

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Band: 52 (1943)
Heft: 26

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 10.11.2024

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

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

ABONNEMENTS:
Schweiz: jährlich Fr. 12.—, halbjährlich Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnements: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

REDAKTION UND EXPEDITION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen.
Postcheck- und Girokonto: V 85, Téléphone 279 34.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Zweihundfünfzigster Jahrgang



Cinquante-deuxième année

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

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

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

REDACTION ET ADMINISTRATION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Responsible pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riesen.
Compte de chèques postaux No. V 85, Téléphone 279 34.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

Basel, 1. Juli 1943

Erscheint jeden Donnerstag

N° 26

Paraît tous les jeudis

Bâle, 1er juillet 1943

Die Luzerner Delegiertenversammlung

Rückblick

Die hinter uns liegende ordentliche Delegiertenversammlung war in mancher Hinsicht recht bemerkenswert. Sie bedeutet je nach der weitem Entwicklung, welche das bei dieser Gelegenheit unterbreitete Projekt vom Direktor des Eidg. Amtes für Verkehr nimmt, vielleicht sogar einen Markstein im Ablauf dieser Tagungen. Nach der bisherigen Reaktion in der Presse und den uns seither zugegangenen Berichten aus Mitgliederkreis und Sektionskreisen zu urteilen, hat dieser Sanierungsvorschlag jedenfalls der Luzerner Versammlung das Gepräge gegeben, ohne dass deswegen die übrigen Verhandlungen an Interesse oder Wichtigkeit für den weitem Gang der Vereinsgeschäfte verloren hätten.

Wenn die Präsenzliste rund 190 Teilnehmer ausweist, so könnte eigentlich die Beteiligung als eine erfreuliche bezeichnet werden. Dies trifft wohl für die freien Teilnehmer zu, gilt aber nicht uneingeschränkt für die Sektionen, von welchen nur 52 vertreten waren, die zusammen 95 Delegierte nach Luzern aufboten. Mancherlei Gründe, wie vorgeschrittene Saison, wirtschaftliche Schwierigkeiten, Militärdienst, Anbaupflicht usw., mögen das Fernbleiben des einen oder andern Delegierten gerechtfertigt haben. Trotzdem ist es zu bedauern, dass sich nicht alle Ortssektionen aus ausgesprochenen Fremdenverkehrsgebieten dazu aufraffen konnten, wenigstens ein Mitglied zu den Verhandlungen abzuordnen. Denn selbst wenn die eigenen Geschäfte darniederliegen, stellen sich für die Berufs- und Vereinsangehörigen laufend allerlei Fragen, über welche die Verhandlungen an Delegiertenversammlungen meistens den gewünschten Aufschluss geben, oder dann Gelegenheit zu einer Aussprache und Orientierung bieten. Andererseits dürfte mit Genugtuung konstatiert werden, dass es zahlreichen Ämtern und Abteilungen der Bundesverwaltung, deren Tätigkeitsbereich den Fremdenverkehr erfasst, daran lag, an den Verhandlungen teilzunehmen. Ebenso ist es für die Vereinsorgane wertvoll, zu wissen, dass die massgebliche Tagespresse an unseren Veranstaltungen regen Anteil nimmt und dieses Interesse übrigens nicht nur anlässlich der Hauptversammlung, sondern auch das Jahr hindurch bekundet.

Dem flotten Verlauf der Verhandlungen kam die vom Zentralvorstand vorgenommene Zweiteilung der Beratungen sehr zu statten. Die Zusammenfassung der statutarischen Traktanden, sowie der ausgesprochen verwaltungsmässigen sowie vereinsinternen Geschäfte in der Nachmittagsitzung vom Mittwoch erlaubte es, den zweiten Verhandlungstag den wichtigsten Referaten und damit der Behandlung aktuellster Tagesfragen zu reservieren, und vermittelte zudem einen geschlosseneren Überblick von der Vereinstätigkeit und dem Arbeitspensum der verschiedenen Vereinsorgane. Im Vergleich zu früheren Tagungen dieser Art hielt sich die Diskussion in sehr bescheidenem Rahmen, obwohl für eine Aussprache genügend Zeit und Gelegenheit vorhanden gewesen wäre. Auch hat das Interesse der Mitgliedschaft am Vereinsgeschehen nicht nachgelassen, noch waren Anzeichen für eine weniger kritische Einstellung zu den Zeitproblemen bemerkbar. Wenn also die Aussprache keine grösseren Ausmasses annahm, so darf dies wohl als ein Zeichen der Zu-

stimmung zur Geschäftsführung durch den Zentralvorstand ausgelegt werden. Die Verhandlungen gestalteten sich auch deshalb flüssig, weil die Geschäfte von der Vereinsleitung mit gewohnter Sorgfalt und Gründlichkeit vorbereitet worden waren, wozu übrigens noch eine letzte Vorstandssitzung am Vortage der Delegiertenversammlung Gelegenheit bot.

So sehr die drei Hauptreferate eine möglichst ausführliche Berichterstattung rechtfertigen würden, so müssen wir uns doch schon im Hinblick auf die Papierrationierung auf die auszugsweise Wiedergabe der Darlegungen beschränken und aus den nämlichen Gründen neuerdings von der Veröffentlichung der Präsenzliste der Delegierten absehen.

Der Leiter unserer Wirtschaftlichen Beratungsstelle war im Anschluss an seinen Bericht über die Versorgungslage auf eine Reihe von Anfragen und Interpellationen gefasst, doch hat ihm die Versammlung die Aufgabe dieses Mal recht leicht gemacht, indem keine Wortbegehren vorlagen. Das mag, wie der Zentralpräsident ausführte, darin gelegen haben, dass das Referat eine so vorzügliche und umfassende Orientierung bot, die weder Lücken aufwies noch eine zusätzliche Information notwendig gemacht hätte. In der zustimmenden und stillschweigenden Kenntnisnahme dieses Berichtes erblicken wir einen Beweis dafür, wie sehr sich die Hotellerie bereits den kriegswirtschaftlichen Verhältnissen angepasst und sich mit den zwangsläufigen Gegebenheiten der Versorgungslage sowie des Rationierungssystems abgefunden hat. Diese Sachlage stellt dem Hotelgewerbe ein sehr günstiges Zeugnis aus, indem wohl kein anderer Wirtschaftszweig so restlos von den kriegswirtschaftlichen Massnahmen erfasst ist wie die kollektiven Haushaltungen und kaum eine private Unternehmertätigkeit derart durch ein Gehege von Vorschriften und Verboten aller Art eingegengt worden ist.

Eine etwas drastischere Note in die Beurteilung der gegenwärtigen Situation brachte der Rechenschaftsbericht unserer Direktion, der die heiklere und wohl auch undankbare Aufgabe zufiel, sich mit der beherrschenden Einstellung zu den dringendsten Postulaten der Hotellerie kritisch auseinanderzusetzen. Dabei wurden keineswegs die positiven Leistungen des mit Bundeshilfe tätigen Hilfsinstitutes oder die Wohlthat der bisherigen rechtlichen Massnahmen verkannt, doch kam das Bedauern darüber zum Ausdruck, dass die Einsicht für die Notwendigkeit staatlicher Hilfe zum Teil reichlich spät einkehrte und auch dann die Meinungen über deren Ausmass stark auseinandergingen. Gerade die aus der Schilderung der Verhältnisse abgeleitete Schlussfolgerung, dass mit der entscheidenden Hilfe in bezug auf Entschuldung und bauliche Sanierung nicht länger zugewartet werden dürfe, gab dem Referat von Herrn Dir. Cottier erst die richtige Kulisse. Dessen Vorschläge wirkten vor allem deshalb so bestechend, weil sie mit einem Schläge aus dem dargelegten Stadium der Stagnation herausführten und der Hotellerie Millionenbeträge zur Inangriffnahme der baulichen und finanziellen Rekonstruktion in greifbare Nähe rücken. Der Gegensatz zwischen der vorangegangenen Berichterstattung über die zum Teil schleppenden sowie zeitraubenden Verhandlungen mit den verschiedenen staatlichen Instanzen und den

präzisen Vorschlägen für ein eigentliches Sofortprogramm unterstrich noch den Wert des positiven und konstruktiven Beitrages von Direktor Cottier. Ein Diskussionsredner drückte sich plastisch dahin aus, dass das Projekt nach der langen Zeit, da die Hotellerie mehr oder weniger sich selbst überlassen war, wie eine erlösende Tat wirke. Ja, die Gedankengänge des Vortragenden wurden seither bereits in der Presse als ein „Plan Cottier“ gewürdigt und damit mit guter Begründung dem denkwürdigen Plan Wahlen zur Seite gestellt, der gleichfalls die Situation für weite Bevölkerungskreise und ganze Wirtschaftszweige mit einem Schläge änderte. Die organisierte Hotellerie wird freilich ungeachtet der ersten verdienten Begeisterung, welche diesen Vorschlägen entgegengebracht wurde, die Pflicht haben, den Plan auch kritisch unter die Lupe zu nehmen. Dabei soll keine Zeit verloren gehen, weshalb der Zentralvorstand bereits im Laufe des kommenden Monats zur einlässlichen Prüfung und Beratung über das Projekt zusammentreten wird. In der Zwischenzeit werden sich auch die Sektionen und die einzelnen Betriebe genauestens darüber Rechenschaft geben, wie sich im konkreten Fall das Umlageverfahren und die Verwirklichung des angestrebten Solidarprinzips auswirken.

