

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 50 (1941)
Heft: 39

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 39

Basel, 25. September 1941

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 39

Bâle, 25 septembre 1941

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

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

Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôtelières

Erscheint jeden Donnerstag

Fünfzigster Jahrgang
Cinqüantième 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.; 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

Unsere Rundfrage:

Hotelküche und Ernährungshygiene

II*)

Die Antwortschreiben aus unseren Mitgliederkreisen sind zu einer wahren Flut angeschwollen. Die rege Teilnahme an der Rundfrage zeigt, dass es dem Hotelier sehr daran liegt, in der Verpflegung das Richtige zu treffen und seine Gäste auch in dieser Beziehung zufriedenzustellen. Unsere zahlreichen Gewährsleute teilen offenbar nicht die Auffassung eines Einsenders, der glaubt, wir hätten dem Kritiker mit dieser Vernehmlassung der Hotelkategorie zu viel Ehre angetan, denn die vielen spontanen Meinungsäusserungen belegen die Bereitwilligkeit der um das Wohl und Wehe des gesamten Standes besorgten Betriebsleiter, auf grundsätzliche Vorbehalte aus Gästekreisen einzutreten, um eventuell vorhandene Steine des Anstosses aus dem Wege zu räumen.

Der Grundtoner der nachfolgend wiedergegebenen Zuschriften aus den Kreisen der Saisonhotellerie und der Grossrestaurants ist eigentlich der nämliche, wie er bereits bei den Antworten aus der Erstklasshotellerie zum Ausdruck kam und wie ihn die Vertreter der Zweitklasshotels anschlagen, die noch in der nächsten Nummer zum Worte kommen sollen.

In den Saisonbetrieben hat dort, wo sich die Kundschaft aus Rekonvaleszenten, Leidenden und Leuten, die zur Kur weilen, zusammensetzt, die Diätküche schon vor Jahren Eingang gefunden, und viele Häuser in Kurgebieten haben sich auf diese Küche geradezu spezialisiert. Andererseits sind die eigentlichen Ferienäste und das sporttreibende Ferienvolk mit einem sehr gesunden Appetit gesegnet, der durch den Luftwechsel, den regelmässigen und verlängerten Aufenthalt im Freien, sowie die körperliche Betätigung noch gefördert wird. Sie alle kommen stets hungrig zum Tisch und versprechen sich eine kräftige Mahlzeit, bei der das Fleisch nicht fehlen darf. Allerdings erwarten diese Kreise keine raffinierte Zubereitung oder gar eigentliche Leckerbissen, sondern eine wahrhaftige Verpflegung, die an die Küche zu Hause erinnert, ihr aber doch an Abwechslung und Reichhaltigkeit überlegen sein soll. Dem Ruf nach der „bürgerlichen“ Kost ist durch Herabsetzung der Anzahl Gänge,

vorab durch die Weglassung der ersten Platte, weitgehend entsprochen worden. Dafür bilden die Gemüse dann nicht nur eine zusätzliche Garnitur der Fleischplatte, sondern werden separat, reichlich und so lange es die Saison ermöglicht, auch frisch serviert.

Im Restaurationsbetrieb ist zu unterscheiden zwischen den Pensionären und den Gästen, die sich aus beruflichen Gründen fast dauernd in Gaststätten verpflegen und jener Kundschaft, die als Abwechslung zur Hausmannskost und in Rücksichtnahme auf die Frau des Hauses ab und zu im Restaurant essen will. Bei der ersten Gruppe spielt neben dem aus Gesundheitsrücksichten bestehenden Wunsche nach leichter Kost ganz besonders auch die Preisfrage mit, während die zweite Gruppe eine kulinarische Labsal, einen Schmaus für Gaumen und Magen erwartet. Für die Pensionäre und Geschäftsreisenden ist das Menü vereinfacht oder in seine einzelnen Bestandteile zergliedert, so dass zusammen mit den Tagesplatten eine Auswahl geboten wird, die den verschiedensten Einstellungen zur Ernährungsfrage und dem unterschiedlichen Stand der Börse entgegenkommt. Dass die Abkehr von der substanzreichen Mahlzeit noch nicht eine Allgemeinercheinung unserer Zeit ist, belegt der erhebliche Umsatzrückgang, den viele Gaststätten an den fleischlosen Tagen zu verzeichnen haben, aber auch die Tatsache, dass bei gebotener Wahl zwischen vegetarischen und fleischhaltigen Platten die Nachfrage nach ersteren doch stark in der Minderheit bleibt. Dagegen hat allgemein eine Auflockerung der Menus durch wesentlich verstärkte Abgabe von Gemüse und Salaten stattgefunden. Dazu kommt die Bevorzugung einfacher Fleischgerichte.

Wenn in den Zuschriften ganz allgemein die Feststellung gemacht wird, dass die Grosszahl der Gäste keine weitere Abkehr von der heutigen Hotel- und Restaurantverpflegung wünscht, so geschieht dies nicht etwa nur im Sinne eines selbstgefälligen Urteils, sondern nach einer kritischen Prüfung der gemachten Beobachtungen und Erfahrungen, wobei doch für den, der aus dem ganzen Meinungsaustausch etwas lernen will, einiges zwischen den Zeilen zu lesen ist.

Die Auffassung der Saisonhotellerie:

Angesichts der Wichtigkeit dieser Rundfrage, wurde Ihr Schreiben unserem Vorstand des Hoteliervereins Davos vorgelegt, der nach ausgiebiger und gründlicher Diskussion zu folgenden Antworten auf Ihre Fragen kommt:

Der Vorstand ist der Auffassung, dass die Kritik bezüglich der Nichtanpassung der Hotelküche an die neuzeitliche Ernährungsmethode in letzter Zeit nur in einzelnen Fällen auftaucht, wohl aber früher viel geäußert wurde. In erster Linie haben wir in Davos uns vergangenen Winter strikte an die Abmachungen des Schweizer Hoteliervereins gehalten und somit auf eine Mahlzeit am Tage nur einen Hauptgang serviert. Seit Einführung der zwei fleischlosen Tage pro Woche, die auch strikte eingehalten werden, dürfte auch die Kritik, es werde zu viel Fleisch serviert, verstummt sein.

Von allen Seiten ist betont worden, dass in der Menü-Zusammensetzung die meisten Betriebe schon seit einiger Zeit neue Wege gegangen sind, d. h. dass sie nicht nur Fleischplatten, sondern eben auch die dazu gehörenden Gemüse und Garnituren servierten. Im weiteren wurde fast von jedem Votanten die Tatsache betont, dass man eben in der Zusammensetzung des Menüs nicht mehr frei sei und dies besonders, wenn man den

Gestehungskosten der Küche seine Aufmerksamkeit widme. Einmal sind die rationierten Lebensmittel mengenmässig nicht so gross, dass man die Teigwaren- und Risottoplatzen unbeschränkt abgeben kann, und sodann sind die Preise für Fisch, wenn sie überhaupt zu haben sind, sehr hoch und auch diejenigen für Gemüse, wobei wir im speziellen unsere Hauptsaison, den Winter im Auge haben.

Da die Davoser Hotellerie stets mit den Forderungen der Ernährungslehre Schritt gehalten hat, sind Wünsche aus Gästekreisen bezüglich der Vereinfachung der Mahlzeiten wenig geäußert worden.

Die Magenfrage steht unseres Erachtens nach wie vor beim Gast an erster Stelle. Eine reichliche Kost und — mit Ausnahme der fleischlosen Tage — eine mit Fleisch garnierte Kost ist Vorbedingung, wenn der Gast zufrieden sein und sich wohl fühlen soll. Es sei hier allerdings zugegeben, dass einzelne Betriebe, die sich auf Rohkost oder sonstige Diäten umgestellt haben, in der Frequenz den andern Häusern nicht nachstehen, jedoch glauben wir nicht, dass eine grössere Anzahl derart umgestellter Hotels und Pensionen auch diesen Erfolg haben würden.

Eine weitgehende Berücksichtigung von Gemüse und Garnituren im Zusammenhang mit

Fleischplatten ist erwünscht. Unser schweizerisches Publikum wünscht eher eine „bürgerliche“ Kost als eine „à la Grand Hotel“.

Die Möglichkeit der Senkung der Küchenkosten durch stärkere Berücksichtigung von fleischlosen Platten, beantworten alle mit einem klaren Nein. Eine solche ist nur denkbar, wenn sich der Gast damit zufriedengebe, abends nur so zu essen wie er vielfach zu Hause ist, nämlich Café complet und Käse; Kaffee, Rösti und Käse; Kaffee, Zwiebelwähen und Käse usw.

Für den Vorstand
des Hotelier-Vereins Davos:
H. Gredig, Präsi.

1. und 2. Die Angelegenheit „Vereinfachung der Mahlzeiten“ ist vorwiegend eine Preisfrage. In dieser Beziehung ist den Wünschen der Gäste in den Passantenhäusern und öffentlichen Restaurants längstens Rechnung getragen, indem die Menüs zergliedert, d. h. entzweit als Ganzes oder in Teilen davon abgegeben werden. Überdies enthalten die meisten Speisekarten (Tagesskarten) noch eine weitere Auswahl von Speisen, mit oder ohne Fleisch. Damit ist sowohl dem Portemonnaie wie der Ernährungseinstellung des einzelnen Gastes Rechnung getragen, und es erklärt sich daraus auch die Tatsache, dass in solchen Etablissements „Wünsche nach Vereinfachung der Menüs“ kaum angebracht werden.

3. Von einer weitverbreiteten Umstellung der Gäste in bezug auf die Ernährung ist bei uns nicht viel zu verspüren. Eine wahrhaftige Kost mit reichlich Fleisch geht allem andern noch vor. Dabei darf allerdings der Faktor „Gemüse“ nicht vernachlässigt werden. Gemüse sollte wenn immer möglich nicht als blosse Garnitur auf der Fleischplatte, sondern separat und reichlich serviert werden. Hierin wird noch da und dort gefehlt. Dem Artikelschreiber kann unter andern entgegengehalten werden, dass der Mensch auf Reisen nicht immer identisch ist mit dem Menschen zu Hause. Die Abwechslung in der Ernährung gehört bei den meisten Leuten mit zu den Ferienfreuden.

5. und 6. Die gegenwärtige Zeit der Rationierung und Warenknappheit steht im Widerspruch zu den Wünschen nach Preisentlastung und Umstellung. Z. B. Fische sind an gewissen Tagen fast nicht erhältlich und zudem sehr teuer. Pilze sind nicht genügend im Handel. Eier sind ganz rar. Gemüse, Salate und Früchte sind saisonbedingt. Eine Senkung der Küchenkosten läuft parallel mit dem Verzicht auf die Zufriedenstellung des Gastes. Nur unter diesen Umständen ist sie durchführbar.

Rob. Bieri,
Hotel Weisses Kreuz, Interlaken.

