

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 53 (1944)
Heft: 20

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 06.02.2025

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

** An das Forschungsinstitut für Fremdenverkehr, Bern. Gurtengasse 6

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

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

ABONNEMENT: Schweiz: jährlich Fr. 12.—, halbjährlich Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.50. Postabonnemente: Preise für ausländische Post-intern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

REDAKTION UND EXPEDITION: Basel, Gartenstrasse 112. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen. Postcheck- und Girokonto: V. 85. Telefon 27934. Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Dreißigjähriger Jahrgang



Cinquante-troisième année

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins · Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

ANNONCES:

La ligne de 6 points ou sur papier 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: douze mois fr. 15.—, six mois fr. 8.50, trois mois fr. 5.—, un mois fr. 1.50. 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.

REDACTION ET ADMINISTRATION:

Bâle, Gartenstrasse 112. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riesen. Compte de chèques postaux N. 85. Téléphone 27934. Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie., S. A., Bâle.

N° 20 Basel, 18. Mai 1944

Erscheint jeden Donnerstag

Parait tous les jeudis

Bâle, 18 mai 1944 N° 20

Zentralisation des Einkaufes?

Anmerkung der Red.: Das nachstehend behandelte Problem ist für die Hotellerie nicht neu. In gewissen Zeitabständen wird es immer wieder zur Diskussion gestellt. Dass in der Gegenwart mehr davon die Rede ist als je, kann weiter nicht verwundern. Die ungünstige Entwicklung der Betriebskosten zwingt die Unternehmer, jede Möglichkeit der Einsparung und des günstigeren Einkaufes zu ergreifen. Auf der Suche nach solchen Sparfaktoren wendet sich begrifflicherweise der Blick immer wieder den Gesteuungskosten zu, in der Meinung, auf diesem Gebiete noch am ehesten zum Ziele zu gelangen. Schlagworte, wie Grossbezüglerkonditionen und Mengenrabatte, wirken bestechend, und so glauben manche, im Engros-Einkauf die Patentlösung zu finden. Dieser Illusion erlagen zum Teil selbst die behördlichen Instanzen, die sich mit der Preisbildung in der Hotellerie befassen, weshalb von dieser Seite der Einkaufszentrale auf genossenschaftlicher Basis in letzter Zeit vermehrt das Wort gesprochen wurde.

Wie jedes andere Problem, so hat auch dieses seine zwei Seiten, wobei von den Befürwortern allzu leicht die Keilseite der Medaille übersehen wird. Wir haben es daher begrüsst, dass sich ein in betriebswirtschaftlichen Fragen versiertes Mitglied der Mühe unterzogen hat, das Thema nach beiden Richtungen hin zu behandeln, um Licht und Schatten möglichst objektiv verteilen zu können. Wenn sich die Redaktion mit weiteren Abteilungen des Zentralbüros den nachstehenden Darlegungen im grossen und ganzen anschliesst, so will das nicht etwa bedeuten, dass damit die Diskussion über das Thema geschlossen wäre. Wir hoffen im Gegenteil, als Reaktion auf diesen Beitrag, die Auffassung weiterer Kreise der Mitgliedschaft kennenzulernen und sie unserer Leserschaft unterbreiten zu können. Selbstredend stehen die Spalten des Blattes auch anderslautenden Meinungen offen. Wir würden nur dort den bekannten Rotstift der Redaktion zücken, wo es gälte, Wiederholungen von bereits Gesagtem zu vermeiden.

Anlässlich des letzten Fachkurses für Hoteliers in Bern wurde die Schaffung einer Einkaufsgenossenschaft oder einer Zentralen Einkaufsstelle für die Hotellerie angeregt mit der Begründung, dass die Ausnützung des Grossverkaufs wesentlich zu einer rationelleren Betriebsführung beitragen könnte. Diese Frage beschäftigte den Zentralvorstand des Schweizer Hotelier-Vereins schon vor Jahren. Sie wurde u. a. anlässlich der Gründung der wirtschaftlichen Beratungsstelle im Jahre 1932 eingehend geprüft, doch wurde sie in ablehnendem Sinne entschieden. Im Hinblick auf die gegenwärtige Warenverteuerung ist nun von verschiedenen Seiten erneut die Notwendigkeit eines Zusammenschlusses zum Zwecke der gemeinsamen Warenbeschaffung und der Erzielung vorteilhafter Einkaufsbedingungen betont worden. Es scheint deshalb angebracht, die Vor- und Nachteile einer Einkaufsgenossenschaft oder -stelle des Hotelgewerbes gegeneinander abzuwägen.

Die Ausgangslage

Der Hotellerie ist bisher vom Handel und Gewerbe nicht die Stellung eingeräumt worden, die ihr kraft ihres Bedarfsvolumens zukommen sollte. Die Hotellerie ist nicht Letztverbraucher, sondern Verarbeiter von Waren, wie die Bäckereien, Konditoreien, Konservenfabriken usw., weshalb es gerechtfertigt wäre, sie beim Bezuge bestimmter Waren wie jedes andere verarbeitende Gewerbe zu behandeln und ihr die entsprechenden Spezialkonditionen einzuräumen. So ist es z. B. unbillig und unlogisch, dass die Hotellerie das Kilogramm Zucker zu 112 Rappen einkaufen muss, während das Konditoreigewerbe hierfür nur 104 Rappen bezahlt. Eine Einkaufsgenossenschaft oder -zentrale (im folgenden EZ ge-

nannt), wäre bestimmt in der Lage, dem Hotelgewerbe ebenfalls günstige Bezugsmöglichkeiten zu verschaffen. Deren Tätigkeit könnte und dürfte sich jedoch nur auf die Beschaffung von im Hotelgewerbe allgemein gebräuchlichen Massenartikeln, wie z. B. Konserven, Wäsche, Glaswaren, Geschirr, Papierwaren, Heizmaterial und dergleichen mehr beschränken, während andere Waren, wie Fleisch, Gemüse, Weine und Luxuswaren, die in besonderer Auswahl und Qualität oder in kleineren Mengen benötigt werden, von den einzelnen Betrieben nach wie vor von bisherigen Speziallieferanten bezogen werden müssten.

Versuche zur Erwirkung vorteilhafter Preise und Einkaufsmöglichkeiten hat der SHV durch seine wirtschaftliche Beratungsstelle schon oft und in vielen Fällen mit Erfolg unternommen. Die entsprechenden Abkommen sind indessen durch die gegenwärtige Warenknappheit und die Teuerung teilweise überholt; ausserdem beeinflussen die geltenden Vorschriften über die Höchstpreise solche Abkommen in ungünstigem Sinne. Diese Bemühungen sollten aber trotzdem fortgesetzt und die Vorbereitungen für die Aufnahme von Verhandlungen mit örtlichen, regionalen und gesamtschweizerischen Lieferantenvorständen im Hinblick auf die Nachkriegszeit heute schon ins Auge gefasst werden. Vorerst aber müsste abgeklärt werden, wie weit die Inhaber und Leiter von Hotelunternehmungen bereit wären, auf individuelle Wünsche zu verzichten und Hand zu bieten zu einer Verminderung und Vereinheitlichung der Typen gewisser Waren, wie z. B. Glaswaren, Geschirr, Papier und anderes mehr. Es ist klar, dass durch Standardisierung allgemeiner Gebrauchsartikel eine namhafte Verbilligung der Produktion erreicht werden könnte, die im Warenpreis zum Ausdruck käme. Eine analoge Standardisierung müsste erreicht werden in Bezug auf eine Auswahl von Konserven, Importwaren usw., um auf diese Weise Grossabkommen treffen zu können, die eine grössere Rabattgewährung rechtfertigen würden. Schliesslich ist darauf hingewiesen worden, dass die Reisendentätigkeit der Lieferanten eingeschränkt und durch Einsparung dieser Kosten die Warenpreise verbilligt werden könnten. Eine Aktion in dieser oder jener Form wird indessen nur dann erfolgreich sein, wenn sie die Unterstützung der Mehrzahl der organisierten Hoteliers findet. — Die nachfolgenden Ausführungen sollen nun

die praktische Seite

dieser Angelegenheit beleuchten.

Das Gastgewerbe ist sowohl mit dem lokalen als auch mit dem regionalen Handel und Gewerbe in mannigfacher und intensiver Weise verbunden. Die Lösung dieser Verbundenheit müsste auf vielfache und oft unüberbrückbare Schwierigkeiten stossen und zu unliebsamen Konsequenzen führen. Namentlich an Saisonplätzen und in Berggebieten sind die Bindungen der Hotellerie mit dem Handel und Gewerbe auch verwandtschaftlicher Art. Ein Abbruch der Geschäftsverbindungen mit dem lokalen Handel und Gewerbe würde vielen Existenzschweren Schaden bringen. Der Klein-

und Mittelhandel würde verdrängt, während es dem Grosshandel immer möglich wäre, mit der EZ in Konkurrenz zu treten. Eine derartige Konkurrenzierung wäre jedoch unerwünscht, da in Berg- und Kurorten die Waren häufig nach Bedarf und nur in kleinen Mengen bezogen werden und zudem nicht alle Warengattungen durch die EZ beschafft werden können. Der Hotelier ist und bleibt somit an die lokalen, ortsansässigen Lieferanten gebunden, da meist nur diese in der Lage sind, innert nützlicher Frist den besonderen Wünschen Rechnung zu tragen. Der Kleinhandel lebt überdies mit und für den Kurort, hilft den lokalen Warenbedarf zu decken und nimmt Anteil am örtlichen Gedeihen; er belebt den Ort und ermöglicht den Gästen, ihre speziellen Bedürfnisse zu befriedigen.

Im weiteren ergibt sich die Frage, ob das Hotelgewerbe ein Interesse daran hätte, durch Gründung einer EZ zur Vermehrung der Selbsthilfegenossenschaften beizutragen, zumal die schon bestehenden Konsumgenossenschaften eine ernste Gefahr für die Existenz des selbständigen Mittelstandes darstellen, der immerhin ein recht beträchtliches Gastkontingent unseres Inlandverkehrs liefert. Die häufigen Sanierungen von Hotelbetrieben erforderten von den Lieferanten oft grössere Opfer durch Streichung oder Barabfindung von Guthaben aus Warenlieferungen oder deren Umwandlung in langfristige Darlehen oder

Inhaltsverzeichnis:

Seite 1: Zentralisation des Einkaufes? — Paritätisches und anderes. Seite 2: Die rechtlichen Schutzmassnahmen im Lichte des Vollmachtsberichts der Hotellerie. Seite 3: Lebensmittellieferantierung im Juni — Quotentabelle für kWh — Übrige kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen. Seite 4: Parlamentarisches zur Hotelneuerung — Die ersten Erfahrungsaustausch-Gruppen der Hotellerie. Aus den Verbänden und Sektionen Frage und Antwort — Personalrubrik — Veranstaltungen — Geschäftliche Mitteilungen.

Übernahme von Aktien. Es entspricht daher einem

Gebot der Gerechtigkeit

dass ein Betriebsinhaber, dessen Unternehmung durch die Hilfe oder Opfer seitens seiner Lieferanten erhalten blieb, sich für dieses Entgegenkommen erkenntlich zeigt und auch nach der Sanierung die Geschäftsbeziehungen aufrechterhält. Durch den Weiterbezug von Waren gibt er seinen Lieferanten die Möglichkeit, wenigstens einen Teil ihrer Abstriche wieder einzubringen. Vielfach verdanken die Hotelunternehmer ihre Existenz überhaupt einem oder mehreren Lieferanten, die die Kapitalien für die Gründung und den Ausbau zur Ver-

Fortsetzung auf Seite 2

Paritätisches und anderes

Die Berichte über die jeweiligen Verhandlungen unseres Zentralvorstandes finden u. a. auch regelmässig in der „Union Helvetica“ ihren Niederschlag, allwo die Beschlüsse unserer Vereinsleitung zensiert und je nachdem eine bessere oder schlechtere Note zugestanden erhalten. Der Protokollauszug über die letzten Beratungen Ende April in Zürich scheint das besondere Missfallen des U. H.-Kommentators erregt zu haben, indem dabei zu einzelnen Angelegenheiten ziemlich massiv Stellung bezogen und heftig mit dem Drohfinger gewunken wird.

Bei der Detailberatung des vorgelegten Reglementes zu einem Arbeitsbuch für Kellner und Serviertöchter bekundete der Zentralvorstand seine feste Absicht, die Stammkontrolle, wie die ganze mit der Ausgabe dieses Arbeitsbuches zusammenhängende Verwaltung, der Geschäftsstelle des Schweizer Fachkommission für das Gastgewerbe übertragen zu lassen. Das bringt nun das Organ der Angestelltenunion in Harnisch, weil letztere sich selbst für die Übernahme dieses Amtes anboten hatte. Daran wird die Feststellung geknüpft, die Parität sei beim Patronat nurmehr eine Fornsache und man sei offensichtlich bereit, dieser Form ausgesprochene Zweckmässigkeitsgründe zu opfern. Die letzteren erblickt man darin, dass einzig die UH, bzw. deren Facharbeitsnachweis, über eine ausgedehnte Kartei mit Referenzen usw. über das Berufspersonal verfüge.

