

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 51 (1942)
Heft: 22

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 24.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

№ 22

BASEL, 28. Mai 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

№ 22

BALE, 28 mai 1942

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

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

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.; 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. V 85

Die Traktanden der Delegiertenversammlung

Zum dritten Male schon ergeht die Einladung an unsere Vereinsdelegierten zur Jahrestagung im Zeichen des Krieges, der das Hotelgewerbe in seinen Grundfesten erschütterte und seine Existenz je länger je schwieriger gestaltet. Die Vereinsinstanzen und vor allem der Zentralvorstand blicken seit der letzten Versammlung auf ein vollgerüttelt Mass an Arbeit zurück und mussten im Bestreben, die Notlage des Gewerbes zu mildern und seinen Fortbestand zu sichern, manche wichtige Entscheidung treffen oder vorausblickend die Vorarbeiten hierfür an Hand nehmen, um von der weiteren wirtschaftlichen Entwicklung nicht überrascht zu werden. Die Delegiertenversammlung bietet also nicht nur Gelegenheit, um den Rechenschaftsbericht über die Vereinstätigkeit des letzten Geschäftsjahres entgegenzunehmen und sie zu sanktionieren, sondern um auch den Kurs festzulegen, den das Vereinsschiff weiterhin verfolgen soll. Planung ist das Lösungswort der Zeit und auch unsere Berufsorganisation wird ihre Aufgabe nur erfüllen können, wenn sie die Selbsthilfe an erste Stelle stellt und dementsprechend zielbewusst an die Lösung aller Aufgaben herantritt, die sich aus der jetzigen und zu erwartenden Wirtschafts- und Verkehrslage ergeben. Dabei stehen wohl die Massnahmen, die eine Überbrückung der kriegsbedingten Schwierigkeiten anstreben, im Vordergrund, während die „Friedensplanung“ mehr Bedacht und Vor-sicht erheischt, da gerade die zukünftigen Formen des Reiseverkehrs noch allzu ungewiss sind, um, gestützt auf die heutigen Mut-massungen, ein endgültiges Programm festzu-legen.

Beide Tätigkeitsbereiche — Durchhalte-massnahmen und Zukunftsgestaltung — sind aber für den Verband von solch weittragender Bedeutung, dass eine klare Stellung-nahme der Sektionen und regionalen Unter-organisationen unumgängliche Voraussetzung für eine weiterhin erfolgreiche Geschäftsfüh-rung durch die zentrale Leitung und das Sekretariat bilden. Die Fahrt nach dem Ta-gungsort Zürich lohnt sich in doppelter Hin-sicht, weil die Versammlung zur Zeit einer vielversprechenden Fachausstellung statt-findet, deren Besuch jedem Hotelier empfo-hlen werden darf.

„Zum ersten, zum zweiten und zum andern...“

Gar nicht so lange ist es her, dass es in unsern intellektuellen Kreisen zum guten Tone gehörte, die Meinung zu vertreten, das Ausland betrachte uns Schweizer nur als Hotelportiers und Schokoladefabrikanten, es wisse von den „kulturellen“ Leistungen der Schweiz zu wenig oder nichts... Eine sehr überhebliche Geringschätzung über unser hochentwickeltes Gastgewerbe und seine Leistungen kam darin zum Ausdruck.

Seit die höchst lebendigen Beziehungen unseres Gastgewerbes zum Auslande nun innerhalb 25 Jahren zum zweiten Male gründlich gestört oder gänzlich unterbrochen worden sind, die gewaltigen Rückschläge, welche unsere Hotellerie dadurch erlitten hat, werden wirtschaftlich sehr fühlbar werden, seitdem jeder Ignorant sehen konnte, welch gewaltige Anstrengungen das Ausland in den letzten Jahren für die Hebung des Fremdenverkehrs

* Zum Büchlein „Betrachtungen über eine Hotelgant“ von Leopold Hess.

Die statutarischen Geschäfte

Jahresrechnung

Die Jahresrechnung entspricht fast in allen Positionen dem seinerzeitigen Voranschlag und wo Abweichungen hievon bestehen, wirken sie sich meistens positiv, also auf der Einnahmenseite aus. Das hindert nicht, die Mitgliedschaft mit Nachdruck auf den Umstand hinzuweisen, dass zur Deckung der Ausgabenüberschüsse, je länger, je grössere Beträge aus Fonds und übrigen Vereinsvermögen entnommen werden müssen. Die Reserven sind ja freilich früher im Hinblick auf etwaige spätere „Fehljahre“ angelegt worden, doch hat auch die Inanspruchnahme der Vermögenssubstanz ihre Grenzen, wenn der geordnete Finanzhaushalt gewährleistet bleiben soll. Wenn daher unter dem ersten Eindruck der Kriegsergebnisse gewisse Ausgaben, wie Propaganda-beiträge, Herausgabe des Hotelführers usw. zur Entlastung des einzelnen Mitgliedes auf die Zentralkasse übernommen worden sind, so darf sich daraus keine ständige Praxis entwickeln, da ein solches Finanzgehahren nicht nur den Interessen des Zentralvereins entgegenlaufen würde, sondern auch nicht mit den Statuten in Einklang steht, die bestimmte Spezialbeiträge der Mitgliedschaft festhalten. Die verantwortlichen Vereinsinstanzen, die ja alle selbst in der Praxis stehen, werden in jedem Falle die Beitragsleistung so gestalten, dass sie den gegenwärtigen Verhältnissen und der finanziellen Leistungsfähigkeit der Betriebe weitgehend Rechnung tragen. Dabei ist immer wieder daran zu erinnern, dass kaum eine Arbeitgeberorganisation in ihren Ansprüchen an die Mitgliedschaft so bescheiden ist, wie die unsrige und dass straff organisierte Arbeitnehmer vieler Branchen für Verband oder Gewerkschaft erheblich grössere Leistungen zu übernehmen haben.

Wahlen

Den Wahlen kommt dieses Jahr wiederum grössere Bedeutung zu, indem zwei verdiente Mitglieder des Zentralvorstandes am Ende ihrer statutarischen Amtsdauer von 6 Jahren ange-langt sind und zum allgemeinen Bedauern aus der Vereinsleitung turnusgemäss ausscheiden. Arbeitslast und Verantwortung des Zentralvorstandes sind mit fortschreitender Kriegsdauer so ge-wachsen, dass es gilt, Nachfolger zu wählen die dem schwierig gewordenen Mandat gewachsen sind.

Die Zukunft der Fachschule

Die Verschiebung der Wiedereröffnung un-serer eigenen Fachschule bedeutet nicht etwa ein gewisses Desinteressement an dieser bedeutenden Institution unseres Vereines. Im Gegenteil ist sich der Zentralvorstand darin einig, dass dem Nachwuchsproblem grössere Bedeutung als je zukommt. Aber die langjährige Tradition der Schule in Lausanne-Cour und der hervorragende Ruf, den diese Bildungsstätte in — und aus-ländischen Fachkreisen bisher genossen hat, bedeutet auch eine Verpflichtung. Wir wollen an dieser Stelle nicht die Gründe untersuchen, die alle zu einer erheblich geringeren Frequenz in den letzten zwei, drei Jahren geführt haben. Es genügt festzustellen, dass keine Anstrengungen

machte, und jetzt sogar, für die Nachkriegs-zeit macht, — seither mag sich auch die Meinung über den „Hotelportier“ in unsern intellektuellen Zirkeln etwas geändert haben.

Nun, dieser Umstand allein wäre wohl nicht sonderlich wichtig. Er ist aber sicher-lich symptomatisch für eine sich tatsächlich anbahnende Wandlung der „öffentlichen Meinung“ über unsere Hotellerie, Fremden-industrie usw. und deren Bedeutung für unser Land, und auch für unsere — Kultur. Man gewinnt die vielen Fragen, die mit un-serem Gewerbe zusammenhängen und die von der Notzeit des Krieges besonders ins Licht gerückt werden doch endlich in weitem Kreise etwas ernster zu nehmen.

Die Erhebungen und Arbeiten des Schweizer Hotelier-Verein, die gerade in den letzten Jahren immer reicher werdende Li-teratur über Fremdenindustrie und Verkehr — sie erstreckt sich bis auf Fragen der Ar-beitsbeschaffung und Landesplanung — die Gründung zweier Institute (St. Gallen, Bern) zur wissenschaftlichen Erforschung dieser sehr komplexen Materie, all das hat gewiss ein Mächtiges zu einem Wandel in der öffent-

lichen Meinung beigetragen. Und es kommt auch nicht von ungefähr, dass sich gerade in den letzten Jahren wertvolle Publikationen, die unser Gastgewerbe angehen, folgten. Kriegszeiten treffen uns Hoteliers ja beson-ders schwer. Sie werden zu Zeiten der Besin-nung, des In-sichgehens. Sie geben einem die unfreiwillige Musse — und wohl auch Verpflichtung — über die Voraussetzungen und Grundlagen unseres Berufes nachzuden-ken, sich über seine vielseitigen wirtschaft-lichen, sozialen und kulturellen Zusammen-hänge klar zu werden, um beim Anbruch einer bessern Zeit, vorbereitet, wohlgerüstet dazustehen. Was dem „Hotelportier“ in glücklicheren Zeiten gefühlsmässig gelang, was er instinktiv „richtig“ machte — er hatte nicht viel Zeit zum Reflektieren — das soll für neue, veränderte Verhältnisse und Erfordernisse nicht verloren gehen, was davon nicht mehr tauglich ist, das soll sachlich klar erkannt und abgestreift werden.

Unsere Einstellung zur gegenwärtigen Lage

Der Geschäftsbericht über das Jahr 1941, der es übrigens verdient, von der Mitgliedschaft eingehend durchgesehen zu werden, zeigt bereits alle jene Probleme auf, die noch im Fluss sind und die für das Hotelgewerbe zukunftsentschei-dende Bedeutung haben. Wenn, wie bereits ein-leitend erwähnt, der Verein nichts unversucht lässt, um die Situation aus eigener Kraft zu meistern, soweit und solange dies möglich ist, so zeigt es sich doch immer mehr, dass der Selbst-hilfe auch beim besten Willen Grenzen gezogen sind.

Ein Gewerbe, wie das unsrige, an das der Staat hohe Anforderungen stellt durch eine be-sondere gewerbliche Gesetzgebung, durch Patente und Konzessionsverpflichtung, durch Fähigkeits-ausweise und polizeiliche Vorschriften aller Art, hat andererseits auch berechtigten Anspruch auf entsprechenden Schutz durch den nämlichen Staat. Heute aber steht die Hotellerie einer wilden, unregulierten Konkurrenz durch die kurz-fristige Privatimmervermietung an Feriengäste gegenüber, die zum Aufsehen mahnt. Hier gilt es, baldigt zum rechten zu sehen, sonst bedeuten auch alle jene rechtlichen Schutzmassnahmen, die der notleidenden Hotellerie Hilfe bringen sollen, so z. B. die Bewilligungspflicht für Be-triebsöffnungen oder -erweiterungen usw., nur einen Schlag ins Wasser.

Untragbar ist auf die Dauer auch der Tribut, den die Armeeverwaltung von der Hotellerie bei militärischer Inanspruchnahme ihrer Betriebe und deren Einrichtungen auferlegt. Würden schon zu Beginn der Mobilmachung dem Gast-gewerbe Einnahmehausfälle aus dem Loge-mentgeschäft zwischen 44 und 74 Prozent im Ver-gleich zu den Mindestzimmerpreisen zugemutet, so haben diese Einbußen unter der Einwirkung der seither eingetretenen Verteuerung ein Ausmass erreicht, das weiter nicht mehr zu verantworten ist.

Von Bedeutung ist ferner die Rücksichtnahme auf den in der Hotellerie angestauten Renovie-rungsbedarf im Rahmen des neuen, sich im Wurf befindlichen eidg. Arbeitsprogramms. Damit in Zusammenhang stehen auch die weitausholenden Projekte der Hotelrenewierung und Bädereanie-rung, die alles Interesse verdienen. Freilich ist das

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Programm der Delegiertenver-sammlung SHV — Verkehr und Touris-mus in der Kriegswirtschaft — „Was kochen wir heute?“, Orientierung über die gastgewerbliche Ausstellung Zürich. Seite 3: Ans der Sektionen — Umschau — Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Markt-meldungen. Seite 4: Personalrubrik — Toten-tafel — Saisonöffnungen.

Gastgewerbe in diesen Fragen sehr realistisch eingestellt und hofft, dass all die Planungen wirk-lichkeitstreu bleiben.

Bei aller Anerkennung der finanziellen Stüt-zungsaktion durch den Bund, die der Treuhand-gesellschaft übertragen ist, darf doch der Über-brückungscharakter dieser Massnahmen nicht übersehen werden. Ziel der ganzen Aktion muss aber die endgültige Entschuldung in geeigneter gesetzlicher Form sein und bleiben. Die weiteren Durchhaltemassnahmen wie auch die spätere eigentliche Entschuldung müssen vermehrt auf die Erhaltung der Familienbetriebe und die Sicherung einer persönlichen, engen Verbindung zwi-schen Unternehmen und Betriebsleiter Bedacht nehmen.

Die Preisnormierung

Die durch die kürzliche Stellungnahme des eidg. Volkswirtschaftsdepartementes geschaffene Sachlage kann deshalb von unserem Verein nicht als endgültiger Entscheid betrachtet werden und die Versammlung wird Gelegenheit haben, sich zu den Folgerungen zu äussern, die der Zentralvor-stand aus dem gegenwärtigen Stand der Dinge zieht. Die notwendige Anpassung der Sommer-preise an den jetzigen Stand der Verteuerung, der für die Hotellerie in einer Gesamtzunahme der Betriebskosten um über 40 Prozent drastisch genug zur Auswirkung kommt, hat dazu geführt, die prinzipielle Frage unserer vereins-eigenen Preisnormierung wieder einmal aufzuwerfen. Für die weitere Haltung des Zentralvorstandes in dieser Sache ist es für ihn äusserst wichtig, die Auf-fassung der Sektionen und ihre Einstellung wieder einmal Revue passieren zu lassen. Abgesehen von allen kleinen Schwächen und organisatorischen Unbenheiten, die eine auf freiwilliger Basis auf-gebaute Preisordnung notgedrungen haben muss, zeigt doch die bisherige langjährige Erfahrung, dass dieses wichtige Mittel der Selbsthilfe dem ganzen Gewerbebestand sehr gute Dienste geleistet hat. Eine Schwächung dieser Ordnung oder gar deren Beseitigung scheinen jedenfalls bis zum Abschluss des Krieges als undenkbar und müssten zu einer Preisderoute führen, deren katastrophale Folgen sich für die Gesamtheit der Unternehmen gar nicht ermassen lassen.

