

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 49 (1940)
Heft: 34

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: 06.02.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

N^o 34

Basel, 22. August 1940

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

N^o 34

Bâle, 22 août 1940

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

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährlich Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich 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 Hotelier-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

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'ÉTRANGER 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. V85

Der „kostspielige“ Auto-tourismus

Der ungeahnt rapide Entwicklungszug, den der Automobilverkehr in den letzten 10 Jahren genommen hat, führte als logische Folgerung dazu, dass die europäischen Staaten mit aller Macht bestrebt waren, denselben durch machtvolle Propaganda und gewisse Verbilligungsaktionen zu fördern und immer mehr an sich zu ziehen. Italien eröffnete den Reigen mit seinen Benzinbons, die Schweiz, Frankreich, Belgien, Holland folgten mit der Abgabe des verbilligten Ausländerbenzins, dem sog. „Benzine bleue“ nach. Dieser Dumping-Feldzug auf dem Gebiet des internationalen Automobilverkehrs wurde selbstverständlich von den Auslandsgästen sehr begrüsst, während all diese Aktionen von den Inlandsautomobilisten mit scheelen Augen verfolgt wurden, konnte man es doch in diesen Kreisen — und sie waren numerisch für das Hotel und Gastwirtschaftsgewerbe bedeutend zahlreicher und interessanter — nie verstehen, wie so nun gerade der Auslandskunde besser gestellt werden sollte.

In der Schweiz wurde das verbilligte Ausländerbenzin im Jahre 1935 eingeführt. Die Verbilligung betrug bis Mitte 1936 8 Rappen pro Liter, nachher wurde sie bis auf 15 Rappen erhöht und hat heute mit 12 Rappen noch Geltung bis zum 31. Mai 1941. Das hiefür in Betracht kommende verbilligungsberechtigte Maximalquantum beträgt 300 Liter; Gesellschaftswagen haben hierauf keinen Anspruch. — Es liegen keine statistischen Angaben vor, von wie vielen ausländischen Automobilisten diese Vergünstigung benützt worden ist. Nach den Angaben des Bundesrates stellte sich der bezügliche „Ausfall“ des Bundes im Jahre 1938 auf Fr. 634 939.50 und im Jahre 1939 auf Fr. 462 417.41, was einer Brennstoffliterzahl von ca. 4 800 000 resp. ca. 3 850 000 Liter entsprechen hat.

Der jetzige Krieg hat mit all diesen Benzinpreisvergünstigungen aufgeräumt, die Schweiz ausgenommen. Die Brennstoffkalamität hat ihr Machtwort gesprochen; heute steht die Quantitätsfrage vor der Preisfrage, wenn auch letztere selbstverständlich ein gewichtiges Wort mitspricht. In der Schweiz hat die rechtzeitig angeordnete Brennstoffrationierung dazu geführt, dass die zugeteilten Brennstoffmengen bis Ende Juni auf einer einigermaßen akzeptablen Höhe gehalten werden konnten, wenigstens soweit die beruflichen Bedürfnisse in Betracht kamen. Dass der Autotourismus hiebei schlecht wegkam, davon wissen vor allem die Automobilisten der Kategorien C und D ein Liedlein zu singen. Denn wenn auch vereinzelt für Oster- und Pfingstfahrten kleinere Zusatzmengen abgegeben werden konnten, so bedeutete dies für die kommenden Ferienmonate doch einen Tropfen auf einen heissen Stein.

Es kam dann der Juli mit dem ersten massiven Abbau der Benzinrationen, dem mit dem 1. August eine nicht geringere zweite Reduktion folgte. Dazu kam noch, dass der bereits am 25. September 1939 auf 50 Rappen und am 12. Februar 1940 auf 55 Rappen erhöhte Benzinpreis am 7. Juli 1940 eine weitere Heraussetzung auf 64 Rappen erfuhr. Und zwar ausgerechnet auf Beginn der Ferienzeit. Diese ohne jegliche Fühlungnahme mit den Benzinconsumenten, d. h. den grossen nationalen Automobilistenverbänden getroffene Massnahme — die im Februar gegebene Zusicherung, dass sie bei einer nötig werdenden Preiserhöhung vorher konsultiert werden, blieb völlig unbeachtet

Zur bevorstehenden Delegiertenversammlung

An die verehrten Mitglieder unseres Vereins und insbesondere an die Herren Sektionspräsidenten

Verehrte Damen und Herren Kollegen!

In 14 Tagen findet unsere diesjährige Delegiertenversammlung statt. Sie ist das höchste Organ unseres Vereines und trägt also schlussendlich in den Hauptlinien die Verantwortung für dessen Tätigkeit.

Wenn je, so ist es in den gegenwärtigen Zeiten notwendig, dass wir uns Rechenschaft geben, wie es um uns und die Hotellerie steht, und was getan werden muss, um unsere Geschäfte vom Untergang zu retten.

Es genügt nicht, dass sämtliche Sektionen statutengemäss vertreten sind und die Einzelmitglieder zahlreich erscheinen. — Die Verhandlungsgegenstände müssen in den Sektionen vorberaten werden und jeder einzelne muss an die Versammlung kommen mit dem Vorsatze, daselbst mitzuarbeiten.

Gehen wir kurz die Geschäfte, die auf der Tagesordnung stehen, durch.

Geschäftsbericht und Rechnungen: Hier ist Gelegenheit geboten, einen Rückblick auf das abgelaufene Jahr zu tun und Kritik zu üben. Der Zentralvorstand ist da, um Red' und Antwort zu stehen. Man sage ihm, was anders und besser gemacht werden muss.

Kostenvoranschlag: Hier werden Einsparungen und Reduktion der Beiträge vorgeschlagen. Soll unser Verein seine Tätigkeit fortsetzen, so muss er auch die nötigen finanziellen Mittel haben, dies zu tun. Aber wenn der Voranschlag einmal angenommen ist, so müssen die Beiträge auch bezahlt werden.

Propaganda-Zentrale: Bekanntlich soll die Verkehrszentrale neorganisiert und mit bedeutenden Bundesmitteln versehen werden. Gerade jetzt dürfen wir also nicht abseits stehen und müssen äusserste Anstrengungen machen, unsere Beiträge aufrechtzuerhalten, sonst laufen wir Gefahr, unseren Einfluss zu verlieren. Wir müssen mithelfen, eine Organisation zu schaffen, die sowohl organisatorisch als finanziell schlagbereit ist, sobald Aussicht besteht, den internationalen Reiseverkehr beleben zu können.

— wirkte wie eine kalte Dusche. Sie machte finanziell all die Erleichterungen zu nichte, die in einzelnen Kantonen durch Reduktion der kantonalen Verkehrssteuern und durch den Prämienrabatt auf der Haftpflichtversicherung ermöglicht worden waren.

Der Unwille bei den Automobilisten über diese seit August 1939 rund 52% übertragende Preiserhöhung des Benzins ist ein starker und allgemeiner. Man kann es nicht verstehen, dass eine Senkung des heutigen Benzinpreises nicht durch knappere Berechnung gewisser Handelsmargen und Kompensationsfondsbeiträge durch die Eidg. Preiskontrollstelle, sowie vor allem durch eine fühlbare Reduktion des weit übersetzten und verfassungsrechtlich unzulässig hohen Benzinollansatzes, der nicht weniger als 23 Rappen pro Liter, d. h. 36% des Verkaufspreises ausmacht, durch den Bundesrat rechtzeitig angebahnt und durchgeführt worden ist.

Die Auswirkungen der schärfer angezogenen Brennstoffrationierung und des stark erhöhten Benzinpreises auf den Automobilreisverkehr waren katastrophale. Man brauchte nur in den letzten Wochen die Bündner Passstrassen zu befahren, um sich vom fast völligen Ausfall des Autotourismus rasch und drastisch überzeugen zu können. Verodet sind all die Strassen; ausser den Bündner- und Militärautos sah man z. B. auf der sonst vielbefahrenen Lenzherde-

Fachschule: Einerseits dürfen wir nichts unterlassen, die Fachausbildung zu fördern, andererseits müssen wir mit unseren Finanzen haushalten, und es müssen die Ausgaben im Einklang stehen mit dem zu erwartenden Erfolg.

Preisprobleme: Mehr als je müssen wir dieser Frage unsere volle Aufmerksamkeit schenken. Nie ist die Gefahr grösser, den richtigen geschäftlichen Blick zu verlieren, als in der Zeit der grössten Krise. Hier gilt ein „Entweder — oder“: Entweder haben wir eine allgemeiner verbindliche Normierung mit Preisen, die der heutigen Marktlage entsprechen — oder dann fort mit der Preisnormierung.

