

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 51 (1942)  
**Heft:** 1

## Heft

### 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:** 08.01.2026

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

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

**Nº 1**  
BASEL, 2. Januar 1942

**FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR**

**Nº 1**  
BALE, 2 janvier 1942

**INSERTATE:** Die einspaltige Nonpareille oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabat.

**ABONNEMENT:** SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halb. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. AUSLAND: bei direktem Bezug jährl. Fr. 15.—, halb. Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

**Eigentum des**  
**Schweizer Hotelier-Vereins**



**Propriété de la**  
**Société Suisse des Hôteliers**

Erscheint jeden Donnerstag

Einundfünfzigster Jahrgang  
Cinquante et unième année

Paraît tous les jeudis

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

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

Postcheck- & Giro-  
Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse No. 112, Basel  
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON  
No. 27934

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

Compte de chèques  
postaux No. V85

## An die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins!

### Verehrte Kollegen!

Recht schwer fällt es mir dieses Jahr, meine Neujahrswünsche niederzuschreiben. Wenn Wünsche ein Echo wecken sollen, so müssen sie Aussicht auf Verwirklichung haben — sonst sind es Phrasen, die man gerne entbehrt.

Noch nie, auch im letzten Weltkrieg nicht, bot die Welt ein derart trostloses Bild wie gerade gegenwärtig. Seit 25 Jahren, also seit bald einem Menschenalter, hat die Schweizer Hotellerie schwere und schwerste Zeiten durchgemacht. Gegenwärtig ist es für die meisten von uns ein Existenzkampf von äusserster Schärfe.

Was uns dabei am schmerzlichsten berührt ist, dass wir bei den Behörden nicht immer jene rasche und wirksame Hilfe finden, die wir anstreben und erwarten. Doch heute an der Jahreswende wollen wir nicht klagen, sondern uns aufrichten, um den Kampf fortzusetzen mit neuem Mut, mit unerhörter Zähigkeit.

Es besteht kein Zweifel, dass alle Voraussetzungen da sind für das Wiederaufleben der Hotellerie in der Schweiz. Es handelt sich nur darum, auszuhalten! Wir, die gegenwärtigen Träger der Hotellerie, dürfen den Platz nicht räumen.

Für den Einzelnen wird dieser Kampf wohl oft zu schwer. Unsere Organisation, der Schweizer Hotelier-Verein und die Sektionen, sind da, um uns zu helfen. Wo stünden wir heute, wenn nicht diese tagtäglich für unsere Interessen eingestanden wären? Wie oft hört man in dieser Hinsicht unrichtige Urteile und missmutige Töne! Ein Augenblick der Überlegung müsste zu einer anderen Ansicht führen. Erfreulich ist die Tatsache, dass wir durch die

Errichtung neuer Sektionen gerade jetzt Neu-land gewonnen haben. Wir begrüßen mit besonderer Freude die zwei neugegründeten Sektionen Freiburg und Neuenburg.

Schliessen wir unsere Reihen enger! Arbeiten wir mit vereinten Kräften, damit es jedem Einzelnen von uns möglich sei, durchzuhalten. Vergessen wir dabei nicht, dass unser Verein und sein Zentralbureau da sind, um uns mit Rat und in der Tat beizustehen. Andererseits aber müssen unsere Mitglieder auch dem Verein die Treue bewahren. Einmal beschlossene Massnahmen müssen durchgeführt werden. Ganz besonders sei hier hingewiesen auf die Preisnormierung, die Rationierungsbestimmungen und die Personalfragen: Trinkgeldordnung, Ruhetag und Lohnfragen.

Ein solidarisches Vorgehen in diesen und allen gemeinsamen Angelegenheiten bedeutet eine grosse innere Festigung unseres Standes und eine Stärkung unseres Ansehens bei Behörden und Volk, beides notwendige Voraussetzungen für ein erfolgreiches Weiterkämpfen.

Nicht schliessen möchte ich diesen Neujahrsgross, ohne unserer Direktion des Zentralbureaus in Basel und allen Angestellten, sowie auch der Direktion unserer Fachschule für ihre Arbeit den wohlverdienten Dank auszusprechen.

Allen unseren Mitgliedern und unseren Mitarbeitern entbiete ich im Namen des Zentralvorstandes den Wunsch eines guten neuen Jahres.

Der Zentralpräsident:  
Dr. H. Seiler.

## Steigende Gestehungskosten

Die Sektionen werden sich demnächst mit den Vorschlägen des Zentralvorstandes über die Gestaltung der Frühjahr- und Sommerpreise auseinandersetzen wollen. Die Stellungnahme soll ihnen durch einen knappen Rechenschaftsbericht über den gegenwärtigen Stand der Betriebskosten erleichtert werden, wobei wir den Zahlen folgen, die unsere wirtschaftliche Beratungsstelle auf Grund einer fortlaufenden Marktanalyse zur Verfügung stellen kann.

### Die Küchenkosten

Sie stehen im Vordergrund des Interesses, weil sie schon wertmässig im Hotelbetrieb den grössten Posten ausmachen und zudem der Teuerungswelle durchschnittlich am stärksten ausgesetzt waren. Die folgende Übersicht zeigt den Stand des Preisaufschlages im November 1941 und verglichen mit August 1939, als letztem typischem Vorkriegsmonat.

Im Mittel gerechnet, ergibt sich aus diesen Ansätzen eine Verteuerung der Küchenkosten seit Kriegsbeginn um 57,1 Prozent. Dieser Index bedarf aber einer Korrektur, weil bei dessen Ermittlung auf die normalen Verbrauchsmengen abgestellt wurde, wie sie aus der Betriebspraxis der Friedensjahre bekannt sind. Die Rationierung und Kontingentierung haben aber das Verbrauchsverhältnis ganz beträchtlich verschoben, indem die rationierten Lebensmittel nur noch in beschränktem Masse zur Verwendung kommen und der Ausgleich bei den frei auf dem Markte käuflichen Waren gesucht werden musste, für die sich ein stark

Nahrungsmittelgruppen	Durchschnittlicher Preisaufschlag November 1941, gegenüber August 1939 in %
Fleisch . . . . .	66,0
Geflügel . . . . .	71,5
Wild . . . . .	55,2
Fische . . . . .	93,8
Frisches Gemüse . . . . .	43,1
Kartoffeln . . . . .	24,3
Gemüsekonserven . . . . .	40,8
Frische Früchte . . . . .	41,6
Früchtekonserven u. Konfitüren . . . . .	72,2
Honig . . . . .	67,5
Eier . . . . .	148,0
Milch . . . . .	14,7
Rahm . . . . .	24,1
Butter . . . . .	36,9
Käse . . . . .	43,2
Kaffee . . . . .	81,1
Tee . . . . .	91,3
Kochschokolade, Kakao . . . . .	47,5
Zucker . . . . .	66,1
Teigwaren . . . . .	69,2
Reis . . . . .	59,0
Brot . . . . .	17,8
Mehl . . . . .	77,5
Gewürz . . . . .	52,6
Dessertartikel, Confiterie . . . . .	32,6
Speiseöle . . . . .	96,8
Essig . . . . .	34,0
Speisefette . . . . .	149,7
Verschiedenes . . . . .	32,1

gesteigerter Bedarf und Verbrauch geltend machte. Der sich zwangsläufig ergebende Mehr- oder Minderkonsum kommt in den nachstehenden ausgewählten Beispielen zum Ausdruck, welche die Kürzungen des friedensmässigen Bedarfes und die dadurch bedingte zusätzliche Verbrauchsmenge in anderen, nichtrationierten Produkten anzeigen:

## Prozentualer Mehr- und Minderkonsum im November 1941

(letzte Vorkriegsmonate = 100)

Fleisch . . . . .	— 17%
Käse . . . . .	— 30%
Teigwaren . . . . .	— 50%
Kaffee . . . . .	— 60%
Mehl . . . . .	— 50%
Butter . . . . .	— 60%
Speiseöl . . . . .	— 80%
Zucker . . . . .	— 60%
Frisches Gemüse . . . . .	+ 30%
Kartoffeln . . . . .	+ 30%
Frische Früchte . . . . .	+ 10%
Milch . . . . .	+ 20%

Unter Berücksichtigung dieser Einkaufsverlagerung stellt sich die Kostenrechnung auch wesentlich anders, da sich der Mehrkonsum glücklicherweise bei Warengattungen abspielt, deren Gestehungspreise an und für sich schon geringer sind als diejenigen der rationierten Artikel, oder bei welchen die Verteuerung nicht das nämliche Ausmass erreichte. Dergestalt ergibt sich noch eine

## durchschnittliche Erhöhung der Küchenkosten von 30,6 Prozent

an Stelle der nach der früheren Methode errechneten 57,1 Prozent.

Erstmals ist also hier die sich für die Hoteltische positiv auswirkende Rationierung zahlenmässig im Kostenindex ermittelt und festgehalten. Diese in der Praxis längst festgestellte Einsparung hat aber nicht etwa die Küchenrendite zu heben vermocht, weil auf der andern Seite die eingetretene Teuerung erst mit erheblicher Verspätung und dann auch nur knapp zur Hälfte durch eine Anpassung der Verkaufspreise ausgeglichen werden konnte. Hätte die Einsparung an teuren Küchenwaren und deren Ersatz durch etwas billigere Artikel nicht im bisherigen Ausmass stattfinden können, so wäre das Gastgewerbe seit Anbeginn der Teuerung gezwungen gewesen, wiederholte und bedeutende kräftigere Preiserhöhungen bei der Eidg. Preiskontrollstelle nachzusuchen. Aber auch so besteht heute noch eine Kluft zwischen den Gestehungskosten der Küche und den beim Verkauf erzielten Preisen, die es nun durch einen Teuerungszuschlag wenigstens teilweise zu überbrücken gilt.

## Übrige Betriebskosten

Während sich die übrigen Betriebsausgabenkonten mit einigen Ausnahmen, wie z. B. die Aufwendungen für Brennmaterial, vorerst nur wenig veränderten, machen sich die Mehrbelastungen durch Verteuerung und stärkere Fiskalleistungen immer deutlicher geltend. Seit dem Sommer 1939 ist im Mittel eine Erhöhung dieser Aufwendungen um 23,3 Prozent festzustellen. Es genügt aber auch hier nicht mehr, einfach die absolut eingetretene Unkostenvermehrung in Rechnung zu stellen, sondern sie muss in ihrer Auswirkung auf die Kosteneinheit, d. h. die Logiernacht, erfasst werden, da bekanntlich die Hotellerie in ganz besonderem Masse mit einem hohen Anteil an festen Kosten zu rechnen hat. Durch den Rückgang der Übernachtungsziffern hat sich die Zahl der Einheiten, auf welche sich die Kosten verteilen können, entsprechend vermindert, was eine betriebseigene Verteuerung der Logiernächte rechnerisch und buchmässig bedingte. Unter Einbezug der Frequenzausfälle erreicht im Durchschnitt die

## Verteuerung der übrigen Betriebskosten 52,5 Prozent

gegenüber der letzten Vorkriegszeit.

## Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Umschau — Feinde der Konserven — Die Hotelbar im Zeichen der Rationierung — Die Hoteldividende. Seite 3: Wirtschaftsnotizen — Branntweinpreise — „Il turismo fra due guerre!“. Seite 4: Auslandschronik — Kleine Chronik — Toten-tafel. Seite 5: Personalrubrik — Aus den Verbänden — Ohne Büchsen — keine Konserven — Büchertisch.

## SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

## Neujahr 1942

Unsere geschätzten Vereinsmitglieder, Sektionen und Kantonalverbänden entbieten wir

## die besten Glückwünsche zum Jahreswechsel!

Möge die Hotellerie die innere Kraft aufbringen, um auch noch die bevorstehenden Schwierigkeiten zu meistern, damit sie sich später erneut für ihre völkerverbindenden Aufgaben der Gastlichkeit einzusetzen vermag.

DER ZENTRALVORSTAND.

## Ablösung der Neujahrsgratulations Exonération des souhaits de Nouvelle Année

Bis zum 30. Dez. 1941 eingegangene Beträge  
Sommes versées jusqu'au 30 décembre 1941

Sig. Filippo Balzari, Excelsior Albergo Bellavista, San Remo . . . . .	Fr. 10.—
HH. P. Elwert-Eggen, Söhne, Hotel Central, Zürich . . . . .	„ 20.—
Hr. J. Ch. Goetz, Hotel Royal, Basel . . . . .	„ 10.—
Hr. Paul Hansen, Kursaal, Baden . . . . .	„ 10.—
Tit. Oscar Hauser Hotel Schweizerhof A.G., Luzern . . . . .	„ 10.—
Hr. Jean Hedinger, Dir. der Allg. Wasserschaden- u. Unfallversicherungs-A.G. Lyon, Zürich . . . . .	„ 20.—
Fam. Kappenberger-Fuchs, Adler Hotel & Erica Schweizerhof, Lugano . . . . .	„ 10.—
Hr. A. Kempler, Hotel Victoria, Schuls und Hotel Kempler, Lugano . . . . .	„ 10.—
Hr. J. Kleiner, Hotel Walhalla Terminus, St. Gallen . . . . .	„ 10.—
Fam. F. Kottmann, Solbad Schützen, Rheinfelden . . . . .	„ 20.—
Hr. Gérard Kraft, Grand Hotel, Florenz . . . . .	„ 20.—
Hr. Conrad Manz, Stampfenbachstrasse 75, Zürich . . . . .	„ 10.—
Hr. Ernst Manz, Hotel St. Gotthard, Zürich . . . . .	„ 20.—
M. & Mme M. L. Martin, Hôtel des Bergues, Genève . . . . .	„ 10.—
Hr. Hans Maurer, Hotel du Nord, Interlaken . . . . .	„ 5.—
Hr. L. Meisser, Hotel Silvertta & Kurhaus, Klostern . . . . .	„ 10.—
Hr. J. Müller, Hotel Diana, Luzern . . . . .	„ 10.—
Hr. Dir. O. Obertüfer, Waldhaus Dolder, Zürich . . . . .	„ 10.—
H. H. Pfenniger & Co., Bahnhof-Buf-fet, Luzern . . . . .	„ 20.—
Hr. Generaldirektor G. Pinösch, Hotel Waldhaus A.G., Vulpura . . . . .	„ 20.—
Hr. Hermann Schmid, Dir., Bellevue Palace Grand Hotel & Bernerhof, Bern . . . . .	„ 20.—
Hr. O. Schweizer, Dir., Hotel Schweizerhof, Zürich . . . . .	„ 10.—
Hr. Dr. H. Seiler, Hotels Seiler, Zermatt und Gletsch . . . . .	„ 20.—
Hr. Hch. Ad. Wagner, Dir., Hotel St. Gotthard, Zürich . . . . .	„ 10.—
Hr. E. Waldis, Dir. Hotel- und Bäder-gesellschaft, Leukerbad . . . . .	„ 10.—
Hr. H. Weissenberger, Dir., Hotel Glockenhof, Zürich . . . . .	„ 10.—
Hr. Th. Wirth, Hotel Schweizerhof, Interlaken . . . . .	„ 10.—

Fr. 355.—



## Die gesamten Betriebskosten

Im ganzen genommen, d. h. unter Berücksichtigung der veränderten Warenverbrauchsmengen im Küchenbetrieb und unter Hinzurechnung der durch Frequenzverlust gestiegenen fixen Kosten, weist die wirtschaftliche Beratungsstelle eine

### Zunahme der gesamten Hotel-Betriebskosten von 40,6 Prozent

aus. Wenn sie nicht noch höher ausgefallen ist, so nur deshalb, weil die Mehrkosten für Reparaturen, ferner für Unterhalt von Mobilien und Immobilien wegen Herabsetzung dieser Auslagen auf ein unerlässliches Mindestmass der Erneuerung gar nicht im normalen Ausmass zur Geltung kommen können. Auch machten sich die Hotelbetriebe jede nur denkbare Rationalisierung zunutze, die noch verantwortet werden konnte, ohne den Qualitätsstandard anzutasten. Dass dies auch nur möglich war, weil die Kundschaft zwangsläufig auf die Befriedigung einer Reihe von Sonderwünschen verzichten muss, sei nur nebenbei bemerkt.

