

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **42 (1933)**

Heft 1

PDF erstellt am: **11.09.2024**

### **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.





## Marktmeldungen der Wirtschaftlichen Beratungsstelle

Die Beobachtung des ganzen Marktverlaufes lässt es uns als einzig richtiger erscheinen, für verschiedene Artikel wieder einmal kommentarlos die Preise zu veröffentlichen, zu denen sie heute tatsächlich erhältlich sind.

### I. Beim Fleisch wird offeriert:

das kg Nierstück Ia	Fr. 3.—
„ „ „ IIa	2.50
„ „ Roastbeef, detail	3.50—3.80
„ „ Stotzen Ia	2.80
„ „ Siedfleisch Ia	2.70
„ „ „ IIa	2.—
„ „ Zungen gesalzen, o. Schl.	4.—
„ „ ganze u. halbe Kälber Ia	2.50
„ „ mit Charge	3.—
„ „ Carré, ohne Zulage	3.—
„ „ Stotzen	3.20
„ „ Kalbsbrust	2.30
„ „ Carré und Stotzen	3.—
„ „ Schweinscarré Ia	2.80—3.—
„ „ Laffen	2.70
„ „ Schinken frisch, ohne	2.80
„ „ Schwarte	4.50
„ „ Schinken gekocht, o. Bein	4.50
„ „ Magerspeck, geräuchert	2.50
„ „ ganze Schafe ohne Kopf	2.50
„ „ Schafsgot	3.20—3.60
„ „ Schafscarré	3.—
„ „ Brust und Hals	2.—2.50
„ „ Balleron, Lyoner Dauer-	
„ „ wurst, Jagdwurst usw.,	
„ „ beste Qualität	4.40
„ „ Salami Citerio	4.90
„ „ Salami Ungarisch	5.30

### II. Beim Geflügel werden angeboten:

Brisselepoularden	per kg Fr. 4.20—4.40
Bressepoulets	4.80—5.—
Steirische Poularden	3.80
Polnische Bratpoulets	2.50
Jugoslawische Bratpoulets	2.90
Suppenhühner extra	2.60
Suppenhühner, polnische	2.30
Canetons de Bresse	3.20
Canetons nantais	4.90
Canetons rouennais	5.50
Bratenten	2.80
Bratgänse	2.20
Tauben, je nach Grösse	1.70—2.20

III. Auf dem Eiermarkt für beste frische Inlandware, für grosse Eier, also 52—60 g schwere, wird verlangt:

franko Graubünden	Cts. 17 pro Stück
franko Ostschweiz m. Zürich,	
Thurgau u. Schaffhausen	15 .. ..
franko St. Gallen	15 .. ..
franko Bern	15 .. ..
franko Zentralschweiz	15.25 .. ..
franko Luzern	15 .. ..
franko Nord-Westschweiz	15 .. ..

Diese Preise gelten bei Abnahme von den Genossenschaften in Kisten von 360—600 Stück. Bei Abnahme von mehr als 600 Stück weitere Reduktion. Es ist besonders zu betonen, dass es sich um absolut gute Inlandware handelt, also um frische Schweizererei. Ausländische Kistenware kostet selbstverständlich weniger.

IV. Auf dem Obstmarkt für inländische Erzeugnisse ergibt sich nach der genauen Feststellung der Propagandazentrale in Zürich, dass noch einige Tausend Tonnen schweizerisches Tafel- und Wirtschaftsobst unverkauft auf Lager liegen. Es handelt sich selbstverständlich um Ware verschiedenster Güte und Provenienz und deshalb auch weitgliederter Preisverschiedenheit. Aber wir möchten die Hotellerie darauf aufmerksam machen, dass man heute bestes genussreifes Obst schweizerischer Herkunft auch zu tragbaren Preisen erhalten kann. Der schweizerische Obstverband in Zug ist in der Lage, Interessenten mit allen wünschenswerten Offerten und Angaben zu dienen.

Dass die wirtschaftl. Beratungsstelle für alle Gebiete Bezugsquellen zu oben erwähnten Preisen angeben kann, ist an dieser Stelle wohl genügend bekannt gegeben worden.