Dieser Behauptung wäre vorerst einmal entgegenzuhalten, dass der Stellenvermittlungsdienst unseres Vereines über eine mindestens ebenso wohl assortierte Dokumentation verfügt, von der man unsererseits bisher nur nicht das gleiche Aufhebens machte. Es würden daher gleichwertige und triftige Gründe für eine Besorgung der Arbeitsbuch-Ausgabe durch den Berufsverband der Arbeitgeber sprechen. Dies um so mehr, als auch bei anderen Fachorganisationen derartige Ausweise vom Patronat ausgestellt werden. Aber gerade um bei den Angestellten nicht die Meinung aufkommen zu lassen, als solle das Arbeitsbuch eine einseitige, von der Arbeitgeberseite ausgehende Angelegenheit sein, ist von unserer Seite eine derartige Lösung in Betracht gezogen worden. Ebensovienig kann nun die andere Partei einen Anspruch darauf erheben, hier die erteilungsfunktionen zu übernehmen. Diese sind bestimmt bei der Dachorganisation am besten aufgehoben. Sie kann sich die notwendig erscheinende Dokumentation und die unentbehrliche Kartei wahrscheinlich ebenso rasch beschaffen, als dies bei der UH der Fall war, wo sie ja auch erst vor einiger Zeit erstellt oder doch erheblich ausgebaut worden ist. Und wenn es der Personunion wirklich nur um eine möglichst wohl dokumentierte Ausgabe-stelle zu tun ist, dann steht ja der Möglichkeit nichts im Wege, der Geschäftsstelle der Fachkommission mit den von ihr benötigten Informationen eventuell an die Hand zu gehen.

Zu abfälligem Kommentar gibt im weiteren der Umstand Anlass, dass der Zentralvorstand die Vorlage zur Regelung im Portierberuf nur als eine Wegleitung auffassen will. Er ist dazu schon rein äusserlich berechtigt, nachdem z. B. in deutlichem Gegensatz zum Entwurf eines Reglementes über die Ausbildung von Serviertöchtern, das andere Projekt, das ja von der UH, bzw. dem Schweizer Bedienungspersonalverbande stammt, von ihr selbst als eine „Wegleitung“ zur Anlehnung des Portierberufes bezeichnet wird. Im übrigen sollte man sich gerade im Gastgewerbe davon hüten, allzuviel und auf einmal in Reglemente und Vorschriften fassen zu wollen. Grundsätzlich besteht auch auf Arbeitgeberseite die Bereitwilligkeit, die Ausbildung des Personals besser zu fundieren und verbindlich zu ordnen. Der Anfang soll mit der Lehre für Serviertöchter gemacht werden. Warten wir einmal die ersten praktischen Ergebnisse dieser Neuerung ab. In der Zwischenzeit können die Verhältnisse in anderen Sparten, so z. B. im Portierberuf, dadurch in bestimmte Bahnen gelenkt werden, dass man sich vorerst mit Wegleitungen begnügt. Die dabei gemachten Erfahrungen zeitigen gewiss Hinweise darüber, in welchem Sinne und Ausmasse eventuell ein Reglement aufzustellen wäre, wenn sich ein solches überhaupt als für diese Berufstätigkeit zweckdienlich erweist. Schon eine erste Überprüfung des Entwurfes zur Wegleitung ergab, dass ihr noch manche Unklarheiten und Unsicherheiten anhaften, die alle noch ausgemerzt werden müssen, bevor man an die Einführung eines Reglementes herantreten darf. Es besteht also vorderhand nicht der geringste Grund, in abschätzendem Tone von unnützer Papierarbeit zu reden und deswegen gleich das Kind mit dem Bade auszuschütten.

Ebenso voreilig ist die Mitteilung, der SHV habe die Anfrage über Verhandlungen wegen der Trinkgeldordnung abgelehnt. Jedenfalls ist in dieser abruhen Form kein Beschluss gefasst worden. Dagegen ist der SHV wohl berechtigt, vorerst einmal abzuwarten, ob und welche praktischen Ergebnisse, die ohne ihn abgehandelten Besprechungen zwischen UH und Wirtverein zeitigen. Wenn die Frage abgeklärt ist, in welcher Form und unter welchen Voraussetzungen sich das Gastgewerbe in eine künftige Trinkgeldordnung einbeziehen lässt, kommt der Zeitpunkt, da an weitere Verhandlungen zu denken wäre. Die jetzige Ordnung ist knapp ein Vierteljahr in Kraft, so dass es praktisch noch gar nicht möglich war, sich über deren Auswirkung ein abschliessendes Urteil zu bilden. Bevor ein solches nicht vorliegt, braucht man sich nicht schon wieder über weitere „Verbesserungen“ den Kopf zu zerbrechen. Gut Ding will Weile haben. So schnellgeil ist unser Zeit doch noch nicht, dass vertragsschliessende Parteien fast passellos von einer in die andere Revision geltender Abmachungen einzutreten brauchten.

Zentralisation des Einkaufes?

Fortsetzung von Seite 1

fügung gestellt oder deren Gewährung durch Eingehung von Bürgschaften erst ermöglicht haben. Es ist klar, dass diese Lieferanten die bestimmte Hoffnung hegen dürften, durch Liefermöglichkeiten einen Ausgleich für ihr Entgegenkommen und ihr Risiko zu erhalten. Als Voraussetzung gilt indessen, dass Lieferung der Waren qualitativ und einwandfrei zu den üblichen Markt- resp. Konkurrenzpreisen erfolgt. Schon von diesem Gesichtspunkt aus betrachtet, erscheint es für einen Grossteil der Hotelunternehmungen absolut ausgeschlossen, die Bindungen zu ihren Lieferanten zu lösen. Für diese Unternehmer käme der Lieferantenwechsel einer Ausschaltung der eigentlichen Besitzer gleich, was wohl undenkbar wäre.

Der Hotelier ist überdies auf gute Beziehungen zu seinen Lieferanten angewiesen, denn die Zeiten sind doch so, dass niemand voraussehen kann, welche Wege in die Zukunft führen und ob nicht der Moment von neuem kommt, wo für die Gewährung von Krediten und die Zustimmung zu einem Nachlassvertrag wiederum die Mitwirkung der Lieferanten notwendig sein wird.

Als die Frage der Gründung einer EZ vor Jahren ernsthaft in Erwägung gezogen wurde, sprach sich z. B. die Direktion des Innern des Kantons Bern ganz eindeutig gegen eine solche Institution aus, und zwar, wie sie betonte, im eigenen Interesse des mit der Hotellerie eng verbundenen Kleinhandels und Gewerbes, sowie mit Rücksicht auf die unter der Krise leidende Gesamtwirtschaft der ausgesprochenen Fremdenverkehrscentren.

Eine sehr wichtige Rolle bei der Gründung einer EZ spielt ferner die Tatsache, dass ein wesentlicher Teil der für die Hotellerie unentbehrlichen Waren kontingentiert ist und sich die Kontingente seit Beginn des Krieges meist in festen Händen von bereits bestehenden Lieferantenfirmer befinden. Unter diesen Umständen könnte eine EZ kaum in den Besitz bedeutender Kontingente für Importwaren und andere interessante Massartikel gelangen. An dieser Stelle soll übrigens darauf hingewiesen werden, dass seit Jahren eine Hotelleinkaufsgenossenschaft besteht (Howeg in Grenchen), der eine stattliche Zahl Hotels angeschlossen sind und die zur vollen Zufriedenheit der Genossenschafter arbeitet.

Nicht zu vergessen ist sodann, dass die bereits bestehenden Hotelleiferantenfirmer der Gründung einer EZ für die Hotellerie nicht mit Stillschweigen und tatenlos zusehen, sondern ihrerseits zu Abwehrmassnahmen greifen würden, die sich für die Hotellerie, namentlich in Anbetracht der herrschenden Notlage, schädlich auswirken könnten.

Die Frage braucht aber nicht allein von der Abhängigkeit oder von der Machtseite her betrachtet zu werden; es scheint dem Schreiber die Trennung von bestehenden Lieferantekreisen auch von einer anderen Seite aus besichtigen unerwünscht zu sein. Manche Hotelleiferanten sind mit ihren Familienangehörigen und übrigen Verwandten und selbst mit einem Teil ihrer Betriebsangestellten regelmässige Kunden der Hotellerie. Eine Aufrechterhaltung der guten Beziehungen zwischen beiden Wirtschaftsgruppen liegt somit durchaus im beiderseitigen Interesse.

Wie schon vorher vermerkt, glauben gewisse Kreise, dass durch die Ausschaltung der Reisendenbesuche durch die Lieferantenfirmer eine Preissenkung der Waren möglich würde. Das mag möglich sein, sicher aber ist dies noch nicht, denn der Reisevertreter besucht nicht nur die Hoteliers, sondern auch andere Bezüger von Waren und diese Reisekosten werden nach kaufmännischer Usanz auf alle Artikel verteilt, sie bilden einen Teil der Geschäftskosten. Aber auch der reisende Kaufmann ist auf seinen Verdienst angewiesen und die EZ selbst müsste mit diesen Reisenden in Verbindung treten. Überdies kann keine Grosseunternehmung auf den persönlichen Kontakt mit der Kundschaft verzichten. Wie sollte ein Unternehmen sonst einen besonders interessanten Artikel oder eine Neuheit propagieren oder absetzen? Gerade die Einführung von Neuheiten und Neuerfindungen bedingen eine persönliche Fühlungnahme zwischen Lieferant und Kundschaft. Eine Grossfirma ohne Aussendienst

würde bald in Vergessenheit geraten. Der reisende Kaufmann bildet zudem eine regelmässige und stabile Kundschaft für zahlreiche Hotels, deren Ausbleiben einen bedeutenden Einnahmefall für Folge hätte, der durch Einsparungen am Kostenanteil der Reisendentätigkeit auf den Waren kaum zu kompensieren wäre.

Auf grosse Schwierigkeiten würde infolge der bedrängten Lage vieler Hotelunternehmungen offenbar die Finanzierung stossen. Die EZ könnte es kaum wagen, ihren Mitgliedern Kredite zu gewähren. Sie wäre im Gegenteil auf Barzahlung der Warenlieferungen angewiesen, um Verluste zu vermeiden. Die Frage, auf welchem Wege die Finanzierung durchgeführt werden soll, ist noch ungelöst. Liesse sich die Mitgliedschaft des SHV zum Beitritt bei einer solchen Organisation verpflichten? Könnten die Genossenschaften gehalten werden, die von der zentralen Leitung beschafften Artikel zu beziehen? Das sind Fragen, die jedenfalls der genauen Abklärung bedürfen.

Das eine tun und das andere nicht lassen

Die angeführten Hinweise schliessen jedoch nicht aus, dass der SHV neue Verhandlungen mit dem Handel aufnimmt, um der Hotellerie für gewisse Waren sogenannte Grossbezugserrabatte zu verschaffen. Es sollte jedenfalls in der Zukunft nicht mehr vorkommen, dass bei gleichen Quantitäten und Qualitäten von Waren ein namhafter Preisunterschied zwischen Hotel- und anderen Gewerbetrieben besteht. Die Hotellerie ist, wie schon betont, nicht Letztverbraucher, sondern sie ist ein verarbeitendes Gewerbe und ist deshalb berechtigt, in gleichem Masse begünstigt zu werden wie die verarbeitende Industrie.

Im weiteren bleibt die Möglichkeit offen, dass einzelne, gut fundierte Betriebe sich zusammenschliessen, um gemeinsam günstigere Mengenrabatte zu erhalten, was den Bezug von den bisherigen Lieferanten gar nicht ausschliesst. Gerade in dieser Hinsicht soll auf die Notwendigkeit des schon oft empfohlenen Erfahrungsaustausches gleichartiger und gleichgerichteter Hotelunternehmungen hingewiesen werden. Diese Frage wurde schon mehrmals in der Hotel-Revue besprochen; es liegt an der Initiative, am Mut und am Vertrauen der Hotelunternehmer, solche Gruppen zu bilden, sei es unter Mithilfe der zentralen Vereinsleitung, sei es durch Organisation regionaler, lokaler Sektionen. In diesen Gruppen sollen vorbehaltlos die Erfahrungen gegenseitig ausgetauscht und für die einzelnen Mitglieder nutzbar gemacht werden. Auf dem Wege des Erfahrungsaustausches lassen sich praktische Wege finden, um das Problem der Ausnützung günstiger Warenangebote und preislicher Vorteile sowie der Bekanntmachung vorteilhafter Bezugsquellen zur allgemeinen Befriedigung der Interessenten zu lösen. H. Golden-Morlock.