Die Mitgliedschaft wird sich an Hand dieser summarischen Angaben, gleich wie der Zentralvorstand und die Preisnormierungskommission, der Einsicht nach einer für die

nächste Saison fälligen Preiserhöhung nicht verschliessen können. Es wird an Hand des vorliegenden Zahlenmaterials auch nicht schwer fallen, die Preiskontrollstelle von der Notwendigkeit einer Korrektur der Ansätze nach oben zu überzeugen. Und die Kundschaft? Sie nimmt — das haben die bisherigen Erfahrungen gezeigt — eine als gerechtfertigt erkannte Preisänderung in Kauf. Dass die Gestehekskosten der Hotellerie den Stand der Gästepreise rasch überfüllten, wird jedermann klar, der einem eigenen Haushalt vorsteht oder zu dessen Kosten irgendwie beitragen muss. In letzter Zeit war es dem Unternehmertum, aber auch dem Staate als Arbeitgeber möglich, den Auswirkungen der Teuerung durch gewisse Einkommensaufbesserungen Rechnung zu tragen, was zusammen mit dem Umstände, dass manche Zweige der Wirtschaft noch sehr gut beschäftigt sind, auch die Zahlungswilligkeit der Hotelfrequenten und Feriengäste eher günstig beeinflussen dürfte.

Bleibt noch die Frage offen, in welcher Form und in welchem Ausmass die Preiserhöhung in Aussicht zu nehmen ist. Darüber wird Weiteres zu berichten sein, wenn die Sektionen zu den Vorschlägen des Zentralvorstandes Stellung genommen haben und die Verhandlungen mit der Preiskontrollstelle eingeleitet sind.

## Umschau

### Der Weihnachtsverkehr

Die Weihnachtstage standen dieses Jahr im Zeichen des vermehrten Fernverkehrs. Das zeigte bei den Bundesbahnen erhöhte Einnahmen, trotzdem die Zahl der Entlastungszüge gegenüber dem letztjährigen Weihnachtsverkehr mehr als um die Hälfte eingeschränkt werden musste. Der Nahverkehr litt am Mangel an geeigneten Wintersportmöglichkeiten in der Nähe der wichtigsten Städte. Wer sich daher während den vier Freitagen den Winterfreuden hingeben wollte, der musste schon in die ausgesprochenen Winterplätze reisen, die sich durchwegs guter Schneeverhältnisse und mehrheitlich herrlicher Sonnentage erfreuten. Soweit Meldungen aus den Wintersportzentren vorliegen, bewertet die Hotellerie den Auftakt der Saison in Berücksichtigung der Zeitumstände als befriedigend. Allerdings herrschte nirgends Platznot und die Hotels, soweit sie überhaupt geöffnet waren, hätten auch noch eine grössere Zahl von Gästen unterbringen können. Der Zuspruch verstärkte sich unter dem Einfluss des günstigen Wetters noch etwas im Verlaufe des zweiten Weihnachtstages.

Die Aussichten für den Neujahrsverkehr werden allgemein eher günstig beurteilt. Aber auch da wird es sich nur um einen kurzfristigen Anlauf auf höhere Touristenzahlen handeln, da nach den eingegangenen Voranmeldungen damit zu rechnen ist, dass das Gros der Gäste um den 4. oder 5. Januar herum bereits wieder nach Hause und zur beruflichen Beschäftigung zurückkehrt. Möge das Wetter wenigstens ein Einsehen haben und das seine dazu beitragen, dass die Neujahrstage die Erwartungen und Hoffnungen der Wintersportplätze erfüllen, die mehr denn je auf recht zahlreichen Besuch aus dem Unterland angewiesen sind.

### Festtags-Menüs

Der Appell an die Betriebsleiter, von der üblichen Propaganda über die Festtage abzusehen, ist allgemein über die Weihnachtstage respektiert worden. Wir bringen ihn nochmals auf Silvester und Neujahr hin in Erinnerung. Herr Bundesrat Stampfli hat unserem Verein brieflich seine Genugtuung darüber ausgedrückt, dass den vom eidg. Volkswirtschaftsdepartement geäußerten Wünschen und Anregungen volles Verständnis entgegengebracht wurde. Er habe gewusst, so schreibt der Departementsvorsteher weiter, dass es nicht umsonst um die soziale Gesinnung und die Solidarität des Gastgewerbes appelliere.

### Zur Verlegung von Bundesämtern

Der Antwort des Bundesrates auf eine kleine Anfrage von Nationalrat Vallotton wegen der Verlegung gewisser Bundesämter in Grenz- oder Fremdenverkehrsgebiete, die unter den Kriegseinflüssen wirtschaftlich am meisten leiden, ist zu entnehmen, dass bereits gewisse Verlegungen nach Genf, St. Gallen und Biel stattgefunden haben. Andere stehen in Prüfung, und zwar zählt nach der Auffassung des Bundesrates vor allem auch Montreux zu jenen Orten, die für eine Verlegung in Betracht kommen. Der Bundesrat werde trotz den Schwierigkeiten, die sich unter dem Gesichtspunkt der Zusammenarbeit der Verwaltungen ergebe, in dieser Angelegenheit Beschlüsse fassen. Es ist also anzunehmen, dass von Bundes wegen versucht wird, auch Montreux durch Zuweisung eines Verwaltungsbezuges eine gewisse Kompensation für seinen Geschäftsverlust aus dem Fremdenverkehr zu bieten.

### Die eidg. Betriebszählung von 1939

Von dieser kurz vor Ausbruch des Krieges durchgeführten Betriebszählung liegen die ersten Angaben vor. Die Hotellerie beschäftigte damals 6240 Personen, was im Vergleich zur ersten Zählung im Jahr 1920 einel stattstufen von 1100 ergab. Auffallend ist dagegen, dass der Personalbestand der Wirtschaften und Restaurants in der nächsten Zeitspanne um 11000 Personen auf 62000 zugenommen hat, in welcher Zahl die weit über das wirkliche Bedürfnis hinaus erfolgte Betriebsvermehrung deutlich zum Ausdruck kommt.

## Die Fachecke

### Feinde der Konserven

sfd. Von der Wichtigkeit der Konserven für die Ernährung unseres Volkes über den langen Winter ist heute — in Zeiten der wachsenden Teuerung und Knappheit — wohl jedermann überzeugt. Und doch hat das Wort „Konserven“ für viele Leute einen gar unangenehmen Klang. Die Furcht, durch verdorbene Konserven in der Gesundheit geschädigt zu werden, ist wohl verbreiteter, als man oft glaubt. Und doch ist die Gefahr einer Vergiftung bei dem heutigen Stande der Konservierungsmethoden fast ausgeschlossen, und etwaige Vergiftungserscheinungen durch nichtkonservierte Nahrungsmittel dürften wohl häufiger sein als die durch Konserven.

Alle pflanzlichen und tierischen Nahrungsmittel, die sich nicht längere Zeit, ohne in Fäulnis überzugehen, halten lassen, müssen in „Dauerware“ umgewandelt werden. Dieser Schutz, sie vor dem Verderben zu bewahren, wird erreicht, indem man die Fäulniserreger von ihnen abzuhalten versucht. Durch das Kochen werden die Keime der Fäulniserreger, die sich zu vielen Tausenden an allen Nahrungsmitteln befinden können, getötet — ein luftdichter Verschluss aber macht die Gefässe für Erreger von aussen unpassierbar.

Diese Feinde unserer Konserven sind mikroskopisch kleine pflanzliche Lebewesen aus der Gruppe der Hefenpilze, Schimmelpilze und Bakterien. Nur unter den Bakterien aber gibt es Arten, die auch für die Gesundheit des Menschen gefährliche Zersetzung des Konserveninhalts bewirken können. Die Hefe- und Sprosspilze bewirken in süßen Fruchtsäften oder Früchten eine Gärung, wodurch diese ungeniessbar werden können, ohne dass dabei direkt schädliche Stoffe auftreten. Die Gärung ist leicht daran zu erkennen, dass über dem Inhalt der Konserven — besonders am Rande der Gefässe — ein Schäumen und Aufbrausen sich bemerkbar macht. Eine recht unangenehme Begleiterscheinung dieser Gärung besteht nun darin, dass sich über dem Inhalt Gase bilden, die zum Sprengen oder Explodieren der Gläser führen können, und mancher Küchenfachmann hat wohl schon beim Öffnen des Küchens- oder Kellerschranks mit Schrecken entdeckt, dass das eine oder andere Glas zerprungen und der kostbare Inhalt nach allen Seiten verspritzt worden ist.

Die Schimmelpilze wiederum kommen auf Obstkonserven und eingemachten Konfitüren, aber auch auf sehr zahlreichen anderen Lebensmitteln vor. Es sind besonders Arten aus der Gattung der Penicill- und Kämpfenschimmelpilze. Auch sie sind im Grunde recht unschuldiger Natur, und wenn die Schimmelbildung rechtzeitig bemerkt wird, lassen sich unsere Konserven noch weiter erhalten. Man entfernt ganz einfach die dünne Schimmeldecke und kocht dann den Inhalt noch einmal frisch auf. Nur wenn die Bildung des Schimmels zu weit fortgeschritten ist — der ganze Inhalt bereits den unangenehmen Schimmelgeruch angenommen hat — werden die Früchte und Konserven ungeniessbar sein.

Aber auch unter den Bakterien, die eine Zersetzung der Konserven hervorrufen, sind viele harmlos und bilden kein Gift für den Menschen. Andere aber sind wirkliche Krankheitserreger und verderben die oft mit viel Mühe und Kosten hergestellten Konserven gänzlich. Hier bilden sich denn auch infolge der zersetzenden Tätigkeit dieser Bakterien Gift, die nicht nur gesundheitsschädlich wirken, sondern auch den Tod herbeiführen können.

Leider weiss man über diese Bakterien und über ihre Gifte, die in den Konserven entstehen, noch verhältnismässig recht wenig. Früher nahm man an, dass es sich dabei in der Hauptsache um „Ptoimaingifte“ handle, die immer bei organischer Verwesung entstehen. Als Erzeuger solcher giftiger Substanzen wird ein Bazillus genannt, den man oft in verdorbenen Konserven in stark faulendem Fleisch und andern faulenden Sachen angetroffen hat. Die in schlechten Konserven beobachteten Erreger von Krankheiten unter den Bakterien rufen meist mehr oder weniger schwere Darmerkrankungen hervor, fast immer aber führen sie zu einer völligen Ungeniessbarkeit der befallenen Konserven.

Häufig sind besonders auch die unter dem Namen „Kartoffelbazillus“ bekannten Arten, die als Bodenbakterien allen Gemüsen anhaften und dann vielfach das Verderben der konservierten

Gemüse mitverschulden. Nicht selten werden sodann eingemachte Früchte — Himbeeren und Holunder — durch Essigsäurebakterien verunreinigt.

Trotz aller Vorsichtsmassnahmen kann es passieren, dass Konserven im Laufe des Winters uns verderben, sei es, dass die Kochzeit eine zu kurze, d. h. die Hitzewirkung zu gering war oder dass der Verschluss der Gefässe undicht wurde. Wenn aber die Fäulniskeimlinge durch das Kochen nicht völlig vernichtet wurden, dann entwickeln sie sich nachträglich, da ihre Sporen die Siedehitze ohne abzustorben ertragen. Sie keimen aber nach dem ersten Kochen sehr rasch aus und werden dann in ausgekeimtem Zustande durch ein nochmaliges Kochen getötet. So dürfte eine der besten Vorsichtsmassnahmen die sein, alle Konserven durch ein zweimaliges Kochen innerhalb von 24 Stunden bis zur Siedehitze möglichst keimfrei zu machen. Diese Massnahme wird für die Haltbarkeit in den meisten Fällen viel vorteilhafter sein als ein langsames und langes Kochen.

Ein wirksames Mittel zur Feststellung, ob sich der Inhalt eines Konservenglases etwa bereits in Zersetzung befindet, bildet der durch den äusseren Luftdruck bewirkte Abschluss der Deckel. Lässt sich ein solcher Deckel ohne weitere Mühe vom Gefasse abheben, dann ist auch der Inhalt verdorben, zum mindesten recht verdächtig, auch dann, wenn die Konserven rein äusserlich noch recht frisch aussehen. Den wirksamsten Schutz gegen Verluste aber bildet doch immer die oft vorgenommene Durchsicht aller angelegten Konservenvorräte, die dann beim geringsten Anzeichen einer etwa beginnenden Verderbnis geöffnet und so sehr oft noch verwendet werden können.

### Die Hotelbar im Zeichen der Rationierung

Mancher Barkeeper sieht der heurigen Winter-saison mit Bangen entgegen, denn der Fachpresse hat er entnommen, dass eine ganze Reihe für ihn wichtiger Landesprodukte rationiert worden sind. Zu Befürchtungen ist allerdings gar kein Grund, denn solange wir noch gut kochen können — und das können wir immer noch —, solange können wir auch noch gut mixen. Als äusserst knapp oder sogar nicht erhältlich betrachten wir Rahm, Milch, Eier, Zucker und Kaffee. Tee scheint weniger knapp zu sein. Ganz selbstverständlich ist einmal, dass man Drinks, welche solche Lebensmittel enthalten müssen, nicht mehr besonders empfiehlt, auch dann nicht, wenn man noch über die erwähnten Produkte verfügt. Es wäre wohl denkbar einfach, diese Getränke überhaupt von der Karte wegzulassen; jedoch könnte aus einem solchen Vorgehen sehr leicht eine weitere Umsatzschrumpfung resultieren, und das zu vermeiden, scheint mir eine Anstrengung wert. Im Prinzip sind die ausgefallenen Landesprodukte zu ersetzen, wie man jedoch mit diesem alle zu ersetzen, wie man jedoch mit diesem „Ersatz“ (nun sind wir doch so weit) umzugehen hat, ist eine zweite Frage. Sie zu beantworten, habe ich mir zur Aufgabe gemacht.

Die Eier. Wir benötigen die Eier hauptsächlich zur Herstellung von Flips und Egg-Noggs, weitere Verwendung finden sie in Fizzes, Mousse, Prairie-Oyster usw. Als Ersatz dient uns ein ausgezeichnetes Eipulver, das in verschiedenen Variationen im Handel erhältlich ist. Für uns kommt das Eigelbepulver in erster Linie in Frage. Die Preise dieses Pulvers sind so gehalten, dass jeweils 10 Gramm Pulver den Preis eines Eies ausmachen.

Einen guten Flipp stellt man her, indem man in den Schüttelbecher das benötigte Quantum Eis gibt, einen gut gehäuften Teelöffel voll Eipulver, ein Messglas (50 Gramm) voll roher Milch und das entsprechende Mass an alkoholischer Flüssigkeit. Geschüttelt wird eher etwas länger. In einem Egg-Nogg wird das Ei durch zwei gehäufte Löffel Eipulver ersetzt. In einen Silver-Fizz gibt man ¼ Löffel Eipulver und einen Esslöffel voll Milch, in den Golden-Fizz ein ganzes Löffel Eipulver und in den Royal-Fizz wiederum zwei Löffel.

Knickebein und Prairie-Oyster verlangen frische Eier, mit Ersatz ist da noch nichts zu machen. An der Bar besteht immer die Gefahr, dass Eier schlecht werden, was wohl daher kommt, dass der Verbrauch nicht regelmässig ist oder dass man ältere Eier nicht rechtzeitig im Economy umtauscht gegen frischere. Ich möchte daher auch hier auf das neue Konservierungsverfahren hinweisen, das verblüffend einfach ist. Sobald man die Eier vom Händler bezogen hat, taucht man sie ganz genau vier Sekunden in kochendes Wasser und kühlt sie dann sofort unter kaltem Wasser ab. (Man gibt je 10 in einen Fritture- oder Salzkochtopf, in dem sie im kochenden Wasser sind.) Diese Eier kann man nun mehrere Monate ohne irgendwelche Konservierungsmittel lagern und zwar ganz gleich ob in Kisten, Körben oder Schüsseln. Ich lagerte auf diese Weise seit sechs Monaten Importeure (bulgarische). Beim Aufschlagen sehen diese Eier aus, wie wenn sie gestern gelegt worden wären. Aus Experimentalgründen habe ich zwei Dutzend solcher Eier denkbar ungünstig gelagert — ohne dass aber eines faul geworden wäre. Ich kann jedem Kollegen nur in seinem und der Volkswirtschaft Interesse raten, diesen Tip zu befolgen. (Diese Eier eignen sich zur Zubereitung aller Speisen und Getränke, was mit den in flüssigen Konservierungsmitteln aufbewahrten nicht der Fall ist.)

Die Milch wird für den minimalen Verbrauch in der Bar im allgemeinen ausreichen. Immerhin tut man gut, auch das ausgezeichnete Vollmilchpulver in Reserve zu halten. Dieses Pulver ist vollständig. Damit hergestellte Drinks unterscheiden sich nicht von solchen, die mit frischer Milch hergestellt worden sind. Das Auflösen des Milchpulvers kann allerdings nicht im Shaker erfolgen, sondern man muss es mit genügend Wasser mehrere Minuten gut rühren oder schlagen. Dies geschieht am besten in einer Porzellanschüssel. Die Verwendung von Kondensmilch setze ich als bekannt voraus.

