

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **51 (1942)**

Heft 20

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

№ 20
BASEL, 14. Mai 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

№ 20
BALE, 14 mai 1942

INSERATE: Die einseitige Nonpareilzeile 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 jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnements: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag Einundfünfzigster Jahrgang Cinquante et unième année Paraît tous les jeudis

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

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85	Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse No. 112, Basel Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen	TELEPHON No. 27934	Rédaction et Administration: Gartenstrasse No. 112, Bâle Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A. G., Basel
----------------------------------	--	--------------------	--

Die Spuren des Krieges

Als vor kurzem die abschliessenden Zahlen der Fremdenverkehrsstatistik für das Jahr 1941 erschienen und in manchen Kommentaren mit offensichtlichem Behagen und Selbstgefälligkeit auf die weiterhin anhaltende Zunahme und Belebung des Inlandsreiseverkehrs hingewiesen wurde, da machten wir bereits verschiedene Vorbehalte und warnten vor allzu optimistischen Schlüssen. Mit Nachdruck traten wir der von massgeblicher Seite geäusserten Auffassung entgegen, der Fremdenverkehr sei eigentlich von „Kriegsschäden“ verschont geblieben, denn die nackten Frequenzziffern besagen noch wenig über die Wirtschaftlichkeit des Fremdenverkehrsgewerbes. Inzwischen ist vielleicht eine gewisse Ernüchterung in der Beurteilung der Lage eingetreten, wozu auch der zusammenfassende Bericht des eidg. statistischen Amtes über die Jahresergebnisse für 1941 beigetragen haben mag. Wenn man jene Angaben nämlich entnehmen kann, dass der Anteil der Auslandsgäste kaum noch 15 Prozent der Übernachtungen ausmacht, während er im Jahre 1937 noch 50 Prozent betrug, wenn man ferner liest, dass von 100 verfügbaren Hotelbetten im Mittel nur 25 besetzt waren, die Dauer des Hotelaufenthaltes pro Gast im Durchschnitt nur 3,4 Tage betrug und im Berichtsjahre wegen fehlender Frequenz 413 Betriebe mit 28000 Betten zwangsläufig geschlossen blieben, dann wird wohl auch der Aussenstehende zur Ansicht kommen, dass nicht alles zum Besten bestellt sein kann.

Nummehr liegen auch die ersten Unterlagen über die Tätigkeit der schweizerischen Hoteltreuhandgesellschaft vor, die das Gesamtbild über die wirtschaftlichen Verhältnisse im Beherbergungsgewerbe abzurufen vermögen und einen zuverlässigen Gradmesser für dessen Hilfsbedürftigkeit abgeben. Ohne dem noch ausstehenden Jahresbericht dieser Institution vorzugreifen, lässt sich an Hand weniger zahlenmässiger Angaben über die Hilfstätigkeit der SHTG schon jetzt die Feststellung machen, dass, trotz der Zunahme an Inlandsübernachtungen, die Hotellerie je länger je mehr auf die Unterstützung durch die Treuhandstelle angewiesen ist. Dass an dieser bedauerlichen Tatsache auch die für 1941 registrierte 15prozentige Zunahme der Inlandsübernachtungen nichts zu ändern vermag, illustriert wohl am besten ein ganz einfaches Rechenexempel: Die Einnahmen aus den in dieser Berichtsperiode erzielten 11 Millionen Logiernächten hätten gerade ausgereicht, um die Betriebsaufwendungen samt Kapitalkosten für rund 90000 Gastbetten zu decken. Tatsächlich aber stand der auf die schweizerische Kundschaft beschränkten Nachfrage ein Angebot von über 190000 Fremdenbetten gegenüber!

So kann es denn nicht überraschen, dass die Zahl der Hilfsgesuche an die Treuhandgesellschaft leider immer noch ansteigt und vorauszusehen ist, dass sie ihren Höchststand noch nicht einmal erreicht hat. Seit der Reaktivierung der SHTG im Herbst 1932 gingen bis Ende 1941 insgesamt 1662 Hilfsgesuche ein. Davon entfallen allein auf das letzte Jahr 335, die sich über 14395 Gastbetten erstrecken. Weit aus der grössten Zahl stammt aus Graubünden, dann folgen die Regionen Genfersee, Nordostschweiz und Zentralschweiz. Diese geographische Gruppierung der Gesuche zeigt, dass jene Gebiete am härtesten betroffen wurden, die früher bevorzugter Treffpunkt unserer ausländischen Gäste waren. Alsgemach scheint die Krise aber auch mehr und mehr auf die

übrigen Betriebe übergreifen, weil deren Widerstandskraft durch die jahrelangen Einnahmefälle geschwächt worden ist und sie mangels rechtzeitiger Unterstützungsmassnahmen der Treuhand anheimfallen.

Es sind übrigens nicht nur Finanznöte, welche die Betriebe veranlassen, die Dienste der SHTG in Anspruch zu nehmen. Vielfach drücken auch noch andere Sorgen, die mittels Beratung oder Intervention behoben werden können. Die Aufstellung gibt keinen näheren Aufschluss über die Art der Erledigung der 111 im Jahr 1941 ohne finanzielle Unterstützung behandelten Gesuche, doch ist zu vermuten, dass es sich dabei darum handelte, unvernünftige Gläubiger zur Raison zu bringen, sie zu einer zeitgemässeren Zinspolitik zu bekehren oder andere Härten im Rechtsverhältnis zwischen Gläubiger und Schuldner oder Verpächter und Pächter zu beseitigen. Es ist nämlich betrübliche Erfahrungstatsache, dass die Auflagen an Zinsen, Steuern und Abgaben bei vielen Unternehmen den ganzen Betriebsüberschuss aufsaugen und für Unterhalt, Rückstellungen oder Amortisationen keinen Rappen mehr übrig lassen.

Weitere 179 Gesuche wurden unter finanzieller Mitwirkung der SHTG erledigt. Bei der Zahl der eingelaufenen Hilfsbegehren und der Notlage im Gewerbe ist die Inanspruchnahme der finanziellen Hilfe eigentlich

immer noch eine recht zurückhaltende. Dabei kann in bezug auf die Art dieser Unterstützung nicht kräftig genug unterstrichen werden, dass es sich hier nicht um uneinbringliche Zuwendungen oder Auszahlungen à fonds perdu, sondern um Darlehen handelt, die zum Teil ein gesetzliches Vorgangspfandrecht aufweisen, also praktisch risikofrei sind. Die in der breiten Öffentlichkeit eingenistete irrthümliche Meinung, als hätte der Bund schon ungezählte Millionen der Hotellerie geopfert, oder — wie kürzlich wieder zu lesen war — „nachgeworfen“, ist einfach nicht auszuhalten. Kaum haben wir an einem Ort für eine Richtigstellung gesorgt, so taucht auch schon an anderer Stelle wieder die nämliche Mär auf. Erst in der vorletzten Ausgabe des „Beobachter“ meldete sich wieder ein Korrespondent zum Wort, der von den Millionen schrieb, die der Bund für die Hotellerie ausgibt. Die Finanzierung der Hilfsaktion durch die SHTG geschieht aber nur entweder

- a) durch Belehnung von vorgangsfreien Amortisationspfandtiteln,
- b) in Form von Sanierungsdarlehen,
- c) durch Gewährung von Darlehen gegen gesetzliches Vorgangspfandrecht.

Seit der Aufhebung des Pfandnachlassverfahrens sind übrigens keine neuen Amortisationspfandtitel mehr übernommen worden. Von den seit 1932 bis Ende 1941 geleisteten Vorschüssen im Betrage von rund 19,5 Millionen entfallen 9 Millionen auf vorgangsfreie Amortisationspfandtitel und 1 Mil-

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Preisnormierung und Leistungs-wettbewerb — Auslandschronik — Personalrubrik — Lebensmittelnormierung im Juni — Uebrigere Kriegswirtschaftliche Massnahmen. Seite 3: Aus den Sektionen: Veranstaltungen — Fachecke — Totentafel — Kleine Chronik — Saisoneroeffnungen — Büchertisch.

lion auf Darlehen mit Vorgangspfandrecht. Die restlichen 9 Millionen stellen die eigentlichen Subventionsgelder des Bundes dar, die in Form von Sanierungsdarlehen zur Auszahlung kamen. Auch hier sind die Bedingungen für die Gewährung der Vorschüsse in bezug auf Verzinsung, Amortisation und Sicherstellung genau festgelegt, wobei allerdings zu sagen ist, dass sie ausgesprochen Hilfscharakter aufweisen. Schlimmstenfalls stehen also für den Bund aus einer zehnjährigen Hilfsaktion höchstens 9 Millionen auf dem Spiel, ein Betrag, der sich im Rahmen der eidgenössischen Subventionspraxis sicher sehr bescheiden ausnimmt.

Wenn man übrigens der Verwendung der ausbezahlten Hilfsdarlehen aus der Bundes-subsidvention nachgeht, so ergibt sich, dass von den gesamten 9 Millionen 2 Millionen für Abfindungen von Grundpfanddarlehen und privilegierten Steuern, 4,5 Millionen für die Abfindung von Lieferanten- und übrigen Kurrentforderungen und 1,5 Millionen für Saisoneroeffnungskredite zur Auszahlung gelangten, also restlos wieder der Wirtschaft zugute kamen. Es handelt sich hier nicht um totes Kapital, sondern um Mittel, die unmittelbar wieder dem Produktionsprozess zuflössen und damit zur Inanghaltung des gesamten Wirtschaftslebens beitragen.

Da im Zusammenhang mit dem gegenwärtig zur Diskussion stehenden grossen Arbeitsbeschaffungsprogramm wiederholt von vermehrten Stilllegungen oder dem Abbruch von nicht mehr lebensfähigen Hotelbetrieben die Rede war, konnte die Meinung aufkommen, als sei in dieser Hinsicht schon viel unternommen worden. Tatsächlich kamen bei der SHTG aber in zehn Jahren nur 12 Gesuche durch Stilllegung mittels Beiträge à fonds perdu zur Erledigung. Es fehlte ihr nicht etwa am guten Willen, sondern die Voraussetzungen für Stilllegungen sind derart schwierig, dass es selbst nach monate- und jahrelangen Vorverhandlungen nur in den wenigsten Fällen gelingt, zu einer alle Beteiligten befriedigenden Lösung zu kommen. Zudem sind die Mittel der Treuhandstelle für diese Zwecke sehr beschränkt und sie geht mit ihnen äusserst behutsam um. Wenn diese Aktion durch das kommende Arbeitsbeschaffungsprogramm auch einen gewissen Auftrieb erfahren mag, so dürfen doch keine allzu grossen Hoffnungen daran geknüpft werden. Auf diesem Weg allein ist jedenfalls der notwendige Ausgleich zwischen Angebot und Nachfrage nicht zu erreichen.

