

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **49 (1940)**

Heft 36

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

N^o 36

Basel, 5. September 1940

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

N^o 36

Bâle, 5 septembre 1940

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

ABONNEMENT: SCHWEIZER: jährl. Fr. 12.—, halb. 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

Neunundvierzigster Jahrgang
Quarante-neuvième 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'ÉTRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TELEPHON
No. 27934

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

Compte de chèques
postaux No. V85

Hotellerie im Sturm

(Fortsetzung und Schluss)

II.*)

Mehrumsatz durch Mehrverkauf

Jeder Geschäftsmann strebt danach, seinen Umsatz zu heben. Ganz allgemein erreicht man dies im Kaufmannsleben dadurch, dass man die Auswahl vergrössert oder den Geschäftsbereich erweitert. In unserer Branche sind uns gewisse Schranken gesetzt. Innerhalb dieser Schranken jedoch lagert ein Stapel unausgenützter Möglichkeiten. Von diesen soll nun die Rede sein.

Der Gast, der im Hotel zum Frühstück erscheint, findet auf seinem Tisch eine „Frühstückskarte“. Auf dieser ist eine Menge Beigaben verzeichnet, von denen aber keine mehr als 50 Rappen im Mittelklassen-Hotel kosten soll. (Höhere Ausgaben scheut der Gast eher.) Es können auf dieser Karte einfache Eierspeisen, Fruchtsäfte, Käse und Wurstwaren figurieren. Ein Luxushaus muss natürlich auch entsprechend höhere Ansätze haben. Etwas auf dieser Karte reizt den Appetit des Gastes sicherlich; sieht er die Karte nicht, so wird er auch kaum etwas bestellen. Dort, wo man an sichtbarer Stelle Platten mit den entsprechenden Beigaben zur Schau aufstellen kann, erhöht sich die Verkaufswirkung.

Die zu den Hauptmahlzeiten üblichen Menu-Karten können durch Spezialkarten ergänzt werden. Auf jedem Couvert ein Kärtchen mit folgendem Wortlaut aufgelegt: „Ein Glas ‚XYZ‘-Fruchtsaft vor dem Essen getrunken, ist Ihrer Gesundheit förderlich“, hilft Fruchtsäfte verkaufen. Es kann auch heissen: „Ein Gläschen ‚XYZ‘-Sherry, vor dem Essen getrunken, stärkt Ihren Magen“. Will man überhaupt bestimmte Getränke oder Gerichte empfehlen, so schreibt man auf entsprechende Kärtchen: „Wir empfehlen Ihnen heute...“ oder einfach: „Ich empfehle Ihnen“ und dann darunter die faksimilierte Unterschrift. (Bei mir im Betrieb mit Erfolg angewendet.)

In Restaurants hat man die Möglichkeit, den Verkauf dadurch zu intensivieren, dass man auf die Tische Biscuits, Bretzeli, Nüssli Eier und dergleichen aufstellt.

Man sehe zu, dass die Ware ordentlich verpackt ist oder dann doch allen hygienischen Anforderungen entspricht. Die Eier lasse man nicht zu hart kochen; das Gelbe soll noch weich sein, nur dann schmecken sie nach „noch mehr“. Sobald Eier aufgestellt sind, gehört ein Salzstreuer in die Nähe.

Im Sommer kann man den Verkauf erhöhen durch Anpreisung erfrischender und kühlender Getränke und Speisen, also Glacé-spezialitäten (Coupes, Sorbets), fraprierter Fruchtsäfte, fraprierter Milchgetränke und Bowlen (glasweise). Beim glasweisen Verkauf von Frucht-Bowlen beachte man, dass man den am Tage nicht verkauften Rest über Nacht nicht in der Bowleschüssel stehen lässt. Die Flüssigkeit füllt man auf Flaschen ab, die gut zu verkorken sind. Die Früchte gibt man separat in eine verschliessbare Schüssel. Beides hebt man kühl, besser noch kalt, über Nacht auf. Erst bei Bedarf gibt man wieder beides, wenn möglich durch weiteren Wein und Früchte aufgefrischt, zusammen. (Rezepte für alle diese Getränke findet man genügend in dem im Verlag des SHV erhältlichen „Universal-Getränkerechnebuch“.) Man setze sich auch immer ein für den Verkauf von Schweizer Weisswein ge-

spritzt; gerade dieses Getränk ist erfrischend, durstlöschend und wirft die für uns nötige Rendite ab. (Man füllt ein Zweidezi-Glas zu ein Drittel voll mit Schweizer Weisswein und füllt mit kaltem Sodawasser (Siphon) auf.

Bei einem Nachdenken findet der rührige Fachmann immer noch Artikel, die er zusätzlich verkaufen kann, seien es nun Postkarten, Souvenirs oder Ähnliches, oder sei es durch Einführung gewisser Spezialitäten. Man trachte möglichst danach, eine andere Speise- und Weinkarte zu führen als die Konkurrenz. Wenn die Konkurrenz sich spezialisiert in der italienischen Küche, so tun wir das natürlich nicht, sondern wir halten Umschau nach ebenso zugkräftigen Gerichten. Verkauft man im „Rössli“ einen vorzüglichen Burgunder, so geben wir einen noch besseren Döle. Gerade in unserem Fache sieht man oft mit Erstaunen eine kindische Nachahmerie. Der Schluss vom Lied ist gewöhnlich der, dass Initiat und Imitator schlecht fahren. Wenn ein Hotelier eine Bauernstube einrichtet, so richten hundert andere auch eine solche ein. Fachleute unserer Branche sollen auf Grund ihrer Erfahrungen und Kenntnisse so viel eigene Initiative besitzen, dass sie eine solche Kopiererei nicht nötig haben. Originell ist ja jedes Ding nur einmal.

Mehrumsatz durch bessere Leistung

Die schweizerische Hotellerie ist bekannt dafür, dass sie fast durchwegs nur Qualitätsprodukte verarbeitet. Von „Ersatz“ aller Art sind wir bis heute glücklicherweise verschont geblieben. Nun ist es aber nicht genug, Qualitätsprodukte zu verwenden, sondern sie müssen eben auch bestmöglichst verarbeitet werden. Hierin allerdings treffen wir auf grosse Unterschiede. Fassen wir den Stier gleich bei den Hörnern und nennen eine unserer offensichtlichen Schwächen: den Kaffee. In einem ansehnlichen Prozentsatz aller gastgewerblichen Betriebe, entspricht der Kaffee nicht den Anforderungen, die der verwöhnte Gast stellt. Wie kommt das? Der Grund hierzu ist sehr einfach. Da bei uns der Kaffee sehr billig ist, hat man nicht den nötigen Respekt vor ihm, und da er selbst auch keine grossen Einnahmen bringt, wird er mehrheitlich als „quantité négligeable“ behandelt. Die Schuld liegt also keineswegs an unseren Kaffeehändlern, denn diese sind in der Lage, uns jede gewünschte Qualität zu liefern. Grundsätzlich werden bei uns folgende Fehler gemacht:

1. Das Kaffeewasser hat nicht gekocht, 2. Das Kaffeewasser ist abgestanden, z. B. wenn es dem Boiler entnommen wird, damit es „schneller geht“. 3. Der Kaffee wurde aufgewärmt oder hat zweimal gekocht. 4. Das Geschirr wurde nicht vorgewärmt. Kommt nun der heisse Kaffee in das kalte Geschirr, so wird er „abgeschreckt“.

Weitere Ursachen für schlechten Kaffee sind folgende: Die Maschine ist veraltet evtl. sogar porös. In den Ritzen setzt sich Kaffee-pulver an, das vermodert. Der Filtriersack hat einen unangenehmen Beigeschmack, das Filtrierpapier kann ebenfalls einen stickigen Geschmack annehmen. (Dies tritt z. B. bei feuchter Lagerung ein.) Weiterhin kann der Kaffee leiden dadurch, dass man zu wenig oder zuviel Pulver, oder zuviel oder ungeeignete Zusätze verwendet. Die Mahlfähigkeit des Pulvers ist ebenfalls ein zu beachtender Faktor. Jede Zubereitungsart und jede Kaf-

femaschine verlangt das entsprechend gemahlene Pulver. Man lasse sich vom Kaffeehändler beraten: es lohnt sich nämlich. Auch die Töpfe, in denen das Wasser gekocht wird, können den Geschmack des Wassers und somit des Kaffees ungünstig beeinflussen. Mir ist beispielsweise aufgefallen, dass das Wasser, das einige Minuten in einer Spezialpfanne für elektrische Herde (mit den dicken Böden) gekocht hat, Tee und Kaffee trüb macht.

Eine Menge Leute behauptet, dass ihre Grossmutter den besten Kaffee gekocht habe. So ganz von ungefähr kommt das nicht. Ältere Leute bringen viel eher die notwendige Geduld auf, um dies schwarze Getränk würdig zu brauen. Jedenfalls werden jährlich bei uns Hektoliter von Kaffee schlecht zubereitet, aus Angst, es ginge nicht schnell genug. Als Kaffeegeschirr eignet sich auch heute noch Porzellan oder Steingutgeschirr am besten. Achten wir auch darauf, den Kaffee nett auftragen zu lassen. Für die Mehrzahl der Gäste bedeutet sowohl der Frühstückskaffee als auch der „Café noir“ die Einleitung zu einer Feriendunde, und hierbei hängt doch unendlich viel von der Ästhetik der Umgebung und des Gebotenen ab. Dem Gast, dem man am Mittag als „noir“ den Rest des Frühstückskaffees offeriert, vielleicht noch in unansehnlichem Geschirr serviert, dem verdirbt man unfehlbar die gute Laune für den ganzen Tag.

Auch der Ausschank anderer Getränke entspricht nicht immer dem, was unsere Gäste eigentlich erwarten dürfen. Richtig gekühltes Fassbier ist noch lange nicht die Regel, trotzdem doch jeder Wirt weiss, dass ein Bierkenner Stundenlang läuft, um gerade ein wirklich kühles Bier zu finden.

Die Küche hat ihre eigenen Grundsätze. Hier sollen alle Platten heiss sein, picksauber und schön angerichtet. Wie oft stösst man noch auf Küchen, die nach längst veralteter Sitte Platten garnieren? Auch trifft man noch Häuser, die fast jedes Fleischgericht in einer bräunlichen Sauce schwimmend servieren. Saucen auf einer Platte haben noch nie ästhetisch gewirkt. Ändern wir ruhig diese traditionellen Standardrezepte, selbst wenn sie von Carème selbst sind. (Er hat auch vieles abgeändert.) Der Neuzeit entsprechend gehört jede Sauce in eine gefällige Saucière, abgesehen natürlich von den wenigen Ausnahmefällen, wo dies kulinarisch ein Unsinn wäre.

Die Frage, ob alle Hotels prinzipiell auch offene Weine ausschenken sollen, gehört eigentlich auch zum Thema. In Krisenzeiten kann man manches tun, das sonst aus Prestigegegründen lieber unterlassen würde. In dem Moment, wo eine Nachfrage nach offenen Weinen wirklich eintritt, soll der Patron diese berücksichtigen und zum Ausschank offener Weine übergehen, genau wie einer Zigarettenmarke oder ein Mineralwasser, die einige Male verlangt werden, im Interesse des Umsatzes einzuführen sind.

Zum Schlusse möchte ich noch die Aufmerksamkeit meiner Kollegen auf die Räumlichkeiten lenken, in denen gewirkt wird. Bei schlechter Frequenz sind grosse Räumlichkeiten möglichst nicht zu benutzen, oder dann zu verkleinern. Es deprimiert den Hotelgast sehr, als eine Art „Oase“ inmitten einer Wüste leerer Tische zu sitzen und zu speisen. Achten wir auch darauf, dass unsere Räumlichkeiten heimelig eingerichtet sind. (Heimelig ist nicht „luxuriös“.) In Passantenhäusern wird oft deswegen nicht gegessen, weil deren Speisesäle gewöhnlich nicht ansprechend sind. Der kurzzeitige Hotelier glaubt, ein fensterloser Raum täte es auch, denn die meisten Gäste ässen ja sowieso anderswo. Ob er auch schon einmal auf die

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Die Gästa-Bibliothek — Trinkgeldordnung im Hotelgewerbe — Die wirtschaftliche Lage der Hotellerie (Forts.).
Seite 3: Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen. Seite 4: Pano — Aus den Sektionen — Totentafel — Personalrubrik.

Ordentliche Delegiertenversammlung 1940

5./6. September in Basel

Letzter Appell an Delegierte und Mitglieder, möglichst zahlreich an der diesjährigen Delegiertenversammlung zu erscheinen, die sich mit einer Reihe für die Zukunft unseres Gewerbes entscheidenden Fragen auseinandersetzen wird.

Nie war der gegenseitige Gedankenaustausch, die enge Fühlungnahme und der feste Wille zu gemeinsamem Vorgehen notwendiger, als in der heutigen, ungewissen und kritischen Zeit!

Also: Auf nach Basel!

Idee kam, warum dem so ist? Das Restaurant, das eine „Daheim-Atmosphäre“ zu kreieren imstande ist, dazu noch besser kocht und schöner serviert, als die Mutter es kann, dieses Restaurant wird auch ganz gewiss regen Zuspruch von einheimischen Familien haben. Jede Hausfrau speist gerne in einer Gaststätte, aber sie möchte dabei etwas sehen, etwas lernen und etwas geniessen. H. Sch.

Heimatkundliche Führungen für Sommergäste

Einen neuartigen „Dienst am Gaste“ hat der Kurverein Arosa eingeführt, indem er für seine Gäste Führungen auf heimatkundlichem, botanischem und geologischem Gebiete durchführte, die sehr reges Interesse fanden.