Der Rahm spielt normalerweise in der Bar eine grosse Rolle, denn eine Grossezahl Cocktails enthält dieses Milchprodukt. Zu ersetzen ist er vor allem mit kondensierter Milch oder in der Verfertigung von Drinks mit einem Deziliter „Rahmersatz“ herzustellen, löst man zwei Teelöffel Vollmilchpulver mit einem Deziliter roher Milch auf und lässt es dann etwa zwei Stunden an einem kühlen Ort stehen. Mit dieser Mischung hergestellte Cocktails, wie Alexander, Frou-Frou, Alice usw., sind absolut vollwertig.

Den verehrlichen Mitgliedern des S.H.V., den Lesern, Inserenten und Mitarbeitern unseres Blattes

### herzliche Glückwünsche zum neuen Jahr!

Direktion und Personal des Zentralbureau

Redaktion und Administration der „Schweizer Hotel-Revue“

Der Zucker kann sehr leicht durch Sacharin ersetzt werden. Bei Fizzes wird kein Unterschied festzustellen sein, bei Flips schon eher. Selbstverständlich wird man dort, wo man noch genügend Zucker hat, doch auch möglichst einsparen, also anstatt zwei Löffel nur noch eines geben. Unsere Gäste haben sich schon zu Hause an weniger Süßes gewöhnt. Für einen Drink nimmt man nur ein Sacharintablett. Das Auflösen geschieht während des Schüttelns im Becher.

Der Kaffee. Über dieses Thema habe ich an dieser Stelle schon ausführlich geschrieben. Inzwischen hat man natürlich wieder hinzugelehrt. Man kann den Kaffee ausgezeichnet strecken mit gerösteten Apfelschalen. Diese Apfelschalen werden so schwarz als möglich geröstet und gemahlen wie Bohnenkaffee. Auf 700 Gramm Kaffeepulver nimmt man 300 Gramm Apfelschalen und man erhält ein erstaunlich gutes Getränk. Obenstehenden Tip habe ich von einem Zürcher Konditor und nachstehende Anregung von einem Luzerner derselben Branche. Der Luzerner Konditor zerkleinert seinen Kaffee mittels Stahlwalzen (die in den meisten derartigen Betriebe vorhanden sind). Das Produkt, das er erhält, ist dem bekannten Nescafé ähnlich. Er siebt es nun noch mittels dem Tambour (tambourieren), und das Endprodukt ist nun derart fein, dass es als Kaffee-Extrakt Verwendung finden kann. Ein gestrichenes Kaffeebrotli davon in eine angewärmte Tasse gegeben und aufgefüllt mit kochendem Wasser, ergibt einen herrlichen „Café double“. Die Auswertung des Kaffees geschieht hier nahezu roopropentzig, da kaum etwas Satz zurückbleibt, der aber den Genuss nicht beeinträchtigt.

Harry Schraemli.

## Wirtschaftsnotizen

### Die Hoteldividende

Eigentlich sollte man die nachfolgenden Ausführungen überschreiben: „Was von der Hoteldividende noch verblieb“, denn wie den Angaben des eidg. statistischen Amtes über die Dividenden der schweizerischen Aktiengesellschaften im Jahre 1939\* zu entnehmen ist, handelt es sich beim Hoteltaktienkapital um eine weitgehend dividendenlose Anlage.

Über die Entwicklung der Ertragslage von in Hotelaktien investierten Mitteln orientieren nachstehende Zahlen:

	1937	1938	1939
Einbezahltes Kapital in 1000 Fr. . . . .	82667	85407	83151
Dividende in 1000 Fr. . . . .	685	570	371
Dividende in Prozent . . . . .	0.83	0.67	0.45
Dividendenloses Kapital in Prozent . . . . .	80.0	81.9	88.3

Trotzdem das in der Statistik berücksichtigte Aktienkapital inners Jahresfrist um 2,3 Millionen abgenommen hat, ging der Prozentsatz des ertragslos geliebten Kapitals nochmals weiter hinauf. Andererseits ist der prozentuale Dividendenbetrag auf einen bescheidenen Rest zusammen geschrumpft. Die Hoteltaktiengesellschaften stehen damit zusammen mit den Bahnen und einigen Zweigen der Textilindustrie auf der untersten Stufe der Dividendenrate. Die vollständig ungenügenden Erträge kommen noch schärfer zum Ausdruck wenn man diese mit der durchschnittlichen Höhe der Aktiendividende vergleicht, die für die Gesamtheit der untersuchten schweizerischen Gesellschaften 5,1% beträgt. Während vom Total des in die Erhebung einbezogenen Aktienkapitals von 5,4 Milliarden nur 36,1 Prozent dividendenlos blieb, mussten rund neun Zehntel des Hoteltaktienkapitals auf einen Ertrag verzichten. Dabei wurden im Berichtsjahr noch 13,5 Millionen Logiernächte gegen eine Frequenz von 12,5 Millionen im Vorjahr. Die Kriegsjahre immer mehr entfernt. Die Aussichten der Hoteltaktienhaber für 1940 und die weiteren Kriegsjahre sind also noch unfreudlich.

Die praktische Ertragslosigkeit der Hotelaktien sollte nun doch wenigstens die Steuerbehörden veranlassen, die Steuerveranlagung von Hotelunternehmen, die als Aktiengesellschaft konstituiert sind, oder von Besitzern solcher Papiere entsprechend zu revidieren und zu reduzieren. Merk würdigerweise haben einzelne Steuerbehörden in dieser Richtung ein wenig „Musikgehör“. Ganz rasch scheinen z. B. die Verhältnisse in Klosters zu liegen, wo, einer Mitteilung im „Freien Rätier“ zufolge, anlässlich der Zwischenrevision durch den Steuerkommissär die Hotelaktien zum Teil noch zum Nennwert zur Steuer herangezogen wurden, obwohl sie seit Jahren ohne Dividenden blieben. Nach der erwähnten Korrespondenz hat man bei der Einschätzung auf einen seinerzeit von der Kantonalbank ermittelten Kurswert abgestellt. Ob die Kantonalbank die von ihr so bewerteten Papiere wohl heute auch noch zu diesen Ansätzen käuflich

\*) Die Volkswirtschaft, Heft 2, Jahrgang 1941.

Haben Sie Ihre

## Anmeldung zum Fachkurs für Hoteliers

der Mitte Januar in Lausanne stattfinden soll, schon abgegeben?

Versäumen Sie nicht den Anmelde-termin, der am 5. Januar 1942 abläuft, damit die mit der Durchführung be-  
trauten Organe rechtzeitig ihre Dispo-  
sitionen treffen können.

Als Konferenzraum ist der „Saal der 22 Kantone“ im Bahnhofbuffet Lausanne in Aussicht genommen. Gemäss Verein-  
barung der Sektion Lausanne sind die  
dortigen Hotels bereit, die auswärtigen  
Kursteilnehmer zu sehr mässigen Prei-  
sen aufzunehmen. Da der Kurs selbst  
kostenlos ist, wird der Besuch der Vor-  
träge also nur mit bescheidenen Ausla-  
gen verbunden sein.

Weitere Mitteilungen über diese zeit-  
gemässe Veranstaltung folgen in den  
nächsten Nummern.

erwirbt? Aber Spass beiseite: Eine Steuer-  
veranlagung, die trotz amtlicher Dividen-  
denstatistik und notorischer Ertragslosigkeit der  
Aktien auf den Nominalwert abstellt, entbehrt  
jeglicher Berechtigung.

Sch dürfte ein Einspruch der Steuerzahler  
auch kaum von einer wirklich kompetenten Re-  
kursinstanz geschützt werden. Das Beispiel  
zeigt aber zur Genüge, welche Irrwege der  
Fiskus in Unkenntnis der tatsächlichen finan-  
ziellen Lage der Hotellerie ab und zu einschlägt.  
Schon Prof. Böhler weist in seinem Gutachten  
darauf hin, dass bei der Steuerbewertung in Bezug  
auf die Abschreibungsnormen die Hotelliege-  
schaften fälschlicherweise wie gewöhnliche  
Wohnanlagen behandelt werden, während dem Ho-  
telgebäude tatsächlich eine Industrieinvesti-  
tion darstellen und weitgehend alle Risiken  
aufweisen, die mit solchen Anlagen verbunden  
sind. Über die Auswirkung dieser Risiken gibt  
die Dividendenstatistik uns zu deutlich Auskunft.  
Innen muss logischer- und gerechterweise auch  
der Fiskus gebührende Rechnung tragen. Dass  
dem leider nicht immer so ist, zeigt neben der  
Erhöhung in Klöstern ausser die kürzliche Episode  
eines Liegenschaftsbesitzers im St. Gallischen, der  
sich weigerte, der Gemeinde einen Platz für  
Fr. 18,000.— zu verkaufen, dessen Steuer-  
schätzung auf Fr. 21,000.— lautete. Er erklärte,  
dass wenn der Platz zum Versteuern so viel  
gelte, dann sei er auch zum Verkaufen an die  
Gemeinde wert!

## Hotel Schweizerhof AG, Bern

Unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, Herrn  
S. Scheidegger, trat am 18. Dezember im  
Schweizerhof eine ausserordentliche Gene-  
ralversammlung der Aktionäre zur Beschlus-  
fassung über die ihr vom Verwaltungsrat unter-  
breitete Sanierungsvorlage zusammen.

Die Sanierungsbestrebungen zielten von An-  
fang an darauf ab, die Nachgangshypotheken von  
594'658 Fr. in Prioritätsaktien umzuwandeln.  
Schliesslich gelang die Konstituierung und Fi-  
nanzierung eines der Gesellschaft nahestehenden  
Konsortiums von alten Aktionären unter Mitbe-  
teiligung des Pächters, das von den Banken diese  
Hypotheken mit dem neuen, weitgehend den Ran-  
ge entsprechenden Einlage erwarb mit der gleich-  
zeitigen Verpflichtung, die auf 550'000 Fr. zu re-  
duzierende Nachgangshypothek in Prioritätsak-  
tien umzuwandeln und auf diese Aktien nach voll-  
zogener Emission den alten Aktionären ein Be-  
zugsrecht einzuräumen. In der Folge dieser als  
Schuldbablosung und Verpflichtung kombinierten  
Hilfsaktion genehmigte die a. o. Generalversam-  
lung nachstehende Anträge für die Bilanzbe-  
rechnung:

a) Herabsetzung des Prioritätsaktienkapitals  
von 300'000 Fr. um 50 Prozent durch Reduktion  
des Nominalwertes der Prioritätsaktien von 300 Fr.  
auf 150 Fr. b) Herabsetzung des Stammaktien-  
kapitals von 500'000 Fr. um 80 Prozent durch  
Reduktion des Nominalwertes der Stammaktien  
von 250 Fr. auf 50 Fr. c) Umwandlung der von  
594'658 Fr. auf 550'000 Fr. zu reduzierenden Nach-  
gangshypotheken in ein Prioritätsaktienkapital  
von 500'000 Fr. durch Ausgabe von 2750 Stück  
neuer Prioritätsaktien à Nom. 200 Fr. Durch die  
vorgesehenen Sanierungsmassnahmen werden  
594'600 Fr. verfügbar. Dieser Betrag wird wie  
folgt verwendet: Abschreibung auf der Hotel-  
liengesellschaft 515'900 Fr., Abschreibung auf Mo-  
biliar und Maschinen 70'000 Fr., Abschreibung auf  
Wertschriften 4'000 Fr. und Vortrag auf neue  
Rechnung 47'490 Fr.

Auf Grund dieser Beschlüsse zeigt die letzte,  
per 31. Dezember 1940 abgeschlossene Bilanz  
nummehr folgendes Bild: Passiven: I. Rang:  
Altes Prioritätsaktienkapital 150'000 Fr., neues  
Prioritätsaktienkapital 350'000 Fr.; II. Rang:  
Stammaktienkapital 100'000 Fr.; Hypotheken  
300'000 Fr. (3.59 Millionen), Kreditoren 54'129  
Fr. (unverändert), Darlehen 35'000 Fr. (unver-  
ändert). Aktiven: Hotelliegeschaft 360'000 Fr.  
(4.11 Millionen), Mobiliar und Maschinen 23'000  
Fr. (300'000 Fr.), Bankguthaben 85'018 Fr. (un-  
verändert). Bilanzsumme 3'93 (4.52) Millionen  
Franken.

In den Verwaltungsrat wird neu gewählt Herr  
Edgar Jeanloz, Restaurateur in Bern.

## S.A. Royal Hotel, Winter & Gstaad Palace, Gstaad

Die Gewinn- und Verlustrechnung für das auf  
30. April 1941 abgeschlossene letzte Rechnungs-  
jahr weist einen Betriebsverlust von 3000 Fr.  
aus. Als einziger Einnahmeposten figuriert ein

für die Situation im Berichtsjahr typischer Ertrag  
von 16'100 Fr. aus Loyer, „Evacuation“. Ander-  
seits sind der Ertragsrechnung 33'600 (19'000) Fr.  
Passivzinsen belastet, sodann 14'000 Fr. Steuern  
an der Patentbehörde, 11'100 Fr. allgemeine Un-  
kosten und 18'500 Fr. für den Gebäudeunterhalt.  
So ergibt sich ein auf 62'712 (33'182) Fr. steigender  
Jahresverlust, der sich einschliesslich Saldo-  
vortrag zu einem Passivsaldo von 71'131 (84'19)  
Fr. erhöht.

In der Bilanz erscheinen die Immobilien mit  
unverändert 2,27 Mill. Fr., das Mobiliar mit unver-  
ändert 300'000 Fr. Die Warenvorräte sind auf  
49'000 Fr. gestiegen, die Barmittel auf 3000 Fr.  
zurückgegangen. Auf der Passivseite ist das  
Aktienkapital von 1,22 Mill. Fr. auch in seiner  
Zusammensetzung — 400'000 Fr. Prioritätsaktien  
A, 354'000 Fr. Prioritätsaktien B und 466'000 Fr.  
Stammaktien — unverändert geblieben, ebenso  
das Hypothekendarlehen der Schweiz. Hoteltreu-  
handgesellschaft von 35'000 Fr., während die auf  
diesen Anleihen geschuldeten Zinsen auf 52'000  
(19'000) Fr. zugenommen haben.

## Aus dem Ausland

### „Il turismo fra due guerre“

Dr. Giovanni Mariotti, früherer Chef der Sek-  
tion Publikationen und Publizität der ENIT.,  
hat unter dem Titel „Turismo fra due guerre“  
ein viel beachtetes Buch herausgegeben, in dem er  
alle Fragen des italienischen Tourismus seit 1918  
behandelt und auch die Entwicklung des Touri-  
smus nach Kriegsende kritisch streift. (Editi-  
one Mercurio Roma, Lit. 15.)

Der grösste Teil dieser mit grosser Sach-  
kenntnis geschriebenen Abhandlung (260 Seiten)  
umfasst den italienischen Tourismus seit 1914  
bis zur Schaffung der ENIT, die Tätigkeit der  
ENIT während der ersten fünf Jahre des Besten-  
des, die nachherige Entwicklung der italienischen  
Fremdenverkehrspolitik und die vierten und  
wichtigsten Abschnitt eine mit grosser Offenheit  
dargelegte Stellungnahme zu den heutigen Lebens-  
fragen der italienischen Verbergeorganisation, unter  
dem Titel „Sguardi ai problemi attuali“.

Dieser „Ausblick auf die heutigen Probleme“  
des italienischen Tourismus von einem alten  
Praktiker und besten Kenner der aufgeworfenen  
Fragen verdient auch unsererseits die volle Beach-  
tung, da er mit erstaunlicher Klarheit alle jene  
Sorgen und Probleme des Tourismus beleuchtet,  
für deren Lösung die verantwortlichen Organe  
in Italien sich seit längerer Zeit einsetzen.

Mariotti erklärt einleitend: „Der heutige  
Krieg hat neuerdings den Tourismus lahmgelegt  
und ist die heutige Lage ziemlich gleich wie jene  
in den Jahren 1915–1919, allerdings mit dem  
Unterschied, dass sich seinerzeit die touristische  
Organisation des Landes mehr in Studien und  
Projekten als in geschaffenen Institutionen er-  
schöpfte, während heute die nötigen Einrichtun-  
gen bestehen.“

Er stellt fest, dass heute eine „unbestimmte  
und vernebelte Auffassung“ weite Kreise erfasst  
habe, die glauben, dass bei der Neuordnung nach  
Kriegsende der Tourismus für das nationale Wirt-  
schaftsleben nicht mehr die grosse Bedeutung wie  
früher haben werde. Der Autor erklärt: welches  
auch die kommende Wirtschaftsordnung der  
Nachkriegszeit sein möge, so bedeute der Touri-  
smus für Italien immer eine der wichtigsten Ein-  
nahmequellen, die in jedem Falle voll ausgenutzt  
und mit allen Mitteln gefördert werden müsse.  
Als erste Aufgabe der verantwortlichen Organe  
denen die Wahl der richtigen Position  
des Tourismus im Rahmen des heutigen Wirt-  
schaftslebens, Bekämpfung der Auffassung jener  
Stellen, die den Tourismus an zweite Stelle setzen  
oder vernachlässigen wolle, und Schaffung einer  
Atmosphäre des vollen Verständnisses und Sympa-  
thie für alle diesbezüglichen Probleme.