Umschau

Die rechtlichen Schutzmassnahmen im Lichte des Vollmachtenberichtes

Der zehnte Bericht des Bundesrates an die Bundesversammlung über die auf Grund der a.o. Vollmachten ergriffenen Massnahmen (vom 28. April 1944) kommentiert den BRB vom 17. Dezember 1943 über die Verlängerung der vorübergehenden rechtlichen Schutzmassnahmen wie folgt:

„Die Verordnung vom 19. Dezember 1941 (A. S. 57, 1493), die unter diesem Titel den notwendigen Hotel- und Stickereischuldnern die Möglichkeit der Stundung von Kapital- und Zinsforderungen, der variablen Verzinsung und der Abfindung von Zinsforderungen und Steuern gegeben hat, gewährte diese Erleichterungen nur bis Ende des Jahres 1943. Einzig für grundpfändlich gesicherte Kapitalforderungen konnte die Nachlassbehörde eine Stundung bis Ende 1944 bewilligen. Bei der bedrängten Lage der beiden Industrien war die Notwendigkeit einer Verlängerung der Schutzmassnahmen nicht fraglich. Der neue Bundesratsbeschluss hat deshalb die Geltungsdauer der bis Ende 1943 vorgesehenen Massnahmen um ein Jahr, also bis Ende 1944, erstreckt. Verglichen mit früheren ähnlichen Erlassen erscheint diese Verlängerung allerdings kurz bemessen. Diese Beschränkung hängt jedoch damit zusammen, dass die Bestimmungen über die rechtlichen Schutzmassnahmen im Laufe des Jahres 1944 ohnehin überprüft, eventuell erweitert und in einer neuen Verordnung oder in einem Gesetz erlassen werden sollen; damit ist dann auch Gelegenheit gegeben, die Geltungsdauer angemessen zu verlängern.“

Aus dem Lesekreise

Das Gastgewerbe schafft Arbeit — Nachlese zur Mustermesse

Die Mustermesse als nationale Schau schweizerischer Art ist alljährlich eine Manifestation einheimischen Schaffens. Sie ist ebensowenig ein Maßstab wie eine Bedürfnisweckerin, was schliesslich ihr tieferer Endzweck sein muss. Dass in unseren Reihen das Interesse für die Muba sehr lebhaft ist, dokumentierte der grosse Aufmarsch von Hoteliers und Gastwirten. Es sind auch meistens nicht die rückständigsten, die sich für den Fortschritt der Technik, der Hilfsmittel, der Büro- und Propagandaorganisation usw. interessieren. Es gibt vieles zu schauen, und bestimmt jeder wird Nützliches und Verbesserungen aufgreifen, die seinem Betrieb zugute kommen.

Die Schau zeigt, was das Inland an Hilfsmitteln bietet; die Kollektion ist übrigens so vollständig, dass sie als Wertmesser gelten kann und dabei gestattet, festzustellen, welche Erzeugnisse die Schweiz nicht herstellt. In diesem Punkte kann das Gastgewerbe sich einmal öffnen und gerade heraus äussern und dazunehmen, welche stiefmütterliche Berücksichtigung ihre Sonderbedürfnisse finden und wie wenig das frühere ausländische Hilferüst von der einheimischen Produktion übernommen worden ist.

Beginnen wir gleich einmal beim Hauptgegenstand, bei der Küchenmaschine. Wohl zeigt die Muba seit einigen Jahren Prunkstücke von Universalmaschinen für die Bäckerei und das Grosshotel, Kombinationsmodelle für alle möglichen Arbeiten, aber leider zu gross und zu teuer für den Mittel- und Kleinbetrieb, der aber in der Mehrzahl ist. Man sollte meinen, dass der Dienstleistungsmangel der einschlägigen Industrie schon längst hätte die Augen öffnen müssen; die Hilfsmaschinen des grossen Haushaltes eignen sich meist auch zur Verwendung im Gasthof und der Hotel-Pensionist.

Wir könnten unseren Titel deshalb auch so wählen: „Dinge, die wir an der Muba vergeblich suchten“, und gleich mit dem Aufzählen beginnen, ohne indessen behaupten zu wollen, die Liste sei vollständig:

Universalküchenmaschine, verwendbar als Kaffee- und Nussmühle, Fleischhack- und Gemüsepassiermaschine, Rühr- und Schwingwerk und Kartoffelschäler. Dimensioniert für den Kleinbetrieb und die Haushaltung in einer Preislage von Fr. 500.— bis maximal Fr. 1000.—

Aufschnittschneidemaschine, automatisch und wiederum in Ausführung und Preis auf das Kleinhotel abgestimmt.

Schuhputzmaschine, Arbeit, Zeit und Schuhcreme sparend.

Glacékonserverator mit Rührwerk, vollautomatisch, unter Fr. 2000.—

Registrierkassette mit maximal zwei Services und drei bis vier Warenparten „Küche — Keller — Tabak — Glace“, bis aufs letzte vereinfacht, als angenehmer Ersatz für die überlebten Wirtsbücher und im Preis auch für die kleine Wirtschaff oder Pension erschwänglich.

Elektrotoaster zum gleichzeitigen Rösten von 4 bis 6 Brotscheiben.

Massschablonen für standardisierte Flaschen zum Ablesen des jeweiligen Inhaltes angebrochener Liköre.

Lagergefässe für das Economat, schachtelbare Einheitsform mit automatischer Entleerung.

Stecker mit Widerstand, bzw. Schraubfassung für die Nachttisch- oder Krankenlampe.

Kleintürschliesser zum unauffälligen Befestigen an jede bestehende Türe und Umwandeln derselben zur Servicetüre und

Klinkenschloss mit Feststeller für denselben Zweck.

Würde unser Erfahrungsstaustausch bereits aktiv sein, dann wäre diese Liste wohl um ein Beträchtliches länger und besser abgewogen, als mir dies hier aus dem Stegreif möglich ist.

Das Gastgewerbe könnte und kann ein gehöriges Mass von Arbeit schaffen, nur schon allein durch die Verbesserung seiner Technik. Und diese Technik wird sehr bald zu modernisieren sein, zur Steigerung der Leistungsfähigkeit und damit Konkurrenzfähigkeit der Mittel- und Kleinbetriebe, die immerhin 80% aller schweizerischen Gaststätten ausmachen. Manche Werkstätte und Apparatefabrik könnte mit wenig Mühe irgend einen Zusatzartikel herstellen, der besonders dann zur intratation Bedeutung gelangen könnte, wenn er einem Bedürfnis entspricht. Wenn es sich dabei gar um Präzisionsgegenstände handelt, dann wäre der Export wirtschaftlich um so interessanter.

Vielleicht wird uns schon die nächste Mustermesse mit Neuschöpfungen bekannt machen, die uns etwas bedeuten. Das Gastgewerbe hat jedenfalls Bedürfnisse, die Arbeit schaffen können. fa.

Kriegswirtschaftliche Orientierung

Die Gruppe Hauswirtschaft des Kriegs-Ernährungs-Amtes teilt mit:

Versorgungslage mit Fleisch

Die Fleischknappheit ist einerseits saisonbedingt — die Marktbeflieferung mit Schlachttiere in den Monaten April, Mai und Juni in der Regel am kleinsten — andererseits aber auch eine Folge der verschärften Mangellage, die sich vor allem in einer ausgesprochenen Futtermittelknappheit ausdrückt. Erschwerend wirkt sich ferner die Dürre des letzten Spätsommers aus, welche manche Bauern veranlasste, ihr Vieh vorzeitig im Herbst 1943 abzuzossen. Der Bestand an Grossvieh hat gegenüber der Vorkriegszeit um etwa 250,000 Einheiten, das sind 15%, abgenommen. Viel ausgeprägter war der Rückgang bei den Schweinen, deren Zahl seit Kriegsausbruch um rund 40% reduziert worden ist, zur Hauptsache infolge des Ausfalls der ausländischen Futtermittel. Der kleinere Viehbestand kann natürlich nur einen geringen Fleischanfall ergeben. Ausserdem macht sich aber auch eine Verzögerung der Gewichtszunahme des einzelnen Tieres bemerkbar, indem wegen fehlendem Kraftfutter der tägliche Fleischzuwachs beeinträchtigt wird. Der allein durch diesen Umstand verursachte Rückgang in der Fleischerzeugung muss bei der Schweinehaltung auf etwa 30%, beim Rindvieh auf 15% veranschlagt werden. Der kleineren Produktion steht eine grössere Bevölkerungszahl gegenüber. Nicht wenig ins Gewicht fällt auch die hohe Ziffer der im Aktivdienst Stehenden.

Aus all diesen Gründen musste die Fleischration beträchtlich gekürzt werden. Nicht nur die Zuteilungen an die kollektiven Haushaltungen erfahren einen Abbau. Auch die privaten Bezüger, die Armee und die Internierten wurden empfindlich gekürzt. Die Schlachtungen waren letzten Herbst während kurzer Zeit ganz aussergewöhnlich umfangreich. Da die vorhandenen Kühleinrichtungen und Lagerräume zu einer vollständigen Aufnahme aller Überschüsse nicht ausreichten, kann die gegenwärtige Lücke aus den Lagerbeständen nicht genügend überbrückt werden. Verschiedene wichtige Bauten sind inzwischen fertiggestellt worden, so dass uns der wünschenswerte saisonmässige Ausgleich in den nächsten Jahren besser gelingen dürfte.

Fleischpunkte sparen

Infolge der bekannten Entwicklung der Versorgungslage mit Fleisch mussten die Fleischzuteilungen für die privaten und kollektiven Haushaltungen herabgesetzt werden. Mehr denn je muss es nun, mit den Fleischpunkten sparen und die Ration so einteilen, dass nicht die einen Gäste verwöhnt werden und die anderen hungrig vom Tisch aufstehen müssen. Die Verfügung Nr. 102 des Kriegs-Ernährungs-Amtes hilft dem Gastgewerbe in diesem Bestreben, indem sie in Art. 5 die Abgabe von Mahlzeiten mit mehr als einem Fleischgericht verbietet.

Es muss mit etwas eigenartig an, dass in zahlreichen Fällen Strafurteile wegen Verstössen gegen diesen Artikel ausgesprochen werden mussten, obwohl die Knappheit an Fleisch bekannt ist. Wird Fleisch im Hauptgang serviert, so darf das Hors-d'œuvre keinesfalls Fleisch, also auch nicht Trockenfleisch oder Salami und andere Wurstwaren, enthalten. Auch an Sonn- und Feiertagen und bei Hochzeitsanlässen sind Ausnahmen vom zitierten Artikel nicht zulässig. Die Verfügung gestattet lediglich die Abgabe eines Fleischrestengerichtes als Vorspeise, dies mit Rücksicht darauf, dass die Verwertung uner-

warteter Fleischresten nicht unnötig erschwert werden soll. Dabei darf es sich jedoch nur um wirkliche Fleischresten handeln, nicht um die Verwertung einer Hackfleischmasse, die extra zur Herstellung der betreffenden Gerichte aus frischem Fleisch zubereitet wird. Die Verwertung der Fleischreste erfordert in den heutigen Zeiten die besondere Aufmerksamkeit der Betriebsleitung. Fleischresten sollten bei niedrigen Zuteilungen möglichst zu den à la carte-Speisen verwendet werden. Die Abgabe von Fleischresten in Vorspeisen ist zur Zeit unzweckmässig und widerspricht einer haushälterischen Verwendung der Fleischpunkte.

Kriegswirtschaftliche Bestimmungen für die Pfingsttage

Am Pfingstsonntag ist wie an einem gewöhnlichen Sonntag laut Verfügung Nr. 102 des Kriegs-Ernährungs-Amtes das vierteilige Menü, bestehend aus einer Suppe, einer Vorspeise, einem Hauptgericht und einem Dessert, gestattet, nicht jedoch am Pfingstmontag, der durch das Kriegs-Ernährungs-Amt nicht als Feiertag anerkannt wird.

Das Kriegs-Ernährungs-Amt hat ferner bestimmt, dass der Pfingstmontag fleischlos zu halten sei. Es will dadurch den kollektiven Haushaltungen das Auskommen mit der herabgesetzten Fleischzuteilung erleichtern.

Kriegswirtschaftliche Bestimmungen für Fronleichnam

Für diejenigen Orte, die Fronleichnam als einen öffentlichen, kantonalen oder kommunalen Feiertag halten, gilt dieser Tag auch als Feiertag im Sinne der Verfügung Nr. 102; das vierteilige Menü ist dort also gestattet.

Zuckerabgabe zu Erdbeeren

Wer frische Erdbeeren mit Zucker oder Zuckersirup vermischt, muss hierfür Mc einfordern, da es sich um die Abgabe von rationierten Lebensmitteln handelt. Keinesfalls darf jedoch der Zucker zur Selbstbeidung der Gäste auf den Tisch gestellt werden.