Es gab eine Zeit — sie liegt nicht einmal weit zurück — da begnügte man sich damit, dem Reiselustigen den üblichen Prospekt mit vielen Bildern und schwungvollem Text zu senden. Dann wartete man der Leute, die da kommen sollten. Einmal im Kurort, musste der Gast schon selber sehen, was er mit seinem mehr oder weniger langen Urlaub anfang. Gewiss, der Hotelier erzählte ihm von den verschiedenen Sportmöglichkeiten: Rudern, Fischen, Baden, Reiten, Tennis, Golf; er sagte ihm vielleicht auch: auf diesem oder jenem Gipfel geniessen man nicht nur eine herrliche Rundschau, sondern — was vielleicht noch wichtiger ist — auch noch die Bequemlichkeiten einer bewirteten Klubbütte; hier und dort wachsen besonders grosse Alpenrosen und auf jenem Grat finden Sie, so Sie Glück haben und schwindelfrei sind, die schönsten Bergweiss. Dann wünschte man dem Gast viel Vergnügen und überliess ihm seinem Schicksal. Den selbständigen Naturen genügte dies vollkommen, und sie waren froh, wenn man sie in Ruhe und ihre eigenen Wege gehen liess. In der Regel bildeten diese Spezies jedoch die Minderheit, und es waren ihrer viele, die nur darauf warteten, dass man sich ihrer annehme, dass man sie nicht nur schauen und selbst den richtigen Bergpfad suchen lasse, sondern dass man ihnen den mühevollsten Aufstieg zeige und ihnen erkläre, welches die ersten Einwohner des Tales gewesen, weshalb die Vegetation im Hochgebirge anders geartet sei als im Tiefland, welche Ursachen der geologischen Struktur unserer Berge zugrunde lägen, was die Fresken in den mittelalterlichen Holzkirchen des Hochtales zu bedeuten hätten, welches die besonderen Heilfaktoren des Hochgebirgsklimas seien und warum die Pilzarten an den Nordhängen gegenüber jenen an den Südhängen wesentliche Unterschiede aufweisen — und noch vieles andere mehr.

Von der Überlegung ausgehend, dass es nur im Interesse des Ortes liege, den leicht zu verwirklichenden Wünschen dieser wissbegierigen Gäste Rechnung zu tragen, ging die Kurverwaltung Arosa im Sommer 1937 resolut an die Ausarbeitung eines Programmes wissenschaftlicher Exkursionen und Vorträge, die zunächst folgende Themen umfassten: Flora, Geologie, Klima, Heimatkunde und Pilzkunde. Als Referenten und Exkursionsleiter wurden hervorragende Kapazitäten gewonnen, die ihr Fachgebiet in leicht verständlicher Form dem Laien zugänglich machten und die Exkursionen zu

* Siehe auch Hotel-Revue No. 33.

einer wahren Fundgrube wertvollen Allgemeinwissens werden fassen. Unter diesen Pachtelchen nahm Prof. Dr. Braun-Blanquet von der „Station Internationale de Géobotanique Méditerranéenne et Alpine“ in Montpelier kraft seiner überragenden Kenntnis der alpinen Flora eine Sonderstellung ein. An seinen Exkursionen in die blumen- und kräuterreichen Gefilde der Arosen Alpen beteiligten sich denn auch jeden Sommer zahlreiche Bergfreunde, denen die durch Prof. Brauns anschauliche Schilderungen gewürzten Ausflüge stets zu einem fesselnden Erlebnis wurden.

Prof. Braun leitete seinen interessanten Vortrag und Führungen etwa folgende Themen zugrunde: Serpentinflora, Alpenwald, Botanik und Naturschutz, Kampf der Vegetation im Kalkschutt, Urgebirgs-Hochalpenflora, Alpenfrühhing am schmelzenden Schnee und andere mehr.

Sekundarlehrer J. Casti behandelte auf seinen geologisch-petrographischen Exkursionen unter anderem folgende Gebiete: Die Eruptivgesteine und Kristallinen-Gesteine der Arosen Schuppen, zone, Arosen Dolomiten und Landwasser-Gesteine.

In Privatdozent Dr. Götz, Leiter des Lichtmikroskopischen Observatoriums Arosa, sicherte sich die Kurverwaltung für die Durchführung ihres Programmes einen Mitarbeiter, der durch seine zahlreichen Veröffentlichungen über das Strahlungsklima, ultraviolette Strahlung, Nordlichtes usw. weit über die Grenzen unseres Landes hinaus bekannt wurde.

Als humorvoller, plastischer Schilderer „Alt Fry Rhätens“ gewann sich Architekt F. Zai rasch eine wachsende Zahl treuer Begleiter auf seinen heimatkundlichen Wanderungen ins obere und untere Plessur, seine originellen Erzählungen über die Sitten und Gebräuche im alten Schanfig bleiben wohl jedem Zuhörer in der Erinnerung haften.

In seinen fesselnden Vorträgen über die Walsersiedlungen in Graubünden liess Dr. O. Semadeni der der Walsersforschung sein Lebenswerk widmet, die Geschichte Alt-Arosas Revue passieren. Architekt F. Maron, langjähriger Präsident des Kurvereins Arosa, machte seine Hörer mit der Entwicklung der Arosas vom Bergbauerndorf zum Weltkurort vertraut.

Der gepfeifte Pilzexperte E. Rahm führte die Gäste zum mannigfaltigen Völkchen der Bergpilze, die jeweils von den Exkursionsteilnehmern gesammelt, an Ort und Stelle über lustig prasselndem Waldhoch gekocht und schmunzelnden Gaumens verzehrt wurden.

Da die Kurverwaltung diese Wanderungen und Vorträge als Dienst am Gast betrachtet und Wert darauf legt, dass die Ferienreisenden, besonders auch die ausländischen, sich am Kurort nicht nur erholen, sondern originellen Erzählungen im Einklang mit dem Wesen und Geistes der Landschaft gewinnen, ist die Teilnahme an diesen Führungen vollkommen gratis. Es muss sich auch niemand im vornehieren zur Teilnahme verpflichten oder anmelden. Wer Freude und Lust am Mitkommen hat, der findet sich einfach zur festgesetzten Stunde am Sammlungsort ein, der etwa zwei Wochen im voraus durch Plakate und Programme in allen Reisebüros und öffentlichen Ausnahmestellen bekanntgegeben wird. Das Programm ist auch Aufschluss über das zu behandelnde Thema und über die Route der Wanderung, so dass allfällige Nachzügler sich der Führung an irgendeinem Punkt anschliessen können. Am Exkursionsort gibt die Telefonzentrale des Ortes ab acht Uhr morgens Auskunft über Durchführung oder Verschiebung der Wanderung, falls das Wetter unsicher ist. In jedem Fall ist eine Mindestbesetzung von 8 Personen vorgeschrieben, wie auch

die Mitnahme der Verpflegung und einer guten Tourenausrüstung mit geganelten Bergschuhen, da es sich in der Regel um Ganztagestouren handelt.

Die Anerkennung, die der Kurverein Arosa für die Einführung dieser heimatkundlichen Wanderungen erteilt, bestärkt ihn in seinem Bestreben, sie auch dieses Sommer im bisherigen Rahmen durchzuführen und ihr Programm nach der erhofften Wiederherstellung des normalen Reiseverkehrs im In- und Ausland weiter auszubauen.

Die Fachecke

Die Gäste-Bibliothek

Haben Sie schon einmal darüber nachgedacht, wieviel Geld Sie in Büchern angelegt haben? Angeregtes Kapital soll sich verzinsen; verzinst sich Ihre Gäste-Bibliothek aber auch?

Natürlich ist das nicht wörtlich zu nehmen, denn die Bücher stehen den Gästen ja gratis zur Verfügung. Aber Bücher können sich trotzdem verzinsen, aber nur wenn... sie gelesen werden. Das bei Ihnen gelesene interessante, gute Buch wird den Gast immer an Ihr Haus erinnern. (Bücher sind Freunde, auch wenn sie einem nicht zu Eigentum sind.)

In fast jedem Hotel steht irgendwo — oft in einer unbeachteten Nische — ein noch unbeachteter Schrank, der die sogenannte „Gäste-Bibliothek“ enthält. Gewöhnlich setzt sich die Bibliothek zusammen aus den Büchern, die man bei Gründung des Hauses anschaffte, sowie den von Gästen geschenkten und verlassenen Büchern. Hier und da allerdings trifft man auch wirklich sehr wertvolle Hotelbibliotheken. Wertvoll ist natürlich jede Bibliothek, es sei denn, sie setze sich durchwegs aus Schundliteratur zusammen, etwas, das in einem Schweizer Hotel von vorneherein ausgeschlossen ist. Wenn wir also unsere Gäste-Bibliothek pflegen und hegen, so leisten wir nicht nur unseren Gästen einen Gefallen, sondern auch uns einen Dienst. Auch wir Hoteliers müssen heute mehr denn je zu guten Büchern greifen: es sind nicht zuletzt Bücher, die uns helfen, die Schwere der Zeit zu vergessen.

Der Gast, der in unserer altherwürdigen Bibliothek ein Buch sucht, muss reichlich mit Geduld gesegnet sein, denn fast immer präsentiert sie sich in buntem Durcheinander, in idyllischem Kunterbunt.

Wollen Sie sich und Ihren Gästen eine grosse Freude bereiten, so bringen Sie einmal „System“ in Ihre Bibliothek. Wie man das macht, sei schnell erzählt: Zuerst nimmt man ein Verzeichnis sämtlicher Bücher auf, und zwar schreibt man in entsprechende Rubriken: a) Autorennamen, b) Titel des Buches, c) Erscheinungsjahr, d) Anzahl der Seiten. Nachdem man das getan hat, teilt man die Bücher in verschiedene Sachgebiete ein. Als praktisch dürfte sich etwa folgende Einteilung erweisen: 1. Schöne Literatur, 2. Biographien und Reisebeschreibungen, 3. Wissenschaftliche Literatur, 4. Technische Literatur, 5. Verschiedene Gebiete.

Obwohl der Bibliothek die Bücher im Original-Schutzumschlag vorzuziehen, können wir es nicht vermeiden, stärkere und weniger empfindliche Umschläge zu verwenden. Man wählt ein starkes, aber nicht grobes, möglichst dunkelfarbiges Papier, das nicht allzu heikel im Gebrauch ist. (Man denke an schwitzende Hände, Flüssigkeitsflecken usw.) Wer es sich und den Gästen bequem machen will, nimmt für jedes Teilgebiet

eine andere Farbe. Nun überträgt man das Verzeichnis in ein Heft oder eine Kladde, und zwar mit einer laufenden Nummer für jedes Buch. Dieselben Nummern werden dann auf den Umschlägen des gesammelten oder gesammelten und auf den Rücken jedes Buches säuberlich, etwa drei Zentimeter unterhalb der Hochkante, aufgeklebt. Den Titel des Buches noch auf den Schutzumschlag zu schreiben, halte ich für überflüssig und ausserdem auch nicht für ratsam. (Gefahr des Verschermtwerdens.)

Verlangt nun der Gast ein Buch, so händigt man ihm den „home-made“ Bücherkatalog aus und er kann sich in aller Bescheidenheit das passende Buch herausuchen. Empfehlenswert ist es noch, sich die jeweiligen ausliegenden Bücher in einem separaten Heftchen zu notieren. Der Gast kann anhand desselben dann noch leicht feststellen, welche Bücher ihm im Augenblick nicht zugänglich sind.

Eine so geordnete Bibliothek macht uns wenig Arbeit, aber viel Freude. Das Lob des Gastes wird nicht ausbleiben. Wer eine Passion für solche Arbeiten hat und selbst Bücherfreunde und Kenner ist, kann den „Bücher-Katalog“ auch noch weiter ausarbeiten. Dies geschieht dadurch, dass man unter die Titel der Bücher jeweils eine kurze, aber treffende Inhaltsangabe schreibt. Hinzu findet man gewöhnlich auf den Original-Umschlägen oder auch in Prospekten. Einige anspruchsvolle Beispiele mögen meine Anregung erläutern. John Knitts: Via Mala. (Ein Schicksalsroman Graubündens, in selten wuchtiger Gestaltung.) A. J. Cronin: Die Zita-delle. (Ein englischer Ärzteroman, der Aufsehen erregte.) Joseph Gregor: Perikles. (Griechenlands Grösse und Tragik. Ein Buch, das jedem Europäer etwas zu sagen hat.)

Selbstverständlich kann hier jeder sein Rezensionstalent walten lassen. Wer sich selbst mit solchen Sachen abgeben kann, überlasse er einem Sachverständigen im Hause. Solche hat es bekanntlich in fast jeder Familie und unter den Angestellten.

Und noch eines: Wenn Sie glauben, Ihre Bücher seien es nicht wert, so in die „Sonne“ gerückt zu werden, so irren Sie sich. In den unscheinbarsten Schränken lagern oft die herrlichsten Buchjuwelen, und über den Wert oder Unwert eines anständigen Buches kann jeder nur für seine eigene Person entscheiden. H. Sch.

Kleine Chronik

Trinkgeldordnung im Hotelgewerbe

(Mitg.) Unter dem Vorsitz von Herrn Ober-richter H. Bollenstein trat am 20. August in Bern die paritätische Aufsichtskommission für die Trinkgeldordnung im schweiz. Hotelgewerbe zu einer Vollversammlung zusammen. Sie nahm Kenntnis von der Tätigkeit der Kontrolleure seit 1. Januar, vom Kassabericht der Kontrollstelle und von den Lohnberichten jener gastgeblichen Unternehmungen, denen von den beiden Vertragsverbänden, gestützt auf besondere Verhältnisse, die Fixbesoldung ihres sachverständigen Aufsichtsbekleidungsbediensteten zugestanden wurde. In einer Anzahl solcher Betriebe sind die gestellten Bedingungen nicht oder nur unvollkommen eingehalten worden. Im Einvernehmen mit den beiden Bewilligungsverbänden wird den in Frage stehenden Betrieben eine entsprechende Mitteilung zugehen, im übrigen werden evtl. weitere Massnahmen von dem Rapport 1940 abhängig gemacht werden, nachdem sich im laufenden Jahre die Betriebs- und Fre-



Todes-Anzeige

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

Fräulein Lisa Stillhart

Pension Stella, Locarno

am 21. August nach schwerer Krankheit gestorben ist.

Wir bitten Sie, der verstorbenen Kollegin ein ehrendes Andenken zu bewahren.

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

quenzverhältnisse z. T. grundlegend geändert haben. Vorbehalten bleiben vereinzelt Betriebe, deren Grösse und das Ausmass der Nichtbeachtung auferlegter Pflichten sofortige Verhaltensmassregeln erfordern. Betrieben mit Fixlohnbevollmächtigung, welche trotz wiederholter Mahnungen den bedingungs-gemässen Lohnrapport nicht erstatten, wird die Bewilligung durch Entschied der beteiligten Verbände entzogen, womit sie künftighin den allgemeinen Ablösungs- und Verteilungsbestimmungen der Trinkgeldordnung unterworfen werden.

Behandelt werden auf Grund vorliegender Rapporte einzelne Kontrollfälle, welche Kommissionsentscheid notwendig machen. In zwei Fällen wurde die Einreichung von Strafakten auf Grund des Bundesratsbeschlusses vom 12. Juni 1936 beschlossen.

Die nach dem Ausscheiden des vollamtlich beschäftigt gewesenen Kontrollleurs Lüscher getroffene Interimsordnung, gemäss welcher Chefbuchhalter A. Haller nebenamtlich die Funktionen eines Leiters der Kontrollstelle und des neutralen Kontrollleurs versieht, ist von der Kommission einstimmig verlängert worden.

