

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **47 (1938)**

Heft 1

PDF erstellt am: **06.08.2024**

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.

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

N^o
BASEL, 6ar 1938

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

N^o 1
BALE, 6 janvier 1938

INSERATE: inspartige Nonpareillezeile oder deren Raum s. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederentsprechender Rubrik.

ABONNEM: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halb. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. AUSLAND: bei direktem Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern. Für Adressänderungen ist ein von 30 Cts. zu entrichten.

Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.
ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Pour l'ÉTRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Erscheint jeden Donnerstag

Stiebendvierzigster Jahrgang
Quarante-septième année

Paraît tous les jeudis

Postcheck- & G. Konto No. V 1 | Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse No. 46, Basel | TELEPHON No. 27.934 | Rédaction et Administration: Gartenstrasse No. 46, Bâle | Compte de chèques postaux No. V85

Inhaltsverzeichnis:

Neujahrswort des Herrn Zentralpräsidenten — Zur Ablosung des Titelkopfes der „Hotel-Revue“ — Ablosung der Neujahrsgatulationen — Tschechoslowakei sorgt für die Reises 1938 — Der Fremdenverkehr im Serhalbjahr 1937 (S. 2) —

Marktmeldungen (S. 3) — Bankbericht über die Hotellerie Schweizer Hoteliers im Ausland — Krankheit und Lebensalter im Gastwirts- und Hotelberuf — Fremdenverkehr in Finnland — Kurzmeldungen (S. 4).

Ablosung der Neujahrsgatulationen Exonération des souhaits de Nouvelle Année

Bis zum 4. Januar 1938 eingegangene Beträge
Sommes versées jusqu'au 4 janvier 1938

Hr. Anton R. Badrutt, Kulm-Hotel, St. Moritz	Fr. 20.—
Hr. A. Baur, Dir., Park-Hotel, Gunten	„ 10.—
Hr. J. Bisinger-Fuchs, Hotel Weisses Kreuz, Lugano	„ 10.—
HH. Gebrüder Bon, Suvrettahaus, St. Moritz	„ 20.—
Hr. Primus Bon, Bahnhofbuffet, Zürich	„ 20.—
HH. Gebrüder Bon, Parkhotel, Vitznau	„ 10.—
Hr. F. Brenn, Hotel Schweizerhof, Lenzerheide	„ 10.—
Tit. City-Hotel, Bern	„ 10.—
Hr. A. Fanciola, Hotel Esplanade, Locarno	„ 10.—
Hr. A. Favetto, Dir., Palace Hotel, Luzern, und Grand & Palace Hotel, Lugano	„ 20.—
Hr. Jos. P. Genelin, Dir., Hotel Schweizerhof, St. Moritz	„ 10.—
Hr. G. A. Gilli, Hotel Castell, Zuoz	„ 10.—
Hr. Hs. Gisiger-Rohner, Hotel Victoria-National, Basel	„ 10.—
Hr. Lorenz Gredig, Hotel Kronenhof, Pontresina	„ 20.—
Übertrag	Fr. 1029.60

Hr. Jean Hediger, Direktion Zürich der Allg. Wasserschaden- & Unfallversicherungs-A.G. in Lyon, Zürich	„ 20.—
M. J. Hochuli, Hôtel de Londres, Yverdon	„ 5.—
M. E. Hüni, Dir., Hôtel Métropole & National, Genève	„ 10.—
Hr. O. Keppler, Grand Hotel, St. Moritz	„ 10.—
HH. Fritz Leopold & Cie. A.G., Hotellküchenartikel & Maschinen, „Bornhaus“, Thun, Filiale in Zürich	„ 10.—
Tit. Hotel Métropole, Direktion H. Stofer, Interlaken	„ 10.—
Hr. A. de Micheli, Dir., Grand Hotel National, Luzern	„ 20.—
M. R. Mojonnet, Hôtel Bon-Accueil, Montreux	„ 5.—
M. W. Müller, Dir., Hôtel Belmont, Montreux	„ 5.—
Hr. E. Wagner-Hasler, Dir., Hôtel Monopol & Métropole, Luzern	„ 20.—
Tit. Wunderli-Müller A.G., Chur	„ 10.—
Hr. R. Zangger, Strandhotel-Pension Generoso, Melide-Lugano	„ 5.—
Tit. Familie Rob. Zufferey, Hotel Victoria, Brig	„ 10.—
Übertrag	Fr. 1169.60

Berichtigung.
Hr. Dir. Hermann Schmid, Bellevue Palace Hotel, Bern Fr. 20.—
HH. Zähringer, Park-Hotel, Lugano „ 20.—

Neujahrswunsch des Zentralpräsidenten S. H. V.

Verehrteinsmitglieder!
Liebe Ien!
Im Namen Zentralvorstandes entbiete ich allen nsmitgliedern die besten Wünsche zum n Jahr!
Das vergan Jahr, das wir mit sehr grossen Hoffm begonnen haben, verdient wohl kaehr als die Bezeichnung „ein Jahr der utigung“. An manchen Orten blieb dieuzenz stark hinter den Erwartungen z, und überall waren die Preise gedrückt. Ausserdem begann die infolge der Abng erwartete Erhöhung der Gestehungen einzusetzen.
Wesentlich st die Feststellung, dass das abgelaufener der Schweizer Hotellerie vermehrtquenz und damit vermehrte Arbeit Hoffnung brachte. — Das Jahr 1937 en wir in guter Erinnerung behalten!
Das kommenhr? Was es uns bringen wird, wissen wcht; aber heute schon müssen wir festn, dass es nicht unter guten Vorzeichngint. Wir müssen uns darauf gefasst m, dass uns die nächste Zukunft eher in einen Rückschlag bringt. Geschäft Vorsicht ist daher geboten. Gerade gegenwärtige Zeit mit der unsichern Fnz und den schwankenden Preisen stellöhte Anforderungen an unsere kaufmäne Überlegung. Immer und immer wienüssen wir unsere Gestehungskosten hnen und alsdann auch unsere Einkäufe, re Leistungen und end-

lich auch unsere Preise den Verhältnissen anpassen.
Als Verein und als Wirtschaftsgruppe müssen wir fortfahren, in der schweizerischen Wirtschaft jene Beachtung und jene Stelle uns zu erobern, die der Hotellerie und dem Fremdenverkehr zukommen. Wenn wir auch anerkennen wollen, dass in dieser Hinsicht eine Besserung eingetreten ist, so können wir uns mit dem Erreichten noch lange nicht zufrieden geben. Nur geschlossenes Vorgehen aber wird uns diesem Ziele näher bringen!
Ein weiterer dringender Wunsch sei mir noch gestattet: Bringen wir den sozialen Forderungen unserer Angestelltenschaft, so wie sie der Zentralvorstand nun schon öfters dargelegt hat, Verständnis entgegen! Betrachten wir unsere Angestellten als unsere Mitarbeiter im besten Sinne des Wortes; sie sollen nicht nur unsere Arbeit mit uns teilen, sondern sie sollen auch an deren Früchten teilhaben.
Im Namen des Vereins möchte ich an dieser Stelle Herrn Dr. Riesen und allen seinen Mitarbeitern auf unserm Zentralbureau unseren aufrichtigen Dank für ihre treue, rastlose Arbeit während der letzten Jahre im Interesse des Vereins und jedes Einzelnen aussprechen.
Der Zentralpräsident
Dr. H. Seiler.
Zermatt, den 1. Januar 1938.

Die Tschechoslowakei sorgt durch handelspolitische Massnahmen für die Reisesaison 1938

Ein Vergleich mit den Verhältnissen in der Schweiz

(Korr.) In der „Schweizer Hotel-Revue“ ist mit Recht schon oft darauf hingewiesen worden, dass die Schweizer Handelspolitik sich des Reiseverkehrs, von Ausnahmen (etwa Deutschland und Italien) abgesehen, zu wenig annimmt. Das Beispiel der Tschechoslowakei zeigt nun, wie ein Staat, dessen Einreiseverkehr viel stärker als der der Schweiz aus Staaten mit Devisenbestimmungen stammt, der aber andererseits auf diesen Einreiseverkehr mehr denn je angewiesen ist, die Handelspolitik systematisch und mit Erfolg in den Dienst seiner nationalen Verkehrs-, wirtschaft stellt, und zwar unter schwierigeren Verhältnissen als dies bei der Schweiz mit ihrem grossen Zustrom von Gästen aus dem „devisenfreien“ Westen zutrifft. — In Verhandlungen mit Ungarn, das den Ausreiseverkehr nach der Schweiz bekanntlich äusserst stark hemmt, obschon die Schweiz laufend mehrfach soviel Waren aus Ungarn importiert als sie dorthin zu liefern vermag, hat die Tschechoslowakei, ohne die Druckmittel zu besitzen, wie sie die Schweiz hat, und trotz der bekannten unerfreulichen Stimmung zwischen den Politikern beider Länder, schon sehr viel für ihren Reiseverkehr erreicht. Besonders wurde dafür Sorge getroffen, dass ungarische Gäste ausreichend mit Zahlungsmitteln ausgerüstet werden, wenn sie sich in die bekannten tschechoslowakischen Bäder begeben wollen. Seitens Ungarns wurde der gleiche, mehrere Millionen Pengös erreichende Betrag für solche Zwecke der Tschechoslowakei gegenüber garantiert, der auch schon für 1937 diese Verwendung fand. Ein gleicher Betrag wurde von der Tschechoslowakei für Reisen tschechoslowakischer Staatsangehöriger nach Ungarn festgelegt.
Ein Vergleich mit der Schweiz drängt sich unwillkürlich auf. Man stelle sich vor, dass Ungarn dieses Entgegenkommen, das