Die Angestelltenprobleme

Die Delegiertenversammlung wird sich noch einmal kurz mit der revidierten Trinkgeld-ordnung zu befassen haben, obwohl man nach der geschlossenen Annahme der vereinigten Vor-lage an der Versammlung in Lausanne annehmen konnte, das Geschäft sei damit nun endgültig erledigt. Von der Gegenpartei wurde in bezug auf die Trinkgeldkontrollen eine redaktionelle Fas-sung gewünscht, aus welcher ausdrücklich die Möglichkeit einer neutralen Kontrolle hervorgeht. An der bisherigen Praxis, wonach in gewissen Fäl-

geschriebenen Broschüre: „Zum ersten, zum zweiten und zum andern...“ (Kom-missionsverlag C. J. Bucher A. G. Luzern) geschenkt. Ein Büchlein, das fällig war, das just im rechten Moment gekommen ist und das in zweifacher Hinsicht eine Lücke aus-füllt: einmal stellt es den Menschen („Faktor Mensch“), den Hotelier, den Gastwirt als Persönlichkeit, seine Mission, die Würde sei-ner Tätigkeit, in den Mittelpunkt der Be-trachtungen; und „zum andern“ kann es, ohne Ballast von Zahlen und Statistiken, in seiner flüssig, oft frisch amüsant geschrie-benen Darstellung, jene Kreise erreichen, die vor der Lektüre von eigentlichen Fachpubli-kationen zurückschrecken würden.

Zwei Freunde, Hoteliers, der eine vom „Sonnenboden“ — über ihn erging eben die Vergantung seines Hauses — der andere in „Ennetdemberg“, schreiben sich Briefe. Die Gant, mit der nicht nur ein materieller Ruin verbunden ist, mit der die Geschichte des Hauses, die Arbeitsfrucht von Generationen ausgelöscht werden, die als Verlust des einen zum Schaden des Nachbarn wird, ist Aus-gangspunkt für die farbig und warm ge-

len an Stelle der vereinseigenen die neutrale Kontrolle amtiert, ändert sich dadurch nichts. Der Zentralvorstand hat daher der nachträglich bedachten textlichen Ergänzung zugestimmt, doch bedarf dieser Zusatz noch der Sanktionierung durch die Delegierten. Diese wird kaum Anlass zu einer Diskussion geben, da es ebenso sehr im Interesse des Vereins liegt, wenn unter bestimmten Voraussetzungen die neutrale Kontrolle in Funktion tritt.

Die Verhandlungen mit dem schweizerischen Kochverband über eine Neuordnung der Löhne und der Arbeitszeit führten nicht zu einer restlosen Abklärung aller Punkte, die in die künftige Vereinbarung einbezogen werden sollen. Die Delegierten haben daher über das zu treffende Abkommen und die noch umstrittenen Einzelpunkte zu befinden. Soweit eine Einigung in den wichtigsten Positionen der Lohnskala erzielt werden konnte, empfiehlt der Zentralvorstand deren Genehmigung. Er ist ferner der Auffassung, dass für diesen Teilarbeitsvertrag die Allgemeinverbindlicherklärung nachzusehen sei, da es aus sozialen Gründen und wegen der Preisunterbietungen von Aussenstehenden, die vielfach auf Kosten unzureichender Löhne erfolgen, unbedingt notwendig ist, Minimallöhne für die Köchenschaft festzulegen, die für alle Betriebe Geltung haben.

Die paritätische Kommission zur Hebung des Kellnerberufes hat ihre Untersuchungen in dieser Spezialfrage abgeschlossen und das Ergebnis ihrer verdienstvollen Arbeit in Anträge zusammengefasst. Diese sind wiederholt durch den Zentralvorstand diskutiert worden, ohne dass es sich in allen Teilen den Kommissionsvorschlägen hätte anschliessen können. Die Delegiertenversammlung als oberste Instanz hat nun zu entscheiden, ob sie den Anträgen der paritätischen Kommission, die Löhne zu erhöhen und den Arbeitnehmern bereits gutgeheissen worden sind, ebenfalls zustimmen will.

Die Meinungen sind noch geteilt über: Beschränkung der Lehrlingshaltung auf Jahresbetriebe, Verlängerung der Lehrzeit von 18 Monaten auf zwei Jahre, Höhe des Troncanteils des Lehrlings, Herstellung einer geordneten Berufsfolge und Einführung des Arbeitsbuches. Das Problem der Gesamtarbeitsverträge erhält erhöhte Aktualität durch die schwebenden Verhandlungen mit dem Kochverband. Es zeichnet sich nämlich eine Entwicklung ab, der wir nicht gleichgültig gegenüberstehen können. Bereits haben einzelne Kantone Gesamtarbeitsverträge für das Gastgewerbe, in Bern und Waadt finden sich solche Vorlagen in Ausarbeitung. Trotzdem bisher nur einige wenige Kantone hier ordnend vorangegangen sind, zeigen die einzelnen Verträge doch schon ganz allgemein die Abneigung voneinander. Die zu treffende Vereinbarung mit dem Kochverband bringt wiederum eine neue Variante in die Kollektion dieser Arbeitsverträge, indem

hier nur eine Spezialkategorie von Hotelangehörigen, aber auch diese nur in ganz bestimmten Betrieben, erfasst wird. Es ist durchaus denkbar, dass weitere solche Spezialabkommen folgen und wir mit der Zeit ein eigentliches Sammelsurium von derartigen Arbeitsverträgen im Gastgewerbe erhalten, in denen sich kaum noch jemand auskennt.

Appell an Sektionen und Delegierte

Die obige, nur sehr unvollständige Übersicht der Verhandlungsgegenstände zeigt,

Programm

Dienstag, den 9. Juni 1942

14.00 Uhr Beginn der Verhandlungen im Kongresshaus: Kleiner Tonhallaesaal, Eingang T — Claridenstrasse.

20.00 Uhr Gemeinsames Nachessen im Kongresshaus: Gartensaal, Eingang G — Claridenstrasse.

Nach dem Essen Unterhaltungsabend, unter freundlicher Mitwirkung des Kongresshaus-Orchesters, und Einlage verschiedener Attraktionen, Tanzgelegenheit.

Mittwoch, den 10. Juni 1942

8.00 Uhr Fortsetzung der Verhandlungen im Kongresshaus: Kleiner Tonhallaesaal, Eingang T — Claridenstrasse.

Gegen Mittag Schluss der Verhandlungen. Anschliessend freie Besichtigung der Ausstellung.

* * *

Es ergeht eine ganz spezielle Einladung auch an die Damen zur Teilnahme am gemeinsamen Abendessen und zum Besuche der äusserst interessanten und aktuellen Ausstellung.

Im Interesse einer guten Vorbereitung der Tagung werden Delegierte und freie Teilnehmer freundlichst gebeten, sich rechtzeitig beim Zentralbureau in Basel anzumelden.

Teilnehmerkarten à Fr. 9.— für Abendessen inkl. Service und Unterhaltung, ohne Getränke, — mit Berechtigung zu unbeschränktem Eintritt in die Ausstellung an beiden Tagen —, können im Verhandlungssaal gelöst werden.

Die Mitglieder des Zürcher Hotelier-Vereins gewähren ihren Kollegen einen Rabatt von 25% auf den Normalpreis. Mahlzeiten-Coupons nicht vergessen!

Verkehr und Tourismus in der Kriegswirtschaft

Die lebhafteste Diskussion um die Zukunft des Fremdenverkehrs in der Nachkriegszeit, die um das magische Wort „Planung“ kreist, hat zeitweise den Blick über die unmittelbare Gegenwart hinaus gelenkt. Zur Wirklichkeit zurückzuführen, den Anspruch des Menschen auf Reise und Erholung in kriegswirtschaftlicher Sicht zu klären — dieser ebenso aktuellen wie schwerwiegenden Aufgabe war der erste Kurs über Fremdenverkehrsfragen gewidmet, den das Seminar für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen am 18. Mai 1942 veranstaltete. Wenn sich dieser Start in die Richtung so erfolgreich entwickelte, wenn auch Behörden und sozialpolitisch interessierte Kreise zu gemeinsamer Aussprache zusammenführte.

In einem umfassenden Überblick über die heutige Lage der Verkehrswirtschaft legte Dr. R. Cottier, Direktor des Eidg. Amtes für Verkehr, Rechenschaft ab über die Auswirkungen von 33 Kriegsmonaten auf die verschiedenen Verkehrsträger. Diese Bilanz fällt für die Eisenbahnen durchaus positiv aus, wenn auch die hohen Verkehrsmengen der Jahre 1941 und 1942 eine einmalige Erscheinung bleiben werden. Heute stehen die Reiseleistungen bei den Normal- und Schmalspurbahnen etwa 20% unter denen des letzten Vorkriegsjahresplans, was im Vergleich zur Verkehrskrise im übrigen Europa als recht tragbare Einschränkung anzusprechen ist. Die volle Last des Krieges spürt daher der Automobilverkehr, dessen fehlende Zölle und Steuerermässigungen ein erhebliches Aufholgeld im Finanzhaushalten von Bund und Kantonen bewirken. Der Ausfall unserer Auslandskundschaft stellt auch die Hotellerie unter ein negatives Vorzeichen und setzt unserer Wirtschaftspolitik zur Aufgabe, für die Erhaltung des unentbehrlichen Beherbergungsapparates in personeller und sachlicher Hinsicht besorgt zu sein.

Einen Blick in die Werkstatt unserer Transportanstalten während der Kriegszeit liess Dr. W. Meile, Präsident der Generaldirektion der SBB, tun, der eindringlich von ihrer nationalen Mission Zeugnis ablegte. Trotz des Krieges wird der Ausbau des Bundesbahnnetzes weitergeführt, sofern die Materialknappheit nicht unüberwindliche Schranken setzt. Die Elektrifikation wirkt sich gerade heute als ein unschätzbare Vorteil aus. Nach einem Beschluss der Generaldirektion soll das gesamte Netz der SBB. restlos auf elektrische Traktion ausgebaut werden. Nicht zu übersehen ist der moralische Effekt des Reiseverkehrs, der in einer Zeit schwerer psychologischer Belastung die Sehnsucht nach Erholung und Ausspannung doppelt wächst. Dieses elementare Bedürfnis soll auch in der Kriegszeit solange es irgendwie geht, nicht unterbunden werden. Jedoch wird sich die Frage der Tarifserhöhungen dann unweigerlich stellen, wenn die Einnahmen stärker zurückgehen und die Ausgaben durch die Teuerung weiter wachsen.

Die „andere Seite“, nämlich die kriegswirtschaftlichen Notwendigkeiten, vertrat Herr A. Muggli, Chef der Sektion für Rationierungswesen des Eidg. Kriegsernährungsamtes, der aber seinerseits die Wichtigkeit des Fremdenverkehrs vom Standpunkt der Kriegswirtschaft anerkannte. Hilft er doch mit, die Leistungsfähigkeit des Einzelnen und damit der Produktivkräfte unseres Landes zu erhalten. Der inländische Ferienverkehr stellt darüber hinaus ein Ausweichgleise für die überschüssige Kaufkraft dar, die vom Erwerb knapp vorhandener Waren auf Verkaufsausgaben abgelenkt wird. Die Beherbergungskapazität der Hotellerie ist fast unbegrenzt, während andererseits die Mangelwirtschaft eine starke Leistungsbeschränkung brachte und die Betriebe vor schwierige Anpassungsaufgaben stellte. Dies gilt vor allem bei der Lebensmittelversorgung, wobei die Bedeutung des Gastgewerbes durch eine Sonderbehandlung Rechnung getragen wird. Im Mahlzeitencoupon hat die Schweiz eine originelle Lösung des Rationierungsproblems in den Gaststätten gefunden, die dem initiativen Unternehmer Erfolgsmöglichkeiten bietet und sich durchaus bewährt.

Die Stellung des Gastgewerbes in der Kriegswirtschaft umriss Dr. M. Riesen, Direktor des

Swiss Hotelier-Vereins. Der Hotellerie eignet ein Doppelcharakter, da sie sowohl eine kommerzielle Funktion wie eine gesellschaftliche Aufgabe zu erfüllen hat. Krise und Krieg lähmten die wirtschaftliche Ertragskraft zum Schaden des Landes. Von den Postulaten zur Stützung dieses Erwerbszweiges: Allgemeinverbindlichkeit der Hotelpreise, Ausbau des Hotelbauverbotes, Einschränkung der privaten Zimmervermietung und vermehrte Stilllegung von Hotels hat bis heute aber kein einziges Verwirklichung gefunden.

Von der Aussenwelt zurück zum Menschen führte Prof. Lorenz von der Universität Fribourg, der in seinem Referat über „Erholung und Arbeitskraft“ an den rhythmischen Ablauf des Lebensprozesses anknüpfte. Dem Ferienbedürfnis liegt der jährliche Rhythmus zugrunde. Erholung ist infolge der mechanischen Arbeitsmethoden besonders dringend geworden. Dieser Zusammenhang wurde auch in der Schweiz anerkannt. Von 1 Million unselbständig Erwerbender aus Gewerbe, Handel und Verkehr, die bei uns für einen Ferienanspruch theoretisch in Betracht kommen, ist etwa die Hälfte ferienberechtigt. Der Umfang der heutigen Ferienberechtigung erstreckt sich auf 4—5 Millionen Arbeitstage, wovon etwa 1 Million auf kurzfristige Ferien bis zu 6 Tagen entfällt. Ausreichende Verdiensthverhältnisse vorausgesetzt, steckt in diesem Erholungsurlaub noch eine beträchtliche Reserve für unser Gastgewerbe.