Es ist eine Tatsache, dass die schweiz. Hotellerie sich stets angestrengt hat, die Wünsche auch der Gäste in Berücksichtigung zu ziehen; so haben wir vor dem Kriege unsere Küche einem internationalen Publikum anpassen müssen, wobei in bezug auf Verpflegung unsere Küchenleistungen sehr hoch standen und den verwöhnten Ansprüchen gerecht wurden. Heute stehen wir in einer Zeit allgemeiner Verteuerung, und viele lebenswichtige Nahrungsmittel sind rationiert worden. Behördliche Massnahmen, im Zusammenhang mit der Rationierung, haben die Hotelküche bereits zur grösstmöglichen Anpassung an die gegenwärtige Landesversorgung gezwungen; andererseits hat die Hotellerie, die Anstrengungen verdoppelt, um unsere Schweizer Feriengäste auch in dieser schwierigen Zeit befriedigen zu können. Schon öfters sind Pressestimmen und Ansichten über neue Ernährungsmethoden verlaublich worden. Nach meiner Auffassung wäre es aber verfehlt, heute eine Neuorientierung der Hotelküche einzuschlagen, da der Schweizergast keine grundlegende Änderung der Küche wünscht. Unsere Bäderhotels und Kurhäuser verabreichen ihren Gästen eine bestimmte Regimeküche, wogegen der Feriengast, Sportler, Erholungsbedürftige eine kräftige Verpflegung benötigt.

Wir haben in unsern Betrieben das einfache Menü eingeführt; die Hauptmahlzeiten bestehen aus: Suppe, Fleischplatte mit Gemüse, Kartoffeln, Salat und Dessert. Erkundigungen bei den Gästen ergaben allgemein, dass diese Menükomposition den Erwartungen entspricht und als zeitgemäss beurteilt wird. Es gibt immer noch Hotels, die zu jeder Mahlzeit eine Vorspeise verabreichen, um das Fleischkonto niedrig zu halten. Dieses Resultat lässt sich auch ohne ersten Gang erzielen, wenn reichlich (und wenn immer möglich frische) Gemüse, Salat und Früchte serviert werden.

Trotz der Rationierung können wir die Hotelmahlzeiten abkürzen und gestalten, da wir mit auch unsere Schweizer Kundschaft voll und ganz befriedigen. Sicher gibt es in jedem Hotel zufällige Gäste, die aus Gesundheitsrücksichten eine Regimeküche befolgen müssen, und es wird auch jeder Hotelküche möglich sein, solche Einzelwünsche zu befriedigen, ohne dass eine allgemeine Umstellung in der Verpflegungsmethode notwendig wäre.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Der „Preisfussch“ nach oben — Herabsetzung der Lohnausgleichsbeiträge? Seite 3: Preisgestaltung für Kartoffeln — Höchstpreis für Eier — Uebrigere kriegswirtschaftl. Massnahmen und Markt-meldungen. Seite 4: Der Fremdenverkehr im Juli — Änderungen in der Lohn- und Verdienstersatzordnung — Aus den Sektionen — Kleine Chronik.

Das Weglassen der Vorspeise hat nicht bloss den Vorteil einer rationellen Küche, sondern es vermindert den Service und entlastet das Küchen- und Officepersonal, was bei dem heutigen Personal-mangel kein unwesentlicher Faktor ist. Während früher die Table d'hôte mehr als eine Stunde beanspruchte, servieren wir das vereinfachte Menü in 30—40 Minuten, womit auch eine Einsparung an Brennmaterial und Lichtstrom erzielt wird. Für die fleischlosen Tage sollen neben Fischgerichten hauptsächlich Gemüse, Käseplatten und die zahlreichen Vorspeisegerichte Verwendung finden, damit erreichen wir eine Hotelverpflegung, die an Abwechslung und Zweckmässigkeit allgemein entsprechen wird.

Für die Schweizerische Hotellerie wie für das Ferienpublikum wird es heute eine Pflicht sein, unsere Landesversorgung im Sinne des Durchhaltens bestmöglich zu unterstützen. Unsere Gäste zeigen das grösste Verständnis hierfür und es ist deshalb zu wünschen, dass die Hotellerie in der gegenwärtigen Zeit einheitlich auf das einfache Menü abstellt. Damit erzielt der Hotelier ein gewisses Äquivalent für die stete Steigerung der Anschaffungspreise, so dass er nicht gezwungen ist, die Pensionspreise am laufenden Band zu erhöhen.

J. Fröh, Dir.,
Hotel Adler-Schöllli, Grindelwald.

Es gibt sehr wenige weisse Raben. Die „Liebe“ geht beim Grossteil der Gäste auch heute noch durch den Magen, genau wie in normalen Zeiten.

Anregungen habe ich von Gastesseite keine erhalten. Das Hauptthema des Gastes ist immer eine gute Mahlzeit.

Ich habe die Auffassung, dass eine Umstellung bereits automatisch durch die Einführung von zwei fleischlosen Tagen Platz gegriffen hat. Der Gast bringt dieser Massnahme Verständnis entgegen.

Teigwaren und Eier wurden in vermehrtem Masse durch Gemüse ersetzt, was ja logisch ist, da obige Artikel nur in beschränktem Masse und Eier zeitweise gar nicht erhältlich sind.

Die gegenwärtige Zeit eignet sich für Änderungen in keiner Weise. Die Änderungen kommen von selbst, da sich jeder der Möglichkeit des Einkaufes anpassen muss.

Ein Preisabbau ist undenkbar. Man darf ja gar nicht mehr fragen, was die Ware kostet, man muss nur froh sein, wenn man den dringenden Bedarf decken kann. Die verminderten Fleischausgaben werden durch die Verteuerung der andern lebenswichtigen Artikel weit überholt.

R. Keller,
Hotel Vitznauerhof, Vitznau.

Aus unserem Gästekreise, der heute ausschliesslich aus besten Schweizerfamilien besteht, sind uns selten Wünsche im erwähnten Sinne geäußert worden.

Wenn schon eine Anregung in Betracht gezogen werden sollte, so käme eventuell nur ein einmaliges Servieren von Fleisch mittags in Frage.

Unseres Erachtens spielt die Verpflegung auch heute noch beim Schweizergast die grösste Rolle und eine Reduktion der Menüs einiger Rohkostler wegen würde die übrigen Gäste vor den Kopf stossen. Um uns die Kundschaft auch weiterhin zu erhalten, werden wir der Küche nach wie vor grösste Aufmerksamkeit widmen, sei es in quantitativer und qualitativer Beziehung oder in bezug auf die Abwechslung der Menüs.

Es sind meistens ältere Leute, die einfachere Kost wünschen, weil sie kein Bedürfnis für Fleisch haben oder sich vor schwerer verdaulichen Platten hüten müssen.

Nach unserer genauen Preiskalkulation wäre es materiell undenkbar, durch die eventuelle Neuorientierung einen Abbau der Pensionspreise zu erwirken. Wir servieren heute noch nach dem alten und doch bewährten Table d'hôte-System an kleinen Tischen mit Serviceplatten für 6—8 Personen. Wir zeigen dem anspruchsvollen Gast das Menü jeden Morgen: 1. um den Gast zufriedenzustellen und 2. um jegliche Verschwendung von Waren zu vermeiden. Er hat dann die Möglichkeit, uns rechtzeitig Wünsche auf Umänderungen bekanntzugeben und wir wissen, mit wieviel Menü und mit wieviel à la carte-Gästen wir zu rechnen haben. Trotz diesem an und für sich äusserst sparsamen Betrieb verzeichnen wir bei

*) Siehe auch Nr. 38 der Hotel-Revue.

Der „Preisfusch“ nach oben

So etwas soll vorkommen? Bis jetzt hatte der kaufmännisch rechnende Hotelier doch nur gegen die Schleuderkonkurrenz anzukämpfen, die mit ihren leichten Preisunterbietungen glaubte, das Geschäft auf Kosten der Betriebe nach oben zu können.

vermehrt benutzter Diätküche prozentual grössere Küchenausgaben pro Gast, bedingt dadurch, dass jedes Plättchen, und wenn es noch so einfach ist, eine Mehrbelastung des Küchenkontos darstellt.

A. Hauri, Dir., Hotel Loricus, Montreux.

Frägt man die Gäste nach ihrem Urteil über ein Hotel, so gibt meistens ihre erste Antwort dem Lob oder der Kritik der betreffenden Hotelküche. Tatsache ist ferner, dass verschiedene Häuser ständig einen befriedigenden oder sogar guten Besuch aufweisen, trotzdem ihre Einrichtungen nicht bis auf das letzte modernisiert sind, ihre Küche aber dasjenige gute Ruf besitzt und als gepflegt und reichlich bekannt ist.

Im übrigen hat es der Hotelier doch allgemein verstanden, den verschiedenen Verpflegungswünschen der Gäste entgegenzukommen, und doch in den meisten Familienhotels eigene Kinderkische, wo ihnen nach Angaben der Mütter ein

Essen serviert wird, wie sie es besser und zweckmässiger auch zu Hause nicht erhalten könnten. Bis zum Kriegsausbruch zählten gerade über die Feiertage im Winter immer eine grössere Anzahl Kinder zu den Gästen meines Hauses, die zu Familien gehörten, welche jahrelang regelmässig jeden Winter bei mir einkehrten. Dies beweist doch, dass der Hotelier in der Lage ist, den verschiedenen Ernährungswünschen nachzukommen.

Nach meinen Erfahrungen überviege die Gäste, die zu beiden Hauptmahlzeiten Fleisch serviert zu erhalten wünschen. Allerdings soll sich die Auswahl nicht auf Cotelette und Beefsteak beschränken, sondern die Fleischplatte soll sehr stark variiert werden. Dazu gehören unbedingt eine reichhaltige Gemüseplatte, Kartoffeln in verschiedenster Zubereitung und Salate. Die Kriegswirtschaft hat zwangsläufig den Speisezettel schon so umgestaltet, dass man nachgerade froh ist, mit Fleisch eine Abwechslung in den Menus bringen zu können, umso mehr, als die Zuteilungen an Mehl und Teigwaren kaum für eine fleischlose Küche genügen.