Grätreiche Fische

Die Fischsaison hat bereits begonnen. Zur Absatzerleichterung und besseren Verwendung der häufig grätreichen Fische hat das Kriegs-Ernährungs-Amt bekanntlich das Pritureverbot für Fische aufgehoben, dabei allerdings bemerkt, dass die kollektiven Haushaltungen bei Abgabe von Fischportionen keine höheren Fettstoffzuteilungen beanspruchen können.

Recht schmackhaft und ohne grossen Fettverbrauch lassen sich die kleinen grätreichen Fische im Backofen, auf dem Rost oder auf dem Kuchentisch zubereiten. Sie werden mit Öl überpinselt und knusprig gebraten, eventuell während des Backens nochmals mit etwas Öl oder flüssigem Fett angefeuchtet. Wenn diese Fischen mit einer guten Sauce serviert werden, so sind sie bei allen beliebt.

Spargeln

Die Spargelplatten müssen unter die 9 zulässigen à la carte-Gerichte gezählt werden. Wenn sie mit eigenen Beilagen, z. B. mit Kartoffeln, Reis, Schinken usw. offeriert werden, aber nicht bei der Abgabe mit einer einfachen Sauce. Selbstverständlich werden alle Spargelplatten auf der à la carte-Karte nicht gezählt, wenn sie gleichzeitig im Menü offeriert werden.

Das Trocknen von Gemüse

Wer in den letzten Wochen schweizerisches Trockengemüse gekocht hat, wird beobachtet haben, dass dessen Qualität wesentlich besser ist als diejenige des früher gedörrten Gemüses, dessen Ruf bekanntlich eher etwas zweifelhaft war. Das Trocknungsverfahren hat im Laufe der Zeit grosse Fortschritte gemacht. Zudem wird heute mehr Wert darauf gelegt, dass nur wirklich gute, frische Ware gedörrt wird. Das Gemüse wird heute vor dem Trocknen blanchiert und darauf, um Geschmacksverluste zu vermeiden, möglichst rasch getrocknet. Von entscheidender Bedeutung für die Qualität des Trockengemüses ist die richtige Trocknungstemperatur. Wird das Gemüse bei zu hoher Temperatur getrocknet, so wird es hart und spindeldürr, also unbrauchbar. Werden zu niedrige Temperaturen eingehalten, so tritt leicht Säuerung und Verderb ein.

Gutes Trockengemüse hat ein grosses Quellungsvermögen, d. h. es nimmt beim Einweichen und Kochen sehr viel Wasser auf. Es ist in der Küche darauf zu achten, dass das Gemüse bis zum Schluss in reichlich Wasser kocht, sonst wird es nicht weich. Nur durch fachgemässes Kochen kann erreicht werden, dass das Trockengemüse in Aussehen und Geschmack vom frischen Gemüse wenig abweicht.

Trockengemüse

In den gemüsearmen Zeiten hat das Trockengemüse auch in der gastgewerblichen Küche seinen Platz erobert. Insbesondere erfreuen sich die Dörrbohnen einer zunehmenden Beliebtheit, da sie mit ihrem kräftigen Aroma recht gut sättigen und sich für fleischlose Tage besonders eignen. Aber auch aus den übrigen getrockneten Gemüsen lassen sich schmackhafte Suppen und Gerichte herstellen. Sie sind überall dort, wo der Bezug von Frischgemüse auf Schwierigkeiten stösst, zu empfehlen.

Einmachzuckerkarte und Angestellte des Gastgewerbes

Auch die Angestellten der kollektiven Haushaltungen erhielten mit den übrigen Rationierungskarten im Monat Mai eine ganze Einmachzuckerkarte, die für die Monate Mai 1944 bis April 1945 bestimmt ist. Die Gesamtzuckerzuteilung beträgt 4,5 kg, so dass auf den Monat 375 g Einmachzucker oder 750 g Konfitüre entfallen. Wie alle übrigen Bezüger haben die Angestellten ein unantastbares persönliches Recht auf die Einmachzuckerkarte. Wenn sie dieselbe dem Arbeitgeber aushändigen oder dieser sie für sein Personal bezieht und behält, so haben die Angestellten Anspruch auf eine entsprechende Konfitüremenge. Die diesjährige Zuteilung reicht für monatlich ungefähr 15 Normalrationen Konfitüre. Sofern in Bezugsklasse I der Quotentabelle Konfitüre zugeteilt wird, muss die Abgabe von Konfitüre sogar noch vermehrt werden. Wir können somit ausrechnen, dass den Angestellten mindestens alle zwei Tage Konfitüre serviert werden kann. Der Verbrauch des für die Angestellten erhaltenen Einmachzuckers in der Küche für die Gäste ist unstatthaft.

Das eidgenössische Kriegs-Ernährungsamt hat letztes Jahr öfters Klagen von Angestellten erhalten, die beim Verlassen der Stellung die ihnen zustehenden Coupons nicht erhielten. Die verantwortlichen Leiter von Betrieben des Gastgewerbes werden demnach ausdrücklich nachdrücklich darauf aufmerksam gemacht, dass sie berechtigt sind, monatlich Coupons für 375 g Einmachzucker von ihren Angestellten zu fordern, dass die übrigen Coupons aber Eigentum der Angestellten sind und dass es auf keinen Fall angibt, die Einmachzuckerkarte als „Pfand“ oder „Strafe“ zurückzubehalten.

Andererseits hat der Arbeitgeber, der den Angestellten genügend Konfitüre zukommen lässt, auch Anspruch auf die Abgabe der entsprechenden Coupons bei Stellenantritt. Das Kriegs-Ernährungsamt erhielt ferner auch Klagen über das unkorrekte Benehmen mancher Angestellten. Es hat deshalb bestimmt, dass Betriebsinhaber von kollektiven Haushaltungen das Recht haben, von Angestellten, die die entsprechenden Monatscoupons der Einmachzuckerkarte nicht abliefern können und in ihrer Nahrung gleichwohl eine der monatlichen Einmachzuckerkarte entsprechende Menge eingemachte Früchte erhalten, an Stelle der Zucker-, bzw. FH-Coupons monatlich 8 Mc zu verlangen. Selbstverständlich sollen jedoch normalerweise Coupons der Einmachzuckerkarte abgegeben werden.

Mahlzeitencoupons und Glace

Laut Verfügung Nr. 102 sind für Zwischenverpflegungen, die rationierte Lebensmittel enthalten, Mc zu verlangen. Glace ist aber nichts anderes als eine Zwischenverpflegung, und es sind demnach für alle Arten von Eis (sofern zu deren Herstellung rationierte Lebensmittel verwendet wurden) Mc zu fordern. Die Bewertung mit Mc ist dabei nach den gleichen Grundsätzen vorzunehmen wie die Bewertung der übrigen Zwischenverpflegungen, d. h. nach den in ihnen enthaltenen rationierten Lebensmitteln. In der Regel dürfte ½ Mc für eine Portion Eis vollauf genügen.

Eine besondere Regelung besteht lediglich für die reinen Speiseeisarten (denn mit Ausnahme der kontingentsmässigen Milchzuteilungen sämtliche rationierten Rohstoffe gesperrt wurden). Solche Betriebe dürfen das von ihnen hergestellte Speiseis nur couponfrei abgeben.

Wie viele Coupons darf man für Raclettes verlangen?

Raclette ist ein typisches à la carte-Gericht; man darf also dafür höchstens 3 Mc fordern. Es kommt nun gerade bei Raclettes oft vor, dass der Gast immer wieder nachbestellt, wobei er jedesmal die entsprechenden Coupons abgibt. Selbstverständlich dürfen aber auch in diesem Falle nur für 3 Mc Raclettes abgegeben werden. Das gleiche gilt übrigens für alle anderen zusammengestellten Mahlzeiten. Selbst wenn der Gast nicht die ganze Bestellung auf einmal aufgibt, sondern sukzessiv bestellt und Mc abgibt, darf man insgesamt nicht mehr als 3 Mc verlangen.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Lebensmittelrationierung im Juni

Für den Bezugsantrag Ende Mai/Anfangs Juni ergeben sich für die gastgewerblichen Betriebe in der Zuteilung rationierter Lebensmittel gegenüber dem Vormonat folgende

Änderungen

Warengruppe B:

Kürzung der Zuteilung von 1,100 g auf 900 g pro 100 Mc in der Bezugsklasse I (Betriebsangehörige).

Warengruppe C:

Kürzung der Zuteilungen in allen Bezugsklassen und zwar von 300 g auf 250 g in der Bezugsklasse I (Betriebsangehörige); von 500 g auf 450 g in den Bezugsklassen 10 (FMA) und 11 (MA); von 600 g auf 500 g pro 100 Mc in der Bezugsklasse 13 (F).

Dagegen wird die Höchstbezugsbegrenzung für die Bezugsgruppe 10 (Butter) in den Bezugsklassen 10 und 11 von 30 auf 40% heraufgesetzt.

Warengruppe D:

Reduktion der Zuteilungsquote in allen Bezugsklassen, nämlich von 4,5 Stück auf 2,5 Stück in der Bezugsklasse I (Betriebsangehörige); von 6 Stück auf 4 Stück in der Bezugsklasse 10 (FMA) und von 9 Stück auf 6 Stück pro 100 Mc in der Bezugsklasse 11 (MA).

KTK-Waren:

Reduktion der Zuteilungsquote für Bezugsgruppe 20 von 75% auf 60% in allen Bezugsklassen. Ferner Reduktion der Zuteilungsquote für die Bezugsgruppe 21 von 60% auf 50% in allen Bezugsklassen.

Hinweise:

Durch die Reduktion der Quoten von Warengruppe C einerseits und die Festsetzung der Höchstbezugsbegrenzung für Butter (Bezugsgruppe 10) auf 40% andererseits werden die Bestimmungen von Kreisschreiben Nr. 301 (s. Hotel-Revue Nr. 11) über den nur in beschränktem Umfang möglichen Umtausch von Warengruppe B in Warengruppe C in ihrer grundsätzlichen Bedeutung nicht betroffen. Immerhin ermöglichen die erwähnten Änderungen einen quantitativ grösseren Umtausch von Warengruppe B in Warengruppe C. Von Warengruppe B können in Warengruppe C je 100 Mc in den Bezugsklassen 10 und 11 höchstens 750 g umgetauscht werden.

Abtragung von Fleischpunktschulden

Nachdem nun die Fleischpunktschulden der kollektiven Haushaltungen bis auf einen kleinen Rest von den Betrieben amortisiert sind, hat die Tilgung der Fleischpunktschulden von kollektiven Haushaltungen ab Zuteilung Mai/Juni 1944 nur noch gemäss spezieller, im Einvernehmen mit der Sektion für Rationierungswesen getroffenen Anweisungen der Sektion Fleisch und Schlachtvieh zu erfolgen. Diese Anweisungen werden durch die Sektion Fleisch und Schlachtvieh den kantonalen Zentralstellen für Kriegswirtschaft zugestellt werden.

Keine Ra-Vergütung für verdorbene Milch

Für verdorbene Milch werden keine Rationierungsausweise vergütet. Milchbezüger, denen die Milch verdirbt, haben grundsätzlich keinen Anspruch auf Ersatz durch den Milchhändler. Ausnahmen sind nur zulässig, sofern eindeutig nachgewiesen werden kann, dass der Milchlieferant nicht genügend haltbare Milch abgegeben hat.

Rationierung des neuen Milchproduktes „Lactissa“

Das von der Firma Lactissa A.G. in Lausanne neu auf den Markt gebrachte, gezuckerte, vitaminierte Vollmilchpulver „Lactissa“ wird mit sofortiger Wirkung rationiert und wie folgt bewertet: 1 kg Lactissa = 8 Liter Milch-Ra.

Ungültigkeit entwerteter Rationierungsausweise

Das KEA macht mit allem Nachdruck darauf aufmerksam, dass gelochte Rationierungsausweise, gelochte Mahlzeitencoupons und Lebensmittelcoupons etc. entwertet und deshalb für Bezug und Abgabe von Waren ungültig sind. Gleichzeitig wird in diesem Zusammenhang auf die Vorschriften des KEA hingewiesen, wonach auch nicht speziell entwertete Coupons ihre Gültigkeit verlieren, sofern sie zu mehr als ein Viertel beschädigt sind oder wenn die damit zu beziehenden Waren oder Quantitäten nicht mehr einwandfrei festgestellt werden können.

Zur Kürzung der Fettstoffzuteilungen

Ausserordentlich bedauerlich ist es, dass die Quotentabelle für den Monat Juni eine wesentliche Herabsetzung der Zuteilung in der Warengruppe C vorsieht. Die gastgewerblichen Betriebe werden durch diese Kürzung ganz empfindlich betroffen, weil die bisherige Quote bereits schon einen Tiefstand erreicht hatte, der die grössten Schwierigkeiten mit sich brachte.