Erfreulicherweise hat der Projektverfasser selbst seine Vorschläge nur als eine Diskussionsbasis bezeichnet, so dass also die Möglichkeit eingeräumt bleibt, sich als notwendig erweisende Korrekturen anzubringen. Sie sollen nicht etwa das Projekt verwässern oder daraus einen faulen Kompromiss schmieden. Gewisse Änderungen könnten jedoch dessen Verwirklichung erleichtern und es unter allen Umständen für das Hotelgewerbe tragbar machen. Eine erste Kardinalfrage betrifft — um nur diese zu nennen — die künftige Preisgestaltung; denn nach

Der Verlauf der Verhandlungen

Begrüssungsansprache des Zentralpräsidenten

Nach einem freundlichen Willkomm an die verschiedenen Ehren Gäste, Delegierten und freien Besucher, stellt Herr Dr. H. Seiler in einer trefflichen Charakterisierung der Vereinstätigkeit fest, dass man dem Fremdenverkehr immer mehr Aufmerksamkeit schenken und die sich daraus ergebenden Probleme von Wissenschaft, Wirtschaft und Behörden nach den verschiedenen Gesichtspunkten studiert werden. So sehr diese Erörterungen zu begrüssen sind, so decken sie sich freilich nicht immer mit den Zielen, die unser Verein anstrebt. Uns geht es in der berechtigten Wahrung der Mitgliederinteressen vor allem darum, die Betriebsinhaber und deren Familien dem angestammten Berufe erhalten zu können, ihnen die Existenz zu ermöglichen und vom Vereine aus an den Massnahmen mitzuarbeiten, die der Hotellerie eine neue Blüte bringen sollen. Dabei wurde von jeher die Selbsthilfe in den Vordergrund gestellt. Allein, ebensowenig wie andere Wirtschaftszweige, die nicht einmal von Krieg und Krise so hart betroffen wurden, wie das Gastgewerbe, können wir unter den heutigen Verhältnissen ohne den staatlichen Beistand auskommen. Es handelt sich dabei nicht um eine rein finanzielle Beanspruchung der öffentlichen Hand, sondern ebenso sehr um den rechtlichen Schutz, der wiederum eine vermehrte Selbsthilfe in die Wege zu leiten vermag.

Bei der Behandlung der einschlägigen Probleme geht man allzusehr von den Gegebenheiten im Fremdenverkehr aus, ohne sich näher um die eigentlichen Träger des Wirtschaftszweiges, die Hotellerie, zu kümmern. Die Sanierung erfüllt aber ihren Zweck nur dann, wenn sie ihr Hauptaugenmerk auf die Erhaltung und Rettung eben dieser wirtschaftlichen Tragsäulen richtet. Es

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Die statutarischen Geschäfte (Fortsetzung) — Seite 3: Die Hauptreferate — Seite 4: Aus dem Zentralvorstand — Fremdenverkehr im April — Seite 5: Erhebung über Fleischpunktausstände — Übrige kriegswirtschaftliche Massnahmen — Kriegswirtschaftliche Orientierung — Seite 6: Aus den Sektionen — Seite 7: Zum Projekt einer internationalen Hotel- und Restaurant-Ausstellung — Personalrubrik — Vermischtes — Seite 8: Wirtschaftliche Notizen — Büchertisch — Geschäftliche Mitteilungen — Saisonchronik.

der jetzigen Rentabilitätsrechnung ist es gar nicht denkbar, die Solidarbeiträge aus den heutigen Hotelpreisen herauszuwirtschaften. Wird aber eine dementsprechende Preisermässigung behördlicherseits zugestanden, so stellt sich sofort die Frage nach der Wettbewerbsfähigkeit der neuen Preise und ihrer Auswirkung auf die künftigen Frequenzen. Dieser und viele andere Aspekte müssen noch erwoogen werden. Das soll aber die speeditive Überprüfung des Projektes durch Behörden und fremdenverkehrswirtschaftliche Organisationen nicht behindern.

Die Tagung bedeutete alles in allem einen erfreulichen Schritt vorwärts in der Behandlung der dem Verein obliegenden Aufgaben. Wenn sich die Verhandlungen in einem ansprechenden Rahmen abwickelten, so kommt dabei der gastgebenden Sektion Luzern und ihren tüchtigen Kräften ein Hauptverdienst zu. Auch die Anwesenheit der Luzerner Behörden an den Verhandlungen und das treffliche Votum von Stadtpräsident Dr. Wey liessen erkennen, wie sehr die Vertreter des Gastgewerbes in der Leuchtentadt willkommen waren und mit welchem Interesse ihre Magistraten die weitere Entwicklung der Hotellerie verfolgten.

Möge diese Atmosphäre des gegenseitigen Verständnisses und der beidseitigen Wertschätzung vom Stände Luzern aus in Kantonen und Bund weitere Kreise ziehen, dann ist es um das künftige Schicksal der Hotellerie nicht schlecht bestellt. b.

geht nicht allein um die Betriebe als rein materielle Grössen, sondern ebenso sehr um ideelle Werte, um die Hotelierefamilien und das Heer der Angestellten mit ihren Angehörigen.

Wir wissen das bisher von den Behörden gewährte Entgegenkommen zu schätzen, müssen aber darauf abstellen, dass die bisherigen Hilfsmassnahmen in verschiedener Richtung ausgebaut und baldmöglichst intensiviert werden. Die Aussprache mit Herrn Bundesrat von Steiger berechtigt uns zur Erwartung, dass unseren Postulaten eine positive und beförderliche Behandlung zuteil wird.

Die statutarischen Geschäfte Geschäftsbericht für das Jahr 1942

Die abschnittsweise Behandlung des Jahresberichtes gibt dem Berichterstatter, Herrn Oberstleutnant Gamma, Gelegenheit, ergänzend auf einige Punkte hinzuweisen. Da die Saisonhotellerie von der Krise am schwersten betroffen wurde und im besonderen auch die Berghotels unter der Lahmlegung des Autoverkehrs leiden, so sollte bei den künftigen Sanierungsmassnahmen auf diese Betriebsgruppen ganz speziell Rücksicht genommen werden. Bei der Behandlung der kriegswirtschaftlichen Fragen hat sich die Zusammenarbeit mit dem Schweizer Wirtverein sehr bewährt. Nachdem unserem Verband das Primat in der organisatorischen Zusammenfassung und der Interessenwahrung des Beherbergungsgewerbes zukommt, so müssen wir es auch allen Betrieben ermöglichen, der Berufsorganisation beizutreten. Dies ist zu erreichen entweder durch die Einführung einer weiteren Preiskategorie oder einer Ermächtigung an den Vorstand, in besonders ge-

Menüs für geschlossene Gesellschaften

Gemäss den Richtlinien, die das eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt in Auslegung seiner Verfügung Nr. 69, vom 30. November 1942, über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln (Einsparungen an Lebens- und Futtermitteln) am 16. April 1943 erlassen hat, brauchen Menüs, die mit einer grösseren geschlossenen Gesellschaft vereinbar und ausschliesslich dieser serviert werden, nicht unter die in Art. 3, lit. a, der genannten Verfügung erlaubten 3 Tagesmenüs gezählt zu werden. Das will jedoch nicht heissen, dass auch die übrigen Bestimmungen der Verfügung Nr. 69 in bezug auf die Abgabe solcher Essen gelockert wären! Selbstverständlich gelten diese in vollem Umfang auch bei diesen Anlässen, so z. B. diejenigen über die Zusammensetzung der Menüs. Auch diese Menüs dürfen gemäss Art. 4, Abs. 1, an Werkzeugen nur eine Suppe oder eine Vorspeise, eine Hauptspeise, eine Nachspeise oder Früchte enthalten und nur an Sonn- und Feiertagen sowie für Hochzeitsgesellschaften vierteilig, d. h. aus Suppe und Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise oder Früchten zusammengesetzt sein. (Als Feiertage gelten gemäss den obgenannten Richtlinien: Neujahr, Karfreitag, Auferstehung, Weihnachten.) Ferner sind insbesondere auch zu beachten die Bestimmungen betreffend Abgabe von Mahlzeitencoupons (Art. 5), die Abgabeverbote (Art. 2) und das Spargelot im allgemeinen (Art. 1).