T. Halder, Hof Maran, Arosa

Das Urteil der Restaurateure:

Die Frage, ob aus Gästekreisen Wünsche auf eine veränderte Lebensweise geltend gemacht werden, kann bejaht werden. Diese Auffassung hat bei den Gästen nicht erst in der letzten Zeit, sondern seit Jahrzehnten bestanden, nur gingen die Meinungen der Gäste und auch zum Teil der sie beratenden Ärzte auseinander. Schon in den neunziger Jahren des letzten Jahrhunderts konnte man in gutgeführten Hotels Anschläge finden, die z. B. folgendermassen lauteten:

„Diejenigen Gäste, die an Stelle der Abendmahlzeiten Tee, kaltes Fleisch oder eine Suppe und Gemüse wünschen, sind gebeten, die Bestellung mittags aufzugeben.“

Schon zu Anfang dieses Jahrhunderts führte eine Reihe von Hotels Diät- und Regime-Küchen ein, besonders an den Kurorten, an denen sich moderne Ärzte in engem Kontakt mit der Hotellerie befanden. Es sei nur an die bekannten Regimes der Lausener Hotels zur Zeit der Doktoren Combe und Bourgeois erinnert. Es gab damals wie heute Hotels, die Spezialmenüs für Kinder und Erwachsene eingeführt hatten mit reichlichen Gemüse- und Obstbeilagen und mit wenig oder keinem Fleisch.

Der letzte Krieg hat uns eine allgemeine Vereinfachung der Menus gebracht, ohne dass man aber aus der allgemeinen Struktur der Speisezettell herauskam. Man glaubte, infolge der Verkürzung der Menus, sich an die sogenannten Hauptgerichte halten zu müssen. Dadurch bestand ein Lunch in der Regel aus einer Eier- und Teigwarenpolente als Vorspeise, aus einer garnierten Fleischplatte als Hauptgericht, Früchte und Käse. Zum Diner war meist Fisch, Fleisch und süssige Speisen zu erwarten. Viele Spezialgerichte, z. B. die gesonderten Gemüseplatten, die vor dem letzten Weltkrieg auf keinem Menu fehlten durften, gingen durch die Verkürzung der Menus verloren. Sie konnten durch die Gemüsebeilagen zu den Fleischplatten nicht voll ersetzt werden. Hingegen hat sich feststellen lassen, dass der Konsum von Gemüse, Salat und Früchten in den Hotels und Restaurationen in den letzten zwanzig Jahren sehr stark zugenommen hat.

Nach diesen allgemeinen Ausführungen wollen wir zu schildern versuchen, was den Bestrebungen nach moderner Verpflegung entgegensteht.

Wir haben in den grösseren Städten eine Reihe von Verpflegungsbetrieben, die bemüht sind, sich den Wandlungen in den Verpflegungsansprüchen anzupassen. Daraus die Entwicklung und der Erfolg der vegetarischen Restaurants, von Rohkostverpflegungsstätten, von Restaurants und Hotels, die neben Fleischmenüs auch fleischlose Menüs servieren und die täglich eine Reihe von Gemüse und Salaten als Spezialplatten anbieten. Diese Lokale finden für diese Vorkehrungen auf der Speisekarte eine regelmässige und dankbare Kundschaft.

Nun gebigt sich diese Kundschaft in die Ferien und trifft im gleichen Hotel mit einer Reihe von Gästen zusammen, die nicht wie zu Hause leben wollen, sondern für den Pensionspreis mehr Fleisch, mehr Teigwaren und mehr Süssspeisen essen wollen. Dabei erlaubt aber der Pensionspreis dem Gastwirt nicht, besonders in abgelegenen Bergorten, zwei gesonderte Menüs zu servieren, und erlaubt auch nicht, allzu reichlich Gemüse zu servieren, da die Beschaffungsmöglichkeiten sehr erschwert und die Preise sehr hoch sind.

Die Folge davon ist, dass der Gastgeber auf die Schablone der Menus zurückgreift, um es der Grosszahl der Gäste mit Fisch und Fleisch recht zu machen, wobei er hofft, mit Gemüsebeilagen und Früchten auch den mehr vegetarisch eingestellten Gästen zu dienen.

Im Grossbetrieb und bei höheren Preisen kann für die einzelnen Ansprüche der Gäste besser gesorgt werden, da im Kontakt mit der Hotelleitung eine Sonderverpflegung mit Extragemüse, Salaten und Früchten zusammenstellbar ist, ohne dass für den Gast Mehrkosten entstehen.

In einem dem Schreiber nahestehenden Betrieb werden seit zehn Jahren in jeder Abteilung fleischlose Menüs serviert, die aus Spezialgerichte und Salatplatten bestehen. Zahl dieser fleischlosen Gerichte macht im Tag ca. 10-15% aller Mahlzeiten aus. Die Erfahrungen gehen dahin, dass die Zahl der Gäste, die die Möglichkeit einer solchen Verpflegungsweise begrüsst, zunimmt, besonders in Friedenszeiten, während momentan durch den Mangel an Teigwaren und Hülsenfrüchten bei den einen eine vermehrte Neigung zum Fleischkonsum entsteht und bei den anderen ein vermehrtes Verlangen nach Kaffee, Kuchen und Wähen.

Was nun die Preisbildung anbelangt, so wird sich sich durch die Umstellung der Menus kaum verbilligen lassen, indem die nötige Zahl von Wärmeinheiten, die durch Speisen dem Körper zugeführt werden müssen, und zugleich die Verschiedenheit der Nährstoffe, die auszuwählen sind, den Preis hochhalten.

Dabei spielt der Ferienaufenthalt eine besondere Rolle, indem sich Kinder und Erwachsenen von sesshafter Arbeit oder von der Schule weg sich kräftigen, körperlichen Leistungen hingeben, so dass nach kurzem Aufenthalt dem Fleisch-

konsum wieder mehr Wichtigkeit beigemessen wird.

Wie schwer es ist, eine diät- und kurgemässe Küche einzuführen, zeigt folgendes Beispiel: An einem grossen deutschen Badeort haben sich im 1935 herum Kurverwaltung und Hoteliers die Mühe genommen, sich mit sämtlichen Ärzten am Orte auf eine Reihe von Kurmenüs zu verständigen, die sich die Hotellerie zu servieren verpflichtete. Der Erfolg war, dass die grosse Zahl von Patienten in den Hotels keine Kurmenüs, sondern die etwas üppigere Table d'hôte geniessen wollte. Andere Gäste wünschten an Tagen, an denen sie Kurmenüs offeriert erhielten, Abänderungen zu erhalten. Nach 3 Jahren wurde der Versuch preisgegeben und die gute Idee, den kleineren Betrieben auf diese Weise die Regime-Küche zu ermöglichen, wurde aufgegeben.

Nun stellt sich die Frage: Was kann die Küche der Gastwirtschaftsverwehre tun, um die Hotelmahlzeiten, d. h. das „Menu“, neuen den Verpflegungstendenzen besser anzupassen? Da muss die Phantasie und die Freude an vermehrter Arbeit wieder in den Küchen Einzug halten, damit wieder mehr bürgerliche Vorspeisen zubereitet werden, wobei mehr Gemüseplatten eingeschaltet werden können, mehr Gerichte aus Pilzen, mehr einfache Fischgerichte, mehr frisches Obst und mehr Süssspeisen mit Früchten. Die moderne kulinarische Literatur weist da sehr interessante Wege.

P. Bon, Bahnhofbuffets Zürich.

Es sind bis jetzt bei mir nur selten aus Gästekreisen Wünsche zur Vereinfachung der Verpflegung geäussert worden. Dagegen ist es eine allgemeine Erscheinung, dass der Gast bloss eine — allerdings meist starke — Platte konsumiert, wie z. B. Châteaubriand, Rehrieken, Wild, Geflügel. Das spricht also nicht gerade dafür, dass ein besonders grosses Bedürfnis nach vegetarischer oder Rohkost vorhanden wäre.

Die Ansicht wird oft vertreten, dass leichtere Kost viel bekömmlicher sei, und diesem Wunsch ist Rechnung zu tragen. Der Gast, der in ein gutes Restaurant oder Hotel geht, will sein reguläres Menu, mit Fleisch und allem Zubehör. Die Ferien sind noch immer für Viele auch eine Magenfrage. Anders dagegen der Kurgast, der eine Kur gebraucht. Er schätzt es bestimmt und hat noch häufig vom Arzt die Weisung, dass eine gewisse Diät mit seinen Kuranwendungen Hand in Hand geht. Es braucht dies nicht unbedingt Rohkost zu sein, auch nicht rein vegetarische Verpflegung. Beides, verbunden mit leichtem Mehl- und Fleischspeisen in reicher Abwechslung, wird sicher sehr geschätzt. Diesem Moment tragen vor allem die Kurhotels, überhaupt Hotels, wo Gäste längere Zeit Aufenthalt nehmen, vermehrt Rechnung.

Ich veracheibe seit langem in meinem Betrieb viel frisches Gemüse und sehr viel Salat zum Menu. Dafür ist der Gast dankbar. Allzu üppige Menüs kann man heute sowieso nicht mehr verabreichen und durch die fleischlosen Tage ist schon sehr viel umgestellt worden. Typischerweise will der Gast an fleischlosen Tagen möglichst nicht auswärts essen, eine Erscheinung, die sich natürlich hauptsächlich in den Restaurants auswirkt. Man wird dem Publikum erst beweisen müssen, wie leistungsfähig auch an diesen Tagen eine gute Hotel- oder Restaurantküche sein kann. Meiner Ansicht nach ist die heutige Zeit einer Neuorientierung nicht günstig. Teigwaren sind knapp, Fische nicht immer leicht zu bekommen, Gemüse sind zeitweise sehr teuer, ebenso Salate. Fleisch dagegen ist noch nicht rationiert und kann hundertfach variiert und verwendet werden. Eine Küche, die sich ganz auf neuzzeitliche Lebensweise umstellen müsste, würde manches benötigen, was nicht mehr erhältlich ist.

Was gewünscht wird, ist eine natürlichere, ich möchte fast sagen, bürgerlichere Küche, schmackhaft, würzig, aber ohne Schikanen, wie gute Hausfrauen kochen. Die sogenannten „raffinierten“ französischen Küche, die sie auch oft falsch verstanden worden ist, hat sich überlebt. Unsere Köche konnten sich oft nicht genug tun an schwersten Saucen und hundertelei Drum und Dran. Es wird zu viel verälscht. Gerade die gute, französische Küche ist sehr einfach und lässt den Speisen ihren natürlichen Geschmack, mit viel wenig Zutaten gehoben, aber nicht mit Allzuviel verdeckt und verdorben wird. Ich denke da an die häufige Verwendung und Verschwendung von Truffeln, Champignons, Crevetten, Mayonnaise, Tomaten usw., oft in schönstem Durcheinander.

Ich habe die Beobachtung machen können, dass bei mir die einfachen Gerichte, wie z. B. ein Ochsenschwanzragout mit Spätzli, eine kräftige Erbsensuppe mit Schweinsbraten, Leberknödel mit Sauerkraut und Ähnliches mehr, am raschesten ausverkauft sind. Sie werden von Kennern und Leuten, die sich Besseres resp. Teureres leisten können, bevorzugt. Eine gewisse Umstellung in dieser Hinsicht wäre sicher angebracht und würde der Rentabilität mancher Küche sehr zustatten kommen.

Em. Meisser, Casino, Basel.