Wie uns die Sektion für Rationierungswesen erklärt, ist diese Kürzung lediglich durch die besondere Mangellage im Fettsektor bedingt. Da auch eine weitere Senkung auf der persönlichen Lebensmittelkarte vorgenommen werden musste, sah sich das KEA auch gezwungen, in entsprechendem Masse die Quote der kollektiven Haushaltungen anzupassen, um einerseits die unbedingt notwendigen Einsparungen zu erzielen und andererseits das Verhältnis der Fettstoffquote der persönlichen Lebensmittelkarte zu den Bezugsquoten in der Warengruppe C

Fortsetzung Seite 4

Quotentabelle für kollektive Haushaltungen

Bezugsquoten pro 100 Mahlzeitencoupons (Mc) und Zuteilungsquoten für Kaffee, Tee, Kakao (KTK-Waren) für Ende Mai 1944/Anfang Juni 1944

Warengruppe	Bezugsgruppe	Höchstbezug für	Betriebsangehörige	Bezugskategorie I.				
				1 +	10	11	13	14
FMA = Frühstück-, Mittag- und Abendessenquoten MA = Mittag- und Abendessenquoten F = Frühstücksquoten Z = Zwischenverpflegungsquoten			Betriebsinhaber oder -Leiter Angehörige seines Haushaltes und Personal (Arbeiter, Angestellte usw.) soweit im Betrieb verpflegt	Speiserestaurants und Speisewirtschaften Vegetarische Restaurants Küchliwirtschaften Speisewagen- und Dampfschiff-restaurants Militäkantinen und Soldatenstuben	Hotels Hotels Garni Gasthöfe Fremdenpensionen mit hotelähnlichem Charakter	Gastwirtschaften Cafés Kaffeestuben Tea-Rooms Bars Dancings	Selbständige Kioske und Perron-Bufferets Traiteurs Wohltätigkeitsveranstaltungen	
Bezugsklasse Nr. →			1 +	10	11	13	14	
Art der Bezugsklasse (siehe Erläuterungen oben links) →			FMA	FMA	MA	F	Z	
A	1, 51, 57	Zucker von der Bezugsberechtigung A maximal: 80% FH-Waren (Konfitüre usw.) " " " " " " Schokolade- u. Zuckerwaren-Halbfabrikate/Konditoreihilfsstoffe von der Bezugsberechtigung A maximal:	325 gr 600 gr 100% 0%	600 gr	550 gr	700 gr	60% 100% 30%	—
B	2, 3, 4, 75, 76, 14, 30	Reis von der Bezugsberechtigung B maximal: Teigwaren " " " " " " Hülsenfrüchte " " " " " " Hafer (Hirse) " " " " " " Gerste (Hirse) " " " " " " Mehl (Hirse) " " " " " " Mehl/Mais (Hirse) " " " " " " Käse " " " " " "	900 gr + 0	1400 gr	2200 gr	—	20% 50% 100% 10% 10% 40% 0% 30% (für Bezugsklassen 13 u. 14 = 100%)	3000 gr
C	17, 7, 10, 13, 19, 12	Speiseöl von der Bezugsberechtigung C maximal: Fett/Öl " " " " " " Butter " " " " " " Bäckermargarine " " " " " " Speck/Schweifefett " " " " " " Rahm, 2 ½ dl = 100 gr " " " " " "	250 gr + + + + + +	450 gr	450 gr	500 gr	0% 100% 40% 100% 10% 0%	—
D	35, 36, 37	Schaleneier von der Bezugsberechtigung D maximal: Eiprodukte " " " " " " Vollmilchpulver " " " " " "	2,5 St. + +	4 St.	6 St.	—	50% 20% 100%	—
F	45	Fleisch	400 P.	2000 P.	3000 P.	—	—	3000 P.
J	60	Brot	4200 gr	4400 gr	3000 gr	7000 gr	—	6000 gr
M	70	Milch	5,5 lt	5,5 lt	2 lt	10 lt	—	—
KTK	20, 21	Zuteilungsquoten für KTK-Waren in % des festgestellten früheren normalen Monatsdurchschnittes. ⊕ Sonderzuteilung von Milch-Gc: Je 100 P. der Bezugsgruppen 20, 21, und 22. höchstens 1,5 dl Milch.					60% 50%	
Umtauschmöglichkeiten und Umtauschverhältnisse:				B in C (nur Butter) 100 gr = 40 gr C in B 100 gr = 200 gr F in B 100 P. = 50 gr M in B 1 dl = 15 gr A in B (nur Käse) 100 gr = 100 gr A in J 100 gr = 150 gr J in M 100 gr = 5 dl C in B (nur Käse) 100 gr = 200 gr C in J 100 gr = 350 gr C in M 100 gr = 10 dl J in M 100 gr = 3,5 dl M in A 1 dl = 15 gr M in J 1 dl = 25 gr				
Hinweise: Die KH der Bezugsategorien I, II, III und IV können bei Belegung von Bezugsklasse 13 die Warengruppen A, C und M in Warengruppe J (Brot) bzw. die Warengruppen A, C und J in Warengruppe M (Milch) umtauschen; diese Umtauschmöglichkeiten sind geschaffen worden im Hinblick auf die Verpflichtung, gegen 1 Mc 100 gr Brot oder 4 dl Milch abzugeben. Umtausch B in C (nur Butter): Die Bezugsberechtigung in Warengruppe B kann nur in beschränktem Umfang in Warengruppe C (nur Butter) umgetauscht werden; die Grenze ist gegeben durch die Höchstbezugsbegrenzung für Butter (40%) im Rahmen der Gesamtleiste C. Ein Umtausch von Warengruppe B in Warengruppe C (übrige Fettstoffe, Bezugsgruppen 17, 7, 13, 19, und 12) – ausgenommen für vegetarische KH – ist verboten.								
Bemerkungen:				⊕ Für die Bezugsklasse 1 sind, mit Ausnahme der Warengruppe A, die gleichen Höchstbegrenzungen und Umtauschmöglichkeiten wie für die jeweilige Bezugsategorie des Betriebes anzuwenden. ⊖ Die KH sind verpflichtet, mindestens 20% der Bezugsberechtigung B in Hülsenfrüchten (Bezugsgruppe 4) zu beziehen.				
				10	11	13	14	

Un sophisme

Fréquence et rendement ne sont pas identiques

Le compte rendu de l'assemblée générale de l'Association argovienne du tourisme nous apprend qu'une personnalité éminente des milieux touristiques, parlant de l'importance économique du tourisme suisse et de la propagande interne, aurait témérairement prétendu que l'heureux accroissement du nombre des nuitées d'hôtels suisses avait permis de maintenir intact, pour l'avenir, tout notre appareil touristique. Cette conclusion énoncée d'un technicien de la branche montre à l'évidence, combien il est difficile d'empêcher que le grand public, et avec lui les autorités, ne tirent immédiatement des conclusions optimistes inconsidérées sur la marche des affaires de nos entreprises à la moindre nouvelle favorable de la fréquence hôtelière. Et l'on ne peut reprocher ces erreurs de raisonnement à ces personnes qui ne sont pas du métier, puisqu'elles ne possèdent pas les données nécessaires sur la structure des frais d'exploitation d'un hôtel, pour pouvoir juger sainement de sa situation réelle.

Nous ne pouvons remédier à cet état de choses qu'en saisissant chaque occasion de revenir sur la question du rendement hôtelier, en insistant sur les conditions exceptionnelles dans lesquelles l'hôtellerie travaille, quitte à nous répéter et à nous faire traiter de babouins. Peut-être que nous finirons ainsi par obtenir que tout au moins les personnes appartenant aux milieux touristiques, qui sont appelées à présenter des rapports sur cette question, renseignent leur public moins imparfaitement. On ne peut que leur recommander de lire et de méditer l'exposé du professeur Böhrer sur la situation économique de l'hôtellerie, brochure qui est véritablement devenue le catéchisme de l'économie commerciale hôtelière. Le lecteur qui serait disposé à parcourir cette brochure y trouverait facilement la confirmation de ce fait essentiel que les frais généraux fixes représentent une part exceptionnelle forte de l'ensemble des frais, ce qui a pour conséquence que, même en cas de baisse de la fréquence, le fort pourcentage des dépenses ne subit aucune modification. En 1937 déjà, qui était pourtant encore une année relativement favorable, les frais fixes représentaient les deux tiers de tous les frais, si bien que lorsque la fréquence oscille et que les recettes varient, il n'y a qu'un tiers de la différence qui puisse être compensé par une adaptation des frais. Cette interdépendance malheureusement trop rigide des frais s'est encore fait sentir plus péniblement depuis le début de la guerre puisque, par suite de la forte diminution du taux d'occupation de lits, les frais de production par unité de prestation ont augmenté à une vitesse et dans des proportions vertigineuses. C'est pourquoi le renchérissement a en des résultats désastreux sur le compte de profits et pertes de nos hôtels.

Cette incursion dans le domaine du problème des frais nous a paru nécessaire étant donné, comme nous l'exposons au début, les circonstances qui nous ont poussés à revenir sur ce thème. Cela permettra de mieux comprendre les chiffres suivants qui illustrent l'évolution des recettes brutes de l'hôtellerie. Le service de renseignements économiques de notre Société qui enregistre régulièrement et méthodiquement tous les chiffres pouvant donner des indications utiles sur la marche d'une entreprise, réunit aussi systématiquement tous les renseignements qui sont nécessaires pour évaluer les recettes brutes de l'hôtellerie. Ces calculs se basent sur les documents fournis par quelques centaines d'établissements de toutes catégories, qui nous ont fourni approximativement les recettes de l'hôtellerie suisse. Comme il y a plusieurs façons de procéder à ces évaluations, les résultats peuvent évidemment présenter certains écarts suivant la méthode de calcul employée. Mais les contrôles ultérieurs effectués, lorsqu'on est en possession de données complémentaires, ont permis de constater une parfaite concordance avec les résultats primitifs. Et l'on peut donc faire confiance à ces estimations. Depuis 1937 les recettes brutes annuelles de l'hôtellerie suisse ont atteint approximativement les chiffres suivants:

Recettes brutes de l'hôtellerie

en millions de francs

1937	312
1938	326
1939	264
1940	160
1941	182
1942	203
1943	229

A propos de ces nombres, il convient de remarquer que les estimations pour 1940 et 1941 ont dû être corrigées, ce qui explique les écarts qu'ils présentent avec les chiffres publiés l'année dernière pour ces mêmes années. En outre, les résultats pour 1942 et 1943 doivent être considérés, comme provisoires puisqu'ils devront éventuellement être modifiés, lors que le Bureau fédéral de statistique sera en mesure de donner des renseignements sur la répartition des nuitées d'après les prix de pension minima pour ces deux années-là.

Les sommes ci-dessus indiquées nous montrent évidemment que grâce à l'heureux développement du trafic interne, la courbe des chiffres d'affaires a pu reprendre sa marche ascendante après la terrible chute qu'elle avait effectuée au cours des années 1939 et 1940. Mais il convient cependant de préciser qu'en comparaison des deux dernières années de paix, le chiffre d'affaires de l'hôtellerie est actuellement, malgré la hausse enregistrée depuis 3 ans, encore inférieur de 100 millions à la moyenne d'avant-guerre, et cela

pour une seule année. En englobant 1939 dans la période de crise, la perte de recettes subie par l'hôtellerie en ces 5 ans de guerre s'élevait approximativement à 550 millions de francs. Etant donné la force du coup qui a ainsi frappé douloureusement non seulement l'hôtellerie, mais toutes les branches d'industrie qui en dépendent, mêmes les personnes qui ne sont pas du métier, auront dû être peines à admettre que l'hôtellerie a pu ressortir intacte de la crise qu'elle traverse. Car il ne faut surtout pas oublier que, malgré l'amélioration des recettes brutes, le résultat net lui n'a fait que continuer d'empirer, puisque le renchérissement des prix de revient n'a pu être compensé par une adaptation suffisante des prix d'hôtel et que l'écart qui demeurait à la charge de l'hôtellerie est devenu, avec le temps, de plus en plus grand. Les compensations qu'aurait dû fournir les restrictions de consommation et les mesures de rationnement sont demeurées fort modestes et ont toujours été nettement insuffisantes, si bien que la disproportion entre les recettes et les dépenses n'a fait qu'augmenter au cours de ces dernières années.