es dem früheren Erzfeind Tschechoslowakei gewährt, der neutralen Schweiz gewähre, die auch als Aussenhandelspartner Ungarn ungleich mehr einträgt als die Tschechoslowakei! Wenn Ungarn sogar nur halb so weit ginge, z. B. nur halb soviel Devisen für Reisen seiner Bürger nach der Schweiz zur Verfügung stellen würde, wie es Devisen aus der Einreise und dem Aufenthalt schweizerischer Gäste in Ungarn entgegennimmt, so wäre sehr, sehr viel erreicht: die ungarischen Reiselustigen könnten das tatsächlich vorhandene, aber mangels der nötigen Devisenzuteilungen unbefriedigt bleibende Bedürfnis an Schweizerreisen wieder befriedigen und wie früher wieder zahlreich in die Schweizer Fremdenorte kommen. Ob bei den wochenlangen schweizerisch-ungarischen Verhandlungen, die vor kurzem abgeschlossen wurden und Ungarn wieder Millionenaufträge auf Getreide, die die Schweiz (als einziger von Ungarns grossen Getreidekunden!) in baren Devisen zahlen wird, eintragen, auch etwas nur halbwegs Ähnliches von den Vertretern der Schweiz durchgesetzt wurde?
Die Tschechoslowakei hat aber bei ihren Verhandlungen mit Ungarn noch mehr erreicht. Sie wird bestimmte Artikel aus Ungarn nur zu dem Zwecke zusätzlich importieren, um die Devisen, mit denen der ungarische Reiseverkehr nach den tschechoslowakischen Bädern finanziert wird, einen möglichst hohen Betrag erreichen zu lassen. Das ist das sog. ungarisch-tschechoslowakische Bäderkonto. Im ganzen genommen hat die Tschechoslowakei in den ersten 9 Monaten 1937 14.9 Millionen Pengös für den Reiseverkehr nach Ungarn ausgegeben, aus dem Verkehr von Ungarn nach der Tschechoslowakei aber 17.3 Millionen eingekommen. Für 1938 wird in Prag damit gerechnet, dass der Reiseverkehr aus Ungarn ungefähr 20 Millionen Pengös ergeben wird, fürwahr ein schönes Süm-

Zuänderung des Titelkopfes der „Hotel-Revue“

Unser Blatt mit der vorliegenden Ausgabe den Titel „Fachorgan für die Hotellerie den Fremdenverkehr“. Die Netg erfolgt im Zuge des vom Zentralvors beschlossenen weiteren Ausbaues des Bland der Neubestellung der Redaktion imie der nächsten Monate. Der Aufgabenkreiz der Tätigkeitsbereich unserer Fachzeitst sollen sich in Zukunft noch mehrtisher auf die eigentlichen Gebiete Fremdenverkehrs, auf dessen Förderung und Interessenwahrung erstrecken, unterstärkter Betonung seiner wirtschaftlichen Bedeutung für Land und Volk.
Zwecks restlosnd sinnemässer Erreichung dieses Z sollen die am Reiseverkehr interessierte Kreise und Organisationen zu ausser Mitarbeit herangezogen werden, v uns insbesondere die tatkräftige Unteferung fñhrender Verkehrsfachmänner Institutionen wie die Schweizer. Verzentrale vorschwebt, unter entsprechenEntwicklung des bisherigen engen Zusammenwirkens auf den verschiedensten Gen des Tourismus und der zentralen Verwerbung.
Der Appell zu r Mitarbeit ergeht aber auch an die Faeise der Hotellerie,

speziell an die Mitgliedschaft S.H.V., deren zielbewusste Förderung des Vereinsorgans im Interesse des Einzelnen wie des gesamten Berufsstandes gerade in der heutigen Zeit des Wiederaufblühens des Reiseverkehrs ein unbedingtes Erfordernis und eine Pflichtaufgabe darstellt.
Redaktion der „Hotel-Revue“
Mit Ende letzten Jahres schied Herr Redaktor Charles Magne nach 18 Dienstjahren aus der Redaktion unseres Blattes aus. In dieser langen Zeit ist Herr Magne der ihm übertragenen Arbeiten jederzeit mit Pflichttreue und Gewissenhaftigkeit sowie mit grosser Hingabe an seinen Beruf und die Interessen der gesamtschweizerischen Hoellerie nachgekommen. Für seine Tätigkeit und Mitarbeit haben ihm der Zentralpräsident und die Direktion im Namen des S.F.V. Dank und Anerkennung ausgesprochen. Wir schliessen uns dieser Anerkennung auch an dieser Stelle an und werden seine getreue Pflichterfüllung allzeit in bester Erinnerung behalten. Zu seinem weiteren Lebensweg und seinem persönlichen Wohlergehen entbieten wir Herrn Magne unsere herzlichsten Wünsche.

chen Geld, mit dem die tschechoslovakischen Kurorte schon jetzt als fast ganz sicher rechnen können. Wer die grosse Unsicherheit kennt, mit der die Hotellerie infolge der wenig stabilen internationalen Zahlungsverhältnisse gegenwärtig überall rechnen muss, wird auch ermessen können, wie dankbar die tschechoslovakischen Hoteliers und Verkehrsinteressenten ihren Behörden sind, dass sie so grosszügig für die Zukunft vorbauen. Der Hotelier weiss jetzt, dass er ruhig seine Reklamekosten wagen kann, dass er nicht das Reklamebudget überschreiten muss, um dann am Ende noch überhaupt wegen Devisensperren auf die schon angesagten Gäste verzichten zu müssen. Für Grosstablissements wie die Hotels in Marienbad, Pstyan, Joachimsbad, Karlsbad, Franzensbad usw. sind solche zwischenstaatliche Abmachungen von ungeheurer Wichtigkeit.

Die Tschechoslowakei hat aber auch in den Beziehungen mit anderen Staaten dafür gesorgt, dass die Hotellerie zu ihrem Rechte kommt. Nach den letzten Verhandlungen mit Österreich steht fest, dass der nach der Tschechoslowakei ausreisende Österreicher wieder genügend Zahlungsmittel mit auf die Reise nehmen kann. Da Österreich in Prag einen Betrag von etwa 30 Millionen eingefrorener Exportguthaben besitzt, wird man vermutlich über die bestehenden Regelungen hinaus bei den Anfangs 1938 beginnenden österreichisch-tschechoslovakischen Verhandlungen auch noch Vereinbarungen über eine vermehrte Devisenversorgung des österreichischen Ausreisewerks nach der Tschechoslowakei treffen. Auch hier also passt sich die Prager Handelspolitik geschmeidig der jeweiligen Lage an. Auch hier aber drängen sich gewisse Vergleiche mit der Schweiz auf, die allerdings unsere schweizerische Handelspolitik nicht so geschmeidig erscheinen lassen. Auch in der Schweiz haben im Laufe dieses Jahres ausländische Staaten, die mit uns Clearingverträge abgeschlossen haben, Guthabenüberschüsse festliegen gehabt. Hat die

Schweiz diese Tatsache als Druckmittel für Reiseverkehrsverhandlungen benützt oder wenigstens anderweitig ausbeutet? Bisher ist zum mindesten nicht viel von einer Belebung des Reiseverkehrs aus diesen Clearingländern nach der Schweiz bekannt geworden. Warum schauen wir immer zu, was die anderen vor uns tun? Wo wir doch oft ebenso gute, oft sogar noch mehr Druckmittel in der Hand hätten wie die anderen Länder, und wo unser Anrecht oft viel mehr und besser begründet erscheint als das unserer geschickteren Konkurrenten?

Aber auch im Verkehr mit Deutschland und Italien, den beiden am meisten an Devisenmangel leidenden Staaten, hat die Tschechoslowakei Reiseverkehrsabmachungen abgeschlossen, obschon sie diesen beiden Staaten gegenüber nicht annähernd jene starke Position einnehmen kann wie die Schweiz, die bekanntlich mit Deutschland wie mit Italien einen hochpassiven Warenverkehr aufweist und zu den besten Abnehmern deutscher und italienischer Waren überhaupt zählt. — Auch mit Deutschland hat also die Tschechoslowakei ein sogenanntes Bäderkonto errichtet. Aus diesem Bäderkonto wird die Tschechoslowakei nach amtlichen Untersuchungen im Jahre 1938 rund 200 Millionen Tschechenkronen einnehmen, gegenüber 150 Millionen im Jahre 1937 und 1936. Aller Voraussicht nach dürften also auch diese Vereinbarungen zu einer weiteren Verbesserung der Aussichten für die Saison 1938 bei der tschechoslovakischen Hotellerie führen.