Fisch und Fleisch

Bekanntlich verbietet die Verfügung Nr. 69 des eidg. Kriegs-Ernährungs-Amtes die Abgabe einer Fisch- und einer Fleischplatte in ein und demselben Essen. Sie macht nur eine Ausnahme für Fischresten- und Fleischrestenspeisen. Dieses Verbot gilt selbstverständlich auch für Essen, die nicht auf Grund der Menuekarte, sondern à-la-carte bestellt werden. Es ist somit dem Gast nicht gestattet, als 1. Gang einen Fisch zu bestellen und als Hauptgang ein Fleischgericht. Die vom eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt untersuchten Straffälle zeigen leider immer wieder, dass diese Bestimmungen noch zu wenig beachtet werden.

Coupons, „Tafelschokolade“ und „Confiserie“

Laut den Bestimmungen des Kriegs-Ernährungs-Amtes sind die Coupons „Tafelschokolade“ und „Confiserie“ den Angestellten am Anfang jedes Monats auszuhändigen. Der Betriebsleiter darf diese Coupons nicht selbst einlösen und die dafür erhaltenen Waren in seinem Betriebe verwenden.

Einmachzuckerkarte

Die Angestellten sind auf Grund der Richtlinien des eidg. Kriegs-Ernährungs-Amtes über die Abgabe von Rationierungsausweisen durch Angestellte in kollektiven Haushaltungen vom 10. Mai 1943 nun dann verpflichtet, die Monats-Coupons der Einmachzuckerkarte dem Betriebsleiter abzugeben, wenn sie in der Verpflegung Konfitüre in entsprechenden Mengen erhalten.

An Angestellte, die ihre Stelle verlassen, sind die restlichen Coupons der Einmachzuckerkarte auszuhändigen, sofern der Arbeitgeber diese in den Händen hat.

Wieviele Mc dürfen verlangt werden?

Die Verfügung Nr. 69, Art. 5, legt eindeutig fest, dass für die Hauptmahlzeiten (Mittag- und Abendessen) nur 2 Mc verlangt werden dürfen. Diese Bestimmung findet in erster Linie auf die Tagesmenüs Anwendung. Dies bereitet keine Schwierigkeiten, denn der Wirt hat es ja in der Hand, die Menüs so zusammenzustellen, dass er zu ihrer Zubereitung keine grössere Zahl von Mc benötigt.

Bei Essen, die durch den Gast aus den offerierten à-la-carte-Speisen zusammengestellt werden, lässt die Verfügung die Höchstzahl von 3 Mc zu. Es ist also keineswegs gestattet, mehr als 3 Mc zu verlangen. Es liegt bereits ein Strafurteil vor, in welchem ein Wirt bestraft wurde, der 4 und mehr Mc für solche Essen verlangt hat.

Bestellt beispielsweise ein Gast eine à-la-carte-Speise, zu deren Herstellung viele rationierte Lebensmittel verwendet werden müssen, und für die 3 Mc verlangt werden kann, lässt sich ferner eine Suppe und eine Portion Käse als Nachspeise servieren, so würden sich zwar bei Addition der Zahlen wahrscheinlich 4 oder sogar noch mehr Mc ergeben. Trotzdem darf die Maximalzahl von 3 abzugebenden Mc nicht überschritten werden. Der Gast hat aber keinen Anspruch auf eine derartige Zusammenstellung seines Essens und der Gastwirt kann ihn ersuchen, die Bestellung anders aufzugeben. Trotz wiederholten Publikationen glauben viele Gäste immer noch, sich über die dem Gastgewerbe auferlegten Beschränkungen hinwegsetzen zu können. Der Betriebsleiter hat deshalb die wichtige Aufgabe, seine Gäste immer wieder aufzuklären.

Mc-Abgabe für Glaçe

Wiederholte Anfragen aus Wirte- und Gästekreisen zeigen, dass eine gewisse Unklarheit über die Bewertung von Glaçe mit Mc besteht.

Laut der Verfügung Nr. 69, Art. 5, sind für Zwischenverpflegungen, die rationierte Lebensmittel enthalten, Mc zu verlangen. Glaçe ist aber nichts anderes als eine Zwischenverpflegung, und es sind demnach für alle Arten von Eis (sofern zu deren Herstellung rationierte Lebensmittel verwendet werden) Mc anzufordern. Die Bewertung mit Mc ist dabei nach den gleichen Grundsätzen vorzunehmen wie die Bewertung der übrigen Zwischenverpflegungen. In der Regel dürfte 1/2 Mc für eine Portion Eis vollauf genügen.

Zuckerabgabe zu Erdbeeren

Zu frischen Erdbeeren darf in kollektiven Haushaltungen kein Zucker zur Selbstbedienung der Gäste abgegeben werden; denn Art. 2, lit. i, der Verfügung Nr. 69 des Kriegs-Ernährungs-Amtes, verbietet die Zuckerabgabe ausdrücklich. Es steht jedoch den Inhabern von kollektiven

Haushaltungen frei, am Buffet vor dem Service etwas Zucker über die Erdbeeren zu streuen oder die Erdbeeren mit Zucker im Saft zu servieren. In beiden Fällen sind jedoch Mc einzufordern.

Aus den Sektionen

Konferenz der Städte-Sektionen SHV.

Unter dem Vorsitz von Herrn Direktor H. Schmid versammelten sich Dienstag, den 22. Juni 1943, die Delegierten von 12 Städte-Sektionen im Hotel Schweizerhof in Luzern. Im Vordergrund der Beratungen standen die Geschäfte der ordentlichen Delegiertenversammlung des Stammvereins.

In einer allgemeinen Orientierungssprache der Vorsitzende über die rege Tätigkeit im Schweizer Hotelier-Verein. Mit Herrn Cottier sei ein Abkommen in dem Sinne getroffen worden, dass er nebst seinen Funktionen als Stadtrat von Genf die Leitung der Fachschule beibehalten kann. Die Städte-Sektionen haben sich moralisch verpflichtet, die Absolventen der Schule in die Betriebe aufzunehmen. Die Anmeldungen der gegenwärtigen Schüler sollen zwecks Platzierung den Sektionen direkt zugehen.

Zur Besprechung der Postulate unseres Gewerbes fand vor kurzer Zeit eine Konferenz mit Herrn Bundesrat von Steiger statt. Zur weiteren Abklärung verschiedener Begehren wurde für den Herbst eine weitere Aussprache in Aussicht genommen. Im weiteren verwies der Vorsitzende auf die Arbeiten der wirtschaftlichen Kommission. Zu Händen der Eidg. Preiskontrolle sollen ganz genaue Berechnungen aufgestellt werden. Da aber von den Behörden die Parole für einen allgemeinen Preisstopp ausgegeben wurde, wird es immer schwieriger, die Verbesserung unserer gegenwärtigen Margen zu erwirken. Trotz diesen Hemmungen wird andererseits auch der Gedanke für die Allgemeinverbindlicherklärung der Hotelpreise weiter verfolgt. Mit dem Hinweis auf das Angestellten-Problem schloss der Vorsitzende seine temperamentvoll vorgetragenen Ausführungen.

Zu Traktandum Geschäftsbericht wurde einer vermehrten Mitgliederwerbung das Wort gesprochen, wobei aber andererseits auch auf die Auswahl besonderes Gewicht zu legen sei.

Zur rationelleren Gestaltung der Arbeit in den Vereinskassen soll der Vorschlag betr. die Arbeitsteilung unter die Mitglieder des Zentralvorstandes weiter verfolgt werden. Besonders dieser Vorschlag wurde aus der Mitte der Versammlung unterstützt.

Zum Traktandum Reorganisation der Fachschule hatte Herr Jaussi das orientierende Referat übernommen. Ein weiterer Ausbau, besonders durch die Organisation von kurzfristigen Kursen oder von Vorträgen über Spezialgebiete, sei vorgesehen. In der anschliessenden, rege benutzten Diskussion kam wiederholt der Wille zur weiteren Unterstützung der Schule zum Ausdruck. Unter der neuen Leitung von Herrn Golden-Morlock, Zürich, wird die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe die wiederholt

vorbrachten Wünsche mit Bezug auf die berufliche Ausbildung einer erneuten Prüfung unterziehen.