Hilfsaktionen und Notmassnahmen. Gerade bei der Behandlung dieser Fragen wird es von grosser Bedeutung sein, dass die gegenwärtige Lage der Hotellerie aller Landesteile und aller Kategorien in der Delegiertenversammlung den Verhältnissen entsprechend dargetan wird. Wenn bei irgendeinem Geschäft, so erwartet der Zentralvorstand hier Anregungen und Vorschläge. Vergessen wir eben nicht, dass die Selbsthilfe an erster Stelle stehen muss.

Angestelltenfragen: Wir müssen hier an die Gegenwart und an die Zukunft denken: Wie können wir jetzt für die Angestellten sorgen, und was muss geschehen, um uns genügend fachkundige und tüchtige Angestellte für die Zukunft zu erhalten?

Wie aus dieser knappen Aufzählung hervorgeht, hat die Delegiertenversammlung lebenswichtige Fragen zu behandeln, die eine gründliche Beratung und eine wohlüberlegte Beschlussfassung verlangen. Der Zentralvorstand ersucht daher die Sektionen und die Mitglieder, zahlreich und wohl vorbereitet an der Delegiertenversammlung teilzunehmen.

Zernatt, den 19. August 1940.

Der Zentralpräsident:
Dr. H. Seiler.

strasse kaum 10 bis 12 ausserkantonale Motorfahrzeuge pro Tag. Die Frequenz dürfte kaum 5% früherer Sommer betragen. Leer standen auch all die unzähligen Garagen, so dass darunter nicht nur das Hotel, sondern auch das Garagegewerbe stark gelitten hat.

Wenn man sich auch mit dieser unangenehmen Sachlage, die auch in den andern Touristikgebieten der Schweiz keineswegs besser ist, leider abfinden muss, so darf dies nicht daran hindern, nach Mitteln und Wegen zu suchen, die zu einer Besserung der heutigen Zustände berechtigen. Da man hinsichtlich der Benzinzuteilung an die Gestaltung der Brennstoffzufuhr gebunden ist, muss man nur wünschen, dass sich die Zuführen aus Rumänien in den kommenden Wochen derart gestalten werden, dass dieselben eine Heraussetzung der heutigen, äusserst knappen Rationen gestatten. Aber auch die Bahnen könnten mithelfen, dem ferienstehenden Automobilisten die einzelnen Touristengebiete etwas näher zu bringen. Warum haben sich die SBB. immer noch nicht dazu bequemt, für gewisse lange Zufahrtsstrecken, die dem Automobilisten von 100 Fahrten genügend bekannt sind, deren doppelte Zurücklegung aber viele Liter kostbaren Brennstoffs erfordert, Taxvergünstigungen für den Transport des Autos zu gewähren? Man wähle doch einmal das

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Paho — Gegen übersetzte Steuer-einschätzungen — Lohnersatzordnung — Steuerliche Begünstigung von Auslandsbildung — Psychologie der Personalbehandlung — Die wirtschaftliche Lage der Hotellerie (Forts.) — Seite 3: Platzierung von Hoteliers-Söhnen und Töchtern — Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen — Seite 4: Zur Praxis der Lohnausgleichskassen — Frage und Antwort — Vertriehtes — Wirtschaftsnotizen — Saisonnotizen.

Aus dem weiteren Programm der Delegiertenversammlung vom 5. und 6. September 1940 in Basel

In erster Linie verweisen wir auf die in der letzten Nummer der Hotel-Revue publizierte Traktandenliste und Einladung zu der nach Basel angeordneten Delegiertenversammlung des S.H.V. Sodann geben wir bekannt, dass die Delegiertenversammlung als reine Geschäftsitzung durchgeführt wird. Sämtliche Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins sind zu dieser Tagung eingeladen. An den Verhandlungen der Delegiertenversammlung können alle Mitglieder des Zentralvereins das Wort ergreifen. Nicht-delegierte haben indessen weder Stimmrecht noch Wahlrecht.

Am Abend des 5. September findet im Hotel Drei Könige ein Nachessen statt zum Preis von Fr. 5.50 inklusive Trinkgeld, aber ohne die Getränke. Nach dem Nachessen gemütliche Vereinigung der Vereinsmitglieder am gleichen Ort. Am Freitag Mittag, nach Abschluss der Delegiertenversammlung, wird eine Besichtigung des neuen Stadtcasinos in Basel durchgeführt. Hernach gemeinsames Mittagessen daselbst.

französische System, wo beim Lösen von Billets für einen bestimmten Minimalbetrag und bei einer gewissen Minimaldistanz das Mitführen des Autos kostenlos gestattet wird. Oder man nehme wenigstens das deutsche System zum Vorbild, das für längere Distanzen erhebliche Taxvergünstigungen für mitgeführte Automobile gewährt. Wären solche Erleichterungen schon auf Anfang Juli für gewisse Zufahrtsstrecken wie Basel-Chur, Zürich-Martigny, Genf-Luzern usw. eingeführt worden, mancher Automobilist hätte trotz der Brennstoffrationierung beliebte Touristikgebiete wie Graubünden, Tessin, Oberwallis, Zentralschweiz, Berner Oberland, für seine diesjährigen Ferienaufenthalte aufsuchen können, anstatt dass er zu Hause geblieben und diesmal verärgert auf seine Ferien verzichtet hat.

Für eine Sanierung der Preisfrage der flüssigen Brennstoffe stehen nur zwei Wege offen. Einmal eine schärfere Kalkulation aller Preiskomponenten durch die Eidg. Preiskontrollstelle. Von seiten der Benzinconsumenten wurden vor allem die Höhe der Verkaufsmargen des Gross- und Kleinhandels, der Transport- und Lagerkosten im Inland und des Beitrages an den Ausgleichsfonds genannt und — wohl kaum zu Unrecht. Denn die bisher hierüber erfolgten Zahlenangaben vermochten nicht zu befriedigen. Die Annullierung der im November 1939 vorgenommenen Erhöhung der Verkaufsmargen von 1³/₄ Rappen zwingt sich z. B. auf. Wenn sich hier zweifellos einige Rappen einsparen lassen, so muss aber der hauptsächlichste „Abbau“ durch die Reduktion des Benzinolls erfolgen. Die

weise sagt „das ist falsch“, sagt man „das kann man so besser machen“.

3. Durch allzuvielen Rügen wird der beste Angestellte verächtet, gerade Neueingetretene sind sehr empfindlich und beginnen gleich wieder die Stellensuche.

4. Ein mittelmässiger Angestellter, der aber lange im Hause ist, leistet gewöhnlich bessere Dienste als der „Hirsch“, der jede Saison irgendwoanders arbeitet. S.

Plazierung von Hoteliers-Söhnen und Töchtern

Kollegen, es ist Ehrenpflicht, dass ihr der gegenseitigen Plazierung eurer Kinder vermehrte Aufmerksamkeit schenkt.

In weitsichtiger und sehr verdankenswerter Weise steuert die Schweizerische Hoteliergesellschaft in der Richtung der Hotelierfamilien die Geschäfte zu erhalten und versucht möglichst zu vermeiden, dass alte Familiengeschäfte unter dem Zwange der Verhältnisse Bankgeschäfte werden.

Wie aber soll das geschehen, wenn für die für den Hotelbetrieb in Aussicht genommenen Hoteliersöhne und Töchter nicht die so nötige Arbeits- und praktische Bildungsmöglichkeit geschaffen wird?

Wie mancher Vater macht sich heute Sorgen, was er nach der Saison mit seinen Kindern anfangen soll, denn an den meisten Orten wird es nicht möglich sein, die von den Hoteliersorganisationen veranstalteten Kurse zu besuchen.

Da es nun eben Ehrenpflicht aller Kollegen, welche Stellen zu vergeben haben, einzuspringen und nach Möglichkeit dem Hotelnachwuchs den weitem Bildungsgang zu ermöglichen. Die Kollegialität in unsern Vereinen soll sich nicht nur in Phrasen, sondern in fruchtbringender Zusammenarbeit und gegenseitiger Hilfe auswirken. Die Not der Zeit soll uns fester und fester zusammenschliessen. Vorurteile, die da und dort gegen den Nachwuchs aus unsern Kreisen bestehen mögen, müssen verschwinden. Auch die Hotelierskinder haben den Ernst der Zeit kennen gelernt und müssen sich ihrem Wirkungskreis anpassen wie jeder andere. Rücksichten müssen verschwinden, und wer sich nicht in den Betrieb einfügen kann, wird eben die Konsequenzen tragen müssen.

