

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 49 (1940)
Heft: 22

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 22

Basel, 30. Mai 1940

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 22

Bâle, 30 mai 1940

INSERATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halb. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. AUSLAND: bei direktem Bezug jährl. Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Eigentum des
Schweizer Hoteliere-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôtelières

Erscheint jeden Donnerstag

Neunundvierzigster Jahrgang
Quarante-neuvième année

Paraît tous les jeudis

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.

ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Pour l'ETRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-
Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse No. 112, Basel
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON
No. 27934

Rédaction et Administration: Gartenstrasse No. 112, Bâle
Druck von Emil Birkhäuser & Cie, A. G., Basel

Compte de chèques
postaux No. V 85

Freiwillige Evakuierung

Bei Beginn der deutschen Westoffensive am 10. Mai und mit der Durchführung unserer zweiten Generalmobilisation wurde unsere Bevölkerung von einer begreiflichen Unruhe erfasst. Sie steigerte sich mit dem unerwarteten Waffenstillstand Hollands nach bereits fünf Tagen. Ein Massenauszug — namentlich von Frauen und Kindern, speziell aber auch von Ausländern — setzte an unserer Nordgrenze ein. Wie viele Menschen in das Innere der Schweiz oder an die Gestade des Genfersees wanderten, ist nicht festgestellt. Aus Basel allein zogen schätzungsweise 18000—20000 Personen ab. Bei der gegenwärtigen Beruhigung findet aber auch wieder ein merklicher Rückfluss statt.

Wir erwähnen alle diese bekannten Tatsachen nochmals, um gleichzeitig darzutun, dass in der Organisation der Evakuierung, wie es scheint, etwas nicht ganz klappt. Unseres Erachtens sollten die Behörden in Bern diesem Problem sofortige und eingehende Aufmerksamkeit schenken. Die Ereignisse in Belgien und Flandern erweisen, dass eine überstürzte Evakuierung der Heeresleitung und ihren Plänen schweren Schaden bereiten kann. Nach unserem persönlichen Dafürhalten sollte bei der Lage der Schweiz überhaupt jede freiwillige Evakuierung verboten, d. h. unter die behördliche Bewilligungspflicht gestellt werden. Geschieht dies nicht, muss man die grösste Verwirrung gewärtigen. Wir erwähnen nur Beispiele, die uns bekanntgegeben wurden, wonach in gewissen Städten der inneren Schweiz vorbereitende Massnahmen der Behörden für eine eventuelle Zwangsevakuation getroffen wurden, während wiederum andere Organe dann die Evakuierung gerade in diese Ortschaften vorgesehen haben sollen. Was hat es aber tatsächlich für einen Zweck, Familien mit ihren Kindern zu evakuieren, wenn sie dann nur anderen Personen Platz machen sollen?

Für die Hotellerie ist nun selbstverständlich von wesentlichem Interesse, dass sie in diesen Dingen klar sieht. Das war vorläufig nicht der Fall. Man hatte uns von Hoteliers- und privater Seite nahegelegt, eine gewisse Organisation zu treffen, um privaten Ansuchen geeignete Hotelobjekte zur Vorvermietung anzugeben. Es war nicht wünschenswert, eine solche Organisation zu treffen, weil sie voraussichtlich mit gewissen behördlichen Anordnungen, sei es von Bern aus oder von lokalen Evakuationsstellen, kollidiert hätte. Deshalb haben wir uns mit den zuständigen Militärinstanzen in Bern verständigt, dass man vorderhand diesen Vorvermietungen in der innern Schweiz und in der Westschweiz, d. h. in den sogenannten geschützten Zonen, nach Belieben Raum geben sollte. Das hat dann auch zur Folge gehabt, dass unsere Hoteliers sehr viele derartige Vorvermietungen abschliessen konnten. Teilweise wurden nun diese Mietverträge in den letzten Wochen effektiv verwirklicht. Die Hotellerie erhielt dadurch in einigen ausserwählten Gegenden eine gewisse, allerdings nur bescheidene Kompensation für den bisherigen Frühjahrsverkehr und namentlich für das Fehlen der Ausländer.

Indessen haben sich bei solchen Vorvermietungen eben gerade Komplikationen ergeben, wie wir sie am Eingang ausführten. Diese Vermietungen kollidierten mit gewissen Beschlüssen von Ortsbehörden in bezug auf die Evakuierung. Genauer genommen machten die Ortsbehörden geltend,

dass das und das Hotel dann für die Zwangsevakuation vorgesehen sei. Unsere Mitglieder gerieten dadurch plötzlich in Verlegenheit, was sie tun sollten. Die Rechtslage ist nun aber so, dass selbstverständlich der Hotelier vorläufig noch über sein Objekt verfügen kann. Solange es nicht von den Behörden aus einem Rechtsgrund beschlagnahmt ist, kann keine Ortsbehörde ein Hotel einfach für eine Evakuierung vorsehen und dem Hotelier die Aufnahme von Gästen verbieten. Mit andern Worten: der Hotelier hat vorläufig noch volle Verfügungsgewalt über sein Objekt, und er ist ohne weiteres in der Lage, entsprechende Mietverträge abzuschliessen, ungeachtet einer später in Aussicht stehenden Evakuierung. In dieser Beziehung verweisen wir auf die ausdrücklichen Erklärungen der Behörden, wonach die freiwillige Evakuierung vorbereitet werden soll. Die Kantone Basel-Stadt und Zürich haben denn auch an die Bevölkerung Aufforderungen ergehen lassen, mit dem Zweck, zu erfahren, wohin sich die freiwillig Evakuierten begeben wollen. Wie sich solche Aufforderungen auswirken, haben nun eben die letzten Wochen ergeben. Teilweise sind die gemieteten Zimmer, Wohnungen usw. bezogen worden. Käme nun eine zwangsweise Evakuierung, müssten nach den Befehlen gewisser Ortsbehörden die betreffenden Räumlichkeiten wiederum geleert und der vorgesehenen zwangsweise evakuierten Bevölkerung Platz gemacht werden. Das ist natürlich im Ernstfall ein Ding der Unmöglichkeit und, praktisch gesprochen, ein organisatorischer Unsinn. Man kann wohl kaum ein Hotel, wenn es mit freiwillig Evakuierten angefüllt ist, veranlassen, das Haus zu verlassen und dann andern Platz zu machen. Wohin sollte man auch mit den freiwillig Evakuierten hingehen?

Es stellt sich dann noch die Frage der Mietpreise, wenn eventuell gewisse Zimmer oder sonstige Räumlichkeiten im effektiven Evakuierungsfall nicht belegt werden könnten. Dieser Fall ist nicht nur denkbar, sondern sogar wahrscheinlich. Wenn die Behörden dann im Ernstfall gewisse Evakuierungsmassnahmen treffen müssen, können sie natürlich nicht mehr oder doch in den allerwenigsten Fällen auf die Wünsche des Einzelnen Rücksicht nehmen. Dann hat eben der Betreffende seinen Mietzins bezahlt, ohne dass er die Möglichkeit hätte, von der Zeit der Evakuierung hinweg von diesem Mietvertrag Gebrauch zu machen. Wir zweifeln aber daran, dass der Hotelier in einem solchen Fall zu einer Rückerstattung verpflichtet werden kann, weil sich der Ansprecher auf das Zimmer usw. jederzeit bewusst sein muss, dass er im Ernstfall ja doch unter Umständen nicht in der Lage ist, das betreffende Hotel überhaupt zu erreichen. Etwas anderes ist es natürlich, wenn der Evakuierte tatsächlich nach der Ortschaft gelangt und trotz Abmachung das Haus bereits besetzt findet. Hier wird sich die Frage stellen, ob der Hotelier aus einer Zwangslage heraus seine Zimmer den Behörden zur Verfügung stellen musste oder ob er sonstwie sich über den Mietvertrag hinweggesetzt hat. Nur im letzteren Fall wäre er unseres Erachtens schadenersatzpflichtig.

Wichtig ist auch noch eine Spezialfrage, nämlich die der nach der inneren Schweiz oder dem Westen verzogenen Ausländer. Zahlreiche Ausländer sind in den letzten Jahren und Monaten in die Schweiz eingereist und besitzen kürzere oder längere behördliche Bewilligungen für den Auf-

enthalt. Diese Aufenthaltsbewilligungen sind an einen bestimmten Ort gebunden. Bei der kürzlichen Unruhe sind nun zahlreiche dieser Ausländer in westschweizerische Hotels gezogen, teilweise unter dem Vorwand eines Ferienaufenthaltes, teilweise auch mit der bestimmten Absicht, der französischen Grenze näher zu sein. Selbstverständlich haben sich diese Ausländer grundsätzlich den Anordnungen ihrer Polizeibehörden zu unterziehen. Es geht nicht an, dass solche Leute bei den gegenwärtigen Verhältnissen einfach nun ihren Wohnort verlassen und einen x-beliebigen Aufenthalt in irgendeinem Hotel wählen, so angenehm es für den betreffenden Hotelier wäre und so sehr wir diesen Zuwachs an Gästen begrüssen müssen. Wir haben beachtet, dass die Eidg. Polizeibehörden in dieser Angelegenheit grösstes Verständnis zeigen und in gewissen Härtefällen Ausnahmen von der Regel gestatten. Andererseits muss auch in dieser Frage Ordnung verlangt werden und diese Ausländer müssen sich unbedingt bei ihren zuständigen Polizeibehörden vergewissern, ob sie sich für kürzere oder längere Zeit von ihrem Platz, für den sie die Bewilligung haben, entfernen dürfen.

Dies sind einige kurze Hinweise betreffend die Frage der Evakuierung. Sie belegen, dass das ganze Problem heute noch nicht abgeklärt ist, dass aber eine etwas einheitlichere Zielsetzung auch in dieser Frage seitens der Behörden wünschbar wäre, damit auch die Hotellerie vor unangenehmen Überraschungen bewahrt wird.

M. R.

Abänderung und Ergänzung der Lebensmittelverordnung

Die Lebensmittelverordnung vom 26. Mai 1936 hat durch Bundesratsbeschluss vom 19. April 1940 eine teilweise Abänderung und Ergänzung erfahren. Die Revision erstreckt sich über rund 90 Verordnungsartikel. Nachfolgend greifen wir einige neue Bestimmungen, die für das Gastgewerbe direkt massgebend sind, heraus und verweisen im übrigen auf die neue Verordnung selbst.

Artikel 98, Abs. 3 (neu) befasst sich mit der Reklamebezeichnung „Butterküche“ und lautet:

„Bezeichnungen oder Angaben, wie „Butterküche“ oder „Es wird mit Butter gekocht“ usw. schliessen die Verwendung von andern Speisefetten in der betreffenden Küche aus.“

Schon anlässlich der letzten Revision der Lebensmittelverordnung vom 23. Februar 1926 war ein ähnlicher Artikel seitens der Behörden beantragt und im Entwurf enthalten, der neben Speisefetten sogar auch Speiseöle ausschloss. Er wurde damals auf die Intervention des SHV hin wieder fallen gelassen, weil er zu einer unzweckmässigen Reglementierung geführt hätte. Namentlich waren sich die Kantons-Chemiker wohl nicht ganz im klaren, was überhaupt unter dem Begriff „Butterküche“ vom kochtechnischen Standpunkt aus zu verstehen ist. Hierzu führten wir damals aus, dass mit frischer Butter allein keine zweckmässige Küche geführt werden kann. Eine ausschliessliche (100%) Butterküche, in der alle Speisen nur mit Butter zubereitet werden, gibt es praktisch nicht und liegt auch nicht im Interesse des Gastes, zu dessen Befriedigung nur gut zubereitete Speisen in Betracht fallen. Die Verwendung von Öl und Fetten ergibt sich aus dem hohen Hitzegrad, der diesen Produkten eigen ist: frische Butter: 120 Grad, eingesottene Butter: 132, Rinderfett: 180, Schweinefett: 200, Gänsefett: 230, Pflanzenfett: 250. Öle: 270 bis 300 Grad, Temperaturen, bis zu denen die betreffenden Produkte erhitzt werden können, ohne dass sie verbrennen.