C'est la raison pour laquelle notre Société a fait tous ses efforts pour obtenir l'autorisation d'adapter modestement les prix d'hôtel au niveau des prix de revient, mais il lui a fallu attendre 15 mois pour obtenir satisfaction. Si nous nous

Le mouvement hôtelier pendant l'hiver 1943/44

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

Comme cela avait été le cas déjà pour la saison d'été, pendant l'hiver 1943/44, on a enregistré aussi un accroissement assez considérable du mouvement hôtelier par rapport à la période correspondante de l'année précédente, étant donné que les arrivées dans les hôtels et pensions ont comparativement augmenté de 5 pour cent, en atteignant 471 000, et les nuitées même de 13 pour cent, à 2,1 millions de nuitées au total. Cette augmentation a été due surtout au mouvement touristique interne, qui s'était accru de nouveau, et en faveur duquel la publicité s'est faite en engageant chacun à «faire du ski». Les déplacements à l'occasion des vacances et pour la pratique des sports ont toutefois été fortement influencés en décembre par les conditions défavorables de la neige, tandis que l'hôtellerie a bénéficié, au mois de janvier, d'une affluente d'hôtes d'autant plus forte. Un temps incertain, et peut-être aussi les restrictions apportées aux moyens de transport par suite de la guerre, ont de nouveau entravé les brèves villégiatures de sport habituelles au mois de février. Si un nombre croissant de nuitées a pu être enregistré toutefois en février, ce fut surtout grâce à la prolongation, ce mois, du séjour de nombreux hôtes descendus en janvier déjà dans certaines stations de tourisme.

Le mouvement hôtelier dans les hivers 1942/43 et 1943/44 (de décembre à février)

Hiver	Arrivées d'hôtes domiciliés			Nuitées d'hôtes domiciliés		
	en Suisse	à l'étranger	Total	en Suisse	à l'étranger	Total
Hôtels, Pensions						
1942/43	427 304	21 975	449 279	1 589 901	256 443	1 846 344
1943/44	453 628	16 922	470 548	1 829 656	280 925	2 110 581
Sanatoriums, Etablissements de cure						
1942/43	4 436	984	5 420	415 614	216 956	632 570
1943/44	5 191	717	5 908	464 890	208 242	673 132
Total						
1942/43	431 740	22 959	454 699	2 014 515	473 399	2 487 914
1943/44	458 817	17 639	476 456	2 294 546	487 167	2 781 713

Outre une affluente plus grande d'hôtes ayant leur domicile régulier en Suisse, les hôtels et pensions ont accusé aussi une augmentation relativement assez forte du nombre des nuitées d'hôtes étrangers, dont le total fut de 281 000 nuitées, bien que ces hôtes fussent arrivés en moins grand nombre comparativement à l'hiver précédent. L'accroissement du nombre des nuitées, dans le secteur international, provient exclusivement des hôtes permanents, qui — depuis le début de la guerre — donnent au «mouvement des hôtes étrangers» un caractère particulier.

L'on constate ainsi que pendant l'hiver 1943/44 les hôtes étrangers sont restés, en moyenne, 16 jours et demi dans le même établissement hôtelier (hôtels et pensions) seulement, soit 3 jours de plus qu'un an auparavant. La durée moyenne du séjour des hôtes ayant leur domicile en Suisse a passé de 3 1/4 à 4 jours, ce qui s'est exprimé par le fait que de nombreuses stations ont enregistré de plus grands nombres de nuitées, quoique ceux des arrivées y soient demeurés à peu près les mêmes que précédemment. Cette évolution a sans doute été favorisée par les difficultés du chauffage des appartements et par la prolongation des vacances scolaires dans maints endroits.

Les 340 000 nuitées d'hôtes permanents exerçant une profession — ainsi nommées parce que

ententions à réclamer cette hausse, ce n'était point par soif de gain, mais c'était pour essayer d'éviter que le rendement déjà désastreux des établissements hôteliers ne devienne plus catastrophique encore. Les résultats d'exploitation de 1943 nous ont montré que pour couvrir simplement les frais de capitaux normaux qui lui incombent (intérêts, amortissements et modeste rémunération de l'hôtelier), l'hôtellerie aurait dû encaisser 705 millions de recettes de plus qu'elle ne l'a fait effectivement. L'hôtellerie est donc encore bien loin, en ce qui concerne le rendement, de ce fameux point mort, où les recettes doivent juste permettre d'équilibrer les dépenses et de faire face à ses obligations financières. Il est donc inutile de dire que si l'hôtellerie s'est maintenue, ce n'est qu'en effectuant des coupes sombres dans le compte capital, en renonçant à l'intérêt des capitaux investis et en remettant toujours à plus tard les réparations, renovations et améliorations des immeubles et du mobilier qui sont pourtant devenus urgents. Tout cela a entraîné des pertes de substance qui se feront sentir certainement pendant de nombreuses années encore.

L'examen de ces résultats est bien propre à faire disparaître les derniers espoirs qui pourraient encore subsister sur l'urgence qu'il y a de réduire les charges des nombreuses entreprises qui sont dans une situation précaire, comme le voudrait le projet de désendettement de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie. Les chiffres que nous venons de citer donnent précisément la preuve irréfutable que seules des mesures de secours officielles rapides, telles que celles qui pourraient nous être assurées par la voie des pleins pouvoirs, nous donneraient quelque chance de sortir de l'impasse dans laquelle la guerre nous a conduits.

la durée de leur séjour dans le même hôtel ou la même pension y fut d'un mois au minimum — ont constitué un sixième de l'ensemble des nuitées enregistrées; elles montrent ainsi l'importance que cette catégorie d'hôtes représente dans le mouvement d'affaires de l'hôtellerie.

Les taux moyens d'occupation des lits d'hôtels, dans l'ensemble du pays, montrent d'autre part que l'extension rétrograde, prise que les mouvements touristiques internes (séjours de vacances et déplacements d'hôtes ayant leur domicile en Suisse), malgré son importance surprenante, n'a toutefois pas réussi à compenser l'absence presque complète de la clientèle étrangère dans les hôtels et pensions. Bien que le taux général ait subi la très légère augmentation de 12 à 13 pour cent, il n'en demeure pas moins inférieur, au taux de 17 pour cent enregistré dans l'hiver 1943/37. En outre, ce léger accroissement n'est pas le résultat seulement de l'augmentation des nuitées, mais en partie aussi celui de la réduction des conditions de capacité de logement dans des établissements hôteliers. C'est ainsi que, pendant la dernière saison d'hiver, on a recensé environ 121 hôtels (soit 44 en moyenne) de moins qu'un an auparavant.

Les différentes régions et stations de villégiature ont accusé des différences assez considérables entre elles. Parmi les régions caractérisées par leur importance pour la pratique des sports d'hiver, les Alpes valdoises ont enregistré l'accroissement du nombre des nuitées relativement le plus fort, soit d'un tiers environ. Les stations de Villars-Châtel et des Diablerets ont exercé cet effet à une force attractive particulière, leurs nombres de nuitées s'y étant accrues respectivement de deux cinquièmes et de la moitié, par rapport à l'hiver précédent. Le taux moyen d'occupation des lits, pour toute cette région, s'est amélioré en s'élevant de 12 à 15 pour cent.

Le canton du Valais arrive ici en second rang, en accusant une augmentation des nuitées d'un cinquième. L'accroissement le plus notable s'y est concentré sur la terrasse ensolaillée constituée par les stations de Crans, Montana et Verbena, dont la première, celle de Crans, a enregistré un bond subtil de son taux moyen d'occupation des lits de 28 à 40 pour cent. Le taux correspondant de Zermatt, en revanche, ne s'est accru qu'imperceptiblement, bien que les nuitées y aient été d'un sixième plus nombreuses que dans l'hiver 1942/43. Avec une moyenne de 6 lits occupés seulement, pour 100 lits recensés en tout, le taux pour l'ensemble du Valais est resté bien inférieur au taux moyen du pays (13 pour cent).

L'afflux de fugitifs et d'émigrants, venus l'automne dernier d'Italie dans notre pays, se reflète en premier lieu dans la forte augmentation de plus de deux cinquièmes, des nuitées enregistrées dans le canton du Tessin pendant l'hiver dernier.

Dans l'évolution du mouvement hôtelier de la région du lac Léman se constatent encore les effets du gros afflux de fugitifs noté en 1942. Tant les différentes localités riveraines vaudoises que la ville de Genève ont accusé un mouvement touristique interne considérablement plus intense que l'hiver précédent, tandis que les arrivées d'étrangers y furent, en revanche, très variables. Ainsi les villes de Genève et Lausanne ont annoncé à la statistique environ un cinquième d'arrivées d'hôtes de moins que pendant l'hiver 1942/43; mais tandis qu'à Genève le nombre correspondant des nuitées a fléchi aussi d'un dixième, il s'est au contraire accru d'un sixième à Lausanne. De son côté, Montreux accuse une augmentation des nuitées d'hôtes étrangers d'un tiers, les quatre septièmes de toutes les nuitées enregistrées dans cette station de villégiature, de vieille réputation, provenant de ses hôtes dits permanents. Cet accroissement de l'affluente des hôtes de la région du lac Léman, combiné avec une réduction assez importante des capacités de logement dans ses établis-

sements hôteliers, a fait s'accroître de 3 points le taux moyen d'occupation des lits qui y ont été recensés, portant celui-ci à 31 pour cent, soit le taux le plus élevé de toutes les régions du pays.

A une diminution des nombres de patients étrangers et de leurs nuitées, dans les sanatoriums et autres établissements de cure, a correspondu une augmentation assez considérable (de 17 pour cent) de l'effectif des personnes domiciliées en Suisse qui sont venues chercher le repos ou la guérison dans ces établissements. Près de la moitié de cette plus grande affluente de patients suisses a été enregistrée dans les stations climatiques des Grisons. Au total, dans les 143 établissements de cette catégorie qui ont été recensés, pour 100 lits qu'ils comptaient 70 exactement ont été occupés en moyenne l'hiver dernier. En tenant compte de leur capacité en lits disponibles, ce taux a même atteint 80 pour cent.

Ce que chaque hôtelier devrait savoir...

XVIII

Le Groupe de l'économie ménagère communiqué:

Nos approvisionnements en viande

La pénurie de viande est due d'une part à la saison: la viande de boucherie est, en général, rare sur le marché pendant les mois d'avril, de mai, de juin, d'autre part, le manque extrême de fourrage n'a fait qu'accroître cette situation, de même que la grande sécheresse de la fin de l'été, qui obligea bien des paysans à abattre prématurément leur bétail en automne. Notre effectif de gros bétail a diminué de 250 000 unités depuis l'avant-guerre, c'est-à-dire d'environ 15%. La diminution de l'effectif porcin est encore plus accentuée, puisqu'elle atteint 20%. Cette diminution est due en premier lieu au manque de fourrage étranger. L'effectif réduit ne peut naturellement donner qu'une production de viande réduite. Enfin, les bêtes augmentent moins vite de poids qu'apparavant, le manque de fourrage concentré nuisant à leur croissance. La régression de la production de viande due à cette seule cause atteint 15% pour le gros bétail et 30% pour les porcs.

En face de la production diminuée se trouve une population augmentée. A cela, il faut ajouter encore le nombre élevé d'hommes en service actif.

Pour toutes ces raisons, la ration a dû être diminuée. La réduction atteint non seulement les ménages privés, mais encore l'armée, les internés et les ménages collectifs. En revanche, l'attribution accordée par les cartes supplémentaires est maintenue à 250 points.

Les abatages furent spécialement abondants en automne, ainsi que vous pouvez vous le rappeler: les frigorifiques et entrepôts disponibles furent insuffisants pour contenir tous les excédents; il ne nous est malheureusement pas possible d'y puiser pour combler le vide actuel. Depuis lors, différents locaux importants ont été terminés, de sorte qu'il sera plus facile d'assurer une meilleure répartition au cours des années à venir.

Economisons les points de viande

L'état de nos approvisionnements a obligé l'OGA à diminuer les rations de viande aux ménages privés et aux ménages collectifs. Il s'agit donc, aujourd'hui plus que jamais, d'économiser les points de viande et de répartir les rations de façon à contenter tous les clients. L'ordonnance N° 102 de l'OGA aide dans ce sens les ménages collectifs en interdisant par l'art. 5, de servir plus d'un plat de viande au cours du même repas. Il est assez étonnant de constater que, dans de nombreux cas, des jugements pénaux sont prononcés pour contravention à cette disposition, bien que la pénurie de viande soit connue. Si le plat de résistance contient de la viande, les hors-d'œuvre ne doivent, en aucun cas, en contenir, même sous forme de viande séchée, de salami ou de saucisse. Cette disposition reste applicable les dimanches et jours de fête et à l'occasion de mariage. L'ordonnance permet seulement de servir un plat de restes de viande comme entrée, et cela simplement afin de faciliter l'utilisation des restes. Mais il doit s'agir là vraiment de restes; il ne peut pas être question de viande hachée préparée avec de la viande fraîche pour la confection du plat en question.

Les chefs d'entreprise attachent aujourd'hui une attention particulière à l'utilisation des restes qui, étant donné les faibles rations, devraient être surtout employés pour les plats à la carte.

