

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **53 (1944)**

Heft 34

PDF erstellt am: **10.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

INSERATE:
Die einspaltige Nonpareilzeile oder deren Raum 45 Cts. Reklame 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. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern 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

Dreißigste Jahrgang



Cinquante-troisième année

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

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

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

REDACTION ET ADMINISTRATION:
Bâle, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riesen.
Compte de chèques postaux No. V 85. Téléphone 27934.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie., S. A., Bâle.

Neues aus der Kriegswirtschaft

Einige Betrachtungen zur Versorgungslage

Der durch die militärische Entwicklung auf den Kriegsschauplätzen entfachte Optimismus für ein nahes Kriegsende lässt die auf dem Gebiete der Lebensmittelversorgung auftretenden Schwierigkeiten leicht übersehen. Doch, je näher der Krieg an unsere Grenzen rückt, um so isolierter werden wir gegenüber dem Auslande dastehen. Unsere Behörden haben es unter diesen Verhältnissen tatsächlich nicht leicht, alle Wege und Mittel zu einer Verbesserung unserer Versorgungslage zu finden. Kaum dass die Einrichtung eines Lastwagentransportdienstes zwischen Genf und der französisch-spanischen Grenze geplant wurde, um infolge Unbenützung des Bahnweges durch Frankreich Importgüter von Übersee in unser Land und Exportwaren zur Verschiffung zu bringen, so ist durch die Ausdehnung des Krieges auf Südfrankreich für einige Zeit alles Angeordnete wieder in Frage gestellt. Die grosse Unsicherheit in der Versorgung vom Ausland her dauert an und wirkt sich natürlich in allen Entschlüssen der kriegswirtschaftlichen Behörden aus. Unter diesem Gesichtspunkt sind auch die in Frage kommenden kriegswirtschaftlichen Massnahmen zu beurteilen.

Im folgenden wollen wir einen kurzen Überblick über das geben, was in letzter Zeit auf dem Gebiete der Versorgung sich ereignet hat, im speziellen auch im Zusammenhang mit den Belangen des Gastgewerbes.

Die Früchte des Anbauwerkes

Dank dem grossen Anbauwerk und der günstigen Witterung stehen wir vor einer guten Ernte. Kartoffeln und Obst wird es wieder in reichlicher Masse geben. Gemüse ist zurzeit im Überfluss vorhanden. Der vorausschauende Hotelier wird deshalb die einigermaßen günstige Preislage ausnützen und recht viel von unsern Herbstprodukten konservieren, um dann im Winter und Frühjahr, wenn wieder eine Verknappung auf den Warenmärkten eintritt, und dann auch mit erhöhten Preisen zu rechnen ist, auf seine Vorräte greifen zu können. Hinderlich ist allerdings bei dieser Konservierungsarbeit der grosse Mangel an notwendigem Küchenpersonal zum Zurüsten von Gemüse und Obst.

Planmässigkeit in der Fleischversorgung

Während auf der persönlichen Lebensmittelliste in den letzten Monaten durch Inkraftsetzung blinder Coupons die Fleischration wieder etwas erhöht werden konnte, sind die Fleischzuteilungsquoten für kollektive Haushaltungen gleich geblieben, und zwar auf dem tiefsten je erreichten Stand, obschon der Mehranfall von Vieh und Fleisch gegen den Herbst hin in der Regel saisonmässig ansteigt. Wir begreifen deshalb durchaus, dass in unserem Mitgliederkreise eine gewisse Enttäuschung aufkam, dass man nicht auch die Zuteilungsquoten für das Gastgewerbe etwas erhöht hat.

Neu ist auch, dass mit Bezugsantrag Ende August/Anfang September die kollektiven Haushaltungen verpflichtet werden, minde-

stens 10% der Fleischzuteilung in gefrorenem Kalbfleisch zu beziehen.

Wir wollen es bei dieser Gelegenheit nicht unterlassen, im Zusammenhang mit diesen Fragen nachfolgend auf eine Aufklärung der Eidg. Zentralstelle für Kriegswirtschaft hinzuweisen:

„Der jahreszeitliche Ausgleich der Fleischversorgung versagt heute fast völlig. Die Schlachttiereinfuhren fallen praktisch kaum in Betracht. Würde man den Dingen ihren Lauf lassen, so müssten Schwankungen in der Belieferung der Verbraucher mit Fleisch und Fleischwaren in Kauf genommen werden, die mit einer planmässigen und geregelten Versorgung schwer in Einklang zu bringen wären. Die kriegswirtschaftlichen Behörden suchten deshalb nach Mitteln und Wegen, um auf andere Weise die Schwankungen zu meistern und von den Überschüssen des Herbstes so viel als möglich in die Monate des Frühlings und Frühlings hinüberzusetzen. Durch Anlegung von Fleischvorräten gelang es in der Tat, ein allzu heftiges Auf und Ab der monatlichen Zuteilungen zu verhüten.“

Neben der Vorratshaltung mittelst Fleischkonserven (die aus verschiedenen Gründen nur in recht bescheidenem Umfang in Frage kommt) und neben der Einlagerung von Salzfleisch für die Winterzeit liegt das Kriegsernährungsamt seit zwei Jahren auf das Einfrieren des Fleisches besonderes Gewicht. Die Abneigung, die dem Gefrierfleisch früher entgegengebracht wurde, hat jegliche Berechtigung verloren, seitdem auch beim Fleisch das Tiefkühlverfahren angewendet wird.

Im Schnellgefrierprozess werden unmittelbar nach dem Schlachten ganze Viertel und Hälften bei Temperaturen von minus 30 bis 40 Grad Celsius vollständig durchgefroren und darauf in Räumen, die dauernd auf Temperaturen von minus 15 bis 20 Grad Celsius gehalten werden, aufbewahrt. Dank dem raschen Einfrieren bleibt das Zell- und Gewebgefüge des Fleisches unverändert; umgekehrt muss, damit der Saft erhalten bleibe, das Auftauen möglichst langsam vor sich gehen. Werden diese Regeln befolgt, so ist das tiefgekühlte Fleisch dem frischen ebenbürtig. Der Käufer wird, auch wenn sein Gaumen sehr fein ist, in der Regel weder beim Zubereiten noch beim Essen merken, ob er vom Metzger frisches oder tiefgekühltes Fleisch erhalten hat.

Grössere Mengen Fleisch wurden bereits im Herbst 1942 auf diese Weise tiegeföhlt und eingelagert. Im Frühling 1943 wurde während mehrerer Monaten der Fleischbedarf der Bevölkerung bloss zu etwa drei Vierteln mit Frischfleisch, zu einem Viertel aber mit Gefrierfleisch gedeckt, ohne dass daraus irgendwelche Nachteile entstanden. Auch dieses Jahr wurde wiederum neben Frischfleisch Gefrierfleisch abgegeben. Gegenwärtig werden in noch umfassender Weise die erforderlichen Vorbereitungen getroffen, um abermals einen Teil des herbstlichen Angebotes zur Erhöhung der Fleischzuteilung des kommenden Frühlings tief zu kühlen und einzulagern.“

Fleischpunktschulden

Eine der unerfreulichsten Angelegenheiten in der Fleischrationierung ist das Kapitel „Fleischpunktschulden“. Während vielen Monaten sind die seinerzeit, teils verschuldet, teils unverschuldet, entstandenen Fleischpunktschulden der kollektiven Haushaltungen einem Amortisationsverfahren unterworfen. Trotzdem nun inzwischen bis auf einen kleineren Rest die Tilgung erfolgt ist, gibt es immer noch Unternehmen, die Fleischpunktschulden besitzen. Für jene ist nun ein verschärfter Abtragungsmodus angeordnet worden. Geschädigt wird dabei in erster Linie der Gast, der in ein mit Punktschulden belastetes Haus gerät, indem er für seine wertvollen Mc weniger Fleisch erhält als anderswo. Erst in zweiter Linie wird der Betrieb betroffen, wenn der so benachteiligte Gast nicht wieder einkehrt. Man kann sich füglich fragen, ob mit dem ganzen Tilgungsverfahren das Richtige getroffen wird. Zweifellos wäre es besser und korrekter, als den

unschuldigen Gast zu „strafen“, wenn mit einer anderen Ahndungsart ein für allemal die Punktschuldenfrage liquidiert würde.

Gerade auch im Hinblick, dass nun durch das verschärfte Amortisationsverfahren in Einzelfällen bis 40% der Normalzuteilung in Abzug gebracht werden, ergibt sich für die betroffenen Betriebe auf Monate hinaus eine unzureichende Gästeverpflegung. Im Gastgewerbe ist es ja nicht möglich, die Gästeverpflegung mit Fleisch quantitativ so zu gestalten wie in einem Privathaushalt, wo sich die Rechnungseinheit „der Verpflegungstag“ auf immer die gleichen Personen bezieht, während dies im Restaurant durch den ständigen Wechsel der Gäste nicht der Fall ist. Man kann nicht gut wie im Privathaushalt dem Gaste B beim Abendessen sagen, der Herr A, welcher mittags hier war, hat bereits schon die Fleischportion des Tages gegessen. Der Gast will eben für seine 2 Coupons und sein Geld ein vollwertiges Essen und lässt sich nicht mit einer einfachen Speise wie im Privathaushalt abfinden. Das Moment, dass ein gastgewerblicher Betrieb ein Verkaufsgeschäft ist, in welchem der Gast bestellt und auch jeder ungenügenden Leistung gegenüber Konkurrenzbetrieben ausweichen kann, schliesst eigentlich jeden Vergleich mit einer Privathaushaltung von vornherein aus, was aber von einzelnen kriegswirtschaftlichen Beamten in verschiedenen Fällen immer noch nicht erkannt wird.

Esst Felchen!

Die Versorgung mit Meerfischen ist zurzeit nicht ungünstig. Sehr reichlich werden nun aber Süswasserfische aus unsern Seen angeboten. Bereits hat das KEA einen Aufruf erlassen, Felchen und Bondelles zu konsumieren, um den zeitlich grossen Anfall zur Verwertung zu bringen.

Warum so wenig Eier?

Auffallend ist die starke Kürzung der Eierzuteilung an gastgewerbliche Betriebe. Innerer Monatsfrist ist die Bezugsquote in der Bezugsklasse 10 auf die Hälfte herabgesetzt worden (1½ Ei pro 100 Mc). Gleichzeitig fällt ab 1. September die Zuteilung von Volleipulver weg, weil die Zufuhren seit geraumer Zeit unterbunden sind und die Vorräte beim Grosshandel zur Neige gehen.