Nachdem sich herausgestellt hat, dass zufolge Besitzerwechsels und dgl. gewisse Betriebsinhaber behaupten, keine Kenntnis vom Bestehen der Trinkgeldordnung und ihrer Allgemeinverbindlichkeit gehabt zu haben, dass ferner kleinere Betriebe, welche vor Jahren auf dem Rekrurswege ihre Nichtunterstellung unter die Trinkgeldordnung unter Berufung auf das Fehlen von Unterstellungsvoraussetzungen erreichten, nach vorgenommenen Stichproben doch die Voraussetzungen zur Unterstellung erfüllen, sollen die in Betracht fallenden Betriebe durch das Mittel der Presse auf die unverändert weiter bestehenden Verpflichtungen aus der TO und dem Bundesratsbeschluss vom 12. Juni 1936 aufmerksam gemacht werden.

Die wirtschaftliche Lage der schweizerischen Hotellerie

VII.

Die Ertragslage unter Berücksichtigung der Abschreibungen

Die Ertragslage unter Berücksichtigung der Abschreibungen stellt sich naturgemäss viel ungünstiger dar. Der Abschreibungsbedarf der gesamten Hotellerie würde nach den Normen von Dr. Gurtner (nur die im Betriebe stehenden 19352 Betten gerechnet) 74,7 Millionen Franken betragen, was 3,5% vom Substanzwert und 4,9% vom Buchwert ausmacht. Diesen Betrag müssen wir natürlich mit dem korrigierten Überschuss in Beziehung setzen, da der unkorrigierte selber noch kleine Abschreibungsbeträge enthält. Dieser grosse Abschreibungsbedarf ist durch den korrigierten Überschuss nur zu 65% gedeckt. Es wurde nicht einmal ein um einen Viertel verkürzter Abschreibungsbeitrag verdient, was das äusserste Minimum darstellt, um dem Modernisierungsbedarf zu genügen. Unsere Hotellerie als Ganzes verdient also im Aufschwungsjahr 1937 nicht einmal ganz die Substanzerhaltung. Zur vollen Kostendeckung, d. h. um Zinsen, Abschreibungen und einen Direktionsgehalt herauszuwirtschaften, wären rund 100 Millionen Franken Mehreinnahmen nötig gewesen.

Die vollständige Kostenrechnung ergibt folgendes Bild:

Korrigierte Betriebsausgaben . . .	264,10
Abschreibungen	74,70
Fremdzinsen à 4,5%	47,50
Eigenzins à 5%	22,90
Direktion 2% vom Umsatz	6,30
Gesamtkosten	415,50

Wir setzen nur zwei Prozent des Umsatzes als Direktionsgehalt ein, weil der Familienunterhalt der Direktoren zum grossen Teil schon in den Betriebsausgaben enthalten ist und wir in den Kostensätzen eher zu niedrig als zu hoch gehen wollen.

Die Gesamteinnahmen decken die Gesamtkosten nur zu rund ¾. Von den Anlage- und Finanzkosten von rund 145 Millionen Franken wurde rund ¼ verdient.

Natürlich enthält diese Kostenrechnung die Verzinsung aller Buchwerte nötigen Beträge und beruht deshalb auf der Voraussetzung, dass die gegenwärtige Finanzstruktur aufrecht erhalten bleibt. Dieses Resultat zeigt die Finanzlage klar. Damit aber, dass die Substanzerhaltung nicht ganz verdient werden konnte, erweist sich die Lage als unhaltbar. Tatsächlich wurden die reduzierten Zinsforderungen fast ganz erfüllt und nur minime Abschreibungen gemacht.

Die Hotellerie war also auch im Jahre der Wirtschaftserholung genötigt, stark von ihrer Substanz zu zehren.

Nach Saisonkategorien gegliedert stellt sich

die Ertragslage von 1937

folgendermassen dar:

Wir setzen für Reparaturen immer nur die Werte der geöffneten Betten ein.

Die Jahresbetriebe verdienten gut 2/3 der Abschreibungen und erreichten einen Bruttoüberschuss (von Abzug der Abschreibungen) von 32,2% der Gesamtkosten.

Die Saisonalbetriebe verdienten 48% der Abschreibungen, und der Bruttoüberschuss erreichte 2,8% der Gesamtkosten.

Die Zweisaisonalbetriebe erreichten 54% der Abschreibungen und verdienten 3,3% der Gesamtkosten.

Auch hier stellen sich die Saisonbetriebe ungünstiger, während die Jahresbetriebe die um einen Viertel verkürzten Abschreibungen nahezu verdienen.

Bei den verschiedenen Preiskategorien stellen sich die obersten Klassen am besten und verdienen teilweise die Abschreibungen ganz oder fast ganz. Aber diese Betriebe haben auch den grössten Abschreibungsbedarf und sind am krisenempfindlichsten. Über dem Durchschnitt schliessen noch die Klassen von 2,5 Fr. und 4 Fr. ab. Das Ergebnis von 1937 war aller Wahrscheinlichkeit nach ungünstiger als dasjenige von 1937.

Für die Krisenzeit haben wir keine umfassenden Erhebungen über die Ertragslage. Doch geben die Zusammenstellungen der Hoteltradinggesellschaft über den Geschäftsgang der von ihr betreuten Betriebe einen Einblick in die Verhältnisse von einem beträchtlichen Ausschnitt. Wir können die Lage der Krisenjahre aus diesen Berichten und durch Rückschlüsse von 1937 aus einigermaßen rekonstruieren.

Das Ergebnis der von der Hoteltradinggesellschaft 1937 überwachten 34881 Betten stimmt ziemlich überein mit dem Gesamtdurchschnitt. Es wird hier nach minimalem Abschreibungsbedarf eine Verzinsung des Gesamtkapitals von 2,5% erreicht. Nach Abzug der erwähnten kleinen Abschreibungen kann die reduzierte Zinslast zu 90% gedeckt werden. Wahrscheinlich sind die Fremdzinsen bei diesen Gesellschaften stärker als im Durchschnitt reduziert. Auf der andern Seite werden aber die Abschreibungen dieser Betriebe etwas grösser sein als im Durchschnitt.

Die von der H.T.G. 1936 und 1937 kontrollierten Betriebe lassen sich nicht ganz vergleichen,

weil 1937 zum Bestand von 1936 noch ein Zuwachs von rund 20% der vorherigen Bettenzahl hinzugekommen ist. Immerhin wird die Gesamtstruktur dadurch nicht stark verändert sein, so dass wir annehmen können, dass auch 1936 der Betriebsgang der von der Hoteltradinggesellschaft überwachten Betriebe ungefähr dem Gesamtergebnis der Hotellerie entspreche, wie das für 1937 gilt.

Diese betrugten Betriebe verdienten 1936 einen Bruttoüberschuss von 1,2% des Gesamtkapitals, was 44,5% der Zinsverpflichtungen bedeutete. Der Betriebsüberschuss betrug also nicht die Hälfte desjenigen von 1937.

Rechnen wir andererseits die Betriebsrechnung von 1937 auf die Frequenzverhältnisse von 1936 um und ziehen in Betracht, dass in diesem Jahre das Verhältnis von Kosten und Preisen etwas günstiger war, während andererseits die Moyenne der Abschreibungen für die in diesem Jahre ein Betrieb bestanden stark verschieden ist von demjenigen der von der H.T.G. überwachten Unternehmungen.

Auf jeden Fall wurde in den Krisenjahren nur ein geringer Betriebsüberschuss erzielt, der bei weitem nicht zur Deckung der fixen Anlage- und Finanzkosten ausreichte. So konnten in diesen Jahren die Zinsverpflichtungen nur zum kleinsten Teil erfüllt werden, und mussten die Abschreibungen fast ganz beiseitegelassen werden.

Für 1929 haben wir das Resultat der umstrittenen Enquete des Hoteliervereins, die wahrscheinlich ein zu günstiges Resultat vermittelt. Immerhin ersehen wir daraus die Lage in einem grossen Ausschnitt der Hotellerie. Die Abschreibungen wurden 1929 ganz verdient und die Zinsverpflichtungen für die in diesem Jahre 5,5% gerechnet werden muss, zu 60%. Bei einer Reduktion der Abschreibungen um einen Viertel sind dagegen die Fremdzinsen ganz verdient. Der Bruttoüberschuss betrug unkorrigiert 6,1% und korrigiert 7,2%. Der Nettoüberschuss, also nach Abzug der Abschreibungen, erreichte 1,9% der Gesamtkosten.

Die Enquete von 1912 ergab folgende Resultate: Der Bruttoüberschuss betrug unkorrigiert 14,4% der Gesamtkosten und der korrigierte Überschuss 6,1%. Nach Abzug der Abschreibungen ergibt sich ein Überschuss von 2,2% der Gesamtkosten. Der Hypothekenzinsfuß für Hotelhypotheken betrug rund 5%, einen halben Prozent mehr als bei gewöhnlichen Hypotheken. In diesem Jahre wurden die Abschreibungen und, wenn wir wieder eine Verschuldung von 6% einsetzen wie 1929, der grösste Teil der Fremdzinsen verdient.

Für 1894 haben wir folgende Resultate: Wir können die Korrektur des Betriebsüberschusses nicht durchführen, da wir keine Versicherungswerte für die Mobilien haben. Der unkorrigierte Überschuss betrug 6,07% der Gesamtkosten und stellt sich etwas günstiger als 1912. Ziehen wir die Abschreibungen nach den Buchwerten berechnet ab, so verbleibt ein Nettoüberschuss von rund 2% der Gesamt-

aktivem. 1894 war der Unterschied zwischen Substanzwerten und Buchwerten kaum gross, da damals die Abschreibungen noch gering waren. Bei allen diesen Rechnungen wurde kein Direktionsgehalt eingesetzt ausser dem, was in den Betriebsausgaben enthalten sein wird.

Die Unterschiede gegenüber der Rechnung von Dr. Golden ergeben sich aus unserer höheren Abschreibungsquote und der Korrektur der in den Enqueten vorliegenden Betriebsrechnungen. Natürlich dürfen wir diese Enquetezahlen nur mit Vorsicht verwenden, da sie kein zuverlässiges Bild der Durchschnittslage vermitteln. Immerhin geben sie Streiflichter über die Lage in einem grossen Teil der Hotellerie und sind unter sich vielleicht einigermaßen vergleichbar. Eine beschränkte repräsentative Bedeutung für die Verhältnisse der Gesamthotellerie werden sie aber doch besitzen.

In keinem dieser Stichjahre konnten die Abschreibungen und die Fremdzinsen zusammen ganz verdient werden. Immerhin ergibt sich 1894, 1912, 1929 bei einer Kürzung der Abschreibungen um einen Viertel doch noch ein für die Fremdzinsen genügender Nettoüberschuss. Doch müssen wir berücksichtigen, dass diese Stichjahre Jahre relativ günstiger Fremdenkonjunktur waren und dass zwischen ihnen auch ungünstigere Zeiten liegen. Vor allem gilt das für die Nachkriegszeit, da die Frequenzen von 1928 und 1929 deutlich über dem Besuchsstand der Vorjahre und sehr stark über den Besuchsstand der nachfolgenden Jahre stehen. Die Krise von 1929—1936 brachte einen gewaltigen Besucher-rückgang. (Fortsetzung folgt.)

Das Gutachten

über die wirtschaftliche Lage der Schweizer Hotellerie

in Broschürenform

Zahlreichen Anfragen aus dem Leserkreis sowie von Seiten der Behörden und Wirtschaftsorganisationen Rechnung tragend, hat sich unsere Veranlassung entschlossen, das vom Institut für Wirtschaftsforschung ETH Zürich, ausgearbeitete Gutachten vorweg einer weiteren Öffentlichkeit in Broschürenform zugänglich zu machen.

Wir sehen deshalb vom vollständigen Abdruck in der „Hotel Revue“ ab und werden die abschnittsweise Wiedergabe in einer nächsten Nummer abschliessen. Die handliche Broschüre kann ab nächster Woche bei unserem Zentralbureau Basel zum reduzierten Preise von Fr. 1.— bezogen werden. Da nur eine beschränkte Auflage erstellt wurde, empfiehlt sich rasche Bestellung.

Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen

Mehl- und Brotpreisaufschlag

Infolge Anstiegen der Weltmarktpreise und sodann durch die beträchtliche Zunahme der Transportkosten bis zur Schweizergrenze, ist auf 1. September der Preis für Backmehl von Fr. 33.50 auf Fr. 35.50 pro 100 kg heraufgesetzt worden, oder um 2 Rp. per kg. Der Preis für Weissmehl und Griess steigt von Fr. 48.50 auf Fr. 55.50 pro 100 kg oder um 7 Rp. per kg an.

Diese Massnahme hat eine Brotpreissteigerung von 2 Rp. per kg zur Folge, die am 15. September eintritt. Damit wird das Brot seit Kriegsbeginn im ganzen 5 Rp. per kg aufgeschlagen haben. Das Brot wird in der Regel von 45 Rp. auf 47 Rp. per kg ansteigen. Wo der Preis heute bereits höher ist, kann er um 2 Rp., aber nicht über 49 Rp. hinaus erhöht werden. Die Brotpreise variieren je nach Gegend um bis zu 5 Rp. das Kilo.

Zur Erhöhung des Brotpreises ist zu vernehmen, dass die Verteuerung in der Hauptsache eine Folge des Übergreifens der Kriegshandlungen auf das Mittelmeer, bzw. der daraus entstandenen Transportschwierigkeiten ist. Dazu kommt aber eine auf dem Weltmarkt in Sicht stehende starke Hausse der Getreidepreise. So musste man vorbeugen, um nicht eines Tages in der Schweiz einen unerträglichen hohen Sprung nach oben machen zu müssen. Das gegenwärtig verarbeitete Getreide würde an sich noch keinen Mehl- und Brotpreisaufschlag bedingen (der letzte erfolgte im Frühjahr). Wir leben nun notgedrungen aus den Reserven, die wir zu alten Preisen anlegen konnten, denn seit ungefähr drei Monaten kommt kein Getreidekorn in unser Land. Die Schwierigkeiten der Blockade sind bekannt, es liegen schweizerische Ladungen, nicht nur an Getreide, vor Gibraltar und werden aus unverständlichen Vorwänden nicht weitergelassen. Um das zu umgehen, musste man nun Landungen in spanischen und portugiesischen Häfen vornehmen, was den ohnehin kostspieligeren Landtransport noch um etwa 15 Franken per Zentner erhöht. Der Transport über die Iberische Halbinsel bedingt einen doppelten Umlad, einmal vom Schiff auf die Bahn, dann kommt ein neuer Umlad an der französischen Grenze, da die iberischen Bahnen nicht die Normalspur der europäischen Schienenstränge haben. Statt Getreide mit einem Gestehungspreis von rund 25 bis 30 Fr. werden wir bald solches zu mindestens 40 Fr. vermahlen und verbucken müssen, so dass ein gewaltiger Brotpreisaufschlag unvermeidlich wäre. Man will den Sprung vermeiden durch eine allmähliche Anpassung. So wurde ein Mehlpreisaufschlag zugestanden mit dem Ziel, dass später beim teureren Produkt eine Verrechnung stattfindet, so dass der Aufschlag dann zumal geringer sein wird. Aber ein zweiter Aufschlag wird in einigen Monaten unvermeidlich sein. Der Mehlpreisaufschlag um zwei Franken würde einem Brotpreisaufschlag von 1,5 Rp. rufen. Da aber die Kohlen und andere Materialien für den Bäcker teurer geworden sind, muss man ihm 2 Rp. Aufschlag einräumen, zumal der Ausstoss geringer geworden ist. Diese Massnahme hat nicht ganz die erhofften Einsparungen gebracht, so dass man daran denkt, die Karenzfrist von

24 auf 36 oder 48 Stunden zu erstrecken. Das Verbot der Abgabe frischer Weggü wird umgangen durch Süssung der Ware. Es soll auch diese Umgehung ausgeschaltet werden.

