

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 51 (1942)
Heft: 44

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 44

BASEL, 29. Oktober 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 44

BASEL, 29 octobre 1942

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

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährlich Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.—. AusLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

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.; 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

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

Compte de chèques postaux No. V 85

Die Tagung der Städte- und Flachlandsektionen des SHV

am 21. Oktober 1942 im Hotel Bellevue, Bern

Je länger der gegenwärtige Völkerkrieg dauert, umso härter und schwerer wird die Belastungsprobe, der unsere Wirtschaft und vorab ihre krisenempfindlichsten Zweige ausgesetzt sind. Täglich stürmen neue Probleme auf uns ein, und es bedarf der Anspannung aller Mittel und Kräfte, um den kriegsbedingten Anforderungen gerecht zu werden. Wohl haben unsere Schweizer Hoteliers bereits in den drei schicksalsschweren Jahren seit dem August 1939 bewiesen, dass es ihnen weder an Durchhaltewillen, noch an persönlicher Einsatzbereitschaft mangelt, um, mit den ausserordentlichen Verhältnissen fertig zu werden oder sich ihnen doch bestmöglichst anzupassen. Aber die Kraft des Einzelnen ist beschränkt, und sie bedarf immer wieder des Ansporns und eines festen Rückhaltes. Diese neuen Impulse muss die Berufsgemeinschaft vermitteln, der nie grössere und dankbarere Aufgaben zukamen, als gerade jetzt. So war denn der im Kreise der Städte- und Flachlandsektionen wiederholt geäußerte Wunsch nach einer erneuten Fühlungnahme, Aussprache und Orientierung wohl verständlich. Ein gemeinsamer Gedankenaustausch über den fernhin zu steuernden Kurs drängte sich umso mehr auf, als durch die letzten Rationierungsmassnahmen die staatliche Konsumlenkung eine Vervollständigung erreicht, die speziell für das Gastgewerbe eine entscheidende neue Etappe in der Betriebsführung einleitet.

Wenn die Versammlung den angestrebten Zweck, eine Aufklärungs-, Diskussions- und Werbetagung zu sein, tatsächlich erfüllt, so ist das, abgesehen von den kompetenten Referenten, wohl ein Hauptverdienst des eigentlichen Initiatoren, Herrn Dir. H. Schmid, der für einen gediegenen Rahmen der Veranstaltung trefflich vorgesorgt hatte. Ebenso grosser Dank gebührt ihm für die allen Teilnehmern im Bellevue erwiesene grosszügige Gastfreundschaft, wobei die Stadtverwaltung Bern und die „Pro Vins“ in Sion ihrerseits noch zur Bereicherung der Mittagstafel mit einem edlen Tropfen beitragen.

Eindrucksvoller als durch die Beteiligung von elf Städte- und Kantonssektionen mit rund 150 Personen hätte das Bedürfnis nach einer solchen Zusammenkunft kaum bestätigt werden können. Zu ihnen gesellten sich massgebliche Persönlichkeiten der Bundesverwaltung, Kantonal- und Stadtbehörden, Delegationen befreundeter Organisationen und Presseleute, so dass der Tagespräsident, Herr Schmid, über 170 Teilnehmer begrüssen konnte. Er betonte, dass die Tagung nicht etwa als eine Sonderaktion der Städte- und Flachlandhotellerie zu verstehen sei, sondern im Rahmen des SHV, als gesamtberufliche Landesorganisation, stehe und den gemeinsamen Interessen zu dienen habe. Es gelte nur, die allgemein schweizerischen Probleme vom Standpunkt der Städtehotellerie aus zu beleuchten und nach einer geeigneten Gesamtlösung zu suchen.

Regierungspräsident Willkomm

Herr Regierungspräsident Dr. Gafner bezeichnete in seinem eindrucksvollen Begrüssungsvortum die Hotellerie als den Eckpfeiler des Reiseverkehrs, dessen die Schweiz sowohl inner- wie ausenwirtschaftlich unbedingt bedürfe. Umso anerkennenswerter ist der ungebeugte Lebenswille der Hotellerie, denn die von ihr hochgehaltene Gastlichkeit ist keine beliebige Ware, sondern wurzelt tief in der Persön-

lichkeit des Hoteliers. In diesem persönlichen, aber auch in den materiellen Werten liegt ein Kapital, das wir uns durch den Krieg hindurch in jene Zeit erhalten müssen, da die Schweiz ein viel begehrtetes Ziel der Erlangungssuchenden aus aller Welt werden wird. Um dies zu ermöglichen sind zwei Aufgaben zu lösen: die finanzielle Bereinigung der Hotellerie nach der Kapitalseite hin durch Abtragung der ausserhalb der Ertragsmöglichkeiten liegenden Schuldenlast und die bauliche-organisatorische Erneuerung. Bei der ersten beschränkt man sich vorläufig auf Übergangsmassnahmen, doch lässt sich mit Recht auch die Forderung vertreten, dass die Gegenwart mindestens ebenso gün-

stig sei für eine endgültige Entschuldung als eine spätere Zeitepoche. Opfer müssen von allen Beteiligten bei der gesamthaften Bereinigung auf alle Fälle gebracht werden. Diese liesse sich bei der auch auf seiten der Gläubiger bestehenden Bereitschaft heute wohl noch mit bescheidenen Summen verwicklichen, als bei einem späteren Konjunkturschwung. Jeder Berufsstand hat freilich nur dann Anspruch auf Gemeinschaftshilfe, wenn er auch alle Möglichkeiten der Selbsthilfe ausschöpft. Dass dieser Wille bei der Hotellerie vorhanden ist, beweist die heutige Tagung, die eine Kundgebung der Willensanstrengung zur Wahrung der Qualitätsleistung im Gewerbe darstellt.

Lebensmittelversorgung und Rationierung

Zu der Behandlung dieses Themas war sicher niemand besser berufen, als Herr Dr. Feisst, Chef des eidg. Kriegsernährungsamtes, der es verstand, in einem klaren und eindrücklichen Referat die Grundzüge der staatlichen Produktions- und Konsumlenkung auf dem Ernährungssektor und der dabei den kollektiven Haushaltungen zu kommenden Aufgaben überzeugend zur Geltung zu bringen. Da seine Ausführungen Allgemeininteresse beanspruchen können und sicher dazu angetan sind, in vieler Hinsicht aufklärend zu wirken, räumen wir ihnen in der Berichterstattung gerne einen breiteren Raum ein.

Der günstige Produktionsanfall des Landwirtschaftsjahres 1942 verleitet viele Leute zu der Überlegung, dass alles in bester Ordnung sei. Die besondere Gnade, die uns von Schicksalswegen zugebracht worden ist, zu Beginn des 4. Kriegsjahres noch mit einer intakten Wirtschaft mitten im europäischen Hexenkessel zu leben und die Nahrungsmittelbedürfnisse des Volkes in ausreichender Weise befriedigen zu können, ist für viele Leute der Anlass, die kritische Situation bewusst oder unbewusst zu übersehen und die behördlichen Massnahmen zur hauswirtschaftlichen Bewirtschaftung von Vorräten und Eigenproduktion als unerwünscht und oft unnötige Schikane zu empfinden. Man hat es in weiten Kreisen noch kaum begriffen, dass die derzeitige Lage unseres Landes im Hinblick auf das Los der übrigen Kontinentalstaaten geradezu als Wunder bezeichnet werden muss.

Selbstverständlich haben wir unserm Volke Einschränkungen zumuten müssen, um zweifellos sich in insbesondere das Gastgewerbe ausserordentlich empfindlich eingeeignet. Namentlich die Qualitäts-Hotellerie spürt einen relativen Mangel an Rohstoffen für Küche und Keller. Sie hat es unendlich schwer, ihren Standard zu behaupten und muss angesichts der strengen Rationierungsbestimmungen mit behilfsmässigen Mitteln die Situation zu meistern versuchen. Trotz alledem darf sie nicht vergessen, dass ihre Lage unvergleichlich besser ist, als jene ihrer Berufsgenossen auf dem Kontinent. Mit den Rationierungs- und Kontrollausweisen kann sie die Zuteilung aller jener Nahrungsmittel sichern, die der Rationierung unterstehen und zwar im Ausmasse der bewilligten Mengen. Das ist ein ausserordentlicher Vorteil gegenüber den Verhältnissen in verschiedenen andern Ländern. Sodann sind eine Reihe wichtiger Artikel frei, die stets zur guten Hotellerie gehört haben, wie beispielsweise Geflügel und Wildbret. Ausserhalb der Rationierung stehen nach wie vor Kartoffeln, Obst und Gemüse. Jene Fachleute und Betriebsleiter, welche die Vorratsmahnungen der Behörden bezichtigten und die nötige Beruhenkenntnis besitzen, haben bis heute ihren Gästen stets noch einen abwechslungsreichen und qualitativ befriedigenden Speisezettel vorsezen können. Wenn er auch zufolge der Sparmassnahmen nicht mehr so reichhaltig und übertrieben war wie früher, so schadet das weder der Gesundheit noch der Erziehung der Clientèle zur besseren kriegswirtschaftlichen Haltung und Einstellung keineswegs. Im Gegenteil! Durch die Vereinfachung der Hotelmenüs muss das überlebte vorkriegszeitliche Versorgungs- und Verpflegungsgedanken, das überaus anspruchsvoll und quantitativ zweifellos überdimensioniert war, an die heutigen Verhältnissen entsprechendes Mass zurückkorrigiert werden. Sonst kommt es unsern vielfach so verwöhnten Leuten gar nicht zum Bewusstsein, dass wir uns in Kriegzeiten befinden und entsprechend einstellen müssen. Ganz nebenbei gesagt, haben die Sparverfügungen des KEA für die Hotellerie zweifellos einen finanziellen Vorteil gehabt, indem die Küchenbilanzen in vielen gut geführten Häusern wieder einmal positiv abschliessen.

Unsere Lebensmittelversorgung

Wenn wir von Lebensmittelversorgung reden, so müssen wir zwischen der Eigenproduktion und der Importtätigkeit unterscheiden. Die Krieg-

führenden haben zwei Stahlinge um die Schweiz geschmiedet, die absolut undurchlässig sind, nämlich die Blockade und die Gegenblockade. Sofern irgend etwas über unsere Landesgrenzen gebracht werden soll, muss die Erlaubnis der beiden kriegführenden Mächtegruppen eingeholt werden. Diese Lage wird von Tag zu Tag schwieriger und stellt ungeheure Aufgaben an die Verhandlungskunst und an die Nervenkraft der vom Bundesrat für die Lösung dieser Aufgaben bezeichneten Stellen und Persönlichkeiten.

Aus diesen Gründen musste der Förderung der Inlandsproduktion die letzte und äusserste Aufmerksamkeit geschenkt werden. Die gewaltigen Anstrengungen unserer Landwirtschaft und das Zusammenwirken von Stadt und Land auf dem Boden des Anbauwerkes haben auf diesem Gebiete eine imponierende Leistung zutage gefördert.

Nach der Verschärfung des Krieges und der Abschneidung unserer Zufuhren musste die Anbaupflicht eingeführt werden, indem der schweizerischen Landwirtschaft für das Frühjahr 1941 der Umbruch von 50000 ha und für den Herbst 1941 und Frühjahr 1942 weiterer 35000 ha auferlegt wurde. Die Ackerfläche im Durchschnitt der Jahre 1934/39 betrug rund 185000 ha, während heute 310000 ha unter dem Pfluge sind; das ergibt eine Steigerung von rund 67%.

Die Zunahme beweist, dass das Anbauwerk planmässig vorgetrieben worden ist und der Leistungsfähigkeit und dem Verantwortungsbewusstsein unserer Landwirtschaft das denkbar beste Zeugnis ausstellt.

Und nur einige Tatbestände über die Versorgung aus dem eigenen Boden. Fangen wir bei der wichtigsten Kriegsernte, die Brot, Fett und Eiweiss teilweise ersetzen kann, an, bei der Kartoffel. Wie sich die Lage anhand der bisherigen Ernteverhältnisse und des Witterungsverlaufes überblicken lässt, dürfte ein Ertrag von rund 125000 Wagen erreicht werden, was gegenüber der durchschnittlichen Vorkriegsproduktion eine Erhöhung von 50000 bis 60000 Wagen oder ca. 80% ausmacht. Dieser grosse Anfall dürfte sowohl den Inlandsbedarf für Mensch als auch Tier sicherstellen und gleichzeitig auch noch gewissen technischen Bedürfnissen genügen.

Auch die Gemüseproduktion hat sich dank des initiativen Mitgehens der städtischen Bevölkerung flächen- und produktionsmässig derart entwickelt, dass unsere Bedürfnisse für das laufende Jahr ebenfalls weitgehend befriedigt werden können.

Aus naheliegenden Gründen konnte der Anbau von Brot- und Futtergetreide, sowie von Zuckerrüben und Ölpflanzen nicht so weit entwickelt werden, als der durch die kriegswirtschaftlichen Massnahmen gedrossete Konsum sichergestellt wäre. Die heutige Anbaufläche an Brotgetreide kann den Bedarf der nicht-bäuerlichen Bevölkerung nur für bestenfalls fünf Monate decken. Der Rest muss durch Importe aus Amerika sichergestellt werden. Das ist angesichts des nur sehr knapp bemessenen Schiffsraumes und der übrigen Transport- und Zufuhrschwierigkeiten eine sehr schwere Aufgabe. Trotzdem ist es den Anstrengungen der kriegswirtschaftlichen Ämter gelungen, die Vorräte so zu ergänzen, dass die Brücke bis zur Erfassung der diesjährigen Inlanderte geschlagen ist. Wir haben uns je und je auf den Standpunkt gestellt, auf dem Ernährungssektor der Brotversorgung die Priorität zuzugestehen, denn der Sicherung des täglichen Brotes kommt neben der wirtschaftlichen auch eine symbolische Bedeutung zu. Aus dieser Erkenntnis sind alle Transport-Ansprüche hinter jene des Brotgetreides zurückgestellt worden. Mit den Einfuhren, die während der letzten Monate getätigt werden konnten, können wir auch annehmen, dass bis Anfang des nächsten Jahres die Brotversorgung gewährleistet ist.

Die Rekordbestände an Grossvieh und Schweinen, welche wir zu Anfang des Krieges besaßen, sind zufolge der starken Futtermittelnot und des

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Wo stehen wir heute? (Fortsetzung des Berichtes über die Hoteliertagung). Seite 3: Bewertung der Backwaren-Einschränkungen im Elektrizitätsverbrauch — Übrige kriegswirtschaftl. Massnahmen — Aus den Sektionen — Kleine Chronik. Seite 4: Der Fremdenverkehr im Juli und August — Frage und Antwort. Seite 5: Vermischtes — Büchertisch — Wiederausgabe der Ferienabonnements.

Winterpreisliste 1942/43

Als Ergänzung zum Schweizer Hotelführer wird der S.H.V. auch diesen Winter wieder eine Preislite der Wintersporthotels veröffentlicht. Die in Betracht kommenden Sektionen und Einzelmitglieder sind darüber durch Zirkular orientiert. Einzelmitglieder, welche ihr Haus für den Wintersport eröffnen werden und das Zirkular des Zentralbureau noch nicht erhalten haben sollten, sind gebeten, sich bei uns sofort anzumelden. In die Liste aufgenommen werden nur die eigentlichen Wintersporthotels. Zentralbureau S.H.V.

durch den Mehranbau bedingten Entzuges von Futterflächen stark zurückgegangen. Die letzte Viehzählung hat ergeben, dass der Rindviehbestand des Jahres 1942 bereits unter das Niveau von 1918 gefallen ist. Das erklärt auch die derzeitigen Schwierigkeiten in der Fleischversorgung. Weil die scharfen Bewirtschaftungsmassnahmen erst am 1. März 1942 in Kraft gesetzt worden sind, so konnten sie sich im Hinblick auf den allgemeinen Rückgang des Grossviehbestandes, welcher zudem noch durch den saisonbedingten Mangel im Frühling und Frühsommer prägnanter wurde, nicht unmittelbar auswirken. Die Schwierigkeiten, die sich vom Beginn dieses Frühjahrtes an auf dem Schlachtviehmarkt abgezeichnet haben, führten erstmals zu einem wirklichen Fronteinbruch in unsere Kriegswirtschaft und zwar sowohl preislich als auch versorgungsmässig und vertrauensmässig. Bei dem angestammten Recht des Schweizervolkes auf Kritik und Rationieren ist vielfach die Erregung so gesteigert worden, dass das wahre Bild um die Ursachen der Mangelercheinungen doch allzu stark abgeweicht und verzerrt wurde.

Es ist eine bekannte Tatsache, dass wir in den Monaten April, Mai und Juni stets ein nur knappes Angebot an Schlachtvieh hatten. Die Verhältnisse besserten sich erst gegen den Spätsommer hin, in dem Moment nämlich, als die alten Tiere ausgemerzt und durch junge gesommerte Ware ersetzt wurden. Früher konnte man diese Erscheinung nötigenfalls durch Importe überbrücken. In der Kriegszeit mussten sich alle diese Schwierigkeiten entsprechend erhöhen, umso mehr, als die Viehproduktion in die rückläufige Phase eingetreten war. Das einzige Mittel, um korrigierend einzuwirken, war die Anpassung des Verbrauches an die verminderte Produktion. Deshalb hat man auf 1. März 1942 die Fleischrationierung eingeführt. Sie kam zu gegebenem Masse im Hinblick auf die Verhältnisse zu spät, und die Rationen waren zu hoch angesetzt. Die Massnahmen wirkten sich deshalb nicht unmittelbar und viel zu langsam aus. So musste die Rationierung geschlossen, der Konsum gedrosset und der Schlachtviehmarkt neu ausgerichtet werden. Die Korrekturen konnten allerdings nicht nur auf dem Rücken des Konsumenten ausgetragen werden, der allerdings in den gemüse- und fruchtreicheren Sommermonaten sich sehr wohl mit einer für die schweizerischen Verhältnisse recht geringen Fleischration bescheiden musste, sondern es blieb nichts anderes übrig, als auch von der Landwirtschaft, sowie vom Viehhandel und von den Metzger gewisse Konzessionen zu verlangen. Die Anstrengungen haben doch den Erfolg gehabt, dass der Fronteinbruch auf dem Viehsektor ausgebeult und heute die Lage wiederum normalisiert worden ist. Wir haben die zuständigen Sektionen des KEA angewiesen, im Verlaufe des Herbstes eine 3-Monatsreserve in Kühlhäusern anzulegen, welche im Zeitpunkte der Mangelercheinungen im kommenden Frühjahr dann eingesetzt werden soll. Desgleichen stellten wir genaue Berechnungen über den Schlachtviehanfall per Ende 1943 an, so dass wir in der Lage sind, die entsprechenden Rationen zum voraus festzulegen. Wir dürfen die beruhigende Erklärung abgeben, dass sie für die nächste Zeit noch durchaus hinreichend sind.