Über das Traktandum Ergänzung der Statuten Art. 23 orientierte Dir. H. Schmid. Nach seinen Ausführungen soll der Vereinsleitung die Kompetenz erteilt werden, in gewissen Härtefällen die Beiträge festzusetzen. In diesem Zusammenhang wurde erneut verlangt, dass nur solche Betriebe im Verein Aufnahme finden, welche der Hotellerie Ehre machen. Nach einer allgemeinen Orientierung über die Frage der Ersatzwahlen in dem Zentralvorstand setzte eine ausgiebige Diskussion ein.

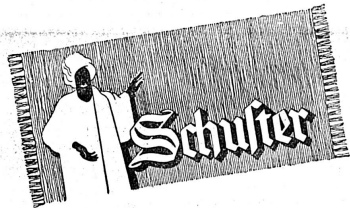
In seinem Schlusswort gab der Vorsitzende seiner Freude über die grosse Beteiligung an der Sitzung und der regen Anteilnahme an den verschiedenen Geschäften Ausdruck. Die Tätigkeit und Initiative von Herrn Dir. H. Schmid wurde von Herrn Armleder, unter Applaus der Anwesenden, auf das Beste verdankt.

Bündner Hotelierverein

Vor der Reise der Delegiertenversammlung in Luzern fanden sich die Delegierten der bündnerischen Sektionen am 21. Juni zu einer Versammlung des Bündner Hoteliervereins in Sedrun zusammen.

Der vom Sekretär Dr. Christoffel verlesene Jahresbericht warf nochmals einen Rückblick auf das Jahr 1942. Im Mai 1942 wurde in Chur ein Fachkurs durchgeführt, der von über 100 Mitgliedern und ihren Angehörigen besucht worden ist. Die täglichen Fragen der Hotellerie: Versorgungslage, Rationierung, Heizung, Hotelanierung, Steuer usw., haben auch den Bündner Hotelierverein ständig beschäftigt. In der bündnerischen Vereinigung der Verbände der wirtschaftlich Selbständigen (Landwirtschaft, Handel und Gewerbe und Hotellerie) ist der Vorsitz turnusgemäss an den Bündner Hotelierverein übergegangen, somit wurde T. Halder auch Vorsitzender des „Vorortes“, wie sich diese Vereinigung nennt. Der „Vorort“ hält monatlich Sitzungen ab, an denen u. a. auch Fragen der Propaganda und des Verkehrs, Steuerfragen, das Verhältnis zur kantonalen Brandversicherungsanstalt und die Festsetzung der Brandversicherungsprämien, Organisation der kantonalen Kriegswirtschaftsstelle, Fremdenpolizeifragen usw. beraten werden. Der Jahresbericht erwähnt die Bestrebungen für die „Kurortstrassenarbeiten“, die Annahme des kantonalen Strassenbauprogramms zum weiteren Ausbau des kantonalen Strassennetzes, die Subventionen für Renovationsarbeiten, die Bestrebungen zur Regelung der Privatzimmervermietung, die Schwierigkeiten in der Personalbeschaffung, Jahresbericht und Jahresrechnung, Fremdenpolizeifragen usw. beraten werden. Der Jahresbericht erwähnt die Bestrebungen für die „Kurortstrassenarbeiten“, die Annahme des kantonalen Strassenbauprogramms zum weiteren Ausbau des kantonalen Strassennetzes, die Subventionen für Renovationsarbeiten, die Bestrebungen zur Regelung der Privatzimmervermietung, die Schwierigkeiten in der Personalbeschaffung, Jahresbericht und Jahresrechnung, Fremdenpolizeifragen usw. beraten werden. Der Jahresbericht erwähnt die Bestrebungen für die „Kurortstrassenarbeiten“, die Annahme des kantonalen Strassenbauprogramms zum weiteren Ausbau des kantonalen Strassennetzes, die Subventionen für Renovationsarbeiten, die Bestrebungen zur Regelung der Privatzimmervermietung, die Schwierigkeiten in der Personalbeschaffung, Jahresbericht und Jahresrechnung, Fremdenpolizeifragen usw. beraten werden.

Die Frage der Regelung der Privatzimmervermietung wurde als weiteres Traktandum behandelt. Vom Vorstand wird eine kantonale Regelung, durch kleinräumige Verordnung, in Vorschlag gebracht, falls es nicht doch noch



maßgebend in allen Teppichfragen

Teppichhaus Schuster & Co., St. Gallen/Zürich

MONT D'OR Johannisberg-Riesling
MONT D'OR Fendant
MONT D'OR Dôle

drei Weine - ein Qualitätsbegriff!

DOMAINE DU MONT D'OR
BERGER & CO, LANGNAU
(BERN)

Beste ESWA Bezugsquelle

für alle Bedarfsartikel
für Ihre Wäscherei und Glätterei und zum Reinigen.

Bewährte Qualitätswaren zu billigsten Preisen.
Prompte Bedienung bei Bestellung direkt an

***ESWA* Ernst & Co., ZÜRICH**
Spezialgeschäft für Wäscherei- und Glätterei-Bedarfsartikel
Dreikönigsstrasse 10 • Telefon 32.008 • Gegründet 1912

ROCO CONSERVEN
die Qualitätsmarke

ROCO CONSERVENFABRIK RORSCHACH A.G.

Probier . . .

Worcester Sauce Ketchup

Aem

FABRICATION SUISSE
SCHWEIZER FABRIK

Sie erhalten gegen Nachnahme von
Fr. 5.- zwei Original-Flacons
von 200 Gramm Ketchup und Worcester-Sauce bei Einsendung dieses Inserates an

LA SEMEUSE, La Chaux-de-Fonds
H. R. 28

Zu verkaufen in Aarau (Waffenplatz)

Hotel-Liegenschaft

mit ca. 15 Betten, Wohnung und sehr gut gehendes Restaurant. Zentrale Geschäftslage. Günstige Gelegenheit für tüchtige Geschäftsleute. Offerten unter Chiffre P 22149 an die Publicitas Aarau.

Berücksichtigt die Hotel-Revue - Inserenten!



FRIGORREX Kühlanlagen und Kühlschränke

eignen sich vorzüglich für das Hotel- und Gastgewerbe. Die Frischhaltung aller Lebensmittel, wie Milch, Früchte, Fleisch etc., die Kühlung der Getränke, ist bei den heutigen Verhältnissen ein Bedürfnis, soll doch alles vor Verderben geschützt werden. Durch Anschluss einer Glaces-, Eis-, Gefrier- und Konservierungs-Anlage bietet sich die Möglichkeit des vermehrten Umsatzes und Verdienstes.

Unsere Ingenieure sind in bezug auf die besonderen Anforderungen des Hotel- und Gastgewerbes spezialisiert. Deshalb kann FRIGORREX in vielen Fällen höheren Nutzeffekt bei niedrigeren Betriebskosten erzielen. Der Fachmann tut gut, bei jeder Neuanschaffung oder Modernisierung unsere unverbindlichen Vorschläge und Offerte einzuholen.

FRIGORREX Fabrik für vollautomatische
AKTIENGESELLSCHAFT LUZERN Kühlschränke u. Kühlanlagen
Murbacherstrasse 1 Telephone 22 08



... der Kochherd der Zukunft

praktisch erprobt und glänzend bewährt in zahlreichen Grossküchen aller Art macht sich durch die Ersparnisse bezahlt!



Obiges Bild zeigt eine der neuesten ESSE-Grossküchen in der „Brasserie et Tea-Room du Grand Chêne“, Lausanne. Herr Lindemann schreibt darüber u. a.:

„ . . . Réduction de la consommation de combustible de 50% . . . Suppression des appareils accessoires, broche, grill, salamandre . . . Le rendement de l'installation „ESSE“ nous a donné en tous points satisfaction, elle s'adapte en outre très bien aux restaurants ayant un service irrégulier et les coups de feu sont passés avec une aisance égale aux installations travaillant directement sur la flamme . . . ”

Verlangen Sie unverbindlichen Ingenieurbesuch von der Fabrikationsfirma

HÄLG & Co., ST. GALLEN Lukastr. 30 Tel. 2 82 65 **ZÜRICH** Kanzleistr. 19 Tel. 5 80 58

Vertreter für die Westschweiz: **LOUIS STERROZ**, Lausanne, 7, Chemin des Allinges — Tel. 27939

OMNIBUS fertig gemixt, unbeschränkt haltbar. Immer gleiche Qualität. Starkes Aroma — markenfrei.

WERNER LANDTWING - SCHWYZ Weine und Spirituosen, Strupe, Tel. 216 Lieferungen nur an kollektive Haushaltungen

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

Portionsforellen

Spezialität
küchenfertig — lebend
Forellenzucht Brunnen
Telephon 80 (Schwyz)

Autom. Waagen

mit Garantie ab Fr. 275.—, Aufschüttmaschinen, auch Berkel, elektr. Kaffemöhlen, Metzgereinventar, neu, Mässon etc. günstig. Frau Sigg, Zähringerstrasse 5, Zürich 1.