Il n'est plus indiqué actuellement d'employer de la viande dans une entrée, cela contrevient aux recommandations concernant une utilisation rationnelle des points de viande.

Menus pour les fêtes de Pentecôte

Il sera permis, le dimanche de Pentecôte comme tous les autres dimanches, d'offrir des menus à quatre services comprenant une soupe, une entrée, un plat de résistance et un dessert. Mais le lundi de Pentecôte n'est pas compris au nombre des jours de fête prévus par l'OGA; on ne pourra donc offrir que des menus à trois services.

De plus, l'OGA a décidé que le lundi de Pentecôte restera un jour sans viande; cela facilitera aux ménages collectifs la répartition de leurs attributions de viande.

Menus pour le jour de la Fête-Dieu

Dans les localités dans lesquelles le jour de la Fête-Dieu est un jour officiel de fête cantonale ou communale, il sera considéré comme jour de fête au sens de l'ordonnance n° 102; on pourra offrir des menus à quatre services.

Sucre et fraises

Celui qui sert des fraises avec du sucre ou du sirop de sucre doit demander des coupes de repas, puisqu'il s'agit d'une denrée rationnée. En aucun cas, le sucre ne doit être mis sur la table à la disposition des clients.

Asperges

Les plats d'asperges doivent être compris au nombre des 9 plats à la carte, si elles sont servies avec un autre mets: pommes de terre, riz, jambon, etc., mais non pas quand elles sont servies seules avec une sauce. Il est bien entendu que les plats d'asperges ne sont pas comptés parmi les plats à la carte si elles font partie du menu.

Coupons et raclette

La raclette est le type du plat à la carte. On peut donc demander au plus 3 coupons. Il se produit souvent que le client commande au fur et à mesure de nouvelles raclettes et donne chaque fois les coupons requis; même dans ce cas, on ne peut servir que pour 3 coupons de raclette. Cette règle est applicable pour les autres menus commandés à la carte. Même si le client ne passe pas toute sa commande en une fois, mais s'il choisit son menu en plusieurs fois et donne chaque fois des coupons de repas, même ainsi, le total de coupons ne doit pas dépasser 3.

Poissons riches en arêtes

La saison du poisson est déjà commencée. Pour faciliter l'écoulement et assurer une meilleure utilisation des poissons souvent riches en arêtes, l'OGA a autorisé les fritures de poissons, tout en confirmant que les ménages collectifs ne peuvent s'appuyer sur cette disposition pour obtenir de plus grandes quantités de matières grasses. On peut servir de façon appétissante et sans utiliser beaucoup de graisse les petits poissons riches en arêtes en les préparant au four, sur le gril ou sur une plaque à gâteau. On les enduit au pinceau d'une légère couche d'huile et on les cuit jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. On peut même les enduire légèrement pendant l'opération avec un peu d'huile ou de graisse fondue. Quand ces poissons sont servis avec une bonne sauce, ils trouvent beaucoup d'amateurs.

Légumes séchés

Pendant la période pauvre en légumes frais, les légumes séchés ont trouvé leur place même dans les ménages collectifs. Les haricots séchés, notamment, jouissent maintenant d'une faveur grandissante, ce qui est heureux, parce qu'ils ont bon goût et qu'ils rassasient bien. Ils sont spécialement indiqués pour les jours sans viande. Les autres légumes séchés permettent aussi de faire de bonnes soupes et de bons plats que l'on peut recommander quand les légumes frais manquent.

Petite Chronique

En marge du problème du personnel

Il y a vitesse et vitesse!

(Note de la Réd.) Un correspondant occasionnel qui voyage beaucoup dans notre pays, nous fait part de pertinentes considérations suivantes.

Si les prophètes expriment des avis divergents quant à ce que nous réserve l'après-guerre, il est un point cependant sur lequel se fait l'unanimité: notre pays attirera les touristes étrangers. On n'est pas moins unanime en ce qui concerne la forme que prendra ce tourisme (qui, bien entendu, n'empêchera pas l'épanouissement de «tourismes» spéciaux tels que cures, traitements, études, etc.). Nous aurons à faire face à des gens pressés. On verra voir beaucoup de choses en peu de temps, car le temps est de l'argent. L'hôtelier le sait bien, qui tend à retenir son hôte, mais celui-ci le sait encore mieux.

Il n'est certes pas dans l'intérêt de l'hôtellerie ni dans celui du pays tout entier de faciliter à l'extrême le rythme de ces déplacements. C'est pourquoi on peut s'étonner de certains projets routiers qui ignorent délibérément des centres importants et, sous prétexte de facilités techniques, canalisent la circulation de grand tourisme dans des régions sans intérêt touristique. On parle d'amener un touriste, de la frontière française, à Genève, jusqu'à Berne sans lui donner l'occasion d'apercevoir le lac Léman, ni de près, ni d'un peu haut.

Ceci c'est une «vitesse» néfaste à nos intérêts bien compris.

Mais il y a une autre forme de vitesse qu'il nous faudrait au contraire soigner ou développer: c'est la rapidité du service. Du temps des diligences il n'importait guère de rester deux heures à table d'hôte. A l'époque du chemin de fer, on a commencé à élever des protestations contre notre façon de servir. A celle des autos et des avions, où Paris sera à une heure de la Suisse, on ne peut accepter d'attendre 30 ou 40 minutes avant de voir arriver le potage ou les hors-d'œuvre... et souvent plus longtemps encore pour le boisson. Nous avons chronométré récemment, dans un restaurant réputé d'une petite ville de la Suisse centrale, des temps tels que: 62 minutes pour un sandwich et 44 minutes pour un verre de thé. Et il n'y avait pas foule!

Le citoyen suisse allemand est d'ordinaire d'une patience admirable pour ces sortes de choses et il semble que la suppression momentanée des hôtes étrangers ait laissé s'épanouir notre proverbiale lenteur. Mais que pensera un parisien, habitué à un «service éclair», lorsqu'il devra perdre les plus belles heures de sa journée pour attendre une goutte de thé? Il y a une proportion à garder entre la vitesse de locomotion et la durée d'un service d'hôtel ou de restaurant.

Nous avons pu nous convaincre, par une observation des faits, que la lenteur du service n'est pas qu'une question de tempérament. C'est aussi une insuffisance de formation professionnelle. Nous l'avons notamment constaté récemment lorsqu'une des malheureuses jeunes femmes qui nous

servait, dans un banquet, et présentait obstinément les plats à droite, dut nous avouer que c'était la première fois qu'elle officiait.

Il y a là un danger qu'il ne faut pas ignorer. Le touriste tout neuf — celui qui parle haut et fort et fera demain la réputation ou la critique de notre pays — ne comprend pas les difficultés d'une exploitation saisonnière ou même dominicale. Enlevons-lui le plus possible de causes de mécontentement. Il ne faut pas se cacher — la politique de l'autruche est la plus néfaste! — qu'il en aura d'autres. La guerre, qui nous a laissés entre nous, nous a laissés développer de mauvaises habitudes. Celle du service dans une assiette un peu, même lorsqu'il s'agit de poisson et de légumes en sauce, par exemple, ainsi que nous l'avons subi à plusieurs reprises, et qui est inacceptable.

Nous ne voulons pas généraliser. Mais voyageant beaucoup, nous avons fait ces derniers temps des constatations qui ne sont pas très réjouissantes du point de vue du tourisme d'après-guerre. Et nous avons pensé qu'il pourrait être salutaire de faire, dans cet organe spécialisé, un «caveau consules».

H-V.

Divers

Idées nouvelles pour utiliser les conserves de poisson

Les conserves de poisson sont très nourrissantes et contiennent beaucoup d'huile. Elles sont souvent appelées de nos jours à remplacer en cuisine l'huile devenue rare.

Sardines rôties, un plat pour les gourmands. Les sardines peuvent être servies chaudes comme collation ou comme entrée, notamment sous forme de sardines rôties. Oter légèrement la peau, éventuellement couper le poisson en deux, ôter l'arête; rôtir les sardines dans leur huile. Servir sur des toasts ou des canapés de pommes de terre. C'est un plat très apprécié.

Salade au riz et aux sardines. La salade au riz et aux sardines agrémentée beaucoup un hors-d'œuvre. Faire un riz à l'eau, le bien mélanger à une sauce assaisonnée, employer l'huile des sardines; ajouter les sardines réduites en petits morceaux.

Rissoles au thon et aux sardines. Au lieu d'employer de la viande ou du fromage, on obtient de bonnes rissoles fourrées avec du thon, des sardines ou de l'anchois.

Plat de riz à l'espagnole. 1 à 1½ kg. de tomates ou de courgettes, 1 boîte de sardines ou d'anchois, 300 gr. de riz, 4 cuillères à soupe de fromage râpé, 1 oignon, 2 à 3 gousses d'ail, ½ litre de bouillon, à volonté câpres, grains de poivre ou paprika.

Après avoir préparé le légume, le placer dans un plat à gratin graissé ou dans une braisère; répandre par-dessus les sardines ou l'anchois réduits en petits morceaux, les gousses d'ail hachées, l'oignon coupé fin, les autres épices et le riz non cuit; arroser de bouillon assaisonné, et éventuellement de fromage râpé; cuire au four. Le riz doit absorber tout le liquide et doit rester en grains.

Associations touristiques

Société de développement de Vevey et environs

L'assemblée générale de la Société pour le Développement de Vevey et environs a réuni à l'Hôtel Suisse, un nombre réjouissant de membres. Présidé par M. P. Nicati, président, la séance administrative fut rapidement liquidée.

M. Nicati commenta le rapport annuel, adressant des compliments mérités à M. P. Jordan, directeur, et à M. G. Jacot-Guillarmod, caissier.

Le comité sortant de charge fut confirmé dans ses fonctions pour trois ans. Le nombre imposant de ses membres nous empêcha d'en donner la complète composition. Disons cependant que M. Nuss remplacera M. L. Niess comme représentant des hôteliers.

S'inquiétant de la modestie des vues exposées lors d'une récente conférence d'information relative au plan Meili, pour l'assainissement hôtelier, M. O. Riedel signale que d'autres stations ont déjà présenté au public des projets fort avancés; il désire que Vevey ne reste pas en arrière.

M. Nicati et M. P. Etter rassurent l'auditoire. La réalisation du plan Meili dépend du dépôt du plan directeur de la ville et aussi de la solution du problème financier que soulève cette reorganisation du tourisme.

Puis l'on entendit un exposé fort complet de M. Ch. Delapraz sur les tâches de l'Office Vaudois du Tourisme.

Enfin, M. P. Jordan, directeur du Bureau de renseignements, a entretenu ses auditeurs de «La valeur du tourisme pour la région veveysanne». Il a cité des chiffres intéressants et rappelé que l'hôtellerie n'est que le canal par lequel l'argent ainsi amené passe dans les mains des commerçants, des artisans, des maîtres d'état, des représentants des professions libérales, jusqu'à leurs employés et ouvriers.

«En 1879, Vevey et ses proches environs comptaient sept hôtels et pensions avec 440 lits; cinquante ans plus tard, il y en avait dix-neuf avec 1354 lits. La guerre de 1914-1918, la crise qui l'a suivie de près et le présent conflit ont réduit ce nombre à dix-sept avec environ 1000 lits. De ce chiffre, il faut encore déduire deux établissements importants, actuellement fermés en raison de la situation: le Grand Hôtel de Vevey (95 lits) et le Grand Hôtel du Mt-Pélérin (125 lits).

Les capitaux investis dans l'hôtellerie, calculés sur la base de 10000 fr. par lit, se montent donc pour Vevey et environs à 10000000 de fr.

En 1942, l'on a enregistré 149411 nuitées, ce qui fait, en se basant sur les chiffres de dépenses moyennes des hôtes établis par la Société suisse des hôteliers que le Tourisme aurait laissé à Vevey la somme appréciable de 2988220 fr. pour l'année, 250000 fr. par mois, 8030 fr. par jour.

Ces chiffres sont éloquentes et méritent toute notre attention, car cette importante somme reste dans la région et fait partie de notre économie locale.

Schuster
in Teppichen
Linoleum
Vorhang- und
Möbelstoffen
maßgebend!

FEINE
BORDEAUX UND BURGUNDER
Flaschenweine
BAECHLER & CIE, ZÜRICH 6
IMPORTATION — TEL. 8.01.05 — TURNERSTRASSE 37

Economat- oder Tagesausgabenbuch

bildet die Basis der Moyenne-Berechnung
Schema mit Erläuterungen durch den Verlag

U. B. KOCH'S ERBEN, CHUR
VORMALS KOCH & UTINGER
Schreibbücherfabrik • Buchdruckerei

HOTEL ZU KAUFEN

in MONTANA UND GRANS
Erstklassiges, modernes Hotel mit 100 Betten, erb. anno 1830, mit wunderschönem Inventar, schönem Park und prächtiger Aussicht. Wirkliche Gelegenheit. — Kleines Hotel mit 30 Betten, ebenfalls modern, mit allem Inventar, schönem Park und Aussicht. Günstige Konditionen. Nähere Auskunft erteilt Gabriel Julien, Agence Immobilière, Sierre, Telefon 51494.