Dass wir den Konsum von Schweizerware überall da, wo sie qualitativ unsern von aussen gegebenen Anforderungen entspricht und preisermässigt als gerechtfertigt erscheint, unterstützen, ist ganz klar. Beinahe tägliche Erfahrungen zwingen uns auch im neuen Jahr zu wiederholen, dass Koks-Kohlenanschaffungen und besonders auch das Sicheindecken in Konserven und Konfitüren bei jeder Gelegenheit überprüft werden muss. Wo immer wir können, wollen wir helfen.

## Eidgenössische Fremdenverkehrs-Statistik

Die Bestrebungen der verschiedenen Interessenkreise betr. Schaffung einer Fremdenverkehrs-Statistik auf eidgen. Boden gehen ihrer demnächstigen Verwirklichung entgegen, indem der Bundesrat soeben eine Botschaft an die Räte genehmigte mit dem Antrag, es sei zur Förderung des schweiz. Reiseverkehrs eine Statistik der in den Gaststätten abgestellten Gäste einzuführen. Die Durchführung der Erhebungen sowie die Verarbeitung des eingehenden Antwortmaterials werden dem Eidgen. Statistischen Amt überbunden. — Zufolge Platzmangel müssen wir die eingehendere Würdigung der Botschaft verschieben und kommen in einer nächsten Nummer auf die Sache zurück.

## Bundesgesetz über die berufliche Ausbildung

Der Bundesrat hat letzte Woche eine erste grundsätzliche Verordnung zum Bundesgesetz über die berufliche Ausbildung erlassen. Er ist dabei in der Hauptsache den Anträgen einer Expertenkommission gefolgt, die diese Verordnung einlässlich vorbereitet hatte. Die Verordnung regelt in Ergänzung des Gesetzes die Berufslehre und den beruflichen Unterricht, die Zwischen- und Lehrabschlussprüfungen, die höheren Fachprüfungen und die Bemessung der Bundesbeiträge an das berufliche Bildungswesen. Die Ausbildung zu den Berufen des Handwerks, der Industrie, des Verkehrs und des Handels erfährt durch den neuen Erlass im Gebiete der Schweiz eine einheitliche Regelung, wie sie von den zuständigen Berufsverbänden seit Jahren eindringlich gewünscht worden ist. Die bisher durch einzelne Berufsverbände durchgeführten Meisterprüfungen werden einheitlichen Vorschriften unterstellt. Die Prüfungen werden nach wie vor durch die Berufsverbände durchgeführt, aber vom Bunde überwacht; weite Kreise des Gewerbes erhoffen von diesen Massnahmen eine Gesundung und Hebung ihres Berufsstandes.

Die Vorschriften der Verordnung über die Bundesbeiträge an den beruflichen Unterricht stimmen im allgemeinen überein mit denjenigen der bisher geltenden Vollzugsverordnung, die ihrerseits auf einer Anzahl von Bundesbeschlüssen beruht, welche bis in das Jahr 1884 zurückgehen. Schon seit

vielen Jahren hat sich das Bedürfnis nach einer gesetzlichen Regelung dieser Subventionen geltend gemacht.

Das Bundesgesetz über die berufliche Ausbildung vom 26. Juni 1930 wurde durch diesen Beschluss des Bundesrates bereits auf 1. Januar 1933 in Wirksamkeit gesetzt. Ausgenommen hiervon sind die Bestimmungen der Art. 50, lit. e, und 51, lit. e, betreffend Beiträge an Neu- und Erweiterungsbauten von Schulhäusern, die ausschliesslich der beruflichen Ausbildung dienen, da die finanzielle Lage des Bundes dazu zwingt, alle Ausgaben auf ein Mindestmass zu beschränken. Der Bundesrat wird laut Agenturmeldung über das Inkrafttreten der genannten Subventionsartikel später Beschluss fassen.

## Aus dem Gerichtssaal

### Autorgebühren — Urheberrechtsprozess

In unserer Nummer vom 11. Februar 1932 gaben wir hier im Auszuge Kenntnis von einem Kassationsentscheid des Luzernerischen Obergerichts in einem von der „SACEM“ angestrebten Prozess gegen den Restaurateur H. Dreyer in Luzern wegen Urheberrechts-Verletzung, bzw. Nichtzahlung von Autorgebühren, nach welchem Entscheid die Kassationsbeschwerde des Beklagten (vertreten durch Fürsprech Dr. Riedweg) mangels Aktivlegitimation der Klägerin gutgeheissen und der Fall zur neuerlichen Beurteilung an die Vorinstanz zurückgewiesen wurde.