Aus unsern Gästekreisen konnte ich keine Wünsche im Sinne einer Vereinfachung der Mahlzeiten feststellen.

Das Gästepublikum lässt sich in unserem Betrieb in ungefähr 3 Gruppen einteilen: 1. in die Pensionäre, welche sich regelmässig zum Mittagessen einfinden. 2. in Geschäfts- und Kaufleute aus der Stadt und der übrigen Schweiz, welche immer wieder das Restaurant und Hotel aufsuchen, und 3. in das Publikum, welches zur Abwechslung an Wochentagen oder an Sonntagen und Feiertagen im Restaurant esse will.

Alle drei Kategorien haben eines gemeinsam: sie möchten im Restaurant gut essen, wenn immer möglich besser und in der Auswahl reichhaltiger als zu Hause. Jene Gaststätte, deren Küche ihnen zusagt, werden sie auch immer wieder besuchen.

Die Umstellung der Gäste in bezug auf die Ernährung hat sich durch die Rationierungsmassnahmen, sowie durch die Einführung fleischloser Tage zwangsläufig ergeben, wobei zu bemerken ist, dass der grösste Teil der Gäste sich mit der veränderten Situation abfindet und gegenüber dem Küchenbetrieb Verständnis aufbringt. Heute gilt es vor allen Dingen, aus dem Vorhandenen das Maximum an Nährwert und Reichhaltigkeit herauszuholen und ansprechend zu servieren.

Die gegenwärtige Zeit ist wie geschaffen für eine gewisse Neuorientierung der Hotelküche, da der vereinfachte Betrieb mit einer kleineren Speisekarte auskommen muss und in der Hauptsache auf einheimische Produkte angewiesen ist.

Die Küchenkosten dürften durch eine solche Umstellung eher bedrückt ausfallen. Von einer Verbilligung der Preisliste kann auf weite Sicht noch keine Rede sein, da die Einsparungen auf dem Küchenkonto nur einen ungenügenden Ausgleich für die verteuerten Lebensmittel bedeuten.

Über den Begriff „moderne Ernährungshygiene“ lässt sich noch sagen, dass modern nicht immer gleichbedeutend mit richtig ist. Wir haben es erlebt, dass der Kalorienfimmel zum Rohkostfimmel abgelöst wurde, wobei zu bemerken ist, dass beide Lehren wertvolle Erkenntnisse in sich bergen, welche an geeigneten Stellen auch verwertet werden.

Die Entdeckung der Vitamine und ihre Wichtigkeit für den Aufbau des Körpers haben den Nahrungsmitteln eine ganz neue Bewertung. Heute erkennt man, dass unsere Altvordern mit ihrer einfachen, gemischten Kost unbewusst kalorien- und vitaminreich gegessen haben und dabei gesund geblieben sind, ohne sich über Basen- oder Säureüberschuss Gedanken zu machen.

Die meisten Schweizer Köche haben die Entwicklung der neuzzeitlichen Ernährungsforschung aufmerksam aber ohne Vorurteil verfolgt und sicher nicht mit Unrecht den goldenen Mittelweg gewählt. Für den Koch ist der Weg, den er zu beschreiten hat, so ziemlich vorgezeichnet, denn er muss sich in den meisten Fällen der Geschmacksrichtung seiner Gäste anpassen, und nur allmählich kann er diese mit neuen Gerichten befrieden. Eine umfassende Neuorientierung der Hotellerie im Sinne besagter Pressenschrift kommt noch früh genug, wenn das grosse Publikum durch Ernährungshygieniker und Ärzte aufgeklärt und für eine neuzzeitliche Ernährung aufnahmebereit ist.

Aug. Tschümperlin, Küchenchef, Hotel Stadthof, Basel.

Wünsche von seiten der Gäste betreffs Vereinfachung der Menus sind mir nicht bekannt.

Die Gäste, die eine Umstellung in der Hotelverpflegung wünschen, sind meines Erachtens in sehr grosser Minderheit, so dass sich eine totale Umstellung auf ihre Begehren niemals rentieren würde. Der katastrophale Rückgang des Küchenumsatzes in meinem Betriebe an den fleischlosen Tagen scheint mir gerade das Gegenteil zu beweisen.

Ich habe schon seit Jahren immer einige Diäte und auch Gemüsegerichte auf der Karte, um den Ansprüchen bestimmter Gäste genügen zu können. Gebrauch wird jedoch hiervon sehr wenig gemacht.

Eine weitgehende Umstellung halte ich im Interesse der Landesversorgung weder wünschbar noch für notwendig. Jeder vernünftige Hotelier und Restaurateur hat sich schon lange den berechtigten Wünschen seiner Gäste angepasst und sich auf eine gemischte Verpflegung eingestellt. Die sogenannte altüberlieferte Hotellerie existiert wohl nur noch im Lexikon gewisser Vegetarier und anderer Extremisten. Eine solche Küche könnten sich die Hoteliers ja gar nicht mehr leisten. An einen Abbau der Pensionspreise kann in der jetzigen Zeit kaum gedacht werden. Das Gegenteil wird eher der Fall sein.

P. Schröder, Alte Bayrische Bierhalle, Basel.

Wünsche zur Vereinfachung der Mahlzeiten sind seitens der Gäste bis heute nicht angebracht worden. In unserem Betriebe haben wir für den Lunch sowie für das Frühstück verschiedene Preisplatten eingestellt. Die sogenannte altüberlieferte Hotellerie existiert wohl nur noch im Lexikon gewisser Vegetarier und anderer Extremisten. Eine solche Küche könnten sich die Hoteliers ja gar nicht mehr leisten. An einen Abbau der Pensionspreise kann in der jetzigen Zeit kaum gedacht werden. Das Gegenteil wird eher der Fall sein.

Es ist wohl kaum anzunehmen, dass der Schweizer seine bisherigen Ernährungs-Gepflogenheiten aufgeben möchte. Eine Umstellung in der Ernährungsfrage wird sich jedoch mit den zunehmenden Schwierigkeiten in der Lebensmittelbeschaffung notgedrungen ergeben.

Der Wareneinkauf hat sich so verteuert, dass ein Preisabbau nicht in Frage kommen kann. Mit einer weiteren Preissteigerung der Lebensmittel müsste eher eine Erhöhung der Mahlzeitenpreise vorgenommen werden.

W. Wagner, Volkshaus Bern.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Preisgestaltung für Kartoffeln

Das Eidg. Kriegsernährungsamt verfügt u. a. folgendes:

Ab 17. September gelten für Speisekartoffeln folgende Produzentenpreise je 100 kg beim Produzenten angenommen oder franko Abgangsstation ohne Sack:

Eerstellung, Ideal, Bintje und gleichwertige Sorten.....	Fr. 20.—
Böhms allerfrüheste Gelbe, Odenwälder, Blaue, Flava, Erdgold, Industrie und Sabina	19.—
Weltwunder, Alma, Eva, Millefleurs, Up-to-date, Centifolia	18.—
Ackersegen, Voran, Ostbote, Jubel, Wohltnam und gleichwertige Sorten, soweit diese mit Rücksicht auf den Reifezustand oder aus anderen Gründen schon geerntet und in den Verkehr gebracht werden müssen ..	17.—

Zu den Produzentenpreisen für Speisekartoffeln dürfen im Handel hinzugezählt werden:

a) Die von der Eidg. Preiskontrollstelle bewilligten Handelszuschläge je 100 kg von höchstens

Fr. —75 Vermittlungszuschlag des Verladers und Grossisten für wagonweise Verkäufe. Verladern und Grossisten haben sich in diesen Zuschlag, welcher im ganzen nicht mehr als 75 Rappen je 100 kg betragen darf, zu teilen.

Fr. 1.— auf dem Einstandspreis bei sack- oder korbweisem Verkauf durch den Ortsansässigen Handel ab Eisenbahnwagen an den Detailhandel oder direkt an Konsumenten.

Fr. 2.— auf dem Einstandspreis bei sack- oder korbweisem Verkauf ab Hof des Produzenten oder ab Zwischenlager des Handels (Magazin, Engrosmarkt).

Fr. 3.— auf dem Einstandspreis bei sack- oder korbweiser Lieferung franko Domizil des Käufers bzw. des Verbrauchers. Beim Detailverkauf (unter 20 kg) darf zu den Einstandskosten während den Monaten September, Oktober und November ein Zuschlag von höchstens 5 Rappen je kg netto gemacht werden. Ab 1. Dezember darf für kilowise Detailverkauf der in der Verfügung Nr. 380A vorgesehene Zuschlag von höchstens 9 Rp. je kg berechnet werden. Dabei behält sich die Preiskontrollstelle vor, für den Detailverkauf Höchstpreise festzusetzen.

b) Die Frachtkosten. Bei Sendungen in ganzen und halben Wagenladungen dürfen nicht mehr als 75 Rp. in Anrechnung gebracht werden, da die Alkoholverwaltung zu darüber hinausgehenden Betrag rückvergütet. Für die Frachtrückvergütung wird auf die Ausführungsbestimmungen der Alkoholverwaltung vom 28. August 1941 verwiesen.

Für Futterkartoffeln gelten je nach Qualität Produzentenpreise von Fr. 12.— bis 14.— beim Produzenten angenommen oder franko Abgangsstation ohne Sack.

Als Futterkartoffeln gelten nur kleine Knollen mit einem Querdurchmesser von weniger als 5 cm sowie beschädigte Knollen und Abfälle. Der Vermittlungszuschlag des Handels darf für Futterkartoffeln 40 Rappen je 100 kg nicht übersteigen. Über die Verwendung der Sorte Sickingen wird später entschieden.

Für Spätlieferungen sind auf den unter Art. 2 und 4 genannten Produzentenpreisen folgende Lagerzuschläge je 100 kg gestattet: Fr. —75 für Lieferungen ab 1. Dezember 1941, Fr. 1.50 für Lieferungen ab 15. Januar 1942, Fr. 2.50 für Lieferungen ab 1. März 1942, Fr. 3.50 für Lieferungen ab 15. April 1942.

Diese Zuschläge entsprechen dem Schwund und den Lagerkosten. Die Kosten für die Zufuhr zum Lager und die Abfuhr ab Lager dürfen zu den Einstandskosten zugerechnet werden. Soweit in einzelnen Fällen die Kosten für Lagermiete die ortsüblichen Ansätze übersteigen, so dürfen solche besondere Aufwendungen nur mit Bewilligung der Alkoholverwaltung in die Einstandskosten einbezogen werden.

Diese Verfügung tritt am 17. September 1941 in Kraft.

Höchstpreise für Blut- und Leberwürste

Die Eidg. Preiskontrollstelle erlässt folgende Verfügung Nr. 547:

Für den Verkauf von Blut- und Leberwürsten werden folgende Höchstpreise festgesetzt:

- Fr. 2.40 per kg, sofern der letztjährige Preis (Saison 1940/41) weniger als Fr. 2.40 betragen hat.
- Fr. 2.60 per kg, soweit einwandfrei belegt werden kann, dass der letztjährige Preis (Saison 1940/41) bereits Fr. 2.40 oder mehr betragen hat.