Es blieb dem letzten Referenten, Dr. W. Hunziker, Direktor des Seminars für Fremdenverkehr, vorbehalten, mit einer Darlegung der Organisation der Erholungsleistung das Fazit zu ziehen. Im Gegensatz zu Deutschland stellt sich bei uns das Problem der Rationierung des Erholungsbedarfs vorläufig nicht. Der Erholungsleistung bleibt damit im wesentlichen eine Angelegenheit der Finanzierung und der zweckmässigen Organisation. Die Aufbringung der notwendigen Mittel für Ferien und Erholung wird durch das verminderte Realeinkommen breiter Schichten erschwert. Dadurch erhalten andererseits die organisatorischen Massnahmen zur zweckmässigen Abwicklung des Erholungsverkehrs ein doppeltes Gewicht. Dieser soziale Tourismus lässt sich wirksam nur auf der Basis der Gemeinnützigkeit abwickeln. In der Schweizer Reisekasse besitzen wir das Instrument, das sich dieser Aufgabe mit wachsendem Erfolg widmet.

schilderten Geschehnisse und Fragen, die mit unserer heutigen Hotellerie verknüpft sind. Ein weites, vielfältiges Gebiet! Erstaunlich, wie Leopold Hess es in dem erstmaligen Bändchen nach allen Seiten durchstreift.

Die eminente wirtschaftliche und kulturelle Bedeutung des Fremdenverkehrs für unser Land wird aufgezeigt. Wir haben weder Erz noch Kohle. Unser „Gold sind die Dotterblumen“ und unser „Platin die Firne“, Werte, die wir den „Stadtmenschen mit Nerven wie Kunstseidenzwirn“ und „Staubsauglungen“ zu erschliessen die Mission haben. Denn, „das Land ist gut! Und das Volk muss seiner würdig sein!“ Aber, „Land ohne Herbergen ist Ödland“. — Sehr geistreich wird das Problem des „Massenmenschen“, der vielfach nach dem Krieg erwarteten Massenreisen behandelt (wir, als Land der Qualitätsarbeit), klug und überzeugend wird die Hilfsbereitschaft der Gemeinschaft (Staat),

Sanierung und Planung, dargestellt, Grenzen der staatlichen Eingriffe und Kontrolle abgesteckt. Eine der schönsten Abhandlungen, in der eine an Federer erinnernde dichterische Wärme schwingt, ist der Frau, der Mutter im Gastgewerbe gewidmet — „Die Mutter wird es besorgen“.

Sie erscheint wie eine Zusammenfassung des eigentlichen Inhaltes der Broschüre, der da ist: der Mensch, die Ständewürde und die mit ihr verbundene Verpflichtung, die Liebe zum Beruf, das Ethische — vor allem geldlichen Gewinn. Denn dieser, für unser Land eminent wichtige Beruf, ist ernsthaft gefährdet... Hess findet dafür die schöne, einfache Formulierung: „Nur Menschenfreunde können gute Gastwirte sein“, und: „Handelsgut des Gastgewerbes ist der Mensch und die hierfür notwendige Warenkunde ist Psychologie“. Diese Einstellung, gepaart mit einer echten, durchdringenden

Liebe zur Heimat, wird Hess nicht müde als Grundlage zur Erfüllung jener Mission aufzuzeigen, die uns als Hoteliers und Gastwirte aufgetragen ist, im Dienste des Landes und des Mitmenschen.

Das heute zu sagen, es so lebendig und überzeugend darzutun, dass der Glaube an eine schöne und wichtige Aufgabe unseres Berufes, die Freude an diesem Berufe wachgehalten wird, in einem Momente, wo die täglichen materiellen Sorgen und Kämpfe alles andere zu verdrängen scheinen, das ist eine Tat.

Möge denn die schicke Broschüre „Zum ersten, zum zweiten und zum andern...“, die übrigens mit reizvollen Illustrationen von Hans Tomamichel geziert ist, in die Hände eines jeden Hoteliers und Gastwirts, und in recht viele unserer Miteidgenossen kommen. R. H.

An die Vorträge schloss sich eine kurze Diskussion an, worin Dr. B. Diethelm, Präsident des Verbandes Schweizer Badkurorte, auf die notwendigen Bemühungen hinwies, unsere Bäder wiederum zu Zentren des internationalen Fremdenverkehrs zu entwickeln und zugleich als Volksheilbäder auszubauen. Dr. V. Egger, Volkswirtschaftler des Schweizerischen Wirtvereins, stellte fest, dass die Rationierung eine Umsatzzerschumpfung im Gastwirtschaftsgewerbe bewirkte. Die infolge Fehlens der umfassenden Bedürfnisklausel immer noch vorherrschenden ungesunden Konkurrenzverhältnisse fügten diesem Erwerbszweig schweren Schaden zu. Nachdem Dr. H. Buchli, Bern, die Notwendigkeit der nationalen Erziehung unterstrichen hatte, brachte Stadtmann Dr. Naegeli, St. Gallen, im Namen aller Teilnehmer den Dank für die ebenso anregende wie instruktive Veranstaltung zum Ausdruck. K.

WAS KOCHEN WIR HEUTE

Gastgewerbliche Ausstellung, Zürich

vom 4. bis 16. Juni 1942

Eine Orientierung über die gastgewerbliche Ausstellung Zürich

Für die vom 4. bis 16. Juni stattfindende Ausstellung stehen sämtliche neuen Räume des Kongressgebäudes zur Verfügung. Daraus ergibt sich ein sehr verlockendes Aussehen für den Besucher. Architekt dipl. Arch. Hans Fischli, SWB. Ein heute bereits fertig ausgearbeiteter Plan legt die Ordnung des Ausstellungsgutes fein säuberlich und übersichtlich fest.

Die Einführung des Besuchers in den Zweck der Ausstellung und die Gedankengänge der Leitung vermittelt eine Art Höhenweg. Diese glänzende Idee der Schöpfer unserer Landesausstellung hat schon gemacht. Auch hier wieder, ein minutäres selbstverständliches, steht sie im Dienste einer nationalen Sache: der Realisierung des Plan Wahlen. Ein diesen Gedanken zum Ausdruck bringendes Bild auf der Höhe des Eingangs dient als aufmunternder Blickfang, ein Willkommen spricht entbietet festlichen Gruss.

Durch die Fensterwand der Vorhalle fällt der Blick des Besuchers zunächst auf den Gemüsegarten. Hier reihen die Früchte vieler praktischer Überlegungen zu tätiger Verwertung heran, Kleinpflanzen und Hausfrauen können sehen, was ihnen jeder Monat bis in den Herbst hinein an Gemüse zur Verfügung stellt.

Im Vestibül wird das Thema Produktion, Verteilung und Verbrauch in anschaulichem Bildmaterial abgewandelt: Die Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft, der Anbauplan, die Ernährungsgrundlage und Ernährungseinschränkung, die Notwendigkeit zusätzlicher Arbeitskräfte für den Mehranbau. Beispiele fruchtbarer Zusammenschaffens zwischen Stadt und Land, Pseudo-Ersatznahrung, richtige Lagerhaltung. Der ganze Aufbau ist so gedacht, dass er als Appell, als werbender Abschluss der hier niedergelegten vorzüglichen Gedanken wirkt.

Beim Aufstieg über die Treppe wird das Thema: Vitamine in Erinnerung gerufen. Hier wird einmal mehr das Volk der Besucher, auf wissenschaftliche Grundlage und Erfahrung gestützt, auf die Vitaminernährung des Kindes, des Kranken, des Berufstätigen hingewiesen.

Der grosse Kongressaal, dessen Eingang durch eine besondere Aufmachung von suggestiver Wirkung betont wird, enthält die Gruppen Industrie und Gewerbe. An serpenentartigen Wegen hat hier jeder Aussteller sozusagen seinen Vorkursplatz. Die Untergruppen teilen sich in solche für schwere Geschäftsmaschinen, für Waschküchen, Restaurant- und Haushaltsmaschinen, für Hilfsmaschinen und Hilfsgeräte im Restaurant, für Apparate und Maschinen für Lagerhaltung und schliesslich für Nährmittel. In die Ausstellung einbezogen wird diesmal auch die grosse Saalfläche. Die Verwendung von normalisierten Platten für die Ausstellerplätze, die einheitliche Farbgebung, der übereinstimmende Schriftcharakter werden dem grossen Saal ein recht freundliches, sympathisches Kleid verleihen.

Eine Attraktion besonderer Art bildet die geplante Demonstrationsküche. In Reih und Glied stehen auf der neuen Bühne sieben Kochherde, an denen auf Grund einheitlicher Anleitung sieben Köche arbeiten. Die für 250 Zuschauerinnen berechneten Sitzplätze sind derart angeordnet, dass von jedem Platze aus die Handierungen eines Kochs mit Leichtigkeit verfolgt werden können. Um einen Telefonhörer gegen käufliche Probepflichten ermöglichen eine höchst persönliche Nachprüfung der gegebenen Kochanleitungen; im Ausstellungsrestaurant werden überdies all die guten und nützlichen Gerichte im Rahmen der Menues zu kosten sein.

Der Weg zur Galerie, wo in diskreter Weise die Produkte des Weinbaues propagiert werden, führt an der Spülküche vorbei, die übrigens auch das Stichwort zum Thema: Abfallsammlung und Abfallverwertung gibt.

Der Raum zwischen der Galerie bis zum Foyer wird von der Literaturausstellung absorbiert. In zahlreichen Vitrinen werden seltene Werke aus der Zentralbibliothek Zürich zusammen mit den Kostbarkeiten aus der Privatsammlung des Herrn Schraemli vom Zunfthaus z. Schmid zu sehen sein. Vervollständigt durch wertvolle und höchst interessante Stiche, über hunderte an der Zahl, wird diese bis auf zweitausend Jahre zurückgreifende Bücher- und Bilderausstellung das Vollständigste sein, was auf dem Gebiete der Gastwirtschaft und Kochkunst in Europa bisher zusammen zu sehen war. Im grossen Foyer wird überdies ein Bücherverkaufsstand und eine einladende Leseecke mit Blick über Terrasse und See die Auswahl und den unmittelbaren Genuss dieser geistigen Delikatessen ermöglichen.

Au gar manchen steht stets interessanter Weise vor die Frage, die das auf die denkbar einfachste zeichnerische Formel gebrachte Signet der Ausstellung „Was kochen wir heute“ aufwirft, durch die Zürcher Gastgewerbliche Ausstellung 1942 beantwortet. A. St.

Lohnbuchhaltung

nach neuem, praktischem System.

Muster durch das Zentralbureau S.H.V.

Aus den Sektionen

Zürcher Hotelier-Verein

Die diesjährige ordentliche Generalversammlung hat unter dem Vorsitz des Vereinspräsidenten, Herrn H. Golden-Morlock, am 20. Mai im Zunftsaal zur Zimmerleuten stattgefunden. Nach einer kurzen Begrüssung der Anwesenden und erfolgter Bestellung des Bureau ehrte der Vorsitzende den im März verstorbenen Herrn G. Wyss-Henggeler, der sich als langjähriger Prüfungsexperte für die Kochlehrlinge und eifriger Förderer unserer Berufsbildung um die Hotelier grossen Verdienste erworben hat.

Der Verlesung und Genehmigung des Protokolls folgte die Aufnahme von 3 neuen Mitgliedern. Mit der Ernennung des Hrn. F. Vogel-Erb zum Ehrenmitglied wurden die von diesem dem Verein und der Hotelier seit dem Jahre 1921 als Vorstandsmitglied geleisteten grossen Dienste gewürdigt und verdankt. Der den Mitgliedern vielfach zugestellte Jahresbericht, wie die Jahres- und Fondsabrechnungen fanden die einhellige Zustimmung; ebenso der Antrag des Vorstandes bezüglich der Beitragsleistung an den Verkehrsverein.

Zufolge Ablauf der Amtsdauer musste die Wahl des Vorstandes vollzogen werden. Herr Golden-Morlock, der das Amt des Vereinspräsidenten seit 24 Jahren bekleidet, hatte seinen Rücktritt erklärt. Die Versammlung fand jedoch, dass die Begründung des Rücktrittes nicht als stichhaltig anerkannt werden könne und ehrte die sehr verdienstvolle Arbeit des Hrn. Golden mit einer mit starkem Beifall begleiteten einstimmig erfolgten Wiederwahl, die von diesem in bewegten Worten verdankt wurde. Leider hat sich der bisherige Vizepräsident, Herr Ernst Manz, Hotel St. Gotthard, der seit dem Jahre 1909 dem Vorstand angehört und in der Zeit von 1912—1918 das Präsidium inne hatte, wie auch Herr F. Steiger, Hotel-Pension Neptun, Quästor seit 1916, nicht mehr bereit erklären können, sich für eine weitere Amtsdauer zur Verfügung zu stellen. Wir haben bereits im Jahre 1939, bei deren Ernennung zum Ehrenmitglied, der grossen Verdienste der beiden Demissionierenden in diesem Blatt Erwähnung getan und können uns daher mit der Feststellung begnügen, dass diese Rücktritte allgemein sehr bedauert werden. Namens des Vereins sprach ihnen der Präsident den wohlverdienten Dank für die geleisteten wertvollen Dienste aus. Einstimmig wurden als Vorstandsmitglieder bestätigt, die Herren Ed. Elwert-Gasteyer, Ch. H. Kraehenbühl, O. Nussbaumer und F. Vogel, und sodann neu in den Vorstand gewählt die Hrn. A. I. Thurnheer, Hotel Eden au Lac, und W. Steiger, Hotel-Pension Neptun. Herr Thurnheer führte sich mit einer mit starkem Beifall aufgenommenen Ansprache ein und versprach, seine ganze Kraft für die Interessen unseres Standes einzusetzen. Als Vertreter unseres Vereins werden an die Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins abgeordnet die Hrn. Golden, Nussbaumer und Steiger. Die Wahl der Rechnungsrevisoren und deren Stellvertreter ergab die Bestätigung der bisherigen Mandatsinhaber.

Im Mittelpunkt der Versammlung stand die Orientierung und Aussprache über kriegswirtschaftliche Massnahmen. Herr Dr. R. Streiff, der Chef der Wirtschaftlichen Beratungsstelle des S.H.V. in Basel, der gegebene Referent, durfte den Dank und den Beifall nicht allein für seine lehrreiche und interessante Orientierung, sondern auch für sein erfolgreiches Wirken entgegennehmen. Der Anregung des Gewerbeverbandes betreffend Einsatz der Lehrlinge für den Mehranbau stimmte die Versammlung zu. Dies immerhin in der Voraussetzung, dass die Einberufung von Lehrlingen nur im Einverständnis mit den Arbeitgebern, das heisst auf die für den Betrieb tragbare Zeit erfolgt. Dies ganz besonders in denjenigen Fällen, wo der Arbeitgeber oder Chefkoch Dienst zu leisten hat.