Reiseverkehrsvereinbarungen sind auch noch mit einer Reihe weiterer Staaten, wie Rumänien, Bulgarien und anderen Ostländern getroffen worden. Die tschechoslovakische Hotellerie scheint gute Vertreter in den leitenden Stellen der Aussenpolitik und der Handelspolitik zu besitzen. Das geht auch aus den steigenden Bemühungen auf anderen Gebieten der Fremdenverkehrsförderung hervor. Die internationalen Zugverbindungen werden

fortwährend stark ausgebaut, die Bahntarife gehören zu den billigsten in Europa (bei bestem Wagenmaterial und guter Personalbedienung), und namentlich werden, nachdem die Auslandspropaganda bisher etwas zurückgeblieben war, nun auch auf diesem Gebiete sehr rasch alle Rückständigigkeiten gehoben und beträchtliche Mittel für eine gediegene Auslandswerbung eingesetzt.

Das alles ohne die diktatorischen Ein-

griffe des Staates in Privatwirtschaft, wie sie in Italien und Deutschland, aber nicht in der Tschechoslowakei möglich sind. Muss man sich da noch wundern, dass die tschechoslovakische Zagsbilanz in der Fremdenverkehrswirtschaft immer mehr einen ihren wichtigstaktivposten hat, und dass die Zahl der ändischen Gäste und die ihrer im Landfrachten Nächte fortwährend stark steil gleichzeitiger Abnahme der Ausländer der einheimischen Staatsbürger?

Der Fremdenverkehr im Sommerhalbjahr 37

Vergleiche mit der Saison 1936

In den untenstehenden Spalten bringen wir in zwei Tabellen eine vergleichende Übersicht über den Gästebesuch in den Sommerhalbjahren (Monate April bis September) 1936 und 1937. Die Tabellen stellen eine Rekapitulation der Erhebungen des Eidg. Statistischen Amtes über den Fremdenverkehr in der Schweiz dar, deren Monatsergebnisse in unserem Blatte regelmässig veröffentlicht werden. Tabelle A orientiert über das Total der Gästeankünfte und Logiernächte, Tabelle B über die Teilergebnisse der grossen Fremdenverkehrsgebiete, verschiedener Kantone und einer Anzahl wichtiger Fremdenplätze.

Aus der Durchsicht von Tabelle A ergibt sich die Feststellung, dass im Sommerhalbjahr 1937 im Vergleich zum Vorjahr bei den Ankünften wie bei den Logiernächten eine wesentliche Aufwärtsentwicklung des Reiseverkehrs zu verzeichnen ist. Die Gesamtzahl der Ankünfte stieg in der ganzen Schweiz von 2,030,152 im Sommerhalbjahr 1936 auf 2,400,748, im Sommerhalbjahr 1937, d. h. um 370,596 Einheiten oder um 19,5 Prozent; die Zahl der Logiernächte von 8,258,569 auf 10,104,869, d. h. um 1,846,300 Einheiten oder um 23,8 Prozent. Bei den Logiernächten zeichnet sich demnach die Aufwärtskurve noch ein wenig deutlicher ab als bei den Arrivés, welche Feststellung in einer allerdings nur geringen Verlängerung der durchschnittlichen Aufenthaltsdauer der einzelnen Gäste in Erscheinung tritt, die von 4,06 Tagen im Sommerhalbjahr 1936 auf 4,17 Tage in 1937 anstieg. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer ist bei den Inlandsgästen mit 4,14 (4,0) Tagen nahezu gleich lang wie bei den Auslandsgästen mit 4,3 (3,9) Tagen. Ausserordentlich bemerkenswert ist sodann

der Anteil der Auslands- der prozentualen Zunahme des Reiseverkehrs den Schweizer- gästen belief sich 1937 feigung der An- künfte auf rund 5,0 oder 1,5 Prozent, bei den Auslandsgerunden 319,500 oder auf 36,8 Prozent. Nagesprochener zu- gunsten der Ausländern die Vergleichs- zahlen bei den Logiern: die Zunahme betrug hier bei den vierzigstern und 238,000 oder 4,5 Prozent bei den Auslands- gästen aber 1,608,000 47,6 Prozent. Die eingetretene Verkehrer ist demnach zum überwiegenden steil dem ver- stärkten Reisebesuch am Ausland zuzu- schreiben: in erster Linie Folge der Ab- wertung des Schweizer, durch welche Massnahme neben der Industrie auch die Schweizer Hotellerie in Konkurrenzfä- higkeit gehoben wurde.

Der Anteil der Ausläste am Gesamt- reiseverkehr hat sich immerhalbjahr 1937 gegenüber dem Vorjahr 6,7% erhöht und stieg mit 1,187,500 As auf nahezu die Hälfte, genauer ausgedr auf 49,4% aller Ankünfte. Dem gleichverhältnis begegnen wir übrigens auch bei übernachtungen, von denen 49,4% auf die inländische entfallen. Rund die Hälfte unsterkten Reiseverkehrs ist demnach wieder Aulerkehr und es ergibt sich daraus die Fäur, dass, wie oben schon gesagt, die Ausläste an der Besuchs- steigerung des letzten merhalbjahres viel stärker beteiligt wärendie Schweizergäste.

Bei den Fremden und Kantonen (Tabelle B) ist ausnal eine Vermehrung der Askünften und Logiernächte zu ver- zeichnen. Die stärksteunale Zunahme weist das Berner Oberl, wo eine Steigerung der Zahl der Logiernächte 47% registriert wurde. Es folgen der Tait 28%, die Zentral- schweiz mit 25%, Grden mit 23%, das Santsgebiet mit 22%, Geneserseegebiet mit 19%, das Wallis mit 14%, das Waadtland Oberland mit 14% und ra mit 6% Zunahme gegenüber dem Sommhjahr 1936 und bei einem Landesdurchs mit 23,8 Pro- zent laut Tabelle A. dem Landesdurch- schnitt liegt die Steig der Logiernächte- zahl bei 3 Gebieten, un Durchschnittszahl der Besuch von 6 Vrsreitern. Starke Besuchssteigerungen, d wenig Ausnahmen über dem Landesmitteln, verzeichnen auch die in Tabelle B führten Fremdenorte.

Soweit eine kurze Brung zu den beiden Tabellen, die zahlen eine wirklich er- freuliche Entwicklung des Fremdenverkehrs vermitteln.

Stehen damit auchwirtschaftlichen Er- gebnisse, der Geschärf der Hotellerie im Einklang? — Um diese richtig zu beant- worten, müssen wir vor Augen halten, dass nach den Feststen und dem Urteil der massgebenden Fäise das Jahr 1936 das schlechteste Reiser, das die Schweiz in den letzten Jahrzeh (mit Ausnahme der eigentlichen Kriegsjahre verzeichnete. Der Reiseverkehr stund ihre 1936 un durch- schnittlich 50 Prozent der dem der Jahre 1926/30. Wenn daher Sommerison 1937 eine Steigerung der nächtezahl von nur 23,8 Prozent erbracht ist damit erwiesen, dass die Schweizer llerie noch keinen Grund hat zu lautenl, ist doch das Er- gebnis der guten Nahre vor und nach dem Weltkrieg noch lächt erreicht. Stellen wir ausserdem noch unvermindert anhal- tenden Preisdruck äste, ferner die seit der Frankensabwärtretene Erhöhung der Gestehungskoswie die (vom Aus- land herkommenden) hen einer neuerlichen Wirtschaftskrise in Rng, so wird das Bild noch trüber und manng zur Feststellung, dass die Lage des Gärbes immer noch zu ernsten Besorgnissen igt. Nach wie vor wird der Hotelinhabd Hotelier daher mit aller Schärfe kallen und nach Betriebs- verbesserungen Ausschüen müssen, um sich angesichts der in zweiechten aufgelaufenen Belastung und Schuldenmehrung über Wasser zu halten. Es ist, wieeser Stelle vor einigen Wochen schon ausst wurde, jedenfalls eine gewaltige Überg der tatsächlichen Verhältnisse, wenn öffentlichkeit nament- lich in der Presse, die so dargestellt wurde, als ob die Hotellerie der letzten Som- merisasion ihre frühere erität wieder erreicht habe.

Davon sind wir weit entfernt und es bedarf sicher nosser Anstrengungen, namentlich auch auf Gebiete der Verkehrs- werbung, bevor unsterktenverkehr wieder die einstigen Erträbrwärt, seine einstige Rolle als einer der wsten Faktoren unserer Volkswirtschaft im lass der früheren ge- segneten Zeiten wieder Einschränkung wird spielen können.