Aide de cuisine

in gute Jahresstelle gesucht.

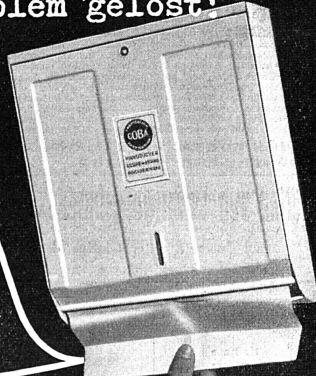
Eintritt sofort. Offerten mit Zeugniskopien u. Photo unter Chiffre B. A. 2038 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen kompl. Frackanzug

(für Contingents geeignet), mittl. Grösse, sehr wenig getragen, reinwillene Vorkriegsware, comp. Preis. Offerten unter Chiffre R. E. 2041 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Ihr Handtuch-Problem gelöst!

Der **Coba-Automat** befreit Sie von allen Handtuch-Sorgen! Von **Coba-Krepp-Papier-Handtüchern** und **Coba-Krepp-Papier-Handtüchern** sind hygienisch, angenehm und billig. Stoff, Wäschegeld und Seife bleiben erspart, zudem können gebrauchte Cobatücher als Altstoff verwertet werden. Der **Coba-Automat** schützt Sie vor Verschwendung, da immer nur 1 Handtuch bereit liegt. Ihre Gäste und das Personal werden die Annehmlichkeit eines immer trockenen und sauberen Handtuches sehr schätzen. Der **Coba-Handtuch-Automat** ist nicht nur eine Einrichtungsgegenstand für heute, er wird wegen der grossen Vorteile seinen Platz für immer behalten.



Bezugsquellen-Nachweis: **Bareiss, Wieland & Co. AG., Zürich**
Verkaufsbüro der Couvert- und Papierwaren-Fabrik Balsthal



ich spare 50% Kohle

mit dem

„BRANDIS-Spargebläse“

Prüfen Sie diesen Apparat. Gebläse, die seit einem Jahr verwendet werden, bewähren sich in jeder Beziehung und sichern folgende Hauptvorteile: Brennstoffersparnis von 30-50 % einwandfrei festgestellt; Ausschaltung der Rauch-, Staub- und Russplage; Regulierungsmöglichkeit der Glut, keine teerartige Verkrustung der Kasserolen. Bestellte Apparate,

die nach vierzehntägigem Gebrauch nicht befriedigen, werden auf unsere Kosten wieder abmontiert. Ausführliche Auskünfte und Prospekte durch



ZENT AG. BERN, Ostermündigen



Seit mehr als 50 Jahren das Vertrauenshaus der Hotellerie

Rohrmöbel, Korb- und Bürstenwaren
Wachstuch — Reparaturen

Mannuss am Metzgerrainle
Weinmarkt **Luzern**



Herr Kollege!

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

PASSUGGER

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



Die sicherste Vorbeugung gegen die gesundheitlichen Schäden des Gastwirteberufes ist eine Trink- und Badekur im **KURHAUS PASSUGG** (Graub.) Denken Sie daran: **Vorbeugen ist besser als heilen!**

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

PASSUGGER HEILQUELLEN AG. PASSUGG

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

Problèmes économiques

C'est au Dr *Streiff* qu'il appartenait de faire le point dans toutes ces questions qui se modifient continuellement et qui sont pour nous d'une importance vitale. Il déclara d'emblée que depuis le début de la guerre ces problèmes demeurent au premier plan des préoccupations de notre Société, car les denrées alimentaires, le combustible, les textiles sont pour nous des *natières premières* sans lesquelles nos exploitations ne peuvent exister. Toute restriction nouvelle des attributions nuit à la qualité de l'exploitation et entrave considérablement la marche des affaires. Le problème du ravitaillement doit donc retenir spécialement l'attention de notre organisation qui s'efforce d'obtenir des conditions supportables pour notre industrie.

Nous ne nous arrêterons pas sur les conditions générales d'approvisionnement dans lesquelles se trouve la Suisse puisque la presse quotidienne rappelle périodiquement les difficultés que rencontrent nos autorités dans ce domaine. Mais il y a de plus pour l'hôtellerie une série de petites questions qui se posent et qui intéressent directement le maintien des exploitations. Nos membres qui voient chaque jour leurs soucis s'accroître ont tout intérêt à ce que l'on trouve des réglementations qui ne soient pas trop difficiles à appliquer, qui soient équitables et qui nous permettent d'aller de l'avant.

L'hôtelier s'inquiète en général surtout des rations qui lui sont attribuées. Signalons donc pour commencer qu'au mois de juillet il y aura quelques modifications dans les attributions pour adapter les cotes des ménages collectifs à la situation de notre approvisionnement. C'est ainsi que le groupe de marchandises A qui comprend le sucre et les *marchandises FM* verra sa cote d'attribution réduite. On en vient à se demander s'il ne faudrait pas des prescriptions spéciales au sujet de la remise de sucre avec les boissons pour lesquelles on ne demande pas de coupons de repas. Puisqu'il n'y a plus d'attribution spéciale, le sucre servi avec le thé ou le café doit en effet être pris sur les attributions normales. Les exploitations qui servent beaucoup de thés et de cafés se voient donc obligées de servir uniquement de la saccharine. Certains voudraient qu'une prescription complémentaire de l'ordonnance No 69 oblige les ménages collectifs à ne servir que de la saccharine avec le thé et le café, mais notre Comité central et notre commission du service de renseignements économiques sont d'avis qu'il faut laisser à chacun le soin de trouver la meilleure solution, dans le cadre des prescriptions actuelles.

Une réduction d'attribution qui risque d'avoir des conséquences plus graves encore est certainement celle de la cote des graisses du groupe C, qui est due au fait que nous devons, maintenant déjà, faire quelques provisions si nous voulons avoir des graisses en suffisance pour l'hiver prochain. Comment l'hôtellerie devra-t-elle répartir les modestes rations qui lui sont octroyées, puisque l'on sait que la graisse est une matière de base indispensable à la préparation des aliments. Ne devient-il donc pas urgent de réduire la quantité de *beurre* *fin* servie pour le petit déjeuner et, qui selon l'ordonnance No 69, ne peut dépasser 15 gr. Or quand cette quantité de 15 gr. a été

fixée, l'attribution de graisse était encore de 1000 gr. pour 100 coupons de repas tandis qu'à l'avenir elle n'atteindra qu'à peine la moitié de cette quantité. Elle sera donc de 27 gr. par jour de subsistance (pour 6 coupons de repas). Si l'on sert 15 gr. de beurre au petit déjeuner, il ne restera que 12 gr. pour la préparation de deux repas, alors qu'on compte en temps normal 30 à 40 gr. de graisse par repas. On propose, pour remédier à cette situation, de réduire la quantité de beurre servie au déjeuner à 10 gr. au lieu de 15, ou de ne servir du beurre que 3 ou 4 fois par semaine, et de ne servir beurre et confiture ensemble que le dimanche. On réduirait ainsi la consommation de la confiture ce qui serait utile étant donné la diminution de la cote de sucre.

Mais les modifications prévues pour le mois prochain ne nous apportent pas que des réductions. On peut heureusement constater une *forte augmentation* des quantités de viande attribuées, ainsi que des quantités de lait.

Les ménages collectifs ayant leur propre pâtisserie-confiserie se verront appliquer de nouvelles prescriptions de rationnement le mois prochain, en ce sens que, selon une réglementation spéciale, les coupons de *pain* que les ménages collectifs sont obligés d'accepter pour le pain et la pâtisserie pourront être transformés en coupons de repas, dans le rapport de: 1 coupon de pain de 100 gr. = 1 coupon de repas. Ceux-ci pourront être échangés en coupons de grande ration dans la classe d'attribution 13 (déjeuner).

On ne juge pas toujours comme il faudrait l'ordonnance No 69 de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation. Certains trouvent qu'elle va trop loin et que, puisque tout est rationné, il vaudrait mieux laisser à chacun le soin d'utiliser ses attributions comme il lui plaît. Or, cette ordonnance a précisément pour but de faciliter la tâche des exploitations en leur permettant de mieux se tirer d'affaire avec leurs faibles rations. Elle place les diverses exploitations sur le même pied, les protège contre les exigences des hôtes et empêche indirectement que l'on soit tenté d'avoir recours au marché noir, dont nous ne voulons à aucun prix.