Wenn sich Mariotti die Frage stellt: „Wie  
wird der Tourismus der Nachkriegszeit sein?“,  
so berührt er auch die Frage des so oft diskutierten  
Problems der Massenreisen und führt in  
offener Sprache aus: „Stetig wird die Nach-  
kriegszeit verstärkte Massenreisen bringen, aber  
keinesfalls darf der Einzelreisende verschwinden,  
dem besonders die volle Aufmerksamkeit ge-  
schenkt werden muss; denn nie wird der Massen-  
tourismus den gewünschten wirtschaftlichen  
Nutzen bringen. Für sich allein und vom öko-  
nomischen Standpunkte aus betrachtet, ist Massen-  
tourismus sehr oft Antitourismus.“

Ein Kapitel ist dem Fremdenverkehr aus dem  
Auslande und dem Inlandtourismus gewidmet,  
wobei besonders betont wird, dass der Förderung  
des Auslandstourismus die erste Stelle gehöre.

Für finanzielle Seite des italienischen Touri-  
smus führt Mariotti aus, dass nach früheren  
publizierten Daten der ENIT mit einer jährlichen  
Besucherzahl von ca. 500'000 Touristen und  
einer durchschnittlichen Ausgabe von 400 bis  
500 Liren zu rechnen sei, womit sich eine Jahres-  
einnahme von 2–2½ Milliarden Liren ergebe.  
Während eines gewissen Zeitabschnittes hätten  
die Verhältnisse zur Gewährung grosser Er-  
leichterungen gezwungen, die weit über der  
finanziellen Tragbarkeit des Landes gestanden  
hätten. d. h. die Abgabe der verbilligten Touri-  
steneisen, die Einführung der Hotelgutscheine,  
Gewährung von 70% Fahrpreiseremission auf  
den Eisenbahnen. Dieses Vorgehen müsse eine  
Ausnahme bleiben und dürfe nicht zur  
Regel werden. Der daraus resultierende Schaden  
sei zu gross, wenn damit Schwierigkeiten zu be-  
heben versucht werden sollten, die durch normale  
Massnahmen zu erledigen haben. Der italienische  
Tourismus dürfe nur in äussersten Ausnahmefälle  
zu solchen schwerwiegenden Mitteln greifen,  
denn gleich wie bei einem gesunden Geschäfts-  
unternehmen dürfe keine Ware unter dem  
Selbstkostenpreis verschleudert werden.

Über das Problem der italienischen Gast-  
stätten führt der Verfasser aus: Das Hotelge-  
werbe ist der Grundpfeiler des italienischen  
Tourismus. Der heutige Stand der italie-  
nischen Hotellerie ist nicht in der Lage, den  
Bedürfnissen eines entwickelten Fremdenverkehrs  
zu genügen. Der Frage der Qualität der Gast-  
stätten sei nicht weniger Gewicht zu schenken  
als der Anzahl der Häuser selbst. (Hinweis dar-  
auf, dass auf 100 Betten durchschnittlich nicht  
einmal ein Bad entfalle.)

Die diesen Sektor betreffende heutige Geset-  
zung müsse vereinfacht und mit besserer Zu-  
sammenarbeit der einzelnen Zweige gestaltet  
werden.

## Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

### Branntweinpreise

(Kernobst- und Spezialitätenbranntweine)

Die Eidg. Preiskontrollstelle erlässt (in teil-  
weiser Abänderung ihrer Verfügung Nr. 145 vom  
13. Nov. 1939) folgende Verfügung Nr. 145 A:

#### 1. Kernobstbranntwein

Der Produzentenhöchstpreis beim Selbstver-  
kauf von Kernobstbranntwein einschliesslich  
Selbstverladerabgabe wird auf Fr. 6.10 je Liter  
100% festgesetzt (der Selbstverkauf von Kern-  
obstbranntwein ist nur mit Bewilligung der Eidg.  
Alkoholverwaltung gestattet).

Bei der Abgabe von Kernobstbranntwein  
durch gewerbliche Brenner und Brennauftrag-  
geber, welche aus dem Handel betreiben, sowie  
durch Wiederverkäufer, dürfen Zuschläge ge-  
macht werden, welche der vorgängigen Genehmi-  
gung der Eidg. Preiskontrollstelle unterliegen.  
Der Schweiz. Obstverband in Zug und der Ver-  
band Schweiz. Likör- und Spirituosenhändler in  
Bern haben gemeinsam eine Preisliste aufzu-  
stellen, die der Eidg. Alkoholverwaltung in Bern  
zur Prüfung einzureichen ist. Die in der berei-  
tigten und von der Eidg. Preiskontrollstelle ge-  
nehmigten Preisliste enthaltenen Ansätze gelten  
als Höchstpreise für den gesamten Branntwein-  
handel.

#### 2. Traubentrester- und Weinhefebranntwein

Der Produzentenhöchstpreis für Wein-  
tresterbranntwein (Maro) und Weinhefe-  
branntwein (Drusen) wird einschliesslich Steuer  
auf Fr. 10.— je Liter 100% oder Fr. 5.— je Liter  
zu 50 Vol.% festgesetzt (höchstens 10 Rp. je  
Vol.%).

Gewerbliche Brenner und Brennauftraggeber,  
welche den Branntweinhandel betreiben, können  
beim Verkauf des von ihnen hergestellten Brant-  
weins in Mengen von 150 Litern und mehr einen  
Zuschlag von höchstens 5 Rp. per Liter  
zu 50 Vol.% zum festgesetzten Produzentenpreis  
erheben. Aufkäufer, die ausschliesslich den Auf-  
kauf besorgen, können zum festgesetzten Pro-  
duzentenpreis eine höchstzulässige Aufkäufergebühr  
von 25 Rp. per Liter zu 50 Vol.% erheben.

Für Wiederverkäufer durch den Handel dürfen  
Zuschläge gemacht werden, welche der vorgä-  
ngigen Genehmigung der Eidg. Preiskontrollstelle  
unterliegen. Der Verband Schweiz. Likör- und  
Spirituosenhändler in Bern und der Schweiz.

Mariotti schätzt die Zahl der italienischen  
Gastbetriebe auf 6272 mit einer Bettenzahl von  
250'000 gegenüber 300'000 Betten der Stadt  
Paris allein. Die Aufnahmefähigkeit der italie-  
nischen Hotellerie ist seit dem Weltkrieg 1918  
stationär geblieben.

Der Verfasser berührt auch die Frage der  
ausserordentlich grossen Steuerlasten des Gast-  
gewerbes und erwähnt, dass 3 verschiedene Steuern  
den Hotelbetrieb belasten, wovon 7 das in-  
vestierte Kapital, 13 den Betrieb, 5 die Lohn-  
zahlungen und 4 die Nebenbetriebe, ohne dass  
dabei die persönlichen Steuern des Hoteliers ein-  
geschlossen seien.

Einem gesunden und gediegenen Nachwuchs  
an Hotelpersonal sei vermehrte Aufmerksam-  
keit zu schenken. Heute sei die Ausbildung des  
fraglichen Personals der „Confederazione fascista  
dei Lavoratori del Commercio“ (Hotelfachschule  
und Ausbildungskurse) übertragen; doch hänge  
die Lösung des Problems mehr von der richtigen  
Auswahl geeigneter williger und fähiger Arbeits-  
kräfte ab.

Über die eigentliche touristische Werbe-  
tätigkeit bemerkt der Autor, dass die Grund-  
lage jeder erfolgreichen Werbung die Kenntnis  
und Anpassung an die ausländische Mentalität  
sei. Jede Rücksichtnahme auf Zustimmung und  
Wünsche innerpolitischer Natur sei dagegen nicht  
am Platze. Es wäre kindisch, zu glauben, dem  
fremden Gaste könnte diese oder jene Sache auf-  
gedrängt werden. Dem zu gewinnenden ausländi-  
schen Touristen sei in seiner eigenen Sprache  
und mit gleicher Mentalität zu begegnen, an die  
er im eigenen Lande gewöhnt ist.

Obschon nicht ausser acht zu lassen sei, den  
Altkonsumenten Verabreichung neuer, zu be-  
wundern dürfte nicht übersehen werden, welches die  
fundamentalen Anziehungspunkte des Landes  
sind. Italien sei einfach für die überwältigende  
Mehrzahl seiner Gäste das klassische Land der  
Sonne, des immer blauen Himmels, die Städte  
berühmter Künstler und Gelehrter, Kunstden-  
kmäler usw. Der Faktor des günstigen Klimas stehe  
deshalb an erster Stelle, weshalb auch jede zu  
stark fürwärtige, wichtigere Anziehungspunkte  
forcierte Propaganda wie etwa „Italien des Winter-  
sports und des Schnees“, nicht gerechtfertigt sei.

Mariotti warnt auch vor der Zersplitterung  
der Propagandamittel für die einzelnen Kurorte  
und verlangt weniger vereinzelte, dafür aber  
bessere Kollektivwerbung.

Zur Frage der Reorganisation der best-  
ehenden heutigen offiziellen Werbeorganisa-  
tionen führt Mariotti aus, dass bei den Zentralorga-  
nen geändert werden muss. Es genüge eine Zen-  
tralstelle und ein Ausführungsorgan; zu prüfen  
sei aber, ob nicht beiden Stellen vermehrte Kom-  
petenzen gegeben werden sollten. Als seinerzeit  
das „Commissariato per il Turismo“ unter direk-  
ter Abhängigkeit der „Presidenza del Consiglio“  
geschaffen wurde, war der Gedanke leitend,  
eine von den einzelnen Administrationen unab-  
hängige autoritäre Stelle für den Tourismus zu  
schaffen. Die ENIT wurde unter den gleichen  
Gesichtspunkten ins Leben gerufen, um als un-  
bureaucratisches Ausführungsorgan praktisch ar-  
beiten zu können. Nachdem diese fundamentalen  
Grundsätze heute noch gelten, sind diese bei der  
nötigen Reorganisation der bestehenden Institu-  
tionen unbedingt zu berücksichtigen.

Die heutige Organisation und Tätigkeit der  
Provinzialämter für den Tourismus (96 Ämter  
EPT), die eigentlichen Ausführungsorgane der  
Generaldirektion für den Tourismus, gebe zu  
manchen Bemerkungen Anlass. Eine durchgrei-  
fende Vereinachung ihrer Arbeitsweise wäre  
dringend nötig. Das gleiche sei für die auton-  
men Kurverwaltungen der Fall.

Weitere Ausführungen behandeln die Stellung  
der italienischen Werbebetriebe im Ausland.  
Früher besorgten die ENIT-Bureaux im Aus-  
land die gesamte Propaganda allein. Mit der

Obstverband in Zug haben gemeinsam eine Preis-  
liste aufzustellen und an die Eidg. Alkoholverwal-  
tung in Bern zur Prüfung einzureichen. Die in  
der bereinigten und von der Eidg. Preiskontroll-  
stelle genehmigten Preisliste enthaltenen Ansätze  
gelten als Höchstpreise für den gesamten Brant-  
weinhandel.

#### 3. Kirsch-, Zwetschgen- und Pflaumen- wasser sowie deren Verschnitte

Der Produzentenhöchstpreis einschliesslich  
Steuer wird wie folgt festgesetzt:

für Kirschwasser:

Fr. 24.— je Liter 100% (24 Rp. je Volumen-  
prozent),

für Zwetschgen- und Pflaumenwasser:

Fr. 16.— je Liter 100% (16 Rp. je Volumen-  
prozent).

Für Verschnitte sind die Preise auf Grund der  
festgesetzten Höchstpreise für Kirsch-, Zwetsch-  
gen- und Pflaumenwasser, sowie des Trinksprits-  
preises der Alkoholverwaltung je nach dem pro-  
zentualen Anteil von echtem Brantwein und Spirit  
zu berechnen.

Für die Verkäufe von Kirsch-, Zwetschgen-  
und Pflaumenwasser und deren Verschnitte durch  
gewerbliche Brenner und Brennauftraggeber, wel-  
che auch den Brantweinhandel betreiben, sowie  
durch Wiederverkäufer (Händler) gelten sinne-  
gemäss die gleichen Vorschriften wie für Wein-  
trester- und Weinhefebranntwein (siehe Ziffer 2,  
Absatz 3 hiervor).

#### 4. Allgemeine Bestimmungen

[Für die Brennererohstoffe (Kirschen, Zwetsch-  
gen, Pflaumen usw.) werden zu gegebener Zeit  
Höchstpreise festgesetzt.]

Die obigen Höchstpreise für Kirsch-, Zwetsch-  
gen- und Pflaumenwasser werden in Anpassung an  
die Bedürfnisse der Versorgung mit Kirschen,  
Zwetschgen und Pflaumenwasser zu Nahrungs-  
zwecken im Zeitpunkt der neuen Ernte neu festgesetzt.  
Eine weitere Erhöhung der vorgenannten Preise  
ist nicht in Aussicht genommen.

Diese Verfügung tritt sofort in Kraft. Die  
vorläufige Regelung für Weinresterbranntwein  
gemäss Mitteilung vom 12. November 1941 wird  
aufgehoben. Für Brantweine und Liköre, die  
in dieser Verfügung nicht erwähnt sind, bleiben  
die Bestimmungen der Verfügung Nr. 145 vom  
13. November 1939 weiterhin in Kraft.

Konstituierung der CIT-Bureau wurde diese  
Aufgabe geteilt und die ENIT-Ver tretungen als  
„reine Propagandabureau“ gestaltet. Der Ver-  
fasser führt aus, dass die heutigen ENIT-Bureau  
wollen den Anstrich, aber nicht die Tätigkeit eines  
Reisebureau aufweisen, dafür viel mehr als diese  
kosten und praktisch viel weniger einbringen.  
Das schlimmste sei aber, dass ein Reisender wohl  
bei einem „reinen Propagandabureau“ einen Pro-  
spekt oder einige Auskünfte erhalte, für die Fahr-  
karten, Schlafwagenplätze, Hotelreservierungen  
usw. sich aber an ein Reisebureau wenden müsse.  
Wo ein CIT-Bureau daneben besteht, sei den  
Schaden weniger gross (Doppelspurigkeit), wo  
dies nicht der Fall sei, müsse befürchtet werden,  
dass der Interessent nur zu leicht für einen an-  
dern Aufenthalt überredet werde, je nach den  
eigenen Interessen des privaten Reisebureaus.

Mariotti schliesst seine sehr beachtenswerten  
Ausführungen mit der Mahnung, dass nur die  
zuerststen Anstrengungen und eine unermüdliche  
Arbeit, frei von phantastischen Ideen und  
Wunschgebilden, für den italienischen Tourismus  
die gewünschten Früchte zeitigen werde. A. A.

## Amerikas Hotellerie in Zahlen

Vergangenen Sommer fand die III. Nationale  
Hotel-Woche statt. Dieser Anlass bot will-  
kommene Gelegenheit, auf die volkwirt-  
schaftliche Bedeutung des Gewerbezweiges  
hinzuwiesen. Nach dem Industriezensus gab  
es 1939 in den Vereinigten Staaten 27'987 Hotels  
mit Ganzjahres- oder Saisonbetrieb. Davon  
wiesen ungefähr 16'000 Häuser 25 und mehr  
Zimmer auf, was auf den vorherrschenden  
Mittel- und Grossbetrieb hindeutet. Insgesamt  
verfügt die Hotellerie der U.S.A. über 144'500  
Gastzimmer. Das darin investierte Kapital  
belauf sich auf 3 Milliarden \$, [An Einnahmen  
floss ihr im Jahre 1939 der Betrag von \$ 861  
Millionen zu, wovon \$ 300 Millionen für Küche  
und Keller verausgabt wurden. Die Hotels ver-  
breiteten rund eine Milliarde Mahlzeiten. Sie  
beschäftigten im Jahresdurchschnitt 338'277 Per-  
sonen, für deren Entlohnung weitere \$ 300 Mil-  
liarden aufgewandt wurden. Der Berufsverband,  
die „American Hotel Association“, zählte 5600  
Mitglieder.]