Denkt daran, dass ihr vielen eurer Kollegen einen wirklichen Dienst erweisen würdet, wenn ihr bei der Ergänzung eures Personalbestandes den Hotelnachwuchs berücksichtigt. Vergesst auch nicht, dass durch diesen Austausch eurer Kinder sich Freundschaft von Haus zu Haus ziehen, die sich meist auch in geschäftlicher Richtung fruchtbringend auswirken. Heut ist es Ehrenpflicht, zu helfen, wo Hilfe möglich ist. r.

Zur Praxis der Lohnausgleichskassen

Es wird uns die Frage vorgelegt, ob ein Direktor eines einer Aktiengesellschaft oder einem Privatmann gehörenden Hotels aus der Abgabepflicht für die Lohnausfallentschädigung

Fortsetzung siehe Seite 4

Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen

Essmaisgrüss

In Ergänzung zur Verfügung Nr. 376 vom 6. August 1940 teilt die eidg. Preis- und Kontrollstelle noch folgendes mit:

Die für Essmaisgrüss (Bramata, Semola gialla) und sog. Polenta (Essmaisgrüss) festgesetzten Höchstpreise von Fr. 33.50 bzw. Fr. 31.50 per 100 kg, ohne Sack, gelten für Lieferungen von 50 und mehr kg, direkt an Detailisten. Für Lieferungen an Grossisten bzw. Einkaufsorganisationen ist der bisher übliche Rabatt einzuräumen.

Für Franko-Lieferungen von weniger als 50 kg darf zu den obigen Höchstpreisen ein Zuschlag von maximal Fr. 3.50 per 100 kg erhoben werden. Soweit der Detailhandel auf der Preisbasis von Fr. 37.— % kg (Essmaisgrüss) kauft, ist er berechtigt, auf diesem Einstandspreis die Marge von 10 Rp. per kg in Anspruch zu nehmen.

Einsparungen im Mehl- und Brotverbrauch

Die Sektion für Getreideversorgung des Eidg. Kriegsernährungsamtes schreibt uns folgendes:

„Seit dem 10. Juni 1940, dem Tage des Eintritts Italiens in den Krieg, sind unsere Getreidezufuhren aus Übersee vollständig unterbrochen. Mit Ausnahme von zwei Ladungen Mais ist seither kein einziger Getreidedampfer mehr in das Mittelmeer eingelaufen, um für die Schweiz bestimmtes Getreide zu löschen. Wir zehren somit schon seit mehr als 2 Monaten an unseren Vorräten. Wie lange der vollständige Unterbruch unserer Brotgetreidezufuhren noch dauern wird, ist heute nicht voraussehbar. Wohl ist gegenwärtig unsere Versorgungslage mit Brotgetreide und Hartweizen noch nicht beunruhigend. Es drängen sich indessen Sparmassnahmen im Verbrauch auf, im Bestreben, unsere Vorräte so lange wie möglich zu strecken. Wie Sie wissen, möchten wir, wenn irgendwie möglich, von der Rationierung des Brotes und des Mehles auf der Grundlage individueller Karten Umgang nehmen. Sicher werden auch Sie es begrüssen, wenn diese Absicht verwirklicht werden kann. Voraussetzung dazu ist, dass überall im Verbrauch von Brot, Mehl, Griess und Teigwaren gespart wird. In allererster Linie muss das Vergeuden dieser Produkte verhütet werden. Am 10. Juli 1940 ist das Verbot des Verkaufes von frischem Brot in Kraft getreten. Es scheint nun, dass von interessierter Seite nach Auswechsellage gesucht wird. Man erzeugt Ersatzgebäck, auf welche nach dem bestehenden Wortlaut das Frischverkaufsverbot nicht ohne weiteres Anwendung findet. Wir möchten Sie bitten, diese Bestrebungen nicht zu unterstützen, sondern loyal mitzuarbeiten, um auf der ganzen Linie Einsparungen zu erzielen. Nach dem heutigen Stande der Felder zu urteilen, dürfen wir hoffen, dieses Jahr eine grosse inländische Kartoffelernte zu bekommen. Die Gemüsekulturen stehen ebenfalls prächtig da und auch die Obst-

ernte verspricht gute Erträge. Alles das zusammen genommen schafft günstige Voraussetzungen für Einsparungen im Verbrauch von Brot, Mehl, Griess und Teigwaren im Gastwirtschaftsgewerbe wie auch in Pensionen und im privaten Haushalte. Es wäre wünschenswert, dass man überall bei der Aufstellung der Menus auf diese Notwendigkeit der Stunde Rücksicht nimmt. In vielen Gaststätten soll noch die Gewohnheit herrschen, sehr grosse Stücke Brot mit den Speisen zu verabfolgen, so dass dann oft von diesem Brot nur ein Teil gegessen wird und der Rest zu den Abfällen wandert. Auch wird nicht überall verstanden, dass auch heute noch Brot ohne Verlangen des Gastes aufgetischt wird, selbst zu Speisen, welche an sich schon zur Hauptsache Stärkemehl enthalten.

Wir haben uns bisher bestrebt, auf dem Gebiete der Getreide-, Mehl- und Brotversorgung des Landes möglichst wenig Vorschriften aufzustellen. Wo auf dem Wege freiwilliger Zusammenarbeit Einsparungen erzielt werden können, verzichten wir gerne auf amtliche Verfügungen und Eingriffe. Wir wären Ihnen deshalb zu besonderem Danke verpflichtet, wenn Sie der vorstehend skizzierten Frage Ihre Aufmerksamkeit zuwenden wollten.“

Wir ersuchen unsere Mitgliedschaft, von diesen Ausführungen Kenntnis zu nehmen und das Notwendige bezugnehmend, was heute das Landesinteresse in diesen Versorgungsfragen erfordert.

Aufruf zum vermehrten Verbrauch von Schaffleisch

Die heutigen Zeiten bedingen im Interesse einer rationellen Versorgung eine bessere Anpassung des Verbrauches an die jeweilige Marktlage. In diesem Sinne empfehlen wir unserer Mitgliedschaft nachfolgenden Aufruf der Genossenschaft Schweizerische Zentralstelle für Schlachtviehverwertung, Brugg, zu beachten:

„Das gute Wetter hat doch eine erfreuliche Belebung unserer Kurorte gebracht. Damit hat eine regere Nachfrage für bevorzugte Fleischqualitäten eingesetzt. Darunter befindet sich das Kalbfleisch, das indessen zu dieser Jahreszeit in kleineren Mengen anfällt. Bereits macht sich die Entwicklung in gesteigerten Preisen bemerkbar.“

Wir wissen, dass auch das Gastgewerbe mit jeder Gesteigungskosten-Erhöhung eine Verschlimmerung seiner Lage erblickt und diese nach Möglichkeit zu unterdrücken sucht, obwohl dem Landwirt für seine Erzeugnisse angemessene Preise zugestanden werden.

Um die Interessen von Verbraucher und Produzent in besseren Einklang zu bringen, muss versucht werden, eine systematischere Verbrauchslage einzuleiten. Als teilweisen Ersatz des Kalbfleisches sollen Rindfleisch Ia und Schaffleisch, die noch zu den alten Preisen erhältlich sind, vermehrte Verwendung finden. Wir befehlen, dass sich der Speisezettel nicht nur nach

solchem Gesichtspunkte zusammenstellen lässt, doch kann bei gutem Willen nach dieser Richtung manches herausgeholt werden.

Wir möchten Sie insbesondere ersuchen, in Ihren Kreisen auf den einsetzenden Anfall an fettem Schlachtfleisch hinzuweisen. Die Kochkunst kennt die mannigfaltigsten Zubereitungsmöglichkeiten für zartes Schaffleisch, sodass den hochgestellten Anforderungen der Kundschaft entsprochen werden kann. Leider sind bei vielen die schmackhaften Gerichte von „Schäfigem“ in Vergessenheit geraten und bedürfen einer neuen Empfehlung.

Nebst der Wahrung eigener Interessen helfen Sie damit den Bergbauern, welche auf die Verwertung ihrer fetten Schlachtschafe warten. Sie tragen auch bei zur angestrebten Verbrauchslenkung durch Anpassung von Angebot und Nachfrage.