Seither ist nunmehr die einschl. Klage der „SACEM“ vor Amtsgericht Luzern und auf Appellation der Klägerin auch vor der II. Kammer des Obergerichts zu nochmaliger materieller Beurteilung gelangt. Dabei gelang es allerdings der „SACEM“, ihre Aktivlegitimation für einige Autoren, deren Musikwerke von der Kapelle des Beklagten gespielt wurden, nachzuweisen. Allein trotzdem kamen beide Instanzen zu einem Freispruch von Schuld und Strafe, da der subjektive Tatbestand des Dolus nicht als gegeben anerkannt wurde. — Das Urteil ist für alle Hoteliers und Wirte, in deren Etablissements Musikwerke geschützter Autoren durch Kapellen zur Wiedergabe gelangen, insofern von grossem Interesse, als darin festgestellt wird, dass die „SACEM“ die Pflicht gehabt hätte, dem beklagten Restaurateur auf sein Verlangen hin den Beweis zu erbringen für ihre Vertretungsbefugnis der einzelnen Autoren.

## MANABIS

das delikate, nahrhafte Schweizer Vanille-Biscuit.  
Beliebte Beigabe zu Tee, Dessert, Wein, Liqueurs,  
Tourenproviant. — Verlangen Sie Proben von  
Manabis-Versand A. H. Sprattler, St. Gallen.

Wir empfehlen die folgenden Qualitäts-Marken, die wir für die SCHWEIZ vertreten,  
Ihrem geschätzten Wohlwollen:

Whiskies **JOHNNIE WALKER** Kilmarnock. „Red Label“ und „Black Label“, garantiert über 12 Jahre alt. „Johnnie Walker“ hat den grössten Verkauf aller Whiskies der Welt! Eine solche Popularität kommt nicht von selbst; den Grund hierfür finden Sie in jeder Flasche.

Old Scotch Whisky „ROYAL CROWN“ Glasgow.  
Hiram Walker's „CANADIAN CLUB“ Whisky. Das führende Haus Canadas, gegründet in Ontario 1858.

Hiram Walker's „BOURBON“ und Hiram Walker's „AMERICAN RYE“ Whiskies; 100% Proof United States Standard!

Grands Vins de Champagne **PERRIER-JOUËT**. Anno 1811 in Epernay gegründet. Die Champagne produziert keine besseren Weine. Perrier-Jouët repräsentiert das Spitzengewächs der ausgesuchtesten Lagen der ersten Zone und hat seit 120 Jahren beigetragen, den Weltruf des Champagners zu begründen.

**A. C. MEUKOW & CO., COGNAC.** Cognacs et vieilles fines champagnes „25 ANS“, „40 ANS“ et „RESERVE 1865“. Eines der führenden Häuser. Alle Produkte sind garantiert echte Charente-Destillate.

Armagnac **CLOS DES DUCS**. V.V.O. et Réserve 1893, in Flaschen und in den Original-„POTS“.

**LOUIS REGNIER, DIJON.** Marc vieux de Bourgogne et Cassis de Dijon.

**SIR ROBERT BURNETT'S** celebrated London Dry Gin. Est. 1770. By Appointment. Ein besserer Gin als „Burnett“ geht in keine Flasche.

Sutton, Carden & Co., Ltd., „PICCADILLY“ London Dry Gin. Highest Exhibition Awards.

**A. WOLFSCHMIDT, A.-G., RIGA.** Gegr. 1847. Wie zur Zeit der Zaren und Grossfürsten, geniesst **Wolfschmidt** auch heute das Renommée des führenden Hauses für die Herstellung des echten **Wodka** und **Allash Kümmel**.

**AALBORG TAFEL AKVAVIT** der Dansk Cloc Compagni, Kopenhagen. Der einzige echte dänische „Akavavit“.

**FINDLATER, MACKIE, TODD & CO., LTD., LONDON.** By Appointment. Der Name „Findlater“ bürgt für die ausgesuchtesten Qualitäten **Porto, Sherry** und **Madeira**.

**RAYNER & CO., LTD., LONDON,** Cocktail Cherries in Maraschino.

**WIJNAND FOCKINK, AMSTERDAM.** Gegr. 1679. Holland's feinste Liköre und Oude Schiedammer Genever „Superior“. Das Haus Fockink befindet sich seit über 250 Jahren unter persönlicher Leitung derselben Familie. An der Internationalen Kochkunstausstellung in Zürich (ZIKA 1930) wurden die Produkte „Fockink“ mit dem höchsten Preis, dem „GROSSEN EHRENPREIS und GOLDMEDAILLE“ ausgezeichnet.