Butterfritturen eignen sich wegen der geringen Hitzegrade nicht, daher wird vorwiegend Öl verwendet, womit die bratenden Stücke vollsaffiger erhalten werden. Beim Sautieren, d. h. Fleischstücke in der Pfanne schnell braten, ist es notwendig, solche Stücke in grosser Hitze in Öl oder Fett vorzubraten, damit sie schnell Kruste fassen (d. h. die Poren geschlossen werden), ohne dass sie Wasser ziehen. Damit werden die Stücke vollsaftig erhalten. Nach dem Vorbraten wird das Öl oder Fett abgeschüttet und die Stücke in heisser Butter zu Ende gebraten oder die in Öl oder Fett gebratenen Stücke am Schluss mit frischer Butter übergossen. Eine solche Küche muss vom fachmännischen Standpunkt aus als „Butterküche“ angesehen werden, denn damit hat der Gast beim Genuss der Speise den Butter-

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Schweizer Pavillon an der intern. Bussester Messe — Warum Schweizer in den Fremdenverkehr im März 1940
Sonntagsbillette der S. B. B. — Aus den Sektionen — Das Hotelnachlassverfahren.
Seite 3: Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen — Wirtschaftsnotizen.
Seite 4: Büchertisch — Kleine Chronik — Totentafel.

Verschiebung der Delegiertenversammlung S. H. V.

Wir teilen nochmals mit, dass unser Zentralvorstand beschlossen hat, die auf 11. und 12. Juni angesetzte ordentliche Delegiertenversammlung mit Rücksicht auf die Generalmobilisation und die übrigen Umstände auf einen noch unbestimmten Zeitpunkt zu verlagern. Die Neuansetzung wird den Sektionen rechtzeitig bekanntgegeben.

geschmack und zudem ein vollaftiges Stück. Würde das Sautieren nur mit Butter gemacht, so würde die Butter verbrennen, oder um dies zu vermeiden, müsste sie weniger heiss gemacht werden. Damit wird aber dem Fleischstück das Wasser entzogen, es trocknet aus und das Wasser vermischt sich mit der Buttersauce, wobei das Butteraroma und andere Qualitäten der Butter verloren gehen. Für feine Gemüse, weisse Saucen und Suppen, auch für Süsseisen, die keine grosse Hitze benötigen, kann und soll nur frische Butter verwendet werden; hingegen ist beim Ansetzen von Weiss- und Grünkohl, Rot- und Sauerkraut am besten ein Fett zu verwenden.

Ohne auf weitere Fälle einzugehen, ergibt sich aus all dem Gesagten, dass zum Anbraten und Ansetzen in vielen Fällen Fett und Öl verwendet werden müssen und nur zur Fertigstellung Butter in Betracht fallen kann. Der Begriff „Butterküche“ darf also nicht zu eng aufgefasst werden. Im Interesse des Gastes sollen aber, wo kochtechnische Gründe eine Verwendung von Butter zulassen, keine Ersatzfette, Margarine usw. gebraucht werden.

Die nun neu revidierte Lebensmittelverordnung trägt den obigen Ausführungen leider keine Rechnung mehr. Immerhin lässt sie die Verwendung von Speiseöl zu und beschränkt sich auf eine Verbotung der Speisefette. Auf unsere Anfrage beim eidg. Gesundheitsamt, aus welchen Gründen diese neuen Bestimmungen betr. „Butterküche“ erlassen wurden, erhielten wir folgende Antwort:

„Der Antrag zur Aufnahme dieser Bestimmung erfolgte seitens des Verbandes der Kantons- und Stadtchemiker und nicht etwa infolge von Beschwerden aus Kreisen von Restaurants- und Hotelisten. Dagegen wurde seitens der kant. Kontrollorgane auf die Möglichkeit von Täuschungen hingewiesen, die sich aus der Verwendung der Bezeichnung „Butterküche“ und ähnlichen Ausdrücken ergeben könnten. Es handelte sich also mehr um eine vorbeugende als um eine durch aufgedeckte Missstände veranlasste Massnahme, was zu Ihrer Beruhigung beitragen mag. Der in dieser neuen Bestimmung enthaltene Grundsatz der Duldung nur der Wahrheit entsprechender Angaben ist so selbstverständlich, dass wir von der Einholung Ihrer Vernehmung Umgang nehmen zu können glaubten, umso mehr, als uns Ihre seinerzeitige Stellungnahme in dieser Frage bekannt war. Die loyale, den praktischen Verhältnissen Rechnung tragende Durchführung der neuen Vorschrift liegt bei den kantonalen Organen. Wir werden nicht ermgeln, ihnen durch ein demnächst zu erlassendes Kreisschreiben von Ihrem Exposé über diese Frage Kenntnis zu geben usw.“

Also aus rein vorbeugenden Motiven, um die Möglichkeit einer Täuschung auszuschalten, haben die Kantonschemiker nichts Besseres eronnen, als den Begriff „Butterküche“ durch die Paraphrasenmaschine so einzulegen, und zwar gegen jede fachmännische Praxis und Qualität, dass eine solche Bezeichnung sozusagen aufgegeben werden muss, sofern die Qualität in der Zubereitung von Speisen hochgehalten werden soll. Der Begriff „100%ige Butterküche“ ist dann eben keine Reklame mehr, sondern bedeutet, dass mit unzureichenden Hilfsmitteln gekocht wird.

Die nun festgelegte Bestimmung ist im Vergleich zu dem früheren Entwurf allerdings etwas abgemildert, indem Speiseöle zugelassen sind. Auf unsere spezielle Anfrage, wie es sich mit den in der Hotellerie sehr gewonnenen Fetten verhält, erklärt das eidg. Gesundheitsamt, dass es gegen eine Verwendung dieser Fette zum Anbraten von Fleischstücken und zum Ansetzen von

gewissen Gemüsen, wobei die Endbehandlung mittels frischer Butter erfolgt, nichts einzuwenden habe. Ebenso bezieht sich die neue Bestimmung nur auf die Verpflegung von Gästen, nicht aber auf diejenige der Angestellten, trotzdem die genaue Wortlaut der Bestimmung, die Verwendung von Speisefetten in der betreffenden Küche ausschliesst.

Gibt ein Betrieb die Bezeichnung „Butterküche“ auf, so muss, wie uns das eidg. Gesundheitsamt mittelt, zum mindesten verlangt werden, dass allefallig, in den Gaststätten angebrachte Plakate mit der Aufschrift „Butterküche“ oder ähnlich lautenden Angaben sofort entfernt werden und dass wenigstens neue Prospekte und andere Reklamen solche Hinweise nicht mehr tragen. Auf den in der betreffenden Gaststätte noch vorhandenen Prospekten sind derartige Hinweise bei Aufgabe der Butterküche zu streichen, oder sonstige unkenntlich zu machen. Vom Rückzug bereits im Umlauf befindlicher Prospekte kann natürlich keine Rede sein.

Ein weiterer Artikel (104, Abs. 5) der neu in die Lebensmittelverordnung aufgenommen wurde, lautet:

„Es ist verboten in Gaststätten, Pensionen usw., Margarine in für Butter üblichen Verbrauchsformen, wie Röllchen usw., auf den Tisch zu bringen.“

Hierzu schreibt uns das eidg. Gesundheitsamt zur näheren Aufklärung folgendes: „Grundsatz muss sein, dass beim Gast nicht der Eindruck erweckt oder er in den Glauben versetzt wird, er habe frische Butter vorgesetzt erhalten, während es sich um Margarine handelte. Es wird im Interesse der Hotellerie selber liegen, dass Täuschungsmöglichkeiten dieser Art vermieden werden. Wir hoffen mit ihrer verständnisvollen Mitwirkung vorläufig ohne besondere Vorschriften bezüglich Deklaration der Verwendung von Margarine in den Gaststätten auszukommen und würden es bedauern, wenn wir durch allfällige Missbräuche hier gezwungen würden.“

Sodann sei noch auf einen neuen Artikel (275, Abs. 3) hingewiesen, nach welchem gefüllte Siphonflaschen kühl zu lagern sind und sowohl durch den Siphonfabrikanten als auch durch den Inhaber der Ausschankstelle vor Abgabe sorgfältig auf alle Risse oder sonstige Schäden des Glases geprüft werden müssen. Verdächtige Flaschen sind auszuscheiden oder mit geeigneten Schutzvorrichtungen zu versehen.

Interessieren dürfte auch der neue Artikel 409, Abs. 2, der wohl eine Folge der Spirituosenfälschungsfälle ist und bestimmt, dass die Verwendung von besonderen Echtheitszeichen für Trinkbranntweine jeder Art nur für Erzeugnisse gestattet ist, deren Echtheit durch eine degustative und chemische Prüfung in einer amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalt, sowie durch eine unter Mitwirkung von Organen der Lebensmittelkontrolle vorgenommene Buchkontrolle nachgewiesen ist. Das Echtheitszeichen muss beim eidg. Amt für geistige Eigentumsfragen getragen sein und darf nur von Organisationen eingeführt und abgegeben werden, die hierfür die nötige Gewähr bieten und vom eidg. Gesundheitsamt für diesen Zweck anerkannt worden sind.

Umschau

Schweizer Pavillon an der Internationalen Budapest Messe 1940

Am 6. Mai hat die Internationale Budapest Messe ihre Tore geschlossen. Ein Rückblick auf diese bedeutende Veranstaltung zeigt, dass sich trotz Krieg die Zahl der ausländischen eigenen Pavillons erhöhte und die geschäftliche Messeabwicklung gegenüber dem letzten Jahre eine starke Belebung erfahren hat. Neben Italien und der Schweiz waren neuerdings Jugoslawien, die Türkei, die Slowakei und Brasilien mit einem eigenen Pavillon vertreten.

Der mit künstlerischem Geschmack gestaltete Schweizer Pavillon, der durch die Schweizerische Verkehrszentrale in Zürich, die Schweizerische Zentrale für Handelsförderung in Zürich und Budapest in Verbindung mit der Schweizer Mustermesse in Basel organisiert wurde, propagierte die Präzisionsarbeiten der Schweizer Industrie und den Tourismus. In sauberen Darstellungen wurden verschiedene Uhren als Kunstwerke der schweizerischen Uhrenindustrie ausgestellt. Neben dem mehr sachlich gehaltenen Auskunftsstand liess die Kiesenplakattwand der touristischen Plakate eine zahlreich besuchte Ferienstimmung aus. So schrieb eine führende Budapest Zeitung: „Die künstlerische Plakattwand steht an Schönheit einer Kunstaussstellung nicht nach. Wenn wir in diesem farbenfrohen Plakatmeer verschwinden, vergessen wir überhaupt, dass Krieg ist. Plakatzeichner und Graphiker sollten sich die Mühe nehmen, den Pavillon der Schweiz einmal gründlich anzuschauen.“

Anlässlich der offiziellen Eröffnung wurde der Schweizer Pavillon vom Reichsverweser Ungarns und seinem Gefolge, im Anwesenheit des schweizerischen Gesandten, Minister Dr. M. Jäger, eingehend besichtigt. Das Ausstellungsarrangement fand bei diesen hohen Besuchern sichtbares Interesse. Weitere hohe Gäste des Schweizer Pavillons waren der Oberbürgermeister der Stadt Budapest, Erzherzog Joseph und seine Gemahlin, Erzherzog Dr. Joseph Franz, Ausstellungsfachleute von Ungarn und Jugoslawien, die sich alle über den Schweizer Pavillon lobend aussprachen und für das Schweizerland ihre volle Sympathie kundgaben.

Unter Berücksichtigung der bestehenden Umstände war der Beteiligungserfolg der Schweiz an der diesjährigen Budapest-Messe ein recht erfolgreicher. Wenn wir heute auch deren Propaganda-Auswirkung nicht zu spüren bekommen, so ist doch die erreichte Erinnerungspropaganda ein recht bedeutender Faktor unserer Schweizer Werbung im Ausland.

Warum Schweizer Weisswein?

Über den Absatz unserer Schweizer Weine ist schon viel geschrieben und gesprochen worden, nicht zuletzt auch in den kantonalen und in den eidgenössischen Parlamenten. Oberflächlich betrachtet, scheint es allerdings nicht gerade verständlich, dass es darüber viel zu diskutieren geben sollte, denn die Statistik zeigt, dass wir im Durchschnitt der Jahre doch immer noch rund 1,5 Millionen hl Wein konsumieren, wovon

nur 500–600.000 hl im Inlande wachsen. Bei der näheren Prüfung des Problems stellt sich aber die Tatsache heraus, dass wir vorwiegend, d. h. über 80%, Weisswein produzieren, vom gesamten Konsum aber zwei Drittel auf Rotwein entfallen. Mit andern Worten, es wird hauptsächlich Rotwein importiert, und zwar rund neun Zehntel der Einfuhrmenge. Warum dem so ist, soll hier nicht näher untersucht werden. Sicher spielt der Preis eine grosse Rolle, denn trotz der hohen finanziellen Belastung kommen die importierten roten Courantweine billiger, oder doch nicht höher zu stehen, als unsere Weissweine mittlerer Qualität.