Mit dem Abbau des Grossviehstapels im allgemeinen ging auch eine Rückbildung des Kuh-

bestandes Hand in Hand: Von 926 000 Stück im Jahre 1939 auf 823 000 Stück anlässlich der Vieh- zählung vom April 1950. Kühe und Ziegen bedeutet eine Minderproduktion von über 3 Millionen Doppelzentnern Milch. Die 3 Millionen Q Milch, welche dieses Jahr weniger erzeugt werden können, entsprechen einer Käsemenge von zirka 2650 Wagen. Diese Zahl wird erst plastisch, wenn wir uns vergegenwärtigen, dass der Jahreskonsum des Schweizer Volkes in der Vorkriegszeit ungefähr 1700 Wagen Hartkäse betrug.

Alle diese Ausfälle erwirkten zweifellos auch die einmündigen Bewirtschaftungs- und Konsum- lenkungsmassnahmen auf dem milchwirtschaftlichen Sektor, welche mit den unbedeutenden Kompensationsexporten in keinen irgendwelchen ursächlichen Beziehungen stehen, wie das vielfach fälschlicherweise angenommen wird. Es ist überaus bedauerlich und bedeutet eine schwere Schädigung des inneren Friedens, dass man immer wieder im Volke die Gerüchte in Umlauf bringt, wonach die Fleischproduktion für den Fleisch auf übermässige Viehexporte zurückzuführen seien. Wir müssen erneut und in aller Form feststellen, dass nur Zuchtvieh in sehr beschränkter Menge ausgeführt wird, welche für unsere Inlandversorgung überhaupt nicht ins Gewicht fallen. Es kommt hinzu, dass wir mit diesen Exporten lebenswichtige Kompensationen verknüpfen und Kartoffel- und Futtergetreidesaatgut, Düngemittel und Sämereien einführen, auf die wir nicht verzichten können, wenn das Anbauwerk mit etwelchem Erfolg durchgeführt werden soll.

Im Hinblick auf die Bewirtschaftung von Brotgetreide und Milch auf lange Sicht haben sich die Behörden zum letzten und schwersten Schritte auf dem Gebiete der Verbrauchlenkung entschlossen. Am 16. Oktober ist die Rationierung dieser beiden wichtigsten Lebensmittel verfügt worden. Auch das Fleisch wird, ganz allgemein und für das Gastgewerbe im besonderen, in Zeichen sein, dass wir uns den kriegswirtschaftlichen Gegebenheiten anpassen haben und solche Massnahmen so frühzeitig als möglich ergreifen, mindestens in dem Moment, wo diese Ergebnisse noch in genügendem Ausmasse zur Verfügung stehen. Das KEA hat von allem Anfang an den Grundsatz hochgehalten, dass die Rationierungs- und Mahlzeitencoupons auch ein- gelöst werden können, d. h. dass dem Rationierungs- papier auch materielle Werte, soll sagen, die entsprechenden Waren entgegenstehen.

Es ist deshalb viel leichter, Einschränkungen auf sich zu nehmen, wenn man immer noch weiss, dass für längere Zeit eine genügende Warenmenge zur Verfügung steht. Vom Standpunkte des Durchhaltens und der Planung auf lange Sicht ist jedenfalls auch die Rationierung dieser beiden wichtigsten Artikel für die Bevölkerung ein Nachteil, sondern ein entschiedener Vorteil.

Die Rationierung

Im Hinblick auf die Verknappungsschei- nungen in der Lebensmittelversorgung unseres Landes, welche sich insbesondere im Anschluss an den Zusammenbruch Frankreichs zeigten, war es unerlässlich, die kollektiven Haushaltungen ganz allgemein, gewissen Einschränkungen zu unterstellen. Die Blockade und die Gegenblockade legten der bisherigen relativen Freizügigkeit unserer Einfuhren an lebenswichtigen Nahrungs- mitteln starke Fesseln an. Damit war der bisher sehr reichlichen Vorratsergänzung und auch der Rationierung an einleitenden, die kollektiven Haushaltungen, wie Fleisch, Milch, Fett, dann aber auch Brot- und Futtergetreide, in erheblichem Masse Abbruch getan. Ganz abgesehen davon, wurden auch die für das Gastgewerbe sehr interessanten Positionen, wie Zucker, Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade, Fette und Öle, sowie die unerlässlichen Hilfsstoffe für die Patisserie überaus stark in Mitleidenschaft gezogen.

Grundsätzliche Erwägungen

Neben diesem politischen, aber doch während des Herbstes und Winters 1940/41 sehr fühlbaren Abbruch der Versorgung und Produktionsmöglichkeiten traten auch die Erwägungen sozialer Art sehr bald in den Vordergrund. Es ging nicht an, den privaten Haushaltungen scharfe Einschränkungen zuzumuten in der Absicht, mit dem Vorhandenen auf lange Sicht zu haushalten und demgegenüber Gaststätten weiterhin unter einem sehr hohen Kontingierungs- und Zuteilungssystem zu belassen.

Wiederum abgesehen davon, dass sich innerhalb des Gastwirtschaftsgewerbes und der kollektiven Haushaltungen hinsichtlich der Vorrats- haltung je nach Einstellung des Betriebsinhabers und des finanziellen Hintergrundes der Unter- nehmung einerseits und des Charakters als reiner Verbrauchsbetrieb oder kollektive Haushaltung mit angeschlossenen Landwirtschfts-, Metzgerei- oder Bäckereibetrieb andererseits wesentliche interne Verschiedenheiten ergeben, die zu un- gleichheiten und damit zu Ungerechtigkeiten aller Art geführt hätten, war aber auch noch in Betracht zu ziehen, dass der Private, dessen wirtschaftliche Stellung es in irgend einer Form erlaube, sich ohne weiteres in den Gaststätten verpflegen konnte. Das war auf der einen Seite ein zusätzlicher Verbrauch und auf der andern Seite eine Ungleichheit gegenüber allen ökonomisch minderbemittelten Schichten, ein Um- stand, der früher oder später zu einer Verschärfung des sozialen Gegensatzes hätte beitragen müssen.

Es ist nun eine Eigenart oder das Charakteristikum der schweizerischen Rationierung, dass neben dem allgemeinen Bewirtschaftungsstand- punkt die soziale Indikation mindestens auf die gleiche Linie gestellt wird. Es wäre demnach von vorneherein ein prinzipieller Fehler gewesen, wenn man den begüterten Schichten durch das Aus- weichen via Mahlzeiteinnahme im Gastgewerbe eine zusätzliche Verpflegungsmöglichkeit für alle jene Waren belassen oder geschaffen hätte, welche für die breiten Kreise des Volkes zufolge der Rationierung nur in beschränkter Masse zur Ver- fügung standen. Dies waren die Hauptgründe, welche die Behörden veranlassen, auch bei der Hotellerie Einschränkungen vorzunehmen, die sich zweifellos als empfindliche Eingriffe in den Betrieb als solchen und in die bisherigen Gepflogenheiten auswirken mussten. Die verantwortlichen Stellen waren sich dieser Folgen und Rückwirkungen auf die Betriebsführung und den Qualitätscharakter unseres schweizerischen Gastgewerbes durchaus bewusst; sie liessen sich jedoch bei diesem an und für sich schwierigen Entscheid wiederum vom Grundsatz der sozialen Gerechtigkeit leiten.

Die gesetzliche Regelung

Im Hinblick auf die obenangeführten Tatsachen genigte das bislang bestehende Zuteilungs- und Kontingierungssystem nicht mehr, so dass das EVD, einen neuen Grunderlass für das Gast- gewerbe in der Verfügung Nr. 13 vom 8. Januar 1941 betreffend die Einsparung an Lebensmitteln einführte, auf den sich alle nachfolgenden ver- brauchslenkenden Massnahmen aufbauen. Weil Verfügungen als solche erlangungsgemäss nichts nützen und in einer konsequenten Kriegs- wirtschaft lediglich kontrollierbare Vorschriften und einheitliche Massnahmen zum gewünschten Ziele führen, musste ein System gefunden werden, das die Durchführung der Verfügung sicher- stellte und zugleich auch den Bedürfnissen der kollektiven Haushaltungen sinngemäss Rechnung trug. Die Verfügung des KEA Nr. 13 vom 13. März 1941 und die Weisungen gleichen Datums be- treffend die Einführung der Mahlzeitencoupons (Mc) und Neuordnung der Zuteilung von Rationierungs- und Mahlzeitencoupons an kollektive Haushal- tungen sind die Grundlagen für die originelle schweizerische Form der Rationierung im Gast- gewerbe. Mit dem System der Mcs, ist dem Gast- gewerbe die Chance geboten, Zuteilungen rati- onierter Lebensmittel nach Massgabe der effek- tiv abgegebenen Verpflegungen zu erhalten. Dies damit gewährte flexible Form war zweifellos ein erheblicher Fortschritt gegenüber der mehr schablonenmässigen Kontingierung, die zwangsläufig allherhand Ungerechtigkeiten und Unzulänglichkeiten einschliessen musste. Sie be- deutete aber auch eine grosse Erleichterung gegenüber jedem System, welches auf die ge- wichtsmässigen Zuteilungen abstellt, wie das im Ausland fast durchwegs üblich ist. Der Mc hatte von Anfang an die folgenden Vorzüge: 1. Er er- möglichte die Berücksichtigung der verschiedenen und für Neuerungen, die durch Restriktionsver- fügungen bedingt waren, Einbaumöglichkeiten zu erhalten.

Trotz dem redlichen und ehrlichen Bemühen der Berufsorganisationen im Gastgewerbe zeigten sich innerhalb der einzelnen Kategorien, aber auch von Landesteil zu Landesteil derartige Ver- schiedenheiten und Unzulänglichkeiten in der Durchführung der Verfügungen Nr. 13 und der zugehörigen Weisungen der KEA, dass auch aus den interessierten Kreisen der Ruf nach schärfer Fassung und einheitlicher Durchführung erfolgte. Wiederum im Einvernehmen mit den Fachorganisationen des Gastgewerbes wurde die Verfügung Nr. 29 des EVD vom 6. April 1942 über Einsparungen an Lebens- und Futtermitteln erlassen, welche die Anpassung der seinerzeitigen Verfügung Nr. 13 an die neuen Verhältnisse und eine Verschärfung der Einschränkungen und Ab- gabebestimmungen darstellte. Sie war überdies ein Beitrag zum steten Bestreben des KEA, sämt- liche Volksteile zu vermehrter Sparsamkeit systematisch anzuhalten und die noch immer be- stehende Sorglosigkeit und Ferienstimmung in wirtschaftlichen Dingen den tatsächlichen ernsten Verhältnissen nach Möglichkeit anzueleichen. Es ist wieder ein Merkmal der Rationierung des ganzen Zuteilungssystems an die kollektiven Haushaltungen, dass an starren Formeln nicht festgehalten wird, sondern dass die zuständigen Behörden je und je darauf geachtet haben, den besonderen Verhältnissen Rechnung zu tragen. So wurden selbst unter der Herrschaft der strengen Sparverfügung Nr. 29 gewisse Erlei- cherungen und Anpassungen durch Differenzierung der Zuteilungen an die verschiedenen Kategorien von kollektiven Haushaltungen zur Anwendung gebracht, insbesondere in dem Moment, als ein- scheidende Bewirtschaftungsmassnahmen für die Nahrungsmittel des täglichen Bedarfs, wie Fleisch, nicht mehr zu umgehen waren.

Verbesserungen des Systems

Eine neuerliche Verfeinerung und Auf- lockering des ganzen Systems ist zweifel- los auf 1. September 1942 erfolgt, indem im Hin- blick auf die Brot- und Milchrationierung eine neue Kategorisierung der gastgewerblichen kollektiven Haushaltungsbetriebe in Kraft ge- setzt worden ist. Dabei standen vier Gesicht- punkte im Vordergrund unserer Erwägungen: Einmal die Erhaltung der Hotellerie, sodann die Berücksichtigung der verpflegungstech- nischen Unterschiede und die vermehrte Wahrung der ernährungsphysiologischen Bedürfnisse und endlich die konsequente Weiterführung und Ver- stärkung des Grundsatzes der sozialen Gerech- tigkeit.

Mit der Rationierung von Brot und Milch stellten sich für die Zuteilungsmodalitäten an das Gastgewerbe und die kollektiven Haushaltungen erneut sehr sorgereiche Aufgaben. Trotzdem ist es unserer Sektion für Rationierungswesen ge- lungen, auch diese Schwierigkeiten zu meistern und die neuerliche Last dem Mc-System aufzu- laden. Ab 1. November 1942 werden den Gast- stätten und kollektiven Haushaltungen Brot und Milch auf Grund der eingenommenen Mcs, genau wie die übrigen rationierten Waren zugeteilt. Den sehr differenzierten Bedürfnissen der einzelnen Kategorien der gastgewerblichen Haushal- tungen muss entsprechend Rechnung getragen werden. Das bedeutet wiederum eine Ver- feinerung und damit eine Konkretisierung des ganzen Systems im Sinne der weitgehendsten Berücksichtigung der betrieblichen Be- dürfnisse und praktischen Verhältnisse.

Verschärfte Kontrolle

Dadurch, dass Brot und Milch in die Rati- onierung einbezogen wurden, musste das Mc- System zum dritten Mal umgebaut werden, was die Bestimmungen der Verfügung Nr. 29 sowohl formell als auch materiell berührt. Weil in abseh- barer Zeit für ein Umstülpen des Mcs eingefodert werden müssen, müssten wir bisher die Verfü- gung Nr. 29 schon aus diesem Grunde re- visionsbedürftig. Dabei können auch alle jene Bestimmungen mit in Revision gezogen werden, die eine Anpassung an die tatsächlichen Ver- hältnisse anhand der gemachten Erfahrungen er- heischen; dies allerdings nicht im Sinne einer Er- leichterung, sondern viel eher in der Richtung einheitlicher und konsequenter Grund- sätze der Sparsamkeit, die aber auch von allen Betrieben und namentlich in allen Landes- gegenden durchgeführt werden müssen. Das KEA wird nicht anstehen, in Zukunft die erforderlichen Kontrollmassnahmen, zentral geleitet und von ihm in Bewegung ge- setzt, zu ergreifen und Übertretungen rücksichtslos und ohne Ansehen von Be- trieb und Personen zu ahnden. Es darf nicht mehr so sein, dass jene Betriebe, die sich korrekt an die Bestimmungen halten, von ihrer

bisherigen Gastung gemieden und als die Dum- men und Einfältigen betrachtet werden und jene Gaststätten, die zu Stadt oder auf dem Lande, Zulauf und Bevorratung finden, die sich darin zeigen, durch alle möglichen Finessen und Un- verfrorenheiten die Sparbestimmungen zu über- treten. Eine solche Korrektur ist nicht nur ein Postulat der Gerechtigkeit innerhalb des Gast- wirtschaftsgewerbes, sondern ein dringendes Er- fordernis im Hinblick auf den Sparwillen der kriegswirtschaftlichen Organe.

Zusammenarbeit

Die Umänderung der Verfügung Nr. 29 wird, wie das bis anhin die Gepflogenheit des KEA war, im engen Einvernehmen mit den gast- gewerblichen Berufsorganisationen in al- ternäher Zeit in die Wege geleitet. Wir wollen dabei wiederum bei aller Zurückhaltung aus psychologischen und erzieherischen Erwägungen das Publikums und des Gastes den einwirklichen Bedürfnissen der Hotellerie und des schwei- zerischen Verpflegungsgewerbes im allge- meinem nach Möglichkeit Rechnung tragen.

Wenn wir auch die Sparsmassnahmen für die Hotellerie in Zukunft noch schärfer fassen und deren Durchführung einer eingehenden Kontrolle

Wo stehen wir heute?