**FRANCESCO DRIOLI, ZARA.** Maraschino di Zara. Gegr. 1768. Italiens erste und älteste Maraschinofabrik.

**J. N. VON BERGEN & SON, CARLSHAMN,** Schweden. Gegr. 1815. Ein Schwedenpunsch bester Qualität.

**COMPANIA RON BACARDI,** Santiago de Cuba. Rhum Bacardi. Gegr. 1838. Bacardi ist das Feinste, was an Rhum fabriziert wird, ein Destillat aus reinem Zuckerrohr. „Bacardi“ wird hauptsächlich für die Herstellung des einzigartigen **Bacardi-Cocktails** verwendet.

**LEMON HART & SONS, LONDON.** Est. 1804. Very fin old Jamaica Rums „Lemon Hart“.

**CANADA DRY GINGER ALE, INCORPORATED, NEW-YORK CITY.** Fabrikanten des besten Ginger Ale, sowie Canada Dry „Sparkling Orangeade“ und Canada Dry „Sparkling Lime“.

Verkäufe 1931: über 90 Millionen Flaschen.

**COLLEGE INN COCKTAILS, CHICAGO.** Das führende Haus der U.S.A. für alkoholfreie Cocktails. Die Nachfrage nach College Inn „Tomato Juice Cocktails“ und College Inn „Grape Fruit Juice Cocktails“ nimmt täglich zu. „College Inn Cocktails“ sind stark vitaminhaltig.

Mit vorzüglicher Hochachtung

**HENRY E. HUGUENIN A. G., LUZERN**

Obige Marken, die wir vertreten, führt auch Ihr Lieferant! Wenn nicht, so wenden Sie sich bitte an uns.

**JOHNNIE WALKER**





### Guide Suisse des Hôtels 1933

Dernier délai pour  
nouvelles inscriptions et corrections:

**10 janvier**

### Nouvelles de la Société

#### Commission de l'Ecole professionnelle

La Commission de l'Ecole professionnelle de la S. S. H. à Lausanne-Cour a tenu le 21 décembre, sous la présidence de M. Ch.-Fr. Buttica, sa dernière séance de l'année 1932. Dans son allocution d'ouverture, le Président exprima le regret général causé par la disparition prématurée de M. H. Kracht, qui en sa qualité de membre de la Commission vouait un très grand intérêt à l'activité et au développement de l'Ecole hôtelière.

La Commission s'est reconstituée en se donnant comme vice-président M. Ad. Haebli, directeur général des hôtels Savoy, Royal et Mirabeau à Lausanne. M. O. Egli, directeur du Beau-Rivage Palace à Ouchy, conserve les fonctions de secrétaire.

En ce qui concerne la situation financière de l'Ecole, on peut relever avec satisfaction qu'elle reste bonne, malgré une certaine diminution du nombre des élèves, à laquelle on s'attendait d'avance en raison de la persistance de la crise économique.

On a introduit dans l'organisation de l'Institut une modification dont on se promet de favorables résultats. Au lieu des trois cours annuels de cuisine de quatre mois chacun qui étaient donnés jusqu'à présent, on se propose de n'en donner que deux par an et d'en porter la durée à cinq mois. La durée des deux cours consécutifs de cuisine coïncidera ainsi avec celle de l'année scolaire et les élèves ayant absous les cours professionnels pourront passer directement dans les cours de cuisine. Pendant les deux mois de vacances d'été, l'établissement restera fermé, ce qui permettra de réaliser d'appréciables économies. Il est évident que la prolongation du cours de cuisine aura une heureuse influence sur les résultats de l'enseignement culinaire. M. O. Haller, précédemment directeur d'une école de cuisine à Celerina (Engadine), a été nommé chef et professeur de cuisine à l'Ecole professionnelle.

La séance de travail de la Commission scolaire a été suivie de la traditionnelle fête de Noël, dont nous rendons compte ailleurs.