Für alles, was Sie in dieser Sache tun, danken wir Ihnen zum voraus bestens.“

Einsparung von Brennstoffen


Das Kriegsindustrie- und -arbeitsamt teilt mit:

Auf kommenden Winter ist mit einer erheblichen Verknappung der Kohlenvorräte zu rechnen. Die Zuteilung von Kohle und andern Brennstoffen wird beträchtlich eingeschränkt werden. Umso zweckmässiger müssen die zur Verfügung stehenden Brennstoffe ausgenutzt werden. Den Verbrauchern und Hauseigentümern ist in ihrem eigenen Interesse zu empfehlen, Fenster und Türen abdichten zu lassen, veraltete, schadhafte und unsparsame Öfen und Herde nach Möglichkeit durch neue zu ersetzen oder reparieren zu lassen. Die Bestellungen sollten schon jetzt aufgegeben werden, da sonst keine Gewähr für die rechtzeitige Ausführung besteht. Die zuständigen kantonalen Stellen sind angewiesen, die Feuerstellen künftig auch auf rationellen Brennstoffverbrauch hin zu kontrollieren.

Das Kriegsindustrie und -arbeitsamt bereitet gegenwärtig weitere Massnahmen auf, die eine sparsame Verwendung von Brennstoffen, insbesondere von Kohle, bezwecken.

Bezugs- und Abgabesperrung für einige Lebensmittel

Kurz vor Redaktionsschluss wird uns vom Eidg. Kriegsernährungsamt mitgeteilt, dass infolge der weitgehenden Erschwerung der Warenimporte und der Unsicherheit ihrer künftigen Entwicklung, für die Zeit vom 22. August morgens bis mit 13. Oktober 1940 die längst vorgesehene Bezugs- und Abgabesperrung für einige Lebensmittel angeordnet werden musste. Darunter fallen: Zucker, Reis, Hülsenfrüchte, Teigwaren, Hafer- und Gerstenprodukte, Mehl und Griess aus Brotgetreide und Mais, Speisefette und Öle, ausgenommen Butter, rohe und ausgelessene Metzgereifette, soweit sie keine pflanzlichen Fette und Öle enthalten, Margarine. Über die näheren Bestimmungen werden wir in der nächsten Nummer der Hotel-Revue zurückkommen.



GLANZ-ETERNIT

entpricht den hohen hygienischen Ansprüchen von heute. Dieser höbliche Wandbelag schützt vor Nässe u. Beschmutzung.

GLANZ-ETERNIT A.G. NIEDERURNEN TEL. 41671

Vorteilhafte Putzmittel:

KELLERS **Sandschmierseife, Sandseife u. Seifensand**

Chemische- und Seifenfabrik Stalden, Konolfingen



Mit einem pikanten „Süßli!“ auf der kalten Platte bieten Sie Ihren Gästen stets eine willkommene, erfrischende Abwechslung. Eine kunstgerechte Süße ist nicht nur eine Augenweide, sondern ein wirkliches Hochgenuss für den Gast, aber nur dann, wenn die verwendete Süße reinen, natürlichen Geschmack aufweist.

T-Trockensulze

bietet Ihnen Gewähr dafür, weil sie die höchsten Anforderungen an Qualität befriedigt.

Verlangen Sie bemusterte Offerte oder Vertreterbesuch.

Haco-Gesellschaft A.G., Gümliigen-Bern



Erprobte Helfer für die Küche

Kaiser's Hühnerfleischbrühe
Kaiser's Rindfleischbrühe
für Bouillon und Saucen.

Garantiert beste Zusammensetzung. Vollen det im Geschmack. Für das Gastwirtsgewerbe Grosspackungen von 1/2 und 1 kg.

Bemusterte Offerte zu Diensten.

KAISER'S KAFFEE-GESCHÄFT A.G.
BASEL 2 Telephon 289 05

Mehr und besseres Licht mit weniger Stromkosten!

Schaufenster- und Raumbeluchtungen mit Neon-Fluoreszenzröhren „Pastelor“

- Grosse Leuchtkraft
- Geringe Stromkosten
- Lange Lebensdauer

Prospekte und Beratung durch:
ROVO A.-G., ZÜRICH 9, TEL. 5.55.74

Es ist eine Pflicht der Solidarität, daß unsere Mitglieder in erster Linie die Inserenten der Hotel-Revue berücksichtigen.



Chianti-Dettling

Seit 1867 nur aus der klassischen Chianti-Zone. Ein angenehmer und bekömmlicher Wein.

1/3, 1/2 und 1/4 Liter
fino = Rotkapsel
strafino = Goldkapsel
gran vino di lusso = Blaukapsel

In Orig.-Fiaschi in allen guten Restaurants erhältlich

ARNOLD DETTLING, BRUNNEN

Frische Bergheidelbeeren
10 kg Fr. 6.50 5 kg Fr. 3.30
F. H. MANFRINI, AS. 657.0.
PONTE CREMENAGA (Tessin)

Wegen Nichtgebrauch sehr günstig zu verkaufen:
1 Dampfkoch-Apparat

„Helvetia“, Kupfer, verzinkt und vernickelt, mit elektr. Heizung, Kaffee-Extrahierer. Inhalt ca. 20 Liter, stündl. Leistung ca. 100 Liter, mit

1 Bain-marie

Kupfer, verzinkt, 70x40x10 cm nutzbare Raum. Nie gebraucht u. in tadellosem Zustand. Auskunft: Direkt. der Ka-We-De, Bern. P 8145 Y

Zu kaufen gesucht

1 Wagen für Rauchwaren
1 Grosse-pièce-voiture gut heizbar.

Es kommen nur moderne, guterhaltene Objekte in Frage. Offerten mit Preisangabe, Abbildung unter Chiffre W. R. 2670 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

L'hôtel du Chasseron
s/ Les Rasses

Entièrement reconstruit en 1938, chauffage, eau courante, électricité, est à remettre pour le 30 septembre 1940, ou date à convenir. L'achat de l'hôtel peut être envisagé.

Pour traiter s'adresser à l'Union Vaudoise du Crédi à Lausanne ou à M. A. MARET, Rue Neuve 3, Lausanne.

REVUE SUISSE DES HOTELS

Bâle, 22 août 1940

N° 34

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Bâle, 22 août 1940

N° 34

Appel du Président central

Aux membres de la Société Suisse des Hôteliers et spécialement à Messieurs les Présidents de sections

Chers collègues,

Notre Assemblée ordinaire des délégués de cette année aura lieu dans 15 jours. Elle représente notre haute autorité et en définitive, dans les grandes lignes, elle porte la responsabilité de l'activité de notre Société. Dans les temps actuels, il est absolument nécessaire que nous nous rendions compte de notre situation et de celle de l'hôtellerie et de ce qui doit être fait pour nous sauver de la ruine, nous et nos affaires.

Il ne suffit pas que toutes les sections soient représentées conformément aux statuts et que de nombreux membres individuels viennent assister à notre Assemblée, mais il faut que les problèmes qui figurent à l'ordre du jour et qui feront l'objet de délibérations soient discutés à l'avance dans les sections et chacun doit venir à l'Assemblée avec la résolution d'y collaborer lui-même.

Examinons brièvement les points figurant à l'ordre du jour.

Rapport de gestion et comptes de la Société. Vous avez ici l'occasion de jeter un coup d'œil sur ce qui a été fait l'année dernière et de faire usage de votre droit de critique. Le Comité central est là pour discuter et pour répondre. Qu'on lui dise ce qui doit être fait d'une manière différente pour arriver à un meilleur résultat!

Budget de la Société. Des économies et des réductions de cotisations seront proposées. Notre Société doit-elle continuer son activité? Si oui, il faut qu'elle puisse disposer des moyens financiers nécessaires. Mais une fois le budget accepté, il faut aussi que les cotisations soient payées.

Office central de propagande. On sait que l'Office central suisse du tourisme doit être réorganisé et alimenté par d'importantes subventions fédérales. C'est justement en ce moment que nous ne devons pas rester à l'écart et nous devons faire tous nos efforts pour maintenir nos cotisations. Sans cela nous courons le risque de perdre notre influence dans ce domaine. Nous devons collaborer à la mise sur pied d'un organisme qui est apte et qui pourra aussi bien au point de vue de son organisation qu'au point de vue financier, s'il en aura l'occasion, ranimer le tourisme international.

L'hôtellerie dans la tourmente

(Suite et fin)

II

Augmentation du chiffre d'affaires grâce à une augmentation des ventes

Chaque commerçant ou homme d'affaires s'efforce d'augmenter son chiffre d'affaires. Or, dans le commerce, on parvient en général à ce résultat en augmentant le choix des marchandises dont on dispose ou en élargissant son rayon d'action. Dans notre branche, il y a certaines limites à cela, mais on dispose de nombreuses possibilités qui restent souvent inutilisées. C'est de celles-ci que nous voulons parler.