Kalbfleisch schlägt auf — kauft jetzt Schafffleisch

(Mitget. von der S.P.Z.)

Warum muss das Kalbfleisch ausgerechnet dann aufgeschlagen, wenn wir es unseren Feriengästen vorgesetzt möchten? So hat sich wohl schon mancher Gastwirt gefragt. Nun, das hängt mit dem Kreislauf der Natur zusammen. Kühe, die frischmelkend in die Grünfütterperiode eintreten, geben am meisten und längsten Milch, kosten am wenigsten und tragen am meisten ein. Aus diesem Grund sorgen die Bauern dafür, dass Kühe im Winter oder Vorrühling auf die Welt kommen. Früher war Kalbfleisch zur Zeit, da das Vieh auf die Alpen ging, unzeitgemäss und kaum erhältlich. Heute hält sich das Abkalben weniger streng an die Jahreszeit. Immerhin werden Mastkälber im Sommer seltener, die Preise ziehen saisonmässig an, das Kalbfleisch schlägt auf. So auch heuer.

Wie weicht nun die rechnende Hausfrau, der kluge Leiter von Gaststätten dem Aufschlag aus? Ganz einfach indem sie an anderes Fleisch kauft, das zeitgemäss ist und nicht mehr kostet. Wir haben heute genug fette Rinder, und vor allem Schafe, die zur Schlachtbank gehen sollten. Wie gut doch, dass gerade dann, wo Kälber selten werden, Schafe von den Alpen herunter müssen. Sie werden geschoren und geschlachtet. Darum ergeht der Ruf: Kauft jetzt Schafffleisch!

Milchpreisaufschlag in Luzern und Umgebung

Den Milchhändlern und Molkeereien von Luzern und Umgebung ist von der Eidg. Preiskontrollstelle ab 1. September ein Aufschlag der Konsummilch um einen Rappen pro Liter bewilligt worden. Der Aufschlag wird damit begründet, dass in dieser Gegend der Milchpreis bis anhin niedriger war als in anderen Landesteilen und dass seit der Mobilisation die Vertriebskosten durch Verteuerungen auf sämtlichen erforderlichen Materialien, z. B. Futterartikeln, Reparaturen, Pferde- und Fuhrwerkskosten, Benzin, Kohlen enorm gestiegen seien.

Schweizer Bienenhonig

Die eidg. Preiskontrollstelle erlässt folgende Verfügung:

1. Mit Gültigkeit ab 30. August 1940 werden für inländischen Bienenhonig folgende Höchstpreise festgesetzt:
 - a) für Lieferung an den Grosshandel Fr. 4.20 pro kg netto
 - b) für Lieferung an Detaillisten Fr. 4.40 pro kg netto
 - c) für Lieferung an Konsumenten Fr. 5.20 pro kg netto, oder in Büchsen abgefüllt brutto für netto.

2. Die Preise verstehen sich für Lieferung franko Käuferstation.
3. Für Lieferungen an Grossverbraucher (Gastgewerbe, Spitäler usw.) kann ein angemessener Mittelpreis zwischen dem Abgabepreis an Detaillisten und dem Detailpreis in Anwendung gebracht werden.
4. Soweit der Handel üblicherweise Rabatte bzw. Rückvergütungen gewährt, können die in dieser Verfügung angesetzten Preise entsprechend erhöht werden, jedoch darf sich, nach Abzug der Rückvergütung, aussernfalls der höchstzulässige Nettopreis ergeben.

Lebensmittelpreise für Inhaber der blauen Vorratskarte

Die eidgenössische Preiskontrollstelle teilt mit: „Die Inhaber der besonders gekennzeichneten blauen Vorratskarte haben während der Dauer der durch das eidgenössische Kriegsernährungsamt verfügten Abgabe- und Bezugssperre für Lebens- und Futtermittel (bis anfangs Oktober 1940) Anspruch auf Belieferung zu den unmittelbar vor Beginn der Sperre für die betreffenden Lebensmittel praktizierten Detailpreisen. Für die rationierten Nahrungsmittel im besonderen gelten die durch die Preiskontrollstelle für den August bewilligten Höchstpreise bzw. höchstzulässigen Aufschläge ohne Abänderung. Diese Bestimmung gilt in gleicher Weise für die Zuckercoupons der grünen Augustrationierungskarte, die allgemein bis zum 30. September eingelöst werden können.“

Holz als Brennstoff

Das Kriegs-Industrie- und Arbeitsamt teilt mit:

„1. Um im kommenden Winter möglichst viel Brennholz für den Kohlenersatz bereitzustellen zu können, müssen im Interesse der Gesamtwirtschaft alle bisherigen Verbraucher nach Möglichkeit Brennholz einsparen. Rund 3 Millionen Ster Holz werden in der Schweiz jährlich verfeuert. Davon können nach der Meinung Sachverständiger durch sparsame Verwendung und Verbesserung der Feuerungseinrichtungen rund 1 Million Ster eingespart und für den Kohlenersatz oder andere Zwecke freigemacht werden. Um dieses Ziel zu erreichen ist erforderlich, dass alle bisherigen Einrichtungen überprüft und instandgestellt werden. Brennmaterial verschwendende Öfen, Herde in Küchen und Waschküchen sind durch Ausbau der Feuerungen, sachgemässe Regulierung der Zugverhältnisse, Instandsetzung der luftdichten Verschlüsse und Ofenteile und durch allgemeine Reinigung in Ordnung zu bringen. Alte Einrichtungen sollten umgebaut oder durch Einbau einer neuzeitlichen Feuerung ersetzt werden.“

2. Auch bei sparsamer Ausnutzung des Brennholzes wird es nicht möglich sein, den Ausfall an Kohle vollständig zu decken. Es gilt daher, die erforderlichen Massnahmen zu treffen, damit das als Ersatz für Kohle zur Verfügung stehende Brennholz wärmetechnisch vollständig ausgenutzt wird. Hierfür sind zweckmässige Feuerungseinrichtungen notwendig. Es wird von Fall zu Fall zu prüfen sein, ob die vorhandenen Kohlen- oder Koksfeuerungen

durch Umänderungen dem Holzbrand angepasst werden können, oder ob sie durch Anschaffung einer neuzeitlichen Holzfeuerung vorübergehend ersetzt werden müssen. Die unzweckmässige Verbrennung von Holz birgt die Gefahr in sich, dass im Kamin Kondenswasserbildung und Verpöcherung auftreten, was unangenehme Betriebsstörungen zur Folge hat.

3. Ein hoher Trockenheitsgrad des Holzes ist zur Erzielung eines sparsamen Brennholzverbrauches von grösster Wichtigkeit. Das Verbrennen von feuchtem oder nassem Holz ist nicht nur vom Standpunkt der Wärmeerzeugung unwirtschaftlich, sondern schädigt auch Heizanlagen und Kamin. Deshalb sollte allgemein das Brennholz frühzeitig, d. h. für den Winter bereits im vorangehenden Frühjahr oder Sommer eingekauft, aufgearbeitet und im Freien oder auf Estrichen getrocknet werden. Etwa 2—3 Tage vor der Verwendung empfiehlt es sich, das Holz ausserdem für Aufstapelung in der Nähe von Heiz- oder Kochanlagen gut vorzutrocknen.“

Erhöhung der Brennholzpreise?

Eine aus allen Gegenden der Schweiz besuchte Konferenz der Waldwirtschaftsverbände hat beschlossen, sich im kommenden Winter mit allen Mitteln für eine starke Vermehrung der Brennholzproduktion einzusetzen. Sie bezeichnete es einmütig als Pflicht der Waldbesitzer, auf eine Ausnutzung der gegenwärtigen Lage auf dem Brennholzmarkt zu verzichten. Um aber, besonders in Berggegenden, die Bereitstellung grösstmöglicher Brennholzmengen zu fördern, erachtete sie eine zehnprozentige Erhöhung der Brennholzpreise in einzelnen Landesgebieten als unerlässlich. Die letztjährigen Nutzholzpreise wurden dagegen als angemessen erklärt und sollen beibehalten werden.

Die Konferenz der Waldbesitzerverbände erwartet von den zuständigen Behörden, dass sie die Durchführung vermehrter Brennholznutzungen durch entsprechende Massnahmen unterstützen. Sie spricht die bestimmte Erwartung aus, dass die Sektion für Holz des Kriegs-Industrie- und Arbeitsamtes rechtzeitig die unentbehrlichen Arbeitskräfte und Transportmittel zur Verfügung stellt. Ferner wünscht die Konferenz, dass durch geeignete Vorschriften unverzüglich veranlasst werde, dass Brennholz nicht in Kohlenfeuerungen mit für Holz geringem Nutzeffekt vergeredet, sondern nur in für Holzbrand gebauten Feuerungseinrichtungen verwendet wird. Die Vertreter der Verbände gaben der Überzeugung Ausdruck, dass bei den beabsichtigten Mehrnutzungen und bei sparsamer und zweckmässiger Verwendung des Brennholzes dieses von der Waldwirtschaft in ausreichenden Mengen zur Verfügung gestellt werden kann.

Unveränderter Hypothekenzinsfuss

Der Bankrat der Zürcher Kantonalbank hat die Zinsfußfragen einer eingehenden Prüfung unterworfen. Auf Grund der ihm unterbreiteten zahlenmässigen Unterlagen für die Berechnung des Hypothekenzinsfußes hat er dem Antrage zugestimmt, bis auf weiteres noch am Satze von 3 3/4% für die bestehenden Grundpfanddarlehen im I. und II. Range von total rund 1,03 Milliarden Franken festzuhalten.

GLANZ-Eternit Jetzt
entspricht den hohen hygienischen Ansprüchen von heute. Dieser hübsche Wandbelag schützt vor Nässe u. Beschmutzung
GLANZ-ETERNIT A.G. NIEDERURNEN TEL. 416 71

Wir
führen auf Lager u. fertigen extra an

Kassa-Quittungshefte

Diese Hefte mit perforierter und gummiert Originalquittung für die Hotelrechnung, sowie deren Kosten im Hefte selbst, sind eine absolut zuverlässige Kassa-Kontrolle • Muster zu Diensten

Koch & Utinger • Chur

Revue-Insertate haben stets Erfolg!

Wundervolle Darjeeling- und Ceylon-Tees

sind frisch eingetroffen!

Dazu unsere Auswahl in

China- und Indien-Tees

Alles Sorten für das gepflegte Haus und für die verwöhnteste Kundschaft.

Bemusterte Offerte zu Diensten.

KAISER'S KAFFEE-GESCHÄFT A.G.

BASEL 2 Telefon 2 89 05

Vorzügliche fremdsprachliche Schulung in Wort und Schrift

im

Allg. Fach- u. Sprachkurs

17. Sept. bis 19. Dez. 1940

Ferner: Allg. und Hotelbuchhaltung, Rechtskunde, Maschinenschreiben, Stenographie, Beschreibung der Menüs, Rechnen, Waren-, Wein-, u. Kellerkunde, Verkehrs- und Hotelbetriebslehre, Flaktschrift.

Wer sich **jetzt** mit diesen Kenntnissen rüstet, wird **nachher** die Chancen haben!

Prospekt verlangen.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern Telephon 2.55.51

Gesucht

Buffetfräulein
Zimmermädchen
Hausmädchen
Küchenbursche
Serviertochter
Kochlehrtöchter od. junge Caféköchin die sich in feiner Küche ausbilden will.

Off. unter Chiffre G. E. 2697 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Chianti-Dettling

Seit 1867 nur aus der klassischen Chianti-Zone. Ein angenehmer und bekömmlicher Wein.

1/4, 1/2 und 1/4 Liter
fino = Rotkapsel
strafino = Goldkapsel
gran vino di lusso = Blaukapsel

In Orig.-Fiaschi in allen guten Restaurants erhältlich

ARNOLD DETTLING, BRUNNEN

On achèterait d'occasion

20 à 40 lits

Tapis
Couverture de laine

en bon état. Offres détaillées sous M 3282 Y à Publicitas Berne.

Tüchige u. gewissenhafte

Barmid

deutsch, französisch u. englisch sprechend

sudt Engagement

Offert Offerten unter Chiffre F. A. 2698 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Koch

sucht Stelle als

Commis de cuisine od. Commis de partie

Deutsch u. Französisch. Eintritt kann sofort erfolgen. Offerten unter Chiffre H. S. 2693 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Leinenweberei Langenthal AG • Leinen für Hotelwäsche

in Langenthal

PAHO

Die Stellung der Wehrmänner in der Arbeitslosenversicherung

Durch Bundesratsbeschluss vom 13. August 1940 ist der frühere behördliche Erlass über die gänzliche Einstellung der Unterstützungsauszahlung an Wehrmänner aufgehoben und durch folgende neue Bestimmungen ersetzt worden:

1. Bezugsberechtigung. Ab 12. August 1940 hat der Wehrmann, unmittelbar im Anschluss an seine Entlassung, während zwei Wochen Anspruch auf Arbeitslosen- oder Krisenunterstützung. Dieses Bezugsrecht besteht auch bei wiederholter Entlassung!

Zur Arbeitssuche beurlaubte Wehrmänner können ebenfalls während zwei Wochen Taggelder beziehen. Der Urlaubspass des Wehrmannes muss einen entsprechenden Vermerk tragen.

Die Bedingungen für die Bezugsberechtigung sind die üblichen (Anmeldung zum Taggelderbezug, Stempeln, Anmeldungen beim Arbeitsamt und bei den Facharbeitsnachweisen).