#### Brochure sur la statistique de l'hôtellerie

Sous le titre «L'hôtellerie suisse en chiffres», le Bureau central de la S. S. H. vient de faire paraître une brochure d'une cinquantaine de pages, indiquant les résultats qui peuvent être publiés de l'enquête statistique faite sur l'hôtellerie et le tourisme pour l'année 1929. On y trouve une foule de renseignements sur le nombre des hôtels et des employés occupés, sur l'affluence touristique, sur les valeurs d'investissement, les charges hypothécaires, les recettes et les dépenses de l'hôtellerie, l'influence du tourisme sur la balance du commerce et des paiements, et sur toute une série d'autres questions en étroite corrélation avec l'hôtellerie et le tourisme.

L'un des buts de cette brochure est de documenter le public et les autorités sur

l'importance économique de l'industrie hôtelière. Elle sera expédiée ces jours aux hôteliers membres de la S. S. H. qui ont facilité les travaux de statistique du Bureau central en lui fournissant les indications sollicitées sur leurs entreprises. Nous les remercions chaleureusement ici de leur bienveillante collaboration.

Les autres intéressés éventuels peuvent se procurer l'ouvrage au prix de 2 francs (port non compris) au Bureau central de la S. S. H., case postale, Bâle 2.

### Que doit nous enseigner la crise dans l'hôtellerie?

La crise catastrophique par laquelle passe l'hôtellerie tout entière est trop connue de chacun pour en décrire ici même toutes les conséquences, telles que la souffrance morale qu'elle lui apporte, souvent même le désespoir causé par une lutte acharnée pour l'existence, lutte qui dure depuis des mois. Mais l'hôtelier, par sa profession, sa culture et son éducation, possède une facilité d'assimilation et d'adaptation supérieure à celle de bien d'autres catégories d'industriels ou de commerçants. Il devra donc démontrer qu'il dispose de nerfs de fer et par cela, il sortira vainqueur de cette si pénible épreuve. Il le peut, car il n'est pas cause de toutes les difficultés qu'il doit surmonter; au contraire, chaque hôtelier a le droit d'être fier de sa profession, sachant que la plus grande partie de sa vie a été consacrée au bien-être des autres, avec un bénéfice net minime, et qu'en plus l'industrie hôtelière, dans son ensemble, a apporté des richesses considérables dans le pays.

Cette crise, la plus grave que l'hôtellerie ait jamais connue, ne devra pas avoir uniquement un effet destructif; mais nous devons, chacun en particulier, étudier tous les moyens de la transformer en une leçon constructive.

Mettons-nous à l'œuvre pour l'avenir. — Comme cette crise nous a surpris en pleine activité, elle est également condamnée à disparaître et la prospérité brillera de nouveau, peut-être plus prochainement que nous ne le pensons.

Avec la reprise des affaires, ne retombons pas dans nos anciennes erreurs. Nous nous rendons aujourd'hui compte combien d'innombrables économies étaient réalisables dans nos entreprises. Notre devoir est de maintenir le principe d'économie raisonnée. On dit trop volontiers: «La clientèle devenait toujours plus exigeante.» C'est incontestable, mais de notre côté n'avons-nous pas aussi trop soutenu et même développé ses exigences? Combien d'entre nous, par une augmentation de confort, souvent ni demandée ni même connue des clients, ne se rendaient pas compte que, de ce fait, ils obligeaient leurs voisins à en faire autant? Nous avons créé nous-mêmes un cercle vicieux sans rime ni raison. Cette augmentation de confort, en partie superflue, et qui, surtout, ne pouvait plus donner le rendement nécessaire, se faisait la plupart du temps sans liquidité, mais uniquement dans un but de spéculation à prendre sur le produit des saisons futures. Bien souvent, tout calcul préalable faisait entièrement défaut. Cet état d'esprit dans les affaires doit être définitivement éliminé, et nous avons ici à tirer la première leçon, qui est de toute importance. Le monde entier reconnaît que les hôtels de la Suisse sont modernes et excellents. La clientèle elle-même est, par la force des choses, obligée de passer par des moments très durs; cela l'a ramenée à une certaine modestie. Gardons-nous donc bien de l'encourager à nouveau en augmentant inconsidérément encore le confort déjà existant.