Durch das sog. Weinstatut, eine zwischen der C.A.V.I. (Einkaufsgenossenschaft für einheimische Weine, bestehend aus Importfirmen und Einkaufsgenossenschaften der Lebensmittelbranche) und dem eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement abgeschlossene Konvention, hofft man die sog. Dauerlösung im Weinproblem gefunden zu haben. Diese Einkaufsgenossenschaft hat von der letzten Ernte rund 73.000 hl kleine einheimische Weine übernommen. Davon sollen ungefähr 2 Millionen Liter als Schweizer Weisswein abgesetzt werden. Durch Mischung verschiedener Provenienzen und namentlich durch Verschneidung mit dem besten einheimischen weissen Lagenweinen hat man einen Standardtyp geschaffen, der mündig, fruchtig und, weil nicht zu säurehaltig, auch bekömmlich ist. Dieser Schweizer Weisswein hat den Vorteil, dass er billig ist, und dazu hat der Konsument die Garantie, ein rein schweizerisches Produkt zu trinken. Die Zusammenstellung erfolgt unter Kontrolle und die Qualität ist durch fachmännische Degustation verbürgt.

Wir wissen es, der Weinkenner will seine Nase, er bevorzugt einen Wein von besonderer Art und mit bestimmtem Charakter. Aber auch der nun auf den Markt kommende Schweizer Weisswein wird uneingesommene Weintrinker befriedigen. Und es ist übrigens in der heutigen Zeit zu viel, wenn vom Konsumenten ein kleines Opfer, das im Grunde genommen keines ist, im Interesse eines wichtigen einheimischen Wirtschaftszweiges verlangt wird? Sind wir nicht länger desto mehr auf uns selbst angewiesen? Versuchen wir nicht, der Weinbau ist der arbeitsintensivste landwirtschaftliche Betriebszweig, Tausende finden darin ihren Verdienst und ihr Auskommen. SPZ.

Der Fremdenverkehr im März 1940

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Der einheimische Ferien- und Reiseverkehr stand im Berichtsmonat ganz im Zeichen des ausserordentlich frühen Ostertermins. Nicht nur den Ruhe und Entspannung Suchenden, sondern auch den Freunden des Skisportes war das strahlende Ostertwetter sehr willkommen. So brachte der März 1940 den Frühjahrsferienorten an unseren Seen, wie auch einer Reihe von Hochgebirgsstationen, einen gegenüber dem Vorjahr beträchtlichen Zuwachs der Inlandfrequenz. Die Zahl der Übernachtungen von Schweizer Gästen war mit nahezu 600.000 um 14% höher als im März 1939. Sie übertraf sogar um 7000 das entsprechende Ergebnis für den März 1937, in den ebenfalls die Ostertage fielen.

Im Gegensatz zu dieser erfreulichen Entwicklung spiegelt sich im Besuch von Auslandsgästen der Krieg wider, wurden doch nur noch 18.000 Logiernächte gezählt, fast drei Fünftel weniger als im letztjährigen März. Das Total der Übernachtungen stellte sich daher auf 780.000 gegenüber 953.000 vor Jahresfrist.

Wohnland	Arrivées		Logiernächte	
	März 1939	März 1940	März 1939	März 1940
Inland	128.384	147.237	524.858	599.514
Ausland	56.892	44.491	428.025	180.834
Zusammen	185.276	161.728	952.814	780.348

Wie in den vorangegangenen Monaten, hatte auch im Berichtsmonat das Hotel- und Gastgewerbe mit einem „Kriegsverlust“ gerechnet; denn 1399 Betriebe mit 78.564 Betten blieben geschlossen, 190 Gaststätten und 6000 Betten mehr als im März 1939. Trotzdem sank die mittlere Beanspruchung der geöffneten Hotels und Pensionen der ganzen Schweiz von 26% auf 22%.

Von den insgesamt 168.000 Übernachtungen in Graubünden entfielen 127.000 auf die Schweizer Gäste, was einer Zunahme um 12,5% gegenüber dem Vorjahresmonat entspricht. Vollkommen vermochte Arosa seine Anziehungskraft auf das Schweizer Publikum zu steigern, erhöhte sich doch die Zahl der Übernachtungen von Inlandsgästen um die Hälfte auf 36.000. Davos stellte 67.000 Logiernächte schweizerischer Kurgäste fest, ein Achtel mehr als im März 1939.

In noch erheblicherem Masse als Graubünden wurde das Berner Oberland von einheimischen Ostertagsbesuchern begünstigt. Für das ganze Gebiet war die Zahl der Übernachtungen von Schweizer Gästen, nämlich 110.000, um zwei Fünftel höher als im Vorjahr. Eine stärkere Zunahme der Inlandfrequenz meldeten Gstaad (74%) und Mürren (90%); in Wengen erreichte sie sogar 132%. Für die Auslands Gäste wurden im ganzen Gebiet nur noch 4000 Logiernächte gezählt, etwa soviel wie in Gstaad allein ein Jahr zuvor. Die Gesamtzahl der Übernachtungen ging denn auch von 52.100 auf 45.100 zurück.

In den Waadtländer Alpen wies namentlich Villars-Châtel einen bedeutenden Zuzug von Schweizer Gästen aus; die Zahl ihrer Übernachtungen war mit 4350 fast viermal so hoch als im März 1939. Rund 40.000 Logiernächte von Inlandbesuchern wurden für die ganze Region eingetragen, ein Plus von 6500 gegenüber dem Vorjahresergebnis. Da aber die Frequenz der Ausländer um mehr als die Hälfte auf 15.000 Logiernächte sank, ergab sich auch für die Gesamtheit der Übernachtungen ein Rückgang, und zwar um ein Fünftel, auf 55.000.

Im Wallis wurde für die Schweizer Gäste eine Zunahme der Logiernächte von 45% auf 21.000 festgestellt. Dieser verstärkte Inlandverkehr konzentrierte sich auf die Bergstationen Montana-Vermales und Crans, sowie auf Sierre. Die Gesamtzahl der Übernachtungen von 28.400 war um etwa ein Zehntel niedriger als vor Jahresfrist.

In den Fremdenplätzen der Genferseeregion stieg die Zahl der Logiernächte von Schweizer Gästen von 37.000 auf 68.000, das heisst um ein Fünftel. Auf 17.000 Übernachtungen, nahezu das Dreifache der Vorjahreszahl, erhöhte sich die Inlandfrequenz in Montreux. Auch Vevey und Lausanne meldeten eine erhebliche

Zunahme des Binnenverkehrs. Infolge schwächeren Besuches aus dem Ausland blieb jedoch für die ganze Gegend das Total der Übernachtungen mit 124.500 um 6% hinter dem letztjährigen Märzergebnis zurück.

Günstiger lagen die Verhältnisse in der Zentralschweiz. Hier vermochte der bedeutendste Frühjahrs- und Ostertagsverkehr aus der übrigen Schweiz das Fehlen der Auslands Gäste mehr als auszugleichen. Die Gesamtzahl der Logiernächte erhöhte sich um 15% auf 57.000, die der Schweizer Gäste allein um 43% auf 52.100. Sowohl die Kurorte am Vierwaldstättersee (Luzern, Vitznau, Weggis) als auch Kerns, Oberägeri und das Wintersportzentrum Engelberg verzeichneten bessere Inlandfrequenzen.

Im Tessin waren die Übernachtungen von Schweizer Gästen mit 7300 sogar um 80% zahlreicher als im Vorjahr. Die Logiernächtezahl für den gesamten Tessiner Fremdenverkehr betrug 90.000 und damit fast ein Drittel mehr als im März 1939. In Lugano wurden 31.800 Übernachtungen von Inlandbesuchern eingetragen, anstatt nur 12.800 im Vergleichsmonat. Locarno buchte 20.000 Logiernächte von einheimischen Gästen, 6100 mehr als im Vorjahr. Auch Ascona und Brissago wiesen dieses Jahr im März stärkeren Inlandverkehr auf.

Aus dem Leserkreis

Sonntagsbillette der S.B.B.

Ich habe mich kürzlich an einen Bahn-Tarifgewaltigen herangewagt, um ihn zu fragen, wo denn eigentlich der grösste Hemmschuh zu suchen sei, der abermals die Beibehaltung der SBB-Sonntagsbillette zu verkehren gewusst habe. Ich war erstaunt zu hören – ich weiss zwar nicht, ob ich ein Recht habe, dies auszusprechen – dass der Hauptgrund nicht etwa von der SBB selbst, oder von den grösseren Privatbahnen als vielmehr von Dampfschiffverwaltungen und einigen „Überlandbahnen“ herühre. Man höre und staune, einige Knirpse hätten den Goliath SBB mitamt einigen weniger grossen zur Kapitulation gezwungen und erreicht, dass die „Sommer-Sonntagsbillette“ nochmals verabschiedet wurden. Und dies justament in diesem ersten Kriegsjahr, wo die Bahnen einerseits und das schweizerische Gastgewerbe andererseits nicht wissen, wie der ausbleibende ausländische Gästestrom einigermaßen ersetzt werden kann. Unverständlich! Und noch unverständlich scheint mir, dass alle diejenigen Wirtschaftskreise, die an der Beibehaltung der im Winter gültigen SBB-Sonntagsbillette auch für die Sommersaison oder für das ganze Jahr, wie z. B. bei den Rätischen Bahnen, sich nicht zu einmütiger Stellungnahme für die Forderung der Beibehaltung derselben zusammenfinden konnten oder noch können.

Ich habe in der letzten Zeit auch verschiedentlich mit Leuten aus Eisenbahnkreisen über dieses Thema gesprochen und dabei die Beobachtung machen können, dass sie alle die Unterdrückung der Sonntagsbillette nicht nur nicht verstehen können, sondern dieselbe als eine Schädigung der Ergebnisse im Personenverkehr der SBB und anderer Bahnen erblickten. Diese Ansicht hört man auch überall dort, wo diese Frage zur Diskussion steht. Ist diese Ansicht beim allgemeinen Bürger mehr gefühlsmässig, so dürfte dies dem Bahnpersonal (auch der besagte Tarifbeamte teilte diese Ansicht) schon mehr eine rechnerische Überlegung sein.

Wenn man sich die Tatsache vor Augen hält, dass im Laufe dieses Sommers eine grosse Zahl von Ferienagenden an der Grenze steht, andere wiederum zufolge der jetzigen geschäftlichen Lage kein Geld aufbringen zu einer längeren Ferientour, dass diese letzteren und sovieler andere aber gerne die Sommerferien im Inland verbringen würden, wenn ein „Sonntagsbillet“ zur Verfügung stehen würde – das gewöhnliche Retourbillet kommt, weil viel zu teuer, hierfür gar nicht in Betracht – so kann auch der Laie in Tariffragen sich etwa ausdenken, welche grossen Frequenz- und damit Einnahmehäufungen das Einstellen der Sonntagsbillette sowohl für die Transportanstalten als besonders auch für das Gastgewerbe voraussetzen sind.

Die Ausschaltung der Sommer-Sonntagsbillette ist aber auch eine grosse Ungerechtigkeit gegenüber den zahlreichen „Nicht-Wintersportlern“. Für letztere haben die Bahnen es für nötig und nützlich gefunden, eben Sonntagsbillette mit dreitägiger Gültigkeit einzuführen. Die „Sommer-Ausflügler“, vielfach sind dies sogar ganze Familien, die sollen dieser Wohltat verlustig gehen! Ist dies gerecht? Und wenn für die Winterfrequenzen das Sonntagsbillet beibehalten werden kann, warum nicht auch mit dem gleichen Argument der Verkehrsförderung für die „Sommerausflügler“?

Die Einführung des neuen Ferienabonnements ist ein schönes, verständnisvolles Entgegenkommen an diejenigen, die noch an längere Ferien denken dürfen, es wird denselben vielfach sogar längere Ferien und besonders in entfernten Kantonsstellen gestatten. Die Unterdrückung der Sonntagsbillette hingegen wird sehr vielen Schweizern auch noch die Möglichkeit kleiner Sonntagsausflüge rauben. Und wer hat den Schaden? – rab.