In einem Rück- und Ausblick über die haupt- sächlichsten Stadesfragen konnte Herr Dir. Schmid aus einer reichen und vielseitigen Erfahrung als Betriebsleiter, aber auch als über- zeugter und aktiver Befürworter eines durch- greifenden und besten beruflichen Zusammen- schlusses schöpfen. Als ein wohlwollender Freund der Jugend waren viele seiner Gedanken beson- ders an die Jungmannschaft in der Hotellerie gerichtet, die erfreulicherweise in stättlicher Zahl dem Appell zur Teilnahme an der Tagung Folge geleistet hatte. Der erfrischende und ge- sunde Optimismus, der aus seinen Darlegungen sprach, wird seinem Eindruck auf die jüngere Generation nicht weniger auf den Willen, fest zu stehen und zu halten, bestärkt haben. Raumeshalber müssen wir uns auf eine mehr stich- wortartige Zusammenfassung der gestellten Pro- bleme beschränken:

Die Tatsache, dass nun auch noch in Städten bedeutende und alteingesessene Hotels ein- gehen für längere Zeit schliessen müssen, ist ein beunruhigendes Alarmzeichen, das auch von der Öffentlichkeit und Behörden richtig ver- standen werden sollte. Wenn man einerseits immer wieder von der volkswirtschaftlichen Be- deutung der Hotellerie und ihrer für unsere Zah- lungsbilanz wichtigen Funktion als indirekter Export reden hört und die Zuversicht vernimmt, mit welcher der Reiseverkehr nach der Schweiz in der Nachkriegszeit beurteilt wird, dann ist es unverständlich, dass man einst führende Unternehmen mit dem Hoteliersfamilien ein- fachem Schicksal überlässt. Wenn man andererseits Banken sollten sich doch nicht allzusehr auf die gegenwärtigen, ausserordentlichen Verhältnisse einstellen und von ihnen überwältigen lassen, sondern, gleich wie die Hotellerie, auch in die Zukunft blicken und ihre Einstellung dementspre- chend ausrichten.

Es ist verständlich, wenn sich die staatliche Hilfsaktion vorerst der Saison- und Berghotel- erhaltung annahm, um die Zeit, bis sie auf in- dustriellen und nicht nur Wunden zu heilen. Diese Prophylaxe besteht in der bereitwilligen Gewährung ausreichender Durchhalte- und Überbrückungskredite. Auch wenn hier etwas grosszügiger als bisher geholfen wird, so vergibt sich der Staat nicht, denn er leistet die Hilfe ja in Form von Darlehen, und in der Stadt- hotellerie sind doch immerhin beträchtliche Werte vorhanden.

Die Bildung der Hotelpreise unterliegt mancherlei Einflüssen. Obwohl durch die Rationierungen und Menüvereinfachungen gewisse Einsparungen auf dem Küchenkonto möglich waren, so hat sich die Teuerung für das Gast- gewerbe ganz besonders fühlbar gemacht. Ander- seits können wir unsere Preise nicht einfach nach den Kosten ausrichten und jede weitere Ver- teuerung der Waren sofort mitmachen, wie dies bei anderen Wirtschaftszweigen möglich ist, son- dern wir sind viel mehr dem freien Spiel der Kräfte zwischen Angebot und Nachfrage auszuweichen und nicht nur auf den Ausfall der lang- lästige erheblich im Nachteil. Dennoch sollten wir in der Preisgestaltung nicht auf die Mini- malansätze abstellen, sondern wenigstens die Mittelpreise anstreben. Wenn es auch in Depressionszeiten viel schwieriger ist, im Preis- sektor Disziplin zu halten, so muss es sich doch die ganze Mitgliedschaft zur Pflicht machen, dem Preisregulativ Nachachtung zu verschaffen. Die Vereinsleitung wird in ihren Bemühungen um eine allgemein verbindliche Preisord- nung nicht nachlassen, denn alle staatlichen Stützungsaktionen sind unvollständig, wenn nicht kaufmännisch bedingte Preise zu erzielen und auch für Outsiders verbindlich sind. Wohin die Preispolitik des „Billigen Jakob“ führt, die uns von verschiedenen Seiten immer wieder als Rezept empfohlen wird, hat das Schicksal gezeigt, dass die meisten Betriebe erloschen. Höchstens, die bedingt sind auch die militärischen Ent- schädigungen für Offiziersquartierungen. Die beiden gastgewerblichen Landesverbände sind unablässig bemüht, hier zusammen mit den Militärbehörden doch noch zu einer annehmbaren Regelung zu kommen. Es wäre auch, vom In- teresse der Staatsfinanzen aus gesehen, ratsamer, für Truppenquartiere in Hotels tragbare Ent- schädigungen auszurichten, anstatt die Hotels für die Scherereien zu treiben und sie dann auf dem Umwege über die SHTG finanziell stützen zu müssen.

Wenn sich auch über den Reiseverkehr der Nachkriegszeit noch nichts Sicheres vor- aussagen lässt, so ist doch mit grösster Wahr- scheinlichkeit ein grösseres Verkehrs- und Gäste- volumen zu erwarten, da die Reiselust die weitesten Volkskreise erfasst wird. Die Hotel- lerie hat daher mit einfacheren Bedürfnissen des Publikums zu rechnen, auf die sie sich rich- tigt einstellen muss. Beherbergungsbetriebe wieder

unterstellen, so geschieht das nicht etwa aus Freude am Dekretieren oder aus Lust am Schi- kanieren, sondern aus dem Bestreben heraus, möglichst sorgfältig im Vorhandenen umzuge- hen und eine gerechte Verteilungspraxis im ganzen Lande zu schaffen. Es muss gerade für die seriösen und gewissenhaften Betriebsleiter eine Beruhigung sein, wenn sie wissen, dass überall nach möglichst einheitlichen und vernünftigen Grundsätzen gearbeitet wird und dass sich nicht nach Landesgegenden und Betriebskategorien un- haltbare Unterschiede herausbilden. Auch auf diesem Gebiete muss der leitenden Kreise unserer Hotellerie und ihrer Angehörigen zuzunehmen der behördlichen Bewirtschaftungsvorschriften ver- binden wir erneut den Wunsch an ihre verant- wortungsbewussten Vertreter, auch für die Zu- kunft die nötige Einsicht und Opferbereitschaft aufzubringen.

Mit dem aufrichtigen Dank für die verständ- nisvolle Mitwirkung der leitenden Kreise unserer Hotellerie und ihrer Angehörigen zuzunehmen der behördlichen Bewirtschaftungsvorschriften ver- binden wir erneut den Wunsch an ihre verant- wortungsbewussten Vertreter, auch für die Zu- kunft die nötige Einsicht und Opferbereitschaft aufzubringen.

den nämlich Run nach Luxus zu starten, der zu einer bestimmten Zeit in unserem Gewerbe grassierte und wo ein Unternehmen das andere mit kostspieligen Aufwendungen zu überbieten suchte. Soll die Schweiz den Anschluss an den internationalen Tourismus bei Wiederrückgang aller Grenzen finden, dann ist das nur möglich, wenn unser Land nicht nochmals eine Preis- insel wird, der man tunlichst aus dem Wege geht und die ihre Wettbewerbsfähigkeit ein- gebaut hat. Die bisherige staatliche Preis-Lohn- politik liess die feste Hand vermissen, und wenn wir nicht rasch wieder den nämlichem verber- lichen Wirtschaftsverhältnissen der Zeit nach dem ersten Weltkrieg zurückgehen wollen, so ist energischer Preistop geboten. Die Ho- tellerie kann aber nur dann billiger produzieren, wenn sich ihre Gestehungskosten senken lassen. Dazu könnten vor allem auch die Kapi- talgläubiger beitragen, indem für Hypothek- en endlich einmal der gleiche Zinssatz zu gelten hätte, wie für den übrigen Hypothek- markt. Gerade für jene Betriebe, die bisher im- noch allen ihren Zahlungsverpflichtungen nach- zukommen vermochten, ist es ungerecht und un- tragbar, immer noch einen um wenigstens einen Prozent höheren Satz, also eine Risikoprämie anzurechnen. Dann wäre auch von den kom- munalen Werken für Gas, Wasser und Elek- trizität bei der Tarifgestaltung vermehrt auf den industriellen Charakter des Hotels Rücksicht zu nehmen. Unsere Betriebe zahlen vielfach noch Hochtarif für Tagesstunden, da- gegen sind andere gewerbliche und industrielle Unternehmungen Vorzugstarife geniessen oder überhaupt nicht mehr arbeiten.

Einsparungen im eigenen Betrieb lassen sich durch sorgfältigsten Einkauf erzielen. Hier müssen wir die Konkurrenz spielen lassen und nach den günstigsten Einkaufsquellen fahnden. Sämtlichen Unkostenfaktoren muss dauernd die grösste Aufmerksamkeit geschenkt werden, um die berufliche Ausbildung so ver- möglichst vermeidbare Aufslagen. Die Spar- samkeit hat aber am rechten Ort einzusetzen und nicht etwa bei den Mitarbeitern. Wir können sie nur dann dem Gewerbe erhalten und die Jugend wieder vermehrt für die Hotel- berufe interessieren, wenn wir dem Personal ein anständiges Auskommen und eine einigermaßen gesicherte Zukunft zu bieten vermögen. Anders- seits gilt es, die berufliche Ausbildung durch Reaktivierung der Fachschule zu fördern, wobei im neuen Schulprogramm dem kauf- männischen Bildungsgang mehr Ge- wicht, evtl. durch Einführung eines dritten Lehrganges, beizumessen ist. Kaufmännisches Denken und richtige Kalkulation sind Voraussetzungen für den künftigen geschäftlichen Erfolg. Manche Preisunterstützung geschieht nicht aus böser Absicht oder über Konkurrenz, sondern einfach aus Unkenntnis über die eigenen Gestehungskosten. Bedenken wir, dass die Schweiz nicht mehr ein Monopol als Ferienland besitzt, sondern dass viele Län- der alle Anstrengungen machen, um ihr den Vor- rang als Feriendestinationen streitig zu machen. Daher ist auch auf die Wettbe- werbsfähigkeit in rechnerischer Hinsicht der grösste Wert zu legen.

Die benutzten Mittel der Selbsthilfe ist schliesslich die straffe berufsständische Organisation innerhalb des SHV. Anstatt auf Outsider zu schimpfen, sollten wir sie vielmehr unserer Sektion zuführen, um so erzieherisch auf sie einzuwirken. Intensivierung der Mit- gliederwerbung und vermehrte Zusammen- arbeit mit der zentralen Vereinsleitung sind Gebote der Stunde. Das Zentralbüro und seine verschiedenen Abteilungen sind auf Mit- teilungen, Informationen und Anregungen aus der Praxis angewiesen. Andererseits wird noch ein weiterer Ausbau des Sekretariates anzu- streben sein, indem vorab die Dienste für Rechts- konsultation und treuhänderische Funktionen, Überprüfung und Analyse von Betriebsbuch- haltungen usw. zu erweitern wären.

Auf eidg. Boden ist zu hoffen, dass den Fra- gen des internationalen Verkehrs entgegengebracht und deren Lösung mit grossem Interesse an- gestrebt wird. Leider zeichnen sich in der Frage des künftigen Luftverkehrs bereits wieder regionale oder gar lokale Bestrebungen ab, die angesichts eines künftigen Luftverkehrs, der Kontinente umspannt, sehr kleinlich anmuten. Für die kleine Schweiz ist es doch ganz gleich- gültig, wo ein zentraler Flughafen installiert wird, wichtig ist nur, dass sie auf diese Weise überhaupt in das Netz der interkontinentalen Fluglinien einbezogen wird.

In kriegswirtschaftlichen Dingen ist die Hotellerie bestrebt weiterhin loyal mit den Behörden zusammenzuarbeiten. Allerdings müssen diese dafür sorgen, dass nicht die Betriebe, die es mit der Respektierung der Vor- schriften ernst nehmen, letzten Endes doch die Geschädigten sind. Auch ist mit allem Nachdruck davor zu warnen, die Hotellerie als eine Luxusindustrie zu bewerten, die man ge- liebensfalls in der Konkurrenz mit anderen Lebensmitteln wägen soll, wenn sie weniger lebenswichtig wäre als andere Wirtschaftszweige. Eine solche Einstellung müsste sich nach

Fremdenverkehrs-Statistik

Der Fremdenverkehr im Juli

Nach dem für Kriegsverhältnisse nicht ungünstigen Beginn der Saison im Juni durfte man auch im Juli mit höheren Frequenzen rechnen als ein Jahr zuvor. Tatsächlich zählten unsere Hotels und Gaststätten insgesamt 339000, das sind 4% mehr ankommende Gäste als im Juli 1941, für die 1056000 Übernachtungen eingetragen wurden, was einer Zunahme um ungefähr 5% gegenüber 1941 entspricht.

Wohnland der Gäste	Arrivées		Logiernächte	
	Juli 1941	Juli 1942	Juli 1941	Juli 1942
Inland ..	313241	326471	1440071	1491693
Ausland ..	12030	12798	138126	164189
Zusammen	325271	339269	1578197	1655882

Damit stehen die Übernachtungen immer noch um ein Achtel, die Arrivées sogar fast um ein Viertel unter dem Vorkriegskrisentief von 1936. Bereits dieser ungleiche Rückgang der Ankünfte und der Logiernächte weist auf die kriegsbedingte Strukturwandlung des schweizerischen Fremdenverkehrs hin, die an dieser Stelle schon mehrfach hervorgehoben wurde und mit der mindestens so lange zu rechnen ist, als die Hemmnisse im internationalen Verkehr bestehen. So zerfällt der Fremdenverkehr in zwei grundsätzlich verschiedene Sektoren: den eigentlichen Touristen- und Reiseverkehr des Inlandpublikums und den Auslandsektor, der neben einer Anzahl von Dauergästen hauptsächlich und in zunehmendem Masse aus den Kranken und Erholungsbedürftigen in einigen Höhenstationen besteht. So ist denn auch die Vermehrung der Ausländerübernachtungen im Vergleich zum Vorjahr um 26% auf 144000 in den Fremdengebieten fast ausschliesslich auf das Konto der fremden Patienten in Arosa, Davos, Leysin und Montana zu buchen.

Wenn auch der einheimische Ferien- und Reiseverkehr mit 326000 Ankünften und 1492000 Übernachtungen ein neues Rekordvolumen seit Bestehen dieser Statistik (1934) erreichte, so zeigt doch die im Vergleich zum Juni (11%) geringere Frequenzzunahme von ungefähr 4% (bei Arrivées und Übernachtungen) gegenüber demselben Monat des Vorjahres die Grenzen der Ausdehnung des Inlandsektors. In welchem Umfang die unerwartete Fleischsperrung in der ersten Hälfte Juli Gäste vom Antritt ihrer Ferien abgehalten und damit eine stärkere Frequenzvermehrung verunmöglicht hat, lässt sich auf Grund der vorliegenden Zahlen nicht nachweisen.

Für das ganze Land wurde dem verringerten Verkehrsvolumen Rechnung getragen, indem über 100 Betriebe mit mehr als 2000 Betten weniger geöffnet waren als im Juli 1941. In den geöffneten Betrieben wurden von hundert Betten im Mittel 35,7 benützt, gegenüber 33,4 im Vorjahr; bezogen auf den gesamten Bettenbestand verbesserte sich die Quote von 26,3 auf 28,2%.

Mit Ausnahme der Zentralschweiz, der im Vorjahre die Reisen aus Anlass des Jubiläums der Eigenossenschaft zugute kamen und die im Berichtsmontat 13% weniger Übernachtungen meldete als im Juli 1941, registrierten alle Fremdengebiete grössere Besucherzahlen.

Der Fremdenverkehr im August

Wie schon immer seit Bestehen der Fremdenverkehrsstatistik zeichnet sich der Monat August aus diesem Jahr durch Höchstzahlen aus. Die 373000 Ankünfte und 1870000 Logiernächte liegen noch leicht über den Juliziffern, die ihrerseits alle andern Monate des Jahres übertreffen.

Wohnland der Gäste	Arrivées		Logiernächte	
	August 1941	August 1942	August 1941	August 1942
Inland ..	323192	357549	1629490	1690277
Ausland ..	12150	15282	147400	180152
Zusammen	336342	372831	1776890	1870429

Gegenüber dem August des Vorjahres vermehren sich die Ankünfte um 10,8%, während die Übernachtungen etwa halb so stark (5,3%) zunehmen. Vergleicht man die Zahlen des Berichtsmontats mit dem Augustdurchschnitt der Jahre 1934/1938, so zeigt sich, dass die Ankünfte um 39,8, die Übernachtungen um 34,2% hinter den Vorkriegsziffern zurückbleiben, die zudem vorwiegend ungünstige Jahre umfassen. Dieser Vergleich mit „normalen“ Verhältnissen führt die gegenüber dem Vorjahr eingetretene Zunahme der Ankünfte ausländischer Gäste um 16,2% und ihrer Logiernächte um 22,2% auf die richtigen Proportionen zurück. Wie in früheren Berichten schon mehrfach festgestellt wurde, entfällt das Plus an Auslands-gästen fast ausschliesslich auf die Lungeneilstationen Graubündens sowie der Waadtländer und Walliser Alpen. Der inländische Reiseverkehr verzeichnet mit 358000 Ankünften und 1690000 Logiernächten einen neuen Höchststand seit der Einführung der Fremdenverkehrsstatistik im Jahre 1934. Wie schon im Juli, blieb aber die Zunahme der Übernachtungen gegenüber dem vorjährigen Vergleichsmonat verhältnismässig geringfügig (3,7%), dagegen war der Anstieg bei den Arrivées mit 10,6% wieder intensiver als im Vormonat.

Von allen Betrieben waren 91,7% geöffnet oder etwa 2% weniger als vor Jahresfrist; im gleichen Verhältnis haben sich auch die zur Verfügung stehenden Gastbetten vermindert. Da gleichzeitig das Verkehrsvolumen anstieg, ergab sich eine deutliche Zunahme der Besetzung der verfügbaren Betten von 37,4 auf 49,1% für alle vorhandenen Betten hob sich die Quote von 29,7 auf 31,9%.