Vandes  
ler choix

Charcuterie  
Conserves

vous livre aux meilleures conditions:

**Jambons - Langues - Rippli**  
en boîtes

**Wienerlis** 8 paires, en boîte

**Langues boeuf sans gorge**  
salées à point ou fraîches

**Agneaux de lait**  
surchoix



## Belgische Begehren zur Revision des Hypothekengeschäftes

Die belgischen Fachverbände des Hotel- und Gaststättengewerbes haben unter Hinweis auf die stark rückläufigen Geschäftsumsätze und den allgemeinen Einkommensschwund das Begehren an die Banken gestellt, das Hypothekengeschäft den Zeitverhältnissen besser anzupassen. Die Postulate gipfeln in der Forderung nach Senkung des Zinssatzes von 6 auf wenigstens 4 Prozent. Wegfall des halbpromzentigen Verzugszinses bei verspäteter Bezahlung von Kapitalzinsen und Amortisationsquoten, Verlängerung der Rückzahlungstermine, Aufhebung der Amortisationsquoten, die mit der jährlichen Hypotheken-Zinszahlung verknüpft sind und Einführung des Stillhalteverfahrens bei drohender Zwangsversteigerung.

## Straffe Organisation des belgischen Fremdenverkehrsgewerbes

Auf Grund einer Anordnung des Wirtschaftsministeriums erfolgte Ende September 1941 eine organisatorische Zusammenfassung der Fremdenverkehrsgewerbe in der neuerrichteten Hauptgruppe Fremdenverkehr. Ihr sind die Reisebüros, Hotels, Restaurants und verwandte Betriebe angeschlossen. Die anerkannten touristischen Vereinigungen ohne spezifischen Erwerbszweck sind nicht mitgliedschaftspflichtig. Zum Leiter der Hauptgruppe Fremdenverkehr wurde Antoon Beun, Klocke, ernannt.

## Das deutsche Gaststättenwesen in der Einkommensteuer

In der Statistik der deutschen Einkommensteuerveranlagung werden die unbeschränkt Steuerpflichtigen erfasst, für die eine Einkommensteuer festgesetzt worden ist. Die Verluste die sich in einzelnen Einkommensarten ergeben haben, sind ausgerechnet und die Sonderausgaben in Abzug gebracht. Auf dieser Grundlage sind für das deutsche Gaststättenwesen nach der Einkommensteuerveranlagung des Jahres 1938 in dem um die Ostmark vergrößerten Reichsgebiet 213 303 Steuerpflichtige mit 855 Millionen Reichsmark Einkünften aus Gewerbebetrieb festgestellt worden. An der Gesamtzahl der Steuerpflichtigen nimmt das Gaststättenwesen mit 8,8% und an der Gesamtsumme der gewerblichen Einkünfte mit 5,9% teil. In der Ostmark ist die Beteiligung noch grösser; denn dort gehören 10,7% der Steuerpflichtigen und 9,5% der Einkünfte dem Gaststättenwesen an. Im Mittel betragen die Einkünfte aus dem Gaststättenwesen im Reichsgebiet wie auch in der Ostmark je Steuerpflichtigen 4000 Reichsmark.

Von den Gewerbebetrieben, die in ihrer Art dem Gaststättenwesen benachbart oder verwandt sind, hatte das Nahrungs- und Genussmittelgewerbe 6900 Reichsmark Einkünfte im Mittel je Steuerpflichtigen, während der Einzelhandel 4600 Reichsmark Durchschnittseinkünfte je Steuerpflichtigen aufwies. Unter den mittleren Einkünften des Gaststättenwesens liegen mit ihren Durchschnittseinkünften je Steuerpflichtigen u. a. die folgenden Gewerbebetriebe: die nichtlandwirtschaftliche Gärtnerei und Tierzucht, die Hochsee-, Küsten- und Binnenfischerei und das Bekleidungs- u. S.

## Kleine Chronik

### Fachkurse über Fremdenverkehr

Die Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung führte in der Zeit vom 21. bis 30. November im Kongresshaus in Zürich Fachkurse über Fremdenverkehr durch, auf die sie heute mit Genugtuung zurückblicken darf. Sowohl die Tiefe, wie die Fülle der Vorträge stellte an die 150 Teilnehmer nicht geringe Anforderungen, die schon allein aus dem hohen Niveau des Dargebotenen erkennen konnten, welche umfassende geistige, kulturelle und wirtschaftliche Aufgabe sie für Land und Volk unserer Heimat zu erfüllen haben. Aber man darf auch feststellen, dass auch diese zehn Tage fruchtbar auswirken werden, da alle Teilnehmer mit Ernst und williger Einsatzbereitschaft den 30 Vorträgen aus den verschiedensten Gebieten des Fremdenverkehrs folgten.

Der SVZ schwebte als Ziel dieser Veranstaltung vor: 1. die in der Verkehrsbranche, im Reise- und Gaststättenwesen in ihrer Ausbildung zu fördern; 2. sie in dieser für viele von ihnen wirtschaftlich schwierigen Übergangszeit praktisch und ideell an ihren Beruf zu binden; 3. die Heranziehung eines leistungsfähigen Nachwuchses zu begünstigen. Die Kurse galten der gegenwärtigen Aufgabe des Fremdenverkehrs, namentlich aber auch der Vorbereitung auf die Zeit nach dem Kriege. Die Leute, die von berufswegen im Verkehrswesen stehen, müssen so in die schweizerische Werbeorganisation eingepasst werden, dass jeder an dem Platze, den er nach dem Kriege einnehmen wird, sich im Sinne der Förderung der nationalen Verkehrsinteressen zu betätigen bereit ist. Daraus formte sich die Planung der Kurse, auf deren Aufbau die Direktion der SVZ grosse Sorgfalt verwendete und die sich unter der strengen Leitung des Herrn J. Mast von der SVZ abwickelten.

Natürgemäss rekrutierten sich die Teilnehmer vorwiegend aus der Reisebürobranche, aus den Touristikbüros der Autoklubs, den öffentlichen Verkehrs- und gewissen Kategorien von Hotelangestellten. Dazu kam das mit kommerziellen, propagandistischen und touristischen Aufgaben betraute Personal der Transportanstalten, vorab der SBB, sowie das eigene Personal der SVZ und ihrer Agenturen.

Die Fachkurse wurden durch den Präsidenten der SVZ, Nationalrat Dr. Meili eröffnet, der in seinem begeisterten Begrüssungswort auf die Ziele dieser Kurse hinwies. Die 30 Vorträge liessen sich in vier Gruppen einteilen, wobei die erste dazu diente, die Zuhörer in Kultur, Staat und internationale Sendung der Schweiz einzuführen. Die zweite Gruppe der Vorträge beschäftigte sich mit den Mitteln zur Förderung des Fremdenverkehrs.

Die dritte Gruppe umfasste die Probleme der Beherbergungs- und der Verkehrsmittelunternehmungen.

Abgerundet wurden die Fachkurse durch die vierte Vortragsgruppe, die sich mit den Fragen: Fremdenpolizei und Fremdenverkehr, zwischenstaatliche Vereinbarungen über den Reiseverkehr

und Aufgaben der Eidgenössischen Zollverwaltung im internationalen Reiseverkehr beschäftigten.

Führungen und Besichtigungen ergänzten die Vorträge in wertvoller Weise. Eine eingehende Besichtigung des Betriebes des Art. Inst. Orell Füssli, A.G. machte die Teilnehmer mit der Herstellung von Plakaten und Drucksachen verschiedenster Art vertraut. Demonstrationen in der Dekorationsabteilung der Firma PKZ förderten weitgehend das Verständnis für Ausstellungen und Schaufensterdekorationen. Die Besichtigung des Dolder Grand Hotels zeigte die umfangreiche, aber auch sorgfältig durchdachte Organisation und den innern Aufbau eines soliden Schweizer Hotels, und die Besichtigung des Studio Zürich der Schweiz. Rundspiegelschiffahrt führte die Teilnehmer an die Geheimnisse der Radiobetriebungen heran. Auf einem Gang durch das Landesmuseum Zürich nahmen die Zuhörer einen wertvollen Kontakt mit der kulturellen Schweiz, die für die Verkehrs- und Werbung ebenfalls von grosser Bedeutung ist. Und endlich schloss eine eingehende Besichtigung des Badkurortes Baden, wo die Teilnehmer des Fachkurses in gastfreundlicher Weise sowohl vom Stadtrat von Baden, wie vom Kurverein Baden empfangen wurden, die wohlgeordneten und sicherlich auch reiche Früchte tragenden Fachkurse für Fremdenverkehr ab.

Die Fachkurse über Fremdenverkehr waren ein Anfang, aber man darf jetzt schon sagen: ein vielversprechender Anfang. Wenn sich die SVZ zu Beginn der Kurse gesagt hat, dass diese zu einer dauernden Einrichtung werden sollen, falls sich die daran geknüpften Erwartungen erfüllen, so darf sie der Erfolg dieses ersten Versuches, aber auch das freudige, lernbegeisterte und sogar begeisterte Mitgehen aller Zuhörer heute unbedingt dazu aufmuntern. (Mitg.)

### Weihnachtsfeiern für das Personal

Am Abend des 24. Dezember wurde der Betrieb des Schlosshotel Freienhof-Thun um 20 Uhr geschlossen, um uns Angestellten zu ermöglichen, mit der Familie unseres Arbeitgebers Weihnachten zu feiern.

In gemütlichem Beisammensein verbrachten wir einige frohe Stunden im Schein des Weihnachtsbaumes. Ungeachtet des traditionellen Festessens, das Familie Amstad ihren Angestellten jedes Jahr am Weihnachts- und Neujahrstag offeriert, bot diese Feier uns Angestellten einen Ersatz dafür, dass wir ja alle mehr oder weniger in der Fremde, fern von unsern Lieben, Weihnachten feiern müssen. Die gemeinsam mit unserm Patron verbrachte Weihnacht brachte uns so richtig in Erinnerung, dass wir Angestellte, solange wir bei einem verständnisvollen Prinzipal in Stellung sind, uns nicht in der Fremde zu fühlen brauchen, sondern dass alle Glieder einer grossen Hotelfamilie sind.

Von einem zur Feier eingeladenen Hausbewohner und Geschäftsinhaber wurde jeder von uns reich beschenkt, was allen eine unerwartete Freude bereite.

Im Laufe des Abends ergriff ein Kollege das Wort, um im Namen aller unserer Familie Am-

stad zu danken, dass sie es sich nicht nehmen liess, uns diese Weihnachtsfeier zu ermöglichen. Der Redner sprach den Wunsch aus, dass alle Angestellte wie Patron, zusammenhalten sollen, um dank gemeinsamer Anstrengung der Hotellerie durch Krise und Krieg zu einer hoffentlich besseren Zukunft zu verhelfen.

Die schöne, allen in Erinnerung bleibende Feier sei unserm Patron und seiner Familie auch an dieser Stelle aufs beste verdankt. Den gleichen Dank sprechen wir auch unserm Hausbewohner und edlen Gönner aus. Mögen solche Feiern leuchten, auf dass sie Nachahmung finden. As.

\*\*\*

Am 22. Dezember wurde das Personal vom Hotel Elite in Biel von Herrn und Frau Dir. Meier zu einer fröhlichen Weihnachtsfeier eingeladen, ein Entgegenkommen, das vom Personal in dankbarer Weise gewürdigt wurde und vom Geiste des guten Einvernehmens zeugte.

Einleitend gab Herr Dir. Meier einen kurzen Überblick über das verflossene Geschäftsjahr und dankte allen für die tatkräftige Mithilfe.

Trotz der schwierigen Lage scheute Herr Dir. Meier nicht, den über einem Jahr im Dienste stehenden Angestellten eine schöne Weihnachtsfeier zu überreichen, die in der heutigen Zeit sehr willkommen ist. Etliche Angestellte konnten ihr mehrjähriges Dienstjubiläum feiern. Der Direktion sowie der Elite A.-G. sei an dieser Stelle im Namen des Personals herzlich gedankt. E. Wyss.

### Zum Bericht über die Zentralvorstandssitzung

Im Drange der beschleunigten Herausgabe der letztwöchigen Ausgabe stellten wir leider erst verspätet eine Lücke in der Präsenzielle der anwesenden Vorstandsmitglieder fest, indem eine Zeile mit den Namen der Herren E. Elwert, Vizepräsident, und A. Fancioli ausgefallen war. Der Vollständigkeit halber und da die beiden Herren den Tagungen sehr regelmässig beiwohnen, sei diese Ergänzung noch nachgeholt.

### Handänderung

Das Hotel „National“ in Flüelen wurde an der öffentlichen Steigerung von Fr. L. Baumann, Altdorf, um den Preis von Fr. 47 000.— erworben.

### Totentafel

F. Bieri-Stähli †

Letzten Freitag verstarb nach kurzer Krankheit Herr Fritz Bieri-Stähli im Alter von 73 Jahren. Der Verstorbene war als Besitzer des Hotels Axalp lange Jahre ein treues Vereinsmitglied, bis der Betrieb an seinen Sohn, Herrn Peter Bieri, überging, der auch die Nachfolge in der Mitgliedschaft antrat. Wir kondolieren der Trauerfamilie zu dem schweren Verlust, der sie betroffen hat.

## Zum Jahreswechsel

entbieten wir unserer verehrten Kundschaft die aufrichtigsten Glückwünsche und den herzlichsten Dank für das uns geschenkte Vertrauen

**E. CHRISTEN A.G., COMESTIBLES, BASEL**



... Nun Chef, versuchen Sie doch auch einmal diese Würze, ich finde sie einfach fabelhaft, rassig im Geschmack und doch natürlich, ausgiebig aber nicht aufdringlich. Aber merken Sie sich für den nächsten Auftrag die Marke gut; es ist

### TEXON-Würze

Sie werden gut damit fahren — und ihr Einkaufskonto ebenfalls, denn diese Würze ist sehr preiswert. Verlangen Sie bemusterte Offerte oder Vertreterbesuch.

**Haco-Gesellschaft A.G., Gümligen-Bern**

### WENN SIE

Hotel-Mobiliar zu kaufen suchen oder zu verkaufen haben, dann hilft Ihnen eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue.

## Gesucht in kl. Hotel-Restaurant zu baldigem Eintritt selbständige und tüchtige

### Chefköchin od. Koch

bei hohem Lohn in Jahresstelle. Verlässlicher u. williger Charakter Hauptbedingung. — Ausführliche Offerte mit Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre D. L. 2646 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Die Wiederholung vielerfach die Wirkung Ihrer Isarste!

Selbständiger, bestqualifizierter

### KÜCHENCHEF

für Zürcher Hotel-Restaurant gesucht.

Detaillierte Offerten mit Lohnansprüchen zu richten unter Chiffre OP. 6105 Z. an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

## Inhaber eines kleinen Bahnhofbuffet, in allen Teilen gut bewandert, 38 Jahre alt, sucht wegen Arbeitsmangel Saison- oder Jahresstelle als

### Küchenchef-Gerant-Stütze des Patrons

Eintritt sofort oder nach Belieben. Auf Wunsch persönliche Vorstellung. Offerten unter Chiffre K. G. 2642 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**100% Erfolg**

und sonst viel Angenehmes und Erfreuliches im neuen Jahre wünschen

**Schwabenland & Co AG.**

Nüscherstrasse 44 Zürich

**Alles zum weissen und reinigen**

liefert prompt & billig

**ESWA**

**ERNST & CO.**

Spezialgeschäft für Wäsche- und Glätterei-Bedarfsartikel

**- Zürich -**

Dreikönigsstrasse 10, Telefon 32.008

Gegründet 1912

**ENKA**

für blendend weisse Tisch- u. Bettwäsche

**Seifenfloeken**

sehr ausgiebig und stark schäumend

**Fleckenreinigungsmittel**

gegen Fett- und Ölflecken, Rostflecken, Tintenflecken etc.

**Schmierseifen, Putzseifen, Fensterputzlappen, Scheuertücher, Putzpulver etc.**

Prompte Bedienung bei direkter Bestellung!



Frohe Festtage

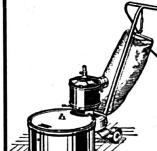
und es glücklich neues Jahr

wünscht

**E. LUGINBUHL-BÖGLI, AARBERG**

Fabrik Martinazzi, Qualitätsspirituosen

## Die Materialknappheit drängt heute



die Anschaffung der Bodenputzmaschine Universal direkt auf. Sie erzielen Ersparnisse an Putzmaterial von 50 und mehr Prozent. Dazu viel schönere und gepflegte Böden.