Aus den Sektionen

Hoteller-Verein Thun und Umgebung

Die gut besuchte ordentliche 22. Hauptversammlung vom 16. Mai 1940 im Hotel Marbach in Hilterfingen erledigte die statutarischen Traktanden, wobei der alte Vorstand in seiner Mehrheit für eine zweijährige Amtsdauer wiedergewählt wurde. Der langjährige Vorsitzende sowie der Kassier dieser Sektion hatten ihre definitive Demission eingereicht. Herr Bütikofer stellte sich infolge der neu eingetretenen wirtschaftlichen Verhältnisse für eine weitere Amtsdauer zur Verfügung, wofür ihm die Sektion besonders und herzlichsten Dank schuldet. An Stelle des im Militärdienst abwesenden Sekretärs Reichen, für dessen vorzügliche Dienste der Vorsitzende besondere Anerkennung zollte, wird Herr Hans Wüthrich, Thun, gewählt.

Der Vorstand stellt sich neu zusammen: E. Bütikofer, Beau Rivage, Thun, als Präsident; E. Burkhalter, Vizepräsident, Hotel Victoria Baumgarten, Thun und Lenk. Als Sekretär neu: H. Wüthrich, Hotel Beau Rivage, Thun; als



Todes-Anzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die Mitteilung, dass unser Mitglied

Herr

Karl Bieri-Jost

Mitbesitzer des Hotel Weisses Kreuz Interlaken

am 21. Mai 1940 nach langer Krankheit im Alter von 55 Jahren gestorben ist.

Wir bitten Sie, dem verstorbenen Kollegen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes

Der Zentralpräsident:

Dr. H. Seiler.

Beisitzende die Herren: C. Seegers, Hotel Beatus, Merligen; R. Zimmermann, Hotel Eden Elisabeth, Gunten; E. Schmid, Hotel Bären, Sigriswil; A. Reichen jun., Hotel Kreuz, Oberhofen; W. Dietzsch, Hotel Bellevue, Hilterfingen; H. Plattner, Hotel Thurnhof, Thun; C. Stegmann, Pension Blümlisalp, Goldwil.

Neben den ordentlichen Traktanden wurden lokale Angelegenheiten erledigt, wobei die Beiräte für die Sommersaison 1940 an den Thuner See-Verband und V. B. O. Interlaken von Fr. 6.– auf Fr. 2.50 pro Bett für offene Hotels und Fr. 1.– für geschlossene Hotels festgesetzt wurden. Ebenfalls fanden die jährlichen Beiträge an diverse Organisationen eine den heute bestehenden Verhältnissen entsprechende Reduktion.

Als Delegierte für die kommende Schweiz. Delegiertenversammlung des S. H. V. in Basel sind die Herren H. Reichen sen., Oberhofen, und H. Wüthrich, Thun, bestimmt worden.

Mit besonderem Interesse verfolgten die Mitglieder den angeordneten Vortrag von Herrn C. Pfister-Stork, Bern, über das Problem: „Was geschieht mit unseren alten Mitgliedern und Kollegen und ihren Frauen und Mitarbeiterinnen für ihre alten Tage“, sowie ein kurzes Referat über die Schaffung von Altersheimen für Angehörige der Hotellerie, alte Ehepaare und Alleinstehende.

Seine Gedankengänge über diese Probleme, die in unserem Verein schon öfters einer gründlichen Aussprache unterzogen wurden und über welche wir mit dem Zentralbureau durch spezielle Bemühungen unseres Kollegen C. Seegers, Merligen, Korrespondenzen führten, erfuhren auch bei dieser Gelegenheit warme und befürwortende Diskussionen. Der Referent wurde von unserer Sektion ersucht, sich mit unserem Zentralbureau in Verbindung zu setzen, mit dem Zwecke, dass seine Referate in der Hotel-Revue erscheinen mögen. Wir wissen uns zu genau, dass eine Verwirklichung dieser Probleme für unser fortgeschrittenes Alter kaum noch in Frage kommen kann, und dennoch stellen wir uns auf den Grundsatz, dass es unser Nachfolgern nicht ergehen möge wie einem Grossteil unserer heutigen Hoteliers, die für ihr Alter alles Ersparnen durch die furchtbaren Verhältnisse im Hotelgewerbe beraubt sind und für ihre alten Tage vor dem Nichts stehen. Uns veranlasst sich zur Aufgabe, diese sozialen Gedanken nicht auf dem Papier allein ruhen zu lassen, sondern darnach zu trachten, Mittel und Wege zu finden auch für unser Gewerbe selbst. Was nützen die in Millionen Franken gehenden Summen von Beiträgen an Reklame in unserer Heimat, wenn dabei die Familie zusehen muss, dass für soziale Mittel nichts übrig bleibt? Wir schulden Herrn C. Pfister besonders Dank für seine mannhaften und schönen Gedanken, die er uns durch seine Vorträge zugute kommen liess. M.

Fachliteratur

Das Hotelfachnachlassverfahren. Von

Dr. jur. Hans Haller. Von dieser Zürcher Dissertation, die im Buchhandel nicht erscheint, hat sich das Zentralbureau des SHV vom Verfasser einige Exemplare gesichert, die an Interessenten zum Preise von Fr. 7.50 abgegeben werden können. Die vorzügliche Arbeit umfasst 290 Seiten und gibt erschöpfend Auskunft über alle rechtlichen Fragen, die im Zusammenhang mit dem Hotelfachnachlassverfahren nach dem Bundesbeschluss vom 21. Juni 1935 stehen. Sie kann als eigentlicher Kommentar angesehen werden und bietet so dem Leser die richtige Grundlage zum Verständnis dieser so vielseitigen, rechtlichen Materie. Einleitend behandelt der Verfasser die Problematik der Entwicklung der Geschichte des Hotelfachnachlassverfahrens, die übrigen rechtlichen Hilfsmassnahmen für die notleidende Hotellerie, die finanzielle Hilfe durch die Schweizerische Hoteltruhhandels-Gesellschaft, ferner die Paho und das Entschuldungsverfahren. Die Hauptabschnitte umfassen die eingehende Kommentierung der Grundlagen, der Wirkungen, sowohl auch auf die Bürgen, Mitschuldner und Gewährspersonen. Sodann wird das Verfahren selbst nach seinen Hauptunterscheidungsmerkmalen, wie Eröffnungs-, Haupt-, Bestätigungs- und Vollzugsverfahren. In den beiden letzten Abschnitten wird auch noch das „nachträgliche Verfahren“ und die Kosten und Kostentragung besprochen. Der Verfasser scheut sich übrigens nicht, vielfach durch eine berechnete und klare Kritik auf gewisse Mängel, die dem Hotelfachnachlassverfahren anhaften, hinzuweisen. Für alle, die sich mit dem Hotelfachnachlassverfahren befassen müssen, wird die vorliegende, wertvolle Arbeit von grossem Interesse sein. st.

Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen

Preise für eingesottene Butter und Weichkäse

Die eidg. Preiskontrollstelle erlässt folgende Verfügung:

A. Eingesottene Butter:
1) Mit Wirkung ab 1. Mai 1940 darf der seit dem 31. August 1939 unveränderte Preis für eingesottene Butter höchstens wie folgt angesetzt werden:

- für den Grosshandel auf Fr. 5.67 je kg
- „ „ Kleinhandel „ „ Fr. 5.75 „ „
- „ „ Konsumenten „ „ Fr. 6.25 „ „

2) Allfällige noch vorhandene Vorräte aus der letzten Einsiedelektion der Schweiz: Butterzentrale dürfen nur zum alten Preise verkauft werden.

B. Weichkäse:

3) Mit Wirkung ab 1. Mai 1940 darf der durch Verfügung Nr. 114 vom 31. Oktober 1939 bereits um Fr. —.30 per kg erhöhte Engros- und Detailpreis für Weichkäse höchstens um weitere Fr. —.15 per kg heraufgesetzt werden; die zulässige Preiserhöhung ab 1. September 1939 beträgt demnach maximal Fr. —.45 je kg.

4) Der vorstehende Aufschlag ist der maximal zulässige; rote Rappen dürfen nicht auf den nächsten Fünftel aufgerundet werden.

5) Preiserhöhungen, die ohne Genehmigung bereits über den Stand vom 31. August 1939 vorgenommen wurden, werden auch fernerhin nach den bisherigen Bestimmungen beurteilt.

Verwendung von Weissmehl

Das Eidg. Kriegsernährungsamt hat in einer Verfügung vom 21. Mai den laufenden Bedarf an Mahlprodukten aus Weizen, Roggen und Dinkel zur menschlichen Ernährung festgesetzt und zugleich die Verwendung von Weissmehl zur gewerbmässigen Herstellung von Brot irgendwelcher Art neu geregelt. Danach ist die Verwendung von Weissmehl in Stücken über 100 Gramm nur gestattet, insofern bei Milchbrot wenigstens 1 Ei und 150 Gramm Fett oder Butter auf den Liter Milch, bei Wasserbrot wenigstens 1 Ei und 200 Gramm Fett oder Butter auf den Liter Wasser als Zutat verwendet werden. Bei Milchbrot und Wasserbrot und bei der Herstellung von Kleingebäck in Stücken von 100 Gramm und weniger Gewicht ist den Bäckern das Mischen von einheitlichem Backmehl mit Weissmehl gestattet. Dagegen bleibt die Vermischung von Weissmehl mit Einheitsbackmehl zur Herstellung von Volksbrot verboten.

Erleichterung in der Verwertung der letztjährigen Weinernte

Das Weinstatut vom 11. August 1939 verfolgt das Ziel, die in den letzten Jahren regelmässig sich wiederholenden Absatzstockungen auf dem Weinmarkt nach Möglichkeit zu verhindern. Um das zu erreichen, hat sich die Interessengemeinschaft der Weinimporteure (C.A.V.I.) dem eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement gegenüber verpflichtet, gewisse überschüssige Mengen aus dem Markt zu nehmen. Die neue Ordnung hat im vergangenen Herbst unter den denkbar ungünstigsten Voraussetzungen ihre Bewährung unter Beweis gestellt.

Mit der Übernahme der qualitativ vielfach unbefriedigenden Weine ist die Aufgabe indessen nicht erschöpft. Mindestens so wichtig sind Absatz und zweckdienliche Verwertung.

Um den besonderen Umständen des Jahresganges 1939 Rechnung zu tragen, haben die massgeblichen Instanzen der Weinwirtschaft eine sinngemässe Abänderung von Art. 341 der Lebensmittelverordnung beantragt, wonach eine sachgemässe Verbesserung mit qualitativ hochwertigen Weinen als zulässig betrachtet werden soll. Nach Prüfung des Vorschlags hat der Bundesrat den bezüglichen Begehren stattgegeben. Dabei hielt er jedoch darauf, das Publikum vor Missbrauch und Täuschungen zu schützen und hat deshalb präzise Bestimmungen verbunden mit wirksamen Kontrollmassnahmen erlassen. Überdies wurde festgelegt, dass inländische Weissweine, soweit sie unter irgend einer schweizerischen Herkunft, Lage-, Sorten- oder Ortsbezeichnung in den Verkehr gelangen, nicht mit einem weissen Fremdwein coupé werden dürfen. Damit hat der Konsument erstmals die volle Gewissheit, keiner irgendwelchen Täuschung zum Opfer zu fallen. Werden inländische Provenienzen verschiedener Art zusammengefasst, so müssen sie die Bezeichnung „Schweizer-Weisswein“ tragen. In dieser Form wird ein Teil der Überschüsse der letzten Ernte verwertet. Diese Massnahmen haben den Vorteil, dass sie in glücklicher Weise den Schutz des Produzenten und des Konsumenten miteinander verbinden und zugleich den legitimen Interessen aller jener Verwerterkreise Rechnung tragen, welche Sauberkeit und Ehrlichkeit als oberste Richtschnur ihres Handelns betrachten.