Beinahe alle Fremdengebiete hatten an lebhafteren Gästezustrom teil. Nur die Zentralschweiz, der im Vorjahr das 650. Jubiläum der Eigenossenschaft besonders viele Besucher brachte, verzeichnete eine um 5,3% kleinere Übernachtungsziffer; den Rückgang bekamen vor allem Brunnen und Schwyz zu spüren. Aber auch die Logiernächtezahlen der meisten andern Kurorte am Vierwaldstättersee weisen, verglichen mit den vorjährigen Ergebnissen, eine mehr oder weniger starke Abnahme auf. Weit aus am stärksten haben die Übernachtungen im Genferseengebiet (14,0%) und in den Waadtländer Alpen (13,8%) zugenommen. Die Verkehrsbelebung erstreckte sich auf alle wichtigeren Plätze der Region an Léman. In Welch starkem Masse die Zweitausendjahrfeiern in Genf

Gäste anziehen vermochten, ist daraus ersichtlich, dass vom Plus der Übernachtungen des ganzen Gebietes nicht weniger als 55% auf die Rhonestadt entfallen. Mit 47% im Berichtsmontat stand die Besetzung der vorhandenen Betten in Genf ganz wesentlich über der Quote vom August 1941 (34%). Die höheren Logiernächtezahlen der Waadtländer Alpen rühren gänzlich von fremden Patienten her; denn der Besuch durch Schweizergäste hat sich um 4,7% vermindert. Während sich die Logiernächte der einheimischen Gäste in Graubünden gegenüber dem Vorjahr kaum veränderten, nahmen jene der Ausländer um 41,2% zu, sodass sich für alle Gäste ein Plus von 5,0% ergab. Entsprechend dem Überwiegen von Patienten unter den Ausländern waren vor allem die Heilstätten von Davos besser besetzt; doch weisen auch Pontresina und St. Moritz leichte Frequenzzunahmen auf, und die meisten andern bündnerischen Plätze vermochten den Stand vom Vorjahr zu halten. Von allen Fremdengebieten verzeichneten Wallis und Tessin den geringsten Logiernächteanstieg gegenüber August 1941. Während das Wallis einen etwas stärkeren Ausländerbesuch weist (Patienten), ist die Zunahme der Übernachtungen im Südkanton ausschliesslich auf die einheimischen Gäste zurückzuführen.

Die Städte Basel, Bern und Zürich melden höhere Besucherzahlen als im August 1941.

FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 236. **Isolierung von Schallübertragung.** Ich habe im Keller ein Forellnbassin einbauen lassen. Seither ist nun in allen Zimmern mit fliessendem Wasser das Geräusch des Wasserausflusses im Forellnbassin hörbar. Kann mir jemand raten, wie dem abzuhelfen ist?

1. Antwort: Die Schallübertragung ist eine Folge schlechter Isolation. Die Zu- und Ableitung zum Forellnbassin sind offenbar durch feste Anschlüsse mit demselben verbunden worden. Solche Anschlüsse müssen elastisch sein, damit das Geräusch, das der Injektor im Bassin erzeugt, nicht durch fest angeschlossene Leitungen auf das übrige Leitungsnetz übertragen werden kann. Die Rohranschlüsse an das Bassin und der Ablauf desselben dürfen nur durch Schlauchverbindungen hergestellt werden.

Sollte das Bassin auf eisernen Konsolen, die in die Mauer eingelassen sind, oder eisernen Füssen montiert sein, die direkt auf dem Zementboden aufstehen, so ist eine 3 cm starke Korkisolierung zwischen Bassin und diesen eisernen Teilen sorgfältig einzulegen. Wenn das Bassin direkt auf dem Zementboden steht, so ist zwischen Bassinboden und Zementboden eine Isolierung durch Korkplatten in mindestens 3 cm Dicke einzubauen. Stösst das Bassin seitlich an eine Aussenwand oder an Zwischenwände, in welchen Rohrleitungen ausgeführt sind, so sind diese Bassinseiten ebenfalls mit 3 cm starker Korklage zu isolieren. Diese Korklage darf keinesfalls durch Schrauben oder Stifte auf die Mauer aufgebracht werden, sondern ist aufzukitteln. Wenn die vorgenannten Massnahmen sorgfältig ausgeführt werden, so erfolgt eine vollständige Unterbrechung der Schalleitung, und das lästige Geräusch in den Zimmern verschwindet. E. R.

2. Antwort: Ohne die örtlichen Verhältnisse näher zu kennen, empfehle ich zur Behebung der störenden Geräuschübertragungen den Einbau eines Druckreduzierventils in die Wasserleitung. Gleichzeitig wäre eine Pax-Armatur (Auslaufhahnen beim Forellnbassin) anzubringen. F. M.

Frage No. 237. **Fleckenentfernung.** Kennen Sie einige bewährte Hausmittel zur Beseitigung von Flecken?

Antwort: Diese Frage wird uns immer wieder mit erstaunlicher Regelmässigkeit unterbreitet. Da wir nicht wissen, welcher Art von Flecken Sie besonders auf den Leib rücken wollen, geben wir Ihnen nachstehend gleich eine grosse Auswahl von Ratschlägen, wie sie kürzlich in den deutschen «Hotelnachrichten» erschienen sind.

Rotweinflecke in Waschstoffen: In Weingeistlösung waschen, kalt nachspülen, etwas abtropfen lassen und von links überbügeln.

Rotweinflecke in dunklen Wollstoffen: Mit Ammoniak (stark verdünnt) abreiben. **Rotweinflecke** in Tischwäsche: Frische Flecke mit Zitronensaft beträufeln. Alte Flecke mit Silberseife einreiben und einige Zeit ziehen lassen.

Weinflecke in Seide und Wollstoffen: Die beschmutzten Stellen in eine sehr stark verdünnte Ammoniaklösung legen. Tüchtig mit klarem Wasser nachspülen.

Weinflecke in Teppichen: Die beschmutzten Stellen mit verdünnter Zitronensäure abreiben. Die Entfernung ist am einfachsten, wenn die Flecke noch frisch sind.

Champagnerflecke: Kräftig mit heissem Zitronenwasser begiessen.

Bowlenflecke in Seide: Mit lauwarmem Wasser auswaschen und mit Spiritus nachreiben. **Kakaoflecke** entfernen: Die beschmutzten Stellen in warmes Wasser legen und nach kurzer Zeit mit Seife auswaschen.

Bierflecke in Seide und Wolle: Beseitigung durch Auswaschen in Seifenspirit. **Fettflecke** auf der Tapete verschwinden, wenn man sie mit einem Brei aus Magnesia und Benzin möglichst dick bedeckt und die trockene gewordene Masse am nächsten Tage abbürstet.

Frische Likörflecke: In heissem Wasser auswaschen.

Russflecke: Nie nass behandeln. Auf die beschmutzte Stelle Salz streuen und tüchtig abbürsten.

Stearinflecke: Mit Spiritus abreiben. **Tintenstiftflecke:** Die beschmutzten Stellen mit Brennsprit, der mit wenig Salzsäure vermischt ist, betupfen.

Tintenflecke in farbigen Leinen: Die beschmutzten Stellen mehrmals in einer Lösung aus Weinsäure und Alaunpulver waschen.

Tintenflecke: Die beschmutzten Stellen längere Zeit in Zitrone oder saure Milch legen. Danach mit klarem Wasser auswaschen.

Tintenflecke auf Holz: Entfernung ist einfach, wenn man die beschmutzten Stellen mit einer Lösung aus auskristallisiertem Zitronensäure und Wasser bestreicht. Nach Entfernung der betreffenden Stellen bohnen.

Bitte, lesen Sie den Brief eines Fachmannes, dann sind Sie überzeugt, daß der ESSE-Großküchenherd auch Sie interessieren kann.



Hotel Weisses Kreuz & Post
Brienz

Telephon Nr. 28259
Auto-Garage

Z E U G N I S
=====

Seit einiger Zeit steht in meiner Küche ein Grossküchenherd Major und ich darf vorerst, ohne der Erstellerfirma Hälg & Cie in St. Gallen zu schmeicheln, sagen, ich bin stolz auf diese Neuanlage. Mein Geschäft verlangt einen leistungsfähigen, allzeit bereiten Kochherd und ich glaube, ich habe mit dem Esse-Herd eine Wahl getroffen, die ich nie bereuen werde. All' die Vorteile meines neuen Kochherdes hier anzuführen, würde zu weit führen, ich bin aber gern bereit, jedem Interessenten meinen Esseherd zu zeigen und zu beweisen, dass derselbe alles hält was versprochen wurde:

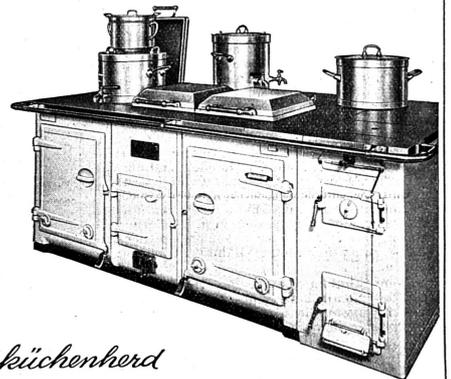
Kohlenerparnis 50-60%
Allzeit betriebsbereit, auch bei plötzlichen Stossbetrieben
Spielendes, leichtes Schaffen am Herd,
Abgestufte Temperaturen,
Ideale, grosse Brat- und Backöfen,
Angenehme Küchentemperaturen, Sauberkeit, genügend Platz,
mit einem Wort: das Ideal eines Hotel- und Restaurationsherdes.

Brienz, den 10. Juli 1942

Müller



Grossküchenherd



ist ein wirklicher Helfer und Geldsparer. Ein Kunde nannte ihn auch seine beste Kapitalanlage. Wir bauen für jeden Betrieb das passende Modell. Bitte, verlangen Sie von uns genaue Angaben und Berechnungen. Es ist nur Ihr Vorteil.



Hälg & Co. St. Gallen, Tel. 28265 Zürich, Tel. 58058

REVUE-INSERATE

halten Kontakt mit der Hotellerie!

SARDINEN UND THON

Kistenweise auch assortiert an Grossverbraucher. Preisliste verlangen.
L. Ciparisso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 60094

Hühnervollei

in Pulver la Qualität

Verlangen Sie Offerten von



HANS GIGER, BERN

Lebensmittel-Grossimport
Gutenbergstrasse 3 Telephon 2 27 35

HORGEN GLARUS

zeitgemäss zweckmässig formschön bequem

A. G. Möbelfabrik
Horgen-Glarus in Horgen

213
EINGETRAGENE INSERATFORM

Vermischtes

Bauliche Sanierung von Hotels und Kurorten

Orientierende Versammlung in Wengen

In Wengen fand Dienstag, den 20. Oktober, im Hotel Schoegg auf Einladung des Eidgenössischen Amtes für Verkehr die erste orientierende Versammlung statt, welche unter der Leitung des Gemeindepräsidenten A. Huggler von Lauterbrunnen den vielen anwesenden Interessenten einen klaren Begriff des ebenso grosszügigen, als für die zukünftige bauliche Entwicklung der Kurorte notwendigen Planes gab.

Als Referenten stellten sich Dir. Dr. R. Cottier und Nationalrat Dr. A. Meili zur Verfügung. Als Gäste wohnten der orientierenden Versammlung bei Dr. Jost vom Biga, Dr. Brägger, Sekretär der Direktion des Innern, und Herr Luck vom kantonalen Arbeitsamt. Neben den Interessenten von Wengen, welche sich in der Hauptsache aus Vertretern der Hotellerie und des Gewerbes zusammensetzten, nahmen an

der Versammlung Vertreter der Banken des Berner Oberlandes, sowie einige Architekten und weitere Gäste teil.

Anschliessend an die beiden Referate brachten die Interessenten von Wengen, vertreten durch die Herren F. Bortler und J. Reinert, eine Reihe von Wünschen zur baulichen Verbesserung des Kurortes Wengen an. Dr. Meili konstatierte, dass der Kurort — in baulicher Hinsicht noch wenig verdorben — eine Ausnahmestellung einnimmt, und dass daher mit Bezug auf Wengen der kürftlichste Sanierung nach dem Prinzip: „die bestmögliche Zurückführung in einen der landschaftlichen Schönheit Rechnung tragenden Zustand“ nicht allzugrosse Schwierigkeiten im Wege stehen werden. (Korr.)

Bücherfisch

Das Oktoberheft der Monatsschrift DU aus dem Verlag V. Conzett & Huber, Zürich ist dem Theater gewidmet. Die Farbenbilder und die Texte, alle direkt sich im engern oder weitem Sinn ums Theater. Prof. Dr. E. Müller bewährt

in seinem Beitrag „Die Laientheater — die Berufslehre“ wieder einmal mehr als zuverlässiger Kenner unserer schweizerischen Theatergeschichte. Ein Bericht über die Theaterfamilie Senges-Faust gibt unterhaltsame Auskunft über Hingabe und Mühsal der kleinen Bühnen, die einen nicht immer leichten Existenzkampf führen. Ganz besonders gefallen jedoch dürfte das textlich wie graphisch köstlich durchgestaltete „Bestiarium teatrale“, in dessen witzigen Inhalt man sich mit lächelnder Lust vertieft. Weitere Beiträge schliessen in schönem Bogen den Kreis um das weitsichtige Thema. Wir zweifeln nicht daran, dass dieses Theaterfest in seiner vorbildlichen Mischung von sachlichem Ernst, froher Beschwingtheit und Scherzbarkeit eine grosse, vergnügte und beifallspendende Leserschaft finden wird.

Charakter und Charakterbildung. Privatdozent Dr. Fr. Baumgartner-Tramer, Verlag Organisator A.G. Zürich. Fr. 1.50. — Die Ausbildung des Charakters ist gewiss heute eine der wichtigsten Forderungen unserer Zeit. Einsicht, Selbstkontrolle, Selbstbeherrschung, die Grundlagen der Charakterbildung sind durchaus erlernbar, wie in der Broschüre nachgewiesen wird.

Letzte Meldung

Wiederausgabe des Ferienabonnements im Winter 1942/43

Unmittelbar vor Drucklegung erhalten wir von der Generaldirektion der SBB die erfreuliche Mitteilung, dass sich die beteiligten Transportanstalten entschlossen haben, das Ferienabonnement zum Bezug halber Billets als Kriegsnormmassnahme zur Förderung des Winterferienverkehrs auch im kommenden Winter auszugeben. Die Ausgabe erfolgt zu den bisherigen Bedingungen und Preisen, und zwar **20%** in der Zeit ab 19. Dezember 1942 bis 31. März 1943.

Die Wintersport-Hotellerie wird mit grosser Genugtuung von diesem Beschlusse Kenntnis nehmen.

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

Stellen-Anzeiger N° 44 Moniteur du personnel

Offene Stellen — Emplois vacants

Barmaid, u. Barserviertochter für grosse erstr. Bar nach Arosa gemittelt. Eintritt 20. Dezember. Offerten unter Chiffre 1836

Chasseur-Zigarrenverkäufer, gut präsentierend, per sofort in Grossrestaurant gesucht. Offerten an Postfach 4592, Luzern. (1698)

Chef de réception, de langue française, ayant notion de la restauration, est demandé pour restaurant à Genève. Retiro souf. Chiffre 1697

Gesucht: Stütze, tüchtige, weibliche, mit Erfahrung auf allen Gebieten eines Restaurationsbetriebes (inkl. kaus. Schulung), arbeitsfreudig, zuverlässig, per sofort oder nach Vereinbarung, Saucier, evtl. jüngerer Chef, erstr., sparsam, seriös. Hausbursche, Casserolier, sauber, ordentlich. Gehalt Fr. 80.— pro Monat. Ausserdem guter Nebenverdienst durch Kegelst. Auf. Angebote mit Altersangabe, Saläransprüchen, Photo u. Ref. an: **Stütze**, jüngere, für Hausbeamtin in grössere Privathaus in Zürich gesucht. Offerten unter Chiffre 1693

Obersaaltochter, tüchtige, in Jahresstelle nach Davos gesucht. Hochgebirgs-Augenkl. Guardaval. (1690)

Sekretäre-volontäre. Je cherche secrétaire-volontaire pour la saison d'hiver pour petit hôtel de montagne. Certificat et photo souf. Chiffre 1695

Stütze, jüngere, für Hausbeamtin in grössere Privathaus in Zürich gesucht. Offerten unter Chiffre 1693

Zimmermädchen, seriös, exakt, selbständig, für Jahresstelle in gutes Hotel gesucht. Offerten mit Bild, Zeugnis und Altersangabe erbeten an Postfach 219, Baden. (1692)

Stellengesuche — Demandes de places

Bureau & Reception

Sekretär, 23j., Deutsch, Franz., Engl., sucht Winterdienststelle. Chiffre 38

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau“
Gartenstrasse 112 **BASEL** Telephone 27933

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit **Belegfoto**-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

- 9848 Chefköchin, Küchenmädchen (evtl. angehende Kaffeeköchin), nach Übernick, mitl. Hotel, Arosa.
- 9850 1 Saaltochter, 25—30jährig, sofort, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.
- 9852 Hilfsköchin, Hausmädchen, Anfangs-Zimmermädchen, sofort, mitl. Hotel, Genf.
- 9856 Offiz.mädchen, Officebursche, Winterson, mitl. Hotel, Gstaad.
- 9858 Offiz.mädchen, selbst. Zimmermädchen, Mitte Nov., mitl. Hotel, Adelboden.
- 9862 Jeune fille comme aide à l'économat (débutante), à convenir, hôtel ler, Luzerne.
- 9865 Zimmermädchen, Saaltochter, Office- und Küchenmädchen, Winterson, Hotel 80 Betten, Grb.
- 9866 Dame de buffet (lème et), 25—30 ans, à convenir, buffet, Suisse romande.
- 9867 Hausbursche-Portier, Zimmermädchen, servico, selbst. Köchin, oder jüngerer Alleinköch, Winterson, kl. Hotel, Davos.
- 9868 Bureauvolontärin, Chef de partie, Pâtissier, Stöperin, Winterson, erstr. Hotel, Zentralschweiz.
- 9873 2 Commis de rang, sofort, erstr. Hotel, Montreux.
- 9877 Aide de cuisine-Pâtissier, 22—20jährig, sofort, Kurhaus 140 Betten, Tessin.
- 9878 Demichel, Commis de rang, Winterson, erstr. Hotel, St. Moritz.
- 9880 Lingeriemädchen, nach Übernick, mitl. Hotel, Davos.