2. Krankheitshalber vom Aktivdienst dispensierte Wehrmänner können unter folgenden Bedingungen aus der Arbeitslosenversicherung unterstützt werden:

a) Der Dispensierte wird weder durch die Militärversicherung noch durch irgendeine andere Institution unterstützt (Ausnahmen möglich, wenn die Unterstützung äusserst gering ist);

b) der Wehrmann muss in seinem Beruf vor arbeits- und vermittlungsfähig sein und alle für den Taggelderbezug notwendigen Bedingungen erfüllen;

c) die zuständigen kantonalen Behörden müssen, vor Unterstützungsauszahlung, in befristeter Weise die Unterstützungsansprechers Stellung genommen haben.

3. Teilbarbeitslosigkeit. Findet der Wehrmann unmittelbar anschliessend an seine Entlassung teilweise Beschäftigung und beträgt der Verdienstaufschlag nicht mehr als 50% des normalen Lohnes, so kann er bis auf weiteres im Rahmen der gesetzlichen und statistischen Bestimmungen unterstützt werden.

4. Beitragsleistung.

a) 1. September 1939 bis 31. Januar 1940. Für die Dauer der Dienstleistung während dieser Zeit können die Beiträge, gegen Ausweis (Dienstbuchein oder Auszug aus demselben), erlassen werden;

b) 1. Februar bis 30. Juni 1940. Für diese Zeit haben alle Wehrpflichtigen, ohne Ausnahme, ihre Beiträge zu entrichten;

c) Vom 1. Juli bis 31. August 1940 sind diejenigen Wehrmänner von der Beitragspflicht entbunden, die nach dem 1. Juli 1940 entlassen wurden, aber wieder zur freiwilligen Dienstleistung eingetrickt sind. Beitragsentlassung gegen Ausweis über die Dienstleistung.

d) Ab 1. September 1940 sind alle dienst- und evtl. arbeitslosen Wehrmänner dem beitragspflichtig. Die Kassen sind ermächtigt, für im Aktivdienst stehende Versicherte die Beiträge an 1. September auf höchstens die Hälfte herabzusetzen, sofern der Beitragsausfall durch die Kasse selbst übernommen wird.

(Der Vorstand der PAHO hat zu dieser Frage noch nicht Stellung genommen. Er beabsichtigt jedoch, nach vollständiger Demobilisierung jedem Wehrmann einige Prämien aus dem freiwilligen Hilfsfonds der Kasse zu decken. Diese Anerkennung soll dem Wehrmann auch nach der Entlassung noch schweren wirtschaftlichen Sorgen etwas erleichtern.)

5. Arbeitsdetachement. Die Arbeitsdienstpflicht besteht nach wie vor für alle bis 60-jährigen, arbeitsfähigen Schweizerbürger. Der Wehrmann darf während der zweiwöchigen Bezugsdauer jedoch nicht zur Arbeit im Arbeitsdetachment aufgeboten werden.

Aus den Sektionen

Hotellerverein Arosa

Die Sektion Arosa des SHV hielt am 30. August ihre ordentliche Jahresversammlung im Posthotel Arosa ab, die im Frühjahr wegen der Mobilisation nicht durchgeführt werden konnte.

Der vom Präsidenten Traugott Halder verfasste und verlesene Jahresbericht befasste sich kurz mit den Ereignissen des letzten Jahres und den für die Hotellerie erwachsenen neuen Schwierigkeiten, den noch immer schlechten Zukunftsaussichten, der Notwendigkeit gründlicher Hilfsmassnahmen und dem Wunsche auf immer besseren Zusammenhalt. In Fragen, die die Hotellerie betreffen, die Sektion hielt zwei ordentliche und zwei ausserordentliche Generalversammlungen zur Erledigung der Geschäfte ab.

Bei den Wahlen wurden die bisherigen Vorstandsmitglieder einstimmig wieder gewählt. Der Vorstand setzt sich zusammen aus den Herren T. Halder als Präsident und E. Hoffmann, J. Willmann, E. Tagmann, A. Birkmaier, H. Sieber und L. Barba als Mitgliedern. Der Kassen- und Revisorbericht ist von der Versammlung genehmigt worden und auf Antrag des Präsidenten wurden die Jahresberichte für das laufende Jahr um 50% herabgesetzt, während sie für die geschlossenen Häuser ganz gestrichen werden.

Die Traktanden der Delegiertenversammlung in Basel bildeten den Hauptdiskussionsstoff der Versammlung. Die Vorschläge für die Sanierungsmassnahmen werden von den Mitgliedern mit gespanntem Interesse erwartet, da selbst in dem noch ordentlich frequentierten Kurort Arosa grundlegende Sanierungsarbeiten der Hotellerie notwendig und dringend sind. Von verschiedenen Seiten ist auf die ausserordentliche Notlage der Hotellers erneut hingewiesen worden.

In Zustimmung zu einem Beschluss des Vorstandes des Bündner Hotellervereins ist die Versammlung einstimmig der Auffassung, dass an Stelle des Aufschlages des Minimalpensionspreises ein Heizungsbeitrag in Rechnung gestellt werden sollte. Als Delegierte für die Versammlung des Schweizer Hotellervereins in Basel wurden die Herren T. Halder, H. Sieber und F. Maron gewählt. Die vom Bund vorgesehene 11 Uhr-Polizeistunde im Winter gab Anlass zur Diskussion, in der darauf hingewiesen wurde, dass die Häuser mit Orchester im Winter unbedingt Ausnahmebewusst erhalten sollten, ebenso auch die Kursalöcher, die sonst ihren Betrieb nicht durchführen können.

Den vom Kurvereinsvorstand an die Generalversammlung des Kur- und Verkehrsvereins Arosa gestellten Anträgen, über die wir nächsten hier extra berichten werden, wird auf Grund eines ausführlichen Referates von Kurvereinspräsident H. Sieber und anschliessender Diskussion einstimmig zugestimmt.

Die Mitglieder der Schischulskommission wurden für eine neue Amtsdauer bestätigt, ebenso sollen im Kur- und Verkehrsverein die bisherigen Vertreter der Hotellerie zur Wiederwahl empfohlen werden. Ausschüsse und Komitees noch verschiedene interne Traktanden zur Sprache. fm.

Totentafel

Lorenz Gredig-Fanconi †

In Pontresina ist letzte Woche Lorenz Gredig-Fanconi zu Grabe getragen worden. Aus ganz Graubünden und von weiter her hatte sich vor dem Grand Hotel Kronenhof, seinem Heim, ein riesiges Trauergeleite zusammengefunden, um den überall verehrten Verstorbenen auf seinem letzten Gang nach dem Bergkirchlein St. Maria zu seiner letzten Ruhestätte zu begleiten. In ihm verliert der Kanton Graubünden eine seiner markantesten Persönlichkeiten: einen Hotelier von altem Schrot und Korn, dem es noch vergönnt war, den eigentlichen Aufstieg des Gastgewerbes im Engadin mitzuerleben und tatkräftig zu fördern.

1861 in Pontresina geboren, lernte er in der französischen Schweiz den Weinhandel, in England das Hotelgewerbe kennen. Sein Schaffensdrang, verbunden mit einem ausgezeichneten Weitblick und klarem Urteil führten ihn schon bald von Erfolg zu Erfolg. Es gibt wohl kein Ehrenamt, das seine Heimatgemeinde zu vergeben hat, welches er nicht innegehabt hätte. Er gehörte dem Grossen Rat an und war lange Jahre Bezirksrichter. Wie sehr er überall als Hotelfachmann geschätzt und um Rat befragt wurde geht daraus hervor, dass er bis zu seinem Tode den Verwaltungsräten von mindestens einem Dutzend erstklassiger Hotels angehörte. Im Schweizer Hotellerverein, dessen Vizepräsident er während des letzten Weltkrieges war, spielte er eine hervorragende Rolle. Er hat es verstanden, dem Yammer der Grossen Hotels Kronenhof und Bellavista in schweizerischen Kollegenkreisen und ganz besonders in England jene klassische

Niveau zu geben, welches den Erfolg der Schweizer Hotellerie begründet hat. Man muss eine Vorkriegswirtschaft in seinem Hause erlebt haben, um beurteilen zu können, wie sehr „Papa Gredig“ diesen Namen auch verdiente und wie hoch seine Gäste ihn als Ratgeber schätzten. In seinem privaten Leben war er ein grosser Freund des Gesanges und gehört zu den Begründern des Talvereins „Engiadina“, an dessen Zusammenkünften er wohl selten gefehlt hat. In seinem trauten Kronenstübli aber war er allen der liebe alte Herr, mit welchem ein Glas seines guten alten Veltlinsers zu trinken, jedem ein „besonderes Vergnügen“ war. Kein Engadiner kam nach Pontresina, ohne dass er Papa Gredig besuchte, um sich an seinem feinen Geist zu erlaben, oder bei ihm Rat zu holen.

Papa Gredig ist nicht mehr. Mit seiner Familie vereinen wir uns trauernd am Rande seines Grabes. Er war uns ein grosser Lehrmeister. Seiner Familie möge es eine herrliche Aufgabe sein, sein grosses Werk, aber auch den hohen Geist, den er in dieses gelegt hat, weiterhin zu pflegen. -r-

Kaspar Emil Troxler †

Vor kurzem schied Herr Kaspar Emil Troxler, Inhaber des Hotel des Alpes in Luzern aus dem Leben. Er war während Jahren Mitglied unserer Luzerner Sektion. In Nachachtung seines letzten Willens wurde von offiziellen Todesanzeigen abgesehen, doch soll an dieser Stelle des Verstorbenen kurz gedacht werden, der das Geschäft im Jahre 1920 von seinem Vater übernommen hatte und seither als tüchtiger Fachmann führte. Friede seiner Asche!

Hans Stauffer, a. Hotelier †

In Bern starb im Alter von 71 Jahren Herr Hans Stauffer-Laubscher, der seinerzeitige Erbauer und langjährige Leiter des Hotels Bellevue in Spiez. Er zog sich unter dem Drucke der Wirtschaftskrise vor etwa zehn Jahren aus dem Hotelfach zurück.

Personaleubek

Handänderung

Das Hotel „Krone“ in Unterseen-Interlaken wird zum Preis von Fr. 80,000.— aus dem langjährigen Besitz von Herrn Lugger-Karl käuflich an Herrn A. Zobrist, bisheriger Besitzer des Hotel „Flora“ in Interlaken, über-

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

BERNDORF

Bestecke und Tafelgeräte schwer versilbert

Berndorfer Krupp Metall-Werk A.G., Luzern

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel No 36

Offene Stellen - Emplois vacants

Buffetkochtöchter, junge, willige Tochter, die Freude hätte, ein Buffetbetrieblernen zu lernen, auf ca. 20. 25. Sept. gesucht. Off. unter Chiffre 1689

Gesucht per September/Oktober in Jahresstellung nach Graubünden: eine Saal- und Kellnerin, Casserolier und ein Kellnerbursche (evtl. Kellermeister), sowie eine tüchtige, selbständige Offiziantin; ferner eine sprachkundige, bestverdienende Kellnerin und ein Haus- und Offizianten für Café-Tea-room. Offerten mit Bild erbeten unter Chiffre 1690

Gesucht in Hotel jüngere oder auch ältere Person, gelehrte Schneiderin, geht im Maschinensticken, die, wenn möglich, auch im übigen Betrieb Hand anlegt. Dauerstelle. Offerten mit Zeugniskopien u. Altersangabe unter Chiffre 1691

Restaurantkochtöchter, tüchtige, sprachgewandte, auf 1. Oktober gesucht. Anmeldungen mit Photographie und Zeugniskopien an Bahnhofbuffet Rorschach-Hafen. (1692)

Sekretär-Volontär für Ertrank-Hotel im Wallis, Deutsch und Französisch in Wort und Schrift, wenn möglich Kenntnis im Saalservice. Eintritt baldmöglichst. Chiffre 1693

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN / Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau“

Vakanzenliste des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschrieben offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beläge für die Weiterleitung an den Stellenamt „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten anhalten.

- 3483 Anfangs-Restaurant-Tochter-Mithilfe im Haushalt, mittlgr. Hotel, Ostschweiz.
3484 Küchen-Hausmädchen, Hausbursche, Allein Koch (Restaurant), kl. Hotel, Zürich.
3485 El.-Portier-Hausbursche (evtl. Anfänger), mittlgr. Hotel Tessin.
3492 Allein Koch od. Köchin (Bewerber aus dem Bünnderland bevorzugt), sofort, Hotel 70 Betten, Graub.
3495 Zimmermädchen, Passantenhotel, Zürich.
3498 Serviertöchter, Passantenhotel, Zürich.
3500 B. Barmaid (auch für Weisnerice und Grill-Room), mix-kundig, sofort, grosses Passantenhotel, Bern.
3501 Zimmermädchen, sofort, Passantenhotel, Glarus.
3502 Hülf-Köchin, Hotel 100 Betten, Tessin.

Occasion! On cherche pour bon restaurant (entreprise coopérative) Dame de buffet expérimentée et de toute confiance, parlant le français. Adressez offres accompagnées de certificats et photo à Case Gare 122, Nuchâtel 2.

