

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 50 (1941)  
**Heft:** 29

**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:** 29.01.2025

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

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 29

Basel, 17. Juli 1941

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 29

Bâle, 17 juillet 1941

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

**ABONNEMENT:** SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halb, 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 Hôtelières

Erscheint jeden Donnerstag

Fünftägiger Jahrgang  
Cinqantième 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.; 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

## Papierservietten anschaffen!

Wie in unserem Blatt bereits wiederholt angedeutet wurde, ist damit zu rechnen, dass demnächst eine Verfügung ergeht, mit welcher die Verabreichung von Stoffservietten im Passantenverkehr verboten wird. Da die Bestrebungen der kriegswirtschaftlichen Instanzen, durch gesetzliche Massnahmen eine einheitliche Praxis zu erzielen, von unseren Verbandsorganen unterstützt werden, so ist ein solcher Erlass nurmehr eine Frage der Zeit.

Wir empfehlen daher unseren Mitgliedern dringend, sich unverzüglich einen ersten Vorrat an Papierservietten zu sichern, um durch die zu erwartende Verfügung nicht überrascht zu werden. Dabei hat es allerdings nicht die Meinung, dass nun ein auf viele Monate hinaus reichendes Lager angelegt werden soll, denn die Fabrikation der Servietten ist noch nicht so fortgeschritten, dass bereits grosse Bestände zum Verkauf bereit wären. Aber es wird doch so weit reichen, dass jeder Betrieb sich den für die ersten Wochen notwendigen Bedarf anschaffen kann. Um sich eventuelle Mengenrabatte dennoch zu sichern, ist es ratsam, die Bestellungen auf Abbruch aufzugeben und sich nur ein erstes Quantum zur sofortigen Lieferung auszubedingen.

Da zwischen Publikation der Verfügung und ihrer Inkraftsetzung voraussichtlich nur eine kurze Frist verbleibt, sollten die einzelnen Betriebe mit den Bestellungen nicht mehr länger zuwarten!

## Mangelnde Sparsamkeit im Küchenbetrieb?

Es kam nicht von ungefähr, dass der Zentralpräsident, Herr Dr. H. Seiler, in seinem Schlusswort an der Delegiertenversammlung an die Anwesenden den Appell richtete, in den Sektionen dafür einzutreten, dass nicht nur den kriegswirtschaftlichen Vorschriften gewissenhaft nachgelebt, sondern auch grösste Loyalität in der Gästewerbung angestrebt werde. Diese soll vor allem dadurch zum Ausdruck kommen, dass gewisse Betriebe, deren Versorgung durch eigene angeschlossene Landwirtschaft leichter möglich war oder die dank grösserer Vorratshaltung noch nicht ausschliesslich auf die offiziellen Zuteilungsquoten angewiesen bleiben, oder die sich gar auf etwas dunkleren Wegen in einzelnen rarer gewordenen Artikeln entdecken, nicht aus der Warenknappheit der übrigen Betriebe ungebührlichen Vorteil ziehen. Der „Kundenfang“, der da und dort ins Werk gesetzt wird, ist unrettend, unzeitgemäß und weitgehend auch ungesetzlich, weil er den künftigen Gästen quasi das Schlaraffenland auf Erden verspricht und eine Reichhaltigkeit der Küche in Aussicht stellt, die nur verwirklicht werden kann, wenn die wichtigsten kriegswirtschaftlichen Verfügungen glatt übertreten oder gar ignoriert werden.

Im Hinblick auf einzelne, den zuständigen Behörden zur Kenntnis gelangte schwere Verstösse tauchte dort die Frage auf, ob es nicht etwa auch im allgemeinen an der notwendigen Sparsamkeit im Küchenbetrieb mangle. Gleichzeitig wird uns bedeutet, dass derartige Übergriffe, namentlich dann, wenn erhebliches Selbstverschulden der Betriebsinhaber vorliegt, streng geahndet würden, ja, dass man nicht vor der vorübergehenden Schliessung sol-

cher Geschäfte zurückschrecken werde. Die grosse Mehrzahl der gastgewerblichen Unternehmen, die sich die denkbar grösste Mühe gibt, um ihre Betriebe den Erfordernissen der Zeit und der Marktlage anzupassen, wird ob einer solchen Drohung nicht erschrecken, sondern es vielmehr begrüssen, wenn in krassen Fällen der beabsichtigten Missachtung von Normvorschriften auch ein entsprechendes Exempel statuiert wird.

Obwohl die bisherigen Beobachtungen nur eine Reihe von unerfreulichen Einzelfällen zutage gefördert haben und daher eine Verallgemeinerung, wie sie in der eingangs formulierten Fragestellung liegt, durchaus ungerechtfertigt ist, so müssen wir den Dingen doch auf den Grund gehen und uns fragen, wie diesen unerwünschten Nebenerscheinungen wirksam begegnet werden könnte, ohne dass nun alles und jedes gesetzlich reglementiert und über einen Leisten geschlagen wird.

Wenn in Prospekten zu lesen ist, dieses oder jenes Haus führe weiter „reine Butterküche“, oder es sei für die leiblichen Genüsse fernerhin so besorgt, dass man von den heutigen Einschränkungen nichts fühle, so ist zu bedenken, dass nicht in jedem Falle nackte Gewinnsucht des sich empfehlenden Betriebsinhabers die Triebfeder für eine derartige abwegige Empfehlung war. Ebenso sehr mag die Befürchtung mitgewirkt haben, beim Publikum in den Ruf mangelnder Dienstfertigkeit und Gastlichkeit zu kommen. Man versucht also, jener in Gästekreisen leider noch ziemlich verbreiteten Absicht Rechnung zu tragen, sich in den Ferien nun für die schmale Zeit zu Hause gründlich schadlos halten zu können.

Dieser Vorsatz, sich im Urlaub wieder einmal gründlich satt zu essen und es sich am reichlich gedeckten Tisch gut sein zu lassen, rührt zum Teil auch von der irrthümlichen, aber immer wieder anzutreffenden Meinung her, die Gaststätten seien in Sachen Warenbezug nicht dem gleichen Rationierungssystem und damit auch nicht den nämlichen Einschränkungen wie der Private unterworfen. Wenn dazu zu bemerken ist, dass dieser falschen Auffassung in verschiedenen Gastbetrieben dadurch Vorschub geleistet wurde, dass man sich anfänglich bei der Anwendung der Rationierungen nicht allzu ängstlich zeigen wollte, so kommt man doch nicht um die Feststellung herum, dass es an der systematischen Aufklärung des Publikums und dessen Erziehung zur kompromisslosen Anpassung an die Mangelwirtschaft fehlt. Behördlicherseits beobachtete man in dieser Beziehung allzu lange eine weitgehende Zurückhaltung, die zum Teil der verständlichen Absicht entsprang, nicht noch eine grössere Unruhe in das Publikum zu tragen oder die Hamstersucht aufs neue zu wecken. Aber die falschen Schlüsse, die die Öffentlichkeit aus diesem Stillschweigen der zuständigen Stellen zieht, sind mindestens ebenso verhängnisvoll, ja sie erschweren die Umstellung auf die kriegswirtschaftlich bedingte Ernährungsbasis je länger je mehr. Das Kriegsernährungsamt muss aus seiner Reserve heraustreten und unserem Volk vorbehaltlos Einblick in die tatsächliche Versorgungslage gewähren. Sehr erfreuliche Ansätze zu einer solchen Aufklärung sind bereits vorhanden. Wir erinnern nur an die regelmässigen Radioreportagen eines kompetenten Beamten dieses Amtes oder an die wirklich sehr geschickte und populär gestaltete Broschüre über die Verwendungsmöglichkeiten der neuen Textildcoupons. Aber es muss ein Mehreres in dieser Richtung getan werden. Presse, Radio und Druckschriften sind in noch viel weitergehendem Masse in den

Dienst dieser Aufklärung und Aufrüttelung des Volkszuges zu stellen.