Diese wenigen Hinweise sollen, wie bereits gesagt, nicht etwa die zu erwartenden Darlegungen des kommenden Jahresberichtes der Treuhandstelle ersetzen, sondern bestenfalls das Interesse hierfür zum voraus wecken. Es wäre vor allem sehr zu wünschen, dass keine einzige Amtsstelle, die irgendwie mit Problemen der Fremdenverkehrswirtschaft in Berührung kommt, das nähere Studium dieses Berichtes versäume. In manchen Amtsstuben fehlt es auch heute noch an der Erkenntnis für die wirklich bedrängte Lage, in der sich das Beherbergungsgewerbe befindet und in die mit fortschreitender Kriegsdauer immer mehr Betriebe hineingeraten.

Einladung zur ordentlichen Delegierten-Versammlung

auf Dienstag, den 9. Juni 1942, nachmittags 14 Uhr, in das Kongresshaus in Zürich

TRAKTANDEN

1. Protokoll der ordentlichen Delegiertenversammlung vom 3./4. Juli 1941.
2. Ansprache von Herrn Zentralpräsident Dr. H. Seiler.
3. Wahl der Stimmenzähler.
4. Geschäftsbericht für das Jahr 1941.
5. Jahresrechnung 1941 für Verein und Fachschule. Referent: Herr A. Fanciola.
6. Voranschlag 1942. Referent: Herr A. Gamma.
7. Die Zukunft unserer Fachschule. Referent: Herr H. R. Jaussi, Präsident der Fachschulkommission.
8. Die Lage in der Hotellerie und unsere Einstellung dazu. Referent: Herr Direktor Dr. M. Riesen.
9. Die Preisnormierung. Referent: Herr V. Wiedeman, Präs. der Preisnormierungskommission.
10. Die Angestelltenprobleme:
 - a) Die revidierte Trinkgeldordnung. Referent: Herr R. Bieri.
 - b) Vereinbarung mit dem Schweizerischen Kochverband. Referent: Herr R. Bieri.
 - c) Die Anträge der paritätischen Kellnerkommission zur Hebung des Kellnerberufes. Referent: Herr H. Golden-Morlock, Präsident der Kellnerkommission.
 - d) Das Problem der Gesamtarbeitsverträge. Referent: Herr F. Cottier.
11. Wahlen:
 - a) in den Zentralvorstand,
 - b) in die Kontrollstellen.
12. Tagungsort der nächsten Delegiertenversammlung.
13. Verschiedenes.

Die Versammlung wird am Mittwoch, den 10. Juni, vormittags 8 Uhr, fortgesetzt und voraussichtlich gegen Mittag beendet.

Zur Teilnahme an den Verhandlungen sind neben den Herren Delegierten und Vereinsmitgliedern auch deren Damen, sowie weitere Familienangehörige bestens eingeladen.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Der Zentralpräsident: *Dr. H. Seiler.* Der Direktor des Zentralbureau: *Dr. M. Riesen.*

Preisnormierung und Leistungswettbewerb in der Hotellerie

Wenn der historische Liberalismus, dessen Schwächen und Fehlleitungen unlegbar sind, nach einem so oder anders garten Friedensschluss auch keine restlose Wiederauferstehung feiern dürfte, so deutet andererseits erst zu nehmende Anzeichen darauf hin, dass das Gegenteil vom Liberalismus, nämlich ein Kollektivismus oder Staatssozialismus, in welchem der einzelne Mensch nichts, der Staatsapparat hingegen alles bedeutet, ebenso wenig Chancen auf eine dauernde Verwirklichung haben wird. Eines ist jedenfalls sicher: Welches auch das Wirtschaftssystem der Zukunft sein mag: ohne einen gesunden Leistungswettbewerb, der den einzelnen Menschen zu Anstrengung und Disziplin zwingt, wird keine immer geartete Gesellschaftsordnung auskommen. Dass Konkurrenzwirtschaft und Leistungswettbewerb die einzigen richtigen Anknüpfungspunkte sind, welche uns zur Genüge bekannt sind, setzt allerdings einen politisch-moralischen Rahmen voraus, dessen Festlegung nicht so ganz ohne Unfälle verlaufen dürfte.

Zwei Momente gilt es zu erfassen, um eine Preisbindung wirksam zu gestalten: den Preis auf der einen Seite und die dafür gebotene Gegenleistung andererseits. Eine Preisabrede, in welcher der Preis festgelegt würde, die Leistung dagegen dem Willen und Ermessen des Unternehmers überlassen bliebe, wäre illusorisch. Nur wenn es also gelingt, sowohl den Preis als auch die dafür gebotenen Güter bzw. Dienstleistungen wert- und mengenmässig genau vorzuschreiben, kann eine Preisbindung zu einer „Beherrschung des Marktes“ und damit weitgehend zu einer Ausschaltung des Leistungswettbewerbs führen, sofern mit keiner Outsider-Konkurrenz gerechnet werden muss. Dass derartige Vereinbarungen auf die Hotellerie bedeutend weniger leicht anwendbar sind als etwa auf Kohle, Petroleum oder Baumwolle, liegt auf der Hand. Wenn der komplizierte Mechanismus eines Hotelbetriebes geregelt ist, muss die vorgeschriebene Verflechtung von Dienstleistungen, Gütern und Werten materieller und immaterieller Natur (Unterhaltung, Verpflegung, Getränke, Bedienung, Unterhaltung, Wohnkultur, Behaglichkeit usw.), welche von einem Hotel „umgesetzt“ werden, sich schlechterdings nicht eindeutig messen und vorschreiben lassen. Zufolge ihrer besonderen Struktur werden diese Leistungen immer mehr oder weniger eine variable Grösse bleiben.

Diesem Umstand ist es zuzuschreiben, dass die Preisnormierung in der Hotellerie niemals zu einer Ausschaltung der Konkurrenz im eigentlichen Sinne führen konnte, sondern der Unternehmenswertigkeit, in welchem der Wettbewerb im Spielraum offen gelassen hat. Ganz abgesehen von jenen Pfiffküssen, welche den nicht so leicht abzugrenzenden Sammelbegriff des Pensionspreises für die missbräuchliche Unterbringung von allerdahin Zugaben benutzen zu müssen glauben, bleibt die Tatsache bestehen, dass die Innehaltung gewisser Preisgrenzen noch lange nicht auf eine Verkümmierung der Leistungen hinauslaufen braucht. Die wenig stichhaltige These, dass die vorgeschriebenen Minimalpreise den Wettbewerb in der Hotellerie beeinträchtigt haben sollen, sind schon durch die bedauerliche Tatsache widerlegt, dass die Preisnormierung diesen und jenen Unternehmer nicht davon abzuhalten vermochte, an übertriebenen Leistungssteigerungen wirtschaftlich zugrunde zu gehen.

Dass die Preisbindung die Gefahr der Leistungsminde-heraufbeschworen haben soll, findet seine Widerlegung zudem in den neuerzeit von Dr. Golden errechneten Indices, welche deutlich veranschaulichen, wie in Zeiten der Teuerung die Hotelpreise weit hinter dem steigenden Lebenskostensindex zurückgeblieben sind. Dies zeigt auch hier der Vergleich auf der Leistungsseite gesucht werden muss.

Keine Preisnormierung hindert den Unternehmer daran, wirtschaftlicher zu arbeiten als sein Konkurrent. Der bedeutende Umstand, dass die Früchte grösserer Anstrengung und Leistungsfähigkeit von der kapitalhungrigen Hotellerie in Form von zusätzlichen Investitionen gleich wieder „verschluckt“ werden, beweist höchstens, dass sie in den weitaus meisten Fällen schlussendlich doch wieder dem Konsumenten bzw. Hotelgast zugute kommen. Der durchaus denkbare und in der Praxis nicht selten anzutreffende Fall, dass die Hotelbetreiber gleichen Preislage und bei annähernd gleichen übrigen Voraussetzungen der ein gut, der andere dagegen weniger gut arbeitet, beweist, dass die gleiche Preislage keineswegs zu einer Erstarrung der Leistungen geführt haben muss. In der subtilen Verbindung der Dienstleistungen und Güter, welche zusammengerechnet die Bedarfsbefriedigung des Hotelgastes ausmachen, liegt trotz aller Preisnormierung ein Leistungsfeld grösster Variationsmöglichkeit.

Wohl bedeutet jede Preisbindung einen künstlichen Eingriff in den natürlichen Ablauf wirtschaftlichen Geschehens. Dass ihrer Anwendung auf die Hotellerie Grenzen gezogen sind, zeigen obige Beispiele. So sehr es jedenfalls zutrifft, dass die Preisnormierung unsere Hotellerie vor der allgemeinen Preisdrücke bewahrt hat, so übertrieben sind die Bedenken wirtschaftspolitischer Natur, mit denen ihr oft begegnet wird. Gemessen an dem viel bedenklieheren operativen Eingriff, welchen eine grundlegende Gesundung der Hotellerie erforderlich machen wird, nehmen sich ihre Nachteile geringfügig aus.

Walter Rubi.

Auslandschronik

Reglementierung und Rationierung in französischen Hotelgewerbe

In einer Zeit, in der Nahrungsmittel- und Brennstoffrestriktionen das Schweizer Hotelgewerbe in seiner Bewegungsfreiheit und Leistungsfähigkeit ernstlich zu beeinträchtigen drohen, dürfte es angebracht sein, eine Übersicht über die zur Zeit in Frankreich bestehenden technischen und materiellen Einschränkungen zu geben, die

den Leistungsstandard der französischen Hotels und insbesondere der berühmten französischen Küche von Monat zu Monat stärker beeinflussen. Auf dem Gebiete des Hotelkonforts sind Kohlen- und Elektrizitätsknappheiten die grössten „Palace“ bis zum kleinsten Unternehmen in gleicher Weise fühlbar; generelles Verbot, der Kundschaft warmes Wasser aus fliessenden Einrichtungen zu liefern, die Unmöglichkeit, die Hotelzimmer dauernd und genügend zu beheizen, der behördlicherseits verfügte Zwang zur mindestens 50%igen Einschränkung der Beleuchtung der Restaurants- und Gesellschaftsräume und die technisch vielfach nur schwierig durchzuführende Verminderung der Beleuchtungsstärke in den Schlafzimmern sind eine ständige Quelle des Unmuts und des Ärgers sowohl für den Gast wie für den Hotelier, ganz zu schweigen von der Gefahr, die den Heizkörpern, Wasserleitungsrohren und anderen sanitären Einrichtungen bei starkem Froste stets dann droht, wenn die Heizungsanlagen unbenutzt bleiben.