Fremdenbesuch in der Frühjahrs- und Sommersaison 1936 und 1937

(zusammengestellt nach dem Statistischen Jahrbuch der Schweiz und den Monatsberichten des Eidg. Statistischen Amtes)

A. Gesamtschweizerische Ergebnisse

Monat	Ankünfte						Logiernächte							
	Inlandsgäste		Auslandsgäste		Total		Inlandsgäste		Auslandsgäste		Total			
	1936	1937	1936	1937	1936	1937	1936	1937	1936	1937	1936	1937		
April	143154	131497	64317	64821	207471	196318	- 3,5	523164	505357	293103	359724	816267	865261	+ 7,3
Mai	151798	168903	76157	101357	227455	270260	+ 21,0	523295	550358	305193	421725	828668	972688	+ 19,0
Juni	161326	168999	100668	146860	261394	315861	+ 23,0	607221	647381	407414	523256	1014935	1268637	+ 27,8
Juli	240416	285716	195308	303948	435724	530658	+ 37,0	1160004	1304257	718888	1173618	1878892	2477775	+ 35,8
August	275368	271042	293487	410190	588855	681232	+ 20,0	1343647	1407387	1107475	1375788	2451122	3143175	+ 28,0
September	190081	187076	138672	160390	328753	347475	+ 6,0	719686	700816	548999	677017	1268685	1377833	+ 9,0
Total	1162143	1213233	868009	1187515	2030152	2400748	+ 370596	4877587	5115736	3380982	4989133	8258569	10104869	+ 23,8
		+ 51000		+ 319506		+ 370596	+ 19,5		+ 238149		+ 1608151		+ 1846300	+ 23,8
		oder 4,5%		od. 36,8%					oder 4,5%		od. 47,6%			

B. Teilergebnisse in den Monaten April—September

Fremdengebiete und Kantone	Ankünfte						Logiernächte						
	Inlandsgäste		Auslandsgäste		Total		Inlandsgäste		Auslandsgäste		Total		
	1936	1937	1936	1937	1936	1937	1936	1937	1936	1937	1936	1937	
Fremdengebiete:													
Graubünden	94373	120281	50748	73310	145121	193591	690262	765782	408395	576386	1098647	1342168	
Berner Oberland	91510	104062	95696	157589	187266	263651	487630	532630	417601	797280	904691	1329910	
Zentralschweiz	179523	192511	150451	225767	335974	418278	640764	659156	504514	819882	1145278	1479930	
Santsgebiet (St. Gallen, Appenzell)	84599	90058	18623	23998	114056	103132	114056	466588	52307	76188	444787	542770	
Tessin	95247	99215	60286	94595	155533	193810	466351	477923	301642	504310	768173	982233	
Genesersee (Genf und Seegemeinden)	104553	110839	176210	214855	280765	325694	412122	416680	745335	960058	1152657	1376738	
Waadtland Oberland	11103	11462	8049	11944	19152	23406	225591	224897	194922	254492	420513	479381	
Jura (Neuenburger, Berner, Waadtland Jura)	40877	41580	14537	16306	55414	57895	94851	102646	52034	51911	146885	154557	
Wallis	75848	79134	40159	57056	116007	136190	353172	371238	190485	272375	543657	643613	
Übrige Schweiz:													
Kantone:													
Zürich	91850	94334	92668	119466	184518	213800	284451	291359	251293	334631	535654	625990	
Bern (ohne Oberland und Jura)	92159	95316	38942	46443	131101	141759	228441	233108	83169	101132	311610	334240	
Glarus	11775	13202	2425	3283	14200	16485	48994	55956	7041	9785	56035	65711	
Freiburg	19202	18485	4826	4662	24028	23147	49756	46989	11331	11968	61087	58977	
Solothurn	22417	23023	6242	8305	28059	31328	84196	58000	12219	14494	96415	72444	
Basel-Stadt	38258	37780	71285	106053	109343	143842	67795	67585	95853	133444	163642	201320	
Basel-Land	8625	9152	1605	2602	10290	11754	25565	55347	10809	14316	66470	70523	
Basel-Schaffhausen	9136	11345	5317	7014	14712	18359	19077	24020	6725	8375	25202	32405	
Aargau	20662	21829	4891	7335	34551	39173	202913	173662	24867	36661	227800	209223	
Thurgau	17161	18809	2360	3410	19721	22210	46531	63888	4785	7850	51316	71738	
Waadt (ohne Seegemeinden und Jura)	9659	9889	1467	1522	11066	11411	25754	27772	3227	4195	28981	31967	
Schweiz	1162143	1213233	868009	1187515	2030152	2400748	4877587	5115736	3380982	4989133	8258569	10104869	
Fremdenorte:													
Interlaken	13982	17522	47347	74572	61329	92094	38297	42656	145880	266765	184177	30421	
Mürren, Wengen*)	5898	8084	4169	7641	10067	15725	50586	53786	37713	64536	88299	113222	
Weggis	10334	8274	7384	10930	17718	19204	67872	55154	48398	79121	168180	123420	
Engelberg	3778	4791	3815	6075	7593	10866	25829	27539	38951	59059	64780	8669	
Arosa	9780	9458	1260	4972	6645	46249	60561	14747	29582	60996	9143	47866	
Davos	15879	9407	6885	6610	15274	16017	272376	270708	164909	205158	436466	47866	
St. Moritz	10853	14690	13590	20781	24443	35471	32670	42391	66318	97383	98988	13774	
Pontresina	3734	5450	3566	6873	7240	12323	28156	40402	27734	60896	55890	12498	
Lugano	49017	49461	42657	71273	91674	120734	191319	182155	198281	352564	387600	54719	
Locarno	15573	16982	7842	10350	23415	81893	93399	31626	49997	113519	12496	12496	
Montreux	16565	15546	34416	51538	50981	67084	63014	208354	283531	283531	283531	283531	
Leyrain	1174	1211	1883	2389	3057	3660	151051	146367	138661	160097	289712	27474	
Zermatt	8510	8378	8234	11980	16744	20358	40894	41508	41472	62916	82366	94424	

*) In den Berichten des Eidg. Statistischen Amtes pro 1936 sind die Besucherzahlen dieser beiden Orte noch nicht getrennt aufgeführt.

BERDORF
Bestecke und Täte, schwer versilbert
Berndorfer Kruppil-Werk A.G., Luzern

Bankbericht über die Hotellerie

Dem Jahresbericht der Schweizer Kreditanstalt entnehmen wir die folgenden Ausführungen über die Lage in der Hotellerie, die zum Teil auf den Erhebungen der Schweizer Hotel-Treuhand-Gesellschaft beruhen:

Die Devaluation des Franks brachte dem Tourismus unseres Landes einen starken Auftrieb, so dass sich die Lage des schweizerischen Hotelgewerbes im abgelaufenen Jahre wesentlich verbessert, wenn auch noch bei weitem nicht konsolidiert hat. Den relativ grössten Nutzen aus den Mehrfrequenzen zogen ohne Zweifel die Wintersportplätze, die schon während der Krisenjahre erheblich besser gearbeitet hatten als die in bezug auf Bettenzahl und Kapitalinvestitionen stark überwiegende Hotellerie der Sommerkurorte. Im Winter gelang es einer grossen Reihe von Hotelunternehmen, den Ausfall der deutschen Kundschaft durch Vermehrung der Gäste aus Ländern mit freiem Zahlungsverkehr annähernd wettzumachen, während ein derartiger Ausgleich im Sommer, sowie im Frühjahr und Herbst längst nicht in dem erhofften Ausmass möglich war. Die Fremdenverkehrspolitik der Schweiz wird daher ihr Augenmerk darauf richten müssen, einerseits die schädlichen Folgen der Devisenrestriktionen Deutschlands und anderer Staaten auf den Fremdenverkehr der Schweiz durch zweckentsprechende Massnahmen nach Möglichkeit zu mildern und andererseits mittels einer noch weit intensiveren, grosszügigen Propaganda in Ländern wie England und seinen Dominionen, Frankreich, Nord- und Südamerika, Holland, Belgien, Schweden, Norwegen und Dänemark den erforderlichen Zusatzverkehr herbeizuführen.

Aus einer neuesten Enquête der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft bei 302 Hotelbetrieben mit beiläufig 28,000 Gastbetten aus allen Gegenden der Schweiz geht hervor, dass die Bruttoeinnahmen dieser Unternehmen im abgelaufenen Geschäftsjahr eine Summe von rund 38 Millionen Fr. erreichten, gegenüber 69 Millionen Fr. im Hochkonjunkturjahr 1929 und 26 Millionen Fr. 1936. Im Vergleich zum

Vorjahr, dem letzten und schärfsten Krisenjahr vor der Währungsanpassung, ergibt sich somit für das verlassene Geschäftsjahr eine Umsatzzunahme von 12 Millionen Fr. oder 46 1/2 Proz., ein gewiss erfreuliches Ergebnis, das aber noch um beinahe die Hälfte hinter der Höchstfrist von 1929 zurückbleibt. Sehr aufschlussreich ist die Feststellung, dass die erfassten Betriebe ihre Einnahmen-Mittel per Logiernacht im abgelaufenen Jahr (Fr. 18.48) durchschnittlich nur um 72 Rappen, mithin um 4 Proz. gegenüber dem Vorjahr (Fr. 17.76) verbessert haben, während die Gesteungskosten seit der Devaluation je nach Standort eine Erhöhung um 10 bis 15 Proz. aufwiesen. Darin liegt ein Beweis dafür, dass unsere Hotellerie bemüht war, zur Erzielung steigender Frequenzen eine vernünftige und attraktive Preispolitik zu treiben, ein Bestreben, das wohl nur dann erfolgreich fortgesetzt werden kann, wenn es gelingt, die Preisentwicklung auf der Kostenseite strikte in Schach zu halten. Es handelt sich darum, die Vorteile der wiedergewonnenen Konkurrenzfähigkeit der schweizerischen Fremdenverkehrswirtschaft auf möglichst weite Sicht zu wahren.