Salle & Restaurant

Barmaid, jung, tüchtig, sprachenkundig, sucht passendes Engagement. Kanton Graubünden bevorzugt. Anfragen erbeten unter Chiffre 28

Sekretär-Anfänger, junger, tüchtiger Mann, gute Kraft für Bureau und Hotel, sucht Stelle als Sekretär-Anfänger. Gute Zeugnisse und Referenzen. Handtsch. Dipl. Chiffre 37

Sekretärin, mit allen im Fach vorkommenden Arbeiten durchaus vertraut, sucht passende Beschäftigung auf dem Platze Luzern, evtl. Auslands- oder stundenweise. Beste Referenzen. Gef. Offerten unter Chiffre 26

Sekretärin, junge, tüchtige, gut präsentierend, sprachenkundig, mit Hotel- und kausm. Praxis, sucht Winterson-Engagement. Kanton Graubünden bevorzugt. Anfragen erbeten unter Chiffre 28

Sekretär-Anfänger, junger, tüchtiger Mann, gute Kraft für Bureau und Hotel, sucht Stelle als Sekretär-Anfänger. Gute Zeugnisse und Referenzen. Handtsch. Dipl. Chiffre 37

Barmaid, jung, tüchtig, sprachenkundig, sucht passendes Engagement. Kanton Graubünden bevorzugt. Anfragen erbeten unter Chiffre 28

Barmaid, gut präsentierend, mit besten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 1000

Barmaid, 27jährig, mit guten Referenzen, sucht Winterson-Engagement. Offerten unter Chiffre 28

Barmaid, erstr. Klasse, tüchtige, sucht Winterson-Engagement. Offerten unter Chiffre 58

Chef de service oder Oberkellner, 33 Jahre alt, sprachenkundig, Restaurationsfachmann, mit Fahrgeldausweis, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre 21

Obersaaltochter, gut präsentierend, 4 Sprachen, tüchtig in Saal und Restaurant, mit sehr guten Referenzen, sucht Winterson-Engagement. Chiffre 969

Obersaaltochter, sprachenkundig, seit Jahren im Fach, mit guten Referenzen, sucht passendes Engagement. Offerten unter Chiffre 39

Restaurationsfachmann, freundliche, sprachenkundig, sucht Stelle als Kommande Saison, Arosa bevorzugt. Offerten an Chiffre 57

Restaurationsfachmann, jung, sucht tüchtige Saaltochter, mit guten Zeugnissen, sucht passendes Engagement auf kommende Winterson. Offerten gef. an Annie Bischofberger, Zuzwil (St. Z.). Chiffre 61

Saaltochter, gewandte, sprachenkundig, seit mehreren Jahren im Service tätig, sucht auf kommende Winterson Stelle als Obersaaltochter in kleines Haus, evtl. als 1. Saaltochter oder Restauranttochter. Chiffre 32

Saal-Rest. Tochter, selbständig, fachkundig u. arbeitsam, f. französisch sprechend, sucht passendes Engagement. Würde auch an Buffet ausstellen. Photo und Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 965

Serviertochter, tüchtig, froh und seriös, sucht Stelle per sofort in angenehmen Restaurant, St. Gallen oder Umgebung bevorzugt. Offerten unter Chiffre 57

9881 1. Buffetdame, sofort, mitl. Passantenhotel, Basel.

9889 1. Barmaid, Bar-Serviertochter, Winterson, erstr. Rest., Arosa.

9890 Köchin oder Alleinköch, sofort, Hotel 50 Betten, Badoer, Aargau.

9892 Wäscherin, sofort, Hotel 50 Betten, Wallis.

9893 Jüngerer Hausbursche (Winterson, Portier), sofort, mittel-gros. Hotel, St. Moritz.

9894 Tüchtige Lingère, erstr. Restauranttochter, Winterson, mitl. Hotel, Davos.

9896 Kassierin, Kellner-Buffetbursche, Bureauvolontär, Winterson, erstr. Hotel, Davos.

9900 Bar-Serviertochter, Offiz.mädchen, Winterson, mitl. Hotel, Davos.

9902 Saal-Restauranttochter, sofort, mittelgr. Hotel, Luzern.

9904 Tochter für Haus und Service, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.

9905 Serviertochter, Mith. im Haushalt, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.

9906 Tüchtige Restauranttochter, Bahnhofbuffet, Zentralschweiz.

9907 Jüngere Köchin, Hotel 50 Betten, Waschländeralpen.

9910 Casserolier-Hausbursche, Gärtner, sofort, Küchenmädchen, Luzern, mitl. Hotel, Grindelwald.

9913 Kaffeeköchin, Kochvolontärin, Winterson, mitl. Hotel, Gstaad.

9916 Office-Küchenmädchen, Office-Küchenbursche, Hausbursche-Portier, sofort, kl. Bahnhofhotel, Aargau.

9923 Sekretärin-Buchhalterin, nach Übernick, erstr. Hotel, Zürich.

9924 Carcon d'office, fille d'office, ler nov., petit hôtel, Suisse romande.

9924 Buffetdame, sofort, grosses Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.

9925 Jüngerer Alleinköch, Alleinportier, Saaltochter, Restauranttochter, Zimmermädchen, Winterson, mitl. Hotel, Müren.

9926 Serviertochter für Café-Restaurant, sofort, mitl. Hotel, Interlaken.

9927 Jüngere Saaltochter, sofort, mittelgr. Hotel, Lugano.

9928 Kaffee-Personalköchin, Wäscherin, Zimmermädchen, Portier, Obersaaltochter, Hausmädchen, Chasseur, Saaltochter, Winterson, mitl. Hotel, Gstaad.

9940 Chasseur, Casserolier, Commis de cuisine, sofort, Grossrestaurant, Zürich.

9946 Alleinköch, Küchen-Hausbursche, Winterson, kl. Hotel, Zentralschweiz.

9948 Privat-Zimmermädchen (Kennt. im Nähen), Economat-Officegouvernante, Jahresstellen, mitl. Hotel, Ostschweiz.

9953 Kaffeeköchin, Zimmermädchen, Jahresstellen, erstr. Hotel, Lugano.

9955 Jüngerer Buffettochter, Zimmermädchen, Hotel 50 Betten, Grb.

Cuisine & Office

Aide de cuisine, 25 ans, Tessinois, demande place à l'année. Salaire fr. 160.—. Certificats et références. Offres sous chiffre 41

Aide de cuisine, sparsam und fleissig, der auch selbständig kochen kann, sucht Stelle für sofort oder Winterson. Chiffre 42

Chef de partie, tüchtig, erntemerkung, mit erstr. Referenzen und Zeugnissen, sucht Stelle als Saucier, Entremetteur, oder Tourant, evtl. als Aide de cuisine, für kommende Winterson. Offerten unter Chiffre 23

Chefköchin, sparsam und tüchtig, mit guten Referenzen, sucht passendes Wirtungskreis, sucht Winterson-Engagement. Offerten unter Chiffre 33

Koch, junger, tüchtig, in allen Teilen des Berufes gut bewandert, sich der zeitgemässen Küche gut anpassend, sucht Stelle in Jahres- oder Saisonbetrieb. Offerten erbeten unter Chiffre 979

Koch, junger, solider, frei ab 7. Dezember, sucht Jahres- oder Wintersonstelle in grösseren als Commis. Offerten gef. an H. Heller, Hotel Lindenhof, Arbon. (31)

Koch, junger, sucht Winterson- oder Jahresstelle in grösseren Betrieb als Commis oder Aide au Anfang Dezember. Chiffre 40

Koch, junger, aus dem Militärdienst zurück, sucht Stelle als Küchenchef oder Aide de cuisine. Gute Zeugnisse zu Diensten. Eintritt ka sofort erbeten. Chiffre 43

Kochvolontär, Hotelierssohn sucht Stelle als Kochvolontär zur Weiterbildung seiner Kochkenntnisse. Offerten unter Chiffre 60

Küchenchef, gut empfohlen, gesetzten Alters; ökonomisch, erntemerkung, sucht Winterson-Engagement. Offerten unter Chiffre 5

Küchenchef, tüchtig, sparsam u. solid, pâtisserie- u. erntemerkung, sucht bei bescheidenen Ansprüchen Saison- oder jahresstelle. Gute Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Off. unter Chiffre 54

Pâtissier, tüchtiger, selbständiger, mit besten Zeugnissen, sucht Saison- oder Jahresstelle, evtl. auch in grösseren Tea-Room. Offerten unter Chiffre 44

Restaurationskoch, junger, tüchtiger, sehr sparsam, sucht per sofort Stelle in angenehmen Hotel, Arosa bevorzugt. Offerten an Koch, Rest. Vergissmünnchen, Tel. 615 89, Wohlen-Englillon (Aargau). Chiffre 53

Saucier, 28j., tüchtig, mit prima Zeugnissen aus erstklassigen Restaurants, sucht Wintersonstelle. Offerten an E. Michel, Saucier, Bahnhofhof, Chur. Chiffre 62

9957 Serviertochter, erstr. Hotel, Luzern.

9958 Commis de rang, sofort, erstr. Hotel, Locarno.

9962 Küchenbursche, Küchenmädchen, Offiz.mädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Waschländeralpen.

9968 Restauranttochter, ital. sprechend, erstr. Hotel, Zürich.

9969 Chefköchin, nach Übernick, mitl. Hotel, Luzern.

9972 Economatgouvernante, erstr. Hotel, Davos.

9973 Näherin, sofort, Grosshotel, Zürich.

9974 Zimmermädchen, Glätlerin, Hallenporter, Buffetdame, Sekretärin (deutsch, franz., englisch korrespondierend), Kellner, Kellnerin, sofort, mitl. Hotel, St. Moritz.

9980 Jüngerer Hilfs-gouvernante, sofort, mitl. Passantenhotel, St. Gallen.

9981 Gouvernante-Stütze des Prinzipals, Jahresstelle, Fr. 100.—, sofort, Interlaken.

9982 Tüchtige Glätlerin, 3 Mangemädchen, sofort, erstr. Hotel, Luzerne.

9984 Conductor-Litfrier (remp. 1 mois), Litfrier-Chasseur (débutant), env. 18 ans, parlant le franc, de suite, hôtel ler, Luzerne.

9988 Sekretär-Kontrollier, 22—24jährig, Stenographie, Maschinenschriften, 1. Nov., erstr. Hotel, Lausanne.

9989 Alleinköch oder Köchin, sofort, kl. Hotel, Kl. Solothurn.

9995 Selbst. Sekretärin, sofort, Jahresstelle, Passantenhotel 60 Betten, Thunsee.

10000 Tüchtige Küchenmädchen, Lingère (Mith. im Economat), Hallen-Saaltochter, Winterson, erstr. Hotel, Arosa.

3003 Buffettochter, Winterson, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.

3004 Commis de rang, Demichel, Saaltochter, Biengenvergnante, Officegouvernante, Pâtissier-Aide de cuisine, Casserolier, Küchenbursche, Küchenmädchen, Offiz.mädchen, Glätlerin, Lingeriemädchen, Winterson, erstr. Hotel, Zentralschweiz.

3005 Serviertochter, Jahresstelle, Wäscherin, Köchin, Saaltochter, Winterson, mitl. Hotel, Gstaad.

3011 Offiz.mädchen, Küchenmädchen, Lingère-Stöperin, Winterson, mittelgr. Hotel, Arosa.

3012 Haus-Küchenmädchen, Hausbursche-Garderobier, gut präsentierend, Jahresstellen, Hotel 30 Betten, Aargau.

3017 Zimmermädchen, servico, Portier-Hausbursche, Küchenmädchen, Winterson, kl. Hotel, Arosa.

3020 Chef d'étage (Rempl. Oberkellner), sofort, mittelgr. Passantenhotel, Zürich.

3021 Engländerin, Zimmermädchen, Elagengouvernante, 2 Küchenmädchen, Glätlerin, Winterson, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.

3031 Caviste, sofort, erstr. Restaurant, Zürich.

3037 Maschinewäscherin, Etageportier, nach Übernick, mittel-grosses Hotel, Zürich.

Die in Liquidation getretene

Aktiengesellschaft Grand Hotel Quellenhof Baden

in Baden bringt ihre

Hotelliegenschaften in Baden

mit allem Zubehör, einschliesslich Einrichtungen und Mobiliar, sowie mit Thermalquellenrechten und ehaferten Wirtschaftsrechten

zum Verkauf.

Ernsthafte Kaufinteressenten belieben sich zwecks Besprechung oder Besichtigung an **Herrn Architekt E. Schneider in Ennetbaden** (Telephon Baden No. 223 85) zu wenden.

Baden im Oktober 1942.

Die Liquidatoren:
E. Schneider, Arch.
E. Reinle-Jost.

Gesucht per sofort

Vertrauensperson

als Stütze der Hausfrau

im Alter von 28 bis 38 Jahren, Monatslohn Fr. 120.— nebst freier Station. Im Hoellfach versierte, arbeitsfreudige, seriöse u. servicekund. Bewerberinnen wollen sofortige Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Altersangabe einbringen an Hotel de Lac, Wädenswil.

Tüchtige, mit Bureauarbeiten vertraute

General-Gouvernante

in grössere Privatklinik Zürichs gesucht

Alter 30—38 Jahre. Handschriftliche Offerten mit Bild unter Chiffre P.K. 2356 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Geschäftsbücher für Hotels Bonbücher

liefert in bester Qualität und zu vorteilhaften Preisen das Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel.

Etage & Lingerie

Lingère, I., gesetzten Alters, tüchtig und versiert, sucht aufkommen Referenzen, sucht Winterson-Engagement. Chiffre 45

Tochter, gesetzten Alters, seriös, mit guten Zeugnissen, deutsch und französisch sprechend, gut bewandert in der Lingerie, sucht Stelle auf 1. Nov. als Fabrics, Zürich. Chiffre 39

Zimmermädchen, routiniert, fachkundig und zuverlässig, mit guten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Grilly Eckert, Leuggis (Aargau). Chiffre 35

Zimmermädchen, fach- und servicekundig, zuverlässig, mit guten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Grilly Eckert, Leuggis (Aargau). Chiffre 35

Zimmermädchen, tüchtig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 979

Zimmermädchen, routiniert, fachkundig und zuverlässig, mit guten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 39

Zimmermädchen, fach- und servicekundig, zuverlässig, mit guten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Grilly Eckert, Leuggis (Aargau). Chiffre 35

Zimmermädchen, tüchtig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 979

Zimmermädchen, routiniert, fachkundig und zuverlässig, mit guten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 39

Zimmermädchen, fach- und servicekundig, zuverlässig, mit guten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Grilly Eckert, Leuggis (Aargau). Chiffre 35

Zimmermädchen, tüchtig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 979

Zimmermädchen, routiniert, fachkundig und zuverlässig, mit guten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 39

Zimmermädchen, fach- und servicekundig, zuverlässig, mit guten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Grilly Eckert, Leuggis (Aargau). Chiffre 35

Zimmermädchen, tüchtig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 979

Zimmermädchen, routiniert, fachkundig und zuverlässig, mit guten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 39

Zimmermädchen, fach- und servicekundig, zuverlässig, mit guten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Grilly Eckert, Leuggis (Aargau). Chiffre 35

Zimmermädchen, tüchtig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 979

Zimmermädchen, routiniert, fachkundig und zuverlässig, mit guten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 39

Zimmermädchen, fach- und servicekundig, zuverlässig, mit guten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Grilly Eckert, Leuggis (Aargau). Chiffre 35

Zimmermädchen, tüchtig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 979

Zimmermädchen, routiniert, fachkundig und zuverlässig, mit guten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 39

Réunion des sections des villes et de plaine de la S.S.H.

Plus la guerre se prolonge et plus notre économie est mise à dure épreuve. L'hôtellerie, qui est particulièrement sensible aux répercussions de la guerre, a chaque jour de nouveaux problèmes à résoudre et il faut mettre tout en œuvre pour y parvenir. Au cours de ces trois dernières années, notre industrie a déjà montré qu'elle ne manquait pas de la volonté nécessaire pour « tenir » et qu'elle était prête à payer de sa personne, dans le but de vaincre les événements et de s'adapter. Mais les forces de chacun individuellement sont trop faibles pour venir à bout d'une tâche pareille et l'on n'y parviendrait qu'en unissant de plus en plus tous les membres d'une même profession. C'est pour répondre à ces vœux exprimés de divers côtés, que les sections des villes et de plaine de la S.S.H. ont décidé de prendre contact, de discuter et de se renseigner sur les problèmes actuels. Cet échange de vue venait d'autant plus à point que les mesures de rationnement ont atteint maintenant toutes les denrées essentielles et que le rationnement du pain et du lait marque une étape décisive dans les conditions d'exploitation des entreprises hôtelières.

Cette assemblée, qui devait être aussi en quelque sorte une manifestation de propagande, a pleinement rempli ses buts. Il faut dire qu'elle avait été admirablement préparée par le président M. H. Schmid, directeur du Bellevue-Palace à Berne, qui avait fait appel à des personnalités qualifiées pour traiter les sujets qui figuraient à l'ordre du jour. En outre, les participants furent admirablement accueillis au Bellevue-Palace et ils eurent le plaisir de déguster au cours du repas de midi d'excellents vins offerts par l'Administration de la ville de Berne et par la Société Proviens de Sion. 150 membres des sections cantonales ou des sections de villes assistaient à cette assemblée qui, avec la presse et les invités, réunit plus de 170 personnes. On notait la présence de plusieurs personnalités de l'Administration fédérale et des autorités cantonales, et des représentants de la ville de Berne.