Der diesbezügliche Bundesratsbeschluss vom 17. Mai 1940 lautet:

„Art. 1. Die in Art. 341, Abs. 2, lit. a und b, der Verordnung vom 26. Mai 1936 über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen enthaltenen Vorschriften werden als für die Inlandweine der Ernte 1939 nicht anwendbar erklärt und durch folgende Bestimmungen ersetzt:

Art. 341, Abs. 2, lit. a. Inländische Weine der Ernte 1939 dürfen, vorbehaltlich lit. b, hiernach, durch Verschnitt deklarationsfrei verbessert werden, sofern der Verschnitt nur mit qualitativ höher stehendem Wein vorgenommen wird und 20 % nicht überschreitet. Der so verbesserte Wein muss in Zusammensetzung und Charakter einem mittleren Jahrgang des betreffenden Gebietes ähnlich sein. Die Vorname solcher Verschnitte ist der zuständigen amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalt durch den Hersteller auf einheitlichem Formular zu melden. Über Art, Menge und Verwendung sowohl der zu verbessernden als der Verschnittweine ist genau Buch zu führen. Die betreffenden Bücher und alle sonstigen zweckdienlichen Unterlagen sind den kantonalen Kontrollorganen behufs Einsichtnahme jederzeit zur Verfügung zu halten.

b. Inländische Weissweine, die unter irgend einer schweizerischen Herkunft, Lage-, Sorten- oder Ortsbezeichnung in den Verkehr gelangen, dürfen nicht mit Fremdwein verschnitten sein. Verschnitte inländischer Weissweine verschiedener Herkunft unter sich können als „Schweizer Weisswein“ bezeichnet werden. Verschnitte inländischer Weissweine mit fremdem Rotwein sind als „Montagner“ oder als „Rosé“ zu bezeichnen. Verschnitte von inländischen Weissweinen

mit weniger als 50 % fremdem Weisswein, sowie inländische Rotweine, welche mit mehr als 20 % rotem Fremdwein verschnitten worden sind, in denen aber der Inlandwein mengenmässig noch vorwiegt, müssen als „Weiss“- oder „Rotwein“ bezeichnet werden.

Art. 2. Dieser Beschluss tritt am 17. Mai 1940 in Kraft. Auf den Zeitpunkt seines Inkrafttretens werden die mit ihm in Widerspruch stehenden oder über diesen Beschluss hinausgehenden kantonalen Bestimmungen aufgehoben.“

Preise für Kristallzucker

Die Eidg. Preiskontrollstelle teilt mit:

Um Missverständnissen vorzubeugen, wird darauf aufmerksam gemacht, dass die für „Kristallzucker, Java“ festgesetzten Höchstpreise für den grobkörnigen, leicht gelblichen Java-Zucker gelten, wogegen der weisse Java-Feinkristall unter die Kategorie „Kristallzucker, weiss“ fällt und zu den hierfür festgesetzten Preisen abgegeben werden darf.

Einschränkung der Warmwasserversorgung

Das eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement, gestützt auf den Bundesratsbeschluss über die Sicherstellung der Landesversorgung mit festen Brennstoffen vom 13. Oktober 1939, sowie den Bundesratsbeschluss über die Landesversorgung vom 26. September 1939 verfügt:

1. Der Verbrauch von Kohle aller Art, sowie von flüssigen Brennstoffen (Heizölen, Gasölen, Diesellohlen usw.) für die Aufbereitung von warmem Wasser zum Bezug am Wasserhahn ist, ausgenommen an Samstagen, untersagt.

Die Aufbereitung von warmem Wasser für industrielle Zwecke (Erzeugung und Veredlung von Gütern), sowie für Bade- und Krankenanstalten fällt nicht unter das Verbot, verboten ist aber die Warmwasseraufbereitung für Schwimm- und Hallenbäder, sofern dafür Kohle oder Heizöle verwendet werden.

2. Der Anspruch der bisherigen Bezüger von Warmwasser gegen den bisherigen Lieferanten richtet sich nach Art. 62 ff. des Obligationenrechts.

3. Die Sektion für Kraft und Wärme des Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amtes entscheidet in Zweifelsfällen, welche Objekte unter das Verbot fallen.

4. Wer entgegen dieser Verfügung oder der dazugehörigen Ausführungsbestimmungen oder Einzelverfügungen Warmwasser aufbereitet oder liefert, kann vorübergehend durch die Sektion für Kraft und Wärme von der Belieferung mit Brennstoffen ausgeschlossen werden.

Die Strafverfolgung gemäss Art. 8 ff. des Bundesratsbeschlusses über die Sicherstellung der Landesversorgung mit festen Brennstoffen vom 13. Oktober 1939 und Art. 19 ff. des Bundesratsbeschlusses über die Landesversorgung mit flüssigen Kraft- und Brennstoffen vom 26. September 1939 bleibt vorbehalten.

5. Das Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amt ist mit dem Vollzug dieser Verfügung beauftragt. Es ist ermächtigt, die Kantone und Wirtschaftsorganisationen zur Mitwirkung heranzuziehen und ihnen Verfügungen zu erteilen. Es kann seine Befugnisse der Sektion für Kraft und Wärme übertragen.

Gegen Verfügungen und Entscheide der Sektion für Kraft und Wärme kann binnen 14 Tagen nach ihrer Bekanntgabe Rekurs an das Kriegs-

Industrie- und -Arbeits-Amt ergriffen werden, das endgültig entscheidet.

6. Diese Verfügung tritt am 1. Juni 1940 in Kraft.

Nachricht: Zu dieser Verfügung sei bemerkt, dass zurzeit der S.H.V. mit der Sektion Kraft und Wärme noch in Unterhandlung steht betr. Anwendung dieser Vorschriften in der Hotellerie. Da in derselben die Verhältnisse in bezug auf Zubereitung von Warmwasser äusserst verschieden sind, ist es notwendig, eine besondere Regelung zu treffen. Immerhin machen wir unsere Mitglieder jetzt schon darauf aufmerksam, dass gewisse Einschränkungen und Sparsmassnahmen nicht zu umgehen sind. Wir werden nach Abschluss unserer Verhandlungen hierüber Näheres berichten.

Marktmeldungen

I. Gemüsemarkt: Spinat per kg 60–70 Rp.; Rhabarber per kg 20–30 Rp.; Spargeln, inländische, per kg 130–140 Rp.; Spargeln, ausländische, per kg 120–130 Rp.; Weisskabis per kg 35–40 Rp.; Rotkabis per kg 45–50 Rp.; Kohl per kg 40–45 Rp.; Blumenkohl, gross, per Stück 100–110 Rp.; Blumenkohl, mittel, per Stück 80–90 Rp.; Blumenkohl, klein, per Stück 60–70 Rp.; Kopfsalat per Stück (ca. 200 g) 25–30 Rp.; Karotten, rote, neue, per kg 45–50 Rp.; Schwarzwurzeln per kg 80–90 Rp.; Sellerieknochen per kg 80–100 Rp.; Zwiebeln per kg 35–40 Rp.; Lauch per kg 80–90 Rp.; Kartoffeln, alte, per 100 kg 20–22 Rp.; Kiefernleber per kg 120–130 Rp.; Auskernbohnen per kg 80–90 Rp.; Bohnen, grüne, per kg 100–120 Rp.; Tomaten per kg 110–130 Rp.

II. Früchtemarkt: Erdbeeren per kg 150–180 Rp.; Äpfel, Auslese, per kg 90–100 Rp.; Äpfel, Standardware, per kg 70–80 Rp.; Baumnisse per kg 120–130 Rp.; Orangen per kg 70–80 Rp.; Zitronen per Stück 5–8 Rp.; Bananen per kg 140–160 Rp.

III. Eiermarkt: Trinkeier per Stück 15–16 Rp.; gewöhnliche Eier per Stück 14–15 Rp.; ausländische Eier per Stück 12–13 Rp.; alles Grösse 53–60 Gramm, leichtere Ware billiger.

Wirtschaftsnutzen

Société des Hôtels National & Cygne S.A., Montreux

Die vier zu diesem bedeutenden Hotelunternehmen gehörenden Betriebe (Montreux-Palace, Pavillon des Sports, Hôtel National und Hôtel Lorient) erzielten im Jahre 1939 von Fr. 1,52 auf 1,37 Millionen verminderte Nettoeinnahmen. Die

BERNDORF

Bestecke und Tafelgeräte schwer versilbert

Berndorfer Krupp Metall-Werk A.G., Luzern

NEUCHÂTEL CHÂTENAY
la marque des bons hôtels...



„Winterthur“-Versicherungen gewähren vollkommenen Versicherungsschutz zu vorteilhaften Bedingungen.

Nähere Auskunft über Unfall-, Haftpflicht- und Lebens-Versicherungen kostenlos durch die

„Winterthur“

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft Lebensversicherungs-Gesellschaft

Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins geniessen bei Abschluss von Dritt-Haftpflicht- und Unfall-Versicherungen für das Personal besondere Vergünstigungen.

Zu verkaufen

sehr vorteilhaft als gute Geldanlage, in sehr schöner und gesicherter Lage der Zentralschweiz

Zweitklassiges Hotel

Geß. Offerten unter Chiffre L. B. 2566 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

ZU VERKAUFEN Privat-Pension

Altes bestrenommiertes Geschäft, an bester Lage Luzerns, 20 kompl. Zimmer, wird zu Fr. 25,000.— gegen Kassa verkauft. Für seriöse Fachleute gute Existenz. Massiger Mietzins. — Offerten unter Chiffre P. L. 2568 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Agence générale: JEAN HAECKY IMPORTATION S.A., BASEL

Alt- und bestbekanntes

Familien-Hotel

mit prima Restaurationsbetrieb, in einer der schönsten Städte der Schweiz, ist an arbeits- und erntesamem und tüchtigem Ehepaar

zu verpachten.

Eventl. mit Vorkaufrecht. Nur Hotelfachleute wollen sich melden an Chiffre G. L. 2570 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Vorteilhafte Putzmittel:

KELLERS **Sandschmierseife, Sandseife u. Seifensand**

Chemische- und Seifenfabrik Stalden, Konolfingen

Wochen-Rechnungen
(Notes de semaine)

Couverts Note de semaine
Rechnungs-Einlagebücher

erleichtern die Rechnungsstellung. Sie beziehen sie am vorteilhaftesten im Spezialgeschäft

Koch & Uttinger, Chur

Bier-Zeitung

No. 3

Über das Flaschenbier.

Auch das Flaschenbier muss sachgemäss behandelt und kredenzt werden. Was beim Fassbier über die Temperatur gesagt wurde, gilt natürlich auch für das Flaschenbier. Eine niedrige Lagertemperatur (allerdings nie unter 2°, sonst Kältekrübelung) ist für das Flaschenbier besonders wichtig, weil es durchschnittlich länger aufbewahrt werden muss, als das Fassbier.

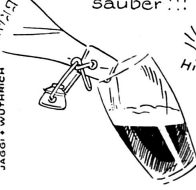
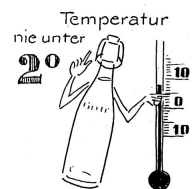
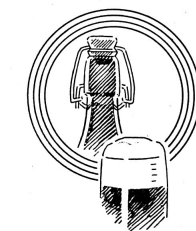
Um auch beim Flaschenbier einen schönen Schaum zu erzielen, ist, neben peinlich sauberen Gläsern (jede Spur von Fett zerstört den Schaum), richtiges Einschenken notwendig.

Die Flasche soll möglichst nahe an das Glas gehalten werden, und das Bier soll ruhig der Glaswand entlang rinnen. Plätschern und Glucksen ist zu vermeiden.

Das Bier ist lichtempfindlich. Bier, das ungeschützt der Sonne ausgesetzt wird, erhält einen unangenehmen „Lichtgeschmack“. Die Brauereien verwenden deshalb für das Flaschenbier Flaschen aus dunklem Glas.

Für Gartenwirtschaften ist die Verwendung von Steinkrügen empfehlenswert.

Je gepflegter der Bierausschank, desto höher der Umsatz und desto grösser Ihr Verdienst!



Economies draconiennes*)

Nous croyons utile de résumer ici l'article de M. H. Schraemli intitulé « Drakon regiert », article qui a paru dans le dernier numéro de l'Hôtel-Revue. Tout le monde a pu malheureusement constater que, depuis le début des hostilités, le coût de la vie a augmenté considérablement et que, par contre, les prix d'hôtels sont restés au même niveau qu'en 1935. Or, si en général on se rend compte qu'une hausse des prix d'hôtels est devenue indispensable, on a estimé qu'il n'était pas opportun de procéder à cette augmentation pour la saison d'été et l'on a pensé que cette question pourrait être réglée pour l'automne ou l'hiver prochain.

Dans ces conditions, si l'hôtelier veut, cet été, équilibrer ses recettes et ses dépenses, il lui faudra faire de féroces économies dans tous les domaines. Voici donc les conseils que M. Schraemli donne à ce sujet :

On estimera ci et là que l'on a déjà réalisé des économies suffisantes. Ce sera parfois le cas, mais la plupart du temps on se sera laissé influencer par une question de prestige, et notre prestige est un ennemi acharné de toutes mesures d'économie. Aujourd'hui, nous devons raisonnablement nous adapter à une nouvelle situation. Les autres industries ont la possibilité de se transformer, mais cela nous ne le pouvons pas et le fait exceptionnel que quelques entreprises peuvent encore tourner ne suffira pas à consoler les autres.