Auf der andern Seite wird, wie bereits angedeutet, in der Werbung zuviel geleistet. Hier wäre grösste Zurückhaltung am Platze, und wenn es an kollegialen Empfinden oder Taktgefühl fehlt, dann darf auch hier die Obrigkeit „helfend“ eingreifen. In diesem Falle wären Reklamen aller Art, die sich auf die Verpflegung in den Gaststätten beziehen, einer strengen Zensur zu unterstellen oder gar ganz einzustellen. Die Superlative würden dann mit einem Schlage verschwinden und der künftige Feriengast käme weniger mehr auf den Gedanken, nach solchen besonders günstigen und Extragüsse versprechenden „Futter“-Plätzen Umschau zu halten. Die Anregung macht nicht etwa Anspruch auf Originalität, denn die Anpreisung von Speisen ist bereits in verschiedenen uns umgebenden Staaten schon seit längerer Zeit verboten.

Und wenn schon von strengen behördlichen Sanktionen die Rede ist, dann sei der Hinweis gestattet, dass es zu solchen Übertretungen der Rationierungsvorschriften immer Zwei braucht: den Gast, der das Ansinnen an den Wirt stellt und mit dessen Dienstfertigkeit rechnet, und den Wirt, der glaubt, auf diese Weise seiner Kundschaft gefällig sein zu müssen. Von beiden verdient aber nicht nur der eine eine exemplarische Strafe, sondern sie gehören gleich zusammen auf das Schandbänkchen.

Dagegen ist mit aller Entschiedenheit von einer allzu weitgehenden Typisierung und Normierung im Gastgewerbe durch neue Mengenvorschriften zu warnen. Die bereits in Geltung stehenden Bestimmungen über die Menüvereinfachung, die Einschränkung der Tageskarten genügen zusammen mit den fleischlosen Tagen und der Rationierung der betriebswichtigen Waren, um die Umstellung zu bewerkstelligen. Schliesslich muss dem Betriebsleiter doch noch ein — wenn auch beschränktes — Plätzlein verbleiben, wo er die persönliche Initiative, berufliches Geschick und Fingigkeit noch betätigen kann. Die Schweiz braucht auch bei der heutigen Versorgungslage ja nicht eine einzige Gross-Kantine mit Einheits-Magenfahrplan zu werden. Je einfacher die Vorschriften bleiben, umso besser lassen sie sich überblicken, innehalten und kontrollieren. Aber was vorgeschrieben ist, das muss dann eben mit aller Konsequenz und ohne Ausnahmen oder unerwünschten Beiwerk auch durchgepackt werden und für alle Gültigkeit haben.

## Zur Einschränkung des Vergnügungsverkehrs

Die auf flüssige Treibstoffe angewiesenen Schiffs- und Bahnunternehmungen müssen bekanntlich wegen raschem Sinken der Vorräte und dem ungenügenden Nachschub aus dem Auslande ihren Fahrplan in sehr beträchtlichem Masse einschränken. Wir werden uns unter dem Zwange der Verhältnisse mit dieser weiteren Erschwerung des Reiseverkehrs wohl oder übel abfinden müssen. Was wir dagegen ablehnen, ist die merkwürdige Art und Weise, wie diese Verfügung in einigen Blättern kommentiert wird: Es gelte mit allen Mitteln die Arbeitslosigkeit zu verhindern und da sei die Sicherstellung der Vorräte für Landwirtschaft, Gewerbe und Industrie dringend geboten, damit die Betriebe weiter aufrechterhalten bleiben und keine Arbeiter entlassen werden müssten. Schliesslich sei die Verhütung der Arbeitslosigkeit wichtiger als die Abhaltung von Vergnügungsfahrten! Was aber wird aus dem Personal der betroffenen Verkehrsunternehmungen und den Angestellten des Gastgewerbes? Droht dann nicht jenem ebensogut Arbeitslosigkeit oder glauben diese oberflächlichen Zeitungsschreiber, dass sich dieses Personal ungeachtet aller bisherigen und noch zu erwartenden Frequenzrückgänge auf die Dauer durchhalten lasse? Und wie sieht es mit der Nebengewerbe, um alle jene Klein- und Mittelbetriebe des Hand-

## Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Bäderwesen im Dienste der Völkerverständigung — Oberländische Hilfskasse — Personalrubrik — Aus den Sektionen. Seite 3: Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen. Seite 4: Geschäftliche Mitteilungen.

## Küchenfachleute vor!

Wir erhalten aus Mitgliederkreisen immer wieder Anfragen nach einer Sammlung von

Menuvorschlügen für fleischlose Tage,

wobei besonderes Interesse für solche Menüzusammenstellungen besteht, die mit möglichst wenig rationierten Waren auskommen.

Es ergeht daher an die Küchenfachleute die frdl. Einladung, uns zur Ergänzung der Sammlung und zwecks Publikation in der Hotel-Revue weitere fleischlose Menüs mit genauem Rezept einzusenden. Die zur Veröffentlichung gelangenden Vorschläge werden entsprechend honoriert.

werks und der Lebensmittelbranche, die vom Fremdenverkehr weitgehend abhängen? Magst diese vorlauten Kommentatoren sich doch einmal in Graubünden oder in den Gegenden längs des Genfer- oder Vierwaldstättersees umsehen und sich darüber aufklären lassen, wie es mit dem dortigen Gang von Handel und Wandel bestellt sei. Vielleicht lassen sie sich dann doch noch davon überzeugen, dass „Vergnügungsreisen“ mindestens ebensoviel Verdienst und Arbeit verschaffen als verschiedene der übrigen Erwerbszweige, die sie glauben besonders in Schutz nehmen zu müssen.

## Arbeitsbeschaffung im Fremdenverkehr

Am 23. Juni fand in Zürich eine erste Sitzung des Studienausschusses für Arbeitsbeschaffung und Planung im Sektor Fremdenverkehr statt. Dieser Studienausschuss wurde seinerzeit von der Eidg. Expertenkommission für Angelegenheiten der Fremdenverkehrswirtschaft beschlossen. Die Sitzung wurde von Herrn Direktor Cottier vom Eidg. Amt für Verkehr geleitet. Er wohnten namentlich der Delegierte des Bundesrates für Arbeitsbeschaffung, Herr Dr. Caganian, bei. Der Schweizer Hotelier-Verein wurde durch Herrn Dr. Riesen vertreten. Das Programm der Studienkommission wurde einmütlich durchgenommen. Es betraf vor allem die Frage einer Subventionierung der Stilllegung von Hotelbetrieben, dann einer Subventionierung des Abbruchs von Hotelgebäulichkeiten und Verwertung ihrer Materialien, weiter die Subventionierung des Umbaus von Hotels für besondere Zwecke, wie Truppenunterbringung, Schulen usw., der Modernisierung an sich lebensfähiger Hotelbetriebe.

Der Delegierte des Bundesrates für Arbeitsbeschaffung, Herr Dr. Caganian, legte ja diese Materie namentlich zufällig, erklärte sich grundsätzlich einverstanden, auf die Subventionierungsfrage einzutreten. Namentlich die Stilllegung und Abbruchverwertung betrachtet er für die Sanierung der Hotellerie als sehr wichtig. Ebenso ist er bereit, die Modernisierungsfrage zu prüfen. Allerdings bemerkt er, dass speziell die Modernisierung von Hotels mit allfälligen Bundesgeldern an gewisse Voraussetzungen geknüpft werden müsse. Man dürfe bei diesen Fragen nicht einfach darauf los wirtschaften, wie es früher der Fall war.

Die Studienkommission war damit durchaus einverstanden. Vom Delegierten für Arbeitsbeschaffung soll nun zu diesem Zweck eine kleine Architekten-Kommission zusammengestellt werden, die sich der erwähnten Fragen annimmt. In dieser Architekten-Kommission soll die Hotellerie durch zwei erfahrene Fachmänner, die sich im Hotelbauwesen auskennen, vertreten sein.