Auf dem Gebiete der Hotelbedarfsrenewierung macht sich die allgemeine Materialknappheit sehr störend bemerkbar. Soweit Maschinen oder Apparate erneuert werden müssen, kann dies — da „Kaufbons“ grundsätzlich an das Hotelgewerbe nicht mehr verabfolgt werden — nur im Austausch gegen alte Apparaturen oder Materialien geschehen.

Am einschneidendsten sind naturgemäss die Reglementierungen und Rationierungsmassnahmen im Restaurationsbetrieb. Durch ein Gesetz vom August 1941 sind die französischen Gaststätten in 5 verschiedene Preiskategorien eingeteilt, die von ca. frs 10 pro Mahlzeit bis zu frs 75 höchstens reichen und deren homologierte, anschlagpflichtige und ständig überwachte Preise ebenso wenig geändert werden dürfen, wie das Standardmenü, das grundsätzlich nur aus einer Suppe oder Hors-d'œuvre-Platte, einem Fleisch, Geflügel, Wild oder Fischgang, je nachdem es sich um Fleisch- oder fleischlose Lage handelt, und aus einem Nachgericht unter Ausschluss jeglicher Pâtisserie besteht. Preiszuschläge dürfen nur für Geflügel, für Austern, Hummern, Kaviar, Gänseleber und für Wildpret mit Ausnahme von Kaninchen und Tauben, erhoben werden. Die Verabreichung von Wein, der (wie dies noch vielfach üblich ist) im Menüpreis einbezogen wird, wurde bisher auf das minimale Quantum von 15/10 Liter pro Gast und Mahlzeit beschränkt. Soweit Flaschenweine noch vorhanden sind, was nur noch ausnahmsweise der Fall zu sein scheint, schwanken die Preise zwischen 40 und 100 Franken pro Flasche, was für den Durchschnittsgast zu teuer ist.

Couponzwang besteht für Fleisch, Fett, Käse, Butter und in manchen Hotels sogar für Teigwaren (Nudeln, Macaroni) und Kartoffeln. Dem Gast ist freigestellt einen oder mehrere Gänge des Menus auszulassen und somit praktisch „à la carte“ zu speisen; in diesem Falle muss der Restaurateur einen entsprechenden Nachlass auf den Menüpreis gewähren, weswegen auch auf allen Menüs die einzelnen Gänge „détaillé“ ausgezeichnet sind. Brot und Couvert sind in den Höchstpreisen grundsätzlich inbegriffen. Mineralwasser und Bierauschank unterliegen bis jetzt keiner Rationierung. Doch ist gutes Bier in ganz Frankreich neuerdings ebenso schwer erhältlich wie guter Kaffee. Für den Ausschank alkoholischer Getränke ausserhalb der Mahlzeiten bestehen bekanntlich seit langem scharfe Restriktionen, so wie für ganze und halbe (alkoholarme) Wochentage) als auch für spirituose Tageszeiten. Die Verabfolgung von Milch zum Früh- oder Nachschlafkaffee, selbst von kartentferner Magermilch ist strikte verboten. Dass die Ernährungsreglementierung und die Lebensmittelkartensystem in französischen Gastwirtgewerbe, das bisher individuell organisiert und orientiert war, eine Mehrbelastung nie geahnten Ausmasses bedeutet, wird jedem Kenner der französischen Verhältnisse ohne weiteres klar sein. Gleichberechtigt haben die Behörden die Berufsorganisationen der französischen Hoteliers nicht nur bei der Überwachung der einschlägigen Vorschriften und bei der Einführung unvermeidlicher Auflagen (z. B. Sammlung von Knochenabfällen, die neuerdings obligatorisch ist) stets spontan herangezogen, sondern es darf auch bei Preisüberschreitungen seitens der staatlichen Behörden erst dann gegen einen Hotelier vorgegangen werden, wenn vorher der Präsident der regionalen Hotelkommission zu dem betreffenden Falle gehört worden ist. W. Bg.

Personalkubrik

Rücktritt

Der langjährige Leiter und Präsident der Metropole und Monopole A. G. in Interlaken, der auch die Leitung des Zürcher Hotelerievereins übernahm, Herr Eduard Seiler, ist aus Altersrückgründen zurückgetreten. Das Präsidium wurde Herrn G. J. Alder und die Leitung der Betriebe Herrn Henri Stoffer übertragen.

Herr Ed. Seiler, mit seiner verständnisvollen und ebenfalls erfahrenen und berufstüchtigen Ehegattin als Mitarbeiterin an der Seite, hat den Unternehmungen während mehr als 30 Jahren mit Umsicht und Liebe vorgestanden. Im „Schuh“ war der mehr sichtbare Wirkungskreis der Eheleute Seiler und dort kam auch ihre gediegene Art in der Führung so recht zu Geltung, wo sie um das Wohl ihrer Gäste im vorbildlicher Weise bemüht waren. Ihrem zahlreichen Personal waren sie wohlgesonnen, pflegten unter ihm einen familiären Sinn und waren allen, die sie suchten, stets gültige Berater.

Herr und Frau Seiler können auf ein reiches, vielseitiges und jahrzehntelanges Wirken im Geschäft und in der Öffentlichkeit zurückblicken. Den beiden in den 70er Jahren stehenden Eheleuten Seiler wird im alten Heim, im Kreise ihrer Familie, ein wohlverdienter, ruhiger und sonniger Lebensabend beschieden sein dürfen, worüber sich ihre Familie und Bekannten aufrichtig freuen.

Neue Direktion

Herr W. Ringwald, der während fünf Jahren das City Hotel in Zürich leitete, welches kauftlich an den dortigen Frauenverein übergegangen ist, übernimmt nun die Direktion des Kulm-Hotel auf dem Pilatus. Wir wünschen ihm auch in höheren Regionen eine erspriessliche Tätigkeit und guten Erfolg.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Lebensmittelrationierung im Juni 1942

Gemäss Kreis schreiben No. 153 des KEA erhalten die kollektiven Haushaltungen in den Bezugsgruppen B, C, D und F gegenüber dem Vormonat auch im Juni 1942 unveränderte Zuteilungsquoten, ebenso für KTK-Waren der Bezugsgruppen 20, 21 und 22. Die Zuteilungsquote in der Bezugsgruppe A (Zucker) wird durch den Einbezug der rationierten FH-Waren von 500 auf 900 g pro 100 Mc erhöht.

Für die kollektiven Haushaltungen allgemein stellen sich die Zuteilungen im Juni 1942 wie folgt:

Bezugsgruppe	Zuteilung pro 100 Mc
A	900 g
B	1600 g
C	1000 g
D	6 Stück ¹⁾
F	3000 Punkte

KTK-Waren	Zuteilungsquote
Bezugsgruppe 20	50%
21	50%

des festgestellten frühern normalen Monatsdurchschnittes

Bezugsgruppe 22	10%
des Totals der im Juni 1942 in den Bezugsgruppen 20 und 21 zugeordneten Punktzahl.	

¹⁾ Die Zuteilung von Eiergrossbezügercoupons an kollektive Haushaltungen erfolgt im Juni zu vier Zehntel in Gc der Bezugsgruppe 35 (Schaleneier) und zu sechs Zehntel in Gc der Bezugsgruppe 36 (Gefrier- und Trockeneier). Kollektive Haushaltungen mit eigenem Geflügelbestand können sich mit Schaleneiern aus der eigenen Produktion versorgen und erhalten demgemäss zu Kontrollzwecken Gc der Bezugsgruppe 35. Dagegen werden für ergänzende Zukäufe, wenn die eigene Erzeugung nicht ausreicht, Gc der Bezugsgruppe 36 ausgehändigt.

Höchstzuteilungsbegrenzung pro 100 Mc

In der Warengruppe A ist für Zucker (Bezugsgruppe 1) die Höchstzuteilung auf 500 g pro 100 Mc festgelegt. Den kollektiven Haushaltungen ist es hingegen freigestellt, anstelle der Bezugsberechtigung für Zucker ganz oder teilweise FH-Grossbezügercoupons (Bezugsgruppe 51) zu verlangen.

In der Warengruppe B sind folgende Höchstzuteilungsbegrenzungen pro 100 Mc vorgesehen: Reis 200 g; Teigwaren, Hülsenfrüchte, Hafer, Gerste, Mehl und Mais 500 g; Käse 800 g.

Diese Höchstzuteilungen dürfen, ausgenommen bei ausdrücklicher Spezialbewilligung durch das KEA, auch nicht überschritten werden, wenn ein Umtausch von Bezugsberechtigungen einer Warengruppe in eine andere Warengruppe vorgenommen wird.

Zeitpunkt des Umtausches von Bezugsberechtigungen

Jede Art des Umtausches einer Bezugsberechtigung in eine andere darf nur im Zeitpunkt der Einreichung des Bezugsantrages, Formular F 3, erfolgen. Ein Umtausch von bereits zuteilenden Gc einer Ware in andere Gc darf unter keinen Umständen vorgenommen werden.

Einmachzucker

In bezug auf die Zuteilung von Einmachzucker verweisen wir auf die in der letzten Nummer der Hotel-Revue bekanntgegebenen Bestimmungen über die FH-Waren-Rationierung. In Ergänzung derselben entnehmen wir dem Kreis schreiben No. 150 noch folgendes:

Zuteilung der Einmachzucker-Karte: Jeder Bezugsberechtigte von Lebensmittelkarten hat Anspruch auf eine ganze Einmachzucker-Karte. Kinder erhalten somit auch eine ganze Karte. Ebenso alle Inhaber und Angestellte von kollektiven Haushaltungen, Insassen von Anstalten und die im Militärdienst befindlichen Personen. Die Einmachzucker-Karte ist Eigentum des Bezugsberechtigten und ist somit von den Inhabern der kollektiven Haushaltungen den Angestellten auszuhändigen.