Orientierung über die Gastgewerbliche Ausstellung 1942 „Was kochen wir heute“. Diese erfolgte durch Herrn A. Thurnherr. Dessen von grosser Sachkenntnis zeugenden und von Enthusiasmus begleiteten Ausführungen wurden mit grossem Beifall verdankt.

Unter „Diversa“ wurden die Traktanden für die Delegierten-Versammlung des Schweizer Hotelier-Vereins noch kurz besprochen und darauf die Tagung vom Vereinspräsidenten mit dem besten Dank für die rege Beteiligung und das bekundete Interesse geschlossen. H. B.

Umschau

Instruktionskurse über das schweizerische Heilbäderwesen

Im Bestreben, das wichtigste Hilfsgewerbe des Verkehrs, die Reisebüros, zu einer systematischen und für alle Beteiligten nutzbringenden Mitwirkung bei der Förderung des Bäder-Reiseverkehrs heranzuziehen, führte der Verband Schweizer Bäderkurorte in Verbindung mit der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung erstmals in diesem Frühjahr Instruktionkurse über das Heilbäderwesen für Beamte der schweizerischen Reisebüros durch. Nach dem ersten Kurs in Baden bei Zürich folgte am vergangenen Weekend ein zweiter im Solbad Rheinfelden. Nebst den Vertretern von allen Reisefirmen in unserem Lande nahen daran auch Beamte der Auskunftsbüros der SBB und der Auslandsagenturen der SZV teil.

Der Vorsitzende des Bäderverbandes, Herr Dr. B. Diethelm, Bad Ragaz, orientierte die zahlreiche erschienene Zuhörerschaft über das schweizerische Bäderproblem und über die wirksame Form der Kollaboration des Reisebürogewerbes. Als Vertreter der nationalen Organisation für Verkehrspropaganda, der u. a. auch die Bäderwerbung obliegt, sprach der Vizedirektor der SZV, Herr Florian Niederer, über das Thema „Reisebüro und Bäderwerbung“.

Den Referaten, an die sich jeweils eine lebhaft diskussion anschloss, folgte, unter Führung der Rheinfelder Ärzte und Hotells, eine Besichtigung der dortigen Badehotels und Kureinrichtungen.

Fortsetzung auf Seite 4

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Sind Vorräte erlaubt?

Amtlich wird vom Eidg. Volkswirtschaftsdepartement mitgeteilt:

Aus verschiedenen in der Presse veröffentlichten Artikeln geht hervor, dass die Bevölkerung zuweilen im unklaren ist, inwiefern es gesetzlich erlaubt ist, Vorräte anzulegen und aufzubewahren. Das Volkswirtschaftsdepartement erachtet es deshalb als angezeigt, folgendes zu präzisieren:

Art. 2 der Verordnung Nr. 1 des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes betreffend die Kosten der Lebenshaltung und den Schutz der regulären Marktvorsorgung vom 2. September 1939, die am 4. September 1939 in Kraft getreten ist, verbietet u. a.

1. Waren, die für den inländischen Konsum bestimmt sind, ihrer normalen Verwendung zu entziehen oder derartige Operationen zu erleichtern; 2. sich mit Inlandware über den normalen laufenden Bedarf einzudecken.

Infolgedessen ist die Bildung von Vorräten vor dem 4. September 1939 an sich grundsätzlich nicht strafbar. Indessen kann jedermann bestraft werden, der Waren verbergen lässt oder sie der Gefahr des Verderbens stark aussetzt, ungeachtet des Datums, an welchem diese Vorräte gebildet worden waren; dadurch werden diese Waren ihrer normalen Bestimmung entzogen.

Die Anlegung von Vorräten nach dem 4. September 1939 ist soweit gestattet, als die Vorräte die normalen Bedürfnisse nicht übersteigen. Was als normale Bedürfnisse an zusehen ist, wurde wiederholt in den behördlichen Bekanntmachungen festgelegt. Im allgemeinen gelten Vorräte, die für eine Dauer von 2—3 Monaten reichen sollen, als im Einklang stehend mit den gesetzlichen Vorschriften. In jedem einzelnen Fall muss indessen Rücksicht genommen werden auf die besonderen Umstände, unter denen die betreffenden Vorräte gebildet wurden.

Jede Haushaltung (auch die kollektive) hat das Recht, die ihr zugeteilten Rationierungscoupons ohne Rücksicht auf die bereits vorhandenen Vorräte zu benützen, sofern die Verwendung der Rationen die gebildeten Vorräte nicht in entscheidendem Masse dem Verderben aussetzt.

Regeneration verdorbener Speisefette und Speiseöle

(Mitteilung des Eidgenössischen Kriegs-Ernährungsamtes, Sektion für Speisefette u. Speiseöle)

Durch unsachliche Behandlung oder Lagerung beeinträchtigte oder ungeniessbare Fettstoffe können der Ernährung durch Regeneration wieder zugeführt werden. Nachfolgende Raffinerien haben sich bereit erklärt, auch kleine Quantitäten, wie sie in kollektiven und Einzelhaushaltungen anfallen, zur Regeneration entgegenzunehmen. Dies gilt ebenfalls für im Inland gewonnene Nuss-, Moh- und Rapsöle.

Bei folgenden Firmen können verdorbene Speisefette und Speiseöle abgeliefert werden, wo-

für die halbe Menge frisches Fett und Öl ohne Kostenberechnung zurückerstattet wird. Es sind lediglich die Porto- und Verpackungskosten vom Einlieferer zu bezahlen.

„ASTRA“ Fett- und Ölwerte AG., Steffisburg, Produktion AG., Meilen.
Randon-Friedrich S.A., Chêne-Bourg (Genève).
Huilerie de Morges S.A., Morges. Diese Firma nimmt nur Speiseöl entgegen.

Eine spezielle Regelung gilt für folgende Firmen:

Die Öl- und Fettwerke „SAIS“, Horn (Thurgau), übernehmen verdorbene Speisefette und Speiseöle, wofür sie je nach Verderbtheit 50—80% einwandfreie Ware ohne Kostenberechnung zurückergeben. Porto und Verpackungskosten gehen zu Lasten des Einlieferers.

An die Firma J. Müller, Kochfettfabrik, Pfäfers (Schwyz), können ebenfalls Speisefette und Speiseöle zur Regenerierung abgegeben werden. Der Einlieferer erhält hier seine Ware zurück, wobei mit einer Gewichtseinbusse von 20—30% je nach Verderb zu rechnen ist. Er hat ebenfalls die Kosten für Porto und Versand zu bezahlen.

Die hier erwähnten Vereinbarungen finden für kleine Quantitäten Fettstoffe Anwendung. Bei grossen Mengen können mit den Fabrikanten die Bedingungen von Fall zu Fall festgesetzt werden. Je nach Qualität der Ware kann unter Umständen eine grössere Ausbeute erreicht werden.

Ausgiebige Fischfänge

Das eidgenössische Kriegsernährungsamt teilt mit: Zurzeit werden mit behördlicher Genehmigung in den meisten Schweizerseen ausserordentliche Fischfänge durchgeführt, um dadurch zur Landesversorgung beizutragen. Zum Fang gelangen ausser Barschen (Egli) in der Hauptsache sog. Weissfische (Winger oder Schwalen, Haseln, Brachmens, Rotfedern usw.). Solange die jetzige warme Witterung anhält, werden von diesen bekömmlichen, billigeren Fischarten dem Markte täglich grosse Mengen zugeführt. In absehbarer Zeit ist zudem mit der Steigerung der Felchenerträge zu rechnen.

An die Gaststätten und die Bevölkerung ergeht deshalb der Ruf, überall da, wo Fische angeboten werden, von dieser Bezugsmöglichkeit ausgiebig Gebrauch zu machen. Damit kann gleichzeitig der Konsum von rationiertem Fleisch eingeschränkt werden.



Sandeman Port

voll südlicher Glut und Reife - stets bevorzugt.

GENERAL-VERTRETUNG:

BERGER & CO., LANGNAU (Bern)

CHAMPAGNES
VINS - LIQUEURS
toutes les grandes marques
Prix avantageux
RENAUD S. A. BALE
SUCC. DE RENAUD FRÈRES



ERSTKLASSIGES FLEISCH
PRIMA WURST-
UND AUFSCHNITTWAREN
FEINSTE SULZEN
la AUFSCHNITT-
UND FLEISCHKONSERVEN
*
PROMPTER VERSAND, SOWEIT
HEUTE MÖGLICH, AN HOTELS,
RESTAURANTS U. PENSIONEN

Grosser Inventar-Verkauf
aus den Hotels Schwane & Rigi in Luzern

In den Tagen vom Dienstag, 2. Juni bis Samstag, 6. Juni gelangen im Hotel Schwane, Schwaneplatz 4, Luzern, gegen Barzahlung zum freihändigen Verkauf:

Linge
Silber-, Porzellan- u. Glasgeschirr
Kupfer sowie Küchenschirr

VERKAUFSZEITEN: Je 9—12 und 14—18 Uhr.
Der Verkauf des gesamten Mobiliars (Betten, Schränke, Teppiche etc.) beginnt in der darauffolgenden Woche.

Frau M. Schnieper-Haefeli,
Hermann Haefeli, Hotel Schwane & Rigi A.G.

Meine Keller-Kontrollen

angelegt für Jahresbetrieb, Sommer- und Winter-
Saison, Sommersaison (Text deutsch und französisch) sind das denkbar Praktischste! Ausführung in gebundenen Büchern und lose Blätter-System - Verlangen Sie bitte Spezial-Vorlage

U. B. KOCH
VORMALS KOCH & UTINGER CHUR

Sardinen und Thon

Preisliste verlangen
L. Cipariso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 60094

Zu kaufen gesucht

6—8 guterhaltene

BARSTÜHLE

Schriftl. Offerten unter Chiffre B. R. 2972 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

La Pafinoire de Montdhoisi

met au concours la place de
Professeur de Pafinage

Faire offres avant le 10 juin prochain à l'adresse suivante: Parc Montdhoisi, Lausanne.

Fabrique suisse
d'orfèvrerie d'hôtel
H. BÉARD
MONTREUX
Réparation et réargenture au 1^{er} titre de tout matériel détérioré
Fabrication de machines à polir l'argenterie pour l'entretien parfait de votre matériel
Références de 1^{er} ordre

Landw. Genossenschafts-Verband
des Kantons Schaffhausen, in Schaffhausen
Telephon 540 60

Spritzige Schaffhauser Weine
Hallauer - Osterfinger
Steiner

Prima hageb. Kegel
mit oder ohne Patentstellung.
Eisenholzkugeln, Nussbaumkugeln
eventuell mit bequemem Griff.
ED. LIEBHERR, ERMATINGEN
Holzwarenfabrik
Telephon 52 98

Zu kaufen gesucht
guterhaltene Occasionen in

HOBART - Küchenmaschinen
elektr. Kaffeemühlen
Hackmaschinen
Kartoffelschäler usw.

Preisangebote unter Chiffre K. M. 2983 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

Tüchtige
zuverlässiger,
arbeitsfreudiger
Lingère
Casserolier

Jahresstellen. Eintritt sofort. Offerten mit Zeugnisabschriften an Parholz Lugano.

GESUCHT für kleineres, einfaches
Hotel-Restaurant in Neuchâtel

GERANT (evtl. Pächter)

Bewerber mit dem neuenburgischen Fachausweis werden bevorzugt. — Eintritt baldmöglichst. Offerten an P. Meisser, Bahnhofplatz 4, Biel.

Vins français

Vins de Bourgogne et Bordeaux
disponible en fûts et en bouteilles. Quantités limitées. Vente directe aux Restaurants et Hôtels. Se recommander à E. SPINELLI, Représentant, Av. de Tournay, CHAMBESEY (Genève).

HORGEN GLARUS
zeitgemäss
zweckmässig
formschön
bequem
A.-G. Möbelfabrik
Horgen-Glarus in Horgen
214
EINGETRAGENE INSEKTENFORM

Zu mieten evtl. zu kaufen gesucht
noch gut erhaltene

Kartoffelschälmaschine

Miete ca. 6 Monate. — Ferd. Jäger, Küchenchef, Turzmänn, Valais.

Alleinkoch

in Hotel-Pension mit Restaurantbetrieb per 15. Juni

gesucht

Es wird nur auf tüchtige, zuverlässige Kraft gesehen. Monatsgehalt Fr. 300.—. Gefl. Anmeldungen mit Zeugnissen, evtl. Photo an Alpenhof-Post, Melchthal.

Gesucht zu baldigem Eintritt

Buffetdame

in mittleres Bahnhofsbuffet zweiter Klasse. Jahressstelle. Offerten mit Photo u. Zeugnisabschriften unter Chiffre B. D. 2988 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Am gemeinsamen Nachessen, das die Kursteilnehmer im Salmehotel im Park vereinigte, begrüßte Bezirksrat Nationalrat Dr. Welti die Verkehrsleute und vermittelte ihnen ein interessantes Bild über die Geschichte von Rheinfelden im allgemeinen und den Werdegang dieses bedeutenden Solbades im besonderen. SZV.

Kurs für turnerisch-sportlichen Vorunterricht

Der Sportklub Hota, Zürich, erlässt folgenden Aufruf an die Zürcher Jünglinge des Hotel- und Gastgewerbes:

Junge Eidgenossen! In allen Bezirken des Kantons Zürich trainiert unsere Jugend schon eifrig für das „Leistungswort“. Ihr wirkt die Kameraden zurück, denn das Vaterland ruft auch Euch. Meldet Euch daher unverzüglich zum turnerisch-sportlichen Vorunterrichtskurs. Der Sportklub Hota bietet Euch mit diesem Kurs Gelegenheit, mit gleichaltrigen Kameraden unter tüchtiger Leitung Eure Körper zu stählen.

Der Kurs ist kostenlos und jeder Jüngling ist versichert. Trainingszeit: Dienstag nachmittags 14.30 bis 16.30, im Sihlhölzli Zürich (Douchen).
Hotels und Wirte! Anvertraut Eure Söhne und Lehrlinge unseren bewährten Leitern und ermuntert sie zur Teilnahme am Vorunterricht, damit auch sie mit Stolz bei der Rekrutierung das Brevet vorweisen können. Unterstützt uns in einer patriotischen Aufgabe und erweist damit dem Vaterlande einen Dienst.