Diese grosse Frage der Rationalisierung unserer Hotellerie ist natürlich unabhängig von allfälligen Arbeitsbeschaffungssubventionen, wie sie bisher für Hotels gewährt wurden und weiter-

Beachten Sie auf Seite 5 die aktuellen Menüzusammenstellungen!



# Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen

## Lebensmittel-Rationierung im August 1941

### Rationierte Waren:

a) Zuckeresenz: Mit Wirkung ab 1. August 1941 werden neu der Rationierung unterstellt Kaffee-Zusatzmittel aus gebranntem Zucker oder Melasse, sogen. „Zuckeresenz“. Zuckeresenz fällt unter die Warengruppe „Kaffee-Zusatz“.

b) Nähere Umschreibung der Begriffe „Kaffee-Zusatz“ und „Kaffee-Ersatz“. Unter Kaffee-Zusatz werden kaffeefreie Stoffe oder Mischungen von solchen verstanden, die für sich kein kaffeähnliches Getränk ergeben, sondern bestimmungsgemäss dem Bohnenkaffee zugesetzt werden, wie z. B. Cichorie, Feigenzuzusatz usw.

„Kaffee-Ersatz“ sind Kaffeesurrogatmischungen mit einem Zusatz von höchstens 25% Bohnenkaffee, wie z. B. Obstkaffee, Feigenkaffee, Kastanienkaffee usw.; ferner Malzkaffee, Getreidekaffee usw.

### Grossbezügercoupons (kollektive Haushaltungen und verarbeitende Betriebe):

Kollektive Haushaltungen. Die im Kreisschreiben No. 76 Ziff. IV/3c festgelegten Zuteilungsquoten gelten auch für den Monat August 1941. Änderungen in den Höchstzuteilungsbegrenzungen und gewisse Erleichterungen für die kollektiven Haushaltungen werden in einem demnächst zu veröffentlichenden besonderen Kreisschreiben geregelt.

Für Kaffee, Tee und Kakao gilt im August 1941 weiterhin die beschränkte Abgabe ohne Rationierungsausweise gemäss Weisungen des KEA vom 29. Mai 1941 und Ergänzungen durch Kreisschreiben No. 94 vom 19. Juni 1941.

Die Kaffee-Bezugsquote für kollektive Haushaltungen wird pro August 1941 auf 5% festgesetzt, wovon maximum 3% in Bohnenkaffee und 2% in Kaffee-Zusatz und Kaffee-Ersatz bezogen werden dürfen.

Die Tee-Bezugsquote bleibt mit 6% unverändert.

Die Kakao-Bezugsquote bleibt mit 3% ebenfalls unverändert.

### Höchstpreise für Margarine

(Verfügung Nr. 493 A)

Die eidg. Preiskontrollstelle, gestützt auf die Verfügung 1 des eidg. Volkswirtschaftsdepartements vom 2. September 1939 betreffend die Kosten der Lebenshaltung und den Schutz der regulären Marktversorgung, verfügt, in Abänderung ihrer Verfügung Nr. 493 vom 13. Dezember 1940:

1. Für Bäckermargarine werden die nachstehenden Höchstpreise für Lieferungen an Bäckereien, Konditoreien, Biscuitfabriken und Tea-Rooms festgesetzt:

	Fr./kg
Blätterteigmargarine I. Qualität	4.-
Patisserie-margarine, vegetabilisch	3.85
Patisserie-margarine, animalisch	4.25
Margarine mit 10% Buttergehalt	4.40

franko Domizil des Käufers, zahlbar 15 Tage nach Rechnungsdatum. Bei Sendungen bis zu 5 kg fällt die Hälfte des Portos zu Lasten des Empfängers.

Auf obigen Preisen wird Ende des Jahres generell eine Rückvergütung von 20 Rappen je kg ausgerichtet.

2. Im übrigen werden die Bestimmungen der Verfügung Nr. 102 bestätigt.

3. Diese Verfügung tritt am 10. 7. 41 in Kraft.

### Forellenpreise

Gestützt auf Verfügung 1 des eidg. Volkswirtschaftsdepartements vom 2. September 1939 betreffend die Kosten der Lebenshaltung und den Schutz der regulären Marktversorgung und in Abänderung der in der „Preiskonvention des Handels mit Regenbogen-Zuchtforellen“ festgesetzten, von der Preiskontrollstelle als Höchstpreise sanktionierten Preise, bewilligt diese mit Wirkung ab 10. Juli 1941 für Speiseforellen in der Portionengrösse zwischen 125—400 Gramm folgende höchstzulässigen, neuen Verkaufspreise:

Lieferungen	Höchstzulässige Preise
a) für das Gastwirtschaftsgewerbe:	Fr.
3 kg und mehr bis 9,9 kg ...	8.— per kg
10 „ „ „ „ „ „ „ „	7.70 „ „

Für Lieferungen von weniger als 3 kg darf zum Preise von Fr. 8.— per kg der bisher für diese Abnehmerkategorie und für solche Kleinlieferungen berechnete Zuschlag in Franken erhoben werden.

b) Für Wiederverkäufer:

weniger als 15 kg .....	7.20 per kg
15 kg und mehr, bis 100 kg ..	6.90 „ „
mehr als 100 kg .....	6.60 „ „

Bei Verkäufen an Privatkonsumenten dürfen die bisher erzielten absoluten Handelszuschläge bis auf weiteres nicht erhöht werden. Der Transport der Forellen und der Rücktransport der Gefässe geht auf Rechnung und Gefahr des Lieferanten.

Die Weigerung zur Abgabe von Ware in grösseren Mengen, lediglich zum Zwecke der Erzielung der für Kleinlieferungen geltenden höheren Preise ist gemäss Art. 2a der eingangs erwähnten Verfügung strafbar. Es handelt sich im vorliegenden Falle um von der eidg. Preiskontrollstelle festgesetzte Höchstpreise, die in keinem Falle überschritten werden dürfen.

Jede Kürzung bzw. Abänderung der Konditionen zu Lasten des Abnehmers wird als vorschriftswidrige Preiserhöhung taxiert. Die festgesetzten höchstzulässigen Verkaufspreise gelten auch für solche Firmen, die der Preiskonvention des Handels mit Regenbogen- und Zuchtforellen nicht angeschlossen sind. Preisüberschreitungen werden gemäss den Strafbestimmungen des Bundesratsbeschlusses vom 1. September 1939 betreffend die Kosten der Lebenshaltung und den Schutz der regulären Marktversorgung und den Vorschriften der daselbst zitierten Erlasse geahndet.

### Erhöhung der Schlachtkontingente für Schweine im Juli 1941

In dieser Sache erging eine Verfügung (Nr. 25) des eidgenössischen Kriegsernährungsamtes betreffend die Ergänzung der Verfügung Nr. 20 über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln (Kontingentierung der Schweineschlachtungen im Monat Juli 1941), vom 9. Juli 1941.

Den Erlassen ist zu entnehmen, dass den einzelnen Metzgereibetrieben im laufenden Monat Juli ein Zusatzbefristnis von 20% ihres ordentlichen, für den Juli 1941 festgesetzten Schlachtkontingentes an Schweinen zugeteilt werden kann.

Die Erhöhung konnte deshalb gewährt werden, weil das Angebot auf dem Schweinemarkt gegenwärtig die gebundene Nachfrage übersteigt. Die warme Witterung ist zudem für fette Schweine vielfach wenig bekommenlich. Es liegt deshalb auch im Interesse der Gesundheitspflege, die Schlachtung von solchen Schweinen nicht länger als nötig hinauszuschieben. Auf der andern Seite ist vorzusehen, dass sich auf nächsten Winter hin die Versorgungslage in Schweinefleisch verschlechtern wird. Aus diesem Grunde werden gegenwärtig auch Reserven für jenen Zeitpunkt angelegt durch zusätzliche Schlachtungen mit nachheriger Gefrierlagerung des Fleisches.