Umtausch von persönlichen Lebensmittellkarten in Mahlzeitencoupons: Nachdem alle Personen zum Bezüge einer Einmachzucker-Karte berechtigt sind und damit der ganzen Bevölkerung eine einheitliche Versorgungsmöglichkeit mit FH-Waren geboten wird, muss der zusätzliche Genuss von FH-Waren in kollektiven Haushaltungen verhindert werden. Die Umtauschstellen dürfen deshalb nur dann einen Umtausch von persönlichen Lebensmittellkarten in Mahlzeitencoupons vornehmen, wenn der Bezugsberechtigte gemäss den Umtauschvorschriften (siehe Hotel-Revue No. 19) zusätzliche, gültige Zucker coupons abgibt.

Für kollektive Haushaltungen gilt folgende Regelung:

Anstalten usw., welchen von der Kartenausgabestelle anstelle der persönlichen Lebensmittellkarten oder Mahlzeitencoupons direkt Grossbezügercoupons ausgehändigt werden, ist monatlich an der Zuteilung von Zucker-Gc ein den Vorschriften entsprechender Abzug zu machen (z. B. 25 kg Zucker für 100 in der Anstalt den ganzen Monat verpflegte und zuteilungsberechtigte Personen).

Allen erniedrigten Haushaltungen, welche für den Betriebsinhaber und die Angestellten anstelle der persönlichen Lebensmittellkarte Mahlzeitencoupons zu beziehen wünschen, dürfen diese nur gegen gleichzeitigen Einzug gültiger Zucker coupons, entsprechend den Weisungen, ausgehändigt werden.

Die Angestellten haben demnach von ihrer persönlichen Einmachzucker-Karte monatlich 250-g-Zucker coupons dem kollektiven Haushalt abzugeben, wenn letzterer den Bezug einer Mahlzeitenkarte besorgt.

Vorschusszuteilungen an kollektive Haushaltungen: Alle Vorschüsse in Juni-Gc (gültig vom 20. Mai bis 6. Juli) der Bezugsgruppe 51 müssen der kollektiven Haushaltung auf Formular F 4 belastet werden und sind dieser beim nächsten Umtausch von Mc in Gc in Abzug zu bringen.

Vorschussweise Zuckerzuteilung an kollektive Haushaltungen: Bei kollektiven Haushaltungen, die nur während des Sommers oder Herbstes geöffnet sind, muss der Vorbezug an Zucker-Gc zu Einmachzwecken bis zum Saisonabschluss vollständig abgetragen sein. Die Ausgabestellen haben darauf zu achten, dass monatlich ein der Saisondauer und den besonderen Eigenverhältnissen angemessener Teil des Vorbezuges von den Gc-Zuteilungen in Abzug gebracht wird.

Saisonbetrieben, welche nur während des Winters geöffnet sind, kann gleichfalls eine vorschussweise Zuckerzuteilung gewährt werden. Bei solchen kollektiven Haushaltungen ist die Frist zur Vorschussabtragung bis längstens 31. Januar 1943 auszudehnen. Alle übrigen kollektiven Haushaltungen haben die vorschussweise Zuckerzuteilung bis spätestens 31. Dezember 1942 abzutragen.

Kollektive Haushaltungen mit eigenem Obst- und Beerenkulturen: Die von den kantonalen Zentralstellen für Kriegswirtschaft bewilligten erhöhten Vorbezüge von Zucker sind unter besonderem Hinweis und entsprechend den normalen Vorschüssen auf Formular F 4 einzutragen und in Anrechnung zu bringen. Erhöhte Vorbezüge sind ausschliesslich denjenigen kollektiven Haushaltungen zu bewilligen, die nachweisbare eigene Obst- und Beerenkulturen besitzen und immer selbst eingemacht haben.

Abgabe und Bezug von Ravioli

Da seit der Einführung der Fleisch-Rationierung und mit der Verpflichtung zur Abgabe von Fleischcoupons für den Bezug von Fleisch-Ravioli der Verkauf dieses Produktes ins Stocken geraten ist, besteht für gewisse Vorräte an beschrankt haltbaren Ravioli in Schwarzblechdosen die Gefahr der Verderbnis.

Um dieser Gefahr durch Erleichterung des Verkaufes zu begegnen, dürfen die gefährdeten Vorräte von Fleisch-Ravioli in Schwarzblechdosen bis zur Erschöpfung der Vorräte bei allen Handelsstufen ohne Entgeltannahme von Fleischcoupons abgegeben werden. Für Ravioli in Weissblechdosen, sowie offene Ravioli sind dagegen wie bisher Fleischcoupons nach Massage des Fleischinhaltes einzufordern. Der Einzug der entsprechenden Teigwaren- oder Mehlcoupons hat jedoch für Ravioli aller Art nach wie vor zu erfolgen. Eine Zuteilung von Fleisch für die Herstellung von Ravioli in Schwarzblechdosen ist untersagt.

Obligatorische Revision und Instandstellung von Feuerungsanlagen

Das Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amt teilt mit:

Um der zunehmenden Verknappung der Brennstoffe zu begegnen, wurden im Laufe der letzten zwei Jahre allmählich die Kohlezuteilungen für Industrie, Gewerbe und Hausbrand erheblich gekürzt. Trotz dieser ausserordentlichen zusätzlichen Massnahmen ist es unmöglich, die ausfallende Kohle durch Brennholz hinreichend zu ersetzen. Es müssen daher im Hinblick auf den kommenden Winter schon jetzt weitere Massnahmen zur Einsparung von Brennmaterial getroffen werden.

Das eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement hat aus diesen Gründen am 22. April 1942 eine Verfügung Nr. 19 erlassen, wonach alle für Holz- oder Kohlenbetrieb eingerichteten Zentral- und Etagenheizungen, Heizöfen, regelmässig benutzte Kochherde, Waschküchen- und Warmwassereinstellungsanlagen sowie Öfenanlagen einer obligatorischen Revision zu unterziehen sind. Die schadhafte und schlecht unterhaltenen Einrichtungen sollen ermittelt und nötigenfalls instandgestellt werden. Die neue Verfügung bedeutet eine Erweiterung der im September 1940 erlassenen Verfügung, die nur die grossen Feuerungsanlagen mit einer Fläche von über fünf Quadratmetern oder mit einem Kohlenverbrauch von mehr als acht Tonnen erfasste. Die Erfahrung hat inzwischen gezeigt, dass gerade auch bei den kleineren Feuerungsanlagen viel Brennstoff eingespart werden könnte.

Der Verfügung kommt unter den gegenwärtigen Umständen grosse volkswirtschaftliche Bedeutung zu, da durch die Instandstellung aller defekten oder vernachlässigten Feuerungsanlagen viele Einsparungen an Brennstoff ermöglicht werden, die ausser beträchtlichen Mengen an Kohle beim Holz Hunderttausende von Ster betragen.

Die Kantone sind mit dem Vollzug beauftragt und werden die notwendigen Ausführungs Vorschriften erlassen.

Zuteilung von Holz und Kohle für Gewerbe und Waschküchen

Die Sektion für Kraft und Wärme hat kürzlich den Kantonsrat mitteilt, dass die Brennstoffrationen für das Gewerbe vom 1. Mai 1942 an bis auf weiteres auf 50 Prozent des den Brennstoffämtern der Kantone oder Gemeinden gemeldeten und von diesen überprüften Bedarfes festgesetzt werden. Zugleich wurden die Brennstoffämter ermächtigt, für die Periode vom 1. Mai bis 30. Juni 1942 ein Sechstel der Jahresration zum Bezüge zu bewilligen. Vorhandene Vorräte werden dabei von den Zuteilungen abgezogen. Hinsichtlich des Bedarfes an Brennstoffen für die Waschküche wurde vorgeschrieben, dass in der Regel nicht mehr Kohle, sondern nur noch Holz zuteilung wird. Die Brennstoffämter sind ermächtigt, die Zuteilungen für das Rationierungsjahr 1942/43 vom 1. Mai 1942 an vorzunehmen. Alles Nähere ist bei der Sektion für Kraft und Wärme, Gruppe Kohle, Bief, oder den kantonalen oder Gemeindebrennstoffämtern zu erfahren.

Verlangen Sie stets
Sandeman
wenige Port- und Sherry-
weine sind so edel u. gut.
SANDEMAN



Todes-Anzeigen

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

Herr

Sam. Rieder-Hirschi

Hotel Simmental, Boltigen

nach kurzer Krankheit im Alter von 57 Jahren gestorben ist.

Im 72. Lebensjahre verschied

Herr

Friedrich Loosli

Hotel Belvédère, Kandersteg

Am 24. April starb unser in Belgien wohnhaft gewesenes Passivmitglied

Herr

Jean Dester

Dir. Hotel Savoy, Brüssel

im 76. Altersjahre.

Am 11. Mai entschlief nach langer, geduldig ertragener Krankheit

Herr

Bernhard Hobi

Hotel Bahnhof, Burgdorf

im Alter von 63 Jahren.

Wir bitten Sie, den verstorbenen Mitgliedern ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident:
Dr. H. Seiler.

Aus den Sektionen

Bündnerischer Hotelier-Verein

Fachkurs für das Gastgewerbe
am 28./29. Mai 1942 im Hotel Drei Könige, Chur

Donnerstag, 28. Mai:

- 14.15 Uhr Eröffnung durch Herrn Präsident Tr. Halder.
- 14.30 Uhr *Das Menüproblem.* Referent: Herr E. Vogt, Hotelier und Fachlehrer an der Gewerbeschule Basel. Diskussion.
- 16.30 Uhr *Die Hilfsaktion für die Hotellerie.* Referent: Herr Dr. F. Seiler, Zürich, Direktor der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft. Diskussion.

Freitag, 29. Mai:

- 8.30 Uhr *Rationierung und andere kriegswirtschaftliche Massnahmen.* Referent: Hr. Dr. R. C. Streiff, Wirtschaftliche Beratungsstelle des Schweizer Hotelier-Verein. Diskussion.
- 10.00 Uhr *Die Kalkulation im Küchenbetrieb.* Referent: Herr Emil Vogt, Basel. Diskussion.

Veranstaltungen



Gastgewerbliche Ausstellung, Zürich vom 4. bis 16. Juni 1942

Die literarische Abteilung der Ausstellung verspricht ausserordentlich interessant zu werden. Bereits stehen Hunderte von fachlichen Publikationen aus verschiedenen Jahrhunderten zur Verfügung, und immer noch ist das für diese Abteilung verantwortliche Komitee auf der Suche nach besonders wertvollen und originellen Werken. Der Kommissionspräsident, Herr H. Schraemli, hat sich die Aufgabe gestellt, eine Bibliographie über die ausgestellten Bücher ausarbeiten und rechtzeitig auf die Ausstellung hin herauszugeben. Diese wird ihren Wert auch über die Tage der Ausstellung hinaus für alle Zukunft beibehalten. Wir können nachstehend bereits eine erste Kostprobe daraus wiedergeben, die besser als alle Worte zeigt, wie umfassend und aufschlussreich die Bücherschau sein wird:

Athenäus: Deipnosophista. Gastmahl der Gelehrten. Venedig, Aldus Manutius und Andreas Soceri, August 1514.