En ouvrant la séance, M. Schmid salua les participants et précisa que cette manifestation n'était pas une action particulière des sections des villes, mais qu'elle se déroulait dans le cadre de la S.S.H., qu'elle avait pour but de servir les intérêts communs en exprimant le point de vue de cette catégorie d'hôtels, de rechercher une solution commune appropriée.

Après cette déclaration ce fut au tour de M. Gagner, président du gouvernement Bernois et président de la Fédération suisse du tourisme, de souhaiter au nom de son gouvernement la bienvenue aux assistants. Il désigna l'hôtellerie comme un des piliers du tourisme qui, pour la Suisse, est une nécessité économique. Il convient donc de maintenir le capital personnel et matériel qu'elle représente pour la reprise qui ne manquera pas d'avoir lieu après la guerre. Il ne faut pas perdre de vue le but final qui doit être atteint si l'on veut que cette branche d'industrie puisse de nouveau travailler normalement; ce but est le désendettement de l'hôtellerie. Toute profession a droit à l'appui de la communauté à condition que toutes les possibilités d'auto-assistance aient été épuisées. La manifestation de ce jour nous montre que les hôteliers sont animés de cette ferme volonté.

Approvisionnement en denrées alimentaires et rationnement

Nul ne pouvait être plus qualifié pour traiter ce sujet que M. Feistl, chef de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation qui, en un rapport clair et convaincant exposa les principes de la production et de la consommation dirigées dans le secteur de l'alimentation. Il mit en évidence les tâches qui incombent pratiquement aux ménages collectifs.

Les récoltes favorables de l'année 1942 ont amené de nombreuses personnes à croire que tout était en ordre dans ce secteur. La grâce spéciale que le sort nous a réservée, qui nous permet, au début de cette année de guerre, d'avoir une économie intacte alors que l'Europe entière est bouleversée, et de satisfaire abondamment aux besoins alimentaires de notre peuple, incline beaucoup d'entre nous, consciemment ou inconsciemment, à ne pas vouloir voir la situation critique dans laquelle nous nous trouvons. De ce fait, ces personnes ont tendance à considérer les mesures prises par nos autorités pour ménager nos provisions comme d'inutiles chicanes parfaitement indésirables. On n'a pas encore compris partout que la situation de notre pays était un véritable miracle par rapport au sort qui est réservé à tous les autres pays du continent.

Certes, nous avons déjà dû imposer à notre population certaines restrictions qui ont été particulièrement sensibles pour l'industrie hôtelière. L'hôtellerie de qualité manque en outre de matières premières en ce qui concerne la cuisine et la cave et il lui est extrêmement difficile de maintenir son standard. Etant données les sévères mesures de rationnement, elle doit avoir recours à des moyens de fortune pour dominer les événements. Mais les hôteliers ne doivent pas oublier que leur situation est encore sensiblement meilleure que celle de tous leurs collègues européens. Grâce aux titres de rationnement et de contrôle, la répartition de toutes les denrées alimentaires rationnées est assurée et chacun peut compter recevoir les quantités de marchandises auxquelles ces titres donnent droit. En outre, une série de produits qui jouent un grand rôle dans l'hôtellerie tels que la volaille, le gibier, le poisson ne sont pas rationnés, il en va de même des pommes de terre, des légumes et des fruits. Grâce à cela, tous les hôteliers dignes de ce nom peuvent, s'ils ont suivi les conseils des autorités en ce qui concerne les provisions et s'ils ont les capacités tech-

niques indispensables, présenter à leurs hôtes des menus variés et de qualité. Si ces derniers ne sont plus aussi exagérément abondants qu'avant la guerre, cela ne nuira à la santé de personne et servira à enseigner aux clients qu'il faut tenir compte de notre économie de guerre. La simplification des menus d'hôtel doit contribuer à ramener à des prétentions plus modestes et mieux adaptées aux conditions actuelles des goûts qui étaient absolument abusifs, en tous cas au point de vue quantitatif. Disons encore que les mesures d'économie imposées par l'Office de guerre pour l'alimentation constituent pour l'hôtellerie un avantage financier certain, qui permettra à des maisons bien dirigées d'avoir un bilan de cuisine positif.

Notre approvisionnement

En parlant de notre approvisionnement en denrées alimentaires, il faut faire une différence entre notre production, nos importations. Par le blocus et le contre-blocus des belligérants nous ont entourés de deux murailles qui nous séparent complètement du reste du monde. Tout ce qui peut encore passer nos frontières doit bénéficier de l'autorisation des groupes de puissance belligérants. La situation empire de jour en jour et c'est un problème qui est toujours plus difficile à résoudre pour nos autorités. C'est pour cette raison que nous devons concentrer notre attention sur le développement de notre production indigène. Les efforts considérables de notre agriculture et de la collaboration de la ville et de la campagne dans la lutte pour la culture des champs représentent une des principales réalisations de l'heure. Le programme établi dans ce domaine se poursuit méthodiquement et nos agriculteurs ont droit à toute notre reconnaissance pour la conscience et l'énergie avec laquelle ils accomplissent les tâches qui leur ont été imposées.

Et maintenant considérons quelques faits concernant notre auto-approvisionnement. Comment par le blocus et le contre-blocus (ceux-ci nous) qui permet de remplacer partiellement le pain, la graisse et l'alumine, c'est-à-dire la pomme de terre. On peut conclure de la récolte faite jusqu'à maintenant et des conditions météorologiques actuelles, que la récolte totale se montera à 125.000 wagons, ce qui représente une augmentation de 50.000 à 60.000 wagons par rapport à la production moyenne d'avant-guerre. Ce qui nous permet de nous procurer les besoins alimentaires des bêtes et des gens, mais aussi encore à certaines nécessités techniques. En ce qui concerne les légumes, grâce aux initiatives de la population urbaine, la production pourra suffire à nos besoins pour l'année courante.

Par contre, la production des céréales panifiables et fourragères, des betteraves à sucre et des plantes oléagineuses n'a pu se développer dans la même proportion. La surface consacrée aux céréales panifiables ne permet, aujourd'hui encore, de faire face aux besoins de la population non agricole que pendant 5 mois. Le reste doit être importé d'Amérique ce qui est une tâche particulièrement difficile, étant donné le faible tonnage de notre flotte et les multiples difficultés de transport et d'importation. Pourtant les efforts des offices de l'économie de guerre ont pu arriver à assurer la soudure. On a donné la priorité à l'approvisionnement en pain, car le fait d'assurer le pain quotidien à chacun a non seulement une signification économique mais symbolique. C'est pourquoi toutes les possibilités de transport ont été consacrées à l'apport des céréales panifiables, les autres marchandises ne venant qu'ensuite. Grâce aux importations effectuées ces derniers mois, notre approvisionnement en pain est assuré jusqu'au début de l'année prochaine.

L'état recorde de notre cheptel bovin et porcin d'avant la guerre s'est considérablement réduit par suite du manque de denrées fourragères et de la diminution des espaces qui pouvaient être consacrés à ce genre de culture. Le dernier recensement de notre cheptel nous a montré qu'il était en dessous du niveau de 1918. C'est ce qui explique les difficultés que nous avons rencontrées dans le secteur de notre approvisionnement en viande. Comme des mesures plus strictes dans ce domaine ne sont entrées en vigueur que le 1er avril 1942, elles ne purent avoir d'effet immédiat surtout par suite de la diminution de notre gros bétail et des variations saisonnières qui sont surtout sensibles au printemps et au début de l'été. Ces difficultés furent grandes et donnèrent lieu à une crise aussi bien dans le domaine des prix que dans celui de l'approvisionnement. Par suite de l'habitude innée qu'à la population suisse de critiquer et de raisonner, l'inquiétude atteignit un tel degré qu'on en vint à déformer fortement les vraies causes de cette pénurie. Celle-ci provenait surtout, comme nous venons de le dire, des variations saisonnières. On sait en effet que l'offre de bétail a toujours été très faible pendant les mois d'avril, mai et juin. Les conditions s'améliorent à la fin de l'été, au moment où les vieilles bêtes sont remplacées par les jeunes bêtes qui reviennent des pâturages. Autrefois l'on remédiait à cette situation par des importations. Mais en période de guerre, ces difficultés devaient se faire sentir encore plus fortement du fait de la réduction de notre cheptel. Le seul moyen possible pour remédier à cette situation était d'adapter la consommation à la production réduite et c'est pour cela que l'on introduisit, à partir du 1er mars 1942, le rationnement de la viande. Mais, comme l'on avait un peu trop tardé à agir et que les rations fixées étaient trop élevées, ces mesures n'eurent pas immédiatement les résultats attendus. L'on dut donc réduire encore les rations et réorganiser le marché du bétail de boucherie. Ces corrections ne pouvaient se faire uniquement au détriment

du consommateur, mais il convenait aussi d'obtenir certaines concessions de la part des agriculteurs et des bouchers. Les efforts ainsi faits ont été couronnés de succès et aujourd'hui la situation est redevenue normale. La section compétente de l'Office de guerre pour l'alimentation a reçu des instructions pour, au cours de cet automne, constituer dans les frigorifiques des réserves pour trois mois au moins, réserves qui pourront ainsi être mises à contribution le printemps prochain, pendant la période critique. Les quantités de bétail de boucherie disponible ont été exactement calculées jusqu'à fin 1943, afin que les rations puissent être fixées à l'avance. Et celles-ci seront certainement suffisantes au cours de ces prochains mois.

La diminution du bétail comprend naturellement une réduction importante du nombre de nos vaches qui, selon le recensement fait au début de cette année, n'étaient plus que 823.000, alors que nous en avions 926.000 en 1939. Il en résulte une diminution de 3 millions de quintaux de lait, ce qui correspond à 2650 wagons de fromage. Pour qu'on puisse apprécier un tel chiffre, il faut se souvenir que la consommation annuelle du peuple suisse était avant la guerre d'environ 1700 wagons de fromage dur.

Cette diminution de production explique sans autre les mesures restrictives et administratives qui ont dû être prises dans le secteur de notre économie laitière. Les faits parlent d'eux-mêmes et l'on a peine à comprendre pourquoi on s'évertue à faire courir des bruits selon lesquels les restrictions qui nous sont imposées sont dues à des exportations exagérées. Il convient donc de spécifier expressément que seuls un petit nombre d'animaux sélectionnés ont été exportés qui ne jouent aucun rôle pour notre approvisionnement. En outre nous obtenons là-contre d'importantes compensations sous forme de semences de pommes de terre et de produits fourragers, d'engrais et de semences dont nous ne pourrions nous passer si nous voulions gagner la bataille des champs.

Enfin pour contrôler toutes les données, essentielles, les autorités se sont décidées à faire un dernier pas décisif dans le domaine des restrictions de consommation: le rationnement du pain et du lait, qui a été introuvable à partir du 1er octobre. Cette grave mesure doit montrer à toute notre population et à l'hôtellerie en particulier que nous devons commencer à nous adapter aux conditions de l'économie de guerre au moment où l'on dispose encore de marchandises en suffisance. L'Office de guerre pour l'alimentation a, dès le début, voulu que les coupons de repas comme les autres titres de rationnement puissent être « honorés », c'est-à-dire assurés aux consommateurs que des marchandises qu'ils représentent, ce qui est un avantage considérable par rapport à ce qui se passe à l'étranger où les titres de rationnement existent mais non la marchandise.

Les étapes du rationnement

Les indices de raréfaction des denrées alimentaires qui apparemment surtout en 1940, au moment de l'effondrement de la France, obligèrent l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation à soumettre tous les ménages collectifs à certaines restrictions. Le blocus et le contre-blocus se firent sentir plus fortement et il ne fut plus possible de compléter nos provisions comme précédemment. Outre les denrées essentielles, il ne fut plus possible de se procurer, dans la même mesure, des marchandises particulièrement importantes pour l'hôtellerie telles que sucre, café, thé, chocolat, graisses et huiles, etc. Il fallait de plus, non seulement faire face à cette situation brusquement déficitaire, mais tenir largement compte de considérations sociales. L'on ne pouvait imposer de sévères restrictions aux particuliers dans le but de tenir plus longtemps et, en même temps, continuer à accorder aux ménages collectifs de vastes contingents. Il fallait éviter aussi que des différences injustes se produisent au sein des ménages collectifs du fait du caractère même des entreprises et des exploitations accessoires qui pouvaient leur être annexées (exploitation agricole, boucherie, pâtisserie, etc.). De plus, le fait que l'on pouvait se nourrir dans les restaurants sans titre de rationnement entraînait un surcroît de consommation et représentait une injustice sociale. Or la caractéristique du rationnement suisse est précisément de mettre toutes les classes sociales sur le même pied dans ce domaine.

Telles furent les raisons qui incitèrent les autorités à introduire le rationnement dans l'hôtellerie également. Celles-ci étaient parfaitement conscientes des répercussions que ces mesures auraient sur la gestion des exploitations et sur la qualité de notre hôtellerie, mais comme nous venons de le dire, ces restrictions étaient devenues inévitables, au point de vue social surtout.

Voyant donc que le contingentement ne suffisait plus, les autorités se décidèrent à édicter l'ordonnance N° 13, du 8 janvier 1941, concernant l'économie de denrées alimentaires. Mais comme les ordonnances ne servent à rien en elles-mêmes et que, dans une économie de guerre conséquente, seules des prescriptions contrôlables et des mesures uniformes permettent d'atteindre le but désiré, il fallait trouver un système qui assure l'exécution de l'ordonnance en question, tout en permettant de tenir compte des besoins des ménages collectifs. L'on aboutit alors à l'ordonnance N° 13, du 13 mars 1941 et aux instructions, 9 relatives introduisant les coupons de repas et réglementant les attributions aux ménages collectifs.

Ce sont ces textes qui établissent les principes de ce rationnement original et spécifiquement suisse pour les ménages collectifs. Le système des coupons de repas permet à l'hôtellerie d'obtenir des denrées alimentaires rationnées et, cela dans la mesure des mets et des repas qui ont été servis. Cette forme de rationnement est particulièrement souple constitue un progrès marqué par rapport aux contingents plus schématiques et qui, par conséquent, entraînaient des injustices. C'est aussi une extraordinaire simplification par rapport aux

Liste des prix d'hiver 1942/43

Pour compléter le Guide suisse des hôtels, la S.S.H. publiera de nouveau cette année une liste des prix des hôtels de sports d'hiver. Les sections et membres individuels que cela concerne sont renseignés à ce sujet par voie de circulaire. Les membres individuels qui ouvriront leur établissement pendant la saison des sports d'hiver et qui n'auraient pas encore reçu la circulaire du Bureau central sont priés de s'annoncer immédiatement à nous. Seuls les hôtels de sports d'hiver proprement dits figureront sur cette liste.

Le Bureau central de la S.S.H.

systèmes en usage à l'étranger et basés sur le poids des marchandises rationnées servies. En outre, dès le début, le coupon de repas est l'avantage de tenir compte des modifications survenues dans la situation de notre approvisionnement et de pouvoir s'adapter aux nouvelles prescriptions restrictives.

Mais, étant donnée la diversité de l'hôtellerie, malgré les efforts des organisations professionnelles, l'application de l'ordonnance N° 13 se fit très différemment dans certaines catégories d'entreprises et, comme certains faits inadmissibles s'étaient produits, les milieux intéressés demandèrent eux-mêmes des mesures plus strictes et appliquées d'une façon plus uniforme. C'est pourquoi, en accord avec les organisations de l'hôtellerie, les autorités édictèrent l'ordonnance N° 28, du 9 avril 1942, concernant l'économie de denrées alimentaires, qui constituait une adaptation de l'ordonnance N° 13 aux circonstances nouvelles, et renfort les restrictions en vue d'économiser encore davantage les produits essentiels.

Grâce à la souplesse de ce système, les autorités purent, malgré le renforcement des restrictions que nous venons de voir, apporter certains allègements en procédant à des attributions différentes suivant les diverses catégories de ménages collectifs. Cette transformation se fit au moment où la viande dut être rationnée.

Enfin le système put encore être assoupli et amélioré lorsque, en date du 1er septembre, en vue du rationnement du pain et du lait, un nouveau classement des exploitations hôtelières fut opéré. Pour ce classement, on s'est préoccupé des considérations suivantes: maintien de l'hôtellerie, différences techniques d'alimentation, besoins physiologiques alimentaires et renforcement du principe d'équité sociale.

Le rationnement du pain et du lait se révéla très difficile à introduire dans le système d'attribution aux ménages collectifs. Pourtant, la section compétente parvint à vaincre ces difficultés et, à partir du 1er novembre, les hôtels recevront leur pain et leur lait sur la base des coupons encaissés comme pour les autres marchandises rationnées. L'on tient aussi mieux compte des besoins si divers de chacune des catégories d'entreprises par des possibilités d'échange dans les classes d'attribution existantes. C'est en définitive une nouvelle amélioration du système qui tient maintenant compte des besoins de chacun et des conditions d'exploitation.

A cette occasion, le système des coupons de repas fut encore modifié une troisième fois, ce qui entraîna des modifications des prescriptions contenues dans l'ordonnance N° 29.

Le seul fait qui lui faudra bientôt exiger 2 coupons au lieu d'un pour le petit déjeuner, nécessitait déjà une telle révision. Les prescriptions générales pourront ainsi également être révisées et être mieux adaptées aux circonstances nouvelles, et cela sur la base des expériences faites. Ces modifications ne constitueront pas un allègement, mais auront en vue des principes d'économie plus uniformes et plus conséquents, qui devront être appliqués par toutes les entreprises et dans tout le pays. L'Office de guerre pour l'alimentation n'oubliera pas de veiller à l'avenir d'introduire les mesures de contrôle indispensables, mesures qui émanent de l'Office et s'appliquent par l'autorité centrale, et auront pour but de sévir contre toute infraction, ceci sans considération de personne et d'entreprise. Il ne faut plus que les hôtels qui observent scrupuleusement les prescriptions puissent être considérés par leur clientèle comme des naïfs ou des imbéciles, et qu'on leur préfère (en ville ou à la campagne), des exploitations qui essayent de jouer au plus fin et qui méconnaissent les prescriptions officielles. Il ne s'agit pas seulement d'une question de justice pour les entreprises hôtelières, mais d'une nécessité urgente, étant donnée la volonté d'économie qui anime les organes de l'économie de guerre.