### Tagung der kriegswirtschaftlichen Zentralstellen

(Mitg.) An einer in Bern abgehaltenen grossen Konferenz von Vertretern der kantonalen Zentralstellen für Kriegswirtschaft wurden ausser den Fragen der Selbstversorgung noch verschiedene wichtige Punkte der Lebensmittelrationierung behandelt. Ein Vertreter der Sektion für Rationierungswesen referierte einlässlich über die

### Erfahrungen mit der Mahlzeitenkarte

Es zeigte sich, dass das System der Mahlzeitenkarte und der Mahlzeitencoupons sich nach einigen Einführungsschwierigkeiten durchaus bewährt hat. Während anfänglich in den verschiedenen Gaststätten gewisse Unterschiede in bezug der Coupons für die einzelnen Mahlzeiten stattfanden, hat sich nach und nach ein gewisser Ausgleich eingestellt. Die Gaststätten haben ihre Bezüge an rationierte Lebensmittel teilweise auf Grund des Couponsystems wesentlich herabsetzen müssen, was eine beabsichtigte Folge der Einführung der Mahlzeitenkarte ist und durch

die Versorgungslage des Landes nötig wurde. Das Kriegsernährungsamt hat übrigens gewisse Modifikationen in bezug auf die Zuteilung von Nahrungsmitteln pro rata der abgegebenen Coupons vorbereitet.

Zustimmung fanden auch einige Vorschläge zur Ausgestaltung der Kaffee-, Tee- und Kakao-Rationierung.

Die Warensektion des Kriegsernährungsamtes macht auch alle Anstrengungen zur Bereitstellung von Ersatz- und Streckungssubstanzen für Kaffee.

### Die Kosten der Lebenshaltung

Der vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit berechnete Index der Kosten der Lebenshaltung steht Ende Juni 1941 mit 174,8 (Juni 1914 = 100) um 2,1 Prozent über Vormonatsstand und um 27,4 Prozent über dem Vorkriegsstand von Ende August 1939. Die Indexziffer der Nahrungskosten hat sich im Berichtsmontat um 3,6 Prozent auf 177,7 erhöht; die Zunahme ist zu einem bedeutenden Teil auf den saisonbedingten teilweisen Übergang zu neuen ausländischen Kartoffeln zurückzuführen. Die Gruppenziffer für Brenn- und Leuchtstoffe verbleibt mit 144,7 annähernd auf Vormonatsstand. Die Indexziffer der Bekleidungskosten wird mit 179,9 und der Mietpreisindex mit 173,2 fortgeschrieben.

### Grosshandelsindex

Der vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit berechnete Index der Grosshandelspreise, umfassend die wichtigsten unverarbeiteten Nahrungsmittel, Roh- und Hilfsstoffe; stellt sich Ende Juni 1941 mit 184,4 (Juni 1914 = 100) oder auf 171,9 (August 1939 = 100) um 1,8 Prozent über Vormonatsstand. Am stärksten war die Erhöhung im Berichtsmontat bei den Futtermitteln (plus 6,4 Prozent). Es folgen Textilien, Leder, Gummi (plus 3,4 Prozent), Nahrungsmittel zur industriellen Verarbeitung (plus 3,4 Prozent), pflanzliche Nahrungsmittel (plus 1,9 Prozent) und Kohlen und Brennholz (plus 1,7 Prozent).

### Wirtschaftsnotizen

#### A.-G. Chantarella-Haus, St. Moritz

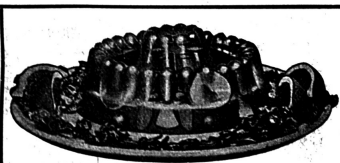
Die Generalversammlung der A.-G. Chantarella-Haus, Familienhotel I. Ranges, St. Moritz, hat den seinerzeit mitgeteilten Sanierungsplan genehmigt. Die Stammaktien von Fr. 50 und Fr. 25 sind auf Fr. 10 und die Vorzugsaktien von Fr. 100 auf Fr. 10 abgeschrieben worden.

**GARTENSCHIRME UND NEUBEZÜGE**  
direkt beim Fabrikanten  
**ALFRED LÜTHI, KORNHAUSPLATZ 14, BERN**



Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

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



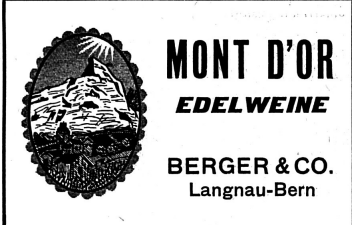
Mit einem pikanten „Süßli“ auf der kalten Platte bieten Sie Ihren Gästen stets eine willkommene, erfrischende Abwechslung: Eine kunstgerechte Süße ist nicht nur eine Augenweide, sondern ein wirklicher Hochgenuss für den Gast, aber nur dann, wenn die verwendete Süße jenen reinen, natürlichen Geschmack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

### TT - 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**



**MONT D'OR EDELWEINE**

**BERGER & CO. Langnau-Bern**

... aber gewiss, nur bei Inserenten kaufen!



Mit Carlton-glanz

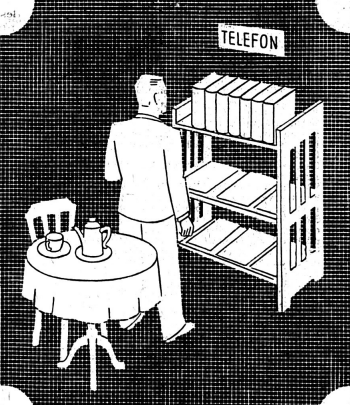
**Sonnenblanz**

Sämtl. Bodenbehandlungs-Produkte in erstklassiger Qualität

**PROCAR A.G.**  
Linastrasse 72 Zürich Telefon 43316

Carlton-Produkte sind nicht teurer - aber besser!

Stets frisch  
**Süsswasser- u. Meerfische Bratpoulets**  
1000/2000  
Kistenweise per kg Fr. 4.35 ab Buchs „ „ Fr. 4.25  
**Konserven, Oel** etc.  
**Stoessel, Comestibles**  
Burgdorf, Tel. 54.



### Ihre Adressbücher-Regal

ist unvollständig, wenn das einbändige, grosse Schweizer Telefon-Adress-Buch fehlt. Reisende, Geschäftleute und andere Gäste wissen Ihnen Dank, wenn sie es zur raschen Feststellung der Nummern auswärtiger Teilnehmer bei Ihnen benutzen können. In wenigen Wochen erscheint eine vollständig revidierte Neuauflage, die mit neuer vierfarbiger Landkarte der Schweiz nur Fr. 15.— kostet.

**VERLAG SCHWEIZ. TELEPHON-ADRESS-BUCH**  
Hallwag Bern, Telefon 28.222

**Zu verkaufen in der Genferseegegend, 1000 m, ein prächtiges Hotel mit Villa**  
ausserst günstige Bedingungen. — Selbstinteressenten erhalten Auskunft Chiffre H. V. 2255 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

# MEER-MOBEL



Effingerstr. 2/29 **BERN**

**Qualität**  
geht über  
**Preiswürdigkeit**  
Deshalb ergänzt der erfahrene Hotelier seine Bestände im altbewährten Spezial-Geschäft (Abtlg. Hotelanrichtungen).  
**Carl Ditting**  
Haus-u. Küchengeräte • Glas-u. Porzellanwaren  
Rennweg 35 • ZÜRICH • Tel. 32.166  
Verlangen Sie Offerte oder Vertreterbesuch

**1. August-Dekorationen:**  
Lampfen, Beleuchtungsgläser, Fahnen Flaggen, Wimpeln, Papiergirlanden usw.  
Papier-Servietten — Tischdeckpapier in Rollen und geschnitten. — Bemusterte Offerten auf Verlangen.  
**KAISER**  
Kaiser & Co. A.G. Bern, Marktgasse Tel. 2.222



## Le problème du personnel

Rapport présenté à l'Assemblée des délégués de la SSH à Lausanne, par M. F. Cottier

Monsieur le président, chers collègues, Comme chaque année, il me revient l'honneur de vous entretenir aujourd'hui, pendant quelques instants, des questions concernant notre personnel.