Anmeldungen sind sofort zu richten an Trainingsleiter Max Studer, Café Palace, Zürich.

Aufruf

Das Kunstgewerbeuseum der Stadt Zürich und die Schweizer. Zentrale für Verkehrsförderung bringen gemeinsam auf Ende Juni d. J. eine Ausstellung „Die Schweiz als Reisealand“ vor. Eignümer von alten Hotelprospekten, Koffertketten und anderen interessanten Dokumenten aus der Vergangenheit der Schweiz, die in der Behälter des Lebens werden hiermit um die Freundlichkeit gebeten, sie dem Kunstgewerbeuseum Zürich liehweise zuzusenden mit der Erlaubnis, geeignete Stücke in die Ausstellung aufzunehmen. Für tadellose Rücklieferung der Leihgaben haftet die Museumsdirektion. Möglichst baldige Zusendung ist erwünscht. Adresse: Kunstgewerbeuseum Zürich, Ausstellungstrasse 60.

Stellen-Anzeiger N° 22 Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Für
Chiffre-Assistenten Mitglieder Nichtmitglieder
bis zu 4 Zellen Spesen extra Mit Unter-Chiffre
werden bestm. berechnet Ausland Schweiz Ausland
Erstmalige Inseriert. Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 5.— Fr. 6.—
Fr. 7.—
Wiederholung Fr. 2.— Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 4.50
Mehrzellen werden pro Inseriert mit je 50 Cts. Zuschlag be-
rechnet. — Belegnummern werden nicht versandt.

Alleinportier gesucht für die Sommersaison. Eintritt sofort. Offerten an Hotel Bellevue, Weisbad (Kt. Appenzel). (1493)

Buffetbedienter oder **Volontärin** gesucht für sofort. Offerten an Hotel Victoria, Aigle. (1492)

Gesucht für grösseren Hotelbetrieb auf die Sommersaison: eine tüchtige **Journalführerin-Korrespondentin**, eine **Stoppesse-Lingère**, einen zuverlässigen **Maschinenwärter**, gewandte und zuverlässige **Saalbotier** und **Zimmermädchen**. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1491

Gesucht für grösseren Hotel im Appenzel Aargau 1 Kaffeeköchin, 1 Küchenmädchen, 1 Kuchenspezialistin, 1 Hauswartin, sowie junger **Bursche** für Strandbad. Eintritt bald, nach Übereinkunft. Offerten mit Photo unter Chiffre 1494

Gesucht zu sofortigem Eintritt: tüchtiger **Commis** de rang. Ferner 11 **Glätzerin**. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Direktion Bad Schinznach (Aargau). (1489)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN Offiz. Stellenvermittlungsdienst „HOTEL-BUREAU“ Gartenstrasse 112 BASEL Telefon 27938

Vakanzenliste Liste des emplois vacants des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag mit dem Preislohn-Bestellungs- und dem Stellen-Verzeichnis an „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Verzeichnis) zu adressieren. Eine Bestellung kann mehrere Offerten umfassen.

- 3371 Saalbotier, Hotel B. 20 Betten, Ostschweiz
- 3372 Jüngere Zimmermädchen (Mithilfe Office und Lingerie), mittl. Hotel, Davos
- 3373 Angestelltenköchin, erstkl. Restaurant, Arosa
- 3374 Serviertochter, mittl. Restaurant, Solothurn
- 3375 Wäscherin, Zimmermädchen, Hotel 50 Betten, Tessin
- 3376 Wäscherin, Glätzerin, Office, Hiltfisch, Casse-
roller-Hausbursche, ommerseason, mittl. Hotel, Zermatt
- 3377 Zimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Graubünden
- 3380 Alleinportier, sofort, Hotel 30 Betten, Vierwaldstättersee
- 3381 Commis de rang, sofort, mittl. Hotel, Luzern
- 3382 Zimmermädchen, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern
- 3384 Zimmermädchen, Restauranttochter, mittl. Hotel, Wengen
- 3386 Gouvernante-secrétaire, 15 j., sept., hôt. 60 lits, Valais
- 3388 File de cuisine, femme de chambre, file de salle, tournaiste, chef de cuisine, portier, hôt. 40 lits, Jura, Bernoisi
- 3395 2 Küchenmädchen, Fr. 80.—, 1. Juli, Hotel 80 Betten, Grb.
- 3397 Commis de cuisine, hôt. let. rang, Suisse romande
- 3398 Zimmermädchen, Saalbotier, Office, Mädchen, erstkl. Hotel, Genfersee
- 4001 Alleinportier, Restauranttochter, Köchin neben Chef, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz
- 4002 Ober- und Saalbotier, Office, Mädchen, Küchenmädchen, Küchenbursche, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern
- 4008 Zimmermädchen, Saalbotier, Casse-roller, Haus-Lingerie-
mädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Wallis
- 4012 Sekretär-Journalführer, 3 Saalbotier, 3 Etagenportier, 10 Köchin, 10 j., Grätzer, hôt. 100 Betten, Zentralschweiz
- 4024 Casserolier, Küchenmädchen, Serviertochter, mittl. Restaurant, Basel
- 4025 Sekretärin, Serviertochter, hôt. 100 Betten, Zentralschweiz
- 4026 Saalbotier, Restauranttochter, Buffetdame, Kellnerbursche, Juni, mittl. Hotel, Gstaad
- 4028 Alleinportier, sofort, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz
- 4029 II. Saalbotier, Anf. Juni, Hotel 50 Betten, franz. Schweiz
- 4030 Officebursche, sofort, erstkl. Kurhaus, Ostschweiz
- 4033 II. Commis-Puissier, Anf. Juni, erstkl. Hotel, Zentralschweiz
- 4040 Jüngere Saalbotier, Zimmermädchen, Portier, zuverlässig, Juni, mittl. Hotel, Müren
- 4042 Saalbotier, Zimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz
- 4043 Officebursche, Saalbotier, Casserolier, Küchenbursche, Etagenportier, Juni, mittl. Hotel, St. Moritz
- 4044 Kaffeeköchin, Juni, hôt. Gstaad
- 4046 Anfangs-Zimmermädchen, Lingère-Gouvernante, Zimmermädchen, Entremetteur, tüchtig, Commis de rang, sofort, erstkl. Hôt. Bern
- 4050 Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Thurgau

Um die Verlegung von Verwaltungs- abteilungen nach Fremdenorten

Der Grosse Rat des Kantons Graubünden trat zu seiner ordentlichen Frühjahrsession zusammen. Bei der Beratung des Landesberichtes für 1941 gab besonders die Verlegung von kantonalen Ämtern nach bestimmten Fremdenorten; vor allem nach St. Moritz, Anlass zu einer längeren Diskussion. Die Regierung sicherte unter Hinweis auf die Schwierigkeiten die Prüfung dieser Frage zu.

Das Bergsteigen leicht gemacht

Die im vergangenen Sommer eröffnete Bergsteigerschule Rosenlau fand das Interesse vieler Bergsteiger und Bergsteigerinnen, die ihr Wissen und Können erweitern oder vervollständigen wollten; es fanden sich aber auch viele Novizen dieses alpinen Sportes ein, welche nach sieben Übungstagen eine Klettertour machten, auf welcher sie schon sehr beachtliche Schwierigkeiten spielend überwandern und ihrer gar nicht mehr bewusst wurden.

Unter ihrem Leiter, Bergführer Arnold Glatthard aus Meiringen, wird die Schule diesen Sommer am 22. Juni eröffnet. Jeder Kurs dauert 8 Tage und beginnt stets am Samstag. Die Bergsteigerschule ist weiter ausgebaut worden, indem ihr u. a. Neuerungen eine Tourenschule angegliedert wurde; der schon früher gewisse Kenntnisse verfügende Bergsteiger erhält dadurch Gelegenheit, sich ausserhalb des Klettergartens und der Übungsgletscher, sozusagen in „offenem Gelände“ praktisch weiter auszubilden.

Im Übungsgelände von Rosenlau werden sich Tag für Tag die kleinen, nach Können abgestuften Klassen herumtummeln. Die ganze Skala der vielseitigen Bergsteigertechnik im Fels und im Eis wird durchgenommen, von den einfachen Geh-, Steig- und Kletterübungen verbunden mit Gleichgewichts- und kleinen Mutproben, bis zu den komplizierten Abseilmännern. Damit die Schüler dieser eigenartigen Schule auch die Berg-Flora und -Fauna, den Gebrauch eines Kompasses, einer topographischen Karte und vieles andere mehr kennen lernen, sollen ihnen durch Kurzvorträge nach des Tages Arbeit diese Seiten des Bergsports ebenfalls etwas näher bekannt gemacht werden.

Der Leiter der Bergschule Rosenlau möchte vor allem seinen Bergen neue Freunde zuführen und sucht einem Jeden durch angemessene Preise den Besuch seiner Schule zu ermöglichen. Von

diesem Gesichtspunkte aus wird man sicherlich auch in der Berghotellerie dem Unternehmen grosses Interesse entgegenbringen. Helene Zingg

Ein Hotel geht ein

Die Stadt Lausanne erwarb das Hotel „Beau Séjour“ zum Preise von einer Million Franken. Es wird dort zunächst das Kriegswirtschaftsamt untergebracht, später soll das Hotel in eine Schule umgewandelt werden.

Personalrubrik

Ein Rücktritt

Mit der diesjährigen Betriebsaufnahme der Pilatus-Bahn, auf Pfingsten, hat die Direktion des gleichzeitig eröffneten Grand Hotel auf Pilatus-Kulm einen Wechsel erfahren, indem sich unser bewährtes Mitglied und Kollege, Hr. X. Furrer von seinem Posten als Direktor und Leiter der Hotels Kulm & Bellevue, welche er seit vollen 25 Jahren als berufstätiger Mann, mit seiner ebenfalls fachrichtigen Gemahlin, im Interesse der Bahn-Verwaltung geleitet hat, endgültig zurückgezogen.

Als stets zuvorkommender Hotelier und Gastwirt gegenüber den Tausenden von in- und ausländischen Gästen und besonders den Luzerner Einwohnern wird er in angenehmer Erinnerung bleiben.

In früheren Jahren führte Hr. Furrer während ebenfalls 20—25 Jahren sein eigenes Geschäft, Hotel d'Angleterre in Bordighera, während dem Winter, im Sommer kam er stets nach dem Pilatus-Kulm. Seit der ebenfalls herrschenden Krise an der Riviera und dem heutigen Weltbrand hat er auch sein Geschäft in Bordighera liquidiert und zieht sich nun in den wohlverdienten Ruhestand zurück. Mögen ihm noch recht viele Jahre der Gesundheit und Glück mit seiner Gemahlin und Familie beschieden sein. J. M.

Totentafel

Gottfried Wenger-Russi, Andermatt †

In Locarno, wohin er sich vor einigen Jahren zurückzog, um Genesung von seinem Leiden zu finden, verschied am 15. Mai der Andermatt Hotelier Herr Gottfried Wenger-Russi. Von Blumenstein gebürtig, an dem Dahingegangene

zeitens mit grosser Treue hing, kam er als junger Festungsingenieur nach Andermatt, dem Militär-Fremdenort am Gotthard. Hier verheiratete er sich mit dem tüchtigen und initiativen Frä. Josefina Russi und nahm Einzug im Hotel Löwen. Ein reiches, mannigfaches und löbliches Werk erstand nun unter dem uner müdlichen Wirken des rastlosen Hoteliers. Gottfried Wenger war Zeuge einer glücklichen Zeit, ein wahrhaftiger Vertreter jener Epoche der Hoffnungen, des Gelingens, des Wohlstandes des aufblühenden Fremdenverkehrs. Andermatt wurde in dieser Zeit zum Fremdenort von gutem Ruf, seine Alpenpässe wurden ihm rasch anwachsenden Autoverkehr grosse Mode, der Gotthardwinter weitete erfolgreich mit den vielen bekannten Skiplätzen des Landes, seine Hotels genossen mondiales Vertrauen. In dieser Epoche setzte der Verstorbene alles daran, sein renommiertes Haus den wachsenden Ansprüchen des modernen Fremdenverkehrs anzupassen. Er gehörte zu den tüchtigsten und unternehmungslustigsten Hotelbesitzern des Kantons.

Arbeit hatte noch goldenen Boden und Herr Gottfried Wenger-Russi durchlebte ihn ohne Ermüden. Tag und Nacht gebuchte dem erfolgreich Tätigen keine Ruhe. Ein wirkende, fleissige und energische Frau hielt ihm zur Seite. Eine angesehene Familie blühte unter seiner liebenden Fürsorge, ein grosser Freundeskreis umgab ihn, in dem der Rat- und Hilfesuchende nie zu kurz kam. Und unzählige Gäste, alte und junge, führte er Sommer und Winter in der warmen Behaglichkeit seines Hauses gar manchen Perlen tag lang hinüber in das ersehnte Traumländchen der Gebirgsberghöhle. In der Öffentlichkeit, im Geschäft und in der Familie setzte er sich voll und ganz ein und wobb blühenden Familiensinn und frohen Optimismus zusammen mit klarem Diessittsinn. Jeder Entzogene musste erkennen, dass hier unter geschäftiger Schale ein goldenes Herz schlug. R. I. P. E. Escher.

Saisoneröffnungen

Bad Tarasp: Grand Hotel & Kurhaus; 30. Mai.
Grindelwald: Hotel Schweizerhof, 4. Juni.
Acquarossa: Badhotel Terme, 4. Juni.
Niesen Kalm: Hotel Niesen Kalm und Niesenbahn, 6. Juni.