Le progrès et le développement du mouvement touristique nous a valu la création

de grandes sociétés hôtelières, travaillant avec des fonds souvent trop considérables, c'est-à-dire surcapitalisées, dont le luxe étonnait même les clients les plus prétentieux. Ces hôtels n'étaient plus organisés sur une base saine et le produit de l'exploitation paraissait n'être que secondaire. Seul l'esprit spéculatif d'une entreprise immobilière était envisagé. Il est indéniable que tout cela causait un tort considérable aux hôtels de vieux renom. Ces entreprises, il est vrai, étaient plutôt rares dans notre pays, alors que nous les trouvons en grand nombre dans les pays voisins; mais l'hôtelier suisse en souffrait malgré tout. Aussi, à peine la crise eut-elle commencé que la débâcle se produisit, et il est à prévoir que l'hôtellerie sera débarrassée, pour un certain temps du moins, de ces affaires purement spéculatives. Il est peu probable que dans un avenir immédiat le capital nécessaire à la création d'entreprises si peu lucratives puisse être trouvé.

Passons à l'examen de nos hôtels au point de vue administratif. Combien d'hôtels existaient et existent encore qui ne disposent d'aucune comptabilité proprement dite, la plus rudimentaire même faisant totalement défaut. Il ne suffit pas, à la fin de l'année, de faire l'addition de la caisse, déduisant les dépenses des recettes, pour prétendre que le solde représente le bénéfice. Ce manque de comptabilité fausse entièrement la situation réelle, et ceci est certainement la cause des difficultés financières dans lesquelles se débattent une grande partie des hôtels. Etablissons donc une comptabilité régulière et, si nous ne sommes pas en mesure de la faire nous-mêmes, adressons-nous à des personnes compétentes; il n'y a aucun doute que nous nous en porterons mieux. Faisons de l'ordre dans nos affaires, et nous éviterons de nombreuses pertes inutiles.

L'hôtelier doit devenir de plus en plus commerçant. Les temps sont passés où la question principale était le contact avec les clients. L'hôtelier doit constamment calculer son prix de revient en n'omettant aucun poste. La simple approximation ne suffit pas. Il doit surveiller strictement ses dépenses, même les plus minimes, étudier toutes les économies réalisables, éviter le moindre «coulage», ne pas perdre de vue tous les prix d'achat des matières premières, chercher les sources d'achats les plus avantageuses. La plus petite économie dans cette direction fera une somme appréciable à la fin de l'année. Seule une comptabilité minutieusement tenue et à jour nous permettra de suivre de plus près la marche de nos affaires. Chacun de nous aura appris par la crise qu'il peut réaliser des économies importantes dans son entreprise, économies qui pourront être maintenues, en grande partie, dans les temps meilleurs. Aujourd'hui, nous faisons attention à tous les budgets: pour la publicité, l'éclairage, le chauffage, les frais généraux et le nombre des membres du personnel. Ici encore, nous avons constaté que l'un ou l'autre de nos employés peut encore faire un certain travail en plus, au lieu de passer de précieux moments dans l'inaction. Combien d'autres points pourrions-nous ajouter encore?

Ne passons pas nos journées à pleurer misère, mais faisons un effort, envisageons l'avenir avec courage et confiance. Profitons surtout du calme pour organiser et améliorer l'administration de nos entreprises. Habitons-nous à rester continuellement sur nos gardes, pour ne pas retomber un jour dans nos erreurs passées.

N'oublions pas que nous faisons partie d'une société professionnelle solide, et qui est toujours prête à aider et à conseiller d'une façon désintéressée quiconque lui en fera la demande. Reconnaissons le mérite de ces collègues qui se trouvent à la tête de notre société, qui sacrifient leur temps libre et qui nous servent d'exemple par leur énergie et leur travail, sans jamais manifester le moindre découragement, ni la moindre impatience.

Par les temps que nous passons, unissons-nous de plus en plus autour de notre société, en pleine solidarité et en bonne confraternité. Nous devons vaincre la crise et profiter de ses enseignements. C'est ainsi que la leçon aura servi et que nous aurons obtenu le couronnement de nos efforts.

R. Baehl,  
Hôtel Touring-Balance et  
Restaurant Hungaria, Genève.

### Caisse paritaire d'assurance- chômage pour l'hôtellerie

(Communiqué de l'administration de la Caisse paritaire à Bâle)

Dans l'intérêt du personnel d'hôtel et en raison de l'extension prise par le chômage dans l'industrie hôtelière, on a fondé dernièrement, avec l'appui de la Confédération, une Caisse paritaire d'assurance-chômage. La caisse étend son activité à toute la Suisse. Employeurs et employés jouissent d'une parité absolue de droits dans son administration.