Die Sektion für Eier und Geflügel des Eidg. Kriegsernährungsamtes hat unserer wirtschaftlichen Beratungsstelle in bezug auf die Kürzung der Eierzuteilung folgende Erklärung abgegeben:

„Wegen Kraftfuttermangel musste der einheimische Hühnerbestand verglichen mit der Vorkriegszeit um etwa 40 Prozent verkleinert werden, das heisst von 4,5 Millionen auf zirka 2,7 Millionen Stück. Da das Futter nicht nur knapper, sondern vielerorts auch qualitativ geringwertiger geworden ist, ging der Eierertrag im gesamten prozentual stärker zurück als der Hühnerbestand. Trotzdem ist festzustellen, dass die Geflügelhalter bis anhin die Eierbelieferungspflicht durchschnittlich sehr gut erfüllen und bedeutend mehr als die vorgeschriebene Mindestmenge abgaben. Das trifft auch für die vergangenen Monate und Wochen zu. Nun beginnt aber die Mauerzeit der Hühner, und infolgedessen fallen die Eierträge und damit die Anlieferungen an die Sammelstellen rapid zurück.“

In früheren Jahren konnte diese saisonmässige Lücke jeweils mit Zuschüssen aus Eierimporten mühelos geschlossen werden. So wurden vor dem Kriege jährlich etwa 1600 Waggon Eier zu 144 000 Stück eingeführt, entsprechend etwa 230 Millionen Stück. In den letzten beiden Jahren kamen noch je etwa 190 Waggon Eier in die Schweiz, was immerhin einer Menge von je zirka 27 Millionen Stück entsprach. Im laufenden Jahre haben sich nun aber die Importmöglichkeiten abermals ganz bedenklich verschlechtert, so dass

Inhaltsverzeichnis:

Seite 1: Neues aus der Kriegswirtschaft.
Seite 2: Nachwuchs und Zukunftsaussichten — Zur Trinkgeldfrage — Die Pflege der Gästekleidung im Hotel — Kleine Chronik — Umschau — Aus dem Bundesgericht.
Seite 3: Kriegswirtschaftliche Massnahmen — Totentafel — Geschäftliche Mitteilungen — Büchertisch.

bis heute nur rund 4 Millionen Importeier verteilt werden konnten, also seit Neujahr nicht einmal 1 Stück pro Kopf der Bevölkerung. Dabei ist der Ausfall, das heisst der Prozentsatz an unbrauchbarer Ware wesentlich gestiegen.

Angesichts dieser Verhältnisse dürfte es verständlich sein, dass das Eidg. Kriegsernährungsamt die Eierationen zurückhaltend bemessen muss. Trotzdem hat man sich stets bemüht, insbesondere auch die etwas anders gelagerten Bedürfnisse der kollektiven Haushaltungen nach Möglichkeit entsprechend zu würdigen. So zeigt ein Vergleich der Rationen der Bezugsklassen 10 und 11 mit denen der Inhaber von persönlichen Lebensmittellisten (auch hier wieder der unzulässige Vergleich des gastgewerblichen Betriebes mit der Privathaushaltung! Red.) immer noch eine bescheidene Besserstellung des Gastgewerbes auf.

Schaleneier pro 200 Mc

1944	LK	Bezugsklassen	
		10	11
Januar	2	4	4
Februar	2	1,6	1,6
März	4	4	4
April	6	4,8	4,8
Mai	4	6	9
Juni	2	4	6
Juli	2	3	4
August	2	3	4
September	2	2,25	2,25
		26	32,65 39,25

Wenn man daneben heute insbesondere noch die ärztlich geleiteten Krankenanstalten und Sanatorien in bezug auf die Eierzuteilung begünstigt, so deswegen, weil dies einem gewiss in weiten Kreisen verständlichen Wunsche der Kriegsernährungskommission entspricht. Sobald sich die Produktionsverhältnisse wieder bessern, dürfen auch das Gastgewerbe und die Hotellerie angemessene Erhöhungen der Eierzuteilungen erwarten.“

Fettversorgung

Bedauerlicherweise hat das eidg. Kriegsernährungsamt ab September die Umtauschmöglichkeit von Warengruppe B in Warengruppe C (nur Butter) in den Bezugsklassen 10 und 11 aufgehoben. Damit fällt eine Möglichkeit der Anpassung an den von Betrieb zu Betrieb oft sehr unterschiedlichen Verbrauch und an die gegebenen Bedürfnisse, die sich auf gewisse abgestufte Qualitätsleistungen stützen, dahin. Die Aufhebung dieser Umtauschmöglichkeit ist wohl auf die rückläufige Butterproduktion infolge der verringerten Milchablieferungen während einer längeren Zeitspanne zurückzuführen.

Wie man in den letzten Tagen auch in der Tagespresse vernennen konnte, ist es dank der vorsorglichen Lagerhaltung und dank der Ausnützung aller inländischen Fettquellen gelungen, die Zuteilung an sichtbaren Fettstoffen auch für den nächsten Winter in der Höhe der heutigen Ration zu gewährleisten. Sollte es möglich sein, die unterbrochenen Zufahrtswege zwischen den Meerhäfen und der Schweiz wieder zu öffnen, so darf während der Wintermonate sogar mit einer bescheidenen Erhöhung der Ration gerechnet werden.

Zur Überwindung der Fettstofflücke trägt namentlicher starkvermehrte inländische Ölsatenaubau nicht unwesentlich bei. Im Juli dieses Jahres wurden schätzungsweise auf 6000 ha 12000 t Raps geerntet, dessen Ausbeute sich auf ungefähr 5000 t Speiseöl stellen dürfte, d. h. auf einen fünfmal grösseren Ertrag als im Vorjahre.

Stabilhaltung der Ölpreise

Die Gesteinskosten des inländischen Speiseöls stellen sich bekanntlich wesentlich höher als die Kosten der Herstellung von Öl aus ausländischen Ölsaaten und Früchten. Um die Preisunterschiede auszugleichen, haben die zuständigen Behörden sämtliche verfügbaren Fettstoffe in einer Mischverfahrenden zusammengefasst und sich entschlossen, im Interesse der Stabilhaltung der Lebenskosten eine Erhöhung der Mittelpreise der Speisefette und -öle zu vermeiden und dieschieferende Preisdifferenz aus allgemeinen Mitteln auszugleichen. Zu diesem Zwecke hat der Bundesrat der Risiko- und Preisausgleichskasse für Speisefette und -öle einen Betrag von 5 Millionen bis höchstens 11 Millionen Franken in Form eines Vorschusses zur Verfügung gestellt. Dieser Entschluss zeigt, dass der Bund gewillt ist, das Nötige vorzuziehen, und ein weiteres Ansteigen der Lebenshaltungskosten einzudämmen. Nicht nur aus sozialen, sondern auch aus allgemein wirtschaftlichen Erwägungen heraus wird wohl allseits diese getroffene Massnahme begrüsst werden. St.

Aus dem Leserkreis

Nachwuchs und Zukunftsaussichten

Mit Recht wies kürzlich ein Hotelier aus dem Bänderland in der Hotel-Revue darauf hin, wie schwer es heute für einen jungen Mann in der Hotellerie ist, einen Betrieb in die Hände zu bekommen oder gar zu erwerben. Für eine Direktion ist gute Protektion erforderlich, sonst nützen alle Vorstellungen eines Kandidaten nichts. Will man aber das Haus kaufen, statt es in Direktion zu übernehmen, erhält man ein Preisangebot, bei dem eine Lebensexistenz kaum möglich ist. Noch bis in die letzte Zeit hinein konnte man sich überzeugen, wie masslos die Kaufpreise festgesetzt werden. Dann verschränkt sich natürlich der Kauf, und der Erwerbswillige muss sich mit einem anderen Posten, wenn möglich ausserhalb der Hotellerie, zufriedengeben.

Vielfach wird bei dem Verkauf oder auch bei der Verpachtung der Fehler gemacht, dass man die früheren Umsatzzahlen möglichst geheim hält, um den Kauf- oder Pachtpreis emporzutreiben. Der junge Mann macht sich dann eine unrichtige Vorstellung von der Möglichkeit des Umsatzes, beeinflusst durch alle möglichen irreführenden Aussprüche des Verkäufers oder Verpächters, und — er fällt hinein. Noch in letzter Zeit sind aus unserem Bekanntheitskreis Fälle bekannt geworden, wo jüngere Leute in Unkenntnis der Umsatzmöglichkeiten in grosse Schwierigkeiten geraten sind. Nun kann man ja sagen, dass ein schlauer Kaufmann solche Tricks und Umstände herauspüren sollte. Derartige Geschäftstüchtigkeit kann man aber den jungen Leuten noch nicht zumuten. In der Hotellerie ist es teilweise auch anders als im Handel. Ein junger Mann seine Kniffe sehr rasch lernen muss. Sicherlich muss man ja dem Hotelier auch zumuten, gleichzeitig ein guter Kaufmann zu werden, aber es wäre ein Fehler, wenn man immer nur das kaufmännische Rechnen in der Hotellerie vorstellen und es als das Mittel betrachten würde, welches dem Hotelier den Erfolg sichert. Unsere schweizerische Hotellerie hat sich nicht dadurch den Weltwurf erworben, dass sie die kaufmännischen Rechnen in allen Feinheiten ausbildete, im Gegenteil, leider war es etwas umgekehrt, sie hat grosszügigkeit geschliesslich ihre Stellung festgesetzt. Das will nun nicht sagen, dass man in der Hotellerie in Zukunft das Rechnen vernachlässigen sollte. Vielmehr soll man es an den rechten Platz stellen.