Was die gesamte Hotellerie unseres Landes betrifft, so darf auf Grund der bisherigen Feststellungen angenommen werden, dass die Total-einnahmen, die im Jahre 1936 schätzungsweise 200 Millionen Fr. betragen, 1937 auf rund 300 Millionen Fr. erhöht werden konnten. Der erzielte Fortschritt ist gewiss ermutigend, vermag jedoch nicht darüber hinwegzutäuschen, dass dieses Ergebnis noch sehr weit von den in früheren Zeiten (im Rekordjahre 1929 bezifferte sich der Umsatz unserer Hotellerie auf etwa 550 Millionen Fr.) erreichten Resultaten entfernt ist. Dank sparsamer Wirtschaftsführung haben es die Betriebsergebnisse der meisten Hotelunternehmungen ermöglicht, einen erheblichen Teil der investierten Fremdkapitalien wiederum zu verzinsen und den während der Krisenzeit auf das notdürftigste eingeschränkten Unterhalt der Anlagen etwas ausgiebiger zu dotieren.

Schweizer Hoteliers im Ausland

(Kont.)

Herr Direktor Alfred Mathys von Rohrbachgraben (Kt. Bern), seit Oktober 1936 Direktor des Hotels Drei Könige in Basel, hat eine ehrenvolle Berufung der „Compagnia Italiana dei Grandi Alberghi“ als Inspektor erhalten und angenommen. Diese grosse Hotel-Gesellschaft besitzt eine Reihe von Luxus- und erstklassigen Unternehmen in Venedig, Lido, Stresa, Mailand, Genua, Rom und Neapel. An seine Stelle wird vom Verwaltungsrat der Hotel Drei Könige A.-G. in Basel Herr F. W. Hochuli, Direktor des Hotel Adlon in Berlin, auf dem Berufungsweg verpflichtet. Auch Herr Hochuli geniesst in der Internationalen Hotellerie einen vorzüglichen Namen. Im Hotel Adlon in Berlin vertrat er neben seiner Leitungstätigkeit schweizerische Bankinteressen. Die beiden Herren werden ihre Posten auf ca. 1. April dieses Jahres antreten.

Wir sehen hier einmal mehr, dass die Schweizerische Hotellerie im Ausland nach wie vor einen sehr guten Namen hat; denn die Hotels, die der Gruppe Grandi Alberghi angehören, sind die besten in Italien. Auch ist das Hotel Adlon in Berlin das erste Hotel-Unternehmen der deutschen

Reichshauptstadt. Die Herren Mathys und Hochuli waren an ihren obgenannten Posten auf Grund ihrer umfangreichen Tätigkeit, ihres Wissens und Auftretens sehr beliebt; an beiden Orten wird ihr Weggang sehr bedauert. Das im letzten Jahr neuvervierte Hotel Drei Könige in Basel, heute eines der schönsten und besteingestrichenen Hotels der Schweiz, hat sich nicht nur bei den Internationalen, sondern auch beim Basler Publikum sehr gut eingeführt. Seit Wiedereröffnung im April 1937 ist denn auch dieses Hotel, ähnlich wie es in andern Schweizer Städten mit ihren ersten Häusern seit langer Zeit der Fall ist, mit seinem Restaurant-Tea-Bar und Festlichkeiten-Betrieb speziell auf Basel eingestellt. Die gute Frequenz dieser neuen Gaststätte von Seite des Basler Publikums hat gezeigt, dass die alte Rheinstadt die ihr gebotenen, neuen Möglichkeiten erkannt hat und auch sehr schätzt.

Wir wünschen Herrn Direktor A. Mathys in Italien und Herrn Direktor F. W. Hochuli in Basel vollen Erfolg in ihrem neuen Wirkungskreis!

Krankheit u. Lebensalter im Gastwirts- u. Hotelierberuf

Feststellungen der Berufs-Statistik

(Dr. Sch.) Während der letzten achtzig Jahre hat sich das Durchschnittsalter eines Mannes von 38 auf 61 Jahre erhöht, das einer Frau von 44 zu 64 Jahren. Dieser ausserordentliche Fortschritt ist in erster Linie durch Zunahme und Verbesserung der technischen Hygiene zu erklären.

Natürlich haben davon auch die einzelnen Berufe Vorteil. Eine amerikanische Statistik untersuchte das durchschnittliche Lebensalter bei sämtlichen männlichen Berufstätigen im Alter zwischen 15 und 64 Jahren. Es betrug 49 Jahre. Das durchschnittliche Lebensalter im Hotel- und Gastwirtgewerbe beträgt nach dieser Statistik 48 Jahre, erreicht also nahezu den Durchschnitt der Berufstätigen in sämtlichen Berufen.

Diese Statistik ergibt also ein wesentlich günstigeres Bild als die grosse englische Berufsstatistik aus den Jahren 1921/23. Damals wurde die Verhältniszahl der Sterblichkeit von 20—64 Jahren bei sämtlichen männlichen Berufen mit der Zahl 1000 bezeichnet. Im Verhältnis dazu betrug die Sterblichkeit bei Kellerwirten 1510, bei Gastwirten 1585, bei Kellnern 1953; hier ist also die Sterblichkeit höher als beim Durchschnitt der anderen Berufe.

In der amerikanischen Statistik sind auch Barpersonale und Inhaber von Restaurants und Cafés inbegriffen, ferner Inhaber von Alkoholgeschäften. Wenn man dabei die einzelnen Krankheiten betrachtet, so ergeben sich gewisse Verschiedenheiten dem Durchschnitt aller Berufe gegenüber. Zunächst gibt es eine Reihe von Krankheiten, an denen die Angehörigen des Gastgewerbes weniger sterben als der Durchschnitt aller Berufe. Dazu gehört nach der amerikanischen Statistik Grippe mit einer Sterblichkeit von 56, Lungentzündung mit 88, andere Erkrankungen der Atmungsorgane ausser Tuberkulose mit 65, auch Herzleiden mit 74, Schlaganfälle mit 94 (im Vergleich zu 100 bei sämtlichen Berufen). Auffallend ist die geringe Ziffer von 34 für Unfälle in dieser Statistik. In der englischen Statistik ist die Unfallziffer bei Gastwirten sowohl als bei Kellnern etwas über dem Durchschnitt aller Berufe.

Auf der anderen Seite gibt es eine Reihe von Krankheiten, durch die die Angehörigen des Wirtgewerbes mehr gefährdet sind als der Durchschnitt sämtlicher Berufe. Akute und chronische Nierentzündung zeigen eine Sterblichkeitsziffer von 175 (verglichen mit

100 sämtlicher Berufe). Auch für Schrumpfung der Leber (Leberzirrhose) ist die Erkrankungs-ziffer höher; endgültige Vergleichsziffern sind hier nicht angegeben. Leberzirrhose gehört zu jenen Krankheiten, bei denen ein Zusammenhang mit übermäßigem Alkoholgenuß als wahrscheinlich angenommen wird, wenn das auch nur für einen Teil der Fälle nachgewiesen ist. Sterblichkeit an Tuberkulose ist im Wirtgewerbe etwas höher als im Durchschnitt sämtlicher Berufe; nämlich 114 gegen 100. In der erwähnten englischen Statistik war die Tuberkulose-Gefährdung der Gastwirte wesentlich höher als bei allen Berufen, und die der Kellner doppelt so gross als der Gastwirte. Für jemanden, der an sich zu tuberkulösen Erkrankungen neigt, ist die anstrengende Tätigkeit des Kellners wenig geeignet. Zuckerkrankheit (Diabetes) ist häufiger unter Angehörigen des Gastwirtsberufes, nämlich 157 gegenüber 100 bei allen Berufen. Das mag mit einer überreichlichen und zum Teil ungeeigneten Ernährung zusammenhängen. Gerade jetzt sind die Grundsätze der neueren Ernährung im Begriffe, sich auch im Hotelgewerbe durchzusetzen, nämlich die Begünstigung von Rohkost und Obst- und Gemüsebestandteilen. Davon werden auch die Angehörigen des Gastwirtsberufes selbst Nutzen haben, und die verschiedenen Stoffwechselleiden — zu denen Zuckerkrankheit gehört — werden allmählich auch bei ihnen seltener werden. Krebs entspricht mit einer Ziffer von 101 genau dem Durchschnitt aller Berufe.

Ein Vergleich der Anteilziffer der Sterbefälle des Wirtgewerbes an den Sterbefällen sämtlicher Berufe zwischen den Statistiken 1911—1913 und 1922/24 zeigt eine ganz entschiedene Besserung. In der Periode 1911/13 betrug der Anteil der Sterbefälle im Wirtgewerbe 2,3% von sämtlichen Berufen. In der Zeitperiode von 1922/24 dagegen war dieser Anteil auf 0,4 Prozent zurückgegangen, das ist ein wesentlicher Fortschritt.