Conformément à l'habitude de l'Office de guerre pour l'alimentation, la modification de l'ordonnance N° 29 aura lieu en étroit contact avec les organisations de l'hôtellerie.

Si les mesures d'économie concernant les ménages collectifs doivent, à l'avenir, être encore renforcées et soumises à un contrôle sévère, il faut que chacun sache que les autorités ne s'y résoudront pas de gaieté de cœur. Si elles le font, ce sera par nécessité et dans le seul but d'appliquer à tout le pays une méthode de répartition équitable. Cela doit être un apaisement pour l'exploitant sérieux et conscient, car il saura que l'on a voulu ainsi éviter des différences inadmissibles entre les diverses catégories d'entreprises et régions du pays. Il faut absolument que l'ordre règne dans ce domaine également, même si cela devait être dur pour certains.

Le Dr Feistl termina en remerciant les dirigeants des organisations hôtelières pour leur compréhensive et efficace collaboration et il exprima le vœu, qu'à l'avenir aussi, l'hôtellerie continuera à être prouvée de l'esprit de sacrifice qui l'a animée jusqu'à présent.

Où en sommes-nous?

Le peu de place dont nous disposons nous oblige à résumer fort succinctement l'exposé de M. Schmid sur la situation de l'hôtellerie, et nous renvoyons nos lecteurs que ce sujet intéresse à la partie allemande de notre journal qui publie un compte rendu détaillé de ce rapport. Disons cependant que M. Schmid fit preuve d'un bel optimisme propre à encourager les jeunes hôteliers à persévérer dans une carrière belle, mais difficile. Et, fait réjouissant, les jeunes avaient répondu à l'appel de M. Schmid et assistaient nombreux à cette réunion. M. Schmid estime qu'il est inconcevable, quand on songe à l'importance de notre industrie et au rôle que joue le tourisme dans notre balance commerciale, que dans les villes mêmes de bons hôtels soient obligés de fermer leurs portes et de voir qu'on ne laisse simplement ces entreprises et les familles d'hôteliers subir leur sort. Les banques et les créanciers devraient aussi penser à l'avenir et adopter une attitude plus large. C'est compréhensible que l'œuvre de secours en faveur de l'hôtellerie se préoccupe d'abord de l'hôtellerie saisonnière, pour autant que celle-ci souffre davantage de la suspension du trafic international. Mais il ne faut pas pour cela oublier l'hôtellerie des villes qui est aussi fort atteinte par les événements. Il ne s'agit pas seulement de guérir mais de prévenir, et l'on pourrait prévenir en accordant des crédits à taux plus élevés. L'Etat ne court aucun risque en se montrant plus large avec l'hôtellerie des villes puisqu'il s'agit de prêts et que cette catégorie d'hôtels représente encore des valeurs considérables.

Le problème des prix est très important et nous subissons fortement le renchérissement général malgré les économies que nous pouvons réaliser sur le compte cuisine par suite du rationnement. Nos prix ne peuvent être établis simplement d'après les frais, comme c'est le cas pour les autres commerçants. Nous sommes davantage les jouets de l'offre et de la demande. Quoique dans les périodes de dépression la discipline dans le domaine des prix soit très difficile à observer, nous devons nous en tenir strictement à notre règlement des prix minima, tout en nous efforçant de demander des prix moyens. L'avisement des prix qu'on nous recommande souvent comme une bonne recette pour attirer la clientèle conduit inexorablement à la faillite comme viennent de nous le prouver, une fois de plus, les expériences faites par les exploitations de la Mika. Nous devons aussi obtenir des indemnités militaires plus fortes pour le logement de la troupe. Il n'est nullement dans l'intérêt des finances fédérales d'accorder aux hôtels des indemnités qui les mènent à la ruine et de devoir les assainir ensuite par l'intermédiaire de la SFSH.

Il faut se préparer à l'après-guerre qui sera certainement marqué par une reprise des affaires. Bien qu'on ne puisse voir encore sous quelle forme elle se fera, on peut supposer que les besoins de la clientèle seront plus simples et nous devons nous adapter. Si toutes les frontières se rouvrent, il ne faut pas que notre pays soit de nouveau un *fiat de vie chère*. Il faut donc un contrôle de prix ferme de la part de l'Etat et qu'on mette un frein aux hausses exagérées. L'hôtellerie ne peut produire à bon marché que si elle peut diminuer ses prix de revient. Il faut en premier lieu obtenir des taux d'intérêts hypothécaires uniformes et raisonnables. On ne voit pas pourquoi on continue à faire payer à notre industrie une prime de risque dans le taux de l'intérêt hypothécaire. Pour d'autres produits tels que l'eau, gaz et électricité, il faudrait des tarifs bas industriels. De son côté l'hôtelier pourra faire des économies en sachant acheter les produits et denrées dont il a besoin et en exerçant un incessant contrôle sur toute son exploitation. Mais l'économie a aussi ses limites et elle ne doit pas s'exercer sur le dos de nos collaborateurs qui doivent être rétribués convenablement. Si nous voulons les conserver et si nous voulons encourager la jeunesse à entrer dans la carrière, il faut leur donner quelque assurance pour l'avenir.

Il faut aussi intensifier la formation professionnelle en remettant notre école en activité et il faudra dans le futur programme scolaire attribuer plus d'importance à la formation commerciale. Penser commercialement et savoir calculer sont actuellement les conditions du succès dans le domaine des affaires.

Enfin l'un des meilleurs moyens d'auto-assurance que nous possédons est bien finalement celui d'une solide organisation professionnelle au sein de la S.S.H. Au lieu de grogner contre les outsiders, nous devrions les amener davantage à nos sections pour les éduquer. Les commandements de l'heure doivent être: une intense propagande pour recruter des membres et une collaboration accrue avec les organes directeurs de la Société. Les différents départements du Bureau central ont besoin de communications, d'informations et de propositions émanant de la pratique. Pour que nous puissions conserver du personnel qualifié, la Confédération a mis certains crédits à disposition et l'on constate que l'hôtellerie des villes n'y a que rarement recours, bien que ces salaires d'appoint et ces indemnités de voyage contribuent à faciliter la question des employés. Il faut espérer que l'on accordera à l'avenir toute l'attention désirable au trafic et aux relations internationales. Il ne faut pas, comme c'est le cas pour l'établissement d'un aéroport central, des considérations locales ou régionales qui entravent de grandes réalisations.

Au point de vue de l'économie de guerre, les hôteliers s'efforcent de collaborer loyalement avec les autorités, mais il faut toutefois que les autorités veillent à ce que les exploitations qui respectent les prescriptions des lois ne soient pas défoncées de la force. Il ne faut pas non plus qu'on considère l'hôtellerie comme une industrie de luxe que l'on peut négliger lors de l'attribution des denrées. En terminant, l'orateur adresse un vibrant appel à l'hôtellerie des villes pour qu'elle maintienne malgré toutes les restrictions sa réputation d'hôtellerie de qualité et qu'elle s'unisse toujours plus fortement au sein de notre association professionnelle.

L'hôtellerie des villes en face des problèmes du personnel et du ravitaillement

Lors de l'élaboration de l'ordre du jour de cette assemblée, M. Collier a proposé qu'un orateur de langue française traitât un sujet intéressant directement l'hôtellerie des villes. Il regrette pour les auditeurs qu'on se soit adressé à lui, mais il était trop discipliné pour se

recuser. Il s'était proposé de traiter deux questions d'importance primordiale, celle du *ravitaillement et celle du personnel*. Mais le premier sujet a été traité majoritairement par le Dr Feist, chef de l'Etat fédéral de guerre pour l'alimentation, et il est donc inutile d'y revenir en détail. Pourtant, il croit intéressant de suggérer quelques moyens pratiques pour suivre, comme il convient, les conseils donnés par le chef de l'office de guerre pour l'alimentation.

Etant donnée la structure fédérative de notre Etat, il est difficile de travailler dans notre pays selon un schéma uniforme. Or cette diversité est une des raisons principales de la situation désastreuse, financier, social et fiscal dans nos villes. Il n'entend donc pas fixer des règles générales, mais faire profiter ses collègues des expériences faites.

On constate que plus le rationnement s'étend et plus les rations diminuent, plus le problème devient difficile, non seulement pour les particuliers en général, mais surtout pour les ménages collectifs. On constate que les mesures prises par l'office de guerre pour l'alimentation ont pour but non seulement de garantir les quantités nécessaires, mais encore de diriger la consommation sur tel produit plutôt que sur tel autre et ceci à telle ou telle époque de l'année. Cette question intéresse donc spécialement les ménages collectifs et le problème se pose surtout pour les hôtels des villes qui sont ouverts toute l'année. Pour ordonner leurs menus, les ménages collectifs doivent donc tenir compte des directives de l'office de guerre, des commandes faites et des marchandises en réserve. L'hôtelier devra combiner ces trois facteurs de façon à donner le plus possible satisfaction à sa clientèle. Ainsi, si l'on entend parfois vanter les rations servies par telle ou telle maison, cela ne signifie nullement que les dirigeants de cet hôtel ont recours au marché noir, mais c'est qu'ils ont étudié à fond les possibilités de se procurer de la marchandise que leur laisse la formule Fga et qu'ils en ont tiré judicieusement parti. Tout le secret est là.

Les temps devenant toujours plus difficiles et le nombre des produits rationnés augmentant continuellement, une étroite collaboration entre l'office de l'économie de guerre et les hôteliers est d'autant plus nécessaire. Cette collaboration est d'ailleurs souvent réciproque puisque parfois, grâce à la *Revue suisse des hôtels*, nous sommes mieux renseignés sur les prescriptions qui nous concernent que les offices cantonaux ou communaux. Cette collaboration a été réalisée dans de nombreuses villes sous la forme suivante: *des commissions techniques ont été constituées dans le cadre des organisations professionnelles et les chefs de service des offices se tiennent en rapport constant avec les organismes compétents*. A Genève, par exemple, 20 employés de l'Office de guerre seront à partir du mois de novembre mis au service exclusif des 2400 ménages collectifs du canton. Cette collaboration a pour résultat une sérieuse simplification et permet donc d'effectuer rapidement et avec précision des formalités qui, autrement, pourraient être longues et fastidieuses. Cette façon de procéder pourrait éventuellement servir d'exemple aux sections cantinales qui rencontrent certaines difficultés dans ce domaine.

Quant au problème du personnel, il représente une des plus graves préoccupations qui assaillent les hôteliers. Le personnel se raréfie et tend à disparaître, car, d'une part, étant donnée la situation actuelle, l'intérêt pour la profession diminue et, d'autre part, le travail à l'usine est plus régulier et mieux payé. D'autres employés, les *intendants* et les *salariés*, ne trouvent plus de service militaire ou s'enrôlent volontairement dans des compagnies de travailleurs et la situation s'aggrave. Notre bureau de placement ne peut plus satisfaire à la demande et certaines entreprises saisonnières se demandent si elles pourront se procurer le personnel nécessaire à l'ouverture de leur exploitation.

La Société suisse des hôteliers s'est occupée de la question, mais n'a pas obtenu de résultats pratiques jusqu'à ce jour. Les salaires d'appoint et les facilités de travail sont pas suffisants pour résoudre ce problème. Il n'y a que les hôtels qui travaillent bien qui peuvent se procurer du personnel qualifié, mais cela ne va pas non plus sans difficulté et la question de la rémunération est toujours plus difficile. La convention des pourboires menace d'être dépassée avant même d'entrer en vigueur, car on voit de nombreux employés d'hôtel à pourcentage qui exigent un salaire minimum. Des chefs de service qui bénéficient d'intéressants avantages veulent aujourd'hui avoir un salaire fixe. Et nous sommes entraînés sur une pente dangereuse.

Nous devons donc nous efforcer de redonner confiance à notre personnel et c'est à notre organisation professionnelle qu'incombe cette responsabilité. Nous disposons aussi d'un excellent moyen: notre Ecole. Mais ce moyen n'aura de la valeur qu'à la condition expresse que les élèves qui auront suivi avec succès les cours de notre Ecole puissent compter: 1. *Y recevoir une éducation à l'avance de nos élèves, les hôtels des villes leurs études terminées avec succès*. Ce n'est que de cette façon que l'on parviendra à persuader les jeunes gens et les jeunes filles de fréquenter notre école, et les parents d'y envoyer leurs enfants. La commission scolaire élargie a reçu des pouvoirs étendus pour résoudre le problème de l'enseignement scolaire; elle est à la tâche et elle trouvera certainement la meilleure solution. Quant à l'avenir de nos élèves, les hôtels des villes ont dans ce domaine une grosse responsabilité, car ce sont les établissements les mieux placés pour sauver la situation. Ils ont en effet, en général, moins soufferts que les hôtels saisonniers et le fait qu'ils sont ouverts toute l'année leur permet d'engager du personnel pour une longue durée.

Il faut préparer l'avenir car, à quoi serviraient les mesures juridiques et financières et l'assainissement de l'hôtellerie, si nous ne disposons pas, à un moment donné, du personnel nécessaire à l'exploitation de nos maisons? L'étranger fait un effort considérable pour préparer l'après-guerre; nous devons aussi nous montrer prévoyants et ne pas nous laisser dépasser. Tenir n'est pas suffire, il faut s'adapter aux circonstances et créer de nouvelles possibilités. Comme nous venons de le voir, les sections des villes ont le devoir et la possibilité d'assumer au premier chef, cette responsabilité. Elles doivent donc s'efforcer de faire efficacement à renforcer le courage des hôteliers dans la lutte pour l'existence et elles assureront la dignité et un peu plus de bien être à ceux qui deviendront, comme leurs aînés, nos collaborateurs de toujours.

Pour terminer, l'orateur proposa la résolution suivante que l'assemblée adopta à l'unanimité.

Réunis en assemblée générale au Bellevue-Palace à Berne, les hôteliers des villes suisses chargent les délégués du groupement de mettre immédiatement à l'étude:

1. les possibilités de financer notre Ecole hôtelière de Lausanne;
2. les moyens propres à assurer aux élèves qui auront fréquenté notre Ecole la possibilité d'obtenir un engagement stable, une fois leurs études terminées avec succès.

Divers

Toujours par suite de manque de place, nous ne pouvons que mentionner les autres rapports qui ont été présentés ou les interventions qui ont été faites au cours de cette assemblée. Disons d'abord que nous reviendrons dans un prochain numéro sur le rapport de M. Ingold, ing. spécialiste des questions de chauffage, qui traita ce sujet fort actuel: « Comment chauffer aujourd'hui avec des attributions de combustibles réduites ». L'assemblée entendit aussi un intéressant exposé de M. Bischoff, président de la Société de développement de Bâle, sur « la situation des villes frontalières qui traversent une crise très grave. La situation de Bâle semble encore plus critique que celle de Genève qui bénéficie d'un certain trafic frontalier avec la zone libre. Bâle fait un peu figure de Cendrillon et il semble qu'on la néglige alors qu'il faudrait aussi qu'elle se prépare pour l'après-guerre, afin de redevenir la « porte d'or » de la Suisse.

Le Dr F. Seiler, président de la Société fiduciaire pour l'hôtellerie, prit aussi la parole à la suite de l'exposé de M. Schmid pour montrer que

Adunata degli Albergatori e degli Esercenti del Ticino alla Fiera svizzera di Lugano

Discorso del Signor A. Fanciola, Hôtel Esplanade, Locarno

È con vivo compiacimento che assolve l'incarico di presentarvi il saluto del Comitato Centrale della Società Svizzera degli Albergatori e dei Colleghi Ticinesi, perché da una parte vedo il rilevante numero dei partecipanti a questa conferenza e d'altra parte constato fra di voi la presenza di rappresentanti degli albergatori e degli esercenti, in fraterna collaborazione.

Questa numerosa presenza mi dà la prova non soltanto del senso di responsabilità che anima i vostri propositi e del desiderio di ricercare e conoscere i rimedi che occorrono per resistere e superare i gravi momenti che attraversiamo, ma mi dimostra che voi tutti comprendete l'importanza della Fiera Campionaria di Lugano per l'incremento del turismo in genere e la tutela dei nostri interessi in particolare, sia degli albergatori che degli esercenti. — Nei momenti difficili, se si vogliono conseguire risultati positivi, è d'uopo che tutti gli sforzi vengano uniti e diretti allo scopo comune. — Ora la presente vostra riunione, voluta nel quadro delle manifestazioni della Fiera Campionaria, è un atto di solidarietà ed una prova di collaborazione.

Gravi invero sono i problemi che gli albergatori e gli esercenti sono chiamati a risolvere in questi momenti, e fra i più importanti ed urgenti vi è indubbiamente la necessità di *razionalizzare* la nostra attività, onde poter far fronte a tutte le necessità professionali e soddisfare le esigenze dei nostri clienti, sempre s'intende nel limite del possibile, col minimo di dispendio. Con questo concetto di razionalizzazione, intendo tutto ciò che può servire alla nostra classe per poter meglio resistere e continuare. Per quanto riguarda il campo della cucina, le direttive ci sono già state in parte date dalle Autorità Federali: la nostra razionalizzazione deve perciò applicarsi in ogni caso all'ordine della nostra attività. — alla ricca serie di surrogati, agli accorgimenti da prendere per ottenere dalle installazioni tecniche, di riscaldamento, idrauliche, ecc... i risultati più vantaggiosi con la minor spesa ed il minor consumo di energia e di materiale. Questa razionalizzazione dovrà pure venire applicata ai metodi di lavoro, al ricupero ed utilizzazione dei residui.