Die kantonalen Preiskontrollstellen sind ermächtigt, bei Vorliegen besonderer Verhältnisse, insbesondere dort, wo Blut- und Leberwürste in der Saison 1940/41 erheblich unter Fr. 2.40 per kg abgegeben wurden, im Einvernehmen mit der eidg. Preiskontrollstelle Höchstpreise unter Fr. 2.40 festzusetzen. Dabei soll ein Aufschlag von 10% auf den letztjährigen Preis als Richtlinie gelten.

Die Metzgermeister sind verpflichtet, den entsprechenden Höchstpreis im Verkaufslokal sichtbar anzuschlagen.

Die kantonalen Preiskontrollstellen werden bis spätestens den 18. Oktober 1941 ein Verzeichnis der Ortschaften bzw. Metzgereien mit dem entsprechend zulässigen Preis anfertigen. Die Metzger sind verpflichtet, sich bei diesem Anlass über den letztjährigen Preis auszuweisen.

Heraufsetzung der Höchstpreise für frische Inlandeier

Die eidg. Preiskontrollstelle erlässt in Abänderung der Verfügung Nr. 528 B folgende Verfügung Nr. 528 C:

I. Ab Montag, den 22. September 1941 gelten getrennt nach ausgesprochen ländlichen und städtischen bzw. halbstädtischen Verkaufsplätzen — für frische Inlandeier nachstehende Netto-Höchstpreise, in Rappen pro Ei:

A. Ländliche Gebiete:

Bei Verkauf durch:	an folgende Abnehmer:			
	an Gross- verbraucher	an Konsumenten	franko ab Hof	Ladenpreis nur im Preis-Ortskreis Hausl.
Produzenten	25	26	26	27
Sammelgenossenschaften und Aufkäufer-Händler	—	27	—	28
Detaillisten	—	—	—	28

B) Städtische und halbstädtische Gebiete:

Bei Verkauf durch:	an folgende Abnehmer:			
	an Gross- verbraucher	an Konsumenten	franko ab Hof	Ladenpreis nur im Preis-Ortskreis Hausl.
Produzenten	26	28	28	30
Sammelgenossenschaften und Aufkäufer-Händler	—	29	28	30
Importeure (Eierhändler)	—	29	28	30
Detaillisten	—	29	28	30

Soweit der Detailhandel Rabatte bzw. Rückvergütungen gewährt, dürfen die vorgenannten Detailhöchstpreise von 27 Rp., 28 Rp. bzw. 30 Rp. entsprechend erhöht werden — derart, dass sich nach Abzug des Rabattes bzw. der Rückvergütung, ausserdemfalls der höchstzulässige Nettopreis ergibt.

II. In Berggebieten über 1000 m Höhe kann sowohl vom Produzenten wie vom Händler der ortsübliche Zuschlag verlangt werden (maximal 2 Rp. pro Ei). Der Detailverkauf über dem allgemein gültigen Höchstpreis ist jedoch nur in den betreffenden Berggebieten zulässig.

III. Die zuständigen kantonalen Behörden sind berechtigt, den durch diese Verfügung festgesetzten Höchstpreis für den Detailverkauf bei Vorliegen besonderer Verhältnisse im Einvernehmen mit der eidg. Preiskontrollstelle angemessen herabzusetzen. Sie haben in diesem Fall für die umfassende Bekanntheit des durch sie festgesetzten tieferen Höchstpreises zu sorgen.

Verkaufspreise für Kühl- und Kalkeier aller Provenienzen

Die eidg. Preiskontrollstelle hat in Ergänzung der Verfügung Nr. 528 A vom 17. Juni 1941 für Kühl- und Kalkeier aller Provenienzen folgende Höchstpreise festgesetzt:

Für Lieferungen an	ungeleuchtet	geleuchtet
Eierhändler	24 1/2	25 1/2
Detaillisten	20	27
Grossverbraucher	27	28
Konsumenten	28	29

Höchstpreise für Walliser Vollfettkäse

Die eidg. Preiskontrollstelle erlässt folgende Verfügung Nr. 459 E:

Mit Wirkung ab 20. September 1941 und bis auf weiteres werden für Walliser Vollfettkäse I. Qualität, schnittreif, folgende Höchstpreise festgesetzt:

Beim Verkauf des Produzenten an die Händler-Aufkäufer	Höchstpreise in Fr. je kg
Beim Verkauf des Händlers-Aufkäufers an den Grosshandel, je nach Reife-grad	4.—
Beim Verkauf des Grosshandels an den Detaillisten, Lieferung ab Lager des Grossisten	4.10—4.20
Beim Verkauf des Grosshandels und Detailhandels an Hotel und Restaurants, ab Lager, in ganzen Laiben	4.80
Für den Verkauf an die Konsumenten, 1 kg und mehr	5.—

Die Festsetzung von Höchstpreisen für die unteren Gewichtseinheiten bleibt vorbehalten.

Allgemeine Bestimmungen

Für deklassierte oder nicht genügend ausgereifte Ware sind entsprechend niedrigere Preise festzusetzen. Beim Verkauf an die Konsumenten dürfen rote Rappen nicht auf den nächsten Fünfer aufgerundet werden. Die Milchverbände, Grossisten- und Detailisten-Organisationen usw. sind verpflichtet, ihre neuen Preislisten der eidg. Preiskontrollstelle in Bern zuzustellen.

Höchstzulässige Verkaufspreise für Sauerkraut

Durch Verfügung Nr. 408 A hat die eidg. Preiskontrollstelle mit Wirkung ab 1. Oktober 1941 für den Verkauf von vollwertigem Sauerkraut folgende Höchstpreise festgesetzt:

Lieferung an Wiederverkäufer franko Talbahn-Empfangsstation	Fr. per 100 kg netto
Lieferung an Gastwirtschaftsgewerbe u. andere Grossverbraucher franko Talbahn-Empfangsstation	45.—*
Detailpreise per kg netto	50.—*
	60 Rp.

Für Lieferungen an die Armee werden die Verkaufspreise gesondert geregelt.

Leergebände werden zum Selbstkostenpreis berechnet und gleichpreisig zurückgenommen, wenn franko und in gutem Zustand zurückgeschickt.

* Ausnahmsweise inklusive Warenumsatzsteuer!

MONT D'OR
EDELWEINE
BERGER & CO.
Langnau-Bern

STUCKLIN DIE BEKANNTEN
Spezialisten
FÜR
HOTELBOILER-ELEKTRIFIKATION
BASEL TEL. 4 12 85 SCHORENMATTEN 52

Zu verkaufen aus Hotel-Liquidation eine
Küchenmaschinenanlage
bestehend aus:
Schwingmaschine, Glacemaschine, Mandelmühle, Kartoffelschälmaschine und Passiermaschine
Offert. unt. Chiffre H. L. 2393 an die Hotel-Revue, Basel 2.

BESTECKE
WELLNER
Meisterliche Formen Schönheit und Harmonie
TAFELGERÄTE
Musterlager ZÜRICH 1 / Schweizergasse 14 / Tel. 388 23

Winterthur Unfall
Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

Besondere Vergünstigungen für Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluss von Dritt-Haftpflicht- und Unfall-Versicherungen für das Personal.
OTTO MÜLLER
Forellenerzand Pisciculture
Stalden i/E.
Tel. Konoellingen 8.41.21

Zu verpacken schönes, neuzeitlich eingerichtete
HOTEL-RESTAURANT
II. Rang
(60 Betten) in allerbesten Lage einer Grossstadt der deutschen Schweiz. Offerten unter Chiffre H. R. 2398 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

PYRO WURST
Gut und haltbar
WURSTFABRIK RUFF ZÜRICH

Occasionen
3 rez. Nationalkassen, 6 schöne, autom. Waagen mit Garantie ab Fr. 185.—, 10 la Aufschnittsmasch., davon 2 kl. Berzel, neue Schiebengewichte, u. Tischwaagen, elektr. Kältemöhlen, Silberbestecke, Messer, Plateaux etc. billig. Frau Sigg, Zähringerstr. 5, Zürich 1.
Gesucht
Volontärstelle
in Hotel als Stütze der Directrice oder Gouvernante. — Offerten unter Chiffre OF 5642 Z. an Orall Füssli-Annoucen Zürich, Zähringerhof.

Gegen bar zu kaufen gesucht einen kleinen Posten
Silberplatten, Légumiers Kaffee- und Teekannen
Es kommt nur gut erhaltene Ware in Frage. — Offerten unter Chiffre S. L. 2403 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Winterstelle für unsere vorzüglichen
Chef (Alleinkoch) gesucht. Anfragen erbeten an Postfach 51, Weggis.

Ausserst günstig zu verkaufen
22 Stühle und 6 Tischli
in Schlafrock, rot, wie neu, geeignet für Caféconditore. Auskunft unter Chiffre OF 5313 St. an Orall Füssli-Annoucen, St. Gallen.

In diesem Fabrikgebäude sind über 2000 Zimmer-Einrichtungen und Einzeilmöbel eingelagert, für Kunden, die sich bei der Möbel-Pfister A.-G. klugerweise rechtzeitig eingedeckt haben.
Noch verfügt dieselbe in der Schweiz führende Verkaufshaus über zahlreiche Einrichtungen in erstklassiger Vorleistungsqualität. Profitieren auch Sie!
Verlangen Sie heute noch kostenlos das Sammelwerk „Wie wohne ich schön und richtig!“, mit 320 Seiten und 545 Photos. Dieses Buch ist der unentbehrliche Ratgeber für alle Möbel-Interessenten, gleichgültig ob sie bei der Möbel-Pfister A.-G. oder einer andern Firma ihre Anschaffung machen.

reiburg offeriert zum Verkauf die Erzeugnisse seines Bodens und seiner Handwerker
reiburg 2. bis 13. Okt. 1941
reiburger Herbstmesse

Rheinweinflaschen
1/2 und 3/4 Liter in schönem, grünem Glas. Grosse Vorräte in Bordeaux- und Burgunder- sowie Liqueur- und Mineralwasserflaschen.
Glashütte Bülach A.G. in Bülach
Telephon Nr. 5 Illustrierte Preisliste

Wenn Sie Hotel-Möblier zu kaufen suchen oder zu verkaufen haben, dann hilft Ihnen eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue

Kochkurse
an der staatlich subventionierten
SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN
Heute geht es nicht mehr ohne gründliche Köchenkenntnis, genaue Kalkulation, rationelles, sparsames Köchen. Unser Kochkurs vermittelt die nötigen Kenntnisse!
Nächste Kurse: 28. Okt.—20. Dez. 6. Jan.—26. Febr.
Prospekt und Auskunft verlangen! — Telephon 2 55 51

Un enfantement difficile

La réglementation de la location des chambres meublées

Depuis des mois, pour ne pas dire des années que cette question préoccupe les milieux hôteliers, on croyait être arrivé enfin à une solution satisfaisante. Hélas, il n'en est rien! La confusion règne en maîtresse sur les esprits et tout semble se ligurer contre une disposition qui n'a au fond pas d'autre but que de réprimer un abus.