**Suter-Strickler Sohn, Maschinenfabrik, Horgen**

## Personaleubrik

### 80. Geburtstag

Unser Mitglied, Herr Peter Tschiemer vom Hotel „Löwen“ in Interlaken, feierte dieser Tage in bester Gesundheit seinen 80. Geburtstag. Der Jubilar, der heute noch seinem Beruf als Hotelier und Wirt nachgeht, dürfte damit wohl der älteste aktive Berufsvertreter sein. Wir gratulieren Herrn Tschiemer herzlich und hoffen, dass er seinen weiteren Lebensabend ebenfalls in solch erfreulicher Frische verbringe und mit uns noch den Wiederaufstieg des Fremdenverkehrs nach diesem Kriege erleben möge.

## Aus den Verbänden

### Kurverein Grindelwald

Die stark besuchte ordentliche Generalversammlung des Kurvereins Grindelwald erledigte unter dem Vorsitz seines Vizepräsidenten Direktor Früh die statutarischen Traktanden. Sie nahm hierauf Stellung zum „Winterbudget“. Dabei erfuhr die Betten- und Sporttaxen keine Änderung. Inskünftig sollen auch die Nichtsportler von der Sporttaxe erfasst werden. Es wurde dabei mit Recht geltend gemacht, dass diese Gäste Zuschauer und Mitgeniesser aller Annehmlichkeiten eines modernen Kurortes sind. In Wirklichkeit gibt es heute keinen bedeutenden Kurort mehr, der auf diese Einnahmequelle von allen Gästen verzichten könnte. An das Schweizerische Skirennen wurde ein Beitrag von 1000 Franken à fonds perdu und Fr. 500.— in Anteilscheinen bewilligt. Die endgültige Beschlussfassung über die Beitragsleistung von Fr. 500.— an die Betriebskosten der Schwimmbadgenossenschaft wurde mehrheitlich auf das Frühjahr verschoben. An Stelle des zurückgetretenen langjährigen, verdienten Präsidenten Herrn F. Holzgang wurde neu zum Präsidenten gewählt Herr Emil Steuri, Hotel Bellevue, und als neue

Vorstandsmitglieder bezeichnet die Herren H. Stettler, Hotelier, und P. Ryser, Notar. Zum Schluss wurde auf Vorschlag des Vorstandes die Bildung eines Aktionskomitees zum Studium weiterer Mittelbeschaffung beschlossen. L.

## Veemischtes

### Ohne Büchsen — keine Konserven!

Die Konservenfabrik Lenzburg, als bedeutendstes Unternehmen der Schweizer Konserven-Industrie, erlässt folgenden Appell:

Auch die grössten Vorräte gehen einmal zur Neige. Daran heisst es sich beizeiten vorsorgen. Die grossen Lager an Weissblech zur Herstellung von Konservenbüchsen, die bei Kriegsanfang vorhanden waren, beginnen kleiner zu werden — umgekehrt die durch den Mehrbedarf produzierten Gemüservorräte grösser. Weissblech ist kaum mehr einzuführen. Was tun? Jetzt schon füllen wir Konfitüren zum Teil in geeignete Ersatzdosen ab. Für Konserven braucht es aber Weissblech, da die Büchsen im Konservierungsprozess heissem Wasser und Dampfdruck ausgesetzt sind.

Es ist aber möglich, die gebrauchten Konservenbüchsen ein zweites Mal zu verwenden, sofern sie in tadellosem Zustand zurückkommen. Die peinliche Reinigung erfolgt in der Fabrik, wo die Büchsen noch mit einem neuen Schutzlack versehen werden. Dann sind sie wieder gebrauchsfähig. Für die nächste Ernte hoffen wir so einen schönen Teil der jetzt im Umlauf sich befindlichen Büchsen wieder verwenden zu können. Darum geht an alle Konservenverbraucher der Aufruf, jede Konservenbüchse nach dem Öffnen sofort zu reinigen, gut zu trocknen und ohne Deckel dem Lieferanten zurückzugeben. Die Vergütungen betragen für 2 1/2 Büchsen 8 Rappen, 6 1/4 Büchsen 8 Rappen, 1 1/2 Büchsen 5 Rappen, 1/2 Büchsen 3 Rappen (nur hohe).

Besonders Hotels und Restaurants sind als Grossverbraucher unserer Produkte in der Lage, ganz bedeutende Mengen leerer Büchsen abzuliefern. Man versäume deshalb nicht, beim Küchenpersonal auf die strikte Einhaltung dieser Massnahme zu dringen. Im Interesse der Nahrungsmittelhaltung und -versorgung darf keine Büchse für die Konservierung der nächsten Ernte verloren gehen!

## Bücherfisch

### Unser Obst im Haushalt

Wenn es aus Obst-Einkellern oder sonst aus Obstbänken geht, stellen sich allerlei Fragen: Was soll man tun, damit das Obst im Keller möglichst lange hält? Welche Sorten eignen sich besonders zum Rohessen und welche für Stückel oder Mus? Was für Äpfel halten bis Neujahr oder gar bis in den Frühling hinein? Wer gibt die Antworten darauf?

Die finden wir in dem schmucken, reich illustrierten Büchlein „Unser Obst im Haushalt“, das die Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft, Sihlstrasse 43, Zürich, s. Zt. herausgebracht hat. Aber nicht bloss auf diese Fragen erhalten wir da erschöpfende Auskunft. Da werden uns auch 21 Äpfel- und 5 Birnensorten farbig und in natürlicher Grösse vor Augen geführt. Über das Einmachen von Früchten, über die Verwendung der verschiedenen Obstprodukte in der Küche, über den Nähr- und Gesundheitswert unseres Obstes wird in knappen Worten und übersichtlicher Darstellung berichtet. Und zum Schluss folgen 72 erprobte Rezepte von Apfel-, Birnen-, Kirschen, Pflaumen usw., die vom Hausfrauenverein Zürich ausprobiert und zusammengestellt wurden. Dass sie stark auf die heutige Zeit mit ihrem Mangel an Zucker, Fett und Eiern zugeschnitten sind, machen sie für die geplagte Hausfrau doppelt wertvoll.

Das Büchlein reiht sich den früheren Publikationen der Propagandazentrale würdig an. Es

kann von dieser Stelle oder bei den Buchhandlungen zum Preise von 90 Rp. bezogen werden. Die Anschaffung lohnt sich wirklich, denn heute, wo alles voll ausgewertet und nicht das geringste zugrunde gehen darf, wenn wir den Krieg ohne Hunger überstehen wollen, bedeutet es eine wertvolle Hilfe, auf all diese Fragen von kompetenter Seite klare und zuverlässige Antworten zu bekommen. Ki.

Die Sommersaison 1941. Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes. Die Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes versendet dieser Tage ihren Frequenzbericht über die Sommersaison 1941, umfassend die Monate April bis September. Die interessante Veröffentlichung entwirft durch umfangreiches Zahlenmaterial und Vergleiche ein aufschlussreiches Bild über den Ablauf der letzten Sommersaison im Berner Oberland und die dabei in Erscheinung getretenen Einflüsse.

## Saisonöffnungen

Rigi-Kaltbad: Grand Hotel Rigi-Kaltbad, 20. Dezember.  
Wengen: Park-Hotel Beausite, 20. Dezember.  
Grindelwald: Hotel Schweizerhof, 20. Dez.

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

**Sandeman**  
*Port*  
voll südlicher Glut und  
Reife - stets bevorzugt

## Stellen-Anzeiger

N° 1

## Offene Stellen - Emplois vacants

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Mädchen, im Alter von 18–20 Jahren, das schon in ähnlichen Stellen tätig war, für Zimmer und Service in Jahresstelle gesucht. Eintritt nach Übereinkunft. Lohn, nebst Trinkgeld, Fr. 30.— per Monat. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Photo an Hotel Bahnhöf, Linthal (Kt. Glarus). (1262)

Restaurationskochen, tüchtig und gewandt, für mittleres Bahnhofbuffet II. Klasse zu baldigem Eintritt gesucht. Offerten unter Chiffre 1261

## Stellengesuche - Demandes de Places

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

## Bureau & Reception

Sekretär — Stütze des Patrons, 26 J., fachkundig und sprachgewandt, wünscht Vertrauensstellung in Jahres- oder Saisonbetrieb. Beste Referenzen. Gef. Offerten unter Chiffre 343

Stütze der Direktion, fach- u. sprachkundiges Fräulein, im Betrieb allseitig erfahren, übernimmt selbständigen Vertrauensbetrieb als Stütze der Leitung in Jahresbetrieb. Erstklassige Referenzen. Offerten unter Chiffre 351

## Fach- u. Sprachkurs

an der staatlich subventionierten

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Hauptfächer: Sprachen u. Korrespondenz, Hotel- und Allg. Buchhaltung.

Ferner: Rechtskunde, Betriebslehre, Verkehrslehre, Rechnen, Wein- und Warenkunde, Rechtschreibung der Menüs, Tafelservice, Maschinenschriften, Plakatschrift, Stenographie (fakultativ).

Nächster Kurs: 6. Januar–2. April.

Gleichenfalls beginnt die Kurse für Service u. Küche. Gratis-Stellenvermittlung für Kursteilnehmer.

Prospekt und Auskunft verlangen! — Telefon 255 51

## Junge Köchin

katholisch, sucht ab Mitte Januar Stelle in Betrieb, wo Oberköchin vorhanden, zwecks weiterer Ausbildung. Lohn nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre D 9273 G an Publicitas AG., St. Gallen.

Zur gef. Notiznahme!

Insertenaufträge belieben man an die Administration, nicht an die Redaktion, zu richten.

Junger, energischer

Hotel- und Rest.-Fachmann

sucht selbständigen Posten als

Geschäftsführer

Chef de service

Stütze d. Patrons etc.

Beste Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre F. R. 2591 an die Schweizer

Hotel-Revue, Basel 2.

## BESTECKE

Meisterliche Formen Schönheit und Harmonie

## TAFELGERÄTE

Masterlager ZÜRICH 1 / Schweizerstrasse 14 / Tel. 3 88 23

## Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern: einschl. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Receptions-, Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

## Hoteldirektor

(Schweizer Nationalität)

für Schweizer Hotel mit Restaurant, ungefähr 100 Betten, im Berner Oberland

gesucht.

Fachmännisch erfahren, zur selbständigen Führung unbedingt befähigt. Zeugnisabschriften mit Lebenslauf, Bild und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre H. D. 2841 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Erstkl. Sporthotel, 100 B., Saison bis Ostern, sucht tüchtige

## Gouvernanter als Stütze der Direktion

Eintritt sofort. Nur belohnte Personen, die in ähnlichem Betrieb gearbeitet haben, wollen sich melden unter Beilage der Zeugnisabschriften u. Retourmarke unter Chiffre F. S. 2847 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

HOTELIERS berücksichtigt in erster Linie die inserenten Eures Fach-Organ!

## ORIGINALZEUGNISSE

sind nur beizulegen, wenn dies ausdrücklich verlangt wird. In allen andern Fällen genügen gute Kopien.

4671 Tüchtige Restaurantkochen, Jahresstelle, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.  
4674 Commis de rang, Officebursche, sofort, erstkl. Hotel, Bern.  
4681 Küchen-Hausmädchen, 6. Jan., kl. Hotel, Aarau.  
4683 Zimmermädchen, mit Praxis in Grosshotels, sofort, mittl. Zeh.  
4685 Nachportier, tüchtige Serviertöchter, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.  
4687 Handwäscherin für feine Fremdenwäsche (Aushilfe in der Glätterei), Jahresstelle, erstkl. Hotel, Lausanne.

**Lehrstellenvermittlung!**  
4631 Kochlehrling, Kellnerlehrling, sofort, mittl. Passantenhotel, Ostschweiz.  
4655 Saalehrtöchter, sofort, kl. Hotel, Berner Jura.  
4671 Saalehrtöchter, sofort, Passantenhotel 40 Betten, Ostschweiz.  
4652 Kochlehrtöchter, sofort, kl. Hotel, Zürich.

## Gesucht

per sofort für Saison- und Jahresstellen

**Chefköchinnen**  
**Hilfsköchinnen**  
**Kochlehrtöchter**  
**Buffetlehrtöchter**  
**Saalehrtöchter**  
**Hilfs-Zimmermädchen**  
**Glättnerinnen**  
**Lingeriemädchen**  
**Zimmermädchen**  
**Saalehrtöchter**  
**Obersaalehrtöchter**  
**Restaurantköchinnen**  
**Küchen-Office-mädchen**  
**Wäscherinnen**

Zeugnisabschriften mit Bild an: HOTEL-BUREAU, BASEL, Gartenstrasse 112 (Platzierungsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins).

*Lino - Böden und Parkett*  
*Mit Carlon-Bodenwachs man pflegt!*

PROCAR A.-G.  
ZÜRICH / Limmatquai 72

## Selbsterstellung von Schmier- und Stückseife

Empfehle mein chemisches Produkt SAVONAT, welches auf einfachste Weise in Verbindung mit Abfallfett und Wasser eine einwandfreie Schmier- und Stückseife ergibt. Lieferungen in Korbfässchen à 5, 10, 20, 50 kg. Anerkannt bestes Rezept gratis durch den SAVONAT-VERTRIEB W. Gelpke, Hagenbachstrasse 20, Basel. Hunderte von Referenzen. Telefon 2 52 26.

# Jede Conservenbüchse zurückgeben!

Das Blech wird rar. Darum die Conservenbüchsen nach Gebrauch sofort reinigen, trocknen und zurückgeben. Ihr Lieferant vergütet Ihnen für:

2 1/2 Büchsen 8 Rp.  
1 1/2 Büchsen 6 Rp.

1 1/2 Büchsen 5 Rp.  
1 1/2 Büchsen 3 Rp. (nur hohe)

Conservenfabrik **Lenzburg**



Wir entbieten allen unsern Freunden und Bekannten die besten Wünsche zum Jahreswechsel!

W. GEELHAAR A.G., BERN

Beste Neujahrswünsche

entbieten

A. Rutishauser & Co., A.-G.  
Weinbau - Weinhandel  
Scherzingen (Thurgau)

Mes meilleurs vœux  
pour la nouvelle année

FRED. NAVAZZA  
GENÈVE

Agent général pour la Suisse de  
MARTELL & Co., COGNAC  
JAMES BUCHANAN & Co., LTD., LONDRES  
LOUIS ROEDERER S.A., REIMS  
LIQUEURS GRANDE CHARTREUSE  
G. de BEUVERAND & R. de POLIGNY  
(S. de MONTHELIE, Succ.)  
DOW'S PORT S.A.  
CRUSE & FILS FRÈRES  
LOUIS TOINON  
PEDRO DOMEQ & Co.  
COATES & Co.  
ORIGINAL PLYMOUTH GIN  
SEAGRAM'S RYE AND BOURBON WHISKIES  
ETABLISSEMENTS L. NOILLY FILS & Co.  
ET NOILLY-PRAT.

Beste Wünsche zum Jahreswechsel

entbieten

Zuckermühle Rapperswil A.G.

Hotel-Wäsche  
KIHM-KELLER

Haus gegründet 1872  
zur guten Quelle FRAUENFELD  
gratuiert herzlich!

Wir entbieten Ihnen  
unsere besten Wünsche zum

Jahreswechsel



TEPPICHHAUS SCHUSTER & CO.  
ST. GALLEN ZÜRICH

Hans Giger, Bern



Vertrauenshaus für Kaffee und Tee  
Konserven aller Art • Hotelspezialartikel  
Gefrorenes Vollei

entbietet beste Wünsche  
für ein gutes  
neues Jahr!

## Neujahrs-Gratulationen Souhaits de Nouvelle Année

Nos meilleurs vœux  
pour 1942



Die besten Glückwünsche für 1942

entbieten

Wunderli-Müller A.G.  
Chur

Spirituosen - Kolonialwaren - Delikatessen

Jos. Federspiel, Zürich

Alleinvertrieb des bestbekannten Universal-Spül- und  
Reinigungsmittels



entbietet allen seinen verehrten Kunden seine herzlichsten  
Wünsche für ein glückliches

1942

HOTELIERS UND RESTAURATEURE!  
MITGLIEDER DES S.H.V.!

Berücksichtigt im neuen Jahr in  
erster Linie und so oft wie möglich  
die Inserenten unseres Vereins  
organs. Es gereicht dies sowohl  
Ihnen wie Eurer Berufsorganisa-  
tion zum Vorteil.

DIE ADMINISTRATION  
DER SCHWEIZER HOTEL-REVUE

L'AGENCE GÉNÉRALE DE GRANDES MARQUES  
POUR LA SUISSE

PAULIN POUILLON S.A.  
LAUSANNE

VOUS PRÉSENTE

ses meilleurs vœux

Unsere verehrten Kunden  
herzlichen Dank für das uns geschenkte Vertrauen und  
unsere besten Wünsche für ein glückliches 1942

SAPAG A.G., ZÜRICH  
Spezialfirma für Silberreinigungs- und  
Abwaschprodukte  
Hofackerstrasse 11a - Telefon 41034

Nos meilleurs vœux pour 1942

RENAUD S.A.