Le client d'un hôtel qui descend pour prendre son petit déjeuner trouvera sur sa table une carte du petit déjeuner; sur celle-ci figurera une foule de mets accessoires dont le prix ne doit pas dépasser 30 cts (pour un hôtel d'ordre moyen), car des dépenses plus élevées effrayent le client. On mentionnera sur cette carte des mets aux œufs, simples, des jus de fruits, du fromage, de la charcuterie, etc. Dans les maisons de luxe, on pourra naturellement avoir des prix plus élevés. Les mets qui sont sur cette carte stimuleront l'appétit du client mais, s'il ne l'a pas sous les yeux, il ne commandera rien. Le fait d'exposer les plats, quand cela est possible, à un endroit où ils soient bien en vue, augmente aussi les possibilités de vente.

Les menus que l'on compose pour les repas principaux peuvent être complétés par de petites cartes spéciales. Près de chaque couvert, on mettra une petite carte portant le texte suivant: «Boire un petit verre de Sherry X.Y.Z. avant le repas, fortifie votre estomac». Si l'on veut spécialement recommander tel met ou telle boisson, on écrira sur une carte ad hoc: «Aujourd'hui, nous vous recommandons», ou simplement, «je vous recommande, etc.» avec le fac-similé de la signature. Cette méthode a été utilisée avec succès dans mon établissement.

Au restaurant, on peut intensifier la vente en exposant sur les tables des bretzels, des biscuits, des noisettes, des œufs, etc. On veillera à ce que la marchandise soit soigneusement emballée et qu'elle réponde à toutes les exigences de l'hygiène. Les œufs ne seront pas cuits trop durs, le jaune doit être tendre, et comme cela, ils plaisent encore davantage. Sitôt que l'on expose des œufs sur des tables, il faut qu'il y ait une ménagère dans les environs.

En été, on peut intensifier la vente en recommandant particulièrement certains mets froids, certaines boissons rafraîchissantes, ou des spécialités de glace (couques, sorbets), des jus de fruits frappés, des laits frappés et des bowles aux fruits, vendus par coupe. Lors de la vente de bowles aux fruits par coupe, on veillera de ne pas laisser pour la nuit, dans le saladier, le reste de bowle qui n'aurait pas été vendu dans la journée. On mettra le liquide dans des bouteilles que l'on

Ecole professionnelle. D'une part nous ne devons pas négliger de développer la formation professionnelle de nos jeunes gens. D'autre part nous devons aussi ménager nos finances et faire en sorte que nos dépenses soient en accord avec les résultats que nous espérons.

Problème des prix. Plus que jamais nous devons fixer toute notre attention sur cette question. Jamais le danger n'est plus grand de perdre son véritable sens commercial que lors des grandes crises. Nous sommes ici devant une alternative: ou bien nous admettons un règlementation des prix obligatoire pour tous les hôtels, avec des prix qui correspondent à la situation du marché actuel ou bien nous renonçons à toute règlementation des prix.

Action de secours et mesures spéciales en faveur de l'hôtellerie. Il est spécialement important pour la discussion de cette question que la situation actuelle de l'hôtellerie de toutes les contrées de notre pays et de toutes les catégories d'hôtels soit exposée à l'Assemblée des délégués. Comme pour tous les autres points de l'ordre du jour, le Comité central espère qu'à ce sujet aussi des propositions ou des suggestions seront faites. Mais n'oublions pas que les secours que nous pouvons obtenir par nos propres moyens doivent occuper la première place.

Questions relatives aux employés. A ce propos, nous devons penser non seulement au présent mais encore à l'avenir. De quelle façon pouvons-nous actuellement nous occuper de nos employés et que devons nous faire pour que nous ayons suffisamment de personnel de carrière qualifié pour l'avenir?

Comme on le voit par ce rapide exposé, l'Assemblée des délégués aura à traiter des questions d'une importance vitale pour l'hôtellerie, questions qui exigent des discussions approfondies et des solutions mûrement réfléchies. C'est pourquoi le Comité central prie les sections et les membres de la Société de bien examiner ces problèmes et de venir nombreux à cette Assemblée des délégués.

Zermatt, le 19 août 1940.

Le Président central:
Dr H. Seiler.

fermera hermétiquement et l'on en mettra les fruits à part dans un récipient que l'on puisse fermer également et on les placera au froid pour la nuit. Selon les besoins, on réunira les fruits et le liquide en ajoutant du vin et des fruits frais. On trouvera toutes recettes utiles pour la préparation de ces boissons dans un livre que l'on peut se procurer à la S.S.H.: «Manuel universel des boissons». On cherchera toujours à vendre du vin blanc suisse avec du siphon. C'est une boisson rafraîchissante qui apaise la soif et qui est d'un rendement intéressant pour nous. On remplit un verre à vin de deux décis d'un tiers de vin blanc et le reste de siphon.

En cherchant un peu, le restaurateur actif trouvera encore une foule de choses à vendre, telles que cartes postales, souvenirs, etc., ou il introduira de nouvelles spécialités. On s'efforcera d'avoir une carte des vins et des boissons différentes, quant à son contenu, de celle d'un concurrent. Si le concurrent se spécialise dans la cuisine italienne, on renoncera naturellement à celle-ci et l'on s'efforcera d'offrir des mets qui ont un égal pouvoir d'attraction. Si l'Hôtel du Cheval blanc possède un remarquable bourgogne, nous offrirons une dôle meilleure encore. On est étonné de voir dans notre profession le rôle que joue l'esprit d'imitation. Nous sommes pires que des enfants. Pour finir celui qui prend l'initiative et ses imitateurs font fausse route. Un hôtelier installe-t-il un carnet? On voit immédiatement une centaine d'hôteliers qui en installent aussi un. Or dans notre profession on devrait avoir assez d'imagination et d'expérience pour réaliser ses propres initiatives et ne pas se contenter de copier. Une chose n'est originale que lorsqu'elle apparaît pour la première fois.

Augmentation du chiffre d'affaires grâce à une meilleure préparation

L'hôtellerie suisse est connue du fait qu'elle ne prépare presque toujours que des produits de qualité. Jusqu'à présent, nous avons été heureusement à l'abri d'«ersatz» de toutes sortes. Mais il ne suffit d'utiliser des produits de meilleure qualité, il faut aussi les préparer le mieux possible. Dans ce domaine, nous trouvons de grosses différences. N'ayons pas peur des mots et appelons un chat, un chat. Notre point faible: c'est le café. Dans un nombre considérable d'hôtels et de restaurants, le café ne correspond pas aux exigences du client. D'où cela vient-il? La raison en est très simple. Comme le café est très bon marché chez nous, on ne lui accorde pas le respect auquel il a droit et, comme il n'apporte pas non plus de grosses recettes, on le tient pour une quantité négligeable. Ce n'est donc pas la faute de nos marchands de café, car ceux-ci peuvent nous vendre toutes les qualités que nous désirons, mais la nôtre. En principe, on commet les fautes suivantes:

1. L'eau pour le café n'a pas bouilli.
2. L'eau a séjourné longtemps dans le boiler par exemple, pour que «ça aille plus vite».
3. Le café a été réchauffé ou cuit deux fois.
4. Les tasses n'ont pas été chauffées à l'avance. Or si on verse du café bouillant dans de la vaisselle froide, il est surpris et prend un mauvais goût.

Parmi d'autres causes qui ont pour résultat un mauvais café, mentionnons les suivantes: La machine est vieille et peut-être même poreuse. La poudre de café reste dans les fissures et y pourrit. Le sac à filtre a une odeur désagréable et le papier filtre peut prendre lui aussi un très mauvais goût (si on le conserve dans un endroit humide). Le goût du café se ressent aussi du fait que l'on met trop ou trop peu de poudre de café, et trop ou trop peu d'ingrédients accessoires qui ne conviennent pas. Le degré de finesse de la poudre est aussi un facteur dont il faut tenir compte. Chaque méthode de préparation du café, et chaque machine demande une poudre moine différemment. On a, en outre, dans ces cas-là, de demander l'avis de son marchand de café. Il y a encore les pots dans lesquels on fait cuire l'eau qui peuvent donner un mauvais goût à l'eau et au café. Il m'est arrivé par exemple que de l'eau qui avait cuit quelques minutes dans une bouilloire spéciale pour cuisinière électrique ait donné du mauvais café.