Ein weiterer Umstand, der die Lage des nachrückenden Hoteliers erschwert, liegt darin, dass wir mit unserer Hotellerie in eine gewisse Stabilisierung hineingeraten sind. Wir stehen heute vor einer fixfertigen, weiträumig aufgerichteten Hotellerie, die nur noch zum Teil entwicklungsfähig ist. Unsere Hotelbauten sind nun einmal in genügender Zahl vorhanden, auch wenn man das in der Zeit der Schrumpfung klagt. Der Nachwuchs hat also nicht mehr die Möglichkeiten wie in früheren Jahren, wo bei dem wachsenden Bedürfnis nach Betten der junge Mann mit Vater, Onkel und Vetter einfach auf den besten Platz hinging und sich vormerkte, wo man in einigen Monaten ein neues Hotel in Betrieb setzen werde. Dem Erwerbswilligen stehen heute meistens nur noch solche Häuser zur Verfügung, deren Rendite äusserst fraglich erscheint. Für andere Häuser werden eben unmassige Preise verlangt. Von diesem Gesichtspunkt aus gesehen, muss man die negative Einstellung vieler junger Leute aus der Hotellerie verstehen, die sich lieber einem anderen Beruf zuwenden. Man möge einmal die Hoteliersöhne zählen, die sich der bequemen akademischen Karriere zuwenden.

Nun gibt es allerdings Schwierigkeiten sind heute reichlich vorhanden. Dennoch tut der junge Mann Unrecht, wenn er sich enttäuscht lässt und der Hotellerie den Rücken kehrt. Das Gastgewerbe bietet heute noch ganz ausgezeichnete Chancen. Augenblicklich ist es eine grosse Genugtuung, zu betrachten, welche eine bedeutende Regsamkeit gerade jetzt nach 5 Jahren Krieg vorhanden ist. Land und landleben sehen wir uns erstaunlichen Neuerungen gegenüber. Auch Grossgeschäfte in der Hotellerie haben mit einer Zähigkeit durchgehalten, die ihren Besitzern das allerbeste Zeugnis ausstellt. Noch kürzlich setzte uns ein Kollege in einer Plauderei, die tief in die Nacht hinein dauerte, begeistert auseinander, dass man jetzt noch in der Hotellerie zu seinem Geld und zu seinem Ansehen komme, wenn man es nur wolle. Das Geld, sagte er, liege nur auf der Strasse, aber man müsse es zu nehmen wissen. Bedingung sei volle Hingabe an den Beruf, darunter versteht er auch einen überlegten Einkauf der Ware und die ständige Kontrolle. Der

Hotelier müsse nur immer im Hause anwesend und wirklich tätig sein, dann sei schon vieles gewonnen. Unser Freund hat nicht unrecht. Gut geleitete Geschäfte, die trotz des Krieges noch offen bleiben konnten, haben sich auch in dieser Krisenzeit durchgehend bewahrt. Dort natürlich, wo man völlig auf den Ausländerverkehr eingestellt war, konnte man sich nicht immer umstellen. Irgendwo muss eine Lücke bleiben.

Voraussetzung für den Erfolg in der Hotellerie ist aber, dass man nicht stehen bleibt, sondern sich rührt. Es gibt immer noch eine Menge Kollegen, die meinen, das Geld falle ihnen im Traum nur so in den Hosensack. Das ist niemals der Fall. Vor allem darf der Hotelier sein Haus baldlich nicht vernachlässigen, koste es was es wolle. Viele Betriebsinhaber warten missmutig den Krieg ab, lassen die Wände und das Inventar verfallen und wundern sich, weil ihre Gäste zum Nachbarn sitzen, der sich, weil er rührig ist, ganz hübsch „modernisiert“ hat. Wenn der Verkehr in näherer Zukunft allgemein wieder besser einsetzt, ist die Hotellerie allgem. ein schlechtes Geschäft. Das muss man unserer Jugend sagen und sie davon überzeugen, statt dass man sie mit ständigem Wehklagen und Pessimismus auf andere Wege schickt.

Zur Trinkgeldfrage

Der kürzliche Leitartikel in der Hotel-Revue hat unser Interesse erweckt. Er beweist uns wiederum, dass die Trinkgeldfrage eigentlich nie zur Ruhe kommt. Genau genommen, ist eben jede Lösung keine Lösung, weil es gar nie eine solche gibt. Schafft man das Trinkgeld gänzlich ab, ohne jeden Kompromiss, so wird es sicherlich durch die Hinterhältigkeit des Hoteliers wieder geführt. Nach kürzerer oder längerer Zeit findet eine grosszügige Madame oder Lady, der Zimmerkellner oder ihr Kammermädchen müsse für die besonderen Dienste doch noch ein Extrageldstück erhalten. Dieses Verfahren macht natürlich Schule, die Bediensteten sind darüber nicht unglücklich, und plötzlich ist das Trinkgeld wieder da. Zwar erklärt man, dieser Vorgang werde nicht stimmen. Man solle nur einmal einen ernstlichen Versuch machen und dann würde das üble Trinkgeld nach einigen Jahren in Vergessenheit geraten. Das Personal werde glücklich sein, nicht mehr als Trinkgeldnehmer dazustehen. Hinter solchen Optimismus muss man ein dickes Fragezeichen machen. Vorläufig kann man nicht daran glauben, dass unsere geliebten Herren hinter der prächtigen Eichen-schranke (Concierge) auf ihre saftigen Anteile, die das Salär eines manchen Direktors übertreffen, verzichten wollen oder dass die Bar- und Restaurationsstöcher, die häufig Fr. 700.— bis 1000.— im Monat verdienen, solche Summen einfach an ihr Bein streichen. Das müsste aber doch geschehen, denn man kann das Trinkgeld nicht nur im Hotel abschaffen und es in der Wirtschaft oder Bar weiter bestehen lassen. Eine radikale und durchgehende Ordnung müsste her.

An der Einheitlichkeit fehlt es nun heute, und darin liegt vielleicht der Grund, weshalb man mit der gegenwärtigen Regelung nicht voll befriedigt ist. Je nach dem Charakter des Betriebes kennen wir die gewöhnliche Ablösung, — das besteht noch ein Extrasystem für die Geschäftsreisenden, weiter werden kleinere und grössere Anteile an den Bediensteten ausgeschüttet, gibt es eine Menge Kleinbetriebe, wo überhaupt ein völliges Durcheinander herrscht. Im einen Haus nimmt das Personal das Trinkgeld direkt entgegen, im andern Haus heisst es, Trinkgelder würden gar nicht verlangt. Schliesslich existiert noch die sogenannte Fixbelohnung, wo der Gast sein Trinkgeld abgeben muss und der Angestellte ein festes Lohn erhält. Einmaliges Schmeisse! Eine gerechtere Lösung wäre sicherlich die, dass überall im Gross- und Kleinbetrieb, im Hotel und Restaurant der prozentual gleich hohe Betrag erhoben werden muss. So wüsste der Gast, woran er ist, und er müsste sich nicht darüber beklagen, dass wenn er auf einem Platz nacheinander in vier verschiedenen Häusern absteigt, er auch vier verschiedene Berechnungen des Trinkgeldes vorfindet. Der Widerstand gegenüber einer solchen „Gleichschaltung“ ist jedenfalls sehr gross, aber man darf sich nicht wundern, dass die Vielfältigkeit an Trinkgeldsystemen in unserer Hotellerie eigentlich niemand befriedigt und die Gespräche darüber immer wieder aufleben. (Korr.)

Die Pflege der Gästekleidung im Hotel

In der „Hotel-Revue“ vom 17. 8. 44 bringen Sie einen Artikel über „die Pflege der Gästekleidung im Hotel“ angeregt durch einen Handelsreisenden in der „Reichzeitung „Hermes“. An dem Artikel enthalten die gemachten Ausführungen berechnete und zweckmässige Vorschläge für Häuser, wo ein solcher Kundendienst nicht schon besteht. Aber die Anregung wird zum Ansinnen, im Moment, wo verlangt wird, dass diese Pflege zu einem bescheidenen Aufschlag zu geschehen hat. Der Schreiber an die „Hermes“ hat sich wohl nicht lange überlegt, was er da verlangt für einen „bescheidenen Aufschlag“. Der Handelsreisende ist in der Schweiz wie anderswo gewohnt und gezwungen, mit seinen Spesen haushälterisch umzugehen. Er legt für sein Zimmer im Durchschnitt zirka Fr. 5.— aus. Ein beschneider Aufschlag auf Fr. 5.— ist 20% = Fr. 1.—, sonst ist er nicht mehr bescheiden. Für diesen einen Franken verlangt der gute Einsender die „totale Aufschaltung des äusseren Schutzes“, und das noch in Nachtarbeit, wo jeder Handwerker heute Anspruch auf doppelten Stundenlohn erhebt und in den organisierten Berufen verpflichtet ist, zu verlangen. In den meisten Schweizer Hotels werden dem Gast normalerweise die Schuhe geputzt und der Anzug gebürstet, sofern er ihn hinausbringt. In Pensionen, Hotels mit fast ausschliesslicher Kaufleuterkundschaft hat dies vor 6.00 Uhr früh zu geschehen; also in Nachtarbeit. Das ist schon Dienst am Kunden, im Bedienungsgeld begriffen. Letzteres beträgt bei 15% Fr. 0.75 (m. W.) ist dieser Ansatz von den reisenden Kaufleuten als zu hoch beanstandet worden) bei einem Aufenthalt von 1 Tag, 12% bei 2-3 Tagen, 10%, bei längerer Dauer. Dabei weiss der gute Handelsreisende selten vorkommt. Dabei weiss der gute Einsender ganz genau, dass er für Putzen seiner Schuhe beim Stiefelputzer an der Bahnhofecke, der keine Miete und kein Licht zu rechnen braucht, minde-

stens 40 Cts. zu bezahlen hat; wenn er sich beim billigsten Coiffeur rasieren lässt, 60 Cts. hinlegen muss; sein Köfferchen durch den Dienstmann vom Zuge an den Bahnhofsausgang tragen lässt, 70 Cts. fürs erste, für jedes weitere 30 Cts. laut Tarif berappen darf; all das nicht in Nachtarbeit.