Athenäus, ein griechischer Rhetor und Grammatiker, lebte etwa um 200 n. Chr. Sein Werk „Deipnosophista“ umfasst ursprünglich 30 Bücher, von denen jedoch nur ein Auszug von 15 erhalten geblieben ist. In der Form von Tischgesprächen werden Gegenstände der altgriechischen Sitte, der Kochkunst, der Tafelfreuden usw. behandelt.

Obschon es sich nicht um ein eigentliches Kochbuch handelt, enthält es doch eine Anzahl von Rezepten und wird zur Fundgrube für den Kulturhistoriker des gastronomischen Gewerbes. Wir erhalten Kunde von berühmten Köchen und von den Kochbüchern der alten Griechen. Die Sammlung ist von höchstem Wert als Quellenwerk, und ohne sie wäre uns manch Interessantes über unser Fach d. h. über die Ess- und Trinksitte, unbekannt geblieben. Die im „Gastmahl der Gelehrten“ erwähnten alten Kochbücher sind samt und sonders, mit Ausnahme einiger Fragmente, vernichtet worden. (Archestratus: Hedypathia, wurde in etwa 60 Fragmenten in unsere Zeit hinübergerettet. Archestratus war ein Freund eines der Söhne des Perikles und lebte um 450 v. Chr. Die Fragmente wurden erstmals 1846 in Paris gedruckt.) (Vicaire 37/38.)

Die Fachecke

Maitrank

Willst du bereiten den Maitrank fein,
Nimm eine Flasche guten weissen Wein,
Zu dieser eine Handvoll Waldmeisterlein.
Auch vermehrt dann seine Güte
Eine Handvoll Erdbeerblüthe.
Zitronenkraut, sechs Blättchen dazu,
Gibt ihm einen gar aromatischen Gout.
Es gehören ferner noch zum Ganzen,
Von Gundelreben zwei volle Pflanzen,
Drei Blätter von schwarzen Johannisstrauben,
Werden die Delikatess noch höher schrauben.
Von Krauseminze 5 bis 6 Blättchen,
Die du haben kannst in jedem Städtchen.
Nach 4 Stunden magst du den Wein abgessen,
Ihn noch mit 4 Loth Zucker versüssen,
Und dann mit freudigem Herzen geniessen.
(Aus einem Kochbuch von 1790.)

H. Scheidegger, Lugano.

Totentafel

Frau E. Freitag †

In der Klinik Hirslanden, Zürich, wo sie sich seit einiger Zeit in Pflege befand, verschied Frau E. Freitag, geb. Simson, im 74. Lebensjahre. Als frühere Besitzerin des Grand Hotel Meran in Merano war sie unter der älteren Generation unserer Mitglieder bekannt. Ehre ihrem Andenken.

Frau M. Luginbühl †

Vergangenen Samstag verschied nach schwerer Krankheit in Aeschi Frau Marie Luginbühl-Schären vom Hotel „Niesen“. Während langen Jahren führte sie dieses Haus zusammen mit ihrem bereits verstorbenen Gemahl, bis jüngere Kräfte aus der Familie ihr die Arbeitslast abnahmen. Alle, die Frau Luginbühl kannten, werden ihr ein freundliches Andenken bewahren.

Kleine Chronik

Ein weiteres Hotel umgestellt

Nachdem erst kürzlich das Luzerner Hotel Rigi den Eigentümern gewechselt hat und die Liegenschaft künftig andern Zwecken dienstbar gemacht wird, ist nun auch beim Hotel Schwänen in Luzern eine entscheidende Handänderung eingetreten. Das Objekt wurde von einer St. Galler Immobilien A.G. erworben, die das Haus zu Büroräumlichkeiten umbauen will. Soviel bis jetzt bekannt wurde, soll dort u. a. der Luzerner Sitz der Schweizerischen Lebensversicherungsgesellschaft untergebracht werden. „Es entspricht den Erfordernissen der heutigen Zeit“, schreibt das Luzerner Tagblatt, „wenn auch altbewährte Gaststätten vom Range eines „Schwänen“ und „Rigi“ sich den veränderten Verhältnissen entsprechend umstellen. Eine zweckmässige Verwertung solcher Häuser liegt sowohl im privaten wie im öffentlichen Interesse.“

Saisoneröffnungen

Bürgenstock: Park-Hotel, 8. Mai.
Pilat: Kulm-Hotel, 23. Mai.
Leukerbad: Hotels Maison Blanche-Grand Bain, 16. Mai; Hotels Bellevue & de France, 30. Mai.

Bücherfisch

Das Malheft der Schweizerischen Monatschrift „Du“ ist dem zweitausendjährigen Genf gewidmet. Beim ersten Durchblättern schon und erst recht nach gründlicher Prüfung des 76 Seiten starken Heftes ist man des Lobes voll über die vorbildliche Art, einer Stadt, ihrem Geist und ihrer Verbundenheit mit dem gesamtschweizerischen Wesen zu huldigen. Aller Aktenstaub, der sich sonst gerne bei derlei Jubiläumspublikationen anzusammeln pflegt, ist weggeblasen, und was bleibt, ist schöne Lebendigkeit und lebendige Schönheit, sind Mitteilungen und Gedanken, die das Vergangene mit der Gegenwart verknüpfen, so dass auch der, gerade der, dem Genf vielleicht noch wenig vertraut sein mag, aus diesem Heft Aufklärung in geistreicher Form aus der Feder Berufener empfängt. Man muss das Heft selbst in der Hand halten, um sich ein Urteil über seine Fülle bilden zu können. Verraten sei nur noch, dass man beim Durchblättern sogar auf einen, den Goetheforschern in Weimar noch unbekanntem faksimiliert wiedergegebenen Vers des Dichters stösst, den Goethe einstens einer amnütigen Genferin ins Album schrieb. Das Du-Heft ist in jedem Kiosk, in jeder Buchhandlung oder direkt beim Verlag V. Konzett & Huber, Zürich, zu haben.

Redaktion — Rédaction:
Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi

Lohnbuchhaltung

nach neuem, praktischem System.
Muster durch das Zentralbureau S.H.V.

An Festtagen
und fleischlosen Tagen
sind



Forellen

eine nahrhafte Abwechslung.

Lebend oder küchenfertig beliefert Sie prompt und zuverlässig die Bezugsquelle für Feinschmecker

FORELLENZUCHT MURI (AARG.)
Telephon 811 66

Prima hageb. Kegel
mit oder ohne Patentstellung.
Eisenholzkegel, Nussbaumkegel
eventuell mit bequemem Griff.

ED. LIEBHERR, ERMATINGEN
Holzwarenfabrik Telephon 52 98

Grösseres Hotel in Bern sucht tüchtige

**Lingeriegouvernante
Lingeriemädchen
Zimmermädchen-Tournanie
und Saalchordier**

Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre G. H. 2945 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort
in Hotel am Thunersee:

- tüchtige Buffetedame 35-45 Jahre alt,
- Serviertöchter
- Saaltöchter
- Junger Oberkellner
- 1 Zimmermädchen
- 1 ausbursche
- 1 bis 2 Office- und Hausmädchen
- 1 jüngere, tüchtige Lingère

Gutbezahlte Saison- od. Jahresstellen. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre B.O. 2898 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht

1 Occasion-Plüschteppich gut erhalten, nicht über Fr. 100.— Ferner

1 Läuter

Geft. Offerten unter Chiffre G 33274 Lz. an Publicitas Luzern.

Jüngeres, gut ausgewiesenes Hotelier, ledig, aus gutem Hause, sucht geeigneten Wirkungskreis als interessierter

Mitarbeiter

in gediegenes Betrieb bei älteren Leuten oder alleinstehender Hotelière, eventuell auch

EINHEIRAT

Fräul. Zuschriften unter Chiffre L. M. 2900 an die Hotel-Revue, Basel 2.

PAPYRUS
Schutzmarke

Papierservietten

in gekroppter und glatter Ausführung, gefalzt und offen, in den Grössen 34 x 34, 37 1/2 x 37 1/2 und 45 x 45 cm

zu Liquidationspreisen zu verkaufen

P. Gimmi & Co.
zum Papyrus, St. Gallen

Hotchküche ohne Zwiebeln?

Ein Ding der Unmöglichkeit! Sichern Sie sich deshalb Ihren Bedarf in Speisewiebeln und pflanzen Sie jetzt noch

Zwiebelsetzlinge „Frühe gelbe Kugel“

Verlangen Sie von Ihrem Gärtner oder direkt von uns starke, kontrollierte Setzlinge, die im Herbst einen grossen Ertrag geben.

100 Stück Fr. 1.80 1000 Stück Fr. 16.—

F. HAUBENSAK SÖHNE, SATTELGASSE 2, BASEL

Als Aperitif
ein Bitter
aber ein
DENNLER-Bitter
muss es sein!

DENNLER-Bitter Interlaken A.G. Interlaken

Vorteilhafte Putzmittel:

KELLERS

Sandschmierseife,
Sandseife u. Seifensand

Chemische- u. Seifenfabrik Stalden, Konolfingen

GESUCHT

in kleineres Hotel für Sommeraison, evtl. auch Winter,

Sekretärin-Gouvernante

Stütze des Patrons

welche gewillt ist, überall mitzuhelfen. Vertrauensposten. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre S. G. 2951 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ELEKTROFRIGOR „CONSUL“

Glace-Maschinen und Konservatoren

zuverlässig — grösste Leistung billiger Betrieb — platzsparend — Grösse 100 x 45 x 85 fasst 25 lit. Glaco. Nur beste Referenzen.

F. A. SCHUMACHER, ZÜRICH
Walchstrasse 23 Tel. 8 42 34.

Einzig betriebsamtl. Liegenschaftsteigerung
Montag, den 8. Juni 1942, um 14 Uhr wird im Café zum Stern in Leukerbad die Liegenschaft

Hotel Wildstrubel
Gemmipasshöhe

Gebiet Leukerbad, in betriebsamtliche Steigerung gebracht. Steigerungsbedingungen, Leistungsverzeichnis und Schätzung liegen ab 25. Mai 1942 auf dem Amte in Leuk zur Einsicht auf.