Peuvent se faire recevoir membres de la caisse les entreprises d'hôtels ou de restaurants pour leur personnel professionnel, ainsi que les employés des deux sexes occupés dans un hôtel, un restaurant, un café, etc. et pouvant prouver qu'ils y exercent leur profession, en temps normal, au moins pendant 150 jours en moyenne par an.

La prime d'assurance est de deux francs par mois. Les employeurs qui ont adhéré à la caisse payent la moitié de cette prime pour leurs employés professionnels. Les indemnités de chômage s'élèvent à 2 fr. 50 par jour pour les assurés célibataires et à 4 fr. par jour pour les assurés ayant des charges de famille.

Nous avons la satisfaction de signaler qu'une centaine d'entreprises hôtelières se sont déjà fait recevoir dans la Caisse paritaire et ont assuré leur personnel contre les risques de chômage.

Cette assurance est à recommander chaleureusement aux employés de restaurants et d'hôtels. Ceux d'entre eux qui s'assurent avant le 15 janvier 1933 peuvent faire partie de la caisse, avec effet rétroactif, depuis le 1er novembre 1932. Dans ce cas, au lieu d'avoir à subir le délai réglementaire de six mois, ils bénéficieraient éventuellement des prestations de la caisse déjà au bout de trois mois, c'est-à-dire à partir du 1er février 1933. Les assurés inscrits après le 15 janvier devront faire partie de la caisse depuis six mois pour avoir droit à l'indemnité de chômage.

Les intéressés peuvent se procurer des formulaires d'inscription auprès de l'administration de la Caisse paritaire d'assurance-chômage pour l'hôtellerie, Gartenstrasse, 46, à Bâle, dans les bureaux de l'Union Helvetia, rue de Sempach à Lucerne, rue Centrale 6, à Lausanne et Talacker 34, à Zurich, ainsi qu'auprès des offices de travail.

Note de la rédaction. — Nous prions Messieurs les hôteliers de bien vouloir attirer l'attention de leur personnel sur le communiqué ci-dessus.

### Le Congrès national du tourisme

Nous avons déjà signalé à maintes reprises à nos lecteurs la grande manifestation touristique et économique qui se prépare à Zurich pour les journées du 30 mars au 2 avril 1933, sous le patronage de l'Union suisse du tourisme et avec l'appui de tous les milieux intéressés au mouvement touristique dans notre pays. Le programme élaboré par le comité d'organisation répartit les travaux du congrès dans











# COGNAC MARTELL

Gegründet im Jahre 1715



General-Vertretung für die Schweiz:

Fred. Navazza Genf

Verlangen Sie überall die REISE-FLASCHE MARTELL \*\*\*

**HÖHERE RENDITE ZUKUNFT!**  
 Bessere  
 Vorsorge, die prüft, rationalisiert u. grössere Rendite ermöglicht, bietet für alle Zweige jeder Betriebsart und jeden Finanzhaushalts unsere

**SPEZIALKONTROLLENE**  
 Keine gewöhnlichen Buchhaltungsbücher, Preisen oder hergebrachte Treuhandfunktionen. Wir garantieren von Grund auf mittels bestehender Mittel

**SANIERUNG**  
 und Steigerung der Rendite

Methoden u. Systeme sind dank jahrelanger Erfahrung konkurrenzlos u. hervorragender Präferenzen

**AKTIENGESELLSCHAFT RÜWAG**  
 FÜR RENDITEN U. BEWAHRUNG

RAEISTASSE 50 BASEL

## OCCASION OFFERTE

Eine stattliche Anzahl von 70 cm breiten Rollen haben wir im Preise besonders stark zurückgesetzt. Wollen Sie uns nicht mit der Anfertigung strapazierfähiger

**SPANNTTEPPICHE** beauftragen?

Bitte verlangen Sie billige Spezial-Offerten!



# Schuster

Teppichhaus Schuster & Co., St. Gallen

### Likörf Flaschen

grün und weiss, in allen Formen, Malaga, Cognac, Martinique, Whisky, Ara- und Benedictiner-Flaschen in schönem, starkem Glas.

**Glashütte Bülach A. G. in Bülach**  
 Telefon Nr. 5 Illustrierte Preisliste



**Jambon de régime**  
 pressé: est succulent, à peu de déchets et donne de belles tranches.

Autres spécialités sans égales:  
**Langues de bœuf**  
 sans gorge, fraîches ou très peu salées.