In vielen Hotels ist der angeregte „Kleider-Service“ schon seit Jahren vorhanden, aber gegen Berechnung; er wird vom Hotel übernommen, das ihn in der Regel durch einen Kleinmeister der Schneiderzunft fachgemäss durchführen lässt. Schon das hat seine Schwierigkeiten: die „grossen“ Schneidermeister sind fast ausnahmslos nur gewillt, die Arbeit zu übernehmen, wenn der Anzug aus ihrer Werkstatt stammt; die Kleinmeister, die dieses Aufbügeln, Fleckenentfernen und eventuell Flicker machen, weil es sich meistens um Nacht- oder Dringend-Arbeit handelt, müssen entsprechend entschädigt werden. Hier einige Preise, die wir heute bezahlen und beim erforderlichen Arbeitsaufwand als sehr vernünftig betrachten:

1 Anzug bügeln Fr. 2.50; 1 Kittel bügeln Fr. 1.30; 1 Hose bügeln Fr. 1.20; einen Knopf annähen Fr. 0.50; 1 Frackanzug gebügelt und gereinigt (Flecken) Fr. 5.50; flicken 3 1/2 Stunden à Fr. 2.—; Erfr. Fr. 1.—; ein Anzug gereinigt (Flecken) und gebügelt Fr. 4.50.

Ein Marchand Tailleur übernimmt vom ihm angefertigte Herrenkleider zum Aufdämpfen und Bügeln, aber nicht zum Reinigen. In der Gross-Stadt wird für diese Arbeit mindestens Fr. 8.— bis 12.— verrechnet pro Anzug, aber nicht über Nacht; man muss schon zwei bis drei Tage warten. Die chemische Reinigung eines Herren-Anzuges kostet heute, je nach Zustand des Objektes, Fr. 2.— bis Fr. 5.— Wartezeit 6—10 Tage. Wenn die Lieferung innert 2-3 Tagen gewünscht wird, können 25% Aufschlag hinzu. Kunst-Stopfen eines einzigen Risses in einem Anzug kostet je nach Grösse Fr. 6.— bis 10.— mit Wartezeit von 8—14 Tagen.

Wenn ein Hotel in der Schweiz diesen „Kleider-Service“ einrichten würde, müsste es mit folgenden fixen Kosten rechnen: 1 Schneider für Nachtarbeit (21.00 bis 6.00 Uhr, mit 1 Stunde Essenszeit) mindestens Fr. 700.— monatlich; Ablösung für Freitage und Ferien, minimal 5 Tage pro Monat à Fr. 26.—, ergibt Fr. 130.— pro Monat. Mit Versicherungen, Ausgleichskasse, Stromverbrauch, Werkzeug- und Werkstatt-Amortisation kommen wir auf Franken 1000.— pro Monat fixe Auslagen. Während einer 8stündigen Arbeitszeit kann ein guter Schneiderhöchstens 6 Anzüge reinigen, aufdämpfen und bügeln. Bei einem Preis von Fr. 6.— pro Anzug könnte das Hotel die Unkosten decken, insondern der Schneider, der die Nacht 6 Anzüge erhält, was aber nie der Fall ist. Es gibt Tage, da kein Anzug, andere Tage, an welchen 10—12 zu bügeln sind. Dabei hätte das Hotel diesen Service immer noch nicht während des Tages, also immer noch kein hundertprozentiger Dienst am Kunden. Schon an der ungleichen Beanspruchung würde der „Kleider-Service“ in eigener Regie scheitern.

Aber der Vorschlag in der „Hermes“ will ja nur einen bescheidenen Aufschlag auf den Zimmerpreis des Handesreisenden anerkennen — er will nicht, wie oben errechnet, für den Kleider-Dienst noch einmal soviel ausgeben, wie für das Zimmer. Der Einsender wird zwar geltend machen, er verlange nicht einen so gründlichen Service. Eine gute Arbeit wird er aber doch verlangen, wenn einmal der Preis festgelegt ist. Wehe, wenn ein Anzug einmal „verbügelt“ ist, da kommen gleich die Ersatz-Ansprüche. Dann ist der Anzug plötzlich das Werk des besten und teuersten Schneiders und ist durch falsche oder unvorsichtige Behandlung nicht mehr zu tragen. Sch.

Kleine Chronik

Ein Achtziger

Emil Krebs, Besitzer des Hotel Central in Luzern, konnte, was wenigen beschieden ist, körperlich und geistig frisch, gestern seinen 80. Geburtstag feiern. Durch des Lebens schnellfließendes Geschehen, durch das Auf und Ab hat er sich in den vielen Jahrzehnten erfolgreich durchgekämpft.

Am 23. August 1864 wurde der Jubilar in Tschuggen bei Lölach als Sohn eines tüchtigen Seeländer-Landwirts, der eine zahlreiche Familie zu betreuen hatte, geboren. Sein Wunsch, Koch zu werden, ging in Erfüllung. In Genf absolvierte er die Lehrzeit und nachher eine gute Ausbildung in seinem Berufe. Mit erstklassigem Rüstzeug versehen, arbeitete er dann in den besten Hotels in Aix-les-Bains, Nizza, Monte Carlo (hier mit dem König der Köche Escoffier zusammen), in Mürren, Neapel, im Quirinal in Rom, in Salzburg, Kairo und schliesslich im Savoy und Grand Union Hotel in Dresden.

15 Jahre weite der Jubilar in dieser Stadt, wo er sich auch verehelichte. Nachdem er das Hotel Central käuflich erworben, siedelte er 1911 mit seiner Familie nach Luzern über. Mit seinem hervorragenden Können — von der internationalen Kochkunstausstellung, 1909 in Dresden mit dem König der Köche Escoffier zusammen — mehrte er als Hotelier der guten alten Schule den ausgezeichneten Ruf seines geschätzten Unternehmens.

Wer das Vergnügen hat, Papa Krebs persönlich näher zu kennen, dem kramt er gerne aus seinen Erinnerungen, erzählt heute noch mit viel Humor von seiner Wanderschaft und lässt ihm einen Blick tun in seine zahlreichen Photos und Menüs-Alben. Beim Lesen dieser kulinarischen Gedichte läuft dem Feinschmecker das Wasser im Munde zusammen. Der König Eduard der VII. von England, der König von Sachsen, die russische Zarin und viele andere bedeutende Fürstlichkeiten der Vorkriegszeit, sowie politische und künstlerische Grössen — unter andern G. Verdi, — gehörten damals zu es war einmal — zu den vielen Gästen, die er beherbergte hat.

Der Hotelier-Verein Luzern, dem er seit 1911 als treues Mitglied angehört, berief ihn als Experten für die Kochlehrprüfungen der Zentralschweiz, welches Amt er bis vor kurzem noch ausübte.

Wir wünschen Papa Krebs alles Gute, vor allem einen schönen, ruhigen und beschaulichen Lebensabend. Ad multos annos! W. G.



Todes-Anzeigen

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

Herr
Wilhelm Boldt
Hotel Boldt, Castagnola

am 13. August nach langer, schwerer, mit Geduld ertragener Krankheit im Alter von 59 Jahren sein irdisches Leben beendet hat.

Am 17. August wurde nach kurzer, schwerer Krankheit

Herr
Albert Geyer-Hofmann
Hotel St. Gotthard, Basel
im Alter von 68 Jahren in die ewige Heimat abgerufen.

Wir versichern die Trauerfamilien unserer aufrichtigen Teilnahme und bitten die Mitgliedschaft, den Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

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

„Ländi-Bähnli“ in Weggis

Der Kurort Weggis hat eine neue Attraktion: seit einiger Zeit verkehrt zwischen dem Strandbad und dem Dorfzentrum ein kleines Elektromobil (Ländi-Bähnli), das vollen Anklang bei Gästen und Einheimischen findet.

Umschau

Gewerbe und Wettbewerbsgesetz

Unter dem Vorsitz von Nationalratspräsident Dr. P. Gysler (Zürich) nahm der Vorstand des Schweiz. Gewerbeverbandes an seiner Sitzung vom 10. August in Bern Stellung zu den bisher gegen das Bundesgesetz über den unlauteren Wettbewerb geltend gemachten Argumenten und stellte dabei fest, dass diese dem wahren Sachverhalt missachteten und die Gesetzgebung die Bedürfnisse der Volkswirtschaft, deren wichtigste Grundlage die Qualitätsarbeit ist, vollständig ausser acht lassen. Nach Entgegennahme eines Berichtes von Dr. W. G. Peter (Zürich) über die Errichtung einer Abteilung für Betriebswirtschaft und Statistik wurde beschlossen, die begonnenen Arbeiten fortzusetzen und gemeinsam mit den Berufsverbänden ein Tätigkeitsprogramm aufzustellen. Der Vorstand billigte sodann das Abkommen mit dem Verband schweiz. Waren- und Kaufhäuser über die Durchführung eines paritätischen Bewilligungsverfahrens für die Eröffnung und Erweiterung von Warenhäusern und richtete die dringende Aufforderung an den selbständigen Detailhändler, unverzüglich von den Ansuchen und die Festigung der übrigen Selbsthilfemassnahmen heranzutreten.

Aus dem Bundesgericht

Allgemeingültige Verfügung der Nachlassbehörde über Betreuungseinstellung

Der Eigentümer eines Hotels in Schuls hatte beim Bezirksgericht Inn das Hotelanierungsverfahren eingeleitet. Als er an seinem Wohnsitz in Zürich für einen Hypothekenzins betrieblen wurde, stellte der Bezirksgerichtspräsident Inn die Betreuung telegraphisch ein. Das Betretungsamt schritt trotzdem zur Pfändung. Der Hoteligentümer rekurrierte beim Bundesgericht, das seine Beschwerde gutheiss. Es zog dabei in Erwägung, dass sich die Einstellungsverfügung des Präsidenten der Nachlassbehörde auf Art. 42 der Schutzungsverordnung vom 19. Dezember 1941 stützt. Danach steht dem Präsidenten der, mit einem Hotelzugesuche befassten Nachlassbehörde die Kompetenz zu, die gegen den Gesuchsteller längere Betreibungen einzustellen. Das bedeutet ohne weiteres, dass jedes schweizerische Betreibungsamt die von dieser Amtsstelle verfügte Einstellung der Betreibungen zu beachten hat. Die in Frage stehende Verfügung ist für die Betreibungsbehörden ebenso verbindlich wie die rechtskräftige Bestätigung eines Nachlassvertrages durch ein Nachlassbescheide oder dementsprechend die Bewilligung von Hotelzugesuchen durch eine die Hotelzugesuche befassten Nachlassbehörde. Voraussetzung ist einzig, dass die Verfügung vom Präsidenten einer mit einem Hotelzugesuche befassten Nachlassbehörde ausgeht. Über deren Zuständigkeit hat nur die Nachlassbehörde selbst zu befinden, allenfalls das Bundesgericht. Der Präsident der Nachlassbehörde handelt ebenso kraft selbständiger Amtsgewalt, wie ein auf Grund des Schuldbeitrags- und Konkursgesetzes verfügter Richter, dessen Zuständigkeit so wenig, wie die eines Rechtsöffnungsrichters der Nachprüfung durch die Betreibungsbehörden unterliegt. Übrigens kann Artikel 42 der Schutzungsverordnung auch dahin verstanden werden, dass eine Einstellung von Betreibungen auch bei zweifelhafter Zuständigkeit der vom Schuldner angeführten Nachlassbehörde zulässig ist, für solange eben, als der Verfahren bei ihr hängig bleibt. (Entscheid der SchKK vom 4. November 1943.)