Je serai bref, d'autant plus qu'il n'y a sur ce sujet aucune décision à prendre, et qu'il s'agit plutôt d'un rapport sur les pourparlers en cours, entre les représentants des organisations respectives.

Il ne faudrait toutefois pas en déduire, qu'ainsi présentées, ces questions sont d'un intérêt secondaire, au contraire je tiens à vous dire d'emblée que je failirais à mon devoir de rapporteur si je ne saisissais pas l'occasion qui m'est donnée aujourd'hui de vous dire deux mots des perspectives que nous réserve l'avenir dans ce domaine, perspectives dont les conséquences, à certains endroits, pourraient être particulièrement redoutables pour nous. Je préciserai ensuite quelques points de détail et tirerai enfin les conclusions qui s'imposent.

Deux faits essentiels dominent aujourd'hui le marché du travail dans notre profession: d'abord le manque de personnel, ensuite les difficultés économiques et financières croissantes des employés encore en activité.

Situation particulièrement grave si l'on considère le nombre des maisons qui sont actuellement fermées et dont le personnel devrait être prêt à offrir ses services. Au contraire, ce personnel fait défaut à l'industrie, à la profession et met ainsi en péril l'avenir même de notre hôtellerie, dont la situation devient de plus en plus difficile.

L'employé d'hôtel préfère aujourd'hui le service militaire volontaire ou le travail à l'usine plutôt que son métier.

Peut-on lui en faire le reproche? On peut aimer son travail, on ne peut cependant pas exiger d'un homme qu'il sacrifie toute son existence et son avenir à une profession qui n'est plus à même de lui permettre de gagner son pain.

Et cette situation, Mesdames et Messieurs, c'est la situation présente, telle qu'elle existe aujourd'hui en juillet 1941. L'appel lancé par notre bureau central dans notre Revue Suisse des Hôtels, appelé qui s'adressait à nos membres, et aussi aux outsiders est suffisamment éloquent pour que je n'aie pas besoin d'insister.

Mais, que nous réserve demain? Nul ne le sait. Nul ne peut le savoir. Une seule chose, cependant, est certaine, c'est que le conflit s'étend, c'est que la situation économique et financière de notre pays s'aggrave de jour en jour, c'est que la guerre va durer.

Peut-on attendre passivement des temps meilleurs? Mesdames et Messieurs, ce serait, à mon humble avis, une des plus graves fautes que nous pourrions commettre.

L'hôtellerie suisse se trouve aujourd'hui dans une situation telle qu'elle ne peut plus attendre. Elle doit s'adapter, et je dois dire qu'elle s'adapte.

Elle s'adapte déjà économiquement par la force des choses. Les prescriptions fédérales qui pleuvent chaque semaine sont là pour nous le rappeler.

Elle s'adapte aussi financièrement par nécessité. Le magistrat exposé présenté par le Dr F. Seiler, directeur de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, sur les mesures prises et à prendre en est une démonstration suffisante. Et il ne fait pas de doute enfin que l'hôtellerie s'adaptera aussi socialement.

Du reste, vous n'aurez pas de peine à convenir avec moi qu'un très grand pas a été fait aujourd'hui même dans ce domaine en introduisant la clause des salaires de base dans le Règlement des pourboires, qui, de ce fait, ne devient rien moins qu'une sorte d'embryon de contrat collectif de travail. Permettez-moi de vous dire que je suis le premier à m'en réjouir, car j'ai été celui qui depuis plusieurs années s'est fait le défenseur de ces principes et que, par ailleurs, nous sommes tous aujourd'hui en excellente compagnie puisque, en marchant dans cette voie nous entrons pleinement dans les directives préconisées il y a quelques semaines à peine par le Conseil Fédéral lui-même. N'oublions surtout pas que c'est par des mesures semblables que nous arriverons le mieux à sauvegarder notre réputation, la qualité de notre personnel est celle de notre hôtellerie suisse toute entière car, comme toute industrie qui se respecte et qui veut pouvoir rester à la hauteur de sa tâche, l'hôtellerie se doit de conserver un minimum de personnel qualifié.

Or, ce personnel tend de plus en plus à disparaître. Comme je vous l'ai dit, il déserte la profession, il reste volontairement sous les drapeaux, il cherche ailleurs ses moyens d'existence.

Demain, peut-être, d'autres dangers nous guettent. Vous n'ignorez pas qu'à l'étranger une très forte demande en personnel de tous genres se dessine, pour combler les vides faits par l'appel sous les armes. Le personnel d'hôtel est même plus particulièrement demandé. Or, il est démontré que ce personnel est sensiblement mieux payé ailleurs que chez nous, et il n'est pas prouvé que, malgré la mise en congé que vient d'annoncer le Commandement de l'Armée, le personnel de nos hôtels se retrouve abondant sur le marché du travail.

Nous risquons, au contraire, de n'avoir plus la possibilité de récupérer ces éléments migrants par excellence qui s'en font ailleurs chercher ce que leur mère-patrie n'est plus à même de leur donner.

Si je vous dis ces choses, Mesdames et Messieurs, ce n'est pas que je sois pessimiste, loin de là, ce n'est pas dans ma nature. Mais il faut voir

les choses telles qu'elles sont, et non pas telles qu'on voudrait qu'elles soient. Et j'aurais fallu à mon devoir de rapporteur si je ne vous les avais pas dites.

Il ne faudra dès lors pas vous étonner si dans un avenir assez rapproché ces questions du personnel qui semblent aujourd'hui de moindre importance, prennent soudainement la première place au milieu de nos graves préoccupations quotidiennes.

Le problème du personnel, qui en période de prospérité n'en est pas un, se pose chez nous en période de crise avec plus d'acuité que dans d'autres professions, parce que les salaires dans l'hôtellerie sont, pour toutes sortes de raisons que vous connaissez, fonction directe de la marche des affaires.

C'est la raison pour laquelle nous sommes si particulièrement touchés, c'est aussi la raison pour laquelle nous avons plus que d'autres le devoir de réagir et de préparer l'avenir.

## Mets et menus sans denrées rationnées (spécialement pour jours sans viande)

Pour faire suite au désir exprimé par le Comité central, quelques personnalités expertes en matière culinaire MM. A. Meng-Marti, prop. Hôtel Touring et Gare, Vevey; L. Tuller, prop. Hôtel de l'Ours, Payerne; Obrist, Buffet C.F.F., Lausanne; R. Gass, Restaurant du Chalet à Gobet, et Alb. Weiss, chef de cuisine à l'Ecole hôtelière Lausanne, se sont réunies sous la présidence de M. Robert Mojonnet, Montreux, membre de notre Comité central. Elles ont établi une liste des principaux mets qui peuvent être préparés avec un minimum de denrées rationnées et servis les jours sans viande, et elles ont aussi composé un certain nombre de menus sans denrées rationnées, avec et sans viande, qui seront certainement fort utiles à tous les hôteliers et restaurateurs.

Certains d'exaucer ainsi les vœux de nombreux lecteurs, nous nous empressons de publier cette liste de mets et ces menus et nous serons également reconnaissants à tous les hôteliers-restaurateurs, chefs de cuisine, etc., qui pourraient encore nous faire parvenir d'autres suggestions dans ce domaine.