Redaktion — Rédaction:
Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi (im Militär)

Salle & Restaurant

Barmaid, jung, sympathisch, fachkundig, wünscht sich zu verheiraten. Es kommt evtl. auch erkranklicher Tee-Room in Frage. Offerten unter Chiffre N 8379 G an Publicitas, St. Gallen. (940)

Barmaid-Butteldame, sucht Stelle für sofort. Gute Zeugnisse zu besitzen. Offerten unter Chiffre N 8379 G an Publicitas, St. Gallen. (940)

Obersaalbotier, tüchtig und arbeitsam, gesetzten Alters, sucht Jahres- oder Saisonangestellung; würde auch andern ähnlichen Posten annehmen. Offerten unter Chiffre N 8379 G an Publicitas, St. Gallen. (940)

Obkellner, 47 Jahre alt, Deutsch, Französisch, Englisch, sucht Stelle in mittlerem Haus, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 827

Serviertochter, jung, tüchtige, sucht Stelle. D. Schmidhäuser, Büssingen (Fribourg). (704)

Cuisine & Office

Cuisinière, bonne, cherche remplacement d'un mois dans hôtel ou restaurant. Libre de suite. Bonnes références. Chiffre 706

Haus- und Küchenspezialistin oder **Portier** sucht Stelle auf dem 15. Juni oder früher. Offerten unter Chiffre 709

Jeune femme de 25 ans, cherche place comme **casserolier**, plongeur ou éventuellement autre emploi. Certificat et photo à disposition. S'adresser à Paul Aubry, Pension Bernasconi, Locarno. (705)

Köchin, 28 Jahre alt, ruhiger, selbständiger, sparsamer und gewissenhafter Arbeiter, sucht Stelle als **Chef de partie**, evtl. Alleinköch. in Jahresbetrieb. Erskl. Referenzen. Offerten erbeten unter Chiffre 698

Köch, jung, mit gut absolvierter Lehre, sucht Stelle in mittlerem Betrieb zur Weiterausbildung. Lohn nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 708

4159 Gouvernante-Anfängerin, Jahresstelle, mittl. Hotel, St. Gallen.
4158 Conducteur, Etagenportier, Ober-Saalbotier, Saalbotier, Zimmermädchen, Bureauvolontärin, Ende Juni, mittl. Hotel, Gstaad.

4167 Köchin, 1900—Sommerseason, Hotel 25 Betten, Grb.
4171 Portier, Hausbursche, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
4178 Servier-Saalbotier (jüngere), sofort, Hotel 50 Betten, Nähe Interlaken.
4179 Chasseur, Stütze der Hoteliersfrau (Hotelierstochter bevorzugt), erstkl. Restaurant, Thurgau.

4180 Commis de rang, Saalbotier, sofort, mittl. Passantenhotel, St. Gallen.
4181 Portier-Hausbursche, sofort, kl. Hotel, Thurgau.
4182 Immerwährender, Saalbotier, Thurgau.

4183 Küchenbursche-Casserolier, Fr. 120.— bis Fr. 150.—, 15. Juni, Hotel 50 Betten, Tessin.
4184 Kellnerbursche, Passantenhotel, Zürich.
4187 Etagen-Gouvernante, Economat-Gouvernante, Jahresstelle, erstkl. Hotel, Tessin.

4189 Commis de cuisine ou cuisinier, 6 juillet, hôt. 70 lits, Suisse romande.
4191 Saalbotier, Küchenmädchen, Sommerseason, erstkl. Hotel, Zentralschweiz.
4193 Jüngere Restauranttochter, Anfangs-Zimmermädchen, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.

4195 Küchenbursche-Casserolier, Saalbotier, Hotel 40 Betten, B. O.
4208 Zimmermädchen (evtl. Anfängerin), Ende Juni, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
4200 Zimmermädchen, servierk., Saal-Restauranttochter, Köchin, Küchenmädchen, Kuchent-Gartenbursche, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.

4206 Zimmermädchen, Sekretärin-Kassierin, Sommerseason, erstkl. Passantenhotel, Grb.
4207 Hausbursche-Portier, Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Interlaken.
4209 Officebursche, Officebursche, Zimmermädchen, Saalbotier, Kuchenspezialistin, 1 Juni, mittl. Hotel, Aedoboden.

4213 Jüngere Restauranttochter, Anfangs-Zimmermädchen, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
4217 Zimmermädchen, Office-Lingerie-mädchen, sofort, mittl. Hotel, Lausanne.
4225 Alleinportier, sofort, Hotel 50 Betten, B. O.
4227 Casserolier, Sommerseason, mittl. Hotel, St. Moritz.
4228 Commis de cuisine, Casserolier, sofort, erstkl. Hotel, Tessin.
4230 Secrétaire-maisoncourante, 1ère file de salle, laveuse, hôt. 70 lits, lac Léman.

4233 Buffetdame, sofort, Grossrestaurant, Lausanne.
4234 Gargon de cuisine, file de cuisine, petit hôt., Lausanne.
4235 Alleinportier, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
4236 Jüngere Serviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, Nähe Interlaken.
4237 Restauranttochter, Küchenmädchen, Jahresstelle, Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.

4239 Saalbotier, Sommerseason, Hotel 80 Betten, Grb.
4240 Zimmermädchen, sprachlos, Hotel 90 Betten, Badolet, Aarg.
4242 Kellner, Angestellten-Köchin, Lingère-Etagen-Gouvernante, Saalbotier, Zimmermädchen, erstkl. Hotel, Grb.
4244 Masch.-Wäscher od. -Wäscherin, Glätzerin, Anf. Juli, erstkl. Hotel, Zentralschweiz.

4247 Alleinportier, Hotel 40 Betten, B. O.
4249 Saalbotier, Küchenmädchen, Zimmermädchen, kl. Hotel, Zentralschweiz.
4255 Alleinköch, Alleinportier, Zimmermädchen, Anfangs-Zimmermädchen, I. Saalbotier, Saalbotier, Küchenmädchen, Sommerseason, mittl. Hotel, Engelberg.
4263 Angestellten-Zimmermädchen, sofort, Grosshotel, Zürich.
4284 Saalbotier, sofort, Hotel 30 Betten, Badolet, Aarg.

Köchin, jüngere, sucht Stelle in Jahres- oder Saisonbetrieb als Hiltfischköchin. Chiffre 713
Küchenchef, älterer, eine gute, sparsame Köche führend, sucht Jahres- oder Jahresstelle in mittlerem Haus. In Zeugnisse Mässige Ansprüche. C. Baumgartner, Wallenwil bei Eschikon (Thurgau). (711)
Küchen- und Restauranttochter, Mitte der Dreissiger, sucht sofort Jahres- oder Saisonstelle, evtl. Aushilfe, in gutgehenden Betrieb. Offerten erbeten unter Chiffre 710

Etage & Lingerie

Glätzerin-Lingère, I. und II. Maschinenwäscherin, tüchtige, an selbständiges, exaktes Arbeiten gewöhnt, suchen Jahresstelle in gleichem Haus, Hotel, Klinik oder Sanatorium. Grössere Stadt oder Höhenort bevorzugt. Offerten erbeten unter Chiffre M. G. Postlagernd, Cassarate, Lugano. (712)

Loge, Lift & Omnibus

Alleinportier, 34 Jahre alt, deutsch, franz., englisch sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle. Erstklassige Referenzen. Offerten unter Chiffre 697
Conciergerie-Conducteur, 37 Jahre alt, tüchtig, sprachkundig, gut präsentierend, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 698

Divers

Fräulein, in allen Teilen des Hotelfaches erfahren, sucht Vertrauensposten als **Generalgouvernante** oder **Seckretärin**. Erste Referenzen. Offerten unter Chiffre 677

4265 Caviste, Zimmermädchen, Serviertochter für Touristen-
Restaurant, 15. Juni, erstkl. Zentralschweiz.
4268 Kaffee-Personal-Köchin, mittl. Hotel, Davos.
4269 Küchenchef, 15. Juni, Hotel 100 Betten, Tessin.
4274 Kellnerbursche, Telephonist, sofort, erstkl. Restaurant, Bern.
4276 Küchenchef (nicht über 40 Jahre), Pâtissier-Aide de cuisine, Casserolier, Wäscherin, Hotel 50 Betten, Aarg.
4281 Chefköchin od. Alleinköch, sofort, Hotel 40 Betten, Tessin.
4283 Alleinstehende, Hotel 50 Betten, Tessin.
4285 Etl.-Portier, Lingère-mädchen-Stopferin, Jahresstellen, Juni
Hotel 80 Betten, Tessin.

4287 Zimmermädchen, servierk., Saalbotier, Portier-Conducteur, Lingère-Etagen-Gouvernante, Kaffee-Köchin, sofort, Hotel, Interlaken, Schweiz.
4291 Kaffee-Köchin neben Chef, Casserolier, Hilfs-Gouvernante (Hotelierstochter), sofort, mittl. Hotel, Zentralschweiz.
4295 Barzochter (etwa 20jährig), sofort, mittl. Hotel, Interlaken.

4296 Alleinköch, sofort, Hotel 70 Betten, Bielerei.
4297 Commis de rang, II. Glätzerin, sofort, Kurhaus 140 Betten, Badolet Aargau.
4299 Lingère-mädchen, sofort, Hotel 70 Betten, Badolet Aargau.
4300 Saalbotier, Saalvolontärin, Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Aargau.
4302 Saalbotier, Casserolier, sofort, Hotel 80 Betten, Jahresstellen, Graubünden.

4305 Portier, Hausbursche, sofort, mittl. Hotel, Schaffhausen.
4307 Kaffee-Haushaltungsköchin, n. Ueberk., mittl. Hotel, Gstaad.
4310 Hausbursche, Portier, jüngeres Zimmermädchen, sprachkundig, Gartenbursche n. Ueberk., Hotel 50 Betten, Simmental.

4314 Tüchtige Kaffeeköchin, 7. Juni, grosses Hotel, Graubünden.
4315 Wäscherin, sofort, erstkl. Restaurant, Basel.
4317 Köchin od. Koch, Serviertochter für Saal und Rest., Zimmermädchen, Alleinportier, Küchenmädchen, Küchenbursche, 1. Juni, kl. Hotel, Betsberg.

4322 Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Kt. Solothurn.
4324 Saalbotier, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
4325 Saalvolontärin, Buffettochter, Hotel 50 Betten, Badolet, Aargau.
4328 Glätzerin-Lingère, n. Ueberk., mittl. Hotel, Films.
4329 Gargon de cuisine-Casserolier, de suite, hôt. 70 lits, Valais.
4330 Saalbotier, Sommerseason, mittl. Hotel, St. Moritz.
4331 Tennisstrassen-Fürsorg, Arrangeur, grosses Hotel, Engelberg, Graubünden.

4334 Kellner, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
4335 Saalbotier, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
4336 Saalbotier, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
4337 Saalbotier, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
4338 Saalbotier, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
4339 Saalbotier, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
4340 Saalbotier, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
4341 Saalbotier, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
4342 Saalbotier, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
4343 Saalbotier, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
4344 Saalbotier, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
4345 Saalbotier, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
4346 Saalbotier, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
4347 Saalbotier, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
4348 Saalbotier, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
4349 Saalbotier, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
4350 Saalbotier, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.

Lehrstellenvermittlung!

- 4044 Saalbotier, Sommerseason, mittl. Hotel, Gstaad
- 4058 Saalbotier, Sommerseason, mittl. Hotel, Wengen
- 4064 Saalbotier, sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz
- 4171 Saalbotier, Mitte Juni, mittl. Hotel, Müren
- 4101 Saalbotier, Juni, mittl. Hotel, Engelberg
- 4109 Saalbotier, Juni, hôt. Gstaad
- 4145 Saalbotier, mittl. Hotel, Betsberg
- 4195 Saalbotier, Juni, Hotel 40 Betten, B. O.
- 4198 Saalbotier, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz
- 4218 Saalbotier, Juni, mittl. Hotel, Aedoboden
- 4241 Saalbotier, Juni, mittl. Hotel, Wengen
- 4242 Saalbotier, sofort, Hotel 50 Betten, Grb.
- 4255 Saalbotier, Sommerseason, mittl. Hotel, Engelberg
- 4035 Buffetbedienter, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel
- 4109 Saalbotier, sofort, Hotel 50 Betten, Gstaad
- 4295 Saalbotier, mittl. Ca. 20jährig, mittl. Hotel, Engelberg
- 4113 Kellnerlehrling, sofort, erstkl. Hotel, Bern
- 4273 Kellnerlehrling, sofort, erstkl. Hotel, Basel
- 4282 Saalbotier, sofort, Passantenhotel, in Tessin, Kt. Solothurn
- 4322 Restauranttochter, Aushilfe, sofort, Hotel 50 Betten, Kt. Solothurn
- 4325 Saalbotier, Buffetbedienter, sofort, Hotel 80 Betten, Badolet Aargau.

L'application de la loi sur l'ouverture de nouveaux hôtels

La première loi fédérale restreignant la construction et l'agrandissement d'hôtels, qui fut édictée en 1926 et qui, de prorogations en prorogations, demeura en vigueur jusqu'à la fin de 1941 a, en son temps, fait déjà beaucoup parler d'elle. Elle a été souvent critiquée par le grand public parce qu'elle était mal connue et par les milieux intéressés parce qu'elle était mal appliquée et qu'il était trop facile de la « tourner ».

Dans le public en général on se laissait induire en erreur par la dénomination habituelle de cette loi que l'on appelait couramment « l'interdiction absolue de nouveaux hôtels ». On s'imaginait alors qu'ils s'agissait d'une interdiction absolue qui portait lourdement atteinte à la liberté du commerce et qui risquait même d'enlever le développement normal de l'industrie hôtelière. Les faits auraient dû pourtant mettre fin à ces critiques puisque, au cours de ces huit dernières années, les cantons ont accordé des autorisations pour 5,118 nouveaux lits de clients. Il s'agissait même si peu d'une interdiction absolue que, si l'on remonte de quelques années en arrière, on constate qu'en dépit de cette loi, des stations entières, en Valais par exemple, ont été édifiées.

Cet état de choses ne pouvait donc donner satisfaction aux hôteliers qui espéraient à juste titre disposer enfin d'un instrument précieux pour enrayer le formidable accroissement de lits que l'on aurait constaté autrement, mais il aurait fallu pour cela que la loi soit strictement appliquée. Au fur et à mesure que la crise hôtelière s'aggravait, on se rendit compte que cette législation devait être complétée et étendue, afin de combler certaines lacunes. On fut donc particulièrement heureux, à la fin de l'année dernière, de constater que les efforts de nos dirigeants avaient partiellement abouti dans ce domaine et que la loi qui remplaçait celle de 1926 contenait certains compléments et innovations qui devaient en renforcer l'application.

Or, quoique ce nouvel arrêté soit en vigueur depuis quelques mois, on constate que certains cantons, en Suisse romande en particulier, n'ont pas encore compris son sens et le but qu'il cherche à atteindre. C'est pourquoi nous croyons qu'il n'est pas inutile de les rappeler encore une fois ici-même.