Totentafel

Albert Geyer-Hofmann †

Am 17. August ist Herr Albert Geyer-Hofmann, Besitzer des Hotels St. Gotthard, Basel, im Alter von 68 Jahren von schwerem Leiden erlöst worden. Im Jahre 1902 ist der Verstorbene, aus Strassburg stammend, in die Schweiz gekommen, wo er sich das Bürgerrecht erwarb. Während fünf Jahren war er als Küchenchef im alten Bahnhofbuffet tätig, worauf er sich dann selbständig machte und vorerst das alte Weinrestaurant an der Dufourstrasse und später die „Gambrinus-Halle“ übernahm. Hierauf führte er das „Neue Wartek“ bis er schliesslich im Jahre 1929 das Hotel St. Gotthard & Terminus erwarb, welches er mit seinem Sohne bis zu seinem Tode betrieb. Als vorbildlicher und aufmerksamer Gastgeber widmete der Verstorbene seine ganze Arbeitskraft seinem Unternehmen. Der Trauerfamilie entbieten wir aufrichtige Teilnahme.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Esst Felchen!

Das Eidgenössische Kriegsernährungsamt teilt mit: Begünstigt durch die warme Witterung, werden zurzeit in den meisten Schweizer Seen grosse Fänge von Felchen (féras, bondelles) erzielt. Dieser starke Anfall dürfte voraussichtlich noch mehrere Wochen andauern; er bietet eine willkommene Gelegenheit zur Bereicherung des Speisezettels. Diese Edelfische enthalten wenig Gräte, und ihr Fleisch ist sehr schmackhaft und bekömmlich. Die Konsumenten, insbesondere die Gastwirte, werden daher eingeladen, sich überall mit Felchen einzudecken, wo solche bezogen werden können.

Preise für Wild und Wildbret

Im Hinblick darauf, dass in einigen Kantonen die Hochjagd in wenigen Wochen eröffnet wird, erinnert die Eidg. Preis-Kontrollstelle in einem Rundschreiben an die Organisationen der Jäger, des Comestiblehandels und des Gastgewerbes daran, dass die in Verfügung Nr. 622 A/42 vom 2. September 1942 nebst Ergänzung vom 11. September 1942 für Wild und Wildbret vorgeschriebenen Höchstpreise auch für die Campaigne 1944 unverändert gültig sind. Diese betragen:

a) Abgabepreise der Jäger:

	an den Detailhändler ab Versandstation Fr./kg	an Grossverbraucher ab Versandstation Fr./kg	an private Konsumenten ab Versandstation d. Empfängers Fr./kg
Rehe im Fell . . .	4.—	4.20	4.50
Gemsen im Fell . . .	3.—	3.20	3.50
Hirsche im Fell . . .	2.50	2.70	3.—

Vorstehende Preise verstehen sich für frischgeschossene, sauber ausgekommene Tiere.

b) Verkaufspreis des Detailhandels (ohne WUST):

	an Grossverbraucher Fr./kg	an Private Fr./kg
Rehe ganz, im Fell, sauber ausgekommen	4.50	—
Rehrücken, ohne Fell	9.—	9.50
Rehshlegel, ohne Fell	7.—	8.—
Rehragout	4.50	4.60
Rehpfeifer mit Beize	—	4.40
Gemsen, ganz, im Fell, sauber ausgekommen	3.50	—
Hirsche, ganz, im Fell, sauber ausgekommen	3.—	—

Für Hauslieferungen ist ein Zuschlag von 10 bis zu Rp. je kg zulässig.

Wir bitten Sie, den Mitgliedern Ihrer Organisation von vorliegendem Rundschreiben Kenntnis zu geben und diese besonders darauf hinzuweisen, dass jede Überschreitung vorstehender Preise untersagt ist und dass sich im Falle der Verletzung dieser Preisvorschriften sowohl Verkäufer als auch Käufer strafbar machen.

Holz, ein teurer Brennstoff

Aus einer Bemerkung im Geschäftsbericht der Dampfschiffahrtsgesellschaft Zugersee geht hervor, dass die Verwendung von Holz zur Kesselheizung die Brennstoffkosten wesentlich erhöht hat. Diese betragen pro km für Benzintraktionen Fr. 1.45 (1939: 48 Rappen), für Kohlenheizung Fr. 1.35 (1939: 65 Rappen) und für Holzheizung Fr. 2.80!

Geschäftliche Mitteilungen

Ohne Verantwortung der Redaktion

Schuhputzkasten Rekord

Im Inseratenteil dieses Blattes ist eine Anzeige von der mit der Herstellung des Schuhputzkastens beauftragten Firmen enthalten, welche wir ihrer besonderen Aufmerksamkeit empfehlen. Es handelt sich hierbei um die Abbildung des Modells eines Schuhputzkastens, wie er den Delegierten anlässlich der D.-V. in Locarno gezeigt wurde. Der Kasten wurde von den Angestellten-Verbänden, unter Hinzuziehung der Herstellerfirmen, entworfen und enthält praktisch alles, was zur Schuh- und Kleiderreinigung benötigt wird. Damit nun in allen Häusern möglichst einheitlich von den Portiers die gleichen Kasten übernommen und wieder abgetreten werden können, ist gerade aus den Kreisen der Angestelltenschaft dem Wunsche nachdrücklich Ausdruck verliehen worden, es möchten von den HH. Hoteliers doch solche Kasten zur Verfügung gestellt werden.

Der Schuhputzkasten stellt sich, bei Berücksichtigung des vielfältigen Inhalts, sehr vorteilhaft, hat doch die Herstellerin, die insbesondere an der Nachlieferung des verbrauchten Putzmaterials interessiert ist, alles Interesse daran, den Kasten möglichst billig abzugeben. Für die Güte des Putzmaterials bürgt der Name und die jahrzehntelange Erfahrung der Herstellerfirma.

Bücherfisch

„Gemeinschaftsverpflegung. Menu- und Rezeptvorschläge.“ Ausgearbeitet von der Gruppe Hauswirtschaft des Eidgenössischen Kriegs-Ernährungs-Amtes. Herausgegeben und zu beziehen durch den Werbe-Dienst der Eidgenössischen Zentralstelle für Kriegswirtschaft, Bern 3, 30 Seiten. — Diese Broschüre enthält Anregungen zur Mengengestaltung und Zubereitung von Essen, die zum Zwecke der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden können. Die Rezepte sind in verschiedenen grossen Betriebsküchen ausprobiert worden, wobei die Mengenangaben einer genauen Überprüfung unterzogen wurden. Bei der Ausarbeitung haben Vertreter des Gastgewerbes und des Oberkriegskommissariats mitgeholfen. Die Preise und Nährwerte der einzelnen Menus sind im Anhang auf einer Liste zusammengestellt. Den Vorschlägen liegt ein einfaches, relativ billiges und doch genügend nahrhaftes Essen zugrunde. Manche Küchenleitungen werden daher auch für ihren normalen Betrieb aus dieser Schrift Anregungen entnehmen können. Die Broschüre wird demnächst auch in französischer Sprache herauskommen. Bestellungen sind an den Werbedienst der eidgenössischen Zentralstelle für Kriegswirtschaft, Bern 3 (Tel. 2.41.62), zu richten. Der Preis beträgt 50 Rp. Bei grösseren Bestellungen werden Ermässigungen gewährt.

Redaktion — Rédaction:

Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi (abw.)

DELAFORCE
SHERRY & PORT
Generaldepôt für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL

Bouchons
KELLEREMASCHINEN
SCHEIDEGGER & LAUFEN

TEL 79022

Freude

bereiten Sie allen Gästen mit einem „mords-guet“ Streichkäse! (1/2% fett).
4 Stübe für 150 Punkte!

An bedeutendem Fremdenplatz das Geschäft wird grosses Geschäft. Renditehaus mit vollständig eingerichtet.

Fremdenpension

an seriöse, kapitalkräftige Fachleute sofort od. später verkauft evtl. verpachtet.

Anfragen mit ausführlichen Angaben über bisherige Tätigkeit, Beruf und Alter, Familienverhältnisse usw. werden erbeten unter Chiffre J. P. 2929 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gasstho

mit Fremdenpension zu verkaufen

Antritt 1. Juli 1944. Bekannter Kurort Kanton St. Gallen. 2 Stile mit Rest. 18 Zimmer. Auch pass. für Heim od. Ferienkolonien. Gr. Mobil. u. Invent. Kaufpreis Fr. 70 000.—, Anz. Fr. 7-10 000.—. Retourmakle wird verlangt. Agenten zwecklos. Offerten unter Chiffre U. 7777 G. an Publicitas A.-G., St. Gallen.

A REMETTRE

Société exploitante

HOTEL MAISON DE REPOS

admirablement situé, actuellement prospère et affaire d'avenir. Pour renseignements écrire sous chiffre OFA. 5212 L. à Orell-Fussali-Announces à Lausanne.

Zitronen-Crème

mit Crèmepulver Wander

¼ Liter Milch oder Wasser mit 70 g Crèmepulver Wander glattrühren. ¼ Liter Milch mit der geriebenen Rinde einer Zitrone und 100 g Zucker oder anderem Süßstoff zum Kochen bringen, die Crèmepulvermischung einrühren und nochmals stark aufkochen.

Diese sämige Crème weist ein feines Zitronenaroma auf und eignet sich ausgezeichnet für sommerliche Desserts. Sie bildet gegenüber der sonst üblichen Vanillecrème eine angenehme Abwechslung.

Crèmepulver Wander in anerkannt guter Qualität zu Fr. 4.20 per Kilo beziehen Sie direkt bei

Dr. A. WANDER A.G., BERN Telephone 55021

Herr Kollege!