Une foule de gens prétendent que leur grand-mère faisait le meilleur café qu'ils aient jamais bu. Cela n'est pas un jugement approximatif: les vieux gens ont beaucoup de patience et ce que nous pourrions préparer cette boisson, car dans les hôtels, il y a actuellement des hectolitres de café qui sont mal préparés de peur que «ça n'aille pas assez vite». Pour le café, on utilisera des tasses en porcelaine ou en faïence. Il faudra veiller à ce que le café soit bien présenté: pour beaucoup de gens, le petit déjeuner et le café noir sont des heures de détente dans la journée et le plaisir que l'on prendra à le boire dépend dans ces cas-là, énormément de l'atmosphère et d'un endroit agréable. L'hôte auquel on sert comme café noir les restes du café de son petit déjeuner et cela peut-être dans une tasse mal présentée, perdra sa bonne humeur pour tout le reste de la journée.

La façon dont on sert d'autres boissons ne correspond pas toujours à ce que l'hôte serait en droit d'attendre. Des tonneaux de bière bien froids ne sont pas de règle partout, quoique l'hôtelier sache parfaitement qu'un consommateur fait des kilomètres pour trouver de la bière vraiment fraîche.

La cuisine, elle aussi, a ses propres principes, chaque plat doit être très chaud, propre et bien présenté. Or, on trouve encore de nombreux cuisiniers qui garnissent les plats selon des méthodes fort anciennes. On trouve aussi des maisons qui vous servent presque chaque viande nageant dans une sauce brunâtre. La sauce sur un plat n'a rien de plus d'esthétique. Renoncions tranquillement à cette vieille recette traditionnelle. Laissons à Carême ce qui est à Carême (il a aussi changé beaucoup de choses). Aujourd'hui, chaque sauce doit être servie dans une saucière spéciale, abstraction faite naturellement de quelques cas exceptionnels où cela serait un non-sens au point de vue cuisine.

La question de savoir si tous les hôtels doivent vendre du vin ouvert est un thème qui rentre bien dans le cadre de notre sujet. En temps de crise, on peut faire bien des choses que l'on ne ferait pas en temps normal pour des questions de prestige. Si l'on a des demandes de vin ouvert, le patron veillera à pouvoir y donner suite. Il en sera de même pour une marque de cigarette ou pour une eau minérale si celles-ci sont un peu demandées; ceci dans l'intérêt du chiffre d'affaires.

Pour terminer, je voudrais encore attirer l'attention de mes collègues sur les locaux dans lesquels on sert à boire et à manger. En cas de faible fréquentation, les grands locaux doivent être utilisés le moins possible, ou il faut pouvoir en réduire les dimensions. Le client est vite déprimé s'il a l'impression d'être comme une oasis au milieu d'un désert. Veillons à ce que nos locaux soient confortablement aménagés (confortable ne signifie pas luxueux). Dans les hôtels qui reçoivent surtout des passants, on n'y mange guère, justement parce que les salles à manger ne sont pas attirantes. L'hôtelier qui ne regarde pas plus loin que le bout de son nez croit que les gens mangeront aussi volontiers dans une chambre sans fenêtre que dans un autre endroit. Un restaurant qui peut créer une atmosphère familiale, où les mets sont parfaitement cuits, mieux servis encore que ne pourrait le faire une maîtresse de maison, verra certainement augmenter le nombre des familles qui viennent y prendre leurs repas. Chaque maîtresse de maison devra volontiers au restaurateur, mais pour cela, il faut qu'elle ait l'impression de voir quelque chose, d'apprendre quelque chose et d'avoir du plaisir.

H. Sch.

Trafic touristique germano-suisse

(Comm. par la Fédération suisse du tourisme)

Un nouvel accord touristique est entré en vigueur le 1er août 1940 entre la Suisse et l'Allemagne. Il est plus ou moins conforme au précédent tant dans sa forme que pratiquement. Le seul changement digne de mention touche une question technique et se rapporte au montant accordé par voyageur dans le soi-disant trafic exempté d'autorisation préalable. Ce montant a été reporté à RM. 400.— par personne et mois de calendrier, c'est-à-dire à la même somme qu'avant le dernier accord, qui ne prévoyait que RM. 300.—, et respectivement à RM. 300.— (contre RM. 250.—) pour les personnes prenant séjour chez des particuliers. Quant au surplus

Programme de l'Assemblée ordinaire des délégués des 5 et 6 septembre 1940 à Bâle

Pour l'ordre du jour de cette assemblée, nous prions nos membres de bien vouloir se reporter au dernier numéro de la Revue suisse des hôtels (no 33, du 15 août 1940) et nous leur rappelons que:

L'assemblée des délégués de Bâle sera uniquement consacrée à la discussion des problèmes et affaires intéressant la Société et qu'elle ne comportera pas de manifestations récréatives. Tous les membres de la Société suisse des hôteliers sont expressément invités à participer à cette réunion.

Tous les membres de la Société centrale peuvent prendre la parole au cours des délibérations de l'assemblée des délégués, mais les personnes non déléguées n'ont pas le droit de vote.

Le 5 septembre au soir, un dîner aura lieu à l'Hôtel des Trois Rois. Le prix de ce dîner est de fr. 5.50, pourboire compris, mais sans les boissons. Après le dîner, réunion familière au même endroit. Le vendredi à midi, après l'assemblée des délégués, visite du nouveau Casino de la ville de Bâle, puis déjeuner en commun dans les salles du dit Casino.

le fonctionnement technique resté le même qu'au paravant, notamment en ce qui concerne le système adopté pour les bons de voyage (bons-espèces et bons-nature). Rappelons à ce propos que ces bons ne peuvent être utilisés à d'autres usages que ceux que les conditions imprimées sur chaque coupon mentionnent expressément. C'est ainsi par exemple que les bons-nature ne peuvent servir à des achats dans les magasins, le voyageur d'Allemagne ayant la possibilité de faire régler ses dépenses normales de voyage, notes de médecin, cours de ski, taxes de guides, etc. par l'entremise de l'hôtel ou de la pension où il est descendu, en leur remettant l'équivalent en bons-nature. Tout abus contre ces prescriptions est passible d'amende jusqu'à Fr. 10.000.— ou de prison jusqu'à 12 mois. Relevons encore que, le système des bons de voyage des accords précédents étant conservé, les bons-espèces et bons-nature dont la validité est mentionnée comme limitée au 30 septembre 1940 ou même à un terme antérieur, restent valables au delà de ces délais, c'est-à-dire jusqu'au 30 septembre 1941, date à laquelle ils doivent être remis à l'encaissement à la Fédération suisse du tourisme.

Il est arrivé, paraît-il; ci ou là, que des bons de voyage (bons-nature) ont été refusés comme moyen de paiement, c'est pourquoi la Fédération suisse du tourisme nous prie d'attirer l'attention de nos lecteurs sur le fait que toutes les personnes ou entreprises qui sont susceptibles de recevoir en paiement des bons de voyage, et spécialement des bons-nature, doivent les accepter. Les prescriptions pénales applicables aux personnes qui utilisent ces coupons à d'autres usages que ceux que les conditions imprimées sur chaque coupon mentionnent expressément sont aussi applicables aux personnes ou entreprises qui refuseraient ces moyens de paiement.

Trafic et Tourisme

Nouvelles de Bex-les-Bains

Nous apprenons par le «Journal de Bex» que les hôtels de Bex-les-Bains connaissent une vogue quasi insoupçonnée, étant donnée la période que nous traversons. Comme partout, il n'y a évidemment que de rares étrangers, mais ce sont surtout des hôtes suisses et spécialement des Confédérés d'outre-Sarrie qui sont venus se reposer à Bex-les-Bains.

Comme l'exprime très justement le journal de Bex:

«On peut dire de notre industrie hôtelière ce qu'on dit de l'industrie du bâtiment: «Quand l'hôtellerie va, tout va». C'est-à-dire que tout le monde en profite; non pas seulement nos commerçants, mais l'agriculture et la viticulture aussi. Rendons à César ce qui est à César et reconnaissons sans détour que les dispositions prises en temps utile par la commission de propagande du S. I. D. pour rappeler à nos Confédérés la station de Bex-les-Bains, ont porté leurs fruits. Grâce à une campagne de publicité bien ordonnée et préparée par M. J. Klopfenstein, l'audacieux chef du comité de propagande, cette section du S. I. D. a bien mérité de la station.»

A Morgins

Le mardi 13 août s'est tenu à l'Hôtel Victoria à Morgins une séance réunissant sous l'émminente présidence de Monsieur M. Troillet, Conseiller d'Etat, le président de la commune de Trois-torrents, Monsieur Natterodt, un représentant de l'Union Valaisanne du Tourisme, Monsieur Amez-Droz, un représentant du Département des Travaux Publics du Valais, Monsieur Ducrey, le Comité de l'Association des Intérêts de Morgins et les membres de la Société des Hôteliers de cette station.