Betriebsamtl. Leuk: O. Mathieu.

KLEINES HOTEL
IM WALLIS

mit 15 Gastbetten, sehr schön gelegen, zu günstigen Bedingungen

zu verkaufen oder zu vermieten.

Würde sich auch für Privatwohnungen oder für eine Schule von 30-35 Personen eignen. Geft. Offerten unter Chiffre W. A. 2897 an die Hotel-Revue, Basel 2.



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.

LOCATION
avec participation

HOTEL 1er ORDRE, confort moderne, 60 lits, dans première station du VALAIS. Saison été et hiver. Meilleure situation sur le golf et terrain de ski. Vue imprenable. Conditions intéressantes. Situation d'avenir. S'adresser sous chiffre D 84/4 X Publicitas Genève.

HOTEL ZU VERMIETEN

von altem Ruf in bedeutender Ortschaft der Waadtländischen Riviera

gelegene und betriebsfertig: 40 Betten, im Zentrum der Ortschaft und am Ufer des Sees. Schriftliche Offerten unter Chiffre V. 27555 L. an Publicitas, Lausanne.

Le plan décennal pour la création d'occasions de travail et le tourisme

Les autorités fédérales discutent actuellement un vaste programme de création de possibilités de travail pour résorber le chômage qui ne manquerait pas de se produire si l'une ou l'autre brèches de notre économie avait à souffrir gravement des conséquences de la crise provoquée par la guerre. L'ampleur des conceptions qui ont présidé à l'élaboration de ce plan, la soignée coordination qui a été établie entre les diverses possibilités de travail et leur financement, méritent de retenir l'attention. En outre, ce plan décennal intéresse particulièrement les milieux hôteliers, car une large place a été réservée à des mesures propres à développer le tourisme.

Au cours d'une conférence de presse, tenue récemment, M. Zippel, délégué de la Confédération pour la création d'occasions de travail, et son principal collaborateur M. Iklé, ont donné quelques détails sur l'état des travaux préliminaires et sur l'étendue de cette action. Comme la presse quotidienne n'a publié qu'un bref résumé des explications de M. Zippel, nous croyons utile d'y revenir et d'insister sur les mesures concernant le développement du tourisme et l'hôtellerie.

Il y a, déclare M. Zippel, une immense œuvre d'assainissement et de reconstruction à accomplir dans l'hôtellerie. Une commission spéciale désignée par l'office fédéral des transports étudie cette question. Un programme définitif est en préparation, mais pour le moment on procédera comme suit:

On fera des enquêtes sur la situation économique de l'hôtellerie, sur le problème des lits disponibles ainsi que sur la question de la rentabilité. Sur la base des données ainsi obtenues, il sera alors possible pour chaque station, de déterminer le nombre de lits admissible et la charge hypothécaire raisonnable.

Un Comité technique, présidé par M. A. Meili, conseiller national, prépare un rapport sur la façon dont le problème devra être traité au point de vue architectural. Tout d'abord l'état des bâtiments d'hôtels de 7 ou 8 stations (Lucerne, Engelberg, Interlaken, Wengen, Montreux, Genève, Lugano, St. Moritz, Arosa) fera l'objet d'une enquête et l'on tiendra compte des facteurs économiques. Sur la base de cette enquête, des programmes de réorganisation seront élaborés. Ils contiendront des propositions relatives à la transformation, à la modernisation, au désendettement et à la réduction du nombre de lits.

Comme les bâtiments de nombreux hôtels, même d'hôtels de première catégorie, sont vieillissants et démodés, on ne pourra éviter une réduction du nombre de ceux-ci, soit en transformant certains d'entre eux en les utilisant à d'autres fins (appartement-hôtels, maisons de vacances, bâtiments administratifs, etc.), soit en les démolissant. Les hôtels de premier rang qui ne satisfont plus aux exigences modernes pourront aussi être transformés en maisons plus simples, car il faut bien compter avec le fait qu'après la guerre les voyages collectifs à bon marché continueront à se développer et il faut que nous puissions offrir quelque chose de convenable à des prix modestes. Les hôtels doivent pouvoir fournir à leurs hôtes le même confort que ceux-ci ont l'habitude d'avoir chez eux. C'est pourquoi on ne se préoccupera pas seulement de l'état de l'immeuble, mais aussi de celui du mobilier, de la lingerie, etc. Les installations surannées doivent disparaître.

Après avoir pour ainsi dire inventorié les exploitations, on abordera une deuxième phase du programme, soit le choix des établissements à assainir ou à rénover. Il faudra pour cela établir un plan financier pour les maisons à rénover et un plan d'amortissement pour les maisons destinées à être fermées. Il faudra incorporer les travaux à effectuer dans le programme général de création de possibilités de travail.

Mais si nous voulons que notre hôtellerie continue à occuper une place de premier plan dans l'hôtellerie mondiale, il faut encore prévoir la construction de nouveaux bâtiments qui tiennent compte des nouvelles solutions au point de vue économique et architectural. Il faudra aussi rendre les attractions plus attrayantes en les dotant d'installations sportives, de kursalas et de voies d'accès en bon état. La commission en question élaborera, en collaboration avec la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, les plans nécessaires à cet effet.

La rénovation des stations balnéaires retiendra également toute l'attention des autorités. Nous disposons en Suisse, ce que l'on a parfois tendance à oublier, des sources thermales et minérales dont les vertus curatives sont extraordinaires. Par contre, les installations balnéaires laissent presque partout à désirer. Il s'agit ici, tout en conservant à nos stations un caractère suisse, de chercher à égaler la qualité des bains étrangers. Une commission spéciale étudiera les conditions dans lesquelles se trouve chacune de nos stations balnéaires.

Il faut pour cela trouver de nouvelles voies sans forme d'un effort coopératif général de la part de tous les exploitants d'un même endroit. Dans l'hôtellerie aussi, il convient d'éveiller un esprit de commune solidarité et il faut que la plus étroite collaboration préside à la solution des problèmes qui se poseront dans chaque station. Les fonds qui seraient mis à disposition par l'Etat pour une telle action pourraient ne pas être utilisés complètement à fonds perdus mais, à côté de contributions pour la création d'occasions de travail, on peut envisager dans une certaine mesure des « hypothèques d'amélioration ».

Les autorités fédérales ont ainsi bien fixé les buts qu'il faut atteindre pour maintenir et rénover les installations touristiques et c'est avec satisfaction que l'on apprend, comme cela ressort des explications données par le délégué de la Confédération pour la création d'occasions de travail, qu'il ne s'agit pas seulement d'un problème de

reconstruction purement matérielle, mais que celui-ci est intimement lié à la question de l'assainissement financier de notre industrie. Cette constatation est particulièrement réconfortante, car on avait tendance, et on le voit à cette question de réfection des bâtiments. Les milieux hôteliers et nos dirigeants ne méconnaissent nullement la nécessité d'une restauration, d'une rénovation et d'une modernisation que nous préconisons depuis bien des années déjà, mais l'on se ne méprend pas sur le but principal des mesures de secours officielles.

Celles-ci ne prennent leur sens véritable que dans les efforts tentés pour maintenir les valeurs personnelles et humaines de l'hôtellerie. Le problème de l'existence des familles d'hôteliers et des milliers d'employés qualifiés qui en dépendent est certainement primordial. A quoi servent des améliorations techniques si l'hôtellerie, malgré les traditions familiales, perd sa note personnelle, si la communauté domestique et l'atmosphère familière qui régnaient entre employeurs et employés n'existent plus, et si il n'y a plus de lien sentimental entre l'exploitant et son entreprise. Tous ces impératifs qui ont fait la force de notre hôtellerie et qui ont fait sa réputation à l'étranger ne peuvent être remplacés par les constructions techniques les plus raffinées. Les hôtels qui même jusqu'à présent avaient gardé leur indépendance chancelent les uns après les autres sous le poids des charges qui leur incombent et leur chute est inévitable si l'on ne peut amortir prochainement leurs dettes ou, en évitant un nouvel endettement, conserver l'entreprise à la famille de l'hôtelier pour les générations futures.

Des personnalités qui connaissent particulièrement bien les conditions économiques et financières de l'industrie hôtelière, telles que M. Keller, conseiller aux Etats, ont déjà souvent signalé le danger qui menace notre profession si l'on ne met un point final à cette expropriation des familles hôtelières et à la transformation d'entreprises familiales en sociétés anonymes dépendant des banques et des créanciers. M. Gafner, conseiller d'Etat, a également constaté qu'à côté des transformations techniques, le principal problème à résoudre pour l'hôtellerie était de maintenir sa substance et d'éviter tout nouvel endettement.

Parmi les moyens préconisés pour ramener le nombre de lits disponibles dans des limites plus admissibles, on envisage la fermeture d'hôtels ou leur démolition, ou encore leur mise à disposition à d'autres fins. Etant donnée la pénurie du matériel de construction et les prix payés, même pour le vieux matériel, la démolition d'hôtel paraît être davantage actuellement au point de vue financier.

Mais quelques calculs auront vite fait de démontrer que cette opération n'est avantageuse que si l'hôtel en question occupe une situation favorable au point de vue des moyens de communications. Dans tous les autres cas, les frais de transports auront rapidement dépassé la valeur que l'on peut retirer du matériel ainsi liquidé et finalement le seul actif restant, risque fort de se confondre avec la valeur du terrain ainsi délaissé. C'est pourquoi l'on est d'avis, dans notre

Société, qu'il faut surtout insister sur la transformation des immeubles hôteliers pour qu'ils puissent être utilisés à d'autres fins.

Dans ce domaine, il faudrait que des hôtels soient repris par l'administration militaire pour être mis à la disposition des états-majors, afin que ceux-ci puissent être logés rationnellement. Actuellement les états-majors sont souvent dispersés dans les lieux de résidence du commandement supérieur de l'armée et répartis dans divers hôtels. Or les maisons qui ne sont que partiellement occupées par des militaires et qui doivent continuer leur exploitation n'y trouvent pas leur compte. D'autre part, pour les états-majors la présence dans l'hôtel où ils logent de civils peut présenter aussi certains inconvénients que l'on éviterait en concentrant les officiers et leurs bureaux dans quelques hôtels qui passeraient aux mains de l'administration fédérale. Au point de vue financier, les charges qui incomberaient de ce fait à la Confédération ne seraient pas plus lourdes que celles qu'elle assume en payant des indemnités aux logeurs.