Wenn Sie in Ihrem Betrieb auf Qualität halten, müssen Sie auch Qualitäts-Tafelwasser führen! Sie sind es Ihrer Kundschaft, die sich auskennt, schuldig. Aber auch für Ihre persönliche Gesundheit müssen Sie besorgt sein, deshalb

PASSUGGER

das anerkannt beste, naturreine schweizerische Mineralwasser für Sie und Ihre Gäste!



Die sicherste Vorbeugung gegen die gesundheitlichen Schäden des Gastwirtsberufes ist eine Trink- und Baderkur im KURHAUS PASSUGGER (Graubünden)

Denken Sie daran:

VORBEUGEN IST BESSER ALS HEILEN!

NB. Falls Ihr Mineralwasserhändler das „Passugger“ nicht führt, liefern wir es Ihnen zu günstigen Bedingungen direkt ab Quelle.

PASSUGGER HEILQUELLEN AG. PASSUGG

Direktion: Ad. Müller-Fratschöl, Mitglied des Schweiz. Hotelier- und Wirte-Vereins u. der Prüfungskommission für den Fähigkeitsausweis

Portionsforellen

lebend oder unsere Spezialität, die beliebte „küchenfertige“ empfehlen bestens

ADOLF GROPP A.G. - BRUNNEN
Forellenzucht Telephone 80

Nach Zürich gesucht per Oktober

in Hotel (Jahresbetrieb) mit gross. Sommer-Restaurant) Initiator: tüchtiger

Restaurationskod

der im Sommer als Chef funktionieren könnte. Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre R.K. 2423 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Bürke Kaffee
Bürke & Co., Zürich und Landquart

Horgen Glarus
zeitgemäss formschön bequem preiswert
A.-G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Horgen
646HP

Gesucht
für Wintersaison energische, tüchtige
Obersaaltochter
in Sporthotel Grischuns, Davos-Platz.

Couple hôtelier suisse
sans enfant, désire s'intéresser avec apport financier dans entreprise hôtelière ou Pension, Restaurant, Tea Room, etc. en Suisse romande. Prière écrire (d'écriton garanti) à Pension Georgette, 3, avenue Georgette, Lausanne.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern
Ab September: im Hotel MONTANA Luzern!
Vor- / [Miskura: 9. bis 22. November
anzeige: / Reputations-Miskura (nur für chemalige
Teilnehmer d. Miskuras): 28. Sept. bis 4. Okt.
Prospekt gratis
Staatlich subventioniert
«MONTANA» LUZERN
Für die Vorwärtstrebenden!

Gesucht
Zimmermädchen
Hausbursche-Portier
Kellerbursche
Restauranttochter
Saaltöchter
Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Angabe der Eintrittsmöglichkeit sind zu richten unter Chiffre D.R. 2429 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

In Jahresbetrieb nach Zürich **gesucht**
Lingerie- und Wäscherei-Gouvernante
Offerten mit Referenzen unter Chiffre W. G. 2432 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in gutbezahlte Jahresstellen für sofort
Buffet-Dame
für Anfang Oktober
Economat-Gouvernante
Hotel Elite, Biel, Tel. 254.41.

Infolge Ausscheidens des langjährigen Inhabers der Stelle, suchen wir zu sofortigem Eintritt, fachlich tüchtigen, soliden und absolut zuverlässigen
KELLERMEISTER
J. Gauer, Hotel Schweizerhof, Bern.

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.

Herr Ober,
2 x Cocktail
aber
LUCUL
LUCUL-Nährmittelfabrik Zürich-Seebach Tel. 872 94

L'assainissement des Chemins de fer fédéraux

Note de la rédaction. La loi sur l'assainissement des C.F.F. intéresse les hôteliers non seulement en tant que citoyens, mais encore du point de vue de notre économie touristique nationale. Il est donc justifié de renseigner nos membres sur le contenu de cette loi qui a été approuvée à la presque unanimité des Chambres fédérales. L'article ci-après émane de la plume d'une personnalité des milieux ferroviaires particulièrement bien placée pour traiter ce sujet. Tout en défendant cette loi, l'auteur de l'article fait cependant état du referendum qui a été lancé et, que en Suisse romande spécialement, on désièrait beaucoup voir aboutir.

Les Chambres ont adopté le 23 juin, à une majorité écrasante, une nouvelle loi sur les Chemins de fer fédéraux qui remplace la loi de rachat du 15 octobre 1897 et celle du 1er février 1923 sur l'organisation et l'administration des C.F.F.

Elle ne modifie pas de façon essentielle les dispositions de ces deux lois, mais vise davantage à réaliser l'assainissement financier du réseau.

Le bilan des chemins de fer fédéraux accuse actuellement un solde passif de 900 millions de francs, dû à plusieurs causes parmi lesquelles il faut citer la première guerre mondiale, la crise économique de 1930, la concurrence automobile, les charges imposées par la Confédération à ses chemins de fer et qui auraient dû grever le budget fédéral, enfin et surtout la structure financière malsaine imposée aux C.F.F. à l'art. 7 de la loi de rachat de 1897.

D'où viennent les déficits des C.F.F.

Le déficit des C.F.F. n'est pas récent, il remonte à 1914 et dépassait en 1922 500 millions de francs. Sitôt après la première guerre mondiale, les organes dirigeants des Chemins de fer fédéraux entreprennent une réorganisation technique radicale du réseau et la poursuivent sans relâche, réduisant l'effectif du personnel de près d'un tiers en 15 ans, rationalisant l'exploitation et l'activité des divers services, cherchant par tous les moyens à comprimer les dépenses afin d'équilibrer les comptes. En 1923, une loi modifie l'organisation du réseau, allégeant considérablement l'appareil administratif et permettant une marche plus souple et plus expéditive des affaires. Malgré ces réformes profondes apportées à la technique et à l'organisation ferroviaires, la concurrence automobile et la crise économique provoquent, dès 1930, une nouvelle ère de déficits. Même après le redressement économique de 1936, le compte de pertes et profits se solde par des déficits de 15 à 35 millions de francs, et ce n'est qu'à partir de 1939 que, sous l'effet du rationnement de l'essence et des pneus, du trafic militaire et du trafic de transit, la situation se stabilise à nouveau. Mais cette amélioration ne durera pas au-delà des circonstances qui l'ont fait naître, et la hausse des prix et des salaires se traduit déjà pour 1942 et 1943 par une baisse sensible des bénéfices.

Les mesures de réorganisation technique et administrative ne suffisant pas à rétablir l'équilibre de leurs comptes, les C.F.F. s'efforcent depuis 1930 de réaliser une réorganisation financière, un assainissement du réseau. La nouvelle loi vient enfin d'aboutir, après quinze ans de travaux préparatoires et de délibérations, à un vote positif des Chambres; il lui reste à franchir le cap du referendum et, peut-être, de la votation populaire.

Le comité d'action pour la réorganisation des C.F.F. sans présenter de programme constructif, cherche à la loi du 23 juin 1944 d'être l'impulsion de se limiter à une opération comptable sans remédier aux causes profondes des déficits. Cet argument tombe lorsque l'on sait que cette loi n'est qu'une étape, la dernière, indispensable comme les autres, de la réorganisation des C.F.F.

But de la loi

Parmi les causes de déficits que nous avons énumérées, il en est d'irremédiables, comme les crises économiques, d'autres auxquelles on remédiera par la suite, et nous pensons à un partage rationnel du trafic entre la route, l'air, l'eau et le rail, d'autres enfin que la nouvelle loi sur les C.F.F. s'efforce de supprimer.

On parle beaucoup aujourd'hui, au Parlement et dans la presse, de l'influence politique exercée sur les chemins de fer fédéraux. Ceux-ci semblent être en butte à un véritable chantage, à une pression de tous les instants, à caractère démagogique, tendant à leur imposer des dépenses somptuaires dans l'intérêt d'une minorité politique agissante. Et l'on cite à l'appui de ces griefs les « charges extraordinaires » imposées au réseau par les pouvoirs fédéraux. Rien n'est plus inexact. Ces charges sont de trois sortes: celles qui remontent à un rachat et ne se produisent plus, celles de la dernière guerre, et qui ont été soigneusement évitées durant celle-ci, celles enfin qui résultent de requêtes de gouvernements cantonaux appuyées par le Conseil fédéral, tendant à accorder des avantages à des régions excéntriques du pays. Il s'agit dans tous les cas de dépenses indispensables, mais qui ont été mises à tort à la charge des C.F.F. et auraient dû être assumées par la Confédération. Ces charges ont pour ainsi dire disparu ces dernières années, et pour y mettre un frein,

la loi du 23 juin 1944 s'efforce de rendre les organes fédéraux conscients des dépenses qu'ils imposent au réseau en prescrivant que l'Assemblée fédérale statue, lors de l'approbation des comptes sur la façon de combler un déficit éventuel.

Les adversaires de la loi voudraient qu'on allât plus loin encore et qu'on enlevât aux organes fédéraux la compétence sur la gestion des C.F.F. Ils démontrent par là une incompréhension totale de la situation: la Confédération est propriétaire du réseau et répond en cette qualité, de tous ses engagements; le moins qu'elle puisse demander est que ses organes aient un droit de regard et puissent s'immiscer dans une certaine mesure dans sa gestion, tout comme l'Assemblée générale des actionnaires d'une société anonyme établit les statuts, prend connaissance du budget et des comptes, exerce son contrôle sur l'administration et la direction. Le gouvernement a encore une autre fonction à remplir, essentielle elle aussi: il doit défendre les intérêts militaires, économiques, culturels de la collectivité. Ce rôle ne peut être dévolu qu'aux représentants du peuple, les pouvoirs fédéraux.

La réforme financière

Mais la réforme principale apportée par la loi du 23 juin 1944 est d'ordre financier. Elle consiste à corriger une erreur grossière commise par le législateur de 1897 qui, par crainte des actionnaires étrangers, et des contribuables qui auraient rejeté la loi de rachat si elle avait été liée à de nouvelles charges fiscales, a fondé l'entreprise exclusivement sur le crédit. Qu'on s'efforce d'imaginer une entreprise privée entièrement financée par des emprunts: elle courrait irrémédiablement à la faillite, en admettant qu'il lui fût possible de trouver les fonds nécessaires. Pourquoi en serait-il autrement pour une régie d'Etat? Les C.F.F. sont les seuls chemins de fer au monde à avoir des charges d'intérêts si élevées; si élevées que les bénéfices d'exploitation n'y suffisent souvent pas et qu'ils doivent être assurés par l'émission de nouveaux emprunts. C'est pourquoi l'entreprise est aujourd'hui surcapitalisée, et qu'un désendettement s'impose.