Vins fins - Liqueurs - Champagnes  
Comestibles - Conserves  
BALE

Herzlichste Neujahrswünsche

entbietet

A.G. Möbelfabrik Horgen-Glarus  
in Horgen

Beste Neujahrswünsche

unsere Kunden und Bekannten

ESSIG- & SENFFABRIK BERN A.-G.  
Bern

Nos meilleurs vœux pour  
1942

HRI CONTESSE S.A.  
Vins - CULLY

Wir wünschen alles Gute für  
1942

FR. LEOPOLD & CIE. A.G.  
THUN

Meiner verehrten Kundschaft  
entbiete ich

herzliche Glückwünsche  
ZUM NEUEN JAHR

MARIO TSCHANDER, ZÜRICH 2

Beste Wünsche für 1942  
entbietet

JAKOB FISLER  
Teppiche  
BLEICHERWEG 37 ZÜRICH

BESTE WÜNSCHE  
ZUM JAHRESWECHSEL

entbietet Ihnen

TEE RIKLI

KELLER & CIE.  
Chemische- und Seifenfabrik Stalden  
Konolfingen

wünschen Ihren werten Kunden

alles Gute im neuen Jahr!



Zur Jahreswende herzlichen  
Dank allen „Lucul“-Freunden  
und ein glückliches  
1942!

Wilhelm Scheim Wwe.  
Nährmittelfabrik, Zürich  
und deren Vertreter

Wir wünschen  
unsere geschätzten Kunden  
ein glückliches und erfolgreiches

NEUES JAHR!

PROCAR A.G., ZÜRICH  
LIMMATQUAI 72



Viel Glück  
im neuen Jahre

Die besten Glückwünsche

zum neuen Jahre

entbieten

Fratelli Corti Balerna





# REVUE SUISSE DES HOTELS

N° 1

Bâle, 2 janvier 1942

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

N° 1

Bâle, 2 janvier 1942

## SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS

Nous adressons aux membres de notre Société, aux comités des sections et aux directeurs de groupes de membres individuels

### nos vœux les plus chaleureux pour 1942

et nous espérons fermement que pendant cette nouvelle année de guerre l'hôtellerie pourra surmonter les difficultés sans nombre qui l'assaillent et qu'elle pourra « tenir » en attendant des jours meilleurs

LE COMITÉ CENTRAL

## Création d'occasions de travail et tourisme

II \*)

*Remarque de la rédaction:* Après avoir publié, dans le N° 50 de notre journal, presque intégralement la traduction de la 1ère partie du remarquable exposé que M. Iklé a présenté lors de l'assemblée générale de la Fédération suisse du tourisme, sur « la création d'occasions de travail et le tourisme », dans laquelle il traitait spécialement le problème de l'hôtellerie, nous voulons maintenant résumer la deuxième partie de son programme qui concerne le tourisme en général.

Dans l'introduction qu'il a consacrée à cette partie de son exposé, M. Iklé, a insisté sur le fait que la Suisse n'a pas seulement le privilège, mais le devoir d'être la gardienne de nos cols alpestres. Ce devoir, elle doit l'assumer devant notre propre pays et devant tout le continent. C'est un devoir militaire et un devoir qui nous est imposé par la nature politique et technique de ce genre de communications. Ce n'est que si la Suisse considère le problème des communications du point de vue Européen qu'elle trouvera une solution qui réponde également aux intérêts de notre propre pays.

### Programme routier

Le programme routier prévoit la construction de voies d'accès et de routes transversales de normes uniformes. Autostrades? Routes fédérales? Ni l'une, ni l'autre. Nous ne voulons pas, à l'image de l'étranger, tracer à travers notre pays des autostrades rectilignes. Nous préférons envisager l'aménagement de nos plus importantes routes de façon qu'elles satisfassent à toutes les exigences, même au cas où le trafic automobile augmenterait encore considérablement. Personne ne songe d'ailleurs à faire construire des routes par la Confédération, mais on prévoit que la Confédération accordera des subventions aux cantons pour construire certaines routes, à condition qu'ils observent les directives données par nos autorités. Ceci doit empêcher que les subventions fédérales ne s'éparpillent en d'innombrables actions particulières. Elles doivent au contraire, au cours des années, former toujours davantage un tout organique.

Le programme de constructions de routes s'occupera avant tout des grandes voies qui traversent notre pays de l'ouest à l'est et du nord au sud. On s'occupera en outre de la construction des plus importantes voies d'accès conduisant aux centres touristiques.

Les routes devront être construites de façon à pouvoir suffire au trafic automobile dans quelques décennies encore, car la construction d'un tel réseau routier prendra plusieurs années, et il faut éviter, qu'une fois le programme exécuté, on doive recommencer à améliorer tout le réseau. Suivant l'intensité du trafic on construira des routes permettant la circulation de 2 ou 4 voitures de front et l'on respectera le principe de la circulation séparée, c'est-à-dire qu'il y aura une piste pour cycliste et un chemin pour piéton. La construction d'un tel réseau routier coûtera plusieurs centaines de millions de francs.

Dans ce programme, il ne faut pas oublier non plus les chemins pedestres. Il faut que les promeneurs aient l'occasion de se rendre dans les Alpes ou au centre du pays sans parcourir les grandes routes. Il faut en outre établir des promenades dans les régions touristiques pour que nos hôtes puissent admirer les beautés de notre pays sans être dérangés par la circulation. A cette catégorie appartiennent les chemins « des crêtes » ou « mi-côte » qui n'offrent pas de grandes différences d'altitude et qui permettent aux personnes âgées de se promener dans nos régions montagneuses.

### Programme ferroviaire

Si nous disposons des deniers publics avec une telle liberté en faveur des routes, nous ne pouvons laisser simplement les chemins de fer à leur sort. Nous estimons qu'à l'avenir la collectivité doit prendre sur elle une partie des charges que leur occasionneraient de nouveaux investissements; en compensation, les chemins de fer aideraient à l'Etat à supporter le poids du chômage. Nous estimons qu'il ne serait pas juste de faire des différences entre les C.F.F. et les chemins de fer privés, car ces derniers sont également au service de la communauté et l'expérience nous apprend qu'on ne peut les laisser à leur sort.

Il faut, dans ce but, que les chemins de fer répartissent leurs travaux et leurs commandes sur une longue durée et qu'ils soient à chaque instant en mesure de passer de plus amples commandes, mais il faut qu'ils poursuivent une politique financière qui leur permette de procéder eux-mêmes à leurs aménagements et nouveaux investissements si l'aide de l'Etat se fait attendre, c'est-à-dire n'a lieu qu'en cas de chômage et de ralentissement de notre économie.

Les Chemins de fer fédéraux se sont déclarés d'accord en principe, avec une telle collaboration et ils élaborent un plan décennal qui prévoit avant tout la continuation du programme d'installation de doubles voies, la continuation du programme d'électrification et la rénovation du matériel roulant.

Il y a encore 416 kilomètres de notre réseau ferré sur lesquels la circulation ne peut se faire que sur une seule voie. La pose d'une double voie sur cette distance coûterait encore au moins 250 millions de francs. Des subventions fédérales sont indispensables pour activer la réalisation de ce programme, car les C.F.F. ne peuvent, dans leur budget, consacrer annuellement plus de 6 millions à cet effet.

Le but de ce programme doit être d'avoir des doubles voies sans interruption sur les lignes suivantes: Bâle-Chiasso; Genève-Romanshorn; Bâle-Zürich-Coire et Vallorbe-Lausanne-Simplon.

Dans le domaine de l'électrification, il n'y a plus grand-chose à faire, puisque le 74,2 % du réseau suisse est électrifié et le 94 % des lignes. Il faudra également continuer à supprimer les passages à niveau.

## La diminution catastrophique des recettes dans l'hôtellerie

Notre service de renseignements économiques a été chargé récemment par un Office fédéral de calculer aussi exactement que possible les recettes brutes de l'hôtellerie au cours de ces 4 dernières années. Les calculs méticuleux faits à cette occasion ont hélas amplement confirmé ce dont on se doutait, c'est-à-dire que le chiffre d'affaires actuel de l'hôtellerie avait diminué d'environ 50 % par rapport aux années d'avant-guerre. A l'aide des statistiques établies par notre Société pour l'Exposition nationale, pour l'année 1937, et en tenant compte des diminutions de fréquence survenues depuis lors ainsi que des modifications constatées dans les moyennes de recettes, on arrive aux résultats édifiants suivants:

### Recettes générales de l'hôtellerie

	en millions de francs
1937.....	312,45
1938.....	324,55
1940.....	168,60

Même s'il ne s'agit là que de valeurs approximatives qui pourraient présenter quelque différence en plus ou en moins selon les méthodes de calcul utilisées, il n'en reste moins qu'elles donnent une idée fidèle de l'évolution de la situation économique de l'hôtellerie pour ces quatre dernières années. Ces résultats suffisent pour démontrer la chute vertigineuse du chiffre d'affaires dans notre industrie et pour que l'on se rende compte des énormes difficultés que rencontre l'hôtellerie dans sa lutte pour l'existence.

Le rapport entre le chiffre d'affaires et les capitaux investis, rapport qui, en 1937, était encore de 1 à 5, a depuis considérablement empiré puisque, en 1940, le chiffre d'affaires ne représentait plus que 11 % de la valeur comptable du capital. On peut donc facilement imaginer que l'excédent de recettes, qui est toujours plus faible, ne permet plus d'assurer le service d'intérêts, même réduit. Il faut songer aussi que cet excédent de recettes devrait également permettre de faire les amortissements nécessaires sur les immeubles et le mobilier, d'assurer l'intérêt des capitaux propres investis et de rémunérer l'exploitant pour son travail. Par suite de la hausse continue des frais d'exploitation et des impôts, les recettes actuelles sont, dans la plupart des entreprises, à peine suffisantes pour que l'hôtelier puisse remplir ses obligations courantes envers son personnel et ses fournisseurs. Cette situation s'accentue encore du fait que les prix d'hôtels sont loin d'avoir suivi, au même rythme, la marche ascendante des prix de revient. Il ne sera donc plus possible jusqu'à ce que les conditions du marché et du trafic touristique soient de nouveau normales d'avoir un certain équilibre entre ces deux catégories de prix. On peut même prédire que cet équilibre ne pourra être atteint, ceci à cause du renchérissement du coût de la vie et des impôts qui accablent la population suisse et diminuent considérablement son pouvoir d'achat. Or, jusqu'à nouvel avis, c'est cette population qui forme le seul « réservoir » d'hôtes sur lequel le tourisme puisse encore compter.

La triste perspective de voir, sous la pression des circonstances, la courbe du chiffre d'affaires de nos maisons continuer à s'abaisser, justifie d'autant plus les revendications de l'hôtellerie qui

### Trafic aérien

Le moyen de transport le plus récent, et par conséquent celui qui est encore le plus susceptible de se développer, est certainement l'avion. A vues humaines, après cette guerre, il semble que le trafic aérien prendra une extension considérable.

Pour la Suisse, en tant que pays de tourisme national et international, le trafic aérien offre les plus grandes chances d'avenir. Il s'agit pour notre pays de figurer en tous cas sur les principales lignes du trafic aérien mondial. Si nous ne pouvons compter être le point de départ d'un tel trafic, nous devons avoir quand même la possibilité de créer un trafic intercontinental occasionnel, ne serait-ce que pour le trafic postal ou le trafic touristique pendant la haute saison. Il faut pour cela construire un aéroport dont les dimensions dépassent tout ce qui a été fait jusqu'à présent et dont la situation soit déterminée uniquement par les conditions techniques de la navigation aérienne. Il devrait cependant être, autant que possible, dans la région de Langenthal-Soleure. A côté de cet aéroport suisse, central, les aéroports de nos villes conserveraient leur importance et continueraient à jouer leur rôle de point de départ pour le trafic continental. Il faudra veiller que tous les centres touristiques soient reliés à l'aéroport central car, si l'on tient compte du développement des hélicoptères, chaque station, même alpestre, pourra être reliée à l'aéroport central.

Ces raccordements aériens réduiraient naturellement considérablement la durée des voyages, puisqu'un voyageur qui vient de Londres à Zurich en avion, et de Zurich gagne St-Moritz en chemin de fer met encore 10 heures, alors que si le service de raccordement existait, il n'emploierait que 5 heures. Il n'aurait même besoin que de 4 heures, s'il pouvait aller directement de Londres à St-Moritz. Il est donc facile de voir les perspectives qu'offre le développement de ce trafic et les investissements nécessaires ne sont pas comparables à ceux qui ont dû être faits pour l'établissement de notre réseau ferré. La construction de l'aéroport central suisse pourrait coûter environ 30 millions; l'agrandissement et l'aménagement des autres aéroports de 60 à 70 millions de francs. Mais qu'est-ce que cela par rapport aux milliards qui ont été investis jusqu'à maintenant dans nos voies de communications et moyens de transports?

demande depuis des années un assainissement efficace et une revision des valeurs comptables, pour que l'on puisse enfin ne plus tenir compte de la part de capital qui excède la limite de la valeur rentable. A cela s'ajoute encore la nécessité de moderniser les entreprises; mais la part de capital nécessaire à cet effet ne devrait pas venir encore s'ajouter aux dettes si l'on veut que ces dernières soient supportables.

Jusqu'à cet assainissement définitif que les créanciers ne pourront guère éviter, il faut au moins qu'un taux d'intérêt adapté au résultat d'exploitation soit appliqué à tous les hôtels et que ce taux variable ne soit pas limité aux entreprises qui sont assainies ou qui doivent être assainies. La vaine tentative des créanciers de vouloir simplement ignorer la situation telle qu'elle ressort clairement de ces chiffres d'affaires, et de vouloir quand-même continuer à exiger des taux d'intérêts exagérés ne fait qu'accroître continuellement le flot des maisons à assainir, rendant ainsi plus difficile l'assainissement général de notre industrie et plus considérables les derniers sacrifices des créanciers.

Mais cette courbe du chiffre d'affaires doit être aussi pour les autorités fiscales graves et petites, un avertissement qu'elles ne doivent pas négliger. Elles ne doivent plus tirer davantage sur la corde si elles ne veulent pas anéantir complètement une industrie qui a été pour elles autrefois une source abondante de revenus. Cette courbe doit encore montrer aux autorités qu'on ne pourra dominer cette période de crise et de guerre que si l'Etat intervient en une action dont on parle beaucoup, mais dont on a guère encore senti les effets. Il faut que cette action soit entreprise le plus vite possible et qu'elle ait une certaine ampleur.

## L'état de l'emploi dans l'industrie hôtelière

De l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail

On a de nouveau procédé pour la saison d'été 1941 à une enquête sur base représentative, afin de déterminer l'état de l'emploi dans l'industrie hôtelière pendant la dite saison. Cette enquête a englobé 1402 établissements disposant en tout de 86,350 lits d'hôtes. Dans son ensemble, le niveau moyen de l'emploi pendant les mois de juin à août 1941 a dépassé de 11,1 pour cent celui de la période correspondante de l'année précédente; il est cependant encore resté de 34,5 pour cent au-dessous de celui de l'été 1939. L'évolution n'a pas été la même dans les diverses régions. Les chiffres de l'année précédente ont été dépassés avant tout dans les cantons du Valais (+40,1 %), du Tessin (+26,0 %) et des Grisons (+25,5 %). L'augmentation fut moins marquée dans le canton de Berne (+9,2 %). L'and est resté à peu de chose près, à son niveau de l'année précédente (+0,4 %). Le canton de Lucerne ne l'a pas atteint (—10,4 %). Les grandes villes ont enregistré une augmentation de 6,2 pour cent sur la précédente saison d'été, tandis que les autres centres touristiques à caractère urbain n'accusent qu'une modification insignifiante (+0,6 %). Les stations des Alpes et des Hautes Alpes se présentent en progression plus marquée

## POUR L'AN NOUVEAU !

Nous prions les membres de la S.S.H., les lecteurs, les annonceurs et les collaborateurs de notre organe professionnel d'agréer

### nos vœux cordiaux pour l'année 1942

La Direction et le personnel du Bureau central de la S.S.H.

La rédaction et l'administration de la «Revue suisse des Hôtels»

(+18,9 et 30,1 %) — l'emploi y avait sensiblement reculé en l'été 1940 — que les stations de la plaine et des Préalpes (+5,2 et 5,0 %). Une différence semblable distingue les grands établissements (+16,1 %) et ceux de rang élevé (+12,9 %) des établissements de petite et moyenne importance (+8,3 %) et de rang inférieur (+8,5 %).