Les économies à faire varieront suivant l'importance et la catégorie des hôtels. On ne peut donc établir un programme général, mais il faut dans tous les domaines examiner ce qui peut être économisé.

La cuisine

C'est cet important département de l'exploitation que l'on examinera en premier lieu. On évitera de faire des économies sur la qualité des marchandises, car de telles économies peut plus de mal que de bien; mais il y a d'autres possibilités. Il faudra en tous cas réduire les remplacements dans les menus. On ne mangera en principe qu'une sorte de fruit ou de compote et, pour les compotes mêlées, on utilisera les conserves adéquates. Plus on mettra de marchandises diverses à la disposition du client, plus on aura de restes. « N'oubliez pas le fromage » On se souviendra de cette réclamation obsédante, mais on réduira les diverses variétés de fromage que l'on présentait au client, car le fromage laisse de gros déchets et tous ne peuvent pas être employés. Dans les restaurants, on réduira le nombre de plats beaucoup trop grand qui figurent sur la carte des mets. Partout où cela est possible, on se contentera d'un bon menu, car les clients savent aussi que nous vivons une période de guerre. Il faut simplement laisser de côté les viandes dont le prix est soudain très élevé par rapport aux autres. Si les producteurs et les commerçants demandent des prix persistants pour la viande et le porc, par exemple, il suffit de leur laisser conserver leur viande. Si pendant une ou deux semaines, toute l'industrie hôtelière et de la restauration s'abstenait d'acheter une sorte de viande ou de poisson, le prix de celle-ci diminuerait immédiatement. En général, il faut rester en étroit contact avec le chef de cuisine et il sera bon de lui accorder une gratification si ces mesures d'économie sont strictement observées, sans qu'il en résulte de dégradation de la part des clients quant à la qualité des mets et repas.

Souvent, en ce qui concerne la table du patron, on pourra encore faire quelques économies et l'on réduira le nombre des services pour les employés. Partout où cela est possible, on fera manger les employés de bureau et de vestibule avec les autres.

Le fourneau de cuisine mérite aussi toute notre attention; il devra toujours être maintenu en bon état. Les grilles devront être intactes et placées exactement, une simple grille mal mise peut nous coûter quelques francs par jour. Si l'on examine si le gaz ou l'électricité ne nous reviendrait pas meilleur marché. En cas d'exploitation réduite, on peut se demander s'il ne serait pas plus avantageux de faire installer un fourneau de plus petite dimension. Une maison qui n'a que rarement des passants pour les repas évitera de laisser le fourneau allumé jusqu'au soir. Dans ces cas là, on laissera le fourneau s'éteindre tout de suite après le repas et, pour l'eau chaude, on aura recours à des moyens de chauffage plus modestes, le « butagaz », par exemple. En rétablissant une table d'hôte fixe, on économisera beaucoup de charbon. En principe, les repas sont prêts à midi, mais les hôtels ont pris l'habitude de venir manger à 1 h.; ainsi, pendant 1 heure, le charbon brûle inutilement. Il faut donc avancer et préciser l'heure des repas. Le déjeuner pourra fort bien être fixé à 12 heures, le dîner à 19 h. 15. Pour le petit déjeuner du personnel et des clients, il faudra voir s'il n'y a pas d'autres moyens meilleur marché de le préparer, sans utiliser de charbon.

Le chauffage central

Il y a là aussi bien des billets de banques qui s'envolent par la cheminée. Il ne faut jamais pousser la chaudière à fond, car cela revient meilleur marché de chauffer toute la journée également, que de laisser éteindre la chaudière et de la porter tout à coup à une forte température. Il est très important d'avoir un chauffage régulier, spécialement pour l'eau chaude. Le chauffeur croit souvent que si sa chaudière marque une température de 90° l'eau a automatiquement la même température. Mais il peut y avoir d'énormes différences entre le boiler et la chau-

dière et il faudra s'assurer que le thermomètre fonctionne bien. La chaudière doit atteindre la température désirée deux heures au moins avant que les clients n'utilisent l'eau chaude.

Il faut fermer complètement à la circulation de l'eau chaude tous les locaux non habités. Si la guerre devait durer longtemps, il vaudrait la peine d'envisager de placer des clapets de réglage permettant de régler le chauffage par étage. Ceci ne doit être entrepris naturellement que s'il est possible de fermer complètement un ou deux étages. Si l'eau chaude doit passer d'un étage à l'autre, on court le risque d'avoir froid dans toutes les chambres et de faire quand même une énorme consommation de combustible.

Le courant électrique et l'eau

Notre pays étant le pays de la houille blanche, il est fait un fort emploi d'électricité et c'est aussi une source importante de dépenses. Mais, là encore, il y a de réelles économies à réaliser. Il faut utiliser des lampes meilleures mais plus faibles. Si les quelques clients qui sont dans votre salon sont répartis aux quatre coins de ce local, on aura avantage à ajouter des lampes portatives et à réduire l'éclairage central. Des réclames lumineuses qui sont devant la façade ne doivent être allumées que lorsque c'est nécessaire. Il y a des hôtels qui ne l'ont que rarement des arrivées après 10 h. du soir, par exemple, il n'y a donc aucune raison de laisser la réclame allumée jusqu'à 11 h. ou minuit. Les restaurants qui ferment à minuit éteindront leurs lumières extérieures à 11 h. et demi. Les aspirateurs à poussière emploient des quantités énormes de courant; il faudra donc voir si, à certains moments, on ne peut pas les remplacer par l'antique balai. En hiver, on commence les nettoiyages, etc. à 6 h. du matin, suivant des traditions solidement établies. Or, si cela n'est pas absolument nécessaire pour l'établissement, on pourra éventuellement ne commencer qu'à 6 h. et demi. Sur les mois d'hiver, cette demi-heure journalière représentera une économie d'électricité intéressante. Il faut faire disparaître les fers électriques pour le repassage qui doivent être branchés sur la lumière et, si les clients eux-mêmes veulent repasser, ils devront payer une surtaxe. Il en sera de même pour les clients qui ont des ustensiles électriques, appareils de radio, etc.

On sera surpris aussi de voir les frais qu'occasionne l'eau. Celui qui estime que la consommation d'eau n'a pas d'importance se trompe gravement. A la cuisine, en général, on emploie beaucoup trop d'eau. On voit souvent des robinets ouverts qui coulent continuellement, on ne sait pourquoi. Si l'on fait attention, on pourra constater annuellement de fortes différences dans le compte location d'eau. Un robinet qui ne ferme pas bien et d'où l'eau coule, en mince filet,

Le mouvement hôtelier en Suisse pendant l'année 1939

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

Lorsque, après la dévaluation du franc suisse, le tourisme reçut dans notre pays une vigoureuse impulsion, il sembla que l'hôtellerie allait être enfin libérée pour longtemps de l'oppression qu'avait fait lourdement peser sur elle une longue période de crise. Le nombre des nuitées, dans l'ensemble de nos établissements hôteliers (soit dans les hôtels, pensions d'étrangers et sanatoriums), s'éleva de 3,3 millions, en 1936, à environ 16 millions l'année suivante et se maintint aussi au même niveau en 1938, malgré les troubles de la politique européenne. Mais, en 1939, le nombre des nuitées tomba à 13,6 millions, niveau de l'année 1936. En d'autres termes, le « déficit de guerre » de l'hôtellerie, enregistré déjà l'année dernière, se trouve être à peu près déjà important que le « bénéfice de dévaluation » l'avait été en 1937 pour cette branche de notre économie nationale.

On connaît suffisamment la cause de cette régression. Les événements funestes de l'histoire mondiale influent inévitablement sur la statistique du tourisme. Il n'est certes pas étonnant que le côté international de l'activité de notre hôtellerie se soit particulièrement ressenti de ces conditions. Les « arrivées » des hôtes étrangers ont diminué, en 1939, de 426 000 ou de 30 pour cent, et leurs « nuitées » de 1 728 000, ou de 23 pour cent, par rapport à l'année précédente. Pour les hôtes arrivés à leur domicile en Suisse, la diminution du nombre de leurs arrivées fut de 7 pour cent et celle de leurs nuitées de 8 pour cent. On voit que la modification survenue déjà l'année précédente s'est poursuivie en 1939 en accentuant encore l'importance de la clientèle suisse, dont les nuitées se sont accrues de 53 à 57 pour cent de leur nombre global, et les arrivées de 59 à 66 pour cent du total des arrivées dans les établissements hôteliers.

Domicile régulier des hôtes	1938	1939	Nuitées 1938	1939
En Suisse	2 059 066	1 918 035	8 430 656	7 767 381
A l'étranger	1 426 326	1 000 536	7 555 452	6 826 682
Total	3 485 392	2 918 571	15 986 108	13 594 063

Comparativement aux résultats de 1938, le nombre des nuitées d'hôtes venus de Grande-Bretagne et des Etats-Unis a fléchi de plus d'un tiers, et l'affluence de nos hôtes venant de France et de Belgique a faibli d'un gros quart. La régression de la clientèle hôtelière d'Allemagne, de Hollande et notamment d'Italie fut, en revanche, moins prononcée.

La convention conclue au début de 1938 avec la Hongrie a eu pour conséquence un accroisse-

ment de l'affluence en Suisse de ressortissants de ce pays, dont le nombre des nuitées fut près du triple de celui de 1936.

On comprend que l'année de tourisme de 1939 présente un aspect beaucoup moins uniforme que toute autre année antérieure depuis qu'il existe une statistique du tourisme. Cette année se divise en deux périodes distinctes, que sépare le début de l'état de guerre dans les premiers jours de septembre. Tandis que, durant les mois de janvier à août, le nombre des nuitées était demeuré de 8 pour cent au-dessous de celui de l'année précédente, pendant le dernier tiers de 1939, cette régression a même atteint 37 pour cent. Mais au cours de chacune de ces deux périodes on n'a pu constater non plus la moindre uniformité. Ainsi en janvier et février on avait enregistré plus de nuitées qu'aux mêmes mois en 1938, tandis que l'affluence des touristes dans nos établissements hôteliers s'allait ensuite en s'affaiblissant toujours davantage, le mois en mois. Le mois de septembre, le premier mois de guerre, n'accuse plus que la moitié du nombre des nuitées notées dans le mois correspondant de l'année précédente.

Reclames et journaux

Faire des économies de publicité ne signifie pas réduire sa propagande, mais l'on pourra épargner de l'argent en s'unissant à l'un ou l'autre de ses collègues. Ce collègue ne sera pas nécessairement de la même localité et l'on pourra partager avec lui la place que l'on utilisait seul auparavant. L'effet publicitaire ne sera probablement pas moindre et les frais considérablement réduits. Quant aux journaux, il faut limiter les abonnements à ceux qui sont lus régulièrement pas les hôtes. Pour les autres publications on aura meilleur temps d'en acheter de temps en temps au numéro si un client de demande. Pour les journaux étrangers, on supprimera aussi tous journaux inutiles.

Bureau, etc.

Encore un domaine où l'on peut épargner de l'argent. Pour la correspondance avec le personnel et les fournisseurs, on utilisera le plus possible les cartes postales. On n'emploiera que les vieux papiers, qui ne manquent certes pas, pour les brouillons ou les calculs. On réunira le menu de midi et celui du soir sur une même carte. Il faudra surveiller aussi l'emploi du téléphone; on a trop souvent tendance à téléphoner alors qu'on pourrait envoyer quelqu'un ou faire soi-même la commission. Une carte de 10 cts a souvent le même résultat qu'une communication téléphonique de fr. 1.—. Si la maison dispose d'une voiture, on évitera d'aller trop vite, ce qui consume beaucoup de benzine, et on réduira l'emploi de la voiture au minimum. Enfin on réalisera des économies à la cave en mettant soi-même son vin en bouteille et faisant soi-même, si possible, les siphons et limonades.

Conclusion

Voilà énumérées quelques domaines où il y a de sérieuses économies à faire et chacun doit voir lui-même ce qui peut être encore réalisé, sans que les clients en souffrent. Les clients comprendront certainement notre situation et ceux qui n'auront pas encore saisi que la guerre a ses répercussions même sur les pays neutres ne sont pas dignes de notre attention. Ces économies constitueront évidemment une diminution du profit que l'hôtellerie apportait à notre économie nationale mais, tant que notre existence même sera en danger, nous devons chercher à équilibrer nos recettes et nos dépenses. Si nous maintenons les principes de haute qualité de notre industrie, les clients et le public ne nous en voudront pas.