Le message du Conseil fédéral du 17 septembre 1943 estime le surendettement à 900 millions de francs et propose un dégrèvement fixe de ce montant. Il établit en outre le total des emprunts des C.F.F. ont été mesurés de 1927 à 1938, de payer les intérêts, et préconise, pour le surplus, la création d'un capital de dotation à revenu variable de 400 millions de francs. Ce sont donc au total 1300 millions de francs dont le réseau se trouve déchargé par la loi du 23 juin 1944, soit 52 millions d'intérêts annuels calculés à 4%. Elle décrète en outre que les déficits éventuels ne saurient à l'avenir être reportés à compte nouveau, autrement dit accroître la dette des C.F.F., mais devront être amortis par la Confédération. Enfin, la dette ne s'accroîtra pas non plus par suite d'une augmentation du compte de construction, puisque sauf décision des Chambres les acquisitions et constructions nouvelles ne doivent pas dépasser les ressources provenant des amortissements industriels.

Ces mesures sont sages et de nature à préserver l'entreprise d'un surcapitalisme excessif. Les calculs se fondent sur la période la plus défavorable pour les C.F.F., celle qui comprend les années de crise 1930 à 1936. Si la concurrence des autres moyens de transport devait compromettre dans une mesure plus forte encore les résultats du réseau, il appartiendrait au législateur de prendre des dispositions destinées à éviter une nouvelle dévalorisation des capitaux qui y sont investis, de nouveaux sacrifices des contribuables, à assurer l'existence d'une entreprise indispensable à la prospérité et à la défense nationales.

Ces mesures ont une autre raison d'être, dont l'importance n'échappera à personne: la structure financière des C.F.F. a pesé lourdement sur leur gestion et les a contraints, afin d'équilibrer leurs recettes et leurs dépenses dans une certaine mesure, de suivre une politique tarifaire très prudente. Ce sont les usagers du chemin de fer qui ont subi jusqu'ici les conséquences des erreurs commises lors du rachat. Le contribuable n'a jamais déboursé un centime pour les C.F.F., qui ont servi la communauté tout entière en ravitaillant la Suisse, parfois à leur détriment, en assurant le transport de la poste, en soutenant les intérêts de l'économie et de la défense nationales. Il est temps que cette situation prenne fin par une répartition plus équitable des frais entre usagers et contribuables.

Conclusion

Depuis de longues années, les C.F.F. s'efforcent d'adapter leurs tarifs à un coût de vie qui n'a cessé de baisser depuis 1922. Ils en ont été empêchés par la situation financière du réseau et se sont bornés à accorder des facilités exceptionnelles (billets du dimanche, abonnements de vacances, etc.), afin d'éviter une trop forte diminution de recettes. Lorsque la guerre a éclaté, un tarif voyageurs entièrement refondu, basé sur des taxes plus avantageuses, était à l'étude. Seul le développement de l'économie et de la défense nationales ces travaux sitôt les circonstances redevenues normales, et d'adapter si possible nos tarifs-voyageurs à ceux de l'étranger.

Petite Chronique

Soins à donner aux vêtements des hôtes?

Un des journaux professionnels des voyageurs de commerce publie une suggestion d'un de ceux-ci à propos des soins que les hôtels devraient apporter aux vêtements de leurs hôtes. Nous exposons volontiers cette proposition et la mettons également en discussion. Le voyageur de commerce en question déclare que les membres de cette profession sont appelés à « bien présenter » et à avoir autant que possible des vêtements impeccables. Mais cet aspect extérieur se ressent souvent assez fortement des longues heures passées en chemin de fer par exemple, et il serait donc indiqué de créer dans les hôtels de passage un service spécial qui, pendant la nuit, nettoierait, détacherait, repasserait les vêtements des clients, et qui effectuerait aussi les petites réparations qui sont souvent nécessaires. L'hôte serait volontiers prêt à payer un modeste supplément pour un tel service, et l'hôtel qui serait doté d'un département de ce genre aurait certainement la préférence des voyageurs.

Il serait intéressant de savoir ce que les hôteliers pensent de cette suggestion, mais il convient toutefois de dire que, dans de nombreux cas, le personnel d'étage est déjà mis à contribution par les hôtes pour des services de ce genre et qu'il est prêt à exécuter des ordres spéciaux dans ce domaine. En général, l'hôtel ne compte rien pour cela et les employés (il s'agit le plus souvent de travaux concernant le personnel féminin) attendent et reçoivent sans autre, pour ses services spéciaux, des pourboires supplémentaires. Mais si l'on doit traiter un grand nombre de vêtements, il faudrait engager du personnel spécialisé, d'autant plus que le travail devrait s'effectuer de nuit pour que les hôtes puissent trouver leurs vêtements à leur porte le lendemain matin, et cela ne pourrait se faire qu'en portant au compte client les frais occasionnés par un tel service. Il ne s'agit pas ici d'une question de bonne volonté, mais d'un problème de frais. Les avantages qui sont déjà consentis aux voyageurs de commerce ne permettent en tous cas pas de mettre gratuitement à leur service un département qui coûterait certainement assez cher. Le modeste supplément dont il est fait mention ci-dessus ne suffirait certainement pas à couvrir la part de frais qui incombe à l'hôte, mais il faudrait compter aux voyageurs qui recourent à un service de ce genre un montant de plusieurs francs, comme c'est le cas pour les entreprises spécialisées dans le nettoyage et le repassage des vêtements. Il faudrait en outre savoir dans quelle mesure un service de ce genre répond à un besoin général. Nous serions heureux de recevoir et de publier l'opinion de personnes compétentes sur ce point.

Nouvelles de l'étranger

Les prix des hôtels du Liban

Alors qu'un certain nombre de « prophètes » nous déclarent qu'après la guerre la clientèle riche pouvant payer des prix élevés aura complètement disparu, que le glas est en train de sonner pour les Balcons et hôtels de luxe qui sont trop chers, et qu'il faut se préparer en vue d'un trafic touristique strictement populaire, il est bon de jeter un coup d'œil sur les prix pratiqués dans certains pays. Les renseignements que nous parvenons à ce sujet sur l'hôtellerie libanaise sont particulièrement suggestifs.

Deux commissions officielles ont visité tous les hôtels d'estivage et, à la lumière des rapports qu'elles ont présentés à la direction du Commerce et de l'Industrie, un tarif unique a été établi pour l'été 1944. Disons encore pour l'intelligence de ce qui va suivre que la livre libanaise est officiellement cotée à fr. 2.

- Prix de pension dans les hôtels de luxe: 18 à 24 livres (fr. 36.— à 48.—);
- Prix de pension dans les hôtels de 1ère classe: 15 à 18 livres (fr. 30.— à 36.—);
- Prix de pension dans les hôtels de 2ème classe: 12 à 15 livres (fr. 24.— à 30.—);
- Prix de pension dans les hôtels de 3ème classe: 10 à 13 livres (fr. 20.— à 26.—).

Des milieux bien informés nous affirment en outre que les hôtels dits de luxe correspondent à des hôtels de second rang chez nous, et l'on nous assure que, comme l'année dernière, il y aura cet été une clientèle nombreuse prête à payer ces tarifs qui nous paraissent exorbitants, mais qui sont considérés comme tout à fait normaux au Liban vu les fortunes colossales qui se sont constituées dans le Moyen Orient pendant cette guerre.

Certes ces prix ne sont pas approuvés partout et, en Egypte par exemple, on est fort mécontent du Liban touristique. On calcule en effet qu'un Egyptien qui veut estiver pendant un mois au Liban dans un hôtel de luxe doit compter, avec le pourcentage (10%) qui est obligatoire et les extra, une somme d'environ 130 livres égyptiennes, ce qui fait, au cours officiel moyen de fr. 17,50, 2,275 francs suisses, soit plus de fr. 75 par jour et cela sans quitter l'hôtel. Un journal égyptien se demande si, dans ces conditions, il y aura beaucoup d'Egyptiens qui risqueront l'estivage au Liban et propose que le gouvernement libanaise intervienne pour faire réduire ses prix. Certes le coût de la vie est très cher au Liban,

Groupe d'échange d'expériences

On cherche encore quelques membres de la Société qui s'intéresseraient à la création d'un nouveau groupe d'échange d'expériences englobant des hôtels-garnis. Toutes questions ou inscriptions à ce sujet sont à adresser au Service de renseignements économiques de la Société suisse des hôteliers, Gartenstrasse 112, Bâle.

poursuit ce journal égyptien, mais il ne semble pas justifier des prix pareils. Il exprime la crainte qu'une fois la guerre terminée les Egyptiens ne dirigent leurs pas vers les grands pays de tourisme d'Europe et ne se détournent du Liban qui semble trop vouloir profiter de la situation. Il doit y avoir là un encouragement pour l'hôtellerie suisse, car c'est la preuve qu'il y aura encore, immédiatement après la guerre, une clientèle riche qui viendra certainement ranimer nos hôtels de luxe, dont quelques-uns sont fermés temporairement, mais qui conserveront leur raison d'être. On voit aussi que nos prix sont relativement bas et s'effrayeront pas les Egyptiens entre autres, puisque le journal qui critique les prix du Liban déclare « des que les bateaux marchands pourront de nouveau sillonner la Méditerranée sans péril nous irons volontiers dépenser nos 150 à 250 piastres (26 à 44 francs) par jour un peu plus loin ».

Tea-fic et Tourisme

La situation de l'hôtellerie genevoise

L'industrie hôtelière genevoise passe actuellement par une période relativement favorable. Le coefficient moyen des lits est élevé, bien que ce seul élément n'ait pas pour corollaire des recettes aussi élevées que ce fut le cas avant la guerre. On se rappelle que l'hôtellerie genevoise avait traversé, au début de la guerre, une forte crise. Il est par conséquent intéressant de rechercher les causes de sa prospérité actuelle.