Certains points de cette ordonnance sont critiqués parfois: l'on voudrait souvent, avec *les menus à 3 services* des jours ouvrables (lorsqu'ils comprennent un hors-d'œuvre, un plat principal et un dessert), pouvoir encore servir un potage, donc pratiquement en faire un menu à 4 services. On allègue que, les jours sans viande, l'hôte ne peut se passer de potage. Mais les avis sont partagés, car le Service fédéral du contrôle des prix s'oppose à toute majoration des prix des menus, et comme maintenant on doit calculer jusqu'au dernier et, on ne peut prendre sur soi d'inclure encore un potage ou un hors d'œuvre dans les prix actuels de menu ou de pension.

Sur les bords des lacs et des rivières surtout, on a peine à comprendre pourquoi on interdit de servir dans un même repas de la viande et du poisson. Dans les restaurants spécialisés, on estime que l'on devrait pouvoir utiliser au mieux le poisson existant, fort abondant en certaines saisons, au lieu de devoir utiliser des denrées rationnées

pour composer une entrée. Mais comme en haut lieu on estime qu'actuellement le poisson doit être considéré toujours davantage comme un «ersatz» de la viande, on ne songe pas à modifier cette prescription.

Le fait que l'on ne peut faire figurer que 12 plats sur la carte des mets et que les divers plats des menus doivent être compris dans ce nombre, complique la tâche de certains grands restaurants qui disposent de beaucoup de choix. Cela empêche surtout de servir des spécialités réputées. C'est en effet une grosse erreur au point de vue de la mise en valeur de certaines spécialités. Les organisations de l'hôtellerie et de la restauration vont encore tenter de trouver avec les autorités une réglementation plus judicieuse à ce sujet.

L'année dernière, on s'est plaint, ici ou là que l'ordonnance No 69 ne soit pas appliquée partout comme elle devrait l'être, et l'on a demandé qu'un contrôle soit introduit pour protéger les entreprises sérieuses. L'office fédéral de guerre pour l'alimentation a maintenant engagé ses contrôleurs qui doivent visiter les différentes entreprises et contrôler si les principales prescriptions d'économie sont bien appliquées. Nous avons discuté et fixé avec l'OFGA la façon dont ces contrôleurs devaient effectuer leurs contrôles. Ils exercent pratiquement des contrôles ordinaires et extraordinaires; ces derniers ne sont effectués que lorsque l'exploitation a donné lieu à des plaintes. Le contrôleur devra s'annoncer au propriétaire de l'entreprise ou à son représentant avant de commencer son contrôle. Il s'efforcera de ne pas entraver la marche de l'exploitation et profitera de son enquête pour donner à l'exploitant toutes explications et conseils utiles. Il n'usera point de procédés provocateurs et donnera connaissance du résultat de son contrôle à l'exploitant ou à son représentant.

Nous n'avons pas besoin d'insister sur les directives que l'OFGA a publiées récemment sur la remise des titres de rationnement par les employés et la nourriture du personnel dans les ménages collectifs. Ces dernières n'étaient peut-être pas nécessaires, car il est clair que les employés ont droit à une nourriture correspondant aux rations actuelles. Chacun doit en effet faire spécialement attention à la nourriture du personnel, car il est évident que si l'on exige un travail sérieux, il faut naturellement donner une nourriture abondante, adaptée aux conditions actuelles. C'est dans l'intérêt de l'employeur lui-même.

Une autre question d'une actualité brûlante — c'est le cas de le dire — est celle des attributions de combustible. La situation n'est guère favorable dans ce domaine car nos importations de charbons se font de plus en plus rares. Pour le moment, pour les besoins industriels (combustible de cuisine etc.), l'hôtelier a droit à une attribution de 45%, que l'on peut se procurer par quantité correspondant aux besoins de deux mois. Pour le chauffage des locaux on n'a pas encore fixé de cotes d'attribution, mais on a publié des prescriptions générales d'approvisionnement. Il est bon peut-être d'insister encore sur le fait que l'hôtellerie est une industrie qui ne peut travailler si elle n'a pas du charbon en suffisance. Le charbon est pour nous une matière première au même titre que pour les autres industries. Il est donc tout à fait erroné de vouloir, pour le

chauffage des locaux, assimiler l'hôtellerie aux ménages privés. Les conséquences de cette fausse situation peuvent être énormes, car cela peut conduire à la paralysie complète des stations de montagne.

Signalons encore les difficultés que l'on rencontre au point de vue des prix. On se perd dans le fouilli des prescriptions du service fédéral pour le contrôle des prix qui à des dispositions spéciales et des méthodes de calcul particulières pour chaque poste de vente. Il en résulte parfois des inégalités qui à la longue ne seront plus supportables. C'est le cas par exemple d'un hôtel de première classe qui, faisant ses achats en gros et par conséquent à meilleur marché, devra vendre certaines marchandises à un prix plus bas qu'un petit hôtel de troisième classe, puisque les prescriptions sont basées presque uniquement sur le prix de revient et non sur les prestations générales et les frais généraux d'une entreprise.

Il faut malheureusement compter que l'économie de guerre sévira encore longtemps, même si les peuples déposaient les armes cette année encore. Les premières périodes d'après-guerre continueront à être difficiles, aussi nous ne devons pas ralentir nos efforts, au contraire, bander nos énergies pour faire face aux risques que nous courons encore. Bien que cela ne soit pas facile, on peut pourtant être convaincu que, en collaborant avec leur organisation professionnelle, les hôteliers trouveront la voie qui les mènera au port. D'autre part on peut être assuré que les autorités feront leur possible pour ne pas compliquer inutilement notre existence.

Les propositions d'assainissement

Nos lecteurs trouveront ci-dessus un compte rendu détaillé de la remarquable conférence du Dr *F. Cottier* et pourront se convaincre de la valeur des propositions concrètes faites par le directeur de l'Office fédéral des transports au sujet du financement des réparations et du désendettement de l'hôtellerie. Nous nous contenterons donc de rappeler ici que tous les orateurs qui prirent part à la discussion furent unanimes à trouver qu'il s'agissait là d'une solution parfaitement réalisable qui avait l'avantage d'apporter à l'hôtellerie une aide rapide et efficace. Cette solution est d'autant plus sympathique qu'elle repose sur le principe de la solidarité qui est le moyen le plus propre à inciter tous les membres d'une même profession, spécialement dans le cas d'une industrie comme l'hôtellerie qui est dans une situation économique difficile, à unir leurs forces dans une action générale et à faire preuve de libéralité en coopérant à l'œuvre commune. Il y aura évidemment de petits obstacles à surmonter, mais aucun ne semble infranchissable. Même si M. Cottier affirme qu'il s'agit uniquement de son opinion personnelle, sa personnalité donne à son projet un poids beaucoup plus considérable que s'il émanait d'un simple particulier. La résolution suivante qui fut ensuite proposée par le président central et adoptée à l'unanimité par l'assemblée, montre bien l'approbation que le projet Cottier a rencontrée auprès de nos délégués.

Salatsauce

Ohne Marken. Oel- und fettfrei.
OEL- UND FETTWERKE SAIS, ZÜRICH
Telephon 2 69 93



für alle Salate

in Harassen zu 20 Literflaschen
oder in Korkflaschen à 10 und 20 kg durch Ihre
üblichen Lieferanten.

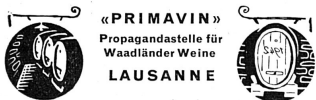


Haben Sie den
1942^{er} versucht?

La Côte: Voll und fruchtig
Lavaux: Bouquetreich, rassic
Dézaley: Würzig und generös
Aigle: Weich und vollmündig

Legen Sie sich einen guten
Weinkeller an, denn Waadt-
länder Wein wird noch bes-
ser mit dem Alter.

Waadtländer Weine



«PRIMAVIN»
Propagandastelle für
Waadtländer Weine
LAUSANNE

Junger Mann, in allen Teilen des Hotels- und Re-
staurationsbetriebes versiert, sprachkundig,
Fähigkeitsausweis, sucht passende Stelle als:
**Aide du Patron, Sekretär,
Chef de Service**

in Hotel- oder Restaurationbetrieb. Offerten unter
Chiffre H 55328 O an Publicitas Basel.



SULLANA A.G., CIGARETTENFABRIK, ZÜRICH

Gesucht zu sofortigem Eintritt:

Anfangs-Sekretär
Commis de Rang
Zimmermädchen
Schenkbursche

Offerten an Hotel Bristol, Bern.

Meine

Einnahmen- und
Ausgabenbücher

(Rekapitulation - Répartition)

sind unentbehrlich für Monats- u. Jahresabschlüsse
● Muster stehen zu Diensten

U. B. KOCH

VORMALS KOCH & UTINGER CHUR

Maintenant

c'est la saison des
salades et des fruits!

Faites la sauce à salade et la may-
onnaise avec de la

**poudre pour sauces
DAWA**

et les mousses de crèmes avec

Bonbons-PEC

Renseignements par

Dr A. Wander S.A., Berne

Telephone 2 17 33

HOTELIERS

berücksichtigt in erster Linie die
Interenten Eures Fach-Organis!