Essa infine dovrà essere applicata anche al campo più delicato del personale alberghiero. L'industria alberghiera dipende in gran parte dalla qualità dei suoi impiegati, ora questi vanno sempre più disertando le nostre file cosicché l'albergo e l'esercente si trovano di fronte a difficoltà talvolta insormontabili. Purtroppo la frequenza degli alberghi e degli esercizi in questi tempi di guerra, è un ostacolo al reclutamento ed alla formazione di nuovo personale, perché le nostre modeste cifre d'affari non permettono a questi nostri collaboratori di guadagnare di più, né ragionevolmente si potrebbe pretendere che noi dobbiamo sobbarcarci personalmente più gravi oneri. D'altra parte noi abbiamo bisogno di personale di qualità e dobbiamo fare ogni sforzo per conservarlo, perché tutti gli impiegati che andiamo perdendo, saranno costretti ad assumere qualsiasi altro genere di occupazione. Noi veniamo quindi a trovarci in una situazione quanto mai delicata, perché troppo sovente noi abbiamo i mezzi necessari per fare quanto dovremmo o vorremmo a favore dei nostri dipendenti. — Giusto e doveroso quindi assumere intendimenti concilianti e prestarci a reciproche concessioni da una parte e dall'altra. Per quanto concerne l'attività puramente alberghiera, la Società Svizzera degli Albergatori tende tutti i suoi sforzi alla ricerca di soluzioni transitive e di compromesso ed ha perfino creduto di proporre delle forme di contratti collettivi. Date però le grandi diversità esistenti nelle condizioni di vita, di abitudini e di usanze del nostro paese, e l'eccessiva difficoltà di far capo a queste misure nel ceto degli esercenti, ritengo che si debba rinunciare ad elaborare disposizioni di carattere generale nel terreno federale, per incoraggiare invece soluzioni locali, parziali od anche solo provvisorie.

Sempre nel campo della razionalizzazione desidero insistere perché sia fatto da tutti il possibile per aumentare, nelle città, i locali ed i servizi nello stato migliore. Ciò per evitare il pericolo di venire sorpassati — quando i tempi normali saranno ritornati — dalla concorrenza di molti stati esteri ove le Autorità fanno ogni sforzo per potenziare le loro industrie turistiche. — Fortunatamente anche le nostre Autorità hanno

l'interesse variabile rappresenti già una importante misura transitoria, poiché il permetta di *evitare un nuovo esodo* senza però *negliere l'entretien de l'immeuble et de l'inventaire*. Il è il regrettable che tante imprese esitino a y avoir recours. Dans les maisons fermées les besoins de rénovation sont de plus en plus forts et il faudrait trouver une solution, pour éviter de trop grandes pertes, dans le cadre du programme d'occasions de travail puisque l'hôtellerie a droit, comme les industries d'exportation, aux plus fortes subventions dans ce domaine. A la suite des demandes de secours toujours plus nombreuses qui sont adressées à la Société fiduciaire, on put, sans réviser la législation, faire un pas en avant à propos de l'assainissement proprement dit, car l'époque est favorable pour obtenir des arrangements avantageux de la part des créanciers et pour ainsi éliminer des dettes. En étudiant les dossiers de la SFSH, on a pu faire une heureuse constatation propre à encourager les jeunes, c'est que la *personnalité de l'hôtelier joue toujours un rôle déterminant dans l'hôtellerie*. L'hôtelier qualifié et consciencieux pourra toujours mieux se faire valoir. Il faut donc en effet se préoccuper activement de la question des apprentis.

Au cours de la discussion, on s'éleva fermement, M. Klopffenstein surtout, contre la tendance qui se manifeste dans certains cantons de *restreindre la liberté d'établissement*. La seule possibilité qu'on ait encore nos apprentis pour apprendre les langues est de chercher du travail dans les diverses régions de notre pays et le droit constitutionnel d'établissement doit être respecté.

Pour terminer, le Dr H. Seiler, président central de la SSH, et le président de l'assemblée expriment leur satisfaction sur la façon dont cette manifestation s'était déroulée. Elle a donné la preuve de la nécessité et de la valeur de telles rencontres.

compro questo pericolo ed hanno deciso di accordare nuovamente, nel corso dell'inverno prossimo, dei sussidi ammontanti fino al 30% per opere di manutenzione degli stabili e spese di rinnovo dei contratti di affitto. — Questi sussidi sono però subordinati alla concessione, da parte dei Cantoni di ulteriori contributi dal 7 al 10% ma noi speriamo che il nostro Governo Cantonale, che è persuaso e compreso della importanza della nostra attività e partecipazione nel quadro della economia cantonale, vorrà concedere questi sussidi supplementari, e che a loro volta gli albergatori ed esercenti vorranno approfittare di queste vantaggiose offerte.

La Confederazione ha pure previsto un programma, per quanto non ancora definitivo, di finanziamento e di creazione di lavoro, di oltre 200 milioni di franchi, destinati oltreché al potenziamento del turismo nazionale, alla rinnovazione dell'attrezzatura alberghiera.

Evidentemente questa importante partecipazione delle Autorità Federali, alla difesa e tutela dei nostri interessi, non mancherà di avere dei risultati vantaggiosi, ma nell'attesa che questi aiuti abbiano a realizzarsi, è indispensabile che là, dove un risultato utile potrà essere realizzato dalla nostra spontanea iniziativa, la nostra collaborazione abbia a dimostrarsi cosa reale e fattiva. Intendo qui alludere al fatto che malgrado le pratiche in corso per l'emanazione di un'ordinanza federale che abbia a fissare e determinare i prezzi per ogni singola categoria d'alberghi ed esercizi, troppo numerosi ancora sono i nostri colleghi che non si attendono a queste disposizioni protettive ma arbitrariamente praticano dei prezzi insufficienti per puro spirito di concorrenza che in definitiva costituiscono un pregiudizio per loro e per gli altri.

Sono persuaso che quanto prima, cioè appena le Autorità Federali avranno emanato le relative ordinanze, questo lato odioso di una malcompresa concorrenza abbia a scomparire. Nel frattempo debbo insistere e scongiurare affinché voi abbiate ad astenervi da questi sistemi nello stesso vostro interesse. — Ecco dunque un campo dove la nostra iniziativa privata, e la nostra sincera collaborazione possono portare a dei risultati inaspettati, — ecco perché io desidero che voi abbiate ad appoggiare sempre ed a conoscere la grande importanza delle nostre associazioni.

Nella moderna vita sociale, tali forme di organizzazioni professionali debbono venire attuate e sostenute con ogni mezzo, perché oltre a consentire dei grandi vantaggi per i gruppi aderenti, sono quasi indispensabili per una ordinata convivenza sociale, così da adempiere ad una funzione quanto mai utile per lo Stato.

Attualmente in quasi tutti gli Stati, ed in numerosi campi di attività, queste organizzazioni sono state create ed hanno permesso alle Autorità Pubbliche di risolvere più facilmente, e con maggior reciproco vantaggio, problemi sociali ed economici, che sembravano quasi insolvibili. L'alto senso di civismo che costituisce uno dei caratteri specifici della nazione svizzera, deve quindi persuaderci ed indurci a partecipare a tali organizzazioni professionali per una migliore collaborazione con le Autorità ed una più ordinata vita sociale e per prepararci ai compiti più importanti che ci possono attendere in futuro.

Egredi Signori!

Ritengo che questa mia affrettata esposizione abbia potuto darvi una chiara per quanto breve visione delle nostre necessità e difficoltà, dei nostri bisogni, e di alcuni rimedi che — applicati con criterio — potranno arrecare dei sensibili vantaggi.

Non posso però terminare questo mio discorso esprimervi il plauso più sincero per la brillante riuscita della vostra manifestazione, augurando che dalle esaurienti discussioni ed espositive fatte, — dalle ordinarie prese di contatto fra voi e gli organi delle vostre associazioni, possa derivarvi nuovo impulso per affrontare con maggiore tranquillità e coraggio la dura lotta quotidiana, e per assolvere il vostro utilissimo compito nella vita sociale.

Un saluto alla prosperità degli albergatori ed esercenti Ticinesi ed a una sempre più proficua loro collaborazione.

Wo

kaufe ich die Lose
der Interkantonalen

Landes-Lotterie

Die Lose sind erhältlich beiallen mit dem Roten Kleblatt - Plakat gekennzeichneten Verkaufsstellen und Banken sowie im Offiz. Lotteriebüro, Nüscherstr. 45, Zürich, Tel. 3.76.70. Losbestellungen (Losbetrag zuzüglich 40 Rp. für Porto und 30 Rp. für die Ziehungsliste) an Interkantonale Landes-Lotterie, Zürich, Postcheckk. VIII/27600, oder geg. Nachn. Einzel-Lose Fr. 5.- u. Serien zu 10 Losen Fr. 50.- (mit Ziehungen Treffer und 10 weiteren Gewinnchancen)

Ziehung

11. November

BLANK & Co. Vevey

Importation directe de vins rouges fins.
Gros stock de vins français en bouteilles.

Zu verkaufen

wegen Anschaffung einer grösseren Maschine

Dampf-Mänge

2 Walzen, 2 m Breite (Riemenantrieb), sehr gut erhalten, liefert tadellose Wäsche. Kann in Betrieb besichtigt werden im Bad Schinznach. Telefon 44111.

Für Wiederverkäufer en bloc

15 Türk. Betten mit Matratzen; 15 mod. Fauteuils; 10 Ständerlampen mit u. ohne Bar; 10 Clutbische; Radiolisch; Kleiderschrank, hart, 3teil., 3 Schubladen; 1 Schreibtisch, eichen, mit Aufsatz; 1 Küchenstuhl mit gr. Fleischschneidmaschine; 1 Ohrenfauteuil; 10 Chaiselonguedecken, Plüsch. Vorhänge, gr. Waschtuber, Kochgeschirr, Blumenstöcke; 1 gr. Gasherd, 1x1,40 m, weiss email, 4löcher, 2 Ströfen, 2 Wärmepflanzen; Silber-Service für 20 Personen; 1 Telefon-Kabine, 80x1,10x2,10m. Alles schöne, solide Ware, wie neu. Zürich 2. Tagl. 9-11 u. 1-3 Uhr. Tödistrasse 63, Part. Tel. 76127.

Gesucht von Hotel gegen Barzahlung:

Versilbertes Geschirr

für Restaurationsservice

Tellerreinigungsmaschine
Kühlschrank
Mod. Wascheinrichtung

Offert. unt. Chiffre L.G. 2349 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schöner Frigidairetisch

2,70 m lang und 1 m breit, vierfüßig, ohne Maschine, gut erhalten,

zu günstigem Preis zu verkaufen.

Sich wenden an Hotel Motta, Airolo.



Das Gewicht der Verantwortung untergräbt Ihre Gesundheit

Am meisten leidet der Blutkreislauf, und deshalb ist die Arteriosklerose die typische Krankheit Ihres Berufes. Sie in Ihrer Umgebung, Sie wissen aber auch, daß es dagegen ein bewährtes Mittel gibt, nämlich Arterosan. Die Wirksamkeit dieses Präparates liegt in der Kombination 4 erprobter Heilpflanzen, welche das Lebel von 4 Seiten her an-

1. Kreislaufregulierung
2. Blutdruckreduktion
3. Geweberegeneration
4. Herzregulierung.

Arterosan

das klassische Mittel gegen Arterienverkalkung

Erhältlich in Apotheken zu Fr. 4.50 - Kurpackung Fr. 11.50
Broschüre A 12 durch die Galactina A. G., Belp

Vorteilhafte Putzmittel

(COUPONFREI)

Händereinigungs- und Putzpaste
KESTA- und BLITZ-Scheuerpulver in Dosen und offen
BEKO-Spül- und Entfettungsmittel

KELLER & Cie, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

Landw. Genossenschafts-Verband des Kantons Schaffhausen, in Schaffhausen

Telephon 54060

Spritzige Schaffhauser Weine

Hallauer - Osterfinger Steiner

Wie vermitteln für Großbetriebe



Wintergemüse und Lagerkartoffeln

RAVASIO & Co., CHUR, Tel. 900.

Günstige Gelegenheit für Hotel

MANGE (Glättemaschine) mit elektr. Heizung, Motorantrieb. Grösse 2 m Arbeitsbreite und 27 cm Wälzdurchmesser, wie fabriken, ist sehr billig zu verkaufen. Offerten unter Chiffre E. H. 2353 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtiger, alleinstandender

HERR

in leitende Stellung

in grosse Jugendherberge der Zentralschweiz. Offerten mit Referenzen, Lohnansprüchen, Zeugnissen und Bild unter Chiffre Z 37400 Lz. an Publicitas Luzern.

Fabrique suisse d'orfèvrerie d'hôtel

H. BÉARD MONTREUX

Réparation et réargenture au 1^{er} titre de tout matériel détérioré
Fabrication de machines à polir l'argenterie pour l'entretien parfait de votre matériel
Références de 1^{er} ordre

40 Jahre

Minimax A.G. Zürich (Gegründet 1902)

Er häts verdient

Bündnerfleisch

offert in vorzüglicher Qualität

J. Gattiker, Richterswil Grossmetsgerei

Zu kaufen gesucht

gebrauchte Geschirrwasschmaschine, solide Idgestühle mit Matratzen und evtl. Decken und Polstermöbel. Offerten unter Chiffre A. 19459 an Publicitas Zürich.

Barmaid

Junge, tüchtige mit Ia Referenzen, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Stelle

wenn möglich Jahresstelle. Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre F. E. 2355 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

WIRTSSTOCHTER

geschäftstüchtig, sprachkund., erfahren, mit Fähigkeitsausweis, verzierte Hotelkreatrin

sucht Stelle als

Leiterin, Sekretärin od. Stütze

in Jahres- oder Saisonbetrieb. Offerten unter Chiffre B. M. 2348 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotellieferanten!

Von allen Werbemitteln in der Tat Am nützlichsten ist das Inserat!

ORIENT TEPPICHE
GROSSES LAGER IN REINWOLLENEN ERSTKLASSIGEN SPANNTTEPPICHEN LAUFERN UND MILIEUX
Geelhaar Bern
VORTEILHAFTHE PREISE
TEL. 2.10.58 - THUNSTR. 7

Betriebsamtliche Liegenschaftssteigerung

Schuldner: Wolf, Ernst, Hotelier, Chur. — Liegenschaft: Kat. Nr. 2939, Plan 127:

HOTEL WEISSES KREUZ

Terrasse, Hofraum, Vazeroigasse 19, Assek. Nr. 871. Zugehör: Das gesamte Hotelmobiliar. — Betriebsamtliche Schätzung: Fr. 180,000.—

Steigerungstag und Ort: Dienstag, den 17. November 1942, nachmittags 3 Uhr, im Bureau des Betriebsamtes Chur.

Auflegung der Steigerungsbedingungen nebst Lastenverzeichnis auf dem Betriebsamt Chur vom 2. November 1942 an, während 10 Tagen.

Betriebsamt Chur.

Aus Abbruch zu verkaufen

grössere, schöne Portiologe in Eichen Barfüßli Billard Telefonkabinen Sonnenanlagen Bechsteinflügel Elektr. Boiler, 2500 Liter Lifanlage kompl. Badeeinrichtungen für Medizinbäder Kupfergeschirre

Offert. unt. Chiffre Z. G. 5882 an Mosse-Annoncen A.-G., Zürich.

Zu verkaufen

1 elektr. Mänge „Protos“, 240V, 1,4 A, 1410 Vmin., Cos 0,85, 50 Per./s., 85 cm Walzenbreite, 10 Piquetdecken, 150/200, gesäumt. Einige kleine Bildler, 1 Tischtennis, 1 Radio-Steinergutschrift, Wert Fr. 190.—, zu Fr. 140.—. Zu erfragen: Wiesenberg, 11, Part., Zürich 8.

TAPETEN

50—100 R. = 1.70 p. Rolle 101—1000 R. = 1.50 p. Rolle über 1000 R. = 1.— p. Rolle netto Vorhänge, Störren, Innendek. etc.

Tapetenhaus F. MÜGLIN, Hardstr. 8, Zürich, Tel. 51428

Volontaire de bureau

très recommandée, connaissance langues, comptabilité et dactylo

cherche place.

Excellents certificats. Offres sous chiffre A. E. 2358 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Deutschschweizer, 29jähr., gelernter Koch, Kellner, 6 Monate Bureau-Volontär (Stütze des Patron), deutsch, französisch u. englisch sprechend,

sucht Stelle als

Stütze des Patron (Volontär)

Saison oder Jahresstelle. Offerten erbeten unter Chiffre E. B. 2354 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotellieferanten!

Von allen Werbemitteln in der Tat Am nützlichsten ist das Inserat!

Winterthur Unfall

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

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

On cherche

Secrétaire-Maincourantière

première force, français, allemand, pour hôtel de 50 lits.

Faire offres sous chiffre S.M. 2333 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Bacmaid

fachkundig, gut präsentierend, 4 Sprachen sprechend, sucht passende Saison- oder Jahresengagement, Erstklassige Zeugnisse und Referenzen. Offerten unter Chiffre O.G. 2351 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngerer, tüchtiger SEKRETÄR-CHEF DE SERVICE

mit sehr guten Kenntnissen in Küche, Service u. Bureau, sucht Stelle auf Mitte oder Ende November. Prima Referenzen. — Offerten unter Chiffre S. E. 2352 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Schlagcrème mit Süßmost und Bonbons-Pec

Verlangen Sie den Besuch unseres Fachmannes!

Dr. A. WANDER A. G., BERN