Après avoir discuté point par point toute action utile pour la prospérité de la station qui a beaucoup souffert de l'état de choses actuel, ses habitués étant pour la majorité d'origine

anglaise ou française, quelques résolutions ont été prises dont l'exécution ne peut être que salutaire.

La station de Morgins et ses hôtels doivent à Monsieur le Conseiller d'Etat *Troillet* et à ceux qui l'accompagnaient d'avoir un nouvel espoir dans l'avenir.

Les prescriptions concernant l'entrée des étrangers en Valais sont rapportées.

On se souvient qu'au moment où la police fédérale des étrangers avait pris des mesures sévères pour le contrôle et l'autorisation d'entrée des étrangers en Suisse, le Conseil d'Etat du canton du Valais avait aussi édicté certaines prescriptions cantonales à ce sujet.

Or, donnant suite à de récentes instructions du Département fédéral de Justice et Police et à une requête de l'Office national du tourisme, le Conseil d'Etat du canton du Valais a décidé, par un arrêté du 14 août 1940, que les arrêtés des 21 mai et 26 juin étaient abrogés et que dorénavant:

Les étrangers en séjour ou établis en Suisse peuvent entrer en Valais sans présenter de demande préalable.

Toutefois ils devront être porteurs d'un permis de séjour, d'établissement ou de tolérance; la validité de ce permis s'étendra au delà du temps pendant lequel ils comptent séjourner dans le canton.

Pour maintenir le trafic routier

La «Via Vita», organisation centrale suisse chargée de faire des enquêtes et des recherches en vue de favoriser la rationalisation du trafic routier, a envoyé une requête au Conseil fédéral présentant les revendications que voici, en vue de maintenir le trafic routier et le maintien de l'économie des véhicules à moteur:

1) réduction des prix des carburants par l'adaptation des droits sur la benzine aux conditions exceptionnelles actuelles;

- 2) diminution de l'impôt cantonal sur les véhicules à moteur et introduction d'impôt ré pondant à une période de rationnement;
- 3) encouragement à la production de carburants succédanés.

Le Conseil fédéral a nommé son délégué au Tourisme

M. le Dr Cottier, directeur de l'Office fédéral des transports, a été nommé par le Conseil fédéral, représentant de la Confédération au sein 1. du comité et à l'assemblée générale de l'association nationale pour le développement du tourisme; 2. au conseil central du tourisme international et 3. à la délégation internationale de l'Office fédéral des transports, a été désigné comme suppléant au Dr Cottier dans les deux premières organisations.

Les billets du dimanche seront bientôt réintroduits

Les CFF, communiquant que les billets du dimanche aller et retour au prix de la simple course, avec aller le samedi et le dimanche et le retour le dimanche et le lundi, seront de nouveau délivrés dans les gares à partir du 31 août 1940.

Les milieux touristiques seront heureux de cette décision car elle encourage sérieusement la population suisse à voyager, et le fait de fin de semaine prend une grande importance pour notre hôtellerie spécialement du fait de l'absence de la clientèle étrangère.

Situation critique de l'hôtellerie

Dans son rapport pour l'exercice 1939, la société de développement d'Obwald rappelle que la saison touristique a été très mauvaise. L'hôtellerie, qui commençait à se remettre de la crise économique mondiale, se trouve dans une situation plus critique que jamais. L'année dernière,

les recettes de l'hôtellerie ont diminué de 24% pendant la saison d'été, en comparaison de l'année précédente. Un septième seulement des entreprises hôtelières ont pu maintenir en plein le service des intérêts de leurs dettes. Quant aux entreprises de transport de la région, elles se trouvent dans une situation pire encore. Comme le tourisme international n'existe momentanément pour ainsi dire plus, le canton d'Obwald compte sur le trafic interne pour permettre aux entreprises qui vivent du tourisme de tenir jusqu'à des temps meilleurs.

Nouvelles financières

Les hôtels de Villars

Pour le 41e exercice annuel, allant du 1er avril 1939 au 31 mars 1940, le compte de profits et pertes de la Société des hôtels de Villars s. Olon (Villars-Palace, Grand Hôtel, Muveran et Hôtel Bellevue) présente un total de recettes de fr. 30,917.60, dont fr. 16,223.65 pour le bénéfice d'exploitation (fr. 200,843.45, pour le précédent exercice) fr. 8850.10 pour les loyers, fr. 4247.75 pour le bénéfice de la ferme.

Les dépenses ont atteint fr. 153,684.55, dont fr. 55,107 pour l'entretien des immeubles, du mobilier, de l'argenterie, de la vaisselle et du linge, fr. 91,975 pour les intérêts des emprunts, fr. 6388.50 pour les frais d'assainissement financier. L'exercice laisse donc un déficit de fr. 123,166.95, supérieur de fr. 72,804.55 à la réserve résultant de l'assainissement, qui était de fr. 50,362.40.

Le conseil d'administration déplore que les événements économiques et politiques l'obligent à présenter un rapport aussi défavorable. La seule chose qu'il puisse assurer, c'est qu'il fera l'impossible pour maintenir la barque sur les flots tourmentés.

Alors que le bénéfice brut d'exploitation de

Médailles de mérite pour les employés d'hôtel

Les membres de la Société sont priés de nous transmettre à temps les commandes dont ils désirent l'exécution pour la fin de la saison.

Bureau central de la SSH.

L'exercice 1938-1939 a été de fr. 200,843.45, il n'a plus été que de fr. 16,223.65 pour l'exercice 1939-1940. Pendant l'exercice 1938-1939 étaient descendus dans les hôtels de la société 3385 personnes, dont 689 Suisses, 525 Français, 996 Anglais, etc.; on n'en a plus compté, durant l'exercice suivant, que 2124, dont 1033 Suisses, 201 Français, 178 Anglais, etc.

La réorganisation financière décidée le 26 août 1939 a porté le capital social à fr. 1,127,500 par la conversion des emprunts de quatrième, cinquième et sixième rangs en actions privilégiées.

PAHO

Au cours du 1er semestre 1940, la PAHO a enregistré 20 adhésions d'employeurs et 94 adhésions d'employés. Elle à de son côté, pendant cette période, versé des indemnités à 134 assurés pour une valeur de fr. 41,269.15.

Depuis sa création (jusqu'au 30 juin 1940) la PAHO a versé plus de fr. 700,000.— en indemnités journalières.

Mettez en sûreté l'incertitude de votre avenir en adhérant à la caisse d'assurance-chômage pour la main-d'oeuvre hôtelière et en acquittant régulièrement et volontairement les cotisations mensuelles.

Des formulaires de demande d'admission ainsi que des brochures de propagande peuvent être obtenues auprès de l'administration de la PAHO, Marktgasse 3, Bâle.

Silber
braucht Pflege

Mehr als 1000 Hotels etc. reinigen ihr Silber regelmäßig mit ARGENTYL und freuen sich über die rasche, mühelose, saubere und einfache AA und über den reinen, silberhellen Glanz des mit ARGENTYL gepflegten Tafel-silbers. Dabei kostet eine Reinigung mit ARGENTYL nur 12 Rp., (einer ganz grossen Menge Silbergegenstände: 50 Rp.).

Schicken Sie auf unser Garantieschildchen: ARGENTYL-Dose mit SAPAG-Plombe, denn nur ARGENTYL bietet so viel Vorteile und hat sich seit 11 Jahren bewährt! Verlangen Sie Prospekt oder Vorführung (unverbindlich für Sie!).

Alleinherstellerin: SAPAG AG., Zürich 7, Tel. 41.034

HOTEL- u. WIRTEFACHSCHULE
Neuchâtel
(Staatlich subventionierte Lehranstalt)

Beginn des nächsten Kurses am 3. September 1940 mit praktischem-theoretischem Lehrplan für Küche, Service, Keller, Buchhaltung und französische Sprache. Pensionspreis alles inbegriffen Fr. 160.— bis 170.— monatlich. Prospekte durch die Schulleitung.

BARMAID
gesucht

Stadt-Jahresbetrieb. Nur Leute mit erstklassigen Zeugnissen und absolut seriösen Referenzen werden berücksichtigt. Offerten unter Chiffre B. M. 2872 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Letzte Tranche wieder ausverkauft!

Beschaffen Sie sich daher die Lose der 9. Tranche mit Ziehung am 14. September so bald wie möglich.