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Auslandschweizer, 30jähr., mit 14 Zeugnissen, vier Haupt-sprachen perfekt, sucht Stelle als Sekretär-Kassier-Chef de réception per sofort oder nach Überenkunft. Zeitgemässe Ansprüche. Offerten unter Chiffre 903

Salle & Restaurant

Barmaid, nette, sucht per sofort od. später Engagement. Grosse, gut präsentierende Erscheinung. Gute Umgangsformen. Offerten unter Chiffre 937

Barmaid, tüchtig im Fach, sprachkundig, gut präsentierend, evtl. als Kassierin, sucht passende Stelle. Offerten unter Chiffre 944

Oberkellner. Nach 15jähriger Tätigkeit im Hotel-Service, sucht 5-jähriger Oberkellner, mit in- und Auslandspraxis, guten Zeugnissen und Referenzen, Jahres- oder Saisonstelle (Perforzialdienstpflicht). Offerten unter Chiffre 938

Restaurantkochtöchter, tüchtig, ehrlich, sprachkundig, sucht Stelle in gutgehendem Betrieb. Offerten erbeten unter Chiffre 953

Serviertöchter, 20jährig, deutsch und franz. sprechend, sucht passende Stelle in gutes Stadtraubhaus, Saal oder Tea-room. Offerte unter Chiffre 952

Serviertöchter, junge, freundliche, sucht Stelle per 15. Sept. in Hotel-Restaurant, wo sie sich hauptsächlich im Speiservice ausbilden konnte. Ostschweiz bevorzugt. Offerten sind erbeten an Mia Schmid, Hotel Krone, Lichtensteig (Trogenburg). (950)

- 3504 Restaurantkochtöchter, ca. 20-26jährig, jung Koch für die Zwischenstation, sofort, mittlgr. Hotel, Adelboden.
3506 Anfangs-Kochin mit Vorkurs (bevorzugt), mittlgr. Hotel, Graub.
3507 Commis de cuisine, Restaurantkochtöchter (Deutschschweizerin od. Tessinerin), franz. sprechend, sofort, kl. Passantenhotel, Lausanne.
3511 Commis de rang, Kafpeköchin, Offiziantin, Zimmermädchen, Economat-Gouvernante, Hotel 100 Betten, Tessin.
3518 Saal- und Kellnerin, Hotel 70 Betten, Badoort, Aarg.
3519 El.-Portier (auch Anfänger), Saal- und Kellner, Hotel 100 Betten, Tessin.
3523 Lingère-Stoplerin, sofort, Aushilfe 3 Monate, Gehalt ca. Fr. 90.-, Hotel 1. Rg., Badoort, Aarg.
3524 Anfangs-Kochin, mittlgr. Hotel, Waadtländeralpen.
3528 Serviertöchter, nicht unter 24 Jahren, Hotel 30 Betten, Zentral-schweiz.
3529 Köchin od. Hülfköchin, Hausmädchen, mittlgr. Hotel, Graub.
3530 Einfache Serviertöchter, Jahresstelle, Zwissimmen.
3531 Zimmermädchen, mittlgr. Hotel, Badoort, Bern.
3532 Saal- und Kellnerin, Portier-Conducteur, sofort, mittlgr. Hotel, Tessin.
3533 Saal- und Kellnerin, Lingère-Glättlerin, Wascherin, Casserolier, Hotel 100 Betten, B. O.
3538 Nachportier, grosses Hotel, Luzern.
3539 Offiziantin, Grossestadt, Basel.
3540 Aide de cuisine, mittlgr. Passantenhotel, Basel.
3541 Wascherin, mittlgr. Hotel, Basel.
3542 Saal- und Kellnerin, mittlgr. Hotel, (evtl. Anfängerin), ital. sprechend, kl. Hotel, Tessin.
3546 Köchin od. Jüngeres Koch, sofort, mittl. Hotel, Interlaken.
3549 Allein-Koch, mittlgr. Hotel, Zürich.
3549 Köchin, mittl. Hotel, Meiringen.

L'Hotel du Chasseron / Les Rasses. Entièrement reconstruit en 1938, chauffage, eau courante, électricité, est à remettre pour le 30 septembre 1940, ou date à convenir. L'achat de l'Hotel peut être envisagé. Pour traiter s'adresser à l'Union Vaudoise du Crédit à Lausanne ou à M. A. MARET, Rue Neuve 3, Lausanne.

Tochter, gewandt u. zuverlässig, 29 J. alt, 3 Sprachen, sucht Stelle in grösseren Geschäft od. Hotelrestaurant in Service. Eintritt baldmöglichst. Offerten unter Chiffre N 5474 lz, an Publicitas Luzern. (888)

Tochter, 18jährig, franz. sprechend, sucht in gutgehenden Hotel als Saal- und Kellnerin. Weisheitsweise bevorzugt. Eintritt 1. Nov. evtl. auch später. Chiffre 950

Tochter, 20jährig, franz., englisch sprechende, sucht Stelle als Barmaidvolontärin. Offerten unter Chiffre 916

Cuisine & Office

Chefkoch, 30 Jahre, sucht Stelle für sofort als Allein Koch oder Chef de partie. Guter Restaurateur, sparsam, in allen Teilen der Küche bewandert. Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 946

Chefköchin (Alleinköchin), mit guten Referenzen, auch tüchtig in Suspansen, sucht Stelle ab 10. Oktober, eventuell Winter-saison in Graubünden. Zuschriften erbeten an M. Schaden, Hotel-Pension F. Tili, Seitz (Engadiner). (945)

Jeune homme de 24 ans cherche place comme aide-pâtissier, d'office ou portier d'entrée dans grand hôtel ou restaurant pour le 9-10 sept. Certificats et photo à disposition. S'adresser à Paul Aubry, chez Mlle Donz, Les Breuleux (Ch. Berno). (951)

Jungling, 17jähr., sucht Lehrstelle, wo er den Koch-Pâtissierberuf gründlich erlernen möchte. Offerten erb. an Erwin Düpp, Dorf Le L. (944)

Koch, in allen Teilen seines Berufes gut bewandert, mit ordnl. Zeugnissen u. Referenzen, sucht sobald wie möglich passende Stelle. Off. u. unter Chiffre 936

Küchlein, mit guten Kochkenntnissen, deutsch u. franz. sprechend, sucht Jahresstelle neben Chef. E. Widmer, Hotel Alpenblick, Ostaad. (942)

Koch- und Kellnerin, Gesunder, kräftiger Jungling sucht Kochlehre in gutem Haus. Eintritt Januar oder nach Überenkunft. Adr.: J. Müller, Morgartenstrasse 68, Basel. (935)

Küchlein, 35 Jahre alt, tüchtig u. seriös, hotel-u. restaurations-kundig, mit Zeugnissen, sucht per sofort Jahres- oder Saisonstelle. Chiffre 933

3550 Hausmädchen, Stütze der Hausfrau, Grossestadt, Basel.
3551 Küchenmädchen, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
3552 Hausmädchen, sofort, Passantenhotel, Hotel 100 Betten, Tessin.
3553 Küchenmädchen, Hausbursche, kl. Hotel, Ostschweiz.
3554 Pâtissier, Hotel 80 Betten, Genéve.
3555 Tochter für Zimmer und Service, 20. Sept., kl. Passantenhotel Ostschweiz.
3556 Economatgouvernante, mittlgr. Hotel, Zürich.
3558 Zimmermädchen, Restaurantkochtöchter, Saal- und Kellner, Hotel 70 Betten, Zentral-schweiz.
3571 Aide de cuisine (chef de partie), 15. Sept., Hotel 50 Betten, Kl. Soloth.
3573 Jeune fille de cuisine (possibilité de se perfectionner à l'école), lingère, sécheuse, secrétaire, générale, polyvalente, (m/f), parlant couramment le français et allemand, hôtel 60 lits, la Gr. Léman.
3576 Jung-Küchlein, Zimmermädchen, Glättlerin-Lingère, erstkl. Hotel, Genéve.
3579 Jüngere Köchin, Küchenmädchen, Bursche für Kegelhahn Hotel Hausberg, einfache Serviertöchter, Passantenhotel 40 Betten, B. O.
3583 Lingère-Stoplerin, Hotel 90 Betten, Genéve.
3584 Portier, erstkl. Hotel, Zürich.
3586 Bureauvolontärin, Serviertöchter, Wascherin, u. Überenk., mittl. Passantenhotel, Bern.
3590 Glättlerin-Stoplerin (Aushilfe 4-6 Wochen), Hotel 50 Betten, Aargau.
3591 Serviertöchter für Saal und Restaurant, Jahresstelle, Hotel 50 Betten, View.
3592 Personalbuchhalterin, Mitte Sept., erstkl. Hotel, Zentral-schweiz.
3593 Casserolier, Offiziantin, Bureauvolontärin, Mitte Sept., erstkl. Hotel, Lugano.

Küchenchef, auch für allein, pâtisserie-, entremets-, restaura-tions-u. diätetisch, sicherer, zuverlässig, Mitarbeiter, mit in- und Auslandspraxis, in England, sucht per sofort od. nach Überenkunft Stelle, auch aushilfsweise (frei ab 1. Sept., infolge Hotelurlaub). Chiffre 941

Etage & Lingerie

Lingère, J., gesteteten Alters, in allen Teilen des Berufes tüchtig und vertraut, sprachkundig und sehr labor. evtl. Saisonengagement. Offerten erbeten unter Chiffre 947

Tochter, junge, perfekt Deutsch u. Französisch, etwas Engl., treu u. absolut zuverlässig, sucht Stellung in Hotel, auch in Graubünden, evtl. B. O. War schon in Hotel als Zimmermädchen. Eintritt 9. Sept. oder nach Überenkunft. Offerten unter Chiffre 934

Loge, Lift & Omnibus

Alleinportier-Etagenportier, mit guten Zeugnissen, Deutsch u. u. etwas Franz., sucht Stelle. Eintritt nach Überenkunft. Offerten erb. unter Chiffre 943

Concierge oder Concierge-Conducteur, 28 Jahre alt, militä-risch, 4 Hauptsprachen, sucht Winter- oder Jahresstelle. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten erbeten an J. C., Postfach 28, Schörs. (907)

Portier-Conducteur oder Alleinportier, 30 J., alt, (4 Haupt-sprachen), in ungekündeter Stelle, wünscht sich zu verändern. Offerten unter Chiffre 918

Bains, Cave & Jardin

Caviste, capable, cherche place dans hôtel, restaurant ou buffet de gare. Références à disposition. Chiffre 949

Jardinier, fleuriste, décorateur, 35 Jahre, netter Umgang, fleissig, treu u. absolut zuverlässig, sucht Stellung in Hotel, auch Privat-Studer, Robert, Reichensteinerstr. 17, Basel. (920)

Schenk- und Kellerbursche, junger, sucht Stelle für sofort in Köchin, nach Überenk., evtl. Jahresstelle, mittleres Hotel, Graub. Gute Zeugnisse zu Diensten. Hans Zürcher, Rest. Zoologischer Garten, Basel. (949)

Lehrstellenvermittlung:

3572 Saal- und Kellnerin, Passantenhotel, Winterthur.
3586 Kochlehrling, mittlgr. Passantenhotel, Bern.
3601 Kochlehrtöchter, Passantenhotel, Bern.

Wirtsfrau / Mariage. Suisse, 31 ans, de langue italienne, versé dans l'hôtellerie, grand sympathique, consciencieux, travailleur, caractère agréable, bonne éducation, cherche à connaître demoiselle ou dame, fille d'hôtelier ou restaurateur, de 20 à 30 ans, sympathique, sincère, intelligente, affectueuse, en bonne condition financière, en vue de mariage. Disposé à travailler dans affaire paternelle. Discretion absolue garantie. Offres avec photo avantageuses. Adresser offres à Madame anonyme à Passerio P. No. 74.035, Poste restant, Lugano.

GESUCHT / Servier- resp. Restaurationskochter. In alkoholreies Haus im Tessin. Sprachen: Deutsch, Französisch, wenig Italienisch. Offerten mit Bild und Altersangabe unter Chiffre 2659 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

« Economie dirigée » en Europe

Les Etats qui ont remporté la victoire sur le continent nous donnent aujourd'hui déjà un aperçu de l'idée qu'ils se font de la structure à venir de l'économie européenne. Après avoir longuement commenté l'exposé du Ministre du Reich, Funk, la « Gazette de Francfort » s'exprime ainsi:

« L'ordre futur ne repose pas sur un valeur monétaire libre, mais sur un système de clearing à développements multiples. Alors qu'autrefois par exemple, la France accordait un crédit à la Roumanie et que de ce fait la Roumanie était endettée vis-à-vis de l'Angleterre puisque celle-ci ne pouvait même songer à absorber la quantité de marchandises roumaines correspondante, l'interdépendance avenir sera parfaitement bilatérale. L'Allemagne s'efforcera de beaucoup importer car elle désire avoir un standard de vie élevé. Mais comme l'unité monétaire future sera formée de bons de travail, elle ne peut s'empêcher de continuer à consacrer tous ses efforts à l'exportation. »

Il convient cependant de remarquer que ce même journal s'oppose expressément à la notion d'« économie dirigée » et il déclare que dans le nouvel ordre économique il s'agit simplement de « directives » de l'Etat, soit une solution intermédiaire qui a pour but d'intensifier l'économie privée et principalement l'initiative privée et c'est pourquoi il ne sera pas question d'une économie dirigée pure. C'est donc en fait le système actuel de l'Allemagne et de l'Italie dans lequel la notion d'économie dirigée comporte une délimitation précise par rapport aux formes extrêmes d'un socialisme d'état absolu.

Les « Nouvelles hôtelières allemandes » écrivent à ce sujet:

« De même que la politique économique nationale-socialiste ne s'est pas limitée à mener ces dernières années par un dogmatisme étroit, la reconstruction économique de l'Europe ne donnera pas lieu à une construction artificielle mais à un développement organisé reposant sur les échanges naturels des différentes parties de l'Europe et sera complété par des tractations rationnelles avec les autres continents. »

Les « Nouvelles hôtelières allemandes » font ensuite remarquer que de nombreux Etats européens se rapprochent déjà de cette nouvelle organisation européenne et elles ajoutent en parlant de la Suisse:

« Il reste à savoir si la Suisse tirera finalement de sa situation les conclusions qui s'imposent. Son volume géographique comme aussi son importance économique par rapport à l'ensemble de l'économie européenne est trop faible pour qu'elle puisse empêcher en quoi que ce soit ce développement. Il dépend entièrement d'elle d'utiliser les possibilités qui lui sont offertes de travailler en collaboration des pays voisins. »

Si l'on ne tient compte que des réalités politiques, ces remarques sont parfaitement justes. La liquidation future du conflit avec l'Angleterre ne change rien au fait que le régime du libre échange de pays à pays et de la monnaie libre avec de simples barrières douanières sera prochainement définitivement supprimé.

Economiquement parlant on ne peut plus s'imaginer qu'à la fin de la guerre les pays d'Europe se mettront à ouvrir leurs frontières au trafic des marchandises ou qu'ils réintroduiront sans autre formalité une monnaie libre. On ne peut croire qu'un tel développement se produira puisque les pays en question ne peuvent exposer ni leur trafic de marchandise, ni leur circulation monétaire aux dangers du libre arbitre de l'économie privée. La plupart des pays confient leur prospérité à l'Etat en lui laissant le soin de diriger le commerce et toute l'industrie. Ils considèrent qu'il n'y a plus lieu d'accorder toute liberté aux particuliers pour le trafic extérieur.

Ces Etats veulent diriger le trafic international méthodiquement. La Suisse reste en fait le seul pays d'Europe ayant une économie basée sur une monnaie libre. Or il est clair que dans ce domaine ce n'est pas avec une monnaie libre que l'on parviendra à maintenir le niveau de notre économie. En d'autres termes, avec notre franc suisse libre nous ne pourrions, dans la situation actuelle de l'Europe, assurer en suffisance, ni nos importations, ni nos exportations. On peut même se demander si dans ce développement nos devises libres nous seraient utiles pour un trafic intercontinental car nous courons le risque que les excédents éventuels en notre faveur n'influencent fortement les négociations contractuelles avec les Etats d'Europe. Toutefois, jusqu'à présent, ce trafic de devises libres, pour autant qu'il existe encore, nous a été économiquement, cela l'Allemagne devra bien aussi en convenir. Les conditions d'importation et d'exportation dépendent de plus en plus des Etats et non plus de chaque industriel. Ces conditions sont basées sur le troc et non sur l'argent et elles font intervenir des prestations en place de la monnaie.