On voudrait n'avoir plus besoin de ressasser éternellement des vérités indéniables, mais à notre corps défendant, il faut le faire quand même puisque dans certains milieux il semble que l'on n'est pas encore suffisamment renseigné.

L'hôtellerie traverse une crise qui dure depuis bientôt 30 ans; elle se trouve dans une situation fort critique lors de la crise mondiale qui s'est fait sentir spécialement depuis 1930, et la nouvelle crise provoquée par la guerre risque de lui porter un coup mortel, si l'on ne prend ou n'applique pas les mesures qui s'imposent. Les autorités fédérales le savent et, si elles n'ont pu se décider à prendre toutes les mesures nécessaires, le Conseil fédéral a pourtant édicté des mesures qui doivent nous permettre de tenir et de patienter jusqu'à ce que des temps meilleurs rendent possible l'assainissement définitif de notre industrie.

Tout le monde est d'accord pour déclarer que la principale cause du marasme actuel de l'hôtellerie et la surabondance des lits et chacun estime que l'un des principaux remèdes consiste en l'adaptation de l'offre à la demande. L'on a préconisé pour cela des moyens radicaux, mais qui rencontrent de sérieux obstacles, et qui ne sont pas encore près d'aboutir. Pour le moment, le meilleur moyen dont nous disposons est la nouvelle loi restreignant l'ouverture et l'agrandissement d'hôtels ou d'établissements similaires. En effet, cette loi n'a pas seulement pour but d'empêcher toute augmentation du nombre des lits, mais encore de faciliter la réduction du nombre de ceux-ci en éliminant imputablement les entreprises non viables qui sont obligées de fermer leurs portes. C'est pour cela que la loi assimile à l'ouverture d'un établissement, l'affectation à l'usage d'un bâtiment employé jusque là à d'autres fins, la modification du mode d'exploitation et le transfert d'un établissement.

En effet, que se passait-il jusqu'à maintenant. Si par suite de la crise ou de toute autre circonstance, une petite entreprise commençait à péricliter, son exploitant, muni de sa patente, changeait de quartier ou de localité, louait un nouvel appartement ou une nouvelle maison et allait ainsi faire une concurrence bien inutile à des hôtels ou pensions qui existaient déjà auparavant. Nous n'insistons pas sur le fait qu'en général ces déplacements s'accompagnent d'un avilissement des prix, car il faut bien se refaire une clientèle et chacun espère toujours que cette « manœuvre provisoire » réussira; ce qui est parfois possible, mais au détriment de tous, et pour finir au détriment du principal intéressé qui, par la suite, essaiera probablement encore d'émigrer ailleurs.

C'est pour cela que la nouvelle loi précise que le permis ne doit être accordé que sur présentation d'une justification financière, qui indiquera comment le requérant compte se procurer la somme nécessaire pour ouvrir et agrandir l'entreprise, la proportion entre le montant de ses fonds propres et celui des capitaux étrangers investis et qui renseignera sur les perspectives de rendement de l'exploitation.

Nous ne voulons pas faire de cette « obligation d'avoir une justification financière » une défense absolue d'ouvrir des hôtels ou pensions. Nous continuons à estimer qu'il peut y avoir des cas où une telle autorisation est possible et que chaque demande doit être examinée en tout équilibre, mais nous avons le droit de demander que tant que durera la guerre et tant que l'hôtellerie sera dans la situation où elle se trouve, cette loi soit appliquée avec la plus grande sévérité. Nous ne pouvons tolérer que certains gouvernements invoquent la modicité de

l'agrandissement ou la disparition d'entreprises similaires pour accorder une autorisation, ou qu'ils admettent trop facilement que l'ouverture d'un nouvel hôtel correspond à un besoin. Si des entreprises non viables ont disparu, ce n'est pas pour être remplacées par des entreprises qui risquent fort aussi de disparaître peu après. Enfin, il faut se montrer prudent avec cette notion de « besoin », car il ne suffit pas que le besoin se fasse sentir pendant deux ou trois semaines en été pour justifier l'ouverture d'un établissement.

Il faut enfin que les prescriptions soient scrupuleusement respectées et la justification financière

Le rationnement différentiel

Comme on a pu le voir dans les communiqués officiels qui ont paru au cours de ce mois, le rationnement différentiel sera introduit en Suisse à partir du 1er juillet 1942. Par suite de l'extension du rationnement à de nouvelles denrées alimentaires essentielles, il devenait absolument indispensable de tenir mieux compte des différences de besoins des diverses catégories professionnelles ainsi que des besoins spéciaux de l'individu pendant sa croissance, c'est à dire pendant l'adolescence. Les attributions supplémentaires de fromage et de produits carnés qui étaient octroyées jusque à présent aux travailleurs de force tenaient évidemment déjà un peu compte de ce principe, mais à la longue elles n'auraient pas été suffisantes pour répondre à toutes les exigences.

C'est pourquoi l'Office de guerre pour l'alimentation et la commission fédérale pour l'alimentation de guerre ont élaboré, en collaboration avec les organisations compétentes des employeurs et des employés, un système d'attribution qui tienne largement compte des besoins physiologiques des individus. Le rationnement différentiel permet en effet, par l'échelonnement des attributions, de tenir compte de l'intensité du travail physique (dépense d'énergie) ainsi que des besoins alimentaires accrues des jeunes gens pendant leur croissance. Les ayants droit sont classés en diverses catégories sur la base d'un répertoire des professions et certaines de ces catégories ont droit à des cartes supplémentaires de denrées alimentaires. Les personnes qui appartiennent à la première catégorie (travailleurs astreints à un effort physique normal), reçoivent la carte de denrées alimentaires habituelle. Les personnes de la seconde catégorie (ouvriers astreints à des travaux assez pénibles ainsi que les adolescents des deux sexes âgés de 13 à 19 ans) reçoivent la carte habituelle plus une carte supplémentaire, les personnes des 3ème et 4ème catégories (ouvriers astreints à des travaux pénibles et très pénibles) reçoivent, pour le moment, la carte habituelle plus deux cartes supplémentaires.

Pour le mois de juillet, les cartes supplémentaires donneront droit aux attributions suivantes: légumineuses 100 gr., graisse/huile 100 gr. ou 1 dl., fromage 100 gr., viande 250 points. En lieu et place de la carte supplémentaire, l'ayant droit peut obtenir les titres de rationnement suivants: fromage 400 gr. ou viande 1000 points, ou mais 500 gr. ou 15 coupons de repas.

D'après le répertoire des professions les personnes travaillant dans les industries de l'hôtellerie et de la restauration sont classées dans les catégories suivantes:

Appartiennent à la seconde catégorie et ont droit à une carte supplémentaire: les garçons de peine, les cuisiniers, le personnel auxiliaire de cui-

doit être exigée dans tous les cas, car c'est la seule possibilité que le gouvernement a d'être un peu renseigné sur le rendement probable de l'entreprise, donc sur les prix que le requérant entend pratiquer. Or, il y a là un moyen qui doit permettre à l'Etat de juger approximativement s'il est en présence d'une affaire établie sur des bases saines ou non.

Notre Société qui a maintenant le droit de recourir auprès du Conseil fédéral contre les décisions des gouvernements cantonaux ne manque pas de le faire chaque fois qu'un tel recours se justifie, mais elle aimerait n'avoir à intervenir que dans des cas exceptionnels et elle voudrait que les autorités cantonales se montrent plus avares de leurs autorisations et, en tous cas, ne les accordent pas en faisant fi des prescriptions fédérales en la matière.

seine et d'office, le personnel de service des restaurants, ainsi que les dames de buffet, les portiers et le personnel de service dans les hôtels. Toutefois, les personnes appartenant à ces trois dernières catégories professionnelles n'ont droit à la carte supplémentaire que si la durée journalière habituelle de travail dépasse 12 heures, y compris le temps nécessaire pour se rendre à leur travail, mais l'interruption pour le repas de midi déduite.

Le reste du personnel d'hôtel, pour autant qu'il ne s'agisse pas d'ouvriers spécialisés appartenant à d'autres catégories professionnelles, telles que, par exemple, chauffeurs, jardiniers, serruriers, etc., est compris dans la première catégorie, c'est-à-dire, reçoit la carte de denrées alimentaires ou la carte de repas habituelle, mais pas de carte supplémentaire.

Malgré cette attribution spéciale, les anciennes prescriptions, concernant l'échange des cartes de denrées alimentaires et la remise des coupons de repas pour le personnel qui est nourri à l'hôtel, continuent à être applicables, c'est-à-dire que les employés doivent toujours remettre un coupon pour le petit déjeuner et 2 coupons pour chacun des repas principaux. Pour un mois de 30 jours, on arrive donc à un maximum de 150 coupons. De ce nombre il faut déduire les coupons pour les jours où les après-midis de congé si, à cette occasion, les employés prennent leurs repas au dehors. Les coupons supplémentaires attribués aux employés qui prennent leur repas dans l'entreprise elle-même doivent leur permettre de recevoir éventuellement des repas intermédiaires ou de bénéficier de prestations supplémentaires de la part de l'entreprise. Celle-ci doit cependant faire en sorte de servir des repas intermédiaires sans coupon, spécialement pour le personnel qui ne reçoit pas de cartes ou de coupons de repas supplémentaires.

Disons encore que les personnes qui veulent être classées dans l'une ou l'autre des catégories ayant droit à des cartes supplémentaires doivent présenter une demande sur une formule spéciale que l'on peut se procurer auprès des offices compétents. Cette formule, dûment remplie, doit être soumise à l'employeur pour qu'il puisse contrôler l'exactitude des indications données. Les demandes reconnues en ordre doivent être visées par le directeur responsable de l'entreprise.

Si les personnes qui bénéficient d'attributions supplémentaires voient leur activité suffisamment modifiée, et d'une façon durable, pour justifier leur classification dans une autre catégorie d'ayant droit, elles doivent faire part de ces modifications aux offices compétents avant ou au plus tard au moment de la remise des cartes.

En cas de changement de domicile (changement de commune), une nouvelle formule doit être remise.

Programme de l'Assemblée des délégués

Mardi, 9 juin 1942

14.00 heures Début des délibérations au Palais des Congrès: Petite salle de la Tonhalle. Entrée T — Claridenstrasse.

20.00 heures Dîner en commun au Palais des Congrès: Salle du Jardin. Entrée G - Claridenstrasse.

Après le dîner, SOIRÉE RÉCRÉATIVE avec l'aimable concours de l'orchestre du Palais des Congrès. Attractions diverses. Danse.

Mercredi, 10 juin 1942

8.00 heures Suite des délibérations au Palais des Congrès: Petite salle de la Tonhalle. Entrée T - Claridenstrasse.

Aux environs de midi, fin des délibérations: puis visite à bien plaisir de l'exposition.

Les dames sont également spécialement invitées à participer au dîner en commun et à visiter l'Exposition qui est particulièrement intéressante et d'une brillante actualité.

Pour faciliter les préparatifs de cette manifestation, les délégués et les participants libres sont instamment priés de s'inscrire à temps au Bureau central à Bâle.

On pourra se procurer des cartes de participant au prix de fr. 9.- dans la salle des délibérations. Elles donnent droit au dîner, y compris le service, et à la soirée récréative — mais sans les boissons — ainsi qu'à l'entrée à bien plaisir à l'exposition pendant ces deux jours.

Les membres de la Société des hôteliers de Zurich accordent à leurs collègues un rabais de 25% sur les prix normaux. Ne pas oublier les coupons de repas!

De nos sections

Société des hôteliers du canton de Fribourg

Il a fallu longtemps jusqu'à ce que les hôteliers de Fribourg se décident à avoir leur propre organisation. Mais c'est maintenant chose faite et les Fribourgeois semblent vouloir faire les choses tout à fait bien. En effet, plus de 50 personnes, dames et messieurs, se sont réunies le 19 mai chez M. Robaday à l'Hôtel du Cheval blanc à Bulle, pour la première assemblée générale de la Société des hôteliers du canton de Fribourg. Sous l'expertise et énergique présidence de M. Fr. Disler, de l'Hôtel de la Couronne à Morat, les affaires statutaires furent promptement expédiées et ne soulevèrent pas de longues discussions. Le doyen de l'hôtellerie fribourgeoise, M. Gaillard, sen de l'Hôtel des Alpes et Terminus à Bulle fut l'objet d'une manifestation de sympathie spéciale, puisqu'on le nomma membre d'honneur pour le remerciement des services qu'il a rendus à la cause de l'hôtellerie en tant qu'hôtelier unanimement apprécié dans le pays.

Un apéritif généreusement offert par M. Blanc, fabrique de liqueur fine à Bulle, réunit les participants et les invita sur la terrasse de l'Hôtel du Cheval blanc. Le déjeuner officiel eut lieu à l'Hôtel des Alpes-Terminus. Un excellent menu fut servi par les soins de la famille Gaillard et la présence de délicieux mets de la campagne et d'un Gruyère parfait vous rappelaient qu'on était dans une heureuse contrée où les conséquences de la guerre ne se font que peu sentir. Le vin d'honneur était offert par la Maison Morand frères de La Tour-de-Tréme. Au cours de cet excellent repas, on entendit une série de discours. M. Disler, président, prit entre autres la parole pour saluer les nombreux participants et les invités. Puis ce fut au tour de M. O. Anthamatten de l'Hôtel Suisse à Fribourg d'assumer, avec beaucoup de distinction, le rôle de major de table.

M. Léopold Delabay, préfet de la Gruyère, qui avait tenu à assister à cette première réunion des hôteliers fribourgeois, adressa aussi, de la part des autorités, quelques paroles bien senties. L'allocation de M. Lucien Desponds, président de la Chambre de Commerce et président de la Commission du château de Gruyère, montra combien il était heureux que l'hôtellerie fribourgeoise soit restée dans un cadre modeste et qu'on n'ait pas construit de « grands hôtels et des Palaces » qui traversent aujourd'hui une crise si grave. Il exhorta les hôteliers à se souvenir et à prendre conscience du rôle éminent qu'ils ont été appelés à jouer autrefois aussi bien dans les villes qu'à la campagne. M. Pierre Glasson, représentant du conseil communal de Bulle, M. Guillaume de Weck, président de l'Union cantonale des Sociétés de développement, M. Xavier Rémy, président de la Société de développement de la Gruyère et représentant des chemins de fer régionaux, et M. Deillon, président de la Société des cafetiers et restaurateurs de la Gruyère, prononcèrent également des paroles fort écoutées. En outre, le Dr M. Riesen, qui représentait la Société suisse des hôteliers, exprima sa satisfaction de voir cette nouvelle organisation ainsi créée et il en félicita spécialement les dévoués promoteurs MM. Disler de Morat et Charles Kreutzer de Fribourg. Ce dernier enfin termina cette série de discours en résumant les tâches que la Société des hôteliers du canton de Fribourg a à remplir.