INTER-KANTONALE **Landes-Lotterie**

Einzellose Fr. 5.—, Serien zu 10 Losen Fr. 50.— mit sicherem Treffer erhältlich bei allen mit dem Roten Klebeblatt-Plakat gekennzeichneten Verkaufsstellen und Banken, sowie im off. Lotteriebüro, Nüscherstr. 45, Zürich, Tel. 3.76.70, Postcheck VIII/27600.

Cause réduction de personnel
Cherchons pour notre **Concierge-Conducteur**
(10 ans d'activité) poste analogue, éventuellement portier seul. — S'adresser à Mr. Béard, directeur Hôtel Continental, Lausanne.

Einzigste Liegenschaftssteigerung
Im Konkurs über Robert Jakob Henseler, Hotelier zum **Hotel Hirschen in Bern**

wird Freitag, den 30. August 1940, um 15 Uhr im Hotel Hirschen, Neugasse 40, Bern, öffentlich versteigert:

Eine Besitzung an der Neugasse, Stadt und Einwohnergemeinde Bern, Grundbuchblatt Nr. 952, Kreis I, enthaltend:

- Das Hotel Hirschen, unter Nr. 40 für Fr. 86 500.— brandversichert
- Hausplatz 1,02 Aren.
- Zugehör mit einem im Grundbuch eingetragenen Schatzungswert von Fr. 19 750.—, Grundsteuerschätzung Fr. 196 500.—

Amliche Schätzung: Für die Liegenschaft Fr. 226 000.— Für die Zugehör Fr. 11 077.— Total Fr. 237 077.—

Auflage der Steigerungsbedingungen: vom 18. August 1940 hinweg im Bureau des unterzeichneten Konkursamts. P 8138 Y Bern, den 14. August 1940. Konkursamt Bern: E. Martz.

jeft bin ich zu dick



hätte ich doch zur Zeit mit der-Trinkkur begonnen. Es ist ja so angenehm zu trinken und soll so ausgezeichnet wirken, dieses Eptingerwasser. Grad für mich mit meiner Neigung zu Verstopfung wir' es so gut gewesen. Hoffen wir, dass es nicht zu spät ist. Wie sagte der Doktor? — Am besten morgens nüchtern 1-2 Gläser Eptinger lauwarm.

Eptinger hält Dich beweglich.

Hotel-Restaurateur, 42 Jahre alt, mit eigenem gutgehendem Geschäft, wünscht **Bekanntschaft** mit netter, geschäftstüchtiger Tochter (nicht über 35 J.) zwecks baldiger Heirat. Offerten mit Bild unter Chiffre F. B. 2867 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Kellner- oder Volontärstelle gesucht
von kräftigem, jungem Mann, der eine 2 1/2-jährige Kochlehre absolviert hat und sich im Hotelfach weiter auszubilden wünscht. Offerten an C. Simionelli, "Albana", Davos-Platz.

Hotel 1. Ranges mit 70 Betten kauft guten, evtl. gebrauchten, elektrischen **Salamander**
Offerten unter Chiffre G. E. 2877 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Für Land-Gasthof
in grosser Gemeinde, mit geräumigen, schönen Lokalitäten, an Durchgangsstrasse in der Zentralschweiz sehr wichtige, initiativ und zuverlässige

Gerantin (employée intéressée)
Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre N. A. 2858 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern
Die Herbstkurse:
Fach und Sprachen (Bureau): 17. September bis 19. Dezember
Küche: 10. September bis 26. Oktober // 29. Oktober bis 20. Dezember
Service: Anfänger: 8. Oktober bis 7. Dezember
Vorderküche: 11. November bis 7. Dezember
Mixer, Bar, neuzeitl. Getränkekunde: 7. bis 16. November
Prospekt verlangen!

Occasionen!
Autom. Waagen ab Fr. 220.— m. Garantie, Nat.-Kassen ab Fr. 235.—, Aufschnittmaschinen, Kaffeemühlen, alles rov. Div. Wirtschaftsinventar billig, Frau Sigg, Zähringerstrasse 11, Zürich 1.

HYGIENISCHE
Bedarfsartikel und Gummivaren
Spezialmarke „Promma Act“ 500.—, „Neverdry“ 4.50 p. Dts. Preisliste Nr. 10 mit dem Recht auf interessanten Gut-schein gratis, verschlossen.

Sanitätsgeschäft P. Hübscher
Seefeldstrasse 4, Zürich 8.

ZU VERKAUFEN
Glace-Anlage „Frigidaire“
Konservator: B & L, Glacemaschine, Kühlmaschine, Schmelzfüllung, Kühlmaschine dazu, aus Conserwie. — Daselbst

Frühstücksapparat
„Schärer“, Gas, 20 Lt.
Zu erkfragen: E. Bieri, Bern, Tel. 2.40.24. O. F. 3065 B.

Occasions- **Kontrollkasse**
zu kaufen gesucht. Angebote an Bahnpostfach 3, Zürich 2880 A.

Zu verkaufen
Umsatzbehälter in der Innerschweiz (Wafferplatz) ein gutgehendes, bürgerliches

Hotel
von 25 Betten im Zentrum des Ortes, mit schönem grossen Vorplatz (Parkplatz), Garten. Risikoloser Gelegenheitskauf und sichere Existenz, auch zu Spekulationszwecken sehr geeignet. Offert unter Chiffre GF 3785 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürcherhof, Zürich. 0 356 Z

Occasions- **Kontrollkasse**
zu kaufen gesucht. Angebote an Bahnpostfach 3, Zürich 2880 A.

Zu verkaufen
Umsatzbehälter in der Innerschweiz (Wafferplatz) ein gutgehendes, bürgerliches

Hotel
von 25 Betten im Zentrum des Ortes, mit schönem grossen Vorplatz (Parkplatz), Garten. Risikoloser Gelegenheitskauf und sichere Existenz, auch zu Spekulationszwecken sehr geeignet. Offert unter Chiffre GF 3785 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürcherhof, Zürich. 0 356 Z

Schuhcreme
Rostposten, erstklassig, so lango Vorrat, in Kilodosen à Fr. 3.— abzugeben. — Versand gegen Nachnahme durch W. Kleinert, Seilergraben 43, Zürich 1.

Barmaid
Offerten mit Bild u. det. Angaben unter Chiffre E. B. 2878 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Kellner
für Clubhaus gesucht
Es wollen sich nur gut empfehlende, jüngere Kellner melden, die auch im Hause mithelfen. Jahresstelle. Off. an C. Isler, Gérant, Clubhaus z. Geduld, Winterthur.

Keller-Office-Hausbursche
Tel. 2.20.50, Bern oder Offerten unt. J. 8147 Y. an Publicitas, Bern.

Buffellehrtochter
für ein Jahr gesucht
in erstklassiges Restaurant nach Zürich. Ausführliche Angebote von jüngeren Bewerberinnen erbeten unter Beilage von Photo, Zeugnisabschriften und Angabe der Grösse an Chiffre B. T. 2874 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Buffeldame-Haushälterin
Zu baldigem Eintritt in Bergrestaurant gesucht, Jahresstelle, tüchtige, absolut zuverlässige u. ehrliebe

die einem grösseren Betrieb generell vorstehen kann und selber Hand anlegt. Offerten mit Saläransuchen, St. Gallen. Off. 1241 St.

Serviertochter
gesucht
für erstklassiges Restaurant in Zürich. Sprachenkundige Bewerberinnen wollen sich melden unter Beilage der Photo, Zeugnisabschriften und Angabe der Grösse an Chiffre S. T. 2869 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

maitresse de maison
gouvernante générale ou aide de la direction
dans Hôtel-Pension, Kurhaus, Sanatorium etc. Meilleures références à disposition. Place à l'ordre préférée. Prière d'envoyer les offres sous chiffre L. B. 2871 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Buffetdame
2 fachichtige, zuverlässige und sprachkundig. Fräulein suchen Offert unter Chiffre GF 3785 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürcherhof, Zürich. 0 356 Z

Zunft z. Saffran, Zürich
sucht per 1. Oktober 1940 gediegenen

PÄCHTER
zur Führung der Wirtschaftsbetriebe. Bedingungen werden nach Fühlungnahme mit seriösen Interessenten bekanntgegeben. Offerten an den Pflieger: Herrn Dr. H. Byz, Theaterstr. 16, Zürich.

Frei ab 1. Sept. od. später einige erstkl. u. vielseitige **Künstler-Trios**
sowie jederzeit Attraktionskapellen in jeder Besetzung. Kostenlose Vermittlung durch die Stellenvermittlung des S. M. V. Willy Keller, Rhyanserstr. 5, Luzern, Tel. 2.63.60.

Revue-Inserate haben stets Erfolg!