Hotellers, Gasthofbesitzer und Oberkellner sind nach Einzelstatistiken gesundheitlich besser daran als die übrigen Angehörigen des Wirtgewerbes. Mit fortschreitender Hygiene wird die vorhandene Besserung sämtlichen Zweigen des Berufes zugutekommen. Wissen ist Macht, — das Wissen um Krankheitsursachen liefert uns vielfach die Macht zu ihrer Beseitigung. Deshalb ist die Arbeit des Statistikers mit Stift und Rechenmaschine am grünen Tisch so wichtig für weitere Verbesserungen im praktischen Leben.

Marktmeldungen

DER WIRTSCHAFTLICHEN BERATUNGSSTELLE S.H.V.

I. Gemüsemarkt: Spinat per kg 60—70 Rp.; Rosenkohl per kg 60—70 Rp.; Weisskabis per kg 15—20 Rp.; Rotkabis per kg 20—25 Rp.; Kohl per kg 20—25 Rp.; Kohlrabi per 3 Stück 30—40 Rp.; Blumenkohl gross per Stück 80—100 Rp.; Blumenkohl mittel per Stück 70—80 Rp.; Blaukohl klein per Stück 30—60 Rp.; Kopfsalat per Stück (ca. 300 g) 10—30 Rp.; Endivienalat per Stück 10—20 Rp.; Brüsseler Chicorée per kg 90—100 Rp.; Nüsslisalat per 100 g 25—30 Rp.; Karotten rote per kg 16—20 Rp.; Rando roh per kg 12—15 Rp.; Schwarzwurzeln per kg 60—70 Rp.; Sellerieknohlen per kg 40—50 Rp.; Zwiebeln per kg 30—35 Rp.; Lauch, grün, per kg 30—40 Rp.; Kartoffeln per 100 kg 11—13 Rp.; Tomaten per kg 80—100 Rp.

II. Früchtemarkt: Trauben per kg 140—170

Rp.; Äpfel, Standardware per kg 25—40 Rp.; Kontrollware per kg 20—25 Rp.; Kochäpfel per kg 15—20 Rp.; Birnen Standardware per kg 55—55 Rp.; Kochbirnen per kg 35—40 Rp.; Baumäpfel gross per kg 120—140 Rp.; Baumäpfel mittlere per kg 70—90 Rp.; Orangen per kg 80—100 Rp.; Mandarinen per kg 60—70 Rp.; Zitronen per Stück 7—9 Rp.; Bananen per kg 130—150 Rp.; Kastanien gross per kg 70—80 Rp.; Kastanien gewöhnliche per kg 50—60 Rp.

III. Eiermarkt: Trinkeier per Stück 19—20 Rp.; gewöhnliche Eier per Stück 17—18 Rp.; ausländische Eier per Stück 13—14 Rp.; alles Grösse 53—60 Gramm, leichtere Ware billiger.

IV. Diverses: Bienenhonig inländ. per kg 4.20 bis 4.50.

Preiszuschläge auf Speisefette und Speiseöle

Vergangene Woche hat der Bundesrat Beschluss über eine Neuordnung der Preiszuschläge auf Speisefette und Speiseöle gefasst. Von amtlicher Seite ist der Tagespresse hierüber folgendes mitgeteilt worden:

„Auf Grund der Bundesratsbeschlüsse über die Milchpreissetzung und insbesondere durch die Bestimmungen des Finanzprogramms II wurden die Preiszuschläge auf Speisefetten und Speiseölen neu geordnet. Das Finanzprogramm verlangte eine jährliche Mehreinnahme von 6 Mill. Fr. auf dieser Position und eine Gesamteinnahme von 9 Mill. Fr. Im Anschluss an die Frankenerhöhung wurde, um einer Verteuerung dieser lebenswichtigen Nahrungsmittel zu begegnen, die Preiszuschläge auf Speisefetten und Speiseölen sowie auf deren Rohprodukten entsprechend herabgesetzt, und zwar für Speisefette und Speiseöle von 38 Fr. auf 20 Fr., für Erdnüsse von 16 Fr. auf 8 Fr. und für Koprä von 24 Fr. auf 12 Fr.

Aus den Kreisen der schweizerischen Milchwirtschaft wurden gegen diese Herabsetzung im Hinblick auf die Möglichkeit der stärkern Konkurrenz der inländischen Erzeugnisse, sowie der Erhöhung der Preise für Speiseöle und Speisefette, sowie für die Ölsaaten die feste Tendenz einer starken Abbreckelung der Preise Platz. Damit ist die Gefahr der vermehrten Konkurrenzierung der Inlandbutter durch die Ersatzfette Tatsache geworden, so dass in Rücksicht auf die schon erwähnte erste Lage unserer Milchwirtschaft vorübergehende Massnahmen sich rechtfertigen. Der Bundesrat hat sich diese Möglichkeit anlässlich der Neuordnung der Preiszuschläge vorbehalten.

Die neuen Erhöhungen sind derart angesetzt worden, dass ein Preiszuschlag für die Konsumenten tunclich vermieden wird. Dieses Erleben trägt sich den Erklärungen Rechnung, die vom Chef des Finanz- und Zolldepartements bei der Beratung des Finanzprogramms III in den eidgenössischen Räten abgegeben worden sind, wonach eine Erhöhung der Preiszuschläge bloss nach Würdigung allfälliger Preisrückschläge am Weltmarkt erfolgen soll. Die Ansätze für Speisefette und Speiseöle werden von 20 Fr. auf 28 Fr. je 100 kg erhöht, für Ölfrüchte, entsprechend der Ausbeute, von 8 Fr. auf 11 Fr. 20 für Erdnüsse und von 12 Fr. auf 16 Fr. 80 für Koprä.

Die Neuordnung für Speisefette und Speiseöle tritt auf den 1. Januar 1938 in Kraft. Der Bundesrat wird es sich angelegen sein lassen, die Frage der Preiszuschläge in Berücksichtigung der Tragbarkeit für die betroffenen Bevölkerungsgruppen und in Würdigung der Entwicklung am Weltmarkt auch künftighin alle Aufmerksamkeit zu schenken.“

Soweit die amtliche Mitteilung. Aus dieser geht hervor, dass man sich schon für die Verbilligung der Lebenshaltungskosten nicht mehr sehr bemüht. Eine eingetretene kleine Verbilligung nach einer grossen Verteuerung soll wieder wogebesteuert werden, wobei andere preissteigende Momente, wie Verhinderung einer Konkurrenzierung der Inlandbutter ausschlaggebend sind. Zudem müssen ja auch wieder neue Mittel zur Steigerung des Milchpreises aus der Wirtschaft herausgeholt werden, weil die bisher bewilligten Subventionen bis Ablauf des Milchjahres 1938/39 bereits verbraucht sind.

Wir erinnern nur, dass zum Beispiel Arachidöl, rufische extra vor in Kraft treten des Finanzprogramms II Fr. —90 per Kilogramm kostete, im Laufe des Jahres 1937 der Preis auf Fr. 1.35 anstieg und gegen Jahresende noch Fr. 1.25 notierte. Auf diesen letztgenannten Preis soll nun wieder eine neue Belastung kommen. Die Preiszuschläge auf Olivenöl hatte man bekanntlich nach der Abwertung nicht herabgesetzt, sondern sogar noch erhöht. Der Weltmarktpreis von Olivenöl ist zudem seit Mitte 1936 sehr stark an-

gestiegen. Ende 1937 musste der Hotelier für eine gute Qualität Olivenöl Fr. 3.20 per kg bezahlen, während er für die gleiche Qualität vor der grossen Belastung und Preishaufe Fr. 2.— per kg bezahlte. Trotz diesem Aufschlag von 60% wird auch diese Ware mit einer weiteren Erhöhung der Steuerlast beunruhigt, obsonn man im amtlichen Berichte zu erklären versucht, dass „ein neuer Preisaufschlag für den Konsumenten tunclich vermieden wird“, um den Verbraucher einermässiger zu trösten. Tatsache bleibt aber, dass neben der Warenverteuerung seit der Abwertung 9 Millionen Franken per Jahr durch Preiszuschläge auf Speisefette und Speiseöle durch den schweizerischen Konsumenten aufgebracht werden müssen, pro Kopf der Bevölkerung „nur“ etwas mehr als 2 Franken!

Vom Viehmarkt

Die Schweizerische Metzgerzeitung schreibt in ihrer letzten Nummer unter dem Titel „Her mit den Wurstkühen!“ folgendes:

„Die Zentralstelle für Schlachtviehverwertung, Brugg, hatte sich, wiederum, bald kann man sagen „wie gewohnt“, getäuscht, als sie mit einem Fingerzeig auf das „vergrösserte“ inländische Angebot gegen die Einfuhr von Muni auftrat. Seit Frühling 1936 täuscht sich die Zentralstelle und mit ihr die meisten Bauernführer am laufenden Band über die Marktverhältnisse. Bald muss man zu der Annahme gelangen, diese Täuschungen seien gemacht dem Zwecke zuliebe, die Einfuhr zu drosseln.