LACTALBA

das neue schlag- und backfähige

Schweizer Milch-Eiweiss

Hilfsprodukt zur Herstellung von

Japonaiböden - Caprirollen
Schaffhauserzungen - Rehrlücken
Praliné-Schnitten - Mandelmasse
Edelweiss-Schnitten - Makronenböden
Vogelnecker - Früchtecakes
Mohrenkopfmousse - Dressiertes Konfekt
Schaumkonfekt - Diverse Torten usw.

Verlangen Sie unverzüglich den Lactalba-
Prospekt mit Backrezepten von Ihrem Eier-
lieferanten

Bezugsquellennachweis vom Hersteller:

Jacob Tobler, St. Gallen

Résolution

L'assemblée des délégués de la S.S.H. réunie à Lucerne, après avoir entendu un rapport de Dr F. Cottier, directeur de l'Office fédéral des transports, et après en avoir délibéré, enregistre avec satisfaction que les autorités, reconnaissant l'importance économique de l'hôtellerie, lui voueront toute leur attention et prendront désormais toutes les mesures nécessaires pour la sauver d'une situation qui va s'aggravant chaque jour davantage. De son côté, l'assemblée donne l'assurance que l'hôtellerie fera tout ce qui sera en son pouvoir pour soutenir cette action par ses propres moyens.

La partie récréative

La soirée familiale et le banquet

Après une après-midi bien remplie et consacrée entièrement aux affaires de la Société, les participants eurent le plaisir d'assister au Kursaal à un magnifique spectacle d'un niveau artistique remarquable. La section de Lucerne avait bien fait les choses et cette manifestation avait été parfaitement organisée par MM. Wiedeman, Haechy et E. Meyer pour ne citer qu'un ou deux noms. Les délégués appréciant tout particulièrement les productions de deux jeunes artistes, le pianiste K. U. Wolf et la danseuse Maria Meinen. Un vin d'honneur, des sandwiches exquis, un café noir, accompagné de liqueurs avaient été généreusement offerts par la section de Lucerne et divers fournisseurs de l'hôtellerie, parmi lesquels nous nous bornerons à citer les trois maisons romandes suivantes: Hoirs Bonvin fils, Sion, Bujard Vve et fils, Lutry, et Orsat, Martigny.

Le lendemain, lors du banquet, qui réunit les délégués, une fois les délibérations terminées, le Dr Seiler, président central, souhaita une cordiale bienvenue aux hôtes et aux représentants des autorités, soit aux représentants de la ville et du canton de Lucerne, ainsi qu'à de hauts fonctionnaires du département fédéral de justice et police, du département fédéral des postes et chemins de fer, de l'Office fédéral des transports, de la direction des C.F.F., des délégués de l'Office central suisse du tourisme, de la Société fiduciaire pour l'hôtellerie, etc. etc. sans oublier la Société suisse des cafetiers et restaurateurs.

Le Dr Seiler remercia spécialement le Dr We, président de la ville de Lucerne, pour le précieux appui qu'il nous a apporté et la magistrale façon dont il nous a aidés à soutenir nos revendications lors de l'audience qui nous a été accordée par le Conseil fédéral. M. Cottier, directeur de l'office fédéral des transports, a droit aussi à toute notre reconnaissance pour son excellent exposé et les idées nouvelles qu'il contenait, ainsi que pour la manière convaincante dont il a été présenté. Depuis une génération l'hôtellerie lutte péniblement pour son existence. Nous savons que les autorités se soucient de notre sort, mais nous devons faire en sorte que leur aide devienne rapidement plus efficace puisque l'on reconnaît que l'hôtellerie est un pilier de notre appareil économique. Si nous n'avions pas cette conviction, l'hôtellerie n'aurait jamais la force nécessaire pour tenir pendant ces années de crise.

Puis le Dr Seiler adressa un salut spécial à la belle ville de Lucerne qui tient une place en vue dans l'histoire de l'hôtellerie, et qui a mis de nombreux hommes énergiques et perspicaces à la disposition de notre profession et de notre Société. Il souhaite qu'un sort favorable continue à être réservé à notre pays en général et à Lucerne en particulier.

M. le conseiller national Weay apporta le salut des autorités communales et cantonales. Le sort de Lucerne est lié à celui de l'hôtellerie aussi bien au point de vue économique que culturel. Les délibérations des délégués de la S.S.H. peuvent se résumer par ces mots « Nous voulons vivre » et cette volonté mérite non seulement la sympathie mais la reconnaissance du pays tout entier. Cette attitude ne manquera pas de porter ses fruits et, lorsque la paix sera revenue, c'est certainement l'hôtellerie qui sera la première à retrouver une ère de prospérité. Il faut que notre population et nos autorités accordent rapidement une aide efficace à cette industrie et d'autre part il faut que les hôteliers ne perdent ni leur patience, ni leur confiance dans leur profession.

On entendit encore des mots aimables du Dr F. Seiler, directeur de la Société fiduciaire, et de M. Müller-Munz, représentant de la Société des cafetiers et restaurateurs.

Le nouveau vice-président de la SSH.

Au cours de la séance qu'il a tenue après l'assemblée des délégués pour enregistrer les décisions de celle-ci, le Comité central a désigné M. Victor Wiedeman-Hausler, Hôtel Schweizerhof, Lucerne, comme vice-président de la S.S.H. en remplacement de M. A. Gamma qui était arrivé au terme de son mandat au Comité central.

Le Comité directeur de notre Société se compose donc maintenant du Dr H. Seiler, président central, et de MM. V. Wiedeman, vice-président et F. Cottier.

De nos sections

Hôteliers vaudois et allocations familiales obligatoires

L'assemblée des délégués de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, réunie le 19 juin à Montreux, a décidé la création d'une caisse professionnelle d'allocations familiales conforme à la loi vaudoise du 26 mai 1943.

Cette caisse sera ouverte à tous les hôteliers du canton de Vaud aux conditions suivantes:

Les membres de l'association paieront une cotisation de 1% du montant des salaires et prestations en nature — tandis que les non-membres acquitteront le 1/2%.

Comparées aux conditions de la caisse officielle — 3 à 3 1/2% — ou à celles d'autres caisses professionnelles, la caisse hôtelière présente des

avantages importants qui permettront aux hôteliers de limiter dans de fortes proportions les charges provenant de cette nouvelle mesure d'ordre social.

Nous attirons l'attention des hôteliers vaudois sur l'arrêté d'application de la loi en question qui fixe un délai, au 1er juillet prochain, à tous les employeurs pour s'inscrire soit à la caisse officielle de l'Etat, soit à une caisse professionnelle. Nous invitons ceux d'entre eux qui ne l'ont pas fait, à retourner les questionnaires adressés par l'association cantonale, les hôteliers de Lausanne excepté.

Des cartes d'affiliation seront adressées à tous les hôteliers qui voudront bien les remplir et les retourner.

Association cantonale vaudoise des hôteliers
Le Comité.

Assemblee generale dell'Associazione «Pro Lugano e dintorni»

Il 17 corr. all'Albergo Centrale si è riunita l'assemblea generale dell'Associazione «Pro Lugano e dintorni» presieduta dal signor Dir. Guido Petrolini, alla presenza di un buon numero di soci.

Dopo la lettura e l'approvazione del verbale della precedente assemblea generale venne approvata la relazione morale che era già stata distribuita a stampa a tutti i soci e nella quale il vasto lavoro di propaganda esplicato era stato presentato in modo succinno ma non per questo meno chiaro e completo.

La seconda parte della riunione è stata riservata alla discussione di problemi importanti che interessano il turismo luganese quali, la questione di far affluire alla «Pro Lugano» maggiori contributi, la riattivazione di sentieri alla periferia di Lugano, lo studio per la creazione di un ente orchestrale stabile che abbia a permettere i concerti per i forestieri durante le stagioni principali.

L'attuale situazione internazionale che si ripercuote sul turismo è stata oggetto di attento esame e di animate discussioni. Il Consiglio Direttivo e la Direzione hanno così potuto apprendere, per bocca dei delegati delle Autorità comunali e delle singole Associazioni interessate al turismo, come si intende che vengano studiati e risolti i problemi tendenti a mantenere alla piaga luganese le simpatie del pubblico viaggiante svizzero. P. B.