De quoi s'agit-il? A la suite de circonstances sur lesquelles il n'y a pas lieu de s'appesantir pour l'instant, la location de chambres meublées a pris ces dernières années un développement tel, qu'elle est devenue une concurrence extrêmement dangereuse pour l'hôtellerie; dans certains cas même, elle s'est purement et simplement substituée à elle.

Cette situation n'aurait en soi rien de critiquable si les lois de l'hébergement étaient appliquées sans autre forme de procès à tous ceux qui, par désir de gain, convenance personnelle ou nécessité budgétaire, sont devenus des hôteliers d'occasion. Or, tel n'est précisément pas le cas. Soit le convert de l'article 31 de la Constitution fédérale, consacrant la liberté de commerce et de l'industrie, à la ville comme à la montagne, la famille aisée comme celle qui l'est moins, s'arrogue le droit d'héberger qui bon lui semble, au prix qui lui convient, sans être tenue par aucune des lois ou prescriptions qui régissent l'hôtellerie. La situation devient à proprement parler insupportable et une solution satisfaisante doit être trouvée sans délai.

Il est vrai que des pourparlers ont été engagés depuis de longues semaines entre les autorités compétentes et les intéressés. Mais il ressort malheureusement des discussions en cours que le problème est plus complexe que d'aucuns ne le pensent et les cantons consultés sur l'opportunité d'une réglementation fédérale dans ce domaine se sont heurtés à des points de vue quasi inconciliables.

En effet, de toutes les instances en cause, et elles sont nombreuses, aucune, l'hôtellerie exceptée naturellement, n'a un intérêt évident à se rallier à une solution d'ensemble qui l'obligerait à certains sacrifices.

La Confédération, soucieuse de respecter les prérogatives cantonales, ne voudrait rien faire qui heurte par trop les dispositions régionales, particulièrement délicates dans ce domaine. Les cantons craignent d'augmenter leur besogne administrative, déjà suffisamment ardue par les temps que nous vivons, et prétendent en général, et non sans quelque raison, que les lois cantonales sont suffisantes pour atteindre le but recherché. Les communes, elles, sont sous le joug de l'électeur. Les hôteliers n'y sont la plupart du temps qu'une minorité et leur influence n'est, hélas, plus très rayonnante. La majorité l'emporte tout naturellement au profit de ceux qui sont les réels bénéficiaires de l'état de fait existant.

Or, quoique on en dise, ce sont, à la ville comme à la montagne, les intérêts immobiliers qui sont l'obstacle principal à une saine réglementation dans ce domaine. En effet, une limitation de la location de chambres meublées aurait en ville pour conséquence d'apporter certaines restrictions dans la location et la sous-location de la plus grande partie des appartements des immeubles locatifs et, plus particulièrement des « appartements houses », dont beaucoup ne se distinguant plus guère d'une exploitation hôtelière, si ce n'est par les charges fiscales réduites dont ils bénéficient par rapport à nos entreprises.

A la montagne, un phénomène semblable se produit. La sous-location totale ou partielle d'un chalet est entrée dans les mœurs de nos braves montagnards, par conséquent aussi dans leur budget, et toute limitation dans ce domaine constituerait, de ce fait, une diminution appréciable de leurs revenus. Il suffit de se promener aujourd'hui dans nos stations alpêtres pour se rendre compte du développement extraordinaire de ce « Nebengeschäft ». Non seulement on loue, mais on construit dans ce but. On fonde pour qu'on s'en prive puisqu'on laisse faire?

En bref, à la ville comme à la montagne, le logeur s'assimile volontiers à l'électeur. Il croit que une majorité d'autant plus agissante que le système que l'on veut réformer a pris de l'extension. C'est son droit. Comment s'étonner dès lors que les cantons se soient refusés, pour la plupart, à une réglementation dans ce domaine, qui aurait apporté une certaine entrave à nos sacro-saintes libertés! Quant au logé, qu'il soit sous-traité ou bourgeois, simple ouvrier ou haut fonctionnaire, il aurait tort de ne pas profiter largement des avantages incontestés que lui offre la conception moderne de la vie à la montagne ou la totale indépendance des « meublés » confortables et élégants de nos grandes agglomérations urbaines. Que penser enfin de ceux qui, à l'instar de cette excellente famille zurichoise, se font construire un ravissant chalet aux abords de telle station réputée pour y passer un mois de délicieuses vacances en hiver et autant en été et qui pour rentrer le capital investi, sous-louent au tarif minimum leur propriété à qui le désire pendant le reste de l'année? Solution élégante, si l'en est, plus fréquente que d'aucuns ne s'en imaginent et que l'on aurait tort de blâmer tant elle est « conforme » et inattaquable.

Peut-on laisser se continuer de tels abus? La Confédération qui distribue sa manne officielle à l'hôtellerie, qui lui apporte son appui moral et financier, peut-elle démentir tolérer une telle confusion dont le résultat pratique ne peut qu'être un avilissement toujours plus considérable des prix, c'est-à-dire à la ruine de l'hôtellerie, ce que l'on veut précisément éviter? On se rend compte, en effet, en haut lieu et avec juste raison, que la crise qui en résulterait aurait non seulement les répercussions les plus

dangereuses sur notre situation économique et financière actuelle, mais qu'elle serait des plus désastreuses pour l'avenir de notre pays.

Il faut donc réagir, éclairer nos édiles et arriver à une solution convenable.

Elle devra obéir aux principes suivants:

1. Les abus constatés proviennent du fait que la législation dans ce domaine est insuffisante. Il faut donc la compléter.
2. Seule, la Confédération a le pouvoir de combler cette lacune. Deux moyens sont à sa disposition.
 - a) légiférer elle-même;
 - b) obliger les cantons à le faire.

La première de ces deux solutions a été tentée sous la forme d'un projet d'arrêté du Conseil fédéral qui a été soumis au préavis des cantons. Pour les raisons évoquées plus haut, cette consultation a abouti à un résultat négatif. Dans sa séance du 16 septembre 1941, la sous-commission, chargée d'étudier la question, présidée par M. le Dr. R. Cottier, directeur de l'Office fédéral des transports, n'a pas cru devoir se représenter devant les instances cantonales avec un projet révisé. Elle propose maintenant d'ajouter à la Loi fédérale restreignant la construction et l'agrégation d'hôtels du 26 octobre 1924, qui doit être prorogée et révisée cette année encore, un article qui aurait pour but de donner aux cantons le pouvoir de légiférer eux-mêmes en la matière.

Ce serait certainement la solution la plus heureuse, sous la réserve expresse toutefois qu'elle comporte un mandat impératif aux cantons et que des délais convenables leur soient impartis, car seule la contrainte pourra, dans ce cas, compenser l'abandon d'un arrêté du Conseil fédéral. En un mot, il faut légiférer, soit sur le plan fédéral, soit sur le plan cantonal. Toute disposition nouvelle qui ne serait pas soumise à cette impérieuse nécessité, ne serait qu'un vœu pieu et risquerait fort de ne faire de notre projet de réglementation qu'un projet mort-né.

F. Cottier.

L'effort touristique et économique en faveur de Genève

Malgré la situation actuelle qui inquiète chacun, l'Association des Intérêts de Genève continue à déployer son activité. Elle a, cette année, concentré tous ses efforts sur la Suisse, car on doit se contenter pour le moment du tourisme interne et plus spécialement du déplacement par chemin de fer seulement de nos Confédérés romands et allemands vers Genève.

Va, découvre ton pays. Le slogan de l'Office central suisse du tourisme « Va, découvre ton pays » a certainement été mis en pratique et on a pu constater une recrudescence du tourisme. Mais celui-ci fut cependant dirigé plutôt vers le centre de la Suisse, vers les bords du Lac des Quatre-Cantons, vers Schwytz, en raison des fêtes patriotiques organisées pour commémorer le 50e anniversaire de la Confédération. Et ce fut naturellement au détriment des contrées situées à la périphérie.

Malgré cela, la saison d'été à Genève fut meilleure que celle de 1940. D'après une enquête faite auprès des hôteliers, le nombre des arrivées est supérieur de 15 à 20 pour cent.

L'Association a fait cet été un effort tout spécial pour inciter nos Confédérés à visiter notre ville que beaucoup ignorent encore.

Publicité. Pour intensifier ce mouvement touristique, « Les Intérêts de Genève » ont renouvelé leur effort de propagande par tous les moyens publicitaires, spécialement en Suisse allemande.

La vue de Genève a été affichée en bonne place dans les gares C.F.F., dans les vitrines d'agences de voyages, de bureaux de renseignements, de magasins, etc. De beaux agrandissements photographiques ont été également exposés dans de nombreuses vitrines de magasins des principales villes. Les publications illustrées de Genève ont été diffusées dans tous les milieux. La reproduction d'une ancienne gravure de Genève fut offerte comme souvenir à tous les participants des congrès suisses qui ont tenu leurs assises dans nos murs. Les cinémas des principales villes suisses ont projeté des vues de Genève ou des slogans vantant les attraits de notre ville.

Elle a également profité de faire paraître des annonces suggestives dans les journaux et revues de Suisse allemande. L'Association a aussi profité d'intensifier sa publicité à l'occasion d'événements particuliers comme lors du déplacement de l'Orchestre de la Suisse romande qui a participé à la semaine d'Opéra de la ville de Zurich. Elle a participé aux frais de publicité des Cours de vacances de l'Université, cours dont le cinquantième anniversaire a été célébré cette année. Elle s'est naturellement particulièrement occupée des représentations en plein air du « Guillaume Tell » de Rossini et des « Jeux de Genève ».

La grande organisation « Caisse suisse de voyages » s'est intéressée tout spécialement à Genève. Le nombre de nos hôtels participant à l'activité de cet organe s'élève à quatorze.

L'Association s'est aussi préoccupée de faire connaître Genève comme centre de la mode. Une ravissante plaquette a été éditée, donnant par la plume autorisée de Mme L. Florentin un aperçu fort intéressant de la mode à Genève des siècles passés à nos jours. Cette publication a paru pour

annoncer le Salon de la mode qui prendra place dans le courant du printemps 1942. De pressantes démarches ont été tentées auprès du Conseil fédéral pour obtenir son appui et son patronage. Il est probable qu'une décision définitive sera prise d'ici peu. Les Intérêts de Genève ont fait jusqu'à aujourd'hui tout ce qui était en leur pouvoir pour assurer la réalisation de ce Salon qui comprendrait la participation de toutes les industries se rattachant à la mode.