Il est évident qu'au cours de la conférence de presse dont il est question au début de cet article, le problème de la création de possibilités de travail dans le domaine du tourisme n'a pu être traité complètement. Nous aurons encore l'occasion d'y revenir souvent. Nous avons déjà parlé

ici même des écueils auxquels s'était heurtée l'hôtellerie à propos de l'action de rénovation d'hôtels dans le cadre du programme de création de possibilités de travail. Le nouveau projet d'arrêté semble présenter dans ce domaine des améliorations sensibles.

Si pour des raisons politiques les offices compétents veulent quand même maintenir, en principe, l'obligation d'une contribution cantonale pour ne pas ôter aux cantons la possibilité d'obtenir de leur côté une contribution des communes lors de rénovations d'hôtels, le projet d'arrêté prévoit la possibilité de renoncer complètement ou partiellement à la part du canton qui atteint normalement la moitié de la subvention fédérale, mais ceci dans certaines circonstances. Dans ces cas-là, la subvention fédérale peut même être encore augmentée. Les hôtels situés dans des cantons dont les ressources financières sont faibles pourront donc à l'avenir profiter également de la participation fédérale à leurs frais de rénovation. En outre, la part des cantons ne sera plus si difficile à obtenir, car la moitié des contributions qu'ils doivent sera fournie par les fonds des caisses de compensation. Ainsi cette facilité doit donner l'occasion aux cantons les plus pauvres, avec un peu de bonne volonté, de permettre à leur hôtellerie de participer à l'action de rénovation d'hôtels.

Propagande touristique vaudoise en Suisse allemande

C'est devenu un lieu commun que d'affirmer que le folklore d'un pays, sa forme spirituelle et culturelle, son genre de vie, ses coutumes sont parmi les principaux facteurs touristiques d'une région et qu'ils attirent les voyageurs au même titre que les beautés d'un paysage ou qu'une organisation touristique — et nous entendons par là l'hôtellerie, les moyens de transports, etc. — parfaite. Or cette constatation prend actuellement plus d'importance encore du fait que le trafic touristique international est provisoirement interrompu et que nos industries doivent, dans ce domaine, compter exclusivement avec la clientèle suisse. Pour l'étranger, le principal attrait de la Suisse consiste évidemment dans nos montagnes et notre climat exceptionnel. On peut donc partir du point de vue qu'il suffira d'affiches et de brochures évoquant nos diverses régions, nos chaînes de montagne, nos lacs alpestres pour tenter les voyageurs habitant les vastes plaines du Nord et de l'Est ou fatigués de l'horizon infini de la mer. Mais il nous semble que si de telles actions publicitaires sont nécessaires en Suisse aussi, elles ne sont pas suffisantes, cela pour deux raisons: la première est que notre population est déjà plus ou moins blasée quant à la diversité des paysages qu'elle offre notre pays et la seconde tient à la mentalité du peuple suisse, essentiellement traditionaliste, curieux des choses du passé, patriote convaincu et profondément désireux de connaître les traditions régionales; la façon de vivre d'autres confédérés, etc. C'est ce qu'ont parfaitement compris l'Office vaudois du tourisme et la Société de développement de Montreux en organisant conjointement « La semaine vaudoise à Zurich » et une soirée de propagande en faveur de Montreux à Bâle. Ces deux manifestations ont connu le plus franc succès et même déchaîné un véritable enthousiasme comme on pouvait s'en rendre compte simplement en écoutant les réflexions ou en observant l'attitude des visiteurs ou spectateurs.

Semaine vaudoise à Zurich

Nous avons brièvement relaté dans le dernier numéro de notre journal la cérémonie d'ouverture de cette exposition et nous avons donné un rapide aperçu de la section du tourisme qui évoquait éloquentement les divers aspects que peut prendre le tourisme dans ce canton aux ressources si variées. Nous avons vu que le vignoble était considéré à juste titre comme un facteur touristique prépondérant, mais la place nous a manqué pour parler du complément indispensable de ces évocations lumineuses, c'est-à-dire des stands de dégustation et de la « Pinte vaudoise ». Ceux-ci contribuent bien à créer une atmosphère et un cadre particulièrement vaudois, puisque cette pinte est consacrée au Major Davel dont l'histoire est évoquée dans des panneaux dus au crayon du peintre Géa Augsburg. Tous les visiteurs de Suisse allemande ont donc ainsi la possibilité de prendre contact non seulement avec les crus du canton, mais avec la jovialité vaudoise. Mentionnons aussi le côté artistique de cette manifestation, soit l'exposition des beaux arts et le fameux cabaret lausannois du Douce Soleil où l'on peut entendre les productions d'Edith et de Gilbert typiquement françaises et pourtant de chez nous, puisqu'elles sont tout à tour d'une verve rabelaisienne ou quelque peu frodesau sans être jamais méchantes. Ceux qui ont pu passer une journée au Kongresshaus de Zurich en sont restés satisfaits d'avoir passé une journée en plein Pays de Vaud et l'on entendait des Romands domiciliés à Zurich compter les jours jusqu'à leurs prochaines vacances qui leur permettraient de retourner en terre vaudoise et des Zurichois qui étaient bien décidés, comme l'exprime si joliment le dessin de Géa Augsburg dans la brochure consacrée au Pays de Vaud, « d'aller ça finir à Montreux ». Alors que la publicité touristique par voie d'affiches ou d'annonces, etc. ne permet pas immédiatement de constater si les buts poursuivis ont été atteints et que les résultats effectifs ne sont enregistrés souvent que longtemps après, cette forme de propagande touche directement le public et crée véritablement en lui le goût du voyage. Le nombre moyen des visiteurs qui s'éleva à plus de 2000 par jour montre également que cette action valait la peine d'être entreprise.

La journée officielle qui fut particulièrement brillante s'est déroulée jeudi. Après la visite de l'exposition par le général et M. Pilet-Golaz, conseiller fédéral, en compagnie du Conseil d'Etat in corpore, une réception eut lieu dans une des salles du Palais des Congrès. La grande majorité des membres du Comité d'honneur dans lequel l'hôtellerie était représentée par le Dr. H. Seiler, président central de l'S.S.H., le Dr. M. Riesen, directeur du Bureau central, et M. Ad. Haeblerli, président d'honneur de l'O.V.T., et M. F. Tissot, président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, étaient présents.

La soirée s'est terminée par un souper vaudois pour lequel M. A. Oyez, président de la « Pinte vaudoise », a droit à tous les éloges. Signalons encore parmi les nombreuses personnalités qui se sont dévouées pour l'organisation de cette semaine vaudoise les noms de M. R. A. Abbas, secrétaire de l'O.V.T. et de la Société des hôteliers de Montreux, et de M. E. Failletaz, trésorier de l'O.V.T. et secrétaire de la Société des hôteliers de Lausanne. Rappelons enfin que samedi les hôteliers vaudois ont offert une réception des plus réussies à leurs collègues zurichois.

La «Chanson de Montreux» à Bâle

La Société de développement de Montreux et le chemin de fer du Montreux-Oberland Bernois ont organisé une soirée de propagande à Bâle avec le concours de la Chanson de Montreux. La formule de cette manifestation était particulièrement heureuse et elle a remporté un très beau succès puisque la salle de fête du Casino de Bâle était bondée de spectateurs attirés surtout par la réputation de la Chanson de Montreux. Le programme comportait outre les productions de ce remarquable ensemble vocal, la présentation d'un film touristique et de magnifiques clichés en couleur de la région de Montreux, commenté par Vico Rigassi, le radio reporter bien connu. Là encore nous croyons que le fait pour les Bâlois de découvrir et entendre ces charmants Montreuxiens et Montreusiennes en costume dans leurs chansons et dans leurs danses qui évoquent si bien le folk-

Convocation à l'assemblée ordinaire des délégués

le mardi 9 juin, à 14 heures, au Palais des Congrès à Zurich

ORDRE DU JOUR

1. Procès verbal de l'assemblée ordinaire des délégués des 3 et 4 juillet 1941.
2. Allocution du Dr. H. Seiler, président central.
3. Election des scrutateurs.
4. Rapport de gestion pour l'année 1941.
5. Comptes de la Société et de l'Ecole professionnelle pour l'année 1941. Rapporteur: M. A. Fanciola.
6. Budget pour 1942. Rapporteur: M. A. Gamma.
7. L'avenir de notre Ecole professionnelle. Rapporteur: M. H. R. Jaussi, président de la commission scolaire.
8. Notre position à l'égard de la situation de l'hôtellerie. Rapporteur: Dr. M. Riesen, directeur du Bureau central.
9. La réglementation des prix. Rapporteur: M. V. Wiedeman, président de la commission de réglementation des prix.
10. Le problème du personnel:
 - a) La réglementation des pourboires révisée. Rapporteur: M. R. Bieri.
 - b) Convention avec la Société suisse des cuisiniers. Rapporteur: M. R. Bieri.
 - c) Les propositions de la commission paritaire pour le relèvement de la profession de sommelier. Rapporteur: M. H. Gölden-Morlock, président de la dite commission.
 - d) Le problème des contrats collectifs de travail. Rapporteur: M. F. Cottier.
11. Elections:
 - a) au Comité central,
 - b) des vérificateurs des comptes.
12. Siège de la prochaine assemblée des délégués.
13. Divers.

Les délibérations se poursuivront le mercredi matin 10 juin à 8 heures et se termineront vraisemblablement aux environs de midi.

Outre les délégués et les membres de la Société, les dames et les parents des hôteliers sont cordialement invités à participer à ces délibérations.

Nous comptons sur la présence de nombreux membres, nous espérons que les discussions seront animées et nous présentons à tous nos confraternelles salutations.

SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS

Le Président central: Dr H. Seiler. Le Directeur du Bureau central: Dr M. Riesen.

lore vaudois, les attirera à Montreux plus sûrement que tous les placards du monde. Les applaudissements prolongés et les nombreux rappels dont furent l'objet M. Carlo Bolter et la Chanson de Montreux ont dû leur montrer combien ils ont été appréciés. Comme nous le disions au début de ces considérations, nos compatriotes d'outre-Sarène sont particulièrement férus de traditions, de couleur locale et il était fort indiqué de leur rappeler ainsi qu'il y a encore à Montreux des Montreusiens qui n'oublient pas leurs vieilles coutumes, et qu'il ne s'agit pas simplement d'une agglomération d'hôtels internationalisée à outrance. Alors qu'au point de vue des beautés naturelles, les rives du Léman peuvent parfaitement rivaliser avec les sites enchanteurs des lacs tessinois, nous avons l'impression que la Suisse allemande a jusqu'à présent marqué une légère préférence pour nos compatriotes de langue italienne parce que ceux-ci ont, mieux que les Romands, fait valoir leurs traditions populaires. Des manifestations comme celles qui viennent de se dérouler à Zurich et à Bâle, constituent donc bien la meilleure propagande que l'on puisse faire dans ce domaine.

