**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein
**Band:** 39 (1930)
**Heft:** 27

**Werbung**

**Nutzungsbedingungen**
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 02.10.2025

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

lauschigen Koje, und gedeckter Tafel im gleichen Stile genoss verdiente Beachtung. Überhaupt bildeten die Kojen der Hotels vom Genfersee ohne Unterschied wahre Juwele der Tafeldeckkunst. Zahllose photographische Aufnahmen der Kojen, sowie der einzelnen Kochkunstobjekte sind erstellt worden. Deren Sammlung an zentraler Stelle und Abgabe an die Fachorganisationen zur Einverleibung in deren Sammlung wäre erwünscht. Wir haben keine bessere Gelegenheit zur Äufnung und Vervollständigung solcher Sammlungen, Kulturdokumente der Schweizerischen Hotellerie. Es ist eine nie wiederkehrende Gelegenheit. Wir laden unsere Mitglieder ein, dem Zentralbureau Photos, Menus und Beschreibungen für unsere Sammlung zuzustellen.

Fünf Zöglinge der Hotelfachschule des Schweizer Hoteliervereins in Cour-Lausanne unter Führung ihres Chefs M. Déléaval haben ein nettes Menu zusammengestellt und die entsprechenden Platten ausgestellt, die eine gute Durchschnittsleistung als Lehrlingsarbeit darstellte und wohlwollende verdiente Beachtung fand.

Mit einer zwar kleinen aber auserlesenen Kollektion rückte die Gruppe der Luganesen auf. Ganz besonders wurde das exakte Dekor auf der Poularde und auf dem Turbot beachtet; die Demoiselle de Cherbourg entpuppte sich als eine sehr behäbige Fischersfrau mit ihrem ebenso imposanten Nachwuchs. Die „Marquise de Canard" hat hier eine andere humoristische Anwendung gefunden.

Mit sehr hohen Erwartungen sah man diesmal der Ausstellung einer „Equipe française déléguée par la Société des Cuisiniers de Paris" unter technischer Führung von Léon Schweckler entgegen. Die Brigade löste ihre Aufgabe in der Weise, dass sie typische Landesspezialitäten aus dem Elsass, dem Artois, Bourgogne, Bretagne, Gascogne, Limousin und der Provence brachte z. T. in landesüblichen Geschirren. Sie waren in der glücklichen Lage, damit den Reichtum ihres Landes an vegetabilischen und animalischen Erzeugnissen zu demonstrieren, ein Reichtum, auf dessen Mannigfaltigkeit sich eben die französische Küche historisch entwickeln konnte. Auf einer schweizerischen Kochkunstausstellung lassen wir grosse Reissockel und präpariertes Gefieder von Wildgeflügel als veraltet, der alten Schule Dubois & Bernard angehörend, nicht mehr gelten. — Eine fleissige technische Arbeit war ein Plateau mit einer gastronomischen Karte von Frankreich, eine Trüffelzeichnung, nach unseren Begriffen aber ohne praktischen Wert, solange sie nicht als selbständiges Gericht behandelt wird. Immerhin waren hier erste Kräfte, wenn wir nicht irren alles in der Schweiz beschäftigte französische Chefs, vereint, um eine lehrreiche Kollektion Landesspezialitäten zu bringen.

Hotel Bahnhof in St. Gallen führte uns ein so schönes Menü vor, dass es uns allen Respekt vor der Kochkunst in der Gallusstadt abnötigte.

Zwei Prachtsleistungen zeigten uns dann wieder die Hotels Baur au Lac und St. Gotthard in Zürich: das erstere mit einem „Buffet volgavienne" und einer Zuckerskulptur: die Wolgaschlepper, das letztere mit ca. 60 Restaurationsplatten aus dem täglichen Betrieb des Hauses. in ähnlicher Aufmachung stellte sich das Bahnhofbuffet St. Gallen mit einer Reihe Restaurationsspezialitäten vor.

The Big Five St. Moritz, unter welchem Titel sich die fünf grössten Hotels von St. Moritz kollektiv vorstellten, brachten einen Lunch en plein air, ein Dîner de Gala für 8 Couverts, einen Repas au grill, ein Souper roulant, ein Buffet Gourmand. Es wurde im Besonderen die einfache, vornehme Anrichtweise bemerkt. Sockel usw. wurden nach Möglichkeit vermieden, so dass, nachdem sich die Gäste serviert haben, keine störenden ungeniessbaren Reste auf den Plateaux verbleiben.