Dans cet ordre d'idée encore, la Chambre syndicale genevoise de la haute couture a organisé avec les maisons de haute-mode et de fourrure une semaine de la mode dont la réussite fut parfaite.

Les C.F.F. et Genève. Les billets du dimanche ayant été supprimés cet été pour cause de force majeure, la Direction générale des C.F.F., en vue de stimuler par l'octroi d'autres facilités le trafic voyageur des villes suisses à destination de Genève, et à la suite de démarches entreprises par les Intérêts de Genève, a chargé les gares d'un certain nombre de villes d'organiser des voyages à taxes réduites. Elle a également mis en marche des trains spéciaux à l'occasion des « Jeux de Genève » et des représentations de Guillaume Tell. Les cartes d'abonnement de vacances émises d'après une nouvelle formule qui donne satisfaction à notre ville ont eu un énorme succès et de nombreux voyageurs de la Suisse allemande en ont profité pour venir chez nous.

Le Secrétariat de la place des Bergues n'a pas chomé. Ses services ont été mis à contribution par la population genevoise et par nos hôtels qui le consultent pour une multitude de demandes d'informations auxquelles il est fait droit par un personnel qualifié.

Tourisme et hôtellerie au XXIIème Comptoir Suisse

En plus de l'appui direct que le 22ème Comptoir Suisse a apporté à l'hôtellerie Lausannoise et régionale, il est à noter l'aide qu'il assure à l'ensemble de notre hôtellerie suisse. En effet, grâce à son beau salon de tourisme, qui prend chaque année plus d'extension, le Comptoir Suisse donne au public la faculté de se familiariser avec le développement de notre industrie hôtelière nationale et de choisir ses itinéraires de déplacement de vacances à toutes les périodes de l'année.

De son côté, l'Office Central Suisse du Tourisme, par un stand fort bien présenté, et particulièrement suggestif, rappelle, à l'aide d'une grande carte de la Suisse, toute l'ampleur prise dans notre pays par ses diverses stations touristiques et climatiques, tant en plaine qu'en montagne. Cette propagande en faveur de notre tourisme suisse est en effet très remarquée. Il en fut de même au stand de l'Association Vaudoise des Intérêts touristiques qui rappela, par son heureux agencement, que l'hôtellerie offre à sa clientèle non seulement des sites attrayants, mais de quoi satisfaire également ses désirs gastronomiques. De son côté, l'Union Romande du Tourisme (Pro Léman) a fait ressortir avec ingéniosité, dans un chalet fort remarqué, les beautés de nombreuses stations romandes. Ces ensembles de couleurs étaient autant d'appels au voyage et d'invitations à servir notre tourisme et les intérêts de notre hôtellerie. Le salon du tourisme était encore rehaussé par la participation, sous forme de stands particuliers, ou par la présentation élégante d'affiches diverses, de nombreuses stations de Suisse centrale et orientale, et même du Tessin. Les sports d'hiver étaient à l'honneur. A cette époque où nous vivons sous le slogan de « Va, découvre ton Pays », le Comptoir Suisse a affirmé de ce fait l'agent de propagande qu'il constitue de plus en plus pour notre activité touristique et hôtelière.

Et tout en restant dans le cadre du tourisme, citons aussi l'intéressante exposition des gazogènes, qui permit de se rendre compte que nos voitures de tourisme elles-mêmes aussi sont à même de rouler au gaz de bois ou aux carburants de remplacement, au même titre que nos poids lourds et notre motorisation agricole. Est-ce là une indication pour l'avenir? Il se pourrait qu'au cours des années prochaines, notre automobilisme touristique ne puisse bénéficier de nouveaux contingents de benzine. C'est alors que la valeur de nos carburants nationaux s'imposera plus que jamais et que notre hôtellerie pourra en retirer indirectement un bénéfice certain.

Dans le cadre hôtelière toujours, la Foire Suisse de Lausanne a présenté de nombreuses réalisations nouvelles qui regardent la grande cuisine, et qui soulignèrent les progrès accomplis par notre industrie en ce domaine si important de l'économie hôtelière. Le gaz et l'électricité sont parvenus à des progrès techniques toujours plus grands, et dont il convenait de mentionner ici l'intérêt.

Nous sommes heureux que le XXIIème Comptoir Suisse nous ait apporté très clairement l'illustration de la valeur qu'il représente pour la branche hôtelière. Il est heureux que cette grande foire commerciale voue une attention constante aux questions de tourisme et d'hôtellerie. Cette action aura des répercussions toujours plus sensibles et heureuses dans le domaine qui nous intéresse.

E. Nf.

A propos de l'impôt sur le chiffre d'affaires

Un de nos membres nous informe que plusieurs de ses fournisseurs lui ont recommandé de s'inscrire comme grossiste afin que ceux-ci puissent continuer à lui livrer la marchandise sans avoir besoin de lui compter l'impôt sur le chiffre d'affaires.

Nous croyons qu'il y a là d'une vaine tentative d'éviter l'impôt et de le faire supporter à



A nos Sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

Monsieur

Thomas-Amos Davies

Propriétaire de l'Hôtel Villa Marie-Louise à Villars-Chesières

décédé à Territet, le 20 septembre 1941, à l'âge de 61 ans, après une grave maladie.

Nous vous prions de conserver le meilleur souvenir de ce fidèle membre depuis plusieurs années.

Au nom du Comité central:

Le président central:
Dr H. Seiler.

d'autres. Car si l'on s'inscrit comme grossiste on n'a évidemment pas à payer l'impôt sur les marchandises que l'on reçoit, mais on a l'obligation de le prélever pour l'Etat et l'on est astreint à toutes les écritures qui en résultent.

L'on évite donc pas l'impôt, ceci indépendamment du fait que l'hôtelier ne peut s'inscrire comme grossiste puisque l'article 11 de l'arrêté fédéral sur le chiffre d'affaires prévoit que même si le chiffre d'affaires annuel dépasse 35,000 francs, les hôteliers et restaurateurs qui font exclusivement les prestations découlant de leur profession (restauration et logement), ne sont pas des grossistes. En outre, dans les prescriptions relatives à l'obligation de s'inscrire, il est également prévu que les hôteliers et restaurateurs sont exemptés de cette obligation.

L'hôtelier n'est donc nullement obligé de s'inscrire et il n'a aucun intérêt à le faire. Il est préférable de s'en tenir au texte de la loi et de prendre livraison des marchandises sur lesquelles l'impôt aura déjà été calculé. Cela ne signifie pas que l'hôtelier devra en faire les frais, puisque le législateur prévoit que l'on peut le faire supporter aux consommateurs.

De nos sections

Assemblée générale extraordinaire de la section Montreux

Les hôteliers de Montreux se sont réunis en assemblée générale extraordinaire le 17 septembre pour prendre connaissance des diverses propositions et demandes du Comité central de la S.S.H.

Une trentaine de membres avaient répondu à la convocation de leur président, Monsieur R. Mojonnet, qui eut le plaisir de saluer la présence de M. le Dr. Hiesen, directeur du Bureau central. Il relève que c'est la première fois que le directeur du Bureau central assiste à une assemblée de la Section de Montreux et se félicite de la collaboration toujours accordée par la Direction et les divers services du Bureau central. Deux membres assistaient aussi pour la première fois à une assemblée (membres individuels): M. Capt (Golf-Hôtel) et Jean Cuéniet (membre individuel); le président leur transmit les souhaits de bienvenue de leurs collègues.

La proposition du Comité central relative à l'augmentation de la taxe de chauffage souleva une longue discussion à laquelle un grand nombre de sociétaires prirent part. Certains hôteliers firent valoir qu'ils avaient déjà conclu des arrangements au-dessus du prix ordinaire pour toute la saison d'hiver et qu'il était très difficile, dans ces conditions, de modifier le prix débattu. D'autres orateurs se déclarèrent favorables à l'augmentation projetée. Finalement l'Assemblée, au vote nominal, adopta l'augmentation proposée par 15 voix contre 9 et quelques abstentions.

La discussion au sujet de l'Hôtel-Plan et des coupons spéciaux pour cyclistes fut moins longue. M. Mojonnet put constater que dans la Section de Montreux les prix payés par cette organisation ne donnent pas lieu à des observations.

La question de la commission à payer sur les extras des clients de la « Caisse Suisse de Voyage » fut assez rapidement liquidée dans le sens proposé par le Comité central.

L'assemblée accueillit avec satisfaction l'information suivant laquelle les autorités fédérales étudient les moyens propres à réglementer la location de chambres et d'appartements meublés. Si, à Montreux même, la situation est peut-être moins grave qu'ailleurs, il n'en demeure pas moins qu'il s'agit là d'une question de la plus haute importance à laquelle toute l'hôtellerie suisse est intéressée.

M. Mojonnet, président, rappela à l'assemblée que la convention passée avec le Kursaal au

sujet de la perception de la Kurtaxe expirait à la fin de cette année. M. H. Jaussi, président de la Commission de propagande de la Société de développement, souligna la nécessité de mettre des fonds beaucoup plus importants à la disposition de cette commission. MM. Guhl et Pigeuron intervinrent encore dans le débat. S'inspirant de divers avis exprimés, le comité entamera à temps voulu les pourparlers nécessaires.

Aux propositions individuelles, MM. Hayoz, Pigeuron, Deig et Chaudet intervinrent au sujet de diverses questions ressortissant des domaines de la propagande, des transports, de l'organisation interne de la société et du rationnement de denrées alimentaires. Après trois heures de délibération, M. Mojonnet put lever cette intéressante assemblée. A.

Divers

À la commission permanente du tourisme du parti radical-démocratique

Présidee par le professeur Delaquis, la commission permanente du tourisme du parti-radical-démocratique suisse a tenu à Berne, son assemblée constitutive. Elle a désigné à la vice-présidence M. Guhl, député de Montreux, et aux fonctions de secrétaire M. Steinmann, de Berne.

La commission entendit des rapports sur divers domaines de l'économie touristique suisse, ainsi que d'intéressantes indications fournies par M. Paschoud, directeur général des C.F.F., sur les différentes tâches touristiques des C.F.F. M. Kesslering, de St-Gall, exposa la situation et les perspectives économiques des chemins de fer privés et M. Oetli, de Schaffhouse, parla de la situation de la navigation en relation avec les projets de développement des voies fluviales intérieures. M. Wiedemann-Hauser (Lucerne), membre du Comité central de la S.S.H., exposa enfin les conditions actuelles et les nouvelles tâches de l'hôtellerie suisse.

Les exposés firent ressortir la grande importance du tourisme pour l'ensemble de l'économie

publique et dégagèrent l'idée que seule une collaboration féconde de toutes les entreprises et organisations intéressées au tourisme suisse permettrait d'atteindre le but fixé.