Divers

Que cuire aujourd'hui?

La mise au point des menus préoccupe aujourd'hui celui qui mange autant que celui qui cuisine, car les nombreuses restrictions imposées par l'économie de guerre ont fait de la préparation

d'un repas un art fort compliqué. Cependant, on peut éviter bien des casse-tête par des explications raisonnables sur l'art de ménager les denrées et d'utiliser rationnellement les possibilités dont nous disposons encore. Tel sera le thème de l'exposition qui se tiendra du 4 au 16 juin au Palais des Congrès de Zurich. Organisée par les groupements professionnels patronaux et ouvriers de l'hôtellerie et des restaurants, elle illustrera sous toutes ses faces le problème « Que cuire aujourd'hui? » et par des démonstrations culinaires sur grande échelle elle éveillera spécialement l'attention des ménagères. Une exposition de produits et denrées montrera ce que notre sol suisse, utilisé selon le plan Wahlen, est à même de nous fournir. Elle mettra en évidence la valeur nutritive des différentes denrées et produits du sol et leur utilisation rationnelle pour l'alimentation des adultes, des enfants, des malades, etc. Cette exposition des plus instructives sera complétée par une section consacrée aux installations de cuisine électrique et au gaz, ainsi que par un aperçu des publications parues jusqu'ici dans le domaine constituant l'objet de cette manifestation.

Une propagande touristique en latin

L'Office central du Tourisme vient de présenter une initiative originale pour saluer le deux-millième anniversaire de la ville de Genève. Une version latine (mieux deux versions de difficulté différente) due à la plume de l'éminent latiniste genevois André Oltramare, et relatant les fastes des

origines de la cité, a été distribuée à 180 établissements des diverses parties de la Suisse, qui se sont prêtés avec beaucoup d'empressément à ce jeu. Bien plus, les lycées d'une partie de la France ayant eu vent du concours, ont tenu à y prendre part, et fourni tout un lot de travaux réunis par l'entremise du Consulat de Suisse à Lyon. Les lauréats du concours auront l'enviable privilège de se voir invités officiellement aux fêtes du Bimillénaire de Genève par les soins de l'Association des Intérêts de la ville et de l'Office central du Tourisme. Cet hommage rendu par la jeunesse classique à la plus classique de nos cités suisses forme un digne portique aux festivités du Bimillénaire, auxquelles se trouveront tout naturellement associés les innombrables souvenirs romains qui reposent à fleur du sol helvétique. Puisqu'il faut un slogan de voyage à chaque année nouvelle, 1942 s'annonce ainsi dès aujourd'hui comme l'année de la découverte de la Suisse romaine.

Nouvelles financières

Lausanne-Palace

L'assemblée générale ordinaire de la Société Lausanne-Palace a réuni récemment 54 actionnaires, porteurs ou représentants de 12.885 actions.

Le rapport du conseil montre les difficultés dans lesquelles se débat notre hôtellerie. Les nuitées au Palace se chiffrent par 29.907, en diminution de 4237 sur 1940, bien que la clientèle

suisse ait été plus nombreuse. Les recettes s'élevaient à 1.058.068 francs, en diminution d'environ 121.000 francs. Mais les compressions sur les dépenses ont réduit ce chiffre à 156.000 francs. L'Hôtel des Palmiers, exploité par la même société, a vu en revanche ses recettes passer à 430.151 francs, d'où une amélioration de 85.000 francs. Nuitées, 13.459, en augmentation de 1660.

La production de chaleur et de lumière par l'usine de la société a posé de nombreux problèmes, vu les prix et les qualités des combustibles, car il a fallu compléter le contingent attribué à l'entreprise par des combustibles de remplacement non-rationnés: lignites, charbons suisses, bois de provenance diverse, etc.

La société occupe 215 personnes, dont le 80% est logé et nourri, soit au Palace, soit aux Palmiers, ce qui, par les temps actuels, n'est pas sans causer des difficultés au point de vue alimentaire.

Le rapport rend hommage à M. et Mme Monjardet, directeurs, et au personnel pour le zèle, l'initiative et le travail dont ils ont fait preuve.

Le bilan porte sur 9.383.425 francs, où les immeubles figurent pour 8.057.000 francs et le mobilier pour 621.535 francs. Le déficit de l'exercice est de 203.723 francs, auquel s'ajoute un report ancien de 59.081 francs, faisant apparaître au bilan un solde déficitaire de 262.805 francs. Il faut remonter à l'exercice 1924 pour se trouver en présence d'un résultat négatif de cette importance.

A l'unanimité, l'assemblée a décidé d'approuver le bilan, le compte de pertes et profits et les rapports du conseil et des vérificateurs, de reporter à nouveau le déficit de 262.805 francs.



Zeitgemäss und doch vornehm

präsentiert sich ein Gedeck mit den weichen, reinweissen, appetitlichen

Servietten aus Zellstoffwatte

Zum Kaffee- und Teegedeck führe ich eine reichhaltige Auswahl reizender Papierservietten. Format 35 x 35 cm. Lieferung sofort ab Lager. Muster und Offerte bereitwillig.

JEAN BOLLHALTER, ST. GALLEN 13



MAGGI'S Würze

Gesucht in Kurort Graubündens für die Sommer- und Winteraison in besteingerichteten Kleinhotel mit Grossrestaurantbetrieb, jüngerer, solider, tüchtiger, arbeitsfreudiger,

Alleinküchenchef

absolut selbständig, an Stossbetrieb gewöhnt, entremets- und pâtisserieskundig. Es kommt nur eine erstkl. Kraft in Frage. — Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild, Referenzangaben sowie Gehaltsansprüche unter Chiffre A. K. 2949 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



COMPAGNIE VITICOLE CORTAILLOD

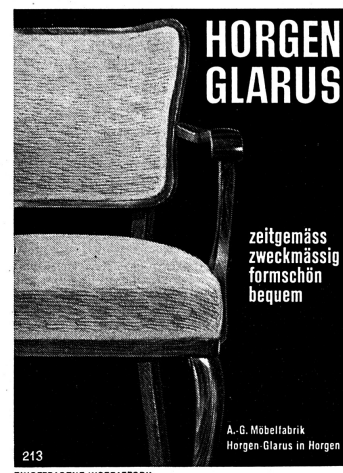
Gesucht erste Buffetdame

für kleineres, gutes Wein- u. Speise-Restaurant. Bedingungen: Tüchtig, flink, seriös und absolut zuverlässig. Eintritt nach Übereinkunft. Gubezahlte Jahresstelle. Nur Offerten mit der Referenz, Zeugnisabschriften u. Bild unter Chiffre 2 4177 Q an Publicitas, Basel.

STÜTZE DES PATRONS

Initiativer Mann, 35 jährig, versiert in Küche, Service, Keller, Bureau, deutsch, franz., engl. sprechend, mit Fähigkeitsausweis und erstklassigen Referenzen, sucht Stelle als

Saison oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre M. A. 2932 an die Hotel-Revue, Basel 2.



HORGEN GLARUS

zeitgemäss zweckmässig formschön bequem

A. G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Horgen

213 EINGETRAGENE INSERATFORM

ON DEMANDE BOILER

électrique de 500 à 1000 lt. d'occasion. Adresser offres sous chiffre B. R. 2938 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Gesucht nach dem Berner Oberland in mittleres Hotel, Eintritt ca. Mitte Juni

Saallöcher
Zimmermädchen
Etagerportier
Unterportier
Küchenvolontär
Küchenbursche
Officemädchen

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften unter Chiffre B. O. 2943 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Koch-Lehrstelle frei

im Hotel de la Paix, Genf
Ausgezeichnete Gelegenheit für Jüngling, die gute französische Küche sowie die Sprache zu erlernen.

Gesucht per sofort

in Grossrestaurant nach Basel: 1 tüchtige, zuverlässige

Tochter als Stütze der Hausfrau

1 seriöse, arbeitsame

Buffetlehrtöchter

Offerten mit Zeugnisabschriften unter Chiffre G. B. 2939 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Maitre d'hôtel, sans famille rapatrié, cherche place comme

Maitre d'hôtel... Chef de service

Accepterai Hôtels de service en Suisse place VOLONTAIRE française.

Méilleures références Hôtels de Londres et Suisse. Ecrire sous chiffre A. O. 2944 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Zu kaufen gesucht

ein Posten gebrauchte

Gartentischtücher

Offerten an H. Bossi, Hotel Bahnhof, St. Gallen.

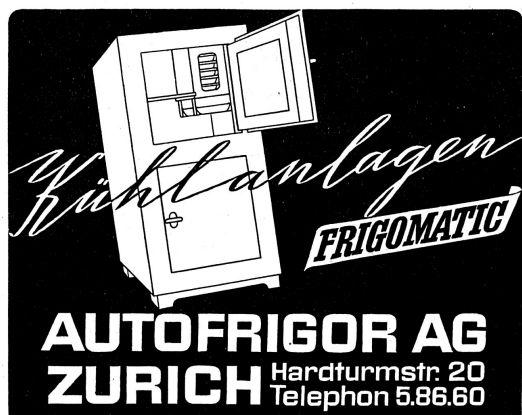
Auf den Herbst zu mieten gesucht

Hotel-Restaurant

in Industriort, von solventem, fachtüchtigem Ehepaar. Offerten unter Chiffre B. A. 2937 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL A VENDRE

Alpes vaudoises, 40 lits tout meublé, tout confort, ouvert toute l'année, cause famille. S'adresser sous chiffre A.V. 2910 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.



AUTOFRIGOR AG ZURICH

Hardturmstr. 20
Telephon 5.86.60

HOTEL

samt Inventar, ca. 70 Betten, im Prättigau (Graub.), auch geeignet als Ferienheim, Erholungsheim
Altersasyl, Kinderheim, Erziehungsheim od. dergl. zu vorteilhaften Bedingungen zu verkaufen oder zu verpachten. Anfragen unter OF 6802 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürichhof.

Conservateur et Compresseur

A VENDRE

Conservateur à glace, 1ère marque américaine avec 4 grandes alvéoles et compresseur électrique; viennent d'être complètement remis à neuf. Offre à Pension Sergy, Genève.



Vermouth Bellardi

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