### Liste de potages sans denrées rationnées<sup>1)</sup>

- Potage aux légumes (paysanne)
- Potage à l'oignon
- Potage Parmentier
- Potage Minestrone
- Potage aux pois (poireaux-pommes)
- Potage aux fèves
- Potage aux laitues
- Potage cressonnière
- Potage Dubarry (choux-fleurs)
- Potage Garbure
- Potage santé (Parmentier et oseille)
- Potage aux tomates (portugais)
- Tous les potages Maggi
- Tous les potages Knorr
- Tous les bouillons et consommés avec garnitures diverses
- Potage crécy (carottes)
- Potage Darblay (navets)
- Potage aux choux

### Liste de mets sans denrées rationnées pour jours sans viande<sup>2)</sup>

- Tous les poissons pochés et froids, garnis.
- Tous les différents hors-d'œuvre de légumes en salade, oeufs, céleri, tomate, concombre, poireaux, asperges, haricots, macédoine, radis.
- Epinards garnis, à l'italienne
- Tomates farcies au riz, aux légumes, provençale (aux tomates, aux champignons, aux petits pois, paysanne, etc.)
- Côtes de bœuf, cardons, choux-fleurs, céleri, courgettes gratinées
- Concombres et courgettes farcis
- Laitues braisées et choux farcis au maigre
- Haricots verts sautés ou braisés
- Petits pois frais à l'anglaise, à la française
- Carottes à la crème, Vichy, paysanne
- Macédoine de légumes
- Navets nouveaux à la crème
- Poireaux au gratin
- Asperges froides, sauce vinaigrette (sans huile)
- capres, cornichons, oeufs hachés, cerfeuil, oignon, vinaigre
- Oeufs farcis gratinés
- Oeufs brouillés divers, croustade et sur croûtons
- Oeufs en cocotte
- Toutes les omelettes avec garnitures sans viande (aux tomates, aux champignons, aux petits pois, paysanne, etc.)
- Croûtes aux morilles, aux bollets, aux champignons
- Gnocchis à l'italienne (avec pommes de terre)

<sup>1)</sup> Il est bien entendu qu'un minimum de denrées rationnées est tout de même nécessaire à la confection des mets ci-dessus: huile — beurre — farine.

<sup>2)</sup> Ces mets peuvent être servis, soit comme entrées, soit comme seconds plats.

Pour les diverses recettes des mets énumérés ci-dessus, consultez:

- 1) Le livre édité par l'Office de propagande de la Commission suisse du lait.
- 2) Le livre de propagande pour les produits de l'agriculture suisse.

Un des principaux moyens à notre disposition aujourd'hui c'est l'école. Former la jeune génération qui devra demain prendre les responsabilités au milieu de difficultés que nous n'aurons nous peut-être jamais connues.

L'autorité supérieure du pays le sent fort bien et s'inquiète de notre avenir.

Nous avons eu l'honneur de recevoir, il y a quelques jours, à notre école de Cour-sur-Lausanne la visite d'un haut fonctionnaire fédéral qui venait s'informer de la marche de notre institution et voir dans quelle mesure l'école hôtelière de la SSH était à même d'assurer l'avenir de la profession.

L'Etat, et quand je dis l'Etat, je dis la Confédération, sentant le danger qui menace est prêt à nous fournir tout l'appui nécessaire, mais il faut que les techniciens de la profession, les «Fachmänner», en prennent l'initiative et formulent des propositions concrètes et réalisables.

Notre Comité central s'en préoccupe. Il attend vos suggestions, il réclame votre appui. Mais d'autres problèmes encore sont à l'étude et ceux-là ont ceci d'intéressant qu'ils vont pouvoir se réaliser à très bref délai, probablement même d'ici quelques jours et ils apporteront à une certaine partie de notre personnel, un très sérieux soulagement. Il s'agit des «Lohnzuschüsse» que l'on peut traduire en français par «salaires d'appoint».

Le principe général en serait le suivant: Lorsqu'une entreprise peut démontrer qu'ensuite de circonstances indépendantes de sa volonté, un employé particulièrement qualifié, ne reçoit plus un salaire en rapport avec ses qualités et avec son rang, cette entreprise est en droit d'adresser un recours qui sera examiné par une commission ad hoc, qui, dans un minimum de temps, décidera de la somme qui sera versée à l'employé intéressé, en complément de son salaire. Il est bien entendu qu'il ne peut s'agir que d'employés tout à fait qualifiés. Le même principe serait adopté pour le personnel de saison et pour le personnel en congé militaire temporaire. On envisage également de faciliter l'engagement d'employés saisonniers qualifiés en les défrayant partiellement de leurs frais de voyages.

Il est encore question de l'introduction d'un carnet de travail, une sorte de livret de service professionnel qui accompagnerait l'employé depuis le début de son apprentissage jusqu'à la fin de sa carrière. Ce serait sans aucun doute une solution heureuse qui rendrait un service énorme à la profession.

Enfin je cite pour mémoire la question des bureaux de placement privés, dont le travail devrait pouvoir être mieux coordonné et au sujet desquels les avis sont quelque peu divergents, l'introduction de vestes blanches pour remplacer le frac des sommeliers, ce qui constituerait incontestablement une économie et une simplification, si le problème du savon ne venait mettre un gros point d'interrogation à cette heureuse initiative.

Voilà, Mesdames et Messieurs, très brièvement exposées les autres questions, comme dit l'ordre du jour, relatives au personnel. Vous pouvez ainsi vous rendre compte que si les perspectives d'avenir sont encore bien sombres, on doit cependant constater que nos hautes autorités font un sérieux effort pour nous venir en aide. Ce qu'elles viennent de décider — et je tiens à le dire ici en présence de M. Willi, directeur de l'office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, en guise de chaleureux remerciements — c'est aussi pour nous qu'elles le font. C'est aussi un pas de plus en faveur de notre chère hôtellerie, de notre industrie nationale qui, malgré les obstacles qui s'amoncèlent sur son chemin, doit être aidée et sauvée à tout prix.

- ### Mets au fromage
- Tartelettes au fromage
  - Soufflé au fromage
  - Croûtes au fromage
  - Ramequins vaudois
  - Beefsteaks au fromage
  - Canapés divers au fromage

### Types de menus sans denrées rationnées

- #### A. Menus ordinaires
- Potage paysanne
  - Sauté de veau chasseur
  - Pomme purée
  - Salade
  - Croûtes aux fruits
  - Consommé Xavier
  - Côte plate pochée garnie (carottes, choux, navets)
  - Pommes nature
  - Sauce moutarde
  - Omelettes aux confitures
- #### Potage aux tomates
- Féras du lac au vin blanc
  - Pommes nature
  - Aiguillettes de bœuf braisées
  - Petits pois à la française
  - Salade
  - Tartes aux abricots
- #### Potage Garbure
- Tomates farcies
  - Escalopes de veau pannées
  - Pommes au lait
  - Laitues braisées
  - Oeufs à la neige

- #### Consommé froid en tasse
- Epaule de mouton boulangère
  - Haricots verts étués
  - Salade
  - Sabayon au vin blanc

- #### Potage Dubarry
- Petits coqs du pays rôtis
  - Pommes nouvelles risolées
  - Carottes glacées
  - Salade de saison
  - Coupes de framboises

- #### B. Menus pour jours sans viande
- Potage Parmentier
  - Choux-fleurs au gratin
  - Omelettes aux tomates
  - Pommes Lyonaise
  - Salade
  - Fromage

- #### Consommé printanier
- Croûtes au fromage
  - Epinards aux oeufs
  - Pommes persillées
  - Fruits

- #### Hors-d'oeuvre variés
- Consommé Julienne
  - Soufflé florentine
  - Tomates ou courgettes à la provençale
  - Compôte de fruits

- #### Potage cressonnière
- Filets de perches meunière
  - Pommes nature
  - Croûtes aux champignons
  - Salade mûlée
  - Petits flans au kirsch

## Achetez des serviettes en papier!

Comme nous l'avons déjà dit à plusieurs reprises dans notre journal, il faut compter qu'une ordonnance fédérale interdisant l'emploi de serviettes en toile pour les hôtes de passage, sera prise très prochainement. Comme les efforts faits par l'office fédéral de l'économie de guerre pour régler officiellement cette question de manière uniforme, sont appuyés par les organes de notre société, la publication d'une telle ordonnance n'est plus qu'une question de jours.