**Présalés**

Toutes viandes fraîches de premier choix exclusivement.

**E. & Ch. Suter, Montreux**  
 Téléph. 64 079

### Herrlich schmeckende Speisen ohne Butterküche!

Jawohl, mit dem ausgezeichneten, butterhaltigen Speisefett „Kaspar-Gold“ ist das möglich.

Mit „Gold“ sparen Sie mindestens Fr. 1.50 per Kg., ohne dass Ihre Küche an Schmackhaftigkeit, Nährwert oder Bekömmlichkeit nur das Geringste einbüsst. Sie werden staunen, wie ungewöhnlich ausgiebig „Gold“ ist.

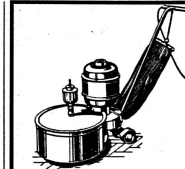
Machen Sie einen Versuch: Sie werden sich über eine so bedeutende Ersparnismöglichkeit freuen.



**Hans Kaspar & Co.**  
 Zürich 3  
 Trustfreie Speisefett-Fabrik  
 Binstr. 12 Telefon 57.730

### Nerven-Heilanstalt „Friedheim“ Zihlschlacht (Thurgau)

Eisenbahnstationen: Amriswil, Bischofszell Nord  
**Nerven- u. Gemütskranke**  
 Sorgfältige Pflege - Gegründet 1891  
 Drei Aerzte - Telefon Nummer 3  
 Chefarzt und Besitzer:  
**Dr. Krayenbühl**



### Früher musste ich immer

jemand anstellen und hatte grosse Auslagen. Heute mit der Universal-Maschine geht es ohne viel Mühe nur so nebenbei mit grossem Material- und Zeitersparnissen . . . . . so schreibt wieder ein Kunde. Damit meint er unsere pat. Bodenputzmaschine Universal, die wir Ihnen ebenfalls gerne unverbindlich vorführen.

**Suter-Strickler Söhne, Maschinenfabrik, Horgen**

Berücksichtigt bei Euren Einkäufen stets die Inserenten der „Schweizer Hotel-Revue“

## Wie investiert der Hotelbesitzer heute Kapital?

Er wird kaum mehr den Komfort seines Hauses erhöhen, denn die Gäste sind wieder bescheidener geworden und achten sehr auf die Preise.

Eine veraltete, unwirtschaftlich arbeitende Kücheneinrichtung durch eine gute Gasküche ersetzen, heisst aber heute noch, Kapital gut anlegen.

**Gasherde** sind sehr elastisch im Betrieb, im Gasverbrauch wie in der Leistung.

**Gaskippessel** bewähren sich stets für mittlere und grössere Betriebe.

Was Ihr Koch im **Gas-Brat- und -Backofen** fachgemäss zubereitet, wird von den Gästen stets anerkannt.

**Gasboiler** und **Gaswarmwasser-Apparate** sind unerreichbar leistungsfähig und wirtschaftlich.

Schaffen Sie aber keine Gasapparate an, ohne vom Gaswerk eingehende Auskunft verlangt zu haben.

### die Qualitäts-Maschinen u. Geräte für jede Grossküche

**Schwabenland & Cie. ZÜRICH**

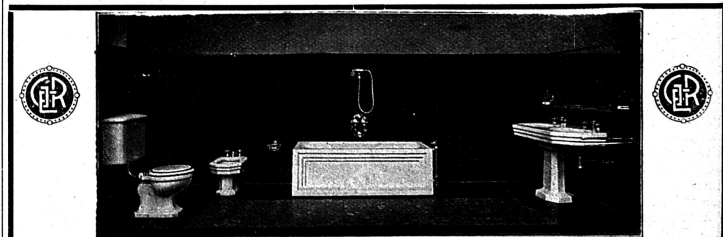
Les meilleurs hôtels et restaurants . . . . .

doivent exiger de leurs fournisseurs les meilleurs cristaux:

**LES CRISTAUX DU VAL SAINT LAMBERT**

Cristalleries du Val Saint Lambert

Les plus importantes du monde, les mieux spécialisées en cristaux pour l'industrie hôtelière.



ARTICLES SANITAIRES CARRELAGES - REVÊTEMENTS  
 EXPOSITIONS PERMANENTES

**GETAZ, ROMANG, ECOFFEY S. A.**  
 LAUSANNE, VEVEY, GENÈVE