L'Assemblée des délégués de la S. S. H. est ajournée

En raison de la mobilisation générale et des événements, le Comité central a décidé de renvoyer l'assemblée ordinaire des délégués, fixée pour les 11 et 12 juin à Bâle, à une date non encore déterminée. Les sections seront informées à temps de toute nouvelle décision prise à ce sujet.

tous les établissements hôteliers s'est alors accrue, de 12 pour cent en 1938 à 20 pour cent en 1939.

Le mouvement hôtelier qui vient d'être esquissé s'exprime aussi dans la prolongation de la durée moyenne du séjour des hôtes étrangers en Suisse. Pour la période de guerre, soit des mois de septembre à décembre 1939, cette moyenne a été de 14,3 jours, et par conséquent pour l'année entière la durée moyenne du séjour d'un hôte étranger fut de 5,8 jours, soit d'un demi-jour de plus que l'année précédente. Par contre, la durée moyenne du séjour des hôtes suisses est demeurée à peu près la même, soit de 4 jours.

Le recul général du nombre des nuitées dans les établissements hôteliers se constate aussi dans le taux d'occupation des lits mis à la disposition des hôtes. Pour cent lits disponibles, 28 en moyenne ont été occupés pendant l'année 1939, contre 31 en 1938.

Si le nombre des nuitées d'hôtes suisses, en dehors des régions de tourisme, est resté en 1939, avec 1 987 000, à peu près au même niveau que l'année précédente (1 993 000), c'est qu'à Zurich on a enregistré 603 000 nuitées, contre 422 000 en 1938.

En dehors des mois pendant lesquels l'exposition a attiré à Zurich un nombre inusité de visiteurs, les augmentations et les diminutions des nombres des nuitées dans les hôtels de cette ville s'y sont à peu près compensées. Pendant la durée de l'exposition, on a enregistré en revanche, à Zurich, 17 600 nuitées de plus qu'une année auparavant. En septembre 1939, on n'a noté, à Zurich, que 5 000 nuitées de plus qu'au mois correspondant de 1938. Ces quelques indications montrent déjà la part qu'ont fait à notre entreprise nationale les débuts de la guerre actuelle. L'exposition fut « nationale » dans ce sens aussi qu'elle n'a, somme toute, été visitée qu'assez peu par le public international.

Ce n'est que grâce aux conditions créées par l'exposition de Zurich que le nombre des nuitées d'hôtes suisses enregistrées en dehors des régions de tourisme a pu être maintenu au même niveau que celui de l'année précédente.

Les deux autres principales villes qui n'apportent pas à une région dite de tourisme, Bâle et Berne, ont accusé en 1939 un mouvement hôtelier différent. Tandis que le taux moyen d'occupation des lits dans les hôtels et pensions de Bâle s'est abaissé de 43,5 à 34,2 pour cent, car le contingent d'hôtes étrangers y diminua assez considérablement. Comme les événements politiques ont occasionné, au contraire, un surcroît du trafic habituel dans la ville fédérale, devenue le siège d'organisations importantes, l'affluence de la clientèle des hôtels, même étrangère, est demeurée assez stable à Berne, où le taux moyen d'occupation des lits, de 46,8 pour cent, est à peine inférieur à celui de l'année précédente.

Parmi les différentes régions de tourisme, c'est le Tessin qui a le plus fortement souffert des répercussions des événements politiques survenus en 1939. Le nombre des nuitées de visiteurs, dans ses établissements hôteliers, y diminua de plus de 400 000, ou de 29,1 pour cent, par rapport à 1938, et le taux moyen d'occupation des lits y est tombé de 22,5 à 24,6 pour cent. Ce vaste recul de l'affluence des visiteurs, est au-dessus de la moyenne de tout le pays, et il ne s'est pas étendu seulement aux étrangers mais aussi aux Suisses eux-mêmes. Alors que l'avant-saison avait été déjà particulièrement défavorable aux établissements hôteliers de notre beau canton méridional, les troubles politiques de l'Europe, puis l'état de guerre les vidèrent ensuite dans une proportion demeurée sans exemple dans les autres régions du pays. Les effets d'une pareille situation furent d'autant plus sensibles au Tessin qu'elle coïncidait avec le début de la grande saison d'automne, inconnue dans les régions alpêtres. En outre, on sait que le canton du Tessin ne possède ni grandes villes ni stations climatiques, dont les nombres d'hôtes sont particulièrement stables. En septembre et octobre 1939, en effet, le nombre global des nuitées, de 103 000 seulement, ne repré-

sentait que le 27,5 pour cent du nombre correspondant de l'année précédente. Autrement dit: dans toutes les stations de villégiature du Tessin, on a enregistré, au cours de ces deux mois, un peu moins de nuitées encore que dans la seule ville de Lugano en septembre 1938. Le nombre global des « arrivées » d'hôtes étrangers dans les établissements hôteliers tessinois pendant les deux mois de septembre et octobre, qui s'élevait encore à 22 100 en 1938, ne fut plus que de 2400 en 1939.

Lugano accuse aussi la plus forte régression de sa clientèle hôtelière; le taux moyen d'occupation des lits y est tombé de 46 à 31 pour cent, et le nombre des nuitées y diminua de 37 pour cent. L'année touristique de 1939 ne s'est pas terminée d'une manière aussi défavorable à Locarno, dont le taux d'occupation des lits, de 27 pour cent seulement en 1938, était effectivement bien inférieur à celui de sa station sœur.

Dans le canton des Grisons, la régression du mouvement hôtelier affecta également les deux régions. Le fléchissement du taux moyen d'occupation des lits, de 37,7 à 35,2 pour cent, ne laisse guère entrevoir toutefois la forte diminution de l'affluence des hôtes dans cette grande région

*) Voir aussi l'art. de M. E. Vogt, paru dans No 11 de la Revue Suisse des Hôtels, du 14 mars 1940, article intitulé: Le problème des prix et la préparation des menus.

de tourisme et de villégiature. Tandis que le nombre global des nuitées y diminuait de 11,3 en 1939, par rapport à 1938, celui des nuitées des hôtels suisses seulement n'y a fléchi que de 5,4 pour cent. La proportion des visiteurs étrangers à l'ensemble des 370 000 hôtels qui furent hébergés en 1939 dans les Grisons en dehors des hôtels et pensions a été de 37 pour cent.

La seule cause de la stabilité relative du degré de fréquentation relevé dans l'ensemble des établissements hôteliers, aux Grisons, réside dans l'importance des deux stations climatiques de Davos et Arosa qui hébergent, généralement pour de très longues durées, un nombre assez constant de personnes en traitement curatif.

Parmi les principales stations de villégiature, St-Moritz a enregistré 87 800 nuitées, ou 25,3 pour cent de moins qu'en 1938, et Flims 17 500 ou 27,3 pour cent. Le taux moyen d'occupation des lits s'est abaissé, en conséquence, de 41,1 à 33,5 pour cent à St-Moritz, et de 36 à 29 pour cent à Flims.

L'Oberland bernois a été plus intensément frappé encore que le canton des Grisons par les événements qui ont marqué l'année 1939. La régression globale des nuitées dans les établissements hôteliers y a atteint 41 000, ou 23,3 pour cent. Celle-ci fut donc plus forte que pour le canton des Grisons sans Davos et Arosa, parce que la diminution des nuitées des hôtels étrangers, de 30 pour cent, y fut particulièrement sensible. Le taux moyen d'occupation des lits, dans l'Oberland bernois, a fléchi de 31,5 pour cent en 1938, à 26,8 en 1939.

La diminution en 1939 des nuitées de visiteurs dans les établissements hôteliers de la Suisse centrale — de 35 100 ou de 20 pour cent, par rapport à 1938 — a été relativement moins forte que dans l'Oberland bernois. Cela provient de ce que l'affluence des hôtes suisses, dont la proportion est plus élevée dans cette partie du pays, a moins fléchi que l'affluence des étrangers.

Grâce à sa fête fédérale de tir, au mois de juin, et à sa semaine internationale de musique, en août, Lucerne a bénéficié de 10 900 nuitées d'hôtels suisses de plus qu'en 1938.

Contrairement à ce qui a été constaté dans le Tessin, la région du lac Léman a relativement peu souffert, en 1939, au point de vue du tourisme. Le nombre global des nuitées y a toutefois diminué de 173 000, ou de 8,4 pour cent, par rapport à 1938. Cette réduction, en ce qui concerne les hôtes étrangers seulement, n'a même atteint ici que 11,2 pour cent. Pour cent lits disponibles, dans cette région, 37,6 en moyenne ont été occupés en 1939, contre 39 l'année précédente.

C'est sans doute grâce surtout à son exposition des tableaux du Prado que Genève a enregistré, en 1939, un plus grand nombre de nuitées d'hôtels suisses qu'en 1938, et une diminution seulement de 8 000, ou de 4 pour cent, de ses visiteurs étrangers. L'accroissement de la clientèle suisse dans les hôtels et pensions de Lausanne fut plus marqué encore qu'à Genève; il en fut de même, d'autre part, de la régression des nuitées d'hôtels étrangers, demeurée du reste dans une assez modeste proportion. Montreux, en revanche, la troisième des importantes stations de villégiature de cette région, a participé au sort du tourisme l'année dernière en notant une diminution de 90 500 nuitées d'hôtels étrangers soit de 23,5 pour cent. Le taux d'occupation des lits y fléchit même assez considérablement de 35,5 à 30,3 pour cent.

En commentant les résultats de la statistique dite du tourisme dans la région des Alpes vaudoises, il faut rappeler que cette dernière possède avec Leysin une station climatique dont les sanatoriums représentent une proportion plus forte qu'à Davos et à Arosa, dans les Grisons. La forte régression du nombre global des nuitées d'hôtels étrangers, de 126 683 ou de 6,3 pour cent, n'en est que plus caractéristique. A Leysin seulement, on a enregistré, en 1939, 73 323 ou 24,4 pour cent nuitées d'étrangers de moins que l'année précédente, mais en revanche 14 000 nuitées de pensionnaires et de visiteurs suisses de plus. Toutes les autres stations de villégiature de cette région accusent, ensemble, une diminu-

tion des nuitées d'étrangers atteignant 31 pour cent.

Dans le Jura, particulièrement fréquenté lui aussi par des hôtes ayant leur domicile en Suisse, le nombre global des nuitées a fléchi de 46 000 ou de 19 pour cent, et le taux d'occupation des lits de 17,5 à 14,3 pour cent.

Les stations alpines de villégiature dans le canton du Valais ne sont pas demeurées à l'abri des perturbations que la situation européenne a exercées sur notre tourisme en Suisse, bien que ces stations aient été moins gravement atteintes que celles de l'Oberland bernois. Le nombre global des nuitées dans les établissements hôteliers du Valais a rétrogradé de 169 000, ou de 18,6 pour cent, par rapport à 1938, et celui des nuitées des étrangers, à eux seuls, de 109 500, ou de 27,1 pour cent. Au lieu d'un taux d'occupation des lits de 32,4 pour cent comme en 1938, on en a enregistré en 1939 un de 27,3 pour cent seulement.

A Zermatt, la régression du nombre des nuitées des hôtes étrangers a atteint environ 30 pour cent; elle a été de 26,4 pour cent à Crans et de 22,6 pour cent à Montana-Verma. Dans cette dernière station, en revanche, on a compté à peu près autant de nuitées d'hôtels suisses qu'en 1938, et à Crans même davantage.

Contrôles et circulation automobile

L'évolution de la guerre vient encore, si possible, d'aggraver la situation du tourisme international. Tous les Etats qui chaque année laissent venir à nous un important contingent de clients sont maintenant en guerre. Le fléau fait ses ravages, la mort et le feu anéantissent familles et maisons. Les destructions sont considérables. Dans ces conditions, le tourisme international qu'on espérait un peu voir se ranimer, semble paralysé pour longtemps, d'autant plus que les prescriptions fédérales ont redoublé de sévérité. L'hôtellerie ne se fait plus d'illusion, elle ne compte plus pour le moment sur la clientèle étrangère, mais elle avait placé et elle place encore tous ses espoirs dans le tourisme indigène.