Winterthur Unfall
Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft
in Winterthur

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

Hotel Schweizerhof Bern sucht

Chef-Saucier

in Jahresstelle, nur beste Kraft; daselbst

Chef de partie - Tournaant

für Militärabteilung, Eintritt baldmöglichst.

Auslandschweizerin, 46 Jahre, gewandt, mit schönem, gutgehendem Pensionsbetrieb an beliebiger Lage des Tessins

sucht Geschäftspartner

zwecks Ausbau und event. Ankauf daneben liegenden, sehr günstig zu verwerbenden Real- und Pflanzlande. Unabhängiger Fachmann mit etwas Vermögen Bedingung.

Off. unt. Chiffre E.D. 2078 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Reinleinese

Kissenanzüge und Damasttischtücher

in verschiedenen Größen offerieren vorteilhaft

E. PFEIFFER & CIE., MOLLIS
Telephon 441 64

Zur Aushilfe gesucht:

Chefs de partie und Commis de cuisine

für den Monat Juni (4-5 Wochen)

Ferner: Jüngere, restaurationskundige

Serviertöchter

in Jahresstelle.

Gefl. Offerten unter Chiffre L.Z. 2080 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche

cuisinière ou chef de cuisine

qualifiés pour clinique. Bons gages. Faire offres, avec certificats, références et présentations sous chiffre E.M. 2030 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

GESUCHT per sofort tüchtiger

Küchenchef

Alleinkoch

in lange Saison. Offerten unter Chiffre K.B. 2081 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Secrétaire

cherche place

pour saison d'été, français, allemand, anglais, bonne formation, réception, comptabilité, âgée 34 ans, entrée de suite ou date à convenir. Ecrire sous chiffres S. 30257 x. Publicitas-Genève.

Bekanntschaff

Grosse, schlanke Bernerin, ref. 28jährig, geschäftstüchtig, hotelfachkundig, mässige Sportlerin, sucht

zwecks Heirat, mit charaktervollem, gr. ref. Herrn aus der Hotelfranche. Absolute Discretion. Offerten güt. unter Chiffre R.T. 2089 an die Hotel-Revue, Basel 2.

S i e, Herr Direktor und

S i e, Herr Gastwirt ...

... Sie wissen, was sparsam haushalten heisst. Mit halben Kosten, viel besser, rascher und sauberer als der alte „Kohlenfresser“ arbeitet

der **ESSE** Sparherd*

Prospekte und Offerte kostenlos durch die Fabrikationsfirma

HÄLG & CO., ST. GALLEN
Tel. 1. 28265

* in allen Grössen erhältlich.

SARDINIEN UND THON

Preisliste verlangen
L. Ciparizzo, Zürich, Hofwiesenstrasse 69, Tel. 60094

Vorteilhafte Putzmittel

(COUPONFREI)

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

KELLER & CIE, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

Liquidator kauft komplettes

Hotel-Inventar

zu Tagespreisen gegen Kassa

Ausführliche Offerten erbeten unter Chiffre G.A. 2039 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

EIN GANG INS
Tappichhaus
Geelhaar
THUNSTR. 7 BERN
LOHNT SICH!



On se souvient plus longtemps de la qualité que du prix. Achetez vos bons vins rouges chez
BLANK & Co. Vevey
la maison des vins rouges fins.

Bellardi
Vermouth
Für die Schweiz: PRODUITS BELLARDI S.A., BERNE



Eidg. Verwaltung sucht per sofort oder nach Übereinkunft
Mitarbeiter
Bedingungen: Gründliche Kenntnisse des Gastgewerbes, Buchhaltung und Kalkulation. Fließer Korrespondent in Deutsch und Französisch.
Handgeschriebene Offerten mit Curriculum vitae, Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre E. V. 2386 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche de suite bonne
Cuisinière à café
Place à l'année. Salaire fr. 100.- à 120.- par mois. Ecrire sous chiffre L. S. 2082 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Bedeutendes Stadthotel sucht in Jahresstelle
Haus-Gouvernante
für Etagen und Aufsicht in der Lingerie. Erfahrene, züchtige und autoritätsfähige Mitarbeiterin gesetzmäßig, an selbständige und leitende Arbeit gewöhnt. Offerten mit Photo, Referenzen u. Ansprüchen erbeten unter Chiffre H. C. 2384 an die Hotel-Revue, Basel 2.

VERKAUFE
Kühlschrank
wegen Erstellung eines Gefrierzimmers. Inhalt ca. 1 Kubikmeter. Preis Fr. 1000.—.
H. Kupper, Tel. 361 48, Oberschlatt - Rätterschen (Zürich).

Zu kaufen gesucht:
kleinerer Occasions-
Barfisch Barsühle
sowie runde
Gartenfische
Detaillierte Offerten unter Chiffre B. S. 2071 an die Hotel-Revue, Basel 2.

OCCASION
billig zu verkaufen eine
Küchenmaschine Combirex
mit Schlagwerk, Fleischhacker, Reibmaschine, Kaffeemühle, Passiermaschine und passendem Tisch. Die Maschine kann jederzeit besichtigt werden. Anfragen unter Chiffre: E. C. 2070 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

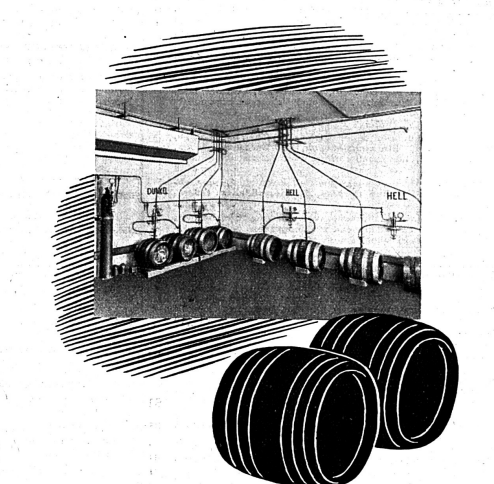
Tüchtiger Handwerker sucht Stelle als
Hausdreiner
guter Möbelpolierer. Nebst dem Berufe verstehe ich mich in verschiedenen Arbeiten, wie Malerei, Heizung, Sanitär, Licht sowie alle vorkommenden Handwerksarbeiten, die in einem Hause vorkommen können. Es kommt nur Vertrauensposten in Frage. Gute Referenzen und langjähr. Zeugnisse sind vorhanden. Ich bin verheiratet und Vater eines Kindes. Offerten unter Chiffre E. R. 2079 an die Hotel-Revue, Basel 2

Gesucht
auf 1. Juni oder nach Übereinkunft:
1 tüchtige Tochter als Gouvernante-Ingère event. auch Anfängerin
1 jüngere Saaltochter
1 Saallehrtochter
Jahresstelle. Offerten mit Bild und Zeugnis anfordern erbeten an das Café du Théâtre, Neuchâtel.

Wenn Sie
Hotel-Möbiliar zu verkaufen haben od. zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue

Bouchons
KELLERREIMASCHINEN
SCHEIDEGGER & LAUFEN
TEL 79022

Sem
verfeinert Ihre Speisen
TOMATO KETCHUP * MIXED SPICES * SAUCES * CURRIE-POWDER * WORCESTERS SAUCE * SOY SAUCE
La Semouse
La Chaux-de-Fonds



Die Pflege des Bieres ist für den Gastwirt genau so wichtig wie seine täglichen Einnahmen. Die Qualität, Glanz und Farbe des Bieres sind allerdings durch die Behandlung der Brauerei bestimmt, seine Güte kann aber nur erhalten werden durch richtiges Kühlen. Mit gut gepflegtem, vor allen Dingen aber richtig temperiertem Bier gewinnt der Ruf eines Hotel-Restaurants.

FRIGOMATIC
steigert den Bierumsatz. Mit verhältnismässig kleinen Kosten lässt sich in jeden Bierkeller und in jedes Bierbuffet eine Frigomatic-Kühlanlage einbauen. Mit „Frigomatic“ hat das Bier auch im höchsten Sommer immer die richtige Temperatur, und was das heisst, das wissen Sie ja — zufriedene Gäste und grössere Einnahmen.
AUTOFRIGOR A. G., ZÜRICH
Hardturmstrasse 20 Telephone 58660
Vertretungen und Servicestellen in:
Basel, Bern, Biel, Chur, Fribourg, Genf, Interlaken, Lausanne, Lugano, Martigny, St. Gallen

Das Geheimnis meines Erfolges!
LUCUL
LUCUL - Krafftbrühe
LUCUL - Hühnerkraftbrühe
LUCUL - Ochsenschwanzsuppe klar und gebunden
LUCUL - Bratensauce
LUCUL - Nährmittelfabrik
Zürich-Seebach Tel. 87294



Verpachtung der Militärkantine in Bière
Die Kantine wird auf dem Waffenplatz Bière wird hiermit zur Verpachtung ausgeschrieben.
Die Pachtbedingungen können bei der unterzeichneten Amtsstelle in Bern, Gurtenstrasse 3, II. Stock, oder bei der Kasernenverwaltung in Bière eingesehen werden.
Geschäftsübernahme am 1. Januar 1945.
Angebote sind bis 17. Juni 1944 frankiert einzureichen an: Eidg. Oberkriegskommissariat, Feldpost. Den Angeboten sind Leumundzeugnisse, sowie Ausweise über die Befähigung zur richtigen Führung einer Militärkantine beizulegen.
Die Bewerber müssen Schweizerbürger sein.
Bern, den 9. Mai 1944. DAS EIDG. OBERKRIEGSKOMMISSARIAT.

Für sofort
Waren-Kontrollleur
gesucht.
Offerten gefl. an Casino-Restaurant, Bern.

Pianiste
(Soliste) libre 1er juin pour saison à la montagne. Event. Duo. Poste restante 2024, Lucerne.

Gesucht zu sofortigem Eintritt
Restaurations-Todler
für Zweitklass-Bahnhofbuffet, Alter ca. 25 Jahre. Jahresstelle. Ebano
Servier-Lehrfodter
ca. 20 jährig. Jahresstelle. Gefl. Offerten unter Chiffre B. H. 2083 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef
in mittleren Häusern tätig, sucht sofort Jahres- oder Saisonstelle, auch Aushilfe. Off. an Hengstler, Kücheneff, Schweizerheim, Vitznau, Tel. 609 22.

Fräulein mit Fähigkeitsausweis sucht Pacht
von Hotel-Pension, Speiseraum oder Tea Room.
Offerten unter Chiffre S.R. 2087 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Büro-Buffetfodter
mit Fähigkeits-Ausweis sucht sofort guten Posten. In Referenzen können vorgewiesen werden.
Offerten unter Chiffre A. B. 2088 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bally VASANO
Eine Binsenwahrheit:
Mit den Füssen steht und fällt die Lebensfreude, die Arbeitskraft. Jawohl! — Müde, schmerzende Füsse machen ärgerlich. In BALLY-VASANO aber vergisst man seine Füsse, man arbeitet unbeschwert und schreitet elastisch von Erfolg zu Erfolg. BALLY-VASANO das unentbehrliche Fundament für Geistesarbeiter und alle, die viel gehen und stehen
(auch für empfindliche und geschwächte Füsse)



Horgen Glarus
Zeitgemäss formschön bequem preiswert
A.-B. Möbelstuhl Horgen-Glarus in Horgen



Gesucht
zum sofortigen Eintritt, als Ablösungsdienst für ca. 6 Wochen, tüchtig
Etagen-Portier
Herrsche bezahlt. Eilofferten oder telefonieren an Hôtel de Paris, Chaux-de-Fonds.

Gesucht jüngere, tüchtige
Serviertochter
mit absolvierter Saallehre, in erstklassigen Restaurant der Stadt Zürich. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo etc. unter Chiffre S. T. 2085 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 1. Juli 1944
Etagen-Gouvernante
Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an Hotel St. Gotthard, Bern.

Etagegouvernante-Stütze des Patrons
gewandt, zuverlässig, ges. Alters,
sucht Stelle
in erstklassigen Hotel. Offerten unter Chiffre B. A. 2088 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Sympathische, selbständige
Barmaid
sucht Stelle in Hotelbar.
Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre D 5781 G an Publicitas St. Gallen.

OFFERTEN
von Vermittlungsbureaux
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

Zur gefl. Notiznahme!
Inseratenaufträge belieben man an die Administration, nicht an die Redaktion, zu richten.
GESUCHT
1. Saaltochter
in Hellställe nach Davos. Jahresstelle. Gehalt Fr. 150.—. Reise bezahlt. Leicht. Berufserfahrungen erwünscht. Offerten unter Chiffre OFA 3480 D an Orell Füssli-Annoncen, Davos.