C'est pourquoi nous recommandons instamment à nos membres de s'assurer sans retard une première provision de serviettes en papier pour n'être pas pris au dépourvu au moment où paraîtra l'ordonnance en question. Nous ne voulons pas par là conseiller de constituer d'énormes réserves, mais nous croyons qu'il serait utile que nos membres se procurent des serviettes pour quelques semaines, car il faudra probablement un certain temps aux fabricants de serviettes en papier pour s'adapter à cette consommation accrue. Pour bénéficier des rabais consentis sur les grosses commandes, nous conseillons à nos membres de passer des commandes à terme avec livraison immédiate de la quantité nécessaire aux premiers besoins.

Comme cette ordonnance entrera en vigueur très prochainement, nous recommandons à nos lecteurs de ne pas tarder plus longtemps pour procéder à leurs achats de serviettes en papier.

## A propos de l'Assemblée des délégués

### Le livre «Lausanne»

Nous avons omis, dans notre compte rendu de l'Assemblée des délégués, de signaler la délicate attention que l'Association des intérêts de Lausanne a eue à l'égard des participants à notre réunion en remettant à chacun d'eux le magnifique volume «Lausanne» publié en 1940 sous les auspices de la Municipalité et de l'Association susmentionnée. Il s'agit d'un volume de près de 300 pages, fort bien relié, abondamment illustré et contenant des articles de spécialistes ou d'écrivains réputés sur les divers aspects et activités de la capitale vaudoise.

Nous nous excusons auprès de l'Association des intérêts de Lausanne de notre omission et nous la prions de trouver ici l'expression des sincères remerciements de tous les participants à notre assemblée qui ont été particulièrement heureux d'emporter ce souvenir concret de leur voyage à Lausanne.

## Aux anciens Elèves

Le Comité de l'Association des Anciens Elèves tient à faire savoir à ses membres qu'il regrette de n'avoir pas pu organiser une petite soirée familière lors de l'Assemblée des Délégués de la S.S.H. qui eut lieu à Lausanne. Le Comité se réserve le plaisir d'organiser une petite sortie au Grütli vers la fin septembre.

**FAVORISEZ...**

de vos commandes les maisons faisant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels

## De nos sections

### Società degli albergatori di Locarno e dintorni

#### Un significativo anniversario

Il 13 luglio u.s. il Signor Antonio Fanciola, proprietario dell'Hotel Esplanade a Locarno, padre affezionato del membro del nostro Comitato Centrale Sig. Alfredo Fanciola, ha festeggiato, amovolevolmente circondato dai suoi amati congiunti, il suo 70 compleanno.

Il Signor Fanciola, che raggiunge questo già bel limite di età in perfetta salute e vigoria, appartiene alla nostra Società ininterrottamente dal 1896, e fu certamente uno dei primissimi pionieri ticinesi dell'industria alberghiera; egli fondò infatti, assieme ai fratelli, l'antico Albergo Corona ora Hotel Metropole, Locarno.

In questa fausta circostanza, la sezione di Locarno gli ha diretto la qui sotto lettera, che siamo lietissimi di poter pubblicare:

Egregio Sig. Antonio Fanciola  
Hotel Esplanade  
Locarno.

A nostro conoscenza che domenica prossima Ella compie tanto felicemente in piena attività ed in possesso di una invidiata floridezza fisica ed intellettuale, il suo settantesimo compleanno, certi di interpretare i sentimenti di spontaneo compia-

cimento di tutti i nostri membri, Le porgiamo i nostri migliori voti ed auguri per una ancora lunga prospera esistenza.

Ci piace ancora rilevare di Lei 45 anni di ininterrotta appartenenza alla Società Svizzera degli Albergatori, fulgido esempio di solidarietà collegiale, che bene merita di essere segnalato alla ammirazione di tutti i nostri associati.

Le rinnoviamo, egregio Sig. Fanciola, i nostri sensi di viva simpatia e Le porgiamo i n. migliori collegiali distinti saluti.

G. Pampaluchi, pres.  
O. Borghi, segret.

N. d. R. Agli auguri fervidi e sentiti dei colleghi di Locarno, ci piace aggiungere anche i nostri non meno cordiali e spontanei, espressione sincera i sentimenti dell'intera famiglia alberghiera svizzera!

### Secrétariat de la Société des hôteliers de Montreux

Nous apprenons que le Secrétariat de la Société des hôteliers est installé depuis quelque temps dans les bureaux de la Société de développement, 8, Grand Rue, Montreux. En effet, donnant suite à la demande exprimée par la Société des hôteliers, le Comité de direction et le Conseil général de la Société de développement ont autorisé son directeur à assumer les fonctions que les hôteliers désiraient lui confier, et M. R. A. Alblas a bien voulu se charger de ce secrétariat.

## Nouvelles de l'étranger

### L'organisation du tourisme français

Si la période présente n'est pas celle du tourisme actif, le devoir du gouvernement est de préparer dès maintenant l'avenir du tourisme français. Ce devoir a été rempli, ainsi que le prouvent les trois réalisations suivantes:

1) Le tourisme français est désormais sous l'autorité immédiate du gouvernement.

L'ancienne organisation officielle du tourisme comportait deux organismes: un centre national d'expansion du tourisme, dont l'administration bureaucratique avait pratiquement perdu tout contact avec les principaux intéressés (hôteliers, transporteurs, entrepreneurs de voyages), et le commissariat général du tourisme, qui avait perdu le contact avec l'administration centrale et le gouvernement.

Les deux organismes ont été supprimés pour faire place à un service de tourisme sous les ordres directs du secrétaire d'Etat aux Communications, et chargé d'encourager et de contrôler les initiatives privées comme d'assurer la liaison entre les services publics intéressés.

2) La représentation touristique de la France à l'étranger est maintenue.

Malgré les circonstances, la France devait rester partout présente.

C'est pourquoi le nouveau service du tourisme maintient ouverts, fût-ce avec un personnel réduit, les bureaux du tourisme français à l'étranger; quelques vitrines garnies de documents photographiques ou autres, quelques expositions, comme celle qui se tient actuellement

## Chefs de cuisine! Nous attendons vos conseils et propositions!

De nombreux membres continuent à nous demander de leur soumettre des

collections de menus pour jours sans viande

et nous aimerions spécialement recevoir des menus comprenant le moins possible de produits rationnés.

C'est pourquoi nous nous adressons aux chefs de cuisine en les priant instamment de nous adresser quelques menus avec les recettes correspondantes pour les publier dans la Revue suisse des hôtels. Les propositions qui seront publiées seront naturellement rétribuées.

à Madrid, manifestent partout notre volonté de présence.

3) L'organisation du tourisme français sur le plan corporatif:

Trois comités d'organisation professionnelle, où le gouvernement est représenté par un seul et même commissaire, ont commencé à fonctionner ce sont: le comité d'organisation de l'industrie hôtelière; le comité des agences et bureaux de voyages; le comité d'organisation de l'industrie du thermalisme.

Ainsi, autant de réalisations qui, demain, permettront l'exploitation plus rationnelle, parce que à la fois plus souple et plus contrôlée, de notre merveilleux patrimoine touristique.



Teppichhauser St. Gallen Zürich

**Alles zum waschen und reinigen liefert prompt & billig**

**ESWA**  
ERNST & CO.  
Spezialgeschäft für Wäscherei- und Glätterei-Bedarfsartikel  
- Zürich -  
Dreikönigsstrasse 10, Telefon 32.808  
Gegründet 1912

### ENKA

für blendend weisse Tisch- u. Bettwäsche

### Seifenflocken

sehr ausgiebig und stark schäumend

### Fleckenreinigungsmittel

gegen Fett- und Oelflecken, Rostflecken, Tintenflecken etc.