## Beschäftigungsgrad in der Hotellerie

### Mai-Ergebnisse.

Durch die Erhebungen des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit über den Beschäftigungsgrad im Hotelgewerbe sind im Monat Mai 1205 Betriebe erfasst worden mit 86,000 Gastbetten. Davon waren Mitte des Monats 800 Betriebe mit 49,000 und Ende Mai 829 Betriebe mit 52,000 Gastbetten geöffnet. — Die durchschnittliche Bettenbesetzung der geöffneten Betriebe ist von 42,1% zu Ende April auf 35,5% zu Mitte Mai zurückgegangen und zu Ende Mai wiederum auf 37,6% angestiegen. Der Rückgang der Durchschnittsbesetzung betrifft sowohl die unter 1000 m. ü. M. als auch die höher gelegenen Betriebe und zwar ungefähr im gleichen Ausmasse, während die leichte Zunahme der Besetzung von Mitte auf Ende Mai sich hauptsächlich auf die Häuser über 1000 m ü. M. erstreckt. — Die Zahl der beschäftigten Personen auf 100 vorhandene Gastbetten betrug Mitte Mai 30,4 und Ende Mai 31,3 (Ende April 32,0), während auf 100 besetzte Betten Mitte des Monats 85,5 und Ende Mai 83,3 beschäftigte Personen entfielen. Die Zunahme in der ersten Monatshälfte betrifft beide Höhengruppen, die leichte Abnahme in der Zweiten Hälfte ausschliesslich die unter 1000 m ü. M. gelegenen Betriebe, während die höher gelegenen Unternehmen eine kleine Zunahme dieser Verhältniszahl zu verzeichnen haben.

## Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes

Diese Genossenschaft hielt am Freitag, den 6. Juni, im Hotel Hirschen in Interlaken ihre XIII. ordentliche Generalversammlung ab. Unter der gewohnt kundigen Leitung ihres Präsidenten, Herrn W. Hofmann, nahm die Erledigung des statutarischen Geschäfte wie Genehmigung des Protokolls der letztjährigen Hauptversammlung, Jahresbericht, Jahresrechnung und Bilanz per 31. März 1930, Budget pro 1930/31, sowie der Minimaltarif und die Klassifikation pro 1930 einen glatten Verlauf. Ebenso fanden die Vorschläge zu den Ersatzwahlen in den Vorstand und die Kontrollstelle die einhellige Zustimmung der Versammlung. An Stelle des im August 1929 verstorbenen Herrn Albert Immer, Hotelier in Meiringen, wurde der derzeitige Präsident des Hotelier-Verein Meiringen und Umgebung, Herr Emil Thöni, Hotel Hirschen in Meiringen, als Vertreter des Oberhasli in den Vorstand gewählt. Infolge Rücktritt des Herrn Max Wagner, Hotelier in Interlaken, ist der bisherige Suppleant, Herr Rud. H. Dettelbach, Hotelier in Kandersteg, als Rechnungs-Revisor gewählt worden und als Revisor-Suppleant beliebte Herr Werner Lanz, Beamter der Kantonalbank von Bern, Filiale Interlaken.

Aus dem von Präsident Hofmann erläuterten Jahresbericht dürfte die Wiedergabe folgender Abschnitte von Interesse sein:

„Die Vorsaison wies im allgemeinen kein günstigeres Bild auf als im Vorjahr. Vereinzelt und besonders auch bei grossen Hotels war sogar ein nicht unwesentlicher Frequenzrückgang festzustellen. Die hier massgebenden Ursachen werden auf die ungünstige Witterung im Mai, sowie teilweise auf die Pockenepidemie und den damit verbundenen Impfzwang für Durchreisende in Frankreich zurückgeführt. Auch die Parlamentswahlen in England verhinderten viele Reisende, ihr Land zu verlassen.

„Die Frequenz der Hochsaison war im ganzen nicht so stark wie im Sommer 1928. Der im Vorjahr wahrgenommene Hochdruck von Mitte Juli bis 20. August wurde meistenorts vermisst. In einzelnen Bergstationen hat sich der Zuspruch von Seite der Kurgäste trotzdem eher etwas gebessert. Für vorwiegend auf Schweizergäste eingestellte Betriebe hat sich das Eidgenössische Schützenfest in Bellinzona als nachteilig erwiesen. Eine erfreuliche Verbesserung des Saisonergebnisses brachte dagegen für viele Tal- und Seekurorte das auf Ende August eingetretene schöne Wetter und bewirkte dadurch, dass die Nachsaison für verschiedene Betriebe den in der Vorsaison erlittenen Ausfall wieder wett zu machen vermochte. Mit Ausnahme der durch Bergbahnen und Autostrassen erreichbaren Ausflugspunkte und Höhestationen haben jedoch die meisten Bergkurorte von dem prächtigen Nachsaisonwetter keinen nennenswerten Vorteil mehr ziehen können, indem dasselbe für diese zu spät eingetreten ist.