Die fortgesetzten Aufrufe an die Bauern wegen ihrer völligen Erfolglosigkeit bald lächerlich. „Her mit den Wurstkühen“, ruft Brugg — die Bauern aber finden es vorteilhafter, den letzten Tropfen Milch aus den Kühen zu ziehen. Es war immer so und bleibt immer so, ja die Metzger würden in gleicher Lage kein Haar bräuen sein. Nun aber sollte Brugg doch endlich einsehen, dass seine Rufe in der Tat nicht verhallen und es sollte deshalb nicht länger zögern, aus der Einsicht die richtige Schlussfolgerung zu ziehen. Und diese ist: Fremde Ware her, besonders Wurstware! Wenn die Einfuhr richtig spielt, dann verschwindet die Übelhörigkeit der Bauern rasch. Sie merken dann, dass ihre Spekulationen unrichtig sind und sie geben ihr Schlachtvieh eher her.

Wir haben bekanntlich Überfluss an Käse. Das rührt daher, weil der Absatz im Ausland nicht in gewünschtem Masse vor sich geht und weil die Bauern viel zu viel Milch erzeugen. Die Lage fängt an bedrohlich zu werden; im Bundeshaus macht man sich sehr schwere Gedanken über die Zukunft. Den Bauern ist sehr wohl bekannt, wie es steht. Nun könnte sehr viel Milch einen andern Weg als den in die Hütte nehmen, wenn die Bauern die Käbermast richtig betreiben würden. Auch das geschieht nicht! Trotz der sehr bedingenden Lage des Milchmarktes wird die grosse Überzahl der Käber so rasch als nur möglich abgestossen, wenn möglich schon vor der Schlachtagersgrenze von drei Wochen. Jammergestalten von Käbern kommen auf die Märkte, an die Schlachtbank, eben weil die Bauern die Milch in die Hütte bringen wollen. Wenn jedes Kalb nur eine Woche länger gehalten würde, so würde das auf dem Milchmarkt fühlbar werden und wir Metzger hätten zudem besseres Kalbfleisch und bessern Absatz dafür. Zwei Franken ungenügend gelten gute Käber, ein Preis, der das Tränken von Milch beim gegenwärtigen Milchpreis reichlich lohnt. Trotzdem muss die Milch in die Hütte, so dass die Käselager weiter anwachsen. Eine veraltete Welt fürwahr! Es wird aber nicht besser werden, solange die Fehler der Landwirtschaft noch prämiert werden, indem sie der Bund unter Aufwendung bedeutender Mittel „ausglickt“. Ein einziges Jahr ohne Zuschüsse des Bundes würde unsere Milchwirtschaft in die natürlichen Bahnen zwingen — aber wer brächte den Mut auf, die Verantwortung zu tragen? Wahrscheinlich werden wir uns noch jahrelang im Kreise drehen, bis die Wirtschaftsgesetze wieder spielen dürfen und damit die Wirtschaft von selbst den richtigen Weg nehmen kann.“

Vom Lebensmittelhandel

Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement hat von vier Jahren seiner Preisbildungskommission den Auftrag erteilt, die Verhältnisse im schweizerischen Lebensmittelhandel, besonders im Hinblick auf die Migros A.G., zu untersuchen. In einem soeben erschienenen 4. Heft bringt die genannte Kommission ihre Untersuchungen über dieses Gebiet zum Abschluss. Das 70 Seiten starke Heft enthält den neunten und zehnten Teil der Gesamtarbeit.

Der neunte Teil schliesst sich den früheren monographisch beschreibenden Darstellungen wichtigster Geschäfts- und Unternehmungstypen der Branche an und behandelt — als grösste Zentralorganisation des genossenschaftlichen Lebensmittelhandels in der Schweiz — den Verband Schweizerischer Konsumentenvereine VSK, Basel. Der zehnte Teil bringt unter dem Titel „Rückblick, Vergleiche, allgemeine Betrachtungen“ in erster Linie

zahlreiche ergänzende Daten über die Entwicklung und Zusammensetzung des Lebensmittelhandels sowie über die Umsatz- und Preisentwicklung in den letzten Jahren; ferner Angaben über Umsatz und Kostenstruktur und deren Unterschiede von Betrieb zu Betrieb. Ein zweiter Abschnitt gibt eine gedrängte Zusammenfassung einiger grundsätzlicher Betrachtungen über Fragen der Kostengestaltung, der Kalkulation und des Preisvergleiches im Lebensmittelhandel, sowie über Fehlerquellen bei Vornahme von Steuerergleichungen.



WHITE HORSE WHISKY

AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE: BERGER & Co. LANGNAU (BERNE)

Kurz-Meldungen

Auslandsnachrichten

Liberalere Devisenbestimmungen für den Reiseverkehr in Lettland.

(Korr.) Der lettische Finanzminister hat verordnet, dass aus Lettland ausreisende Personen ohne Genehmigung der Valuta-Kommission je einmal im Monat 200 Ls. oder deren Gegenwert in Devisen ausführen können. Bis jetzt betrug die Freigrenze nur 65 Ls. Nach Lettland einreisende Personen dürfen überdies bei der Ausreise innert drei Monaten die eingeführten Werte wieder mitnehmen, ferner, auch bei längerem Aufenthalt im Lande, die bei den Grenz Zoll-Ämtern hinterlegten Beträge.

Grossbritannien. Auf der Tagung der Travel and Industrial Development Association of Great Britain and Ireland gab der Vorsitzende, Lord Derby, bekannt, dass der Fremdenverkehr einer der wichtigsten Wirtschaftszweige des Landes sei und durch ihn jährlich etwa 30 Mill. £ ins Land kommen. Die Zahl der Besucher betrage gegenwärtig etwa 500 000 im Jahr, von denen 200 000 aus dem Empire stammten. Besonders zugenommen habe in den letzten Jahren die Zahl der Besucher aus nichtbritischen Ländern, die in den ersten zehn Monaten des Jahres um 35 000 über dem entsprechenden Vorjahreszeitraum lag.

Kleine Chronik

Schnellauf-Weltmeisterschaften auf dem Eisstadion von Davos.

Zum fünften Mal hat der Davoser Schlittschuh-Club den Auftrag erhalten, die Weltmeisterschaften im Eisschnelllaufen durchzuführen. Genau vor 40 Jahren, am 6. und 7. Februar 1898, fand diese bedeutsame Veranstaltung zum ersten Mal in Davos statt. Der 1500-Meter-Weltrekord, der damals 143,6 Sekunden betrug, wurde seither auf 134,9 Sekunden herabgesetzt. Die 500-Meter-Rekordzeit hat sich von 46,6 Sekunden auf 42,6 verkürzt. Zum Herren-Weltmeisterschaftsschnellaufen 1938 vom 5. und 6. Februar haben die Veranstalter die sechs noch lebenden Schnellläufer von 1898 eingeladen und sie haben zugesagt. Die Begegnung der sechzigjährigen Pioniere mit den zwanzigjährigen Koryphäen von heute gibt dem Sportereignis den Glanz einer Jubiläumsfeier besonderer Art. svz.

Verkehrsverein Interlaken.

(Korr.) Unter dem Vorsitz von Bankdirektor Alder nahm der Vorstand des Verkehrsvereins Interlaken Stellung zum Voranschlag und zum Arbeitsprogramm für das neue Geschäftsjahr. In einem kurzen Rückblick über die abgelaufene Sommersaison konnte der Vorsitzende mit Befriedigung feststellen, dass unser Kurplatz im Vergleich zu andern Plätzen eine sehr starke

Belegung hat erfahren dürfen. Während die Schweiz gesamthaft eine prozentuale Frequenzzunahme von 22,8 Prozent, d. h. von 488,900 Personen gegenüber der gleichen Periode 1936 aufweist, ergibt sich für unsern Kurort eine Steigerung von 47,59% d. h. es sind 20,190 Gäste mehr in der Zeit vom 1. Mai bis 30. September bei uns abgestiegen als im Vorjahre. Bei den Übernachtungen ist das Verhältnis noch günstiger. Hier beträgt die Besserung für die ganze Schweiz 16,8%, d. h. die Zahl der Logiernächte stieg von 8,786,814 im Jahre 1936 auf 10,262,097 dieses Jahres; für Interlaken ergibt sich eine Zunahme von 66,37 Prozent, d. h. die Zahl der Übernachtungen stieg um 122,221. — Der Voranschlag pro 1938, der mit Fr. 105,000 in Einnahmen und Ausgaben ausgeglichen ist, wurde zuhanden der ordentlichen Budget-Generalversammlung einmütig gutgeheissen. Die Generalversammlung findet in der zweiten Hälfte Januar 1938 statt.

Verkehrsverein Spiez.