Schmierseifen, Putzseifen, Fensterputzplappen, Scheuerfächer, Putzpelver etc.

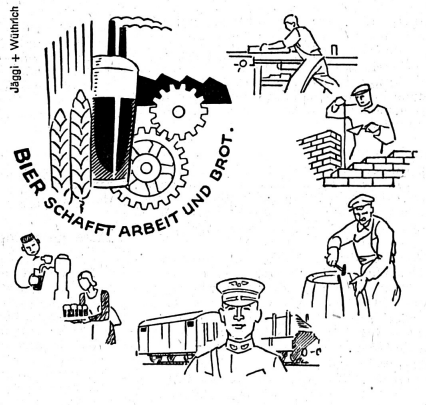
Prompte Bedienung bei direkter Bestellung!

**Bier schafft über 100 000 Personen Arbeit und Brot!**

Ueber 100,000 Schweizer arbeiten in den Brauereien, im Wirtschaftsgewerbe und in den für die Brauereien tätigen Gewerbebetrieben.

100,000 Personen; alle haben sie ihren Arbeitsplatz und ihren Verdienst.

Schon diese Zahl demonstriert eindrücklich die grosse volkswirtschaftliche Bedeutung unserer Brauindustrie.



Wir halten am Lager: Komplette

## Hotel-Buchhaltungen

Extra-Anfertigung in kürzester Frist

Verlangen Sie den Spezial-Katalog

**Koch & Utinger · Chur**

## Einmachflaschen BÜLACHER

5 Liter, 4 cm Halsweite  
à Fr. 2.20 per St. ab Luzern

**Rud Meyer**  
Söhne & Co. Luzern  
Weinmarkt 11 Rössliweg 17

**1. August-TISCHBOMBEN**  
20 Schweizerfännchen auswerfend (Gefahr-, geruch-, rauch- und knalllos)

Der grosse Schlager für Ihre Gäste zur 1. Augustfeier anlässlich der eidgenössischen Feste, in die Bundesfeier der Hotels und Restaurants patriotische Stimmung bringender Kleinfestartikel.

Starke Kartonhülle, unten kleiner Docht zum Anzünden. Beim Aufspringen der Bombe fliegen 20 an Stecknadeln befestigte Schweizerfännchen in die Luft, die dann von den anwesenden Gästen angesteckt werden.

Preis per 1 Stück 1.30, per Dtz. 14.50

**SUTER & CO., WINTERTHUR**  
Papiergrosshandlung (Papier-Spezial-Artikel für Hotels und Restaurants) Telefon 2 81 17

**Zu verkaufen HOTEL**  
in aufblühendem Wintersportplatz d. Ostschweiz (Sommer- u. Wintertal) 100 Betten, ff. Wasser, Komfort. Sehr vorteilhafte Kapitalanlage. — Auskunft Postfach 1107, St. Gallen.

**Zu verkaufen**  
1 Dampfheizungskessel, Sulzer 48,8 m<sup>2</sup>  
1 Dampfheizungskessel, Sulzer 27,2 m<sup>2</sup>  
1 Warmwasserheizkessel, Sulzer 43,6 m<sup>2</sup>  
1 Warmwasserheizkessel, Zent 10,9 m<sup>2</sup>

Alle Kessel sind sehr gut erhalten und betriebsbereit. Anfragen an: Direktion Hotel Adler, Grindelwald.

**Immer gesund mit Eptinger Mineralwasser**



**Gesucht Küchenchef-Restaurateur**  
mit Erfahrung im erstklassigen Restaurantbetrieb, Organisator, nicht unter 35 Jahre, Jahresstelle. — Handgeschriebene Offerten mit Bild u. Referenzen unter Chiffre K. R. 2267 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Benötigen Sie** gut ausgewiesene  
**ARZTGEHILFINNEN EMPFANGSFÄULEIN**  
oder werden Sie nach Adressen von gut empfohlenen  
**HAUSDAMEN ERZIEHERINNEN KINDERFÄULEIN KINDERPFLEGERINNEN** (auch stundenweise)  
gefragt, dann genügt ein Anruf: Tel. 327 32, Frauenarbeitsamt Zürich, Steinmühlplatz 1, Abt. Freie und gelehrte Berufe.

**JEUNE RESTAURATEUR**, connaissant bien le métier, possédant matériel neuf d'un Bar, Grill broche. Matériel de cuisine, Matériel de restaurant (100 couverts) cherche à installer un Bar-Grill-Restaurant dans un hôtel ou restaurant en montagne pour la saison d'hiver. S'adresser sous chiffre R. M. 2275 au bureau de la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Fr. 30.000.— Verkaufspreis  
Fr. 8000.— Anzahlung für  
**Hotel-Liegenschaft**

in bekannter Gemeinde, Sommer- und Winterkroant an graub.-tessin. Grenze. Kompl. einfaches Inventar. Diverse Fremdenzimmer, fliess. Wasser. Garage, ca. 1000 m<sup>2</sup> Umgelände. Für höchst sichere Geschäftstätigkeit, Existenz. Die Liegenschaft eign. sich auch als Ferienheim etc. Offerte unter Chiffre A. B. 2268 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**IN DAVOS PENSION ZU VERMIETEN**

Raum für 15 Betten. Offerten unter Chiffre OF 3440 D an Orell Füssli-Annoncen Davos.

### Büroaushilfe

Frau, deutsch u. französisch sprechend, möchte während eines einmonatigen Ferienaufenthaltes

**im Bureau des Hotels annehmen** gegen entsprechende Vergütung im Pensionspreis  
Offerten sind zu richten unter Chiffre H. M. 2269 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**PYRO WURST**  
**Gut und halbbier WURSTFABRIK RUFF ZÜRICH**

**Erstklassige Kapitalanlage**

Wegen Familienumstände wird in einer Stadt des Kantons Tessin ein gut besuchtes

**Passanten-Hotel mit 50 Betten**

modern eingerichtet, Gebäude und Inventar, verkauft. Beste kommerzielle Lage. Rendite nachweisbar. — Gefl. Offerten u. Anfragen erbeten unter Chiffre H. T. 2268 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotel-Schlafzimmer-Einrichtungen zu kaufen gesucht.**  
Offert u. Chiffre OF 5282 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

**Gesucht für Ferienabläßung nach Zürich Hotel-Sekretärin**  
(Gäste-Journal, Kasse, Telefon und sämtl. einschlägige Arbeiten) für die Monate August, September u. Oktober. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an: Hotel Neues Schloss, Stockerstrasse 17, Zürich 2.

On demande pour Genève **Restaurateur-Gérant**  
dans un cercle 1er ordre. Cuisine soignée, éducation française indispensables. Affaire d'avenir. Ecrire à arch. Barassi, r. Ad. Lachenal, 1, Genève.

Grand Etablissement hospitalier de la Suisse romande **cherche une bonne cuisinière expérimentée**  
capable de diriger du personnel (gouvernante), Suisse, âgée de moins de 35 ans, en bonne santé. — Adresser offres sous chiffre E. H. 2265 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

**Gasthaus**  
für Ausflüge und als Ferienort  
bestens bekannt. Ueber 40 Gastbetten, Jägerstübli, grosser Gesellschaftssaal, grosse gedeckte Terrasse und grosser Wirtschaftsgarten etc. etc., reichhaltiges Inventar in bestem Zustand, ideal gelegen, in der Nähe von ZÜRICH, wird krankheitshalber als Familienexistenz für Fr. 170.000.— verkauft.  
**Eugen Dutweiler, Stadelhoferstrasse 42 Zürich, Tel. 423 55**