L'Allemagne déclare aujourd'hui déjà, sans détour qu'en collaboration avec l'Italie elle prend la direction de ce système de troc européen pour ainsi créer les compensations nécessaires entre les divers pays.

Dans l'intérêt de la paix économique européenne mais surtout pour utiliser les soldes de clearing qui restent incensés à l'avantage ou au désavantage d'un pays, un office central de clearing est en effet indispensable.

Le trafic d'échange doit aussi être réglementé avec les pays extra européens. Si un tel office central n'était pas créé, cela donnerait lieu non seulement à des postes débiteurs ou créanciers

non liquidés qui, suivant les circonstances pourraient être une charge considérable pour le pays que cela concerne, mais on reviendrait à une concurrence commerciale internationale qui remplacerait la concurrence individuelle d'autrefois, ce qui entraînerait de nouveau une guerre commerciale. Le trafic de compensation doit donc être dirigé d'en haut par un office afin d'éviter de telles difficultés ou, dans le cas où elles se produiraient quand même, de pouvoir les liquider par un jugement approprié. Il est naturel que pour des jugements de ce genre on prévoie autant que possible les Etats qui ont la possibilité de faire exécuter leurs arrêts. Là aussi la Suisse devrait comme elle l'a souvent fait jusqu'à présent se montrer favorable à une telle organisation. Elle lui apporterait en définitive non seulement un apaisement pour son économie mais cela servirait aussi la cause de la paix politique, spécialement du fait que, selon les explications données jusqu'à présent, l'indépendance politique doit être maintenue intégralement dans un tel système. L'Allemagne elle-même a profité d'un gros intérêt économique à cette indépendance politique, car des pays qui disposent encore d'un certain pouvoir d'achat sont plus intéressants pour elle comme débouchés, que comme zone de production à organiser.

Dans ces conditions, la façon dont une telle administration se comportera vis-à-vis du tourisme est donc extrêmement importante pour notre pays. Comme l'économie basée sur le libre échange des devises a définitivement cessé en Europe, le trafic touristique devra forcément être intégré dans les clearings internationaux et dans le clearing central. Les Etats devront convenir de certaines sommes qui seront consacrées au tourisme et un office de clearing supérieur devra aussi être institué pour opérer les compensations indispensables dans ce domaine. Le trafic libre fait place au troc ici aussi et il n'est pas exclu que les sommes attribuées aux voyages soient compensées, en tout ou en partie, par le trafic de marchandises ou par des transferts de capitaux.

Mais, comme pour le commerce des marchandises, le point délicat consiste dans l'étendue des contingents qui seront attribués à chaque pays.

La question de nécessité ou de concurrence apparaîtra de nouveau. On se rappelle que déjà avant la guerre, chaque pays était disposé à attirer chez lui le plus grand nombre possible d'étrangers, tout en n'accordant à ses ressortissants qu'un nombre fort restreint d'autorisations pour des voyages à l'étranger. Cette attitude unilatérale doit disparaître avec un clearing européen. Il faudra donc discuter la question de nécessité pour arriver à des accord de clearing convenables. Le système de compensation qui incombera à l'Office central devra faire l'objet de mûres réflexions si l'on veut aboutir à une solution durable et supprimer les mécontentements qui sont la cause de troubles économiques. Pratiquement parlant la Suisse, comme tous les pays essentiellement touristique, peut parfaitement faire partie d'un tel système et elle devra s'y résoudre tant bien que mal. La réussite d'une telle organisation dépendra surtout du compte que l'on tiendra dans ses accords des « volumes », qu'il s'agisse du trafic de marchandises ou du trafic touristique, et du caractère du pays.

Pour la Suisse, il ne faudra pas perdre de vue son caractère de pays de tourisme et le fait qu'une grande partie de la population vit de cette industrie. En d'autres termes, on n'exigera pas de la Suisse qu'il s'adonne encore davantage à l'agriculture, ni qu'il tourne ses regards vers d'autres industries, car cela ne lui offre aucune perspective. Dans les conventions touristiques conclues jusqu'à maintenant, on n'a guère tenu compte de ces circonstances. C'est un peu compréhensible, car ces accords qui, aujourd'hui encore, n'existent que partiellement et plus sur le papier qu'en réalité, devaient tenir compte de la situation incertaine de l'économie allemande et de la guerre qui paraissait vraiment inévitable.

M. Riesen.

Restrictions et adaptation

L'ordonnance du 21 août de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation a suspendu pour deux mois la vente d'une série de produits alimentaires de base. Cette mesure s'explique par les difficultés que nous rencontrons pour nos importations habituelles. Il n'y a donc qu'à s'incliner et à chercher par quels moyens nous pourrions nous adapter à ces restrictions et par quels produits nous pourrions remplacer les denrées qu'il faut économiser à tous prix. Cette mesure est prise heureusement à une époque où nos jardins potagers et nos vergers produisent des fruits et des légumes en abondance; c'est donc de ce côté qu'il convient de tourner ses regards et il faut s'efforcer d'observer strictement les prescriptions de l'Office fédéral de guerre. Les hôteliers ont donc le devoir de faciliter la tâche de l'Office susnommé spécialement en évitant tout gaspillage des produits en question.

Le « Journal des cafetiers et restaurateurs du canton de Vaud » publie à ce sujet les judicieuses remarques suivantes:

Les mesures ordonnées pour ménager ceux de nos produits alimentaires qui peuvent être conservés et pour assurer ainsi notre approvisionnement futur, nous font un devoir d'adapter nos menus aux conditions saisonnières du marché. L'hôtelier, l'observation de ce principe a une portée économique considérable. Songeons aux quantités énormes de denrées qui passent chaque jour sur les tables de nos établissements! Ils peuvent rendre à l'Etat les plus grands services, s'ils ont la sagesse et la volonté de se plier aux exigences du moment, comme aussi lui causer les dommages sensibles s'ils méconnaissent leur devoir.

Personne ne peut mettre en doute la bonne volonté de nos hôteliers ni la haute conception qu'ils ont de leurs devoirs. Aussi sommes-nous tout à fait certains que tous comprendront nos conseils et s'efforceront de les suivre. Rien n'est d'ailleurs plus aisé.

La composition des menus et le choix des plats du jour demande plus que jamais mûre réflexion.

On ménagera donc les provisions de pâtes et de riz et on les remplacera par des légumes non moins savoureux. Comme entremets, nous n'oublierons pas que les fruits se prêtent à des présentations très diverses.

L'Office fédéral pour l'alimentation a déclaré dans une circulaire toute récente que les importations de céréales en provenance d'outre-mer sont entièrement suspendues depuis plus de deux mois. Bien que nos réserves en céréales panifiables soient encore importantes, des économies s'imposent pour les faire durer aussi longtemps que possible. L'Office ajoute les observations suivantes que nous résumons:

« Nous voudrions éviter si possible le rationnement du pain, de la farine, de la semoule et des pâtes et sans doute partagez-vous notre désir. Mail il faut pour cela que chacun économise ces produits, même s'il n'y est pas contraint par des cartes individuelles. On se gardera surtout de les gaspiller. La vente de pain frais est interdite depuis le 10 juillet dernier; cependant, certains milieux cherchent à contourner cette loi lorsqu'ils offrent au public de nouvelles spécialités de remplacement. Nous vous prions instamment de ne pas accorder votre appui à de telles tentatives, afin de réaliser sur toute la ligne les économies escomptées. La prochaine récolte des pommes de terre indigènes promet d'être très satisfaisante, les cultures de légumes sont magnifiques, elles aussi, de même que les vergers. Ce sont là autant d'éléments précieux pour réduire la consommation de pain, de farine, de semoule et de pâtes tant dans l'hôtellerie et les pensions que chez les particuliers. Dans de nombreux établissements s'est maintenue, malgré tout, l'habitude de servir avec les mets de très grosses rations de pain, dont le client ne consomme qu'une partie seulement; le reste passe aux déchets. Trop souvent aussi, on met sur la table du pain que le client n'a pas demandé, même avec des plats qui contiennent déjà essentiellement de la féculé. Nous nous sommes fait une règle, jusqu'ici, d'édicter aussi peu de prescriptions que possible dans ce domaine, espérant que la collaboration spontanée des intéressés permettrait de réaliser des économies suffisantes.

Certes, la consommation du pain dans l'hôtellerie donne encore lieu à bien des abus et il est urgent de s'inspirer davantage de l'esprit d'économie qui doit à tout prix triompher. Nous tenons à renouveler ici nos appels précédents: Ne donnez du pain que sur demande du client et comptez-en le prix à part, même avec des repas du midi ou du soir de fr. 3.— ou moins. Des menus de plus de fr. 3.— peuvent à la rigueur être entendus « pain compris », mais cela ne dispense pas de tout faire pour en restreindre la consommation. La clientèle ne manquera pas, de vous en savoir gré et nous espérons, d'en comprendre les raisons d'intérêt général.

Le mouvement hôtelier en Suisse au mois de mai 1940

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

Deux jours avant la Pentecôte, le Conseil Fédéral, pour la deuxième fois en une année, ordonne la mobilisation générale de l'Armée. Le rappel sous les drapeaux paralysa, en premier lieu le tourisme interne occasionné par les excursions de Pentecôte; ce fait ressort particulièrement du nombre des arrivées dans nos hôtels. En effet les arrivées d'hôtes suisses furent de 6000 unités (36 pour cent) inférieures à celles de l'année passée. Si toutefois le nombre de nuitées ne s'abaissa que de 4000, soit le 7 pour cent, cela s'explique, ainsi que nous le verrons, par le fait que le recul du nombre des hôtes de Pentecôte faisant un court séjour, fut à peu près compensé par une durée de séjour plus longue des hôtes des régions frontrière et des grandes villes pour qui le changement de résidence n'était pas dû à des raisons de délassement.

Domicile régulier des hôtes	Arrivées		Nuitées	
	mai 1939	mai 1940	mai 1939	mai 1940
Suisse.....	169 182	108 941	567 682	527 347
Etranger.....	66 986	11 033	330 254	154 801
Total.....	236 168	119 974	897 936	682 148

Le fléchissement du tourisme étranger observé depuis le début de la guerre a continué. Le nombre des arrivées, pour cette catégorie d'hôtes est tombé de 67 000 à 11 000 (84 pour cent); celui des nuitées annoncées fut, comme pour le mois précédent, de 53 pour cent inférieur. Pour des raisons compréhensibles, le recul du nombre d'hôtes provenant de pays touchés par la guerre est particulièrement important. Ainsi, en ce qui concerne les Anglais, les Hollandais et les Belges, les nuitées enregistrées furent, en chiffres ronds, de deux tiers inférieures à celles de l'année passée; pour les Allemands et les Français, elles furent d'environ la moitié.

Dans l'ensemble on a compté 120 000 arrivées et 682 000 nuitées dans les 6088 établissements hôteliers ouverts (l'année précédente: 6342) et offrant 124 000 lits (135 000), c'est-à-dire 49 pour cent, respectivement 24 pour cent de moins qu'en mai 1939. Sur 100 lits disponibles, 17,7 pour cent furent occupés contre 21,5 pour cent l'année passée.

Alors que le tourisme étranger subissait, en général, une forte régression, le tourisme interne

s'est développé de manière différente suivant les régions. Les stations d'étrangers en haute montagne, dans les Grisons, sont encore peu fréquentées en cette saison. A Davos la fréquentation des hôtels par les étrangers a diminué d'un quart tandis que celle des Suisses s'est maintenue au même niveau que durant l'année précédente.

Dans l'Oberland bernois, on enregistra un recul de 12 500 nuitées d'étrangers et une augmentation de 19 000 nuitées de Suisses. La raison de l'anticipation de ce début de saison est à rechercher dans le mouvement de migration des régions frontrière et des grandes villes, résultant de la mobilisation générale.

Dans la Suisse centrale, le tourisme s'est développé dans le même sens. Le nombre des nuitées tomba de 29 000 à 6500 pour les étrangers et monta de 60 000 à 83 000 pour les Suisses. L'augmentation du tourisme interne n'est pas, ici non plus, due aux hôtes en villégiature.

De même sur les bords du Léman et dans les Alpes vaudoises, les hôtels étrangers furent, au moins en partie, compensés par le tourisme interne. A Lausanne et à Vevey l'augmentation du tourisme interne fut même supérieure au recul du tourisme des étrangers; à Montreux la diminution du nombre des hôtels étrangers fut, aux trois quarts, contrebalancée par une plus forte affluence d'hôtes suisses. A Genève, le fléchissement du nombre de nuitées d'étrangers fut de presque 10 000 nuitées, alors que le nombre des hôtes suisses ne subit pas de changement.

En opposition à ce qui s'est passé dans les régions citées ci-dessus, la diminution des hôtes étrangers correspond, au Tessin, à un affaiblissement du tourisme interne. A un recul des nuitées d'étrangers de 45 000 à 17 000, s'en ajoute un de 63 000 à 51 000 pour les nuitées de Suisses. On enregistra à Lugano 25 000 nuitées contre 50 000 l'année passée; les étrangers participent pour quatre cinquièmes à cette diminution.

Ainsi que le Tessin, la Suisse orientale et le Jura marquent pour le tourisme interne un affaiblissement qui se fait tout au plus sentir que, déjà en temps normal, l'arrivée des étrangers était, pour ces deux régions, d'une importance minime.

Parmi les grandes villes, les chiffres concernant Bâle résultent de la situation de celle-ci à la frontière. Contre 5300 étrangers descendus, il y a un an, dans les établissements hôteliers de Bâle on en compte pendant le mois de mai 406; le nombre des nuitées y est tombé de 11 000 à 1200. A cette chute du tourisme étranger s'ajoute le fléchissement d'un tiers du tourisme interne de sorte que pour une moyenne de 100 lits, douze furent occupés contre 31 l'année précédente. Les hôtels de Berne annoncèrent 5600 nuitées de Suisses et 2800 nuitées d'étrangers en moins.

A Zurich, le degré d'occupation des lits tomba bien au-dessous de la moyenne des années qui ont précédé 1939. La régression du tourisme interne pour la ville de Zurich correspond approximativement à la réduction générale mentionnée plus haut.

Trafic et Tourisme

A Genève

Nous trouvons dans le « Journal de Genève » les considérations suivantes sur la situation actuelle du tourisme à Genève.