Petites Nouvelles

10 ans d'activité de l'Office vaudois du Tourisme

Cette importante organisation touristique a fêté son dixième anniversaire samedi dernier, au cours d'une manifestation qui s'est déroulée à Glion sur Montreux et qui a réuni une centaine de participants. L'assemblée générale extraordinaire qui eut lieu à cette occasion fut présidée par M. H. Guhl qui se plut à retracer l'activité de cette organisme depuis sa fondation. L'O.V.T.,

que M. Ad. Haeblerli, hôtelier à Lausanne, présida sous son ancienne forme, et dont il est membre d'honneur, compte aujourd'hui 26 membres collectifs. Il bénéficie maintenant de fonds qui lui sont fournis en partie par les bénéficiaires de la loterie romande. M. Meili, conseiller national, succéda à M. Guhl et exposa encore une fois son fameux plan d'assainissement technique des hôtels et des stations, s'arrêtant spécialement sur les projets qu'il a conçus en examinant à fond la région de Montreux. Une aimable réception fut ensuite offerte par l'Association des intérêts de Glion.

La nouvelle direction de l'Hôtel des Bergues à Genève

Pour remplacer le regretté M. Martin, le conseil d'administration de l'Hôtel des Bergues à Genève, vient de nommer un nouveau directeur en la personne de M. H. Verdino, directeur de l'Hôtel Rhätia à Davos.

M. Verdino fut pendant de longues années chef de réception à l'Hôtel Baur au Lac à Zurich où il fut un des collaborateurs les plus assidus de M. H. Schmid qui dirigeait alors cet établissement. Puis il occupa le poste de sous-directeur à l'Hôtel Engadiner-Kulm à St-Moritz, celui de directeur à l'Hôtel Tschuggen à Arosa, puis à l'Hôtel d'Angleterre à Davos, et depuis deux ans il dirige avec compétence l'Hôtel Rhätia. Dans ses jeunes années, il avait fait des stages en Angleterre et en Egypte pour se perfectionner au point de vue professionnel.

Le nouveau directeur de l'Hôtel des Bergues a la réputation d'être un homme d'affaires sérieux et consciencieux et l'on ne peut que lui souhaiter de beaux succès à Genève.

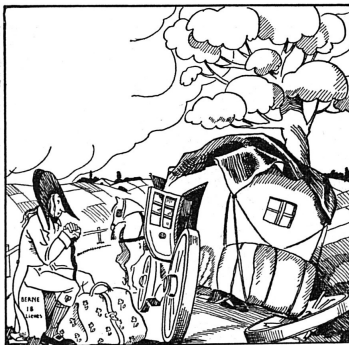
Nécrologie

Eugène Failletaz †

C'est avec un vif chagrin que l'on a appris la semaine dernière, dans le canton de Vaud et dans la Suisse tout entière, la nouvelle du brusque décès de M. Eugène Failletaz, président du Comptoir Suisse et de la Chambre vaudoise du commerce et de l'industrie. M. Failletaz fut le créateur du Comptoir suisse et le développement de cette œuvre suffit à caractériser l'initiative, l'énergie et le dévouement dont fit preuve M. Failletaz au cours d'une carrière particulièrement active. Il faisait partie de nombreux conseils d'administration et présida entre autres celui de l'Hôtel de la Paix à Lausanne.

Au sein de notre hôtellerie, il jouissait d'une grande estime, car il fut un des hommes qui, en faisant prospérer notre ville, servait généreusement les intérêts de notre corporation. Par ailleurs, le tourisme lausannois lui doit d'avoir trouvé en son fils, M. Emmanuel Failletaz, un directeur de valeur pour l'Association des Intérêts de Lausanne et un secrétaire précieux pour la Société des Hôteliers de Lausanne-Ouchy.

Nous prions M. Emmanuel Failletaz, qui est aussi un collaborateur apprécié de notre journal, de trouver ici, ainsi que sa famille, l'expression de notre profonde et très sincère sympathie.



Bon voyage et bien du succès...

Mais prenez garde aux dangers de la route, c'est seulement si vous êtes assurés que vous pourrez alors partir le cœur léger. La Suisse, assurances-accidents, saura protéger votre famille aussi bien que vous-même. Lausanne, rue de la Fair 6.

Wenn Forellen blau,
dann
**Blausee
Forellen**

Forellenzucht Blausee
Berner Oberland
Tel. 8 00 92 u. 8 00 94

Zu kaufen gesucht
**38/42 cm Platten
und 2er Legumiers**
gut erhalten. Offerten unter
Chiffre Z. E. 195 an Mosse-
Annoncen, Zürich.

Wirklich guten, aromatischen
Kaffee und Tee
liefert zu äussersten Preisen

HANS GIGER - BERN
Lebensmittel-Grossimport
Gutenbergstrasse 3 Telefon 2 27 35

Die Wiederholung
vervielfacht die Wirkung
Ihrer Inserate!

**Horgen
Glarus**

zeitgemäss
formschön
bequem
preiswert

A.-B. Möbelfabrik
Horgen-Glarus
in Horgen

646HP

Erleichtern Sie die Arbeit!
Sparen Sie Zeit, Geld und Material!

durch Verwendung von
BERKEL
Präzisionswaagen
und
Schneidemaschinen

BERKEL - FABRIK - ZÜRICH
Hohlstrasse 535 — Telefon 5 53 01

Bellardi
Vermouth

PRODUITS BELLARDI S. A. BERNE

„Jetzt Chef, müssen wir alles daran setzen, den guten Ruf unserer Küche hochzuhalten! Versuchen Sie, mit dieser Würze nachzuhelfen, wo es gilt, den Geschmack zu verbessern, Saucen zu strecken, die Suppe schmackhafter zu gestalten.“ — „Ja, mit

TEX-TON-Würze

bin ich von je her gut gefahren und heute ist sie einfach unentbehrlich. Fein und natürlich im Geschmack ist sie ausgiebig, aber nicht aufdringlich.“

Tex-Ton-Würze ist sehr preiswert, am vorteilhaftesten in Korbfässchen direkt von der Fabrik

Haco-Gesellschaft AG., Gümülggen-Bern

JAGGI



HOTELFACHLEUTE!
Brauchen Sie Teppiche?
Verlangen Sie unsern Besuch. Seit über 30 Jahren bedient Geelhaar die Hotel-Kundschaft mit besonderer Liebe und Sorgfalt.

Teppichhaus



Geelhaar
BERN

W. Geelhaar A.-G., Bern, Thunstr. 7 (Hôtelplatz)
Gegr. 1869 Tel. 2.10.59



Carlton-glanz
gibt Ihren Böden
Sonnenglanz



PROCAR A.G. ZÜRICH
Telephon 4 35 16 Limmatquai 72

„Hotelsilber“-Reparaturen
nur durch die
Berndorfer Werkstätten in Luzern

Golden Gate Brandy



**Weinkellereien A.-G.
Hindelbank**

Telephon 37184

empfehlen ihre Spezialitäten

Waadtländer - Neuenburger - Franz. Rotweine

Mit

LAVAVIT

waschen

bedeutet:

Größte Schonung des heute so wertvollen Textilgutes
Rationellste Ausnützung Ihrer Seifeneinheiten

—

LAVAVIT benötigt nur 150 Einheiten per kg
Für Wasch-Demonstrationen steht auf Wunsch erfahrener Wäscherei-Fachmann zur Verfügung

—

Hersteller: **SANDOZ A.G., BASEL**
Vertrieb: A. Burkhardt, St. Johannsring 52, Basel

Bier-Zeitung

No 5

Vom Buffet und Bierkeller.

In den Buffets und Eiskasten sollen mindestens viermal im Jahr Hauptreinigungen vorgenommen werden, hauptsächlich im Eisbehälter, in welchem sich durch das Eis am meisten Schlamm ansammelt.

Der Rost im Eisbehälter soll jeweils im Herbst herausgenommen und getrocknet werden.

Auch der Bierkeller soll jährlich viermal gründlich gereinigt und, wenn nötig, geweißt werden.

Dichten die Türen Ihres Buffets gut ab?


Wenn nicht, dann berichten Sie der Brauerei; denn Sie haben ein Interesse daran, dass die durch das Eis gespendete Kühle möglichst ausgenützt werde.

„Wo man Bier frisch trinken kann, ist der Wirt ein braver Mann!“
(Aus dem Sprüche-Wettbewerb.)

Je gepflegter der Bierausschank, desto höher der Umsatz und desto grösser Ihr Verdienst!



Den Eisbehälter jeden Monat reinigen !!!



Bierkeller regelmässig lüften und reinigen !!!



**Telephonische Verbindungen
in der ganzen Schweiz**

erhalten Sie und Ihre Gäste rasch und einfach bei Benützung des Schweiz. Telephon-Adress-Buches mit seiner einheitlichen Ortsregistratur in einem einzigen Band. Demnächst erscheint eine revidierte Neuausgabe für 1943/44 zum Preise von Fr. 16.50.

Erhältlich in allen Buchhandlungen sowie beim
VERLAG HALLWAG, BERN, TELEPHON 28222