Nous en voyons trois principales, déclare le « Courrier de Genève », qui sont toutes en relation directe avec les événements internationaux. La première est la conséquence inévitable de la fermeture des frontières. Les touristes suisses sont aujourd'hui réduits au tourisme intérieur. Genève en bénéficie comme les autres. Mais cela ne suffit pas à expliquer la très forte occupation des lits dans les hôtels genevois.

Il est certain que l'affluence de réfugiés est pour beaucoup dans cette situation. Un grand nombre d'entre eux, qui ont de l'argent disponible, se sont fixés de façon permanente dans les hôtels. Certes, leur situation présente ne leur permet pas de dépenser autant que les touristes étrangers d'avant 1939. Mais ils forment un fond de clientèle stable et régulier, ce que les hôteliers apprécient fort. Le fort coefficient d'occupation des lits serait en effet bien inférieur à ce qu'il est, si quelques-uns des plus grands hôtels de la place n'avaient été obligés de fermer leur portes, pour abriter faute d'hôtels, à une exception près, des services de la Croix-Rouge internationale et des institutions connexes. Quelques chiffres montreront l'importance de cette réduction du nombre des hôtels.

Avant la guerre, le nombre des lits disponibles dans les hôtels était de 2745, à quoi il fallait ajouter 1412 lits de pensions. Ensuite de la fermeture de cinq des principales entreprises de la branche, ce nombre s'est sensiblement réduit et des institutions connexes. Quelques chiffres montrent l'importance de cette réduction du nombre des lits disponibles dans la forte occupation de ceux qui restent.

Il est possible que certains des hôtels fermés ne reprennent pas immédiatement leur exploitation normale après la guerre. Par contre, la plupart des hôtes forcés d'aujourd'hui repartiront dès que cela sera possible, tandis que les Suisses pourront de nouveau voyager à l'étranger. Il faut donc espérer que Genève redeviendra le siège de grandes institutions internationales, et accueillera de ce fait un grand nombre d'hôtes venus de toutes les parties du monde. Sans quoi l'hôtellerie genevoise risquerait de traverser une crise dont elle aurait bien de la peine à se remettre.

Nécrologie

Giuglielmo Boldt †

Nous apprenons la triste nouvelle du décès, à l'âge de 59 ans, de notre membre *Giuglielmo Boldt*, propriétaire de l'Hôtel Boldt à Lugano-Castagnola, qui s'est éteint le 14 août après avoir consacré sa vie à l'hôtellerie. Il avait commencé la carrière comme cuisinier en Italie où il resta jusqu'en 1914. Appelé par la guerre à faire son service militaire en Allemagne, il revint, irrésistiblement attiré par le sud, se fixer dans notre pays et se fit apprécier encore comme remarquable cuisinier au sanatorium Keller. S'étant établi, il sut faire de l'Hôtel Boldt qu'il dirigea avec compétence pendant 22 ans l'entreprise réputée que l'on sait. Il s'intéressa aux problèmes touristiques et fit partie des associations régionales où l'on écoutait ses avis avec intérêt. Nous présentons à sa famille l'expression de nos sincères condoléances.

Schuster Teppiche Linoleum Vorhangstoffe

Die Schweiz - ein Gastland
Erneuerung Ihrer Hotelräume
für den Wintersport 1944/45



Auf Grund langjähriger Erfahrungen empfehlen wir:
Innenausbauten, Möblierungen von:
Aufenthaltsräumen, Wohnhallen,
Speisesälen, Hotelschlafzimmern
Eigenes Architektur-Bureau - Vorschläge unverbindlich
Erstklassige Referenzen

H. Woodtly & Co. AG., Aarau
Möbelfabrik

FEINE
BORDEAUX UND BURGUNDER
RHEIN UND MOSEL
Flaschenweine

BAECHLER & CIE., ZÜRICH 6
IMPORTATION - TEL. 801 05 - TURNERSTRASSE 37



Ihre Gäste strahlen...

wenn Sie ihnen zum Morgenessen eine Sechser-Portion Chalet-Sandwich, ¼ fett oder «Milchbueb» ¼ fett aufstellen! Als Brotaufstrich und um die fehlende Butter vergessen zu lassen, gibt es nichts Besseres! Eine grosse Chalet-Sandwich-Schachtel von 225 gr, aufgeteilt in 6 Portionen nur 150 Punkte. «Milchbueb», gleiches Gewicht und gleiche Einteilung nur 100 Punkte.

Überall erhältlich durch den ortsansässigen Detailhandel und durch die **HOWEG, Einkaufsgesellschaft für das Hotel- und Wirtgewerbe, Grenchen**. Bezugsnachweis durch den Fabrikanten: **Alpina-Käse A.G., Burgdorf**



So sieht der Schuhputzkasten **Record** aus, dessen Modell an der Delegierten-Versammlung in Locarno gezeigt und als äusserst praktisch und nützlich bezeichnet wurde.

Und die Lösung, die lautet: Kein Schweizer Hotelier überlässt fürderhin die Anschaffung des Schuhputzmaterials seinen Portiers, das ist seine Sache. In jedes Hotel gehört ein Record-Schuhputzkasten, der Kosten, der von den Angestellten-Verbänden aus der Praxis für die Praxis geschaffen wurde. Die beauftragte Herstellerin empfiehlt sich Ihnen angelegentlich für die Lieferung.

Chemische Fabrik Schachen AG. Kriens-Luzern
seit Jahrzehnten spezialisiert für Schuh- und Bodenpflegemittel

Zu verkaufen
ca. 100 gut erhaltene
Nussbaum-Stühle
passend für Restaurant oder Konditorei
Offerten erbet. unter Chiffre N.S. 2428 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Bier ist etwas Gutes
seit Jahrtausenden

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

Genügt Ihr Telephon?
Kennen Sie die sogenannte Hotelvermittlungs-Anlage mit Hotelstationen? Sie kann auch mit Lichtruf als Angestellten-Suchanlage kombiniert und so Ihren besondern Wünschen und Bedürfnissen angepasst werden. Möglicherweise leistet Ihnen auch ein Telephon-automat gute Dienste.
Wir beraten Sie gerne und unterbreiten Ihnen gegebenenfalls ein unverbindliches Projekt.

Baumann, Koelliker & Co. AG. Zürich, Sihlstr. 37 Tel. 233 733

Es beweisen's 1000 Referenzen, dass mit **Carlton** alle Böden glänzen!

PROCAR A.G. ZÜRICH
Telephon 6 58 11 Wasserwerkstrasse 12

Leiterin gesucht
Zur Führung unserer „Bierquelle“ suchen wir eine selbständige Leiterin. Die Bewerberin muss mit den Gästen gut verkehren und eine kleine Anzahl Angestellte leiten können. Ausserdem muss sie ordnungsgemäss, initiativ und energisch und im Kontrollwesen versiert sein. — Offerten mit Angabe von Referenzen und der Bedingungen gef. an R. A. Lüthi, Casino, Bern.

On cherche:
Cuisinier pour seconder le chef et éventuellement le remplacer.
Cuisinière seule pour petite clinique, capable et expérimentée.
Cuisinière à café
Aide-gouvernante
lère Lingère-gouvernante
Lingère-stoppeuse

Places stables. Entrée: début septembre. Offres détaillées avec copies de certificats et photographies sous chiffre C. H. 2425 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

RICHTIGE WEINBEHANDLUNG
Der gute **WÄADTLÄNDER**
trägt die Garantie-marke
L'OFFICE DES VINS VAUDOIS
LAUSANNE
QUALITÄT, ECHTHEIT

Komfortabel eingerichtetes Sanatorium
in Davos, mit 93 Zimmern, in freier, sonniger Lage, wird aus Altersrückichten zum Kaufe angeboten. Das Haus würde sich auch ohne weiteres zum Betriebe eines Sporthotels eignen. Offerten nur von solventen Interessenten unter Chiffre F.M. 2405 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Anstellung für meinen Alleinkoch
sehr guter Arbeiter mit fottem Charakter. Eintritt anfangs September. Monatslohn Fr. 500.—. Hotel Ravizza-National, San Bernardino (Gr.)

SARDINEN UND THON
Preisliste verlangen
L. Cipariso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 600 94

Machine à laver le linge
(bois ou charbon), en bon état, capacité 50 kgs est demandée d'occasion
Offres avec description et prix sous chiffre M.A. 2399 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Gesucht für sofort junge, ehrliche, gut präsentierende
TOCHTER
deutsch und franz. sprechend, in Confiserie-Tea-room. Alter 20-25 Jahre. — Offerten mit Zeugnisfotos, Photo und Saläransprüchen an Confiserie Lutz, Winterthur.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern
Ab September: im Hotel MONTANA Luzern!
19. September bis 21. Dezember:
Sprachkurs • Fachkurs • Sekretärkurs
Staatlich subventioniert
Prospekt gratis
«MONTANA» LUZERN
Für die Vorgeswärtstrebenden!

Gesucht:
Buffetlehrtochter
Kellnerlehrling
Portier (Militäraushilfe für 6 Wochen)
Commis de rang
Saaltochter
Jahresstellen. Eintritt sofort. Hotel Hecht, St. Gallen.

Important buffet de la Suisse romande demande lère et 2ème
dames de buffet
connaissant les deux langues. Bon gage. Places à l'année. Ecrire sous chiffre P. 14907 P. à Publicitas Fribourg.

Stadthotel sucht Etagegouvernante
gewandte, erfahrene, sowie eine
I. Buffetdame
Offerten mit Gehaltsansprüchen und Photo unter Chiffre S.H. 2418 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche pour le 1er septembre une
fille de salle
(connaissant le service de restauration) et une
femme de chambre
Faire offres avec copies de certificats et photo à Hôtel des Trois Rois, Le Locle.

Vorteilhafte Putzmittel
(COUPONFREI)
Händereinigungs- und Putzpaste
KESTA- und BLITZ-Scheuerpulver
In Dosen und offen
BEKO-Spül- und Entfettungsmittel
KELLER & CIE, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

Zur selbständigen Leitung eines erstklassigen, modernen Stadthotels wird tücht., energischer
Hotelfachmann
gesucht
Bei guten Leistungen Leberstellung und Möglichkeit, das Hotel später käuflich zu übernehmen. Offerten unter Chiffre F.M. 2422 an die Schweizer Hotel-Revue, Bas. 1 2.

Bellardi Vermouth
QUALITÄT
FÜR DIE SCHWEIZ: PRODUITS BELLARDI S.A. BERNE