Or, indépendamment du rationnement de la benzine qui entrave considérablement le trafic, le contrôle de la circulation, tel qu'il vient d'être établi, ôtera bien vite aux automobilistes le désir de se déplacer pour leur plaisir. Nous connaissons parfaitement la situation, nous avons entendu parler des faux touristes étrangers que signalent les journaux, nous n'entendons que trop parler de la « cinquième colonne » et nous sommes les premiers, non seulement à tolérer mais à réclamer des contrôles. Mais aussi, pourquoi les autorités se croient-elles obligées de transformer des formalités certainement logiques et nécessaires en des formalités tracassières. Pourquoi l'automobiliste qui se rend de Bâle ou Zurich en Suisse romande ou vice-versa, se voit-il contrôler 20 à 25 fois et dans la plupart des cas par des gens qui n'ont aucune compétence dans ce domaine? Il faut reconnaître, par contre, que les militaires qui font ces contrôles sont presque toujours d'une courtoisie et d'une jovialité charmante. Mais ne serait-il pas préférable de faire moins de contrôles et de le faire faire par la police ou par des douaniers qui ont l'habitude de contrôler des papiers ou d'inspecter des bagages. Nous espérons beaucoup que ces contrôles, sous la forme dans laquelle ils sont pratiqués maintenant, n'aient que temporaires, car ils font perdre un temps considérable et s'ils continuent, l'automobiliste préférera certainement renoncer à sa voiture et à ses déplacements. Ne pourrait pas, par exemple, munir les automobilistes qui accomplissent de longs parcours d'une feuille de route dûment remplie au départ et contenant l'état civil du conducteur et des occupants de la voiture? Cette feuille serait établie ou vérifiée au premier contrôle et munie d'un sceau, il suffirait de faire timbrer cette pièce à chaque contrôle et de la remettre au dernier poste. Les autorités pourraient ainsi avoir le contrôle parfait de l'itinéraire de la voiture sans que 25 fois de suite on vous pose les mêmes questions.

Associations touristiques

Association des intérêts de Lausanne

Le rapport de l'Association des intérêts de Lausanne contient d'intéressants renseignements sur la situation et l'activité de cette Société. Nous en extrayons les passages suivants:

Il ne fait aucun doute que le tourisme subit actuellement une crise grave. Et Lausanne, comme les autres villes et régions de notre pays, la subit et en souffre. Le rapport annuel de 1939 signale à cet égard que la capitale vaudoise a connu l'an dernier un affaissement marqué dans l'ordre de la fréquentation des hôtels, diminution qui varie d'ailleurs considérablement selon les pays. Particulièrement sensible pour les touristes d'Angleterre, d'Amérique du Sud, des Etats-Unis et d'Egypte, elle ne fut pas pour nos hôtes d'Italie, d'Espagne, de Suisse, d'Allemagne, de Hongrie, de Pologne et de Hollande, dont le nombre des nuitées d'hôtels fut plus élevé en 1939 qu'en 1938. Mêmes constatations dans le cadre des cliniques. La déclaration de guerre eut un effet immédiat et sérieux sur les institutions privées d'éducation. Le nombre des élèves est tombé subitement de près de 90%. C'est assez dire la crise qui en est résultée dans ce domaine.

En dépit de cette situation combien difficile, l'A. I. L. a fait montre d'une grande activité générale. En matière de propagande touristique, elle a poursuivi son action par la diffusion et l'édition de matériel, la publicité de presse, l'organisation d'expositions et la création d'un film en couleur.

En ce qui concerne le contrôle des étrangers, on constate que si les dispositions prises dès la déclaration de guerre pour surveiller le séjour des étrangers en notre pays étaient parfaitement justifiées dans leur esprit, dans leur forme, par contre, elles laissent à désirer. Ces dispositions risquent de porter un tort assez grave à notre tourisme, et les interventions de la Fédération suisse du tourisme sur le plan national, et celles de diverses associations sur le plan cantonal et local furent heureusement couronnées de succès. L'A. I. L. et la Société des hôteliers de Lausanne intervinrent auprès de l'Etat de Vaud et de la police municipale pour obtenir un adoucissement partiel des premières mesures adoptées.

Au point de vue sportif, Lausanne a fait et fait encore un très gros effort. La commission sportive de l'Association a été réorganisée. Elle est décidée à prendre plusieurs initiatives nouvelles, et si les événements internationaux le permettent, ces initiatives verront cette année encore certaines réalisations intéressantes.

Pour l'heure, il est naturellement assez difficile de bâtir des projets. L'A. I. L., avec sagesse et prudence, prépare l'avenir, afin de mettre en œuvre diverses réalisations, si les circonstances lui sont favorables.

Nouvelles financières

Lausanne Palace, S.A., des Hôtels Beau-site et Richemont à Lausanne

Le bénéfice brut d'exploitation de cette grande entreprise hôtelière marquait pour l'année 1939 un important recul et passait de fr. 270.361.- à fr. 158.843.-. Par contre, le montant des loyers s'est maintenu au même niveau que l'année précédente; il est de fr. 141.523.-. Les frais généraux et les frais d'entretien ont aussi augmenté par suite de la révision et de l'agrandissement des batteries d'accumulateurs. Ils s'élevaient à fr. 105.156.- contre fr. 78.156.- l'année dernière. Comme l'année précédente, l'emprunt hypothécaire de fr. 1,3 million peut bénéficier d'un intérêt de 5 pour cent et le crédit hypothécaire numéro 1, de 5 millions, d'un intérêt de 2 pour cent. Les amortissements ont été réduits de fr. 136.716 à fr. 2.000.-.

Le capital-actions figure au bilan pour fr. 262.450, le capital-actions privilégié reste inchangé à fr. 500.000.-. Les dettes à long terme

se montent à fr. 8,3 millions (inchangé) et les divers créanciers passent fr. 86.478.- à fr. 132.283. Du côté de l'actif, la caisse et les avoirs en banque se montent à fr. 194.000.- (fr. 203.000.-), les créances sur les clients à fr. 43.000.- (fr. 28.000.-). Les provisions et réserves passent, suivant l'inventaire, de fr. 130.500.- à 199.500.- par suite de l'augmentation du prix du charbon. Les immeubles et le mobilier figurent au bilan pour la valeur de fr. 8,68 millions (inchangé).

S.A. de l'Hôtel Royal, Lausanne

La Société anonyme de l'Hôtel Royal, à Lausanne, a tenu son assemblée générale ordinaire, en date du 30 avril. Il résulte des comptes que les recettes se sont élevées à fr. 505.040 70 et les dépenses à fr. 411.452 80, laissant ainsi un bénéfice d'exploitation de fr. 93.937 90. Le solde actif du compte de profits et pertes s'élève à fr. 101.704 65. Pour l'utilisation de ce bénéfice, le conseil d'administration invita l'assemblée à choisir soit d'effectuer de gros amortissements et l'affectation d'une partie des disponibilités (comprenant notamment des avoirs en banque s'élevant à fr. 175.534.-), à l'achat d'actions de la Société en vue de leur annulation, pour permettre des amortissements supplémentaires sur les immeubles et le mobilier, soit la distribution d'un dividende de 4 pour cent aux actions privilégiées, en prélevant pour cela une somme de 58.400 francs sur les bénéfices.

Le conseil d'administration croyait devoir, par mesure de prudence, proposer de renoncer à distribuer un dividende.

L'assemblée a admis ce point de vue et autorisa le conseil à racheter des actions privilégiées de la société en vue de leur annulation. Le bénéfice comptable de l'opération sera consacré à des amortissements supplémentaires. La société, dont le capital social reste fixé à 2.060.000 francs, n'a pas de dettes hypothécaires.

Grand Hôtel de la Paix S.A.

L'Assemblée générale des actionnaires de cette Société s'est tenue le jeudi 18 avril. Y ont assisté 14 actionnaires représentant 9134 titres. Le rapport du Conseil d'administration, lu par M. Faillietaz, constate que l'hôtel conserve et développe son activité, grâce à sa nouvelle direction. Les transformations apportées au restaurant satisfont la clientèle. Les intérêts des emprunts premier et second rang, frs. 41.712.-, ont été régulièrement versés par la société fermière. Au bilan, l'immeuble, le mobilier, le matériel et les installations figurent par frs. 1.312.800.-.

Petites Nouvelles

Distinction

Le général Franco, chef de l'Etat espagnol, a conféré aux organisateurs suisses de l'exposition du Prado à Genève, des décorations en hommage à l'activité qu'ils ont déployée à cette occasion.

Signaux que MM. H. Tanner, président de la commission de publicité des Intérêts de Genève et P. Trachsel, directeur des Intérêts de Genève, ont reçu la croix de chevalier de l'ordre d'Isabelle la Catholique.

Nous félicitons vivement ces deux personnalités genevoises qui se sont dévouées si activement à la cause du tourisme suisse.

Anniversaire

Nous apprenons que Mme et M. H. Amiguet-Juvet, propriétaires de l'Hôtel Chamossaire à Chesières, fêtent cette semaine le 35ème anniversaire de leur mariage. Nous présentons à Mme et M. Amiguet, qui furent pendant de longues années de fidèles membres de notre Société, nos très sincères félicitations et nos vœux pour qu'ils fêtent encore de nombreux anniversaires de ce genre.

Kochlehrstelle

frei in Hotel ersten Ranges. Ausgezeichnete Gelegenheit für Jungling, feine Küche und die französische Sprache zu erlernen. Gef. Offerten unter Chiffre R. S. 2567 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Koch oder evtl. Köchin

Guter Lohn. — Offerten unter Chiffre P. S. 2569 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



..... Nun Chef, versuchen Sie doch auch einmal diese Würze, ich finde sie einfach fabelhaft, rassig im Geschmack und doch natürlich, ausgiebig aber nicht aufdringlich. Aber merken Sie sich für den nächsten Auftrag die Marke gut; es ist

TEN-Würze

Sie werden gut damit fahren — und Ihr Einkaufsconto ebenfalls, denn diese Würze ist sehr preiswert.

Verlangen Sie bemusterte Offerte oder Vertreterbesuch.

Haco-Gesellschaft A.G., Gümliigen-Bern

Grand Marnier

Liqueur Mondiale

Agence générale: JEAN HAECKY IMPORTATION S.A., BALE



Hochdorfer Speisefett

Ist fein im Geschmack und sehr ausgiebig. Es spritzt nicht, schäumt nicht und kann auch zum Schwimmbaden verwendet werden. Kessel zu 4, 8 1/2, 20, 25 & 50 kg netto. Schweiz. Milchgesellschaft A.-G. Hochdorf, Abt. Speisefette & Margarine



Zufriedene Gäste durch

St. Galler Fruchtsirupe!

Himbeersirup	à Fr. 1,25 per kg
Orangeade	„ 1,25 „
Citronade	„ 1,25 „
Cassissirup	„ 1,25 „
Sauerkirschensirup ..	„ 1,05 „
Erdbeersirup	„ 1,05 „
Johannisbeersirup ..	„ 1, — „
Brombeersirup	„ 1, — „
Citronelle	„ —85 „
Grenadinesirup	„ —85 „
Sirup mit Orangenaroma	„ —85 „

Franke Talbahnstation in Korbflaschen von wenigstens 25 kg; kleinere Gebinde erfordern einen Zuschlag von 10—20 Cts. per kg.

CONSERVENFABRIK ST. GALLEN A.G.

Zu verpachten oder zu verkaufen in
LUGANO
erstkl. eingerichtetes Hotel
60 Betten, mit allem Komfort. — Einzige Gelegenheit zu einem sehr vorteilhaften Kauf. Postfach 45875, Lugano.

Gesucht für sofort oder anfangs Juni
junger Allein Koch od. Köchin

in kleineres Hotel am Vierwaldstättersee. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre R. H. 2573 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL

À vendre de suite ou époque à convenir, pour cause de maladie

dans le Jura bernois, situé sur bon passage. — Bonne existence pour personnes du Jura. Conditions favorables. Ecrire sous chiffre P. 3399 à J. Publicitas Bienne.

DIE ANNONCE

ist die Kraft, die immer wieder Umsatz schafft!

Französisch

Englisch od. Italienisch garant. geläufig in nur 2 Monaten. Referent

Handels-Diplom in 6 Monaten. Vorbereitung für Staatsstellen in 3 Monaten. Dolmetscher-, Korrespondenten-, Sekretär-, Steno-Dactylo- u. Sprachdiplome in 4 oder 3 Monaten

ECOLE TAMÉ, NEUCHÂTEL 33

ODER LUZERN 33

Gesucht: 1 Commis oder Aide de cuisine
1 Hilfs-Officegouvernante
1 Perron-Buffer-Verkäuferin

(auch Anfängerin).

Gef. Offerten unter Chiffre R. C. 2571 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

HYGIENISCHE

Bedarfsartikel und Gummivarren

Spezialmarke „Fromme Act“ 550; „Neverrip“ 450 p. Duz. Preisliste Nr. 10 mit dem Recht auf interessanten Gutschein gratis, verschlossen.

Sanitäts-Geschäft P. Hübscher Seefeldstrasse 4, Zürich 8.