Nécrologie

Thomas-Amos Davies †

Nous apprenons avec tristesse la nouvelle de la mort, à Territet, à l'âge de 61 ans de M. T.-A. Davies, propriétaire de l'Hôtel « Villa Marie-Louise » à Villars-Chesières, après une longue et pénible maladie vaillamment supportée. Bien qu'il n'ait pas été hôtelier de métier, il a consacré tout son temps à l'hôtellerie et il a parfaitement réussi pendant les 20 ans où il exerça son activité à Villars. Son hôtel était très bien dirigé et avait une clientèle extrêmement fidèle. M. Davies a été un exemple de probité et de conscience, et il a senti, plus que tout autre, qu'étant étranger à notre pays et jouissant de son hospitalité, il n'avait pas seulement des droits mais des devoirs, et ces derniers, il les a scrupuleusement accomplis. Il était très assidu aux assemblées des hôteliers et s'intéressait beaucoup au développement de la station. Villars perd en lui une personnalité remarquable, tant par son activité que par sa vie chrétienne.

Nous présentons à sa famille l'hommage de notre respectueuse sympathie.

Nouvelles financières

Société de l'Industrie des Hôtels Genève (Hôtel Métropole)

Cette société vient de tenir son assemblée générale et, à la suite de l'exposé qui a été présenté à cette occasion, les actionnaires ont dû constater que l'amélioration due à la merveilleuse exposition genevoise des chefs-d'œuvre du Prado

a été hélas sans lendemain. Bien au contraire, la guerre, d'abord puis, comme coup de grâce, la suppression quasi totale du trafic automobile, ont été durement ressenties par l'industrie hôtelière car Genève n'a pas, comme d'autres régions de la Suisse, bénéficié d'un accroissement du trafic intérieur. Le conseil d'administration voudrait pouvoir vendre l'Hôtel Métropole soit à l'Etat pour que celui-ci y installe ses services administratifs, soit à des groupements qui voudraient transformer l'immeuble en appartements locatifs. Mais il y a de gros obstacles à vaincre et si cette vente ne peut se faire, il faut continuer l'exploitation. Dans ces conditions, si l'on veut que l'Hôtel Métropole, d'excellente réputation, confortable et bien dirigé, puisse recevoir cet hiver un certain nombre d'hôtes désireux de s'épargner les inconvénients du chauffage particulier, il faudra installer le service d'eau chaude à l'électricité, mais les fonds nécessaires à cette transformation sont difficiles à trouver.

L'exercice 1940 est bouclé par une perte de fr. 62.234,65 qui sera amortie par un prélèvement égal sur le fonds de réserve. L'immeuble de l'Hôtel Métropole figure au bilan pour une somme de 1 million 200.000 francs et le mobilier pour fr. 150.000. Dans le compte de pertes et profits les frais généraux figurent pour fr. 12.514,55, les intérêts pour fr. 40.559,85 et la perte d'exploitation pour fr. 15.401,10.

Hôtel Mirabeau, Lausanne

L'excédent d'exploitation de cette entreprise qui était encore de fr. 50.360.— en 1938 (on avait encore pu payer un dividende de fr. 12.— par action), avait déjà considérablement diminué en 1939 puisqu'il atteignait plus que fr. 19.315.—. En 1940 il a encore accentué sa chute puisqu'il n'atteint plus que fr. 2.413.—. Les intérêts exigent une somme de fr. 30.211.— et le compte de pertes et profits accuse une perte de fr. 43.684.—. Le capital de fr. 300.000.— n'a pas été modifié; la dette hypothécaire est de fr. 794.000.— et les immeubles et le mobilier continuent à figurer au bilan pour une valeur de fr. 1.033.000.—.

Agences de voyages

Viajes Marsans S.A., Barcelone

Cette agence de voyages bien connue qui a son siège à Barcelone communique officiellement à la S.S.H. que les sommes qu'elle doit à un certain nombre d'hôtels suisses et qui n'ont pu être payées à temps, en été 1936, par suite de la guerre civile qui a éclaté en Espagne, pourront en grande partie être réglées selon l'accord de clearing intervenu entre la Suisse et l'Espagne au mois de mars 1941. Les montants inférieurs à fr. 250.— seront intégralement payés, tandis que les créances d'un montant supérieur recevront un acompte de 20%. Le solde de 80% pourra ensuite être réglé conformément aux principes convenus.

Nous donnons connaissance de cette heureuse nouvelle en espérant que les relations intenses que l'hôtellerie a eues avec l'agence Marsans pourront reprendre toute leur ampleur.

Quant aux autres agences espagnoles qui ont dû brusquement interrompre leur activité en été 1936, quelques-unes d'entre elles ont également rempli leurs obligations à l'égard des hôtels suisses. D'autres ont cessé d'exister, et les montants qu'elles doivent — qui ne sont heureusement, croyons-nous, ni très nombreux, ni très élevés — peuvent être hélas! considérés comme perdus.

Association des Anciens Elèves de l'Ecole Hôtelière

Le Comité rappelle à ses collègues, auxquels l'invitation ne serait pas parvenue, l'Assemblée générale du 1er octobre 1941.

Réception des participants au Buffet C.F.F. Lucerne, le 1er octobre à 17 heures, suivie d'une soirée familière à l'Hôtel des Balances, Lucerne. Le lendemain, course au Rütli.

Une cordiale invitation à tous. Le Comité.

Schuster
in Teppichen
Linoleum
Vorhang-und
Möbelstoffen
maßgebend!



Der kluge Direktor sorgt sich vor, um stets bereit zu sein, wenn seine Gäste das Haus füllen. Mit erfahrener Sachkenntnis prüft er alles, was in seiner Küche verwendet wird und wählt nach dem Grundsatz, dass für sein Haus nur das Beste vom Guten taugt. Darum hat er, für seine Küche auch

Tex-Ton - Würze

gewählt. Der Chef ist erfreut, denn er kennt die Marke Tex-Ton als Garantie für Qualität.

Suppen — gekörnte Bouillon — Trockensulze
Fleischbrühe — Hühnerbouillon — Rosmarie

Haco-Gesellschaft A.G., Gümliigen-Bern

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetriebe notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschl. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Reception, Dolmetscherdienst, Individualer Unterricht. Rasche und christliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

GESUCHT

für das Stadtrestaurant und die Bar eines Hotels ersten Ranges auf 1. Oktober, sehr tüchtige, versierte

Directrice

Muss Küche und Service sehr gut kennen. Alter 30—40, beste Umgangsformen, sprachkundig, präsentable Erscheinung. Sehr gute Zeugnisse unerlässlich. Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe von Referenzen wolle man bitte richten unter Chiffre D. J. 2389 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, tüchtige, fachkundige

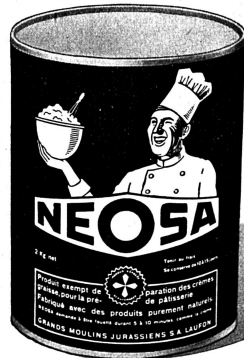
Lingère

mit prima Zeugnisse erstklassig. Hotels sucht Jahresstelle (nur Basel und Umgebung). Offerten unter Chiffre H. S. 2394 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ATTENTION. — OCCASION UNIQUE
A vendre avec immeuble à Villars « Ollon, bon CAFÉ-PENSION 10 chambres, tout confort. — A vendre avec immeuble à Villars « Ollon, joli HOTEL-PENSION 10 chambres, tout confort. Prix et conditions à ne plus revenir. — A Lausanne à remettre RESTAURANT-PENSION, plein centre, 7 chambres meublées, tout confort. 7000 frs. — A Lausanne à remettre HOTEL-PENSION d'Etrangers, 30 chambres, tout confort. 65.000 frs. 25 ans même tonnage. Offres sous chiffre M. E. 2387 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.



Lose heute kaufen

Jetzt haben die Verkaufsstellen grosse Auswahl in Einzel-Losen und Serien. Infolge des günstigen Trefferplanes wird auch diese Tranche wieder frühzeitig ausverkauft sein.

- 1 Treffer zu Fr. 25.000.—
- 1 Treffer zu Fr. 10.000.—
- 1 Treffer zu Fr. 5.000.—
- 10 Treffer zu Fr. 2.000.—
- 50 Treffer zu Fr. 1.000.—
- 50 Treffer zu Fr. 500.—
- 100 Treffer zu Fr. 200.—
- 300 Treffer zu Fr. 100.—
- 500 Treffer zu Fr. 50.—
- 20.000 Treffer zu Fr. 10.—
- 20.000 Treffer zu Fr. 5.—

Zwei sichere Treffer pro Serie
Landes-Lotterie

Ziehung 11. Oktober

Einzel-Los Fr. 5.—, Serie zu 10 Losen Fr. 50.—, erhältlich bei allen mit dem Roten Klebblatt-Plakat gekennzeichneten Verkaufsstellen und Banken, sowie im Offiz. Lotteriebüro, Nüscherlerstrasse 45, Zürich, Tel. 3.76.70, Postcheckkonto VIII 27600.

WER

ein Hotel, eine Pension, Grossrestaurant etc. oder auch Gebrauchsgüter für die Hotellerie zu verkaufen hat, oder diesbezüglich etwas zu kaufen

SUCHT

wer Hotel-Immobilien, Pensionen, Grossrestaurants etc. zu vermieten hat, oder zu mieten sucht

DER

benütze in erster Linie die HOTEL-REVUE zu Inserationszwecken, denn nur so ist es möglich, dass man rasch etwas Passendes

FINDET

HOTEL

IER ODER, 40 chambres tout confort, restaurant, bar, excellente clientèle, immeuble et fonds à vendre moitié valeur à TANGER (Maroc-Zone internationale). S'adr. E. Reverdin, 18, rue de l'Hôtel de Ville, Genève.

Landgasthof

im Berner Oberland, gut frequentiert zu verkaufen.

Offerten unt. Chiffre L. G. 2379 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtelier-Restaurateur, 42 ans, marié, donnant toutes garanties morales et financières, présentement établi à son compte, cherche à se placer comme

Directeur-Gérant

d'un hôtel, restaurant ou brasserie. Entreprise qui accepterait mes services pourrait compter sur un bon nombre de mes clients actuels. Prière adresser offres sous chiffre D. G. 2396 de l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Hotel od. Pension

im Tessin zu mieten gesucht.

Elofferten an A. Meier, hauptpostlagernd, Lugano.

Privat-Pension

In industriereich. Bezirkshauptort des Kantons Aargau ist gutgehende
mit 3-Zimmer-Wohnung zu vermieten.
Offerten unter Chiffre F.M. 2400 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid

fachgewandt, grosse sympathische Erscheinung, 4 Hauptsprachen kundig,
sucht gute Stelle in Hotel- oder Dancing-Bar.
Gebl. Offerten unter Chiffre B. E. 2401 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Vermouth Bellardi

für die Schweiz: Produits Bellardi S. A., Bern