„Die Wintersaison setzte schon auf Weihnachten sehr stark ein. Sie musste jedoch mit dem ersten Gästewechsel einen unerfreulichen Rückschlag erfahren, hervorgerufen durch die damals nicht sehr günstigen Witterungs- und Sportverhältnisse und namentlich auch als Folge des im Herbst 1929 erfolgten Börsenkraches in New-York. Erfreulicherweise brachte aber die Nachsaison dank der inzwischen eingetretenen guten Sportverhältnisse in zahlreichen Winterkurorten neue Belebung und damit willkommenen Ausgleich. Es darf noch bemerkt werden, dass insbesondere diejenigen Winterkurorte und Betriebe eine wirklich befriedigende Saison registrieren können, die von jeher vorwiegend auf Sportsgäste aus England eingestellt waren.

Inbezug auf Preisnormierung und Tarifwesen erwähnt der Bericht, dass, zufolge des Schritthaltens mit der Modernisierung der Hotels im benachbarten Ausland, ein Preisabbau auch heute nicht in Erwägung gezogen werden kann, umsoweniger, als neben den hieraus entstehenden Kosten unserm Hotelgewerbe auch infolge künftiger gesetzgeberischer Erlasse neue Lasten bevorstehen. Da die Zölle auf Lebens- und Genussmittel stets steigen, ist ein Festhalten an den bisherigen Minimalpreisen ebenso erforderlich als gerechtfertigt. Die Einrichtung des fliessenden Wassers in den Zimmern macht ungeahnte Fortschritte und erstreckt sich nun auch mehr und mehr auf die Bergkurorte.

„Im abgelaufenen Jahr sind wiederum einige Hotels, teils auf eigenes Begehren und teils zufolge wesentlicher Komfortverbesserungen, in eine höhere Kategorie versetzt worden. Ohne den von jedem einsichtigen Hotelier anerkannten Schutz unserer segensreich wirkenden Preisnormierung wären derartige Höhereinschätzungen weder denkbar noch möglich. Es liegt deshalb im Interesse sämtlicher Hoteliers im Oberland, dass opferwillige Solidarität bekundet wird, und dass unsere Bestrebungen sowohl preispolitisch als auch allgemein wirtschaftlich durch Beitritt zur oberland. Hotelgenossenschaft anerkannt und unterstützt werden.

„Ein Beweis verdankenswerter Bereitwilligkeit zur Mitarbeit an Werken zu wohltätigen Zwecken hat die Leitung der Hotelgenossenschaft dadurch erbracht, dass deren Sekretariat in Verbindung mit den lokalen Hotelier- und Verkehrsvereinen seit acht Jahren den Verkauf der Bundesfeier-Abzeichen am 1. August organisiert und im ganzen Oberland mit Erfolg durchgeführt hat. Ohne sich den Vorwurf des Eigenlobs gefallen zu lassen müssen, darf hier zur Orientierung des Publikums bekanntgegeben werden, dass in diesen acht Jahren über Fr. 200,000.— zu Wohlfahrtszwecken gesammelt und von der Hotellerie des Berner Oberlandes dem Bundesfeier-Komitee abgeliefert werden konnten. Im abgelaufenen Jahr allein sind rund Fr. 35,000.— gesammelt und abgeliefert worden.

„Eine interessante und zugleich erfreuliche Tatsache liegt in der im Bericht der Geschäftsleitung bekanntgegebenen Feststellung, dass heute der Hotelgenossenschaft 95% sämtlicher Gastbetten im Oberland angeschlossen sind und zwar im ganzen 21,937 in 349 Hotels und Pensionen. Dies ist wirklich eine respektable Kundgebung von Solidaritätswille bei der Grosszahl der Hoteliers und Pensionsinhaber im Oberland und deshalb ist es für die Leitung eines solchen Verbandes tatsächlich bemühend, zusehen zu müssen, wie die ihm bis heute ferngebliebenen Eigenbrödler der Vorteile seiner durch grosse Mühe und Arbeit erzielten Errungenschaften teilhaftig werden können. Demzufolge ist der im Schlusswort des Jahresberichtes zum Ausdruck gebrachte Gedanke vollauf berechtigt und sehr angebracht. Derselbe lautet nämlich:

„Dreizehn Jahre nun hat die Hotelgenossenschaft ihre Existenzberechtigung bewiesen. Mehr


BASEL VICTORIA NATIONAL
RENOVIERT

Verlangen Sie
vor Vergebung Ihrer Aufträge
in Ihrem und Ihrer Gäste Interesse
bemusterte Anstellung von
Swiga SCHWEIZER. A.-G. für WEINE & SPIRITUOSEN Basel

On demande à acheter
dans station fréquentée, bon
HOTEL
de 30 à 50 lits, bien situé. S'adresser par écrit sous chiffre SH 2143 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Zu verkaufen in Castagnola bei Lugano gutfrequentierte
HOTEL-PENSION
mit Restauration und Inventar in sehr guter Lage, Platz für 30 Fremdenbetten. Antritt auf 1. Sept. 1930. Preis Fr. 135000. Anzahlung n. Übereinkunft. Auskunft erteilt Traugott Schaufelbühl, Bremgarten (Aargau). 14229

HOTELIERS
Wenn Sie den Anforderungen d. Hygiene genügen und d. Ruf Ihres Hauses wahren wollen, dann
töten Sie Ihre Feinde
d. Schwabenkäfer
Russen
Küchenkäfer
Ameisen etc.
mit
Pulver Bauam!
das diese ekelhaften Schädlinge
anzieht - tötet - austrocknet
Garantie: Bei Nichterfolg Rückerstattung des Ankaufspreises
Packungen zu:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 0,100 | 0,300 | 0,500 | 1 | 2,500 | kg |
| 1.— | 2.75 | 3.75 | 6.75 | 13.50 | Frs. |

Das Paket zu 2,500 kg genügt, um ein Hotel mittlerer Grösse zu desinfizieren.
Chemisch-Pharmazeut. Laboratorium d. Zentralapotheke, A. G. Pettiat Yverdon. Handelsabteilung in Lausanne Postfach Bahnhof 11,125

*Lieber Freund!*

*Das war fein von Dir, dass Du mir die* ***Forellenzucht Gropp in Brunnen*** *empfohlen hast. Diese Firma ist wirklich auf der Höhe, sie bedient sehr zuverlässig und prompt und befriedigt punkto Grösse der Forellen jeden Wunsch. Doch noch ein anderer grosser Vorteil ist bei dem Bezuge vorhanden, durch die einzig dastehende Qualität und Haltbarkeit dieser Forellen hat sich mein Verbrauch in kurzer Zeit gerade um das doppelte gehoben, und meine Gäste sind voll Lob von diesen haltbaren und feinschmeckenden Forellen.*

*Dein Theodor.*

WEINE
Weinspezialitäten sind im Keller der Walliser Staatsreben:
«Malvoisie, Pinot blanc, Johannisberg, Aligoté, Rhin, Chenin Blanc, 36 plants.»
Ein Versuch kann nur Reklame machen.
Nähere Auskunft erteilt das kantonale Weinbauamt beim Depart. des Innern in Sitten.

Offeriere
grossfallende Speisezwiebeln u. neue Kartoffeln zu stets niedrigsten Tagespreisen. Garantiert prima Ware.
Hans Krenger, Portenier, Glockenthal b. Thun
Telephon 8.18 Bitte Inserat ausschneiden.

irrigateure
leibbinden, verbandstoffe, fiebermesser und alle übrigen sanitätsartikel. preisliste nr. 10 auf wunsch gratis und verschlossen.
gummiwaren
P. Hübscher
Zürich, Wühre 17

Viandes fraîches de choix
—
Charcuterie fine
—
Conserves de viandes
E. & Ch. Suter
Montreux

National-Kassen (Occ.)
verkauft mit aller Garantie. Reparaturen schnell u. zuverlässig. Eigene Papierschneiderei für Kassenrollen. Retournahme der Holzkernen bei Rollenbestellung. M. SING, Klosbachstrasse 15, Zürich. Telephon Limmat 4512.

ROHR-MÖBEL
Aparte Modelle in nur prima Qualität
Hubschmied & Lanz
Murgenthal

Eine Annonce
in der Hotel-Revue ist eine vorzügliche Geschäftsempfehlung

Fruits et Légumes frais
Fruits secs
—
Tous les articles de la saison
Expéditions rapides
—
Trullas & Cie, S. A., Genève
Téléph.: Mont-Blanc 63-79 - Adr. télégr.: Trullas-Genève
Succursale à Lausanne
Téléphone 23-378

SCHLAGRAHM in bekannter Qualität liefern
Gebr. Burger, Rahmmolkereien, Gisikon