En temps ordinaire, Genève voyait venir à elle dès le 15 août, les étrangers en nombre. Abandonnant les stations de montagne au indigènes, ils affectionnaient nos villes de la plaine et plus particulièrement celles qui bordent notre lac. L'été 1939 fut exceptionnel, chacun sait pourquoi. Les jours que nous vivons sont durs pour notre tourisme local. Plus d'autocars pour visiter la ville; point d'Anglais, d'Américains, de Hollandais, munis de livres, de dollars ou de florins. L'un après l'autre nos grands hôtels mettent leurs volets. Le spectacle des larges baies fermées afflige, mais on ne saurait demander à un propriétaire d'hôtel de maintenir sa maison ouverte, ou de garder un personnel dix fois plus nombreux que ses hôtes. Il y a là une situation qui doit retenir l'attention des autorités et celle des milieux intéressés à la sauvegarde de notre économie.

L'Association des Intérêts de Genève s'est efforcée, dans la mesure du possible, d'attirer chez nous un courant touristique de Suisse alémanique. Hélas! Les événements ont desservi les dirigeants du bureau des Bergues, surtout la diminution et même l'arrêt, en plein été, du tourisme automobile. Pour Genève, la suppression des billets du dimanche décidée par les C.F.F. dès le 5 mai, a été funeste à notre tourisme. Ni les démarches de l'Association, ni les interventions du Conseil d'Etat, de l'Office suisse du tourisme, de la Société suisse des hôteliers, ni l'appel du Conseiller fédéral Celio en faveur des vacances, n'ont pu fléchir l'administration des C.F.F., qui argue d'arguments d'ordre technique. Ces billets sont de nouveau émis depuis 31 août en avance d'une semaine sur la date prévue. Mais la saison est fort compromise. Les billets de vacances introduits par les C.F.F. ne sauraient s'appliquer à une ville comme la nôtre d'où toute excursion vers le dehors est actuellement bannie; aussi l'Association des Intérêts de Genève avait-elle demandé de réduire la durée du séjour de cinq à deux jours. Berne repoussa cette requête.

Le Bureau de la place des Bergues a entrepris au début de l'année déjà, une importante campagne de propagande en Suisse alémanique, mais semble que les résultats n'ont pas répondu aux efforts, car on n'a pas constaté de courant touristique proprement dit.

L'activité de l'Association des Intérêts de Genève comporte maintenant, dans le cadre des

œuvres nées de la guerre, un centre de souscriptions en faveur des organisations de bienfaisance, un service complet de logement, un autre de renseignements sur les questions relatives au rapatriement.

Société de développement de Château-d'Oex

La Société de développement de Château-d'Oex qui groupe 181 membres a tenu récemment son assemblée générale. Les comptes et le budget pour 1939 et le budget pour 1940 ont été approuvés.

La station a subi durement le contre-coup des événements. La saison d'hiver 1939/40 a été franchement mauvaise en dépit de tous les efforts de propagande. La collaboration du M.O.B. avec une agence genevoise pour créer « un weekend blanc » n'a pas donné de résultats. L'Ecole de ski a été peu fréquentée et n'a duré que 3 semaines. Les matches de hockey ont été gâchés par les mauvais temps et le manque de glace. Le résultat financier du concours romand de ski, les 20 et 21 janvier, n'a pas été favorable.

Pour les touristes étrangers

L'Office national suisse du tourisme communique:

« Les difficultés faites par certains cantons à l'entrée sur leur territoire ont été levées, de sorte que les étrangers venus en Suisse pour y voyager et y passer leurs vacances peuvent comme naguère passer librement d'un canton dans un autre. »

Le XXIe Comptoir Suisse

Le XXIe Comptoir Suisse ouvrira sous peu ses portes, pour sa quinzaine habituelle, dans des circonstances très différentes de celles qui marqueront les quatre premiers lustres de son existence.

La solution de tous ces problèmes en suspens dépendra en grande partie de la marche des affaires, de la reprise de la vie économique. Plus les affaires se développeront normalement, moins il sera nécessaire de recourir à de grands travaux qui ne constituent souvent qu'un expédient. C'est pour cette raison que nos autorités ont, en particulier, invité tous ceux qui sont en mesure de le faire, de ne pas oublier notre industrie du tourisme, nos hôtels, et de séjourner dans nos stations, car ils donneront ainsi du travail à autrui et contribueront efficacement à lutter contre le chômage. Ce mot d'ordre, s'il est justifié par notre branche du tourisme, l'est sans doute aussi, et à plus forte raison, dans d'autres domaines de la production et de l'échange, pour lesquels on peut dire également que, acheter, c'est donner du pain à ses concitoyens.

N'oublions pas, en outre, que pour tenir compte des circonstances nouvelles créées par une situation dont notre pays n'est pas responsable, notre économie devra s'adapter, bon nombre de branches transformer leur production. Le Comptoir Suisse, précisément parce qu'il rapproche tous les intéressés aux transactions, facilitera la présentation et l'écoulement de produits ou d'articles nouveaux, tout en constituant pour le public une source d'enseignements qui ne pourront que lui être profitables.

Le XXIe Comptoir Suisse présentera cette année, comme d'habitude, ses principaux groupes d'exposition au grand complet: alimentation, arts et métiers, arts ménagers, économie domestique, mobilier, ameublement, organisation commerciale, produits textiles, industries du gaz et de l'électricité, sport et tourisme, économie de guerre, art floral et horticulture, agriculture et viticulture, etc., et ses marchés-concours de gros et petit détail.

Nouvelles financières

Société Immobilière de Caux

L'exploitation du Caux-Palace s'est soldée, pour l'exercice qui a pris fin le 31 mars 1940, par une perte de 19 mille francs, à laquelle s'ajoutent 19 mille francs de frais d'entretien, de frais généraux, d'impôts et de primes d'assurance. A ces charges ne s'opposent que six mille francs, résultant de la vente d'un terrain. L'hôtel, comptabilisé avec le mobilier à 1,58 million, est grevé d'un emprunt hypothécaire en premier rang de 450.000 francs et d'un emprunt en second rang de 450.000 francs également. Les intérêts de ces emprunts, comme s'est le cas depuis plusieurs années, n'ont pas pu être payés. Au 31 mars 1940, il était dû aux deux banques créancières 126 mille francs d'intérêts arriérés, après que les intérêts d'un certain nombre d'années eurent été abandonnés. Au 30 juin dernier, ces intérêts arriérés représentaient la somme de 134 mille francs. En outre, les

Hausse des prix d'hôtel

Le Comité directeur de la S.S.H. a décidé dans sa séance du 27 août de proposer au Comité central et à l'Assemblée des délégués de hausser de 10% les prix des chambres et les prix de pension. Cette hausse avait déjà été envisagée il y a un certain temps. Les sections et les délégués doivent prendre une décision à ce sujet afin que cette question puisse être réglée définitivement lors de l'Assemblée des délégués des 5 et 6 septembre. Une hausse des prix d'hôtel minima est parfaitement justifiée du fait de l'augmentation de prix des denrées alimentaires, des combustibles et du renchérissement des autres frais généraux.

banques ont avancé, ces dernières années, 160 mille francs pour couvrir les déficits d'exploitation. Mais elles ne peuvent pas éternellement avancer des fonds et la société ne peut pas obtenir une avance de la Fiduciaire Hôtelière qui considère l'entreprise comme non viable. Dans ces conditions, il ne reste plus qu'à fermer l'hôtel. Mais dans ce cas il subsistera des frais d'entretien et d'assurance pour un montant de 12 à 15 mille francs annuellement, même après une notable réduction des estimations. Pour sauvegarder leurs intérêts, les deux banques créancières ont demandé à l'Office des poursuites de gérer les immeubles de la société et d'être autorisées à les vendre au cas fort hypothétique où il se trouverait un acheteur.

Eine Sekunde unvorsichtig



... und schon hat Sie ein Unfall ereilt, der Sie für kürzere oder längere Zeit von der Ausübung Ihres Berufes abhält. Wenn Sie jedoch rechtzeitig eine schutzgebende Versicherung bei der „Zürich-Unfall“ abgeschlossen haben, dann werden die wirtschaftlichen Folgen dieses Unfalls Sie nicht mehr drücken.

„ZÜRICH“ Unfall

„Zürich“ Allgemeine Unfall- und Haftpflicht-Versicherungs-A.-G.
Direktion: Mythenquai 2, Zürich 2

Vergünstigungsvertrag mit dem Schweizer Hotelier-Verein

Die vorzüglichen
RUFF-WÜRSTLI



Eine ideale Reserve für Stossbetrieb. Kein Verlust. Sofort tischfertig. Jeder Restaurateur sollte einige Dosen dieser hervorragenden Würstli in Vorrat halten. Prompter Versand in Dosen in verschiedenen Grössen. Qualitätsvergleiche überzeugen!

Verlangen Sie bitte unsere Preislisten über vorteilhafte Konserven für Hotels und Restaurants.

RUFF
Würst- und Konservenfabrik ZÜRICH

14. September
Ziehung

Kaufen Sie Ihr Los heute nicht erst am letzten Tag
INTERKANTONALE Landes-Lotterie
Für wohltätige u. gemeinnützige Zwecke, Arbeitsbeschaffung und Soldatenfürsorge

Einzellose Fr. 5.—, Serien zu 10 Losen Fr. 50.— mit Treffer erhältlich bei allen mit dem Roten Kleeblatt gekennzeichneten Verkaufsstellen und Banken, sowie im offiziellen Lotteriebüro, Nüscherstrasse 45, Zürich, Telefon 3.76.70, Postcheck-Konto VIII/27600.

sicherem Plakat
-Plakat
Lotteriebüro, Nüscherstrasse 45, Zürich, Telefon 3.76.70, Postcheck-Konto VIII/27600.

HYGIENISCHE
Bedarfsartikel und Gummiwaren

Spezialmarke „Fronms Act“ 5.50; „Neverrip“ 4.50 p. Dtz. Preisliste Nr. 10 mit dem Recht auf interessanten Ausschau gratis, verschlossen.

Sanitätsgeschäft P. Hübscher
Seefeldstrasse 4, Zürich 8.

LENDI & CO.
Regierungs- und Kloster-Kellerei
St. Gallen

1865—1940
75 JAHRE LENDI-WEINE

Aus Tiroler
Produzentenkellereien

KALTERERSEEWEIN Auslese
BOZENER SONNENHALDE „Monopol-Marke“
BOZENER LAGREIN KRETZER
TIROLER LEITEN Schloss Schwarburg
ST. MAGDALENER „Tirols Perle“

Occasions-
zu kaufen gesucht. Angebote an
Bahnhofstrasse 3, Zürich 2880 A.

Barmaid
jeune fille, 24 ans, très au courant du service de bar, cherche place pour saison ou à l'année. Ecrire sous chiffre n. 61995 X., Publicitas, Genève.

Grössere Heilstätte sucht für Jahresstelle tüchtige

Chefköchin
eventuell ledigen

Küchenchef

mit guten Zeugnissen und umfassenden Kenntnissen in der Krankenküche (Diät- u. salzlose Kost), Ausführende Offerten mit Angaben über bisherige Tätigkeit u. Lohnansprüche sind unter Beilage von Zeugniskopien u. Photo zu richten unter Chiffre C. H. 2682 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

erfahrene

Köchin

mit Diätkenntnissen und guten Zeugnissen sucht Stelle in grösseren Betrieb. Offerten unter Chiffre A 493 F an Publicitas Frauenfeld.

WOLLEN SIE
in Ihr Hotel solide, schöne, mottensichere

Foyers
Salonteppe
Spannteppe, uni und gemustert
Hallen-, Korridor- u. Treppentläufer



dann verlangen Sie bei Bedarf stets Marke „Bär“ die bewährten Erzeugnisse der ältesten Teppich-Fabrik d. Schweiz.

SCHWEIZ. TEPPICHFABRIK ENNENDA

Das Huhn im Topf!

Das bieten Sie Ihren Gästen mit der feinen, gehaltvollen

TES - Hühner-Fleischbrühe

denn dazu werden fette Suppenhühner verarbeitet, mit feinen Kräutern, Suppengemüse und Gewürzen durchsetzt. Etwas ganz vorzügliches für die feinere Tafel. Ein Versuch wird auch Sie begeistern!

Verlangen Sie Gratismuster oder Vertreterbesuch.

Haco-Gesellschaft A.G., Gümüli-Bern

Christofle

CHRISTOFLE s'est acquis depuis plus de 100 ans une renommée mondiale par sa production inégale en

Couverts et Services de table argentés

L'USINE CHRISTOFLE A PESEUX (NEUCHÂTEL)

est d'autre part à la disposition de ses clients pour entreprendre toutes

Réparations et Réargentures

de l'orfèvrerie d'Hôtels détériorée, quelle qu'en soit la provenance. Garantie formelle et prix modérés.

Demandez-nous offre sans engagement ou la visite de notre représentant.

Adresse:
S. A. D'ORFÈVRE CHRISTOFLE PESEUX-NEUCHÂTEL

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einsch. Fremdsprachen, Sonderlehrgänge für den Reception-, Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahme. Auswärtig und Prospekte durch

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

PRIMA
Seifen u. Waschmittel
liefern zu Tagespreisen

Chemische- und Seifenfabrik Stalden, Konolfingen

Pension-Tea-Room à louer
au-dessus de Montreux. Maison-chalet confortable (eau courante, 25 lits), entièrement meublé. Tea-room avec jardin-terrasse. Affaire intéressante pour jeune ménage disposant de quelques mille francs. Un des époux connaissant la cuisine. Ecrire case postale 285 à Montreux.

Zu vermieten
infolge Krankheit, in nächster Nähe Basels, grosses, gut-
eingeführtes

**Saal-
geschäft**

mit Restaurant, Gasthof und Gartenwirtschaft. Ganzjahresgeschäft. Für tüchtige Wirtsfamilie gute Existenz. Antritt nach Übereinkunft. Anfragen unter Chiffre C 4835 Q an Publicitas Basel.

Für tüchtigen Küchenchef
ein in prächtiger Lage im berrischen Seeland gelegenes

Hotel umständehalber sofort zu verkaufen
Off. unt. Chiffre W. N. 2709 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

SCHINDLER-AUFZÜGE & ELEKTROMOTOREN
GERÄUSCHLOS
REPARATUREN
SCHNECKENRÄDER
ZAHNRÄDER
VENTILATOREN
SCHINDLER & CIE AG LUZERN



Ich suche für meinen

Küchenchef
in erstklassigem Hotel, während Herbst, Winter und Frühjahr

Beschäftigung
Dir. Ad. Müller, Kurhaus Passauweg.