Ayant — par suite de la mobilisation de l'armée — beaucoup diminué en l'été 1940, le personnel masculin accuse une augmentation plus prononcée (+15,0 %) que le personnel féminin (+8,6 %).

## Associations touristiques

### Union valaisanne du tourisme

L'Union valaisanne du Tourisme qui a tenu son assemblée générale, le 14 décembre à Sion, a publié à cette occasion un intéressant rapport sur son activité pendant l'exercice 1940/41. Voici quelques extraits de ce rapport rédigé par M. P. Darbellay, secrétaire de la Chambre valaisanne du Commerce:

Alors que 1941 pouvait être considéré comme une année favorable pour le Valais au point de vue économique en général, le tourisme seul a fait exception et l'hôtellerie valaisanne traversa à nouveau une période grosse de soucis et de difficultés. Sa force de résistance, mise derechef à l'épreuve, s'est encore affirmée, mais on se demande jusqu'à quand elle pourra se maintenir. Des saisons de 3 semaines ne lui permettront certainement plus de « tenir » encore bien longtemps et de faire face à ses obligations financières.

Il est acquis que tant que la clientèle étrangère fera défaut, les saisons seront trop courtes et les hôtes trop peu nombreux pour assurer le rendement commercial normal de notre hôtellerie et de notre tourisme. Pour certaines régions, la suppression du service des automobiles postales, venant après celle de la circulation privée, vint finir d'assombrir le tableau et y mettre quelquefois une note presque tragique.

On a pourtant enregistré une nette augmentation de la fréquence dans les hôtels par rapport à l'année dernière. Cette constatation est agréable, mais elle est malheureusement fonction d'une année de base presque désastreuse, car il est à souhaiter que l'on ne revolve plus, pour le tourisme valaisan, des années comme 1940. L'amélioration est due principalement au fait que la saison d'été, particulièrement tardive en 1940, a commencé le 10 ou 15 jours plus tôt cette année. Sur l'ensemble de l'année, cette augmentation a été de 20 ou 25 % de moyenne.

Parmi les facteurs qui ont eu une heureuse influence sur la fréquence générale en Valais, signalons: les *abonnements de vacances*, les *vacances scolaires d'hiver prolongées* et probablement aussi le fait que beaucoup d'automobilistes, privés de leur voiture, n'ont pu effectuer leurs sorties hebdomadaires habituelles et ont cherché une compensation en s'évadant de la ville pour une période prolongée et en prenant des vacances à la montagne.

Ces résultats sont aussi dus à la judicieuse propagande faite par le Comité de l'Union qui a opéré un tri sérieux dans les actions publicitaires: entreprises habituellement et qui a concentré ses efforts sur quelques-unes d'entre elles seulement.

La principale action a été la *publicité collective* dans la presse qui a été réalisée en partie avec l'appui de l'O.C.T.S. On peut mentionner les heureux slogans qui accompagneront la campagne d'hiver: « *L'hiver en Valais = sport et gaieté, confort et santé* » et celle de printemps: « *Les fleurs dans la plaine, de la neige en montagne, du soleil partout* ». Des articles dus à la plume des meilleurs écrivains valaisans accompagneront dans la partie rédactionnelle des journaux ces campagnes publicitaires. Les autres actions ont été réduites au minimum.

Les circonstances ont obligé le Comité et le secrétariat de l'Union à intervenir au sujet de divers problèmes qui intéressaient particulièrement le tourisme: C'est ainsi qu'avec l'approbation de l'autorité militaire, il a mis au point un texte destiné à renseigner le public sur la *circulation dans les zones frontalières*, texte qui a été communiqué à toutes les instances en contact avec le public voyageur. Il est intervenu — sans

\*) Voir aussi le No 50 de la Revue Suisse des Hôtels.

grand succès hélas — en faveur des régions privées brusquement, au début de l'été, du service des cars postaux; le problème des facilités de transport — billets du dimanche, abonnements de vacances, etc. — l'a préoccupé tout au long de l'année, spécialement dans le cadre de la propagande, fondée sur le 650<sup>ème</sup> anniversaire de la Confédération, afin que les régions excentriques du pays ne soient pas ignorées et que le trafic ne soit pas uniquement dirigé sur la Suisse centrale.

Au point de vue financier, il convient de noter que la rentrée des taxes de séjour se fait sans difficultés, à quelques exceptions près, et en outre, qu'à la suite d'une nouvelle requête adressée aux autorités, le crédit qui était alloué à l'Union par l'Etat a été triplé.

#### Société de développement de Leysin

L'assemblée générale annuelle de notre Société de développement a eu lieu la semaine dernière sous la présidence de M. Tissot, président. Du rapport très complet présenté à cette occasion, relevons que Leysin abrite actuellement 372 hospitalisés français, et que d'autres convois sont prévus jusqu'à ce que le nombre de ces malades atteigne 1200, comme le prévoit la convention passée avec la France. Des démarches vont être entreprises pour que le visa d'entrée de fr. 5.-, exigible même des parents d'hospitalisés qui ne viennent voir les leurs que un ou deux jours, soit sensiblement réduit.

La S.D.L. entretient les meilleures relations avec l'Office vaudois du tourisme, et Leysin fait partie de l'Association des stations climatiques suisses d'altitude. Son budget prévoit *grosso modo* fr. 4500 pour des travaux d'utilité publique et d'embellissement (chemins, parcs, bancs, etc.) et fr. 1500 pour des divertissements (concerts, représentations théâtrales, manifestations sportives, etc.). Enfin la S.D.L. centralise toute la propagande générale qui est faite en faveur de la station au moyen d'affiches, de prospectus, de brochures, d'annonces, etc., et lui consacre une somme annuelle qui varie entre 10.000 et 20.000 fr.

La S.D.L. est, en outre, le seul organisme où soient représentés tous les groupes d'intérêt de la station: Société climatique, sanatoriums populaires, cliniques Röllier, cliniques indépendantes, autorités communales, corps médical, commerce et artisanat, etc.

La gestion de la société a été approuvée à l'unanimité et le comité actuel de 13 membres a été réélu sans changement.

#### De nos sections

##### Société des hôteliers de Montreux

###### Assemblée générale extraordinaire

Les hôteliers de Montreux et environs se sont réunis en Assemblée générale extraordinaire, le 22 décembre au soir, à l'Hôtel Terminus, sous la présidence de M. R. Mojonnet, président; 32 sociétaires étaient présents, dont de nombreuses dames.

L'ordre du jour prévoyait des communications du président, des élections complémentaires au Comité et la question de la perception de la taxe de séjour en 1942.

M. Mojonnet a renseigné ses collègues sur les récentes délibérations du Comité central de la SSH à Zurich.

L'Assemblée a élu deux nouveaux membres au Comité par suite de la démission de MM. J. Eugener et Brändlin; le choix des membres de la Société s'est porté sur MM. Amacher (Hôtel Terminus) et G. Guhl (Hôtel Excelsior) qui ont été élus à l'unanimité.

La convention liant la Société des hôteliers à la Société Immobilière du Kursaal au sujet de la *Kurfürste* expirant le 31 décembre, des pourparlers ont été engagés entre les deux Sociétés au sujet de la perception de la taxe de séjour en 1942 et de l'utilisation de son produit; après avoir entendu un rapport introductif du Comité, une longue et intéressante discussion s'est engagée à laquelle ont pris part MM. Amacher, Boenzi, R. Capt, Piguieron, Sommer, Anthamatten, J. Cuénét, M. Guhl, L. Chessex, H. Jaussi, Lutz, A. Pauly, C. Frank, Mme Senaud, MM. Margot, Anthamatten-Viscolo.

A la votation au bulletin secret, 19 sociétaires contre 4 se sont rangés à la proposition présentée par le Comité; il y eut deux abstentions et 8 membres de la Société ne prirent pas part au vote, qui était réservé aux hôteliers percevant la taxe dans leurs établissements.

Fort de l'appui de l'Assemblée, le Comité va pouvoir poursuivre ses démarches.

#### Le mouvement hôtelier en Suisse au mois d'octobre 1941

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

Comme pendant la saison d'été écoulée, nos établissements hôteliers ont bénéficié, au mois d'octobre, d'une affluence un peu plus forte que l'année dernière. Le nombre des hôtes qui fut de 185 000 au total, a dépassé de 15 pour cent le nombre correspondant enregistré au mois d'octobre 1940, et celui des nuitées (820 000 en tout) de 13 pour cent. Malgré les circonstances, les nuitées ont presque atteint ainsi le niveau moyen du mois d'octobre des années d'avant-guerre, de 1934 à 1938, qui était de 825 000 nuitées. Ce résultat est dû exclusivement au mouvement touristique interne, puisque l'on a enregistré 684 000 nuitées d'hôtes suisses, ou 27 pour cent, de plus que la moyenne de 1934 à 1938. La proportion des nuitées de touristes étrangers (136 000) ne représente guère que le sixième du nombre global des nuitées.

Cet accroissement de l'affluence d'hôtes s'explique aussi dans l'élévation, de 21 à 24 pour

cent, du *taux moyen d'occupation des lits disponibles* dans tous les établissements hôteliers en exploitation. Comme précédemment déjà, les *pensions* (30 pour cent) accusent une meilleure occupation que les *hôtels* (19 pour cent). Dans les sanatoriums, le *taux moyen d'occupation* a été de 76 pour cent.

La plus forte affluence des hôtes s'est portée dans les contrées ensoleillées du Tessin et du lac Léman. Au Tessin, l'accroissement du mouvement hôtelier n'a pas été limité à Locarno et à Lugano, ville où se déroulait la foire, mais Ascona, le Mendrisio et le Malcantone ont aussi attiré une clientèle plus nombreuse. Pour tout le canton du Tessin, le *taux d'occupation des lits* s'est élevé, en moyenne, de 40 à 47 pour cent, plaçant ainsi ce canton en tête, dans ce domaine, de toutes les régions de tourisme, et bien au-dessus de la moyenne enregistrée pour l'ensemble du pays (24 pour cent).

Le manque de visiteurs internationaux dans la région du lac Léman a été plus que compensé, au mois d'octobre, par une affluence plus forte d'hôtes ayant leur domicile régulier en Suisse. Pour cent lits disponibles dans les établissements hôteliers de Lausanne 39 ont été occupés, en moyenne, au mois d'octobre, à Vevey 28 et à Montreux 25, ce qui représente une moyenne générale d'environ deux lits de plus qu'un an auparavant. L'augmentation assez considérable des nuitées dans les Alpes vaudoises et dans les Grisons est essentiellement due à l'accroissement du nombre d'hôtes en séjour de cure dans les sanatoriums de Leysin, d'Arosa et de Davos. Ainsi, par exemple, le *taux moyen d'occupation des lits* de tous les établissements hôteliers, à Davos, y compris ceux des sanatoriums, a atteint 53 pour cent, mais sans ces derniers il n'aurait été que de 20 pour cent seulement. Dans les autres régions de tourisme, ces taux sont demeurés considérablement en dessous de la moyenne générale de la Suisse, malgré un léger progrès; ils ont oscillé entre 11 (Oberland bernois) et 16 pour cent (Valais).

Parmi les grandes villes, Zurich (43 pour cent), Genève (42 pour cent) et Bâle (21 pour cent) ont enregistré des *taux d'occupation des lits* plus élevés qu'au mois d'octobre 1940, tandis que Berne (avec 56 pour cent) accuse une petite régression.

#### Divers

##### Transports touristiques modernisés

Le service d'autocar desservant la rive droite du lac de Joux devait subir de telles réductions d'horaires, faute de benzine, qu'il en devenait inutilisable; aussi, se lançant bravement dans l'inconnu, le Conseil d'administration de la compagnie des auto-transports du Val de Joux a décidé d'équiper électriquement un autocar au moyen d'un moteur Brown, Boveri et Cie de quinze chevaux, alimenté par accumulateur de 400 éléments donnant une force de 80 volts. La charge de l'accumulateur permet de tenir toute une journée; la recharge se fera de 21 à 6 heures.

Pour le service d'hiver, la compagnie fait équiper, pour ouvrir les routes, un camion au gaz de bois.

Le coût total de l'autocar électrique et de l'installation de charge au garage revient à 24 000 frs environ; le renouvellement des plaques d'accumulateurs revient à 3000 frs.

#### Le nombre des cafés en Suisse

L'enquête la plus récente et la plus complète concernant le nombre des établissements publics en Suisse, publiée par la Section de politique économique de la Société suisse des cafetiers, donne pour les établissements avec débit de boissons alcooliques le chiffre de 23.246, ce qui correspond à un établissement public par 180 habitants (enfants y compris). La consommation de l'alcool ayant subi une diminution durant ces deux ou trois dernières décades, le nombre des débits d'alcool dépasse les besoins: c'est là l'explication du marasme dont on se plaint dans cette profession, dans tous les cantons et dans toutes les régions.

#### L'hôtellerie en Allemagne

D'après les dernières statistiques connues, il existe en Allemagne 51 000 hôtels ou auberges, 20 000 pensions, 300 hospices et 400 maisons de repos, représentant au total environ un million de lits. Pendant la saison 1937-1938, l'ensemble de l'hôtellerie allemande put accueillir 108 millions de nuits aux clients. Mais depuis deux ans de profonds changements sont intervenus.

Par suite de la guerre et des restrictions du trafic voyageur, les déplacements sont devenus beaucoup moins fréquents. Dans les stations thermales, la plupart des hôtels et pensions ont été transformés en hôpitaux ou en maisons de repos pour les soldats. Le manque de locaux destinés à des bureaux d'autre part, joint à l'activité très réduite, étant donnée les circonstances, de l'industrie du bâtiment, a conduit à réquisitionner pour les besoins de l'armée ou des nouvelles administrations un nombre croissant d'immeubles.

La situation est particulièrement tendue à Berlin. A cause de l'extension du système du contrôle de la répartition et de l'économie dirigée, toutes les firmes quelque peu importantes ont dû se préoccuper d'avoir au moins un bureau, sinon leur administration centrale dans la capitale. Beaucoup d'affaires industrielles ou commerciales ont ainsi été amenées à acquiescer des hôtels pour y installer leur personnel. Depuis 1939, on estime que 81 entreprises hôtelières comportant un total de 2276 lits se sont ainsi trouvées détournées de leur objet primitif.

## HOTELIERS!

Dans l'intérêt de chacun, recommandez notre organe professionnel à tous vos fournisseurs.

**Schuster**  
in Teppichen  
Linoleum  
Vorhang-und  
Möbelstoffen  
maßgebend!

An fleischlosen Tagen

nahrhafte  
und preiswerte

**Forellen**

Bestellen Sie Ihren Bedarf für Feinschmecker lebend oder frischabgeschlagen, küchenfertig bei der

**FORELLENZUCHT MÜR (AARG.)**

Telefon 811 66

Chianti Asti Kirscht

**Dettling**

Die drei Spitzenprodukte von Arnold Dettling, Brunnen

**STUCKLIN** DIE BEKANNTEN  
*Spezialisten*  
FÜR  
**HOTELBOILER-ELEKTRIFIKATION**  
BASEL TEL. 4 12 85 SCHORENMATTEN 52

**Die Wiederholung**  
vervielfacht die Wirkung der Inserate!

Offertiere zu günstigen Preisen  
**ZELLSTOFF- UND PAPIER-SERVETTEN**  
TISCHDECK- UND PLATTENPAPIERE  
TRINKHALME, ZAHNSTÖCHER.

Verlangen Sie Muster und Preisliste durch Postfach 8386, Basel 21, oder Telefon 3 41 58.

Trotz zeitweiliger Schwierigkeit in der Materialbeschaffung sind

## SURSEE - KOCHANLAGEN

immer noch Qualitätsprodukte

Wir haben dafür gesorgt, dass wir auch heute unsere Apparate nur aus besten Bestandteilen bauen können. Auch Sie erhalten die den Anforderungen Ihres Betriebes angepasste Kocheinrichtung von der

**SURSEE**

A.-G. der Ofenfabrik Sursee

**GLACE DE VIANDE**  
kauft das ganze Jahr.  
Offerten erbeten an  
**Paul Obrist - Basel**  
Rümelingenplatz 7.

## Familien - Pension

in Villars zu verkaufen

Kleines, gutgehendes, mit allem Komfort versehenes Haus. — Gef. Anfragen unter Chiffre F.P. 2643 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## Wir verkaufen oder vermieten Fussball-Automat

für Einwurf von 20 oder 10 Rappen. Nehmen eventuell Billard an Zahlung. Technische Neuheiten, Böcklinstrasse 16, Zürich 7. Telefon 2 29 53.



# Vermouth Bellardi

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