Après le déjeuner, sous la conduite de M. Desponds, les participants visitèrent le Château de Gruyère. Ce domaine qui est propriété de l'Etat est remarquablement entretenu par les amateurs d'art du canton. Avec les villes de Fribourg et de Morat, le château de Gruyère est le plus grand domaine qui possède le canton de Fribourg et, comme tel, il représente un merveilleux moyen de propagande pour attirer les touristes dans ce pays si pittoresque et si varié. Cette visite eut lieu par un temps remarquable. Il faisait même si chaud que les participants furent heureux, plus tard, de se retrouver dans les caves de la maison J. Gex à Bulle pour prendre une collation composée de charcuterie et de jambon et pour déguster les remarquables vins vaudois et valaisans de la maison. M. Kreutzer, en tant que secrétaire de la Société des hôteliers du canton de Fribourg, remercia pour le chaleureux accueil qui avait été réservé aux hôteliers fribourgeois ainsi que pour l'intéressante visite du château de Gruyère. Ce n'est qu'à 19 heures, que les participants se séparèrent pour regagner leurs foyers. Il est certain que chacun gardera de cette assemblée le meilleur souvenir et nous remercions les hôteliers et les hôtelières de Fribourg pour leur initiative et pour l'œuvre qu'ils ont si heureusement commencée. M. R.

Société des hôteliers de Vevey et environs

La section de Vevey et environs a tenu le jeudi 21 mai son assemblée générale ordinaire à l'Hôtel du Château et a élu son comité comme suit: M. Louis Nüss, président, Ernest Nüss, vice-président, M. Herminjard, caissier, et MM. F. Hess, Paul Droz et A. Troillet, membres adjoints. M. Paul Droz, après 5 années d'activité comme caissier cède le poste à M. M. Herminjard, mais reste membre du comité. Comme précédemment le secrétariat sera assuré par M. P. Jordan, directeur du bureau de renseignements de Vevey. Les vérificateurs de comptes pour l'année en cours seront MM. Hossli et Kraehenbühl.

Dans son rapport, le président résume l'activité de la section durant l'année écoulée. Trois assemblées extraordinaires ont été convoquées. Le comité s'est réuni, en plus, deux fois et quelques objets ont pu être liquidés par voie de circulation entre les membres de la section.

Au point de vue fréquentation des hôtels, la statistique tenue à jour par notre dévoué secrétaire, nous apprend que l'année 1941 avec ses 15,540 arrivées et 12,138 nôtées marque une augmentation des arrivées par rapport à l'année

précédente, mais malheureusement un recul de 2607 nuitées. Nos hôtes ont par conséquent fait des séjours moins longs chez nous. Cette constatation regrettable n'est pas l'apanage de Vevey seule, mais est générale pour toutes les stations en Suisse.

Ensuite de la fermeture, toute temporaire espérons-le, de trois établissements le nombre des lits des hôtels faisant partie de la section est tombé à 723. Constatation navrante, quoique notre station puisse encore être classée parmi les privilégiées.

Un certain nombre de questions nous ont préoccupés au cours de l'exercice et ont fait l'objet de nos délibérations, entre autres l'adhésion de notre section à l'association cantonale vaudoise des hôteliers, l'étude du projet de contrat collectif de travail, etc.

Malgré la diminution du nombre de ses cotisants, la section a décidé de maintenir au même montant sa contribution à la Sté. de développement de Vevey et environs, avec laquelle elle entretient les rapports les meilleurs et les plus suivis.

Traffic et Tourisme

Da Locarno

Una bella manifestazione

È stata inaugurata sabato nel pomeriggio, a Locarno, la V. Mostra Mercato Cantonale dell'Artigianato Ticinese, la quale rimarrà aperta sino al 4 giugno p. v.

Questa manifestazione, la quinta della serie, si diversifica assai dalle altre 4 che la precedettero, per il fatto che ad essa, per la prima volta, vi partecipano espositori della Svizzera Romanda e della Svizzera Tedesca, nonché alcuni provenienti dalla vicina nazione amica Italia.

La cerimonia di inaugurazione è stata improntata ad una austera semplicità come si addice ai tempi burrascosi e tristi che stiamo attraversando.

Vi presenziarono il Cancelliere della Confederazione Dr. Bovet, il Consiglio di Stato del Cantone Ticino, la deputazione ticinese alle Camere Federali, molti membri del nostro Gran Consiglio, l'on. Paolo Gysler presidente dell'Unione Svizzera delle arti e mestieri, la dottoressa Signora Schmid presidente dell'Unione Svizzera del lavoro a domicilio ecc. ecc.

Da parte italiana erano presenti il Ministro d'Italia a Berna, *Eccellenza Tamaro* con gli addetti alla sua legazione, ed ancora il Commendatore Ferraris Segretario del centro Italiano dell'Artigianato. Un largo intervento l'ebbe pure dato la stampa ticinese e confederata.

Furono pronunciati discorsi inneggianti all'avvenire dell'artigianato, allo sviluppo delle buone relazioni fra i popoli da parte dell'on. *Canevascini*, presidente del Governo Cantonale, dall'on. Cons. Nat. Avv. *G. B. Rusca*, Sindaco di Locarno, e dall'on. Avv. *C. Beretta*, attivo presidente del Comitato d'organizzazione.

Nei primi due giorni, cioè durante le feste di Pentecoste, i visitatori furono assai numerosi.

Gli ottanta stand della Mostra hanno visto tutti un susseguirsi di pubblico che ha ammirato i

prodotti dell'artigianato sia ticinese che confederato e italiano. La più grande attenzione fu rivolta allo Stand contenente i disegni, coi grafici e piani della progettata idroviva Venezia-Locarno, il problema del giorno, che qui suscita tanto consenso ed interesse.

Anche le vendite soddisfarono egregiamente gli espositori.

Chiudiamo questa breve relazione rendendo attenti tutti che questa V. Mostra rimarrà aperta sino al 4 giugno p. v. e merita veramente di essere visitata.

Aggiungiamo da ultimo che, nel quadro della Mostra, i bravi ed attivi organizzatori vanno giornalmente svolgendo riezioni ed attrattive molto divertenti. B. O.

L'associazione pro Locarno

L'ente che cura lo sviluppo del Turismo nella regione e che lavora per conseguire un sempre migliore avvenire della plaga locarnese, ha tenuto, la scorsa settimana, una importante riunione durante la quale sono state fatte le nomine statutarie dell'associazione.

Siamo lieti di poter riferire che negli organi direttivi della Pro Locarno sono entrati a far parte i rappresentanti ufficiali della Società Albergatori, i quali, più di ogni altro interessanti al turismo, non mancheranno di portare un buon contributo al sempre più fiorire di questo ente, la cui azione molto bene ha fatto e tanto ne può fare ancora in favore della industria alberghiera.

I colleghi entrati nel Consiglio direttivo, composto di sette membri, sono i Signori Pampa-

luchi e Fanciola, mentre nel Consiglio dei delegati, che raduna 17 membri, entrarono i colleghi Signori Reich-Hebling e Schällbaum. B. O.

Diversi

Une chose incompréhensible

On sait que la Confédération paie aux employeurs certains suppléments de salaires pour leur permettre de conserver leur personnel supérieur qualifié que, sans cela, dans les circonstances présentes, ils ne seraient plus en mesure de garder. L'on veut ainsi maintenir du personnel expérimenté pour les hôtels des premières catégories.

Malheureusement, nos membres ne font pour ainsi dire pas usage de cette possibilité quoique, comme nous pouvons le constater, diverses maisons se trouvent dans une situation financière qui les force à renoncer à engager du personnel qualifié ou même qui les oblige à congédier le personnel qu'elles pourraient encore avoir. Nous avons donc peine à comprendre pourquoi les patrons n'utilisent pas davantage cette facilité qui leur est obligamment offerte par la Confédération.



CHAMPAGNE

LANSON Père et Fils, REIMS

Dry - Black Label Brut - Vintage 1934
de nouveau disponible en Magnums, Bouteilles et demies

Agents généraux pour la Suisse

RENAUD S.A. BALE

Vorteilhafte Putzmittel:

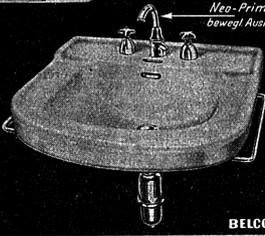
KELLERS

Sandschmierseife,
Sandseife u. Seifensand

Chemische- u. Seifenfabrik Stalden, Konolfingen

Ihr Hotel ist
zuerst besetzt

COLUMBUS TISCH
schafft zufriedene Kunden



„Columbus“ Tische sind un-
übertroffen in Form, Mass-
verhältnis und Konstruktion.
Beachten Sie die neue
Neo-Primus-Mischbatterie,
mit unserem Rex-Oberteil,
d. i. nichtsteigende Spindel
und von aussen nachzieh-
barer Stopfbüchse, daher
unverwüsthch



BELCO SANITÄRE APPARATE A. G. ZÜRICH
Stauffacherquai 42 Telephone 3 96 60

NEUCHÂTEL

COMPAGNIE VITICOLE
CORTAILLOD

ELEKTROFRIGOR
„CONSUL“
Glacé-Maschinen
und
Konservatoren

zuverlässig - größte Leistung
billigster Betrieb - platzsparen-
dend - Grösse 100x42x55
fasst 25 Lit. Glacé. Nur beste
Referenzen.

F. A. SCHUMACHER, ZÜRICH
Walchstrasse 23 Tel. 8 42 34

Les vins français ne parviennent en Suisse
qu'en quantités très restreintes et à des prix astro-
nomiques; ménagez vos réserves et offrez dès main-
tenant à votre clientèle les excellentes spécialités de

BLANK & CO.

Importateurs de vins rouges à
VEVEY

Le grand vin des Hauts Plateaux algériens

BLANK MONOPOLE

Le soleil d'Afrique en bouteilles

TRALEPUY

vin rosé exquis

Le délicieux vin du Portugal

MONSARAZ

Voyageurs à disposition pour échantillons et prix

Achfen Sie

Bitte auf die
Geschäftsseite
der Hotel-Revue

Es sind Empfehlungen
leistungsfähiger
Häuser

Tessin Passanien- Hotel

50 Betten, neuzeitlich eingerichtet,
sehr gut besucht, wegen Famli-
lienumständen

zu verpachten

Gefl. Offerten unter Chiffre H. T.
2856 an die Schweizer Hotel-
Revue, Basel 2.

LUGANERSEE Gelegenheitskauf

Zu verkaufen oder zu vermieten
Rest. - Bar - Dancing
mit grosser Terrasse am See,
komplett möbliert, und ein
Grotto m. Bocciapspiel
Sich wenden an Postfach 46147
Lugano.

Barpianist

Nebeninstrumente: Harmonika,
Gitarre und Gesang,

Alleinunterhalter

Dezentes, abwechslungsreiches
Spiel. Per Just disponibel. Prima
Referenzen. Offerten an Giovanni,
Barpianist, Palace, Locarno.

Eingespieltes ORCHESTER

frei für 1. Juli. Offerten an
Kapellmeister, Scheuchzer-
strasse 74 P., Zürich 6.

HYGIENISCHE Bedarfsartikel und Gummwaren

Spezialmarke „Frohm's Art“
6.80; „Neversip“ 4.50 p. Dtz.
Preisliste Nr. 10 gratis.

Sanitätsgeschäft P. Mühscher
Seefeldstrasse 4, Zürich 8.

WANZEN

Küfer, Motten, Mäuse
Ratten etc.

vertilgen wir überall mit Garantie

DESINFEKTIONSANSTALT DESANA BERN

Möhliemattstr. 64 Tel. 37371
Städtlich konzessioniert

Was kochen wir heute

GASTGEBERLICHE AUSSTELLUNG

4. - 16. JUNI 1942 IM KONGRESSHAUS ZÜRICH

Öffnungszeiten:
Werktags von 9-20 Uhr, Sonntags von 10.30-20 Uhr

Eintrittspreise inkl. Billettsteuer:
Fr. 1.10; Schüler, Militär und Gesellschaften 80 Rp.; Dauer-
karten Fr. 8.-; Klein-Abonnements (5 Eintritte) Fr. 3.-.
In den Eintrittspreisen ist der Zutritt zu den Koch-Demon-
strationen, Filmvorführungen und Vorträgen inbegriffen.

Aus dem Ausstellungsprogramm:
Anbauplan - Gemüse-Kalender - Lagerhaltung - Konsum-
lenkung - Ernährung - Die Maschine im Gastgewerbe - Die
Waschküche - Hilfsgeräte in der Küche - Die Hilfsapparate
im Restaurant - Lagern und Konservieren - Gastgewerb-
liche Berufsschulen - Demonstrationsküche - Weinschau -
Literatur / Bücherverkauf - Ausstellungsrestaurant - Jeden
Vormittag u. Nachmittag Koch-Demonstrationen - Film-
vorführungen - Vorträge.

Der Ausstellungs-Katalog:
„WAS KOCHEN WIR HEUTE - 88 Rezepte für zeit-
gemäßes Kochen - ein Merkbuch für die Hausfrau“ ent-
hält ausserdem das vollständige Programm der Koch-
Demonstrationen und weitere nützliche Hinweise für das
Gastgewerbe und die Haushaltung Preis Fr. 1.50.

Während der
„Gastgewerblichen Ausstellung“
Ihr ideales und
ruhiges Absteigequartier

NÄHE SEE UND
KONGRESSHAUS

Büchsen für die nächste Ernte!

Das Blech ist rar. Darum jede Büchse sofort nach Gebrauch reinigen,
trocknen und zurückgeben. Ihr Lieferant vergütet Ihnen für:

1/2 Büchsen 8 Rp. | 1/4 Büchsen 5 Rp.
3/4 Büchsen 6 Rp. | 1/2 Büchsen 3 Rp. (nur hohe)

Conservenfabrik **Lenzburg**