Die unter dem Vorsitz von Hotelier Fr. Züch (Kurhaus und Des Alpes) kürzlich abgehaltene Hauptversammlung des Verkehrsvereins Spiez hörte den von Kursekretär Heubach abgefassten Jahresbericht, dem zu entnehmen war, dass die Sommersaison sich wieder im Zeichen des Aufstieges bewegte. Die Logiernächte weisen eine Zunahme von 43 Prozent auf, und das Strandbad verzeichnet gegenüber dem Vorjahr eine Mehreinnahme von Fr. 800.— Das Budget pro 1938 sieht bei Fr. 18,400 Einnahmen und Fr. 10,150 Ausgaben ein Defizit von Fr. 750 vor. Die Versammlung beschloss die Erstellung eines auf Fr. 16,000 devisierten Wasserbrechers beim Strandbad und bewilligte hieran einen Kredit von Fr. 6000. Neu in den Vorstand wurde Gemeindepresident Thomann in Faulensee gewählt.

Campfer (Oberengadin). Das von Fräulein J. Staub geleitete Hotel Bristol in Campfer hat laut „Engadin Express“ in den letzten Monaten einige betriebstechnische Neuerungen und Verbesserungen erfahren. So wurden die sämtlichen Appartements mit fließendem Wasser versehen, ein Personalstil montiert und die Bäderzahl erheblich vermehrt. Nachdem die Gesellschaftsräume vor zwei Jahren durch vollständigen Umbau den heutigen Komfortansprüchen angepasst wurden, darf das Hotel den Titel des gediegenen Familienhotels für sich beanspruchen.

Lenk im Simmental. Hier verstarb im Alter von 62 Jahren der Besitzer des Restaurant Löwen, Johann Christeler. Der Verstorbene spielte im politischen und wirtschaftlichen Leben der Talschaft Obersimmental während Jahrzehnten eine führende Rolle. Er vertrat den Amtsbezirk während zwei Wahlperioden im bernischen Grossen Rat.

Zweissimmen. (Korr.) Das Hotel „Bären“ in Zweissimmen wird auf Beginn des Jahres von Herrn W. Kohler-Gilgen aus Frutigen übernommen.

Verkehr

Neue Leichttriebzüge der Lötschbergbahn.

Die Berner Alpenbahngesellschaft hat schon vor einiger Zeit drei neue Leichttriebzüge in Bestellung gegeben, die in einigen Wochen zur Ablieferung gelangen werden. Es handelt sich um Zweiwagenkombinationen, die den grossen Vorteil aufweisen, dass im Bedarfsfall normale Personenwagen angehängt werden können, was die Leistungsfähigkeit wesentlich erhöht. Diese neuen Züge sind dazu bestimmt, regelmässig in landschaftlich besonders schönen Gegenden eingesetzt zu werden. Nach Angaben der mit der Erstellung des mechanischen Teils betrauten Schweizerischen Industriegesellschaft in Neuchâten weisen die Kompositionen eine Reihe von Neuerungen auf. Die Wagen sollen mit dem modernsten Komfort ausgerüstet werden und auch äusserlich eine gefällige Form aufweisen. Die Berner Alpen-Bahn-Gesellschaft hat schon mit ihren „Blauen Pellen“ frühzeitig ein Verständnis für flinke, bewegliche Wagen bewiesen. Sie erhält in den neuen Leichttriebzügen, die übrigens so eingerichtet werden, dass sie auch als Einzelwagen verwendet werden können, ein Beförderungsmittel, das den modernsten Anforderungen entspricht.

Fremdenstatistik

Baden bei Zürich. In der Zählzeit April bis Oktober 1937 sind in Baden-Ennetbaden insgesamt 11898 Personen abgestiegen (1936: 11454). Davon entfallen auf die Badehotels, d. h. auf diejenigen Betriebe, die eigene Thermalquellen im Hause haben, 3687 Personen (1936: 3211) d. h. 476 Personen oder 14,7% mehr als im Vorjahr. Die Zahl der Logiernächte (59465 gegenüber 54721) hat um 474 oder 8,71% zugenommen. Die grössten Frequenzen brachte der Monat August mit 812 (1936: 702) Ankünften. Unter den vertretenen Nationen dominiert wie bis anhin die Schweiz. Ihr folgen mit wesentlich verbesserten Zahlen Deutschland, Frankreich, Holland, Grossbritannien, Österreich, Ungarn und die Vereinigten Staaten von Amerika, unter denen sich wiederum die U.S.A., Österreich, Ungarn, Grossbritannien und Holland durch die auffallendsten Vermehrungen seit 1936 auszeichnen.

Literatur

Schweizer Reise-Almanach 1938. Herausgegeben vom Publikationsdienst der Schweizerischen Bundesbahnen. Mit 50 Illustrationen. Gedruckt und verlegt bei Orell Füssli, Zürich. Preis Fr. 2.50.

Auf die Jahreswende ist auch wieder der nunmehr im 4. Jahrgang stehende Schweizer Reise-Almanach erschienen. Er ist seinem Pro-

gramm, das Thema der Schweizerreisen nicht von der materiellen, sondern von der geistigen Seite her anzupacken und den kulturellen Reichtum unseres Landes zu deuten, treu geblieben. — Das Kalendarium, dem ein eindringlicher Hinweis auf das Jahr der Landesausstellung 1939 aus der Feder Dr. H. R. Schmidts angeschlossen ist, schmückt wie in der vorjährigen Ausgabe zwölf lavierte Federzeichnungen von Fritz Traflet. — 32 grossformatige Photographien, ausserlesene Stücke in tadelloser Reproduktion, vervollständigen den Inhalt der Publikation, auf deren technische Ausführung die grösste Sorgfalt verwendet worden ist.

Geschäftliche Mitteilungen

(Ohne Verantwortlichkeit der Redaktion)

Der „Gesä“-Gläserpülapparat,

in England, Deutschland und in der Schweiz patentiert, ist der einzige Apparat, bei welchem alle Gläser, vom feinsten Weinglas bis zum Henkel- und Deckel-Bierglas, innen und aussen stets mit frischem Wasser gespült und gereinigt werden können und durch die sinnreiche Konstruktion das schmutzige Wasser immer hoch gehalten und sofort durch den Überlauf abgeleitet wird.

Hier liegt wirklich eine hygienisch einwandfreie Spülung vor, welche von keinem Konkurrenzfabrikat erreicht wurde. Der verstellbare Überlauf drängt das Personal zu Höchstleistungen, so dass an Festen (laut Attesten) durchschnittlich 800 und mehr Gläser in der Stunde gespült wurden, andererseits ist durch Spezialbürsten auf eine gründliche Reinigung äusserste Sorgfalt gelegt worden.

Dieser Apparat wird mit Kalt- und Warmwasseranschluss geliefert, ist aus la Material hergestellt und äusserst solid konstruiert, so dass Störungen bei richtiger Bedienung ausgeschlossen sind und Gläserbrüche vollständig vermieden werden können. Er wird mit halbrundem Tisch mit vernickeltem Aufsatz oder mit Ständer für Benützung in Spültrögen und einbaufertig für Buffets geliefert. Der Apparat ist zu ganz massigen Preisen erhältlich und kann für alle besseren Restaurants und Hotels zur Anschaffung nur empfohlen werden.

Redaktion — Rédaction:

Dr. Max Riesen — A. Matti

Ein Wort

genügt meistens schon, um Ihre Lieferanten zu veranlassen, unsere offizielle Fachschrift für Werbezwecke zu benützen. Sie erweisen damit Ihnen selbst, dem Lieferanten und Ihrem Verbandsorgan gute Dienste.

DON'T SAY WHISKY — SAY

JOHNNIE WALKER



Born 1820
— Still
going Strong

Schweiz. Generalvertretung:
F. Stegenthaler & Cie. A.-G., Zürich, Telefon 33.585

Auch am Anfang unseres 61. Geschäftsjahres
finden Sie uns bereit zur Lieferung von:

WILD, GEFLÜGEL, FISCHEN

Fisch-, Fleisch- und Gemüsekonserven
Strassburger Gänseleber-Produkte
Saucen und Gewürze
Qualitätsweine, Liköre, Spirituosen, Champagner

E. CHRISTEN & Co. A.G., BASEL

Hoteliers, Mitglieder des S. H. V.
wenden Sie sich bitte bei Bedarf von

Lieferanten-Adressen

stets an die Administration der Hotel-Revue

Von jüngeren, tüchtigen Hotelfachmann wird in grösserer Ortschaft oder Stadt,

Hotel-Restaurant

(Jahresgeschäft)
evtl. mit Confiserie u. Bäckerei
zu pachten gesucht

Späterer Kauf nicht ausgeschlossen. Vermittler nicht erwünscht. — Gefl. Offerten unter Chiffre E. K. 2712 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtiger, bestempfohlener

Maschinenwäscher

sowie ein sauberes Arbeiten gewöhntes

Zimmermädchen

für grösseres Stadthotel. Offerten unter Chiffre D. R. 2710 an die Hotel-Revue, Basel 2.

*Frischgebackene
Gute Mousse*

Von nun an nur:
Fr. 6.—

brutto 5 kg, frei Porto und Blechkanne, gegen Nachn. Wenn Kanne vorher leer eingekauft, nur Fr. 5.—
Milch, wahlreichend u. stark schaumig
Müchglas-Kipper Fr. 5.—
Rumpi & Cie., Zürich

Ich komme

überall hin, um Abschlüsse, Nachfragen, Nachrichtungen, Inventuren zu besorgen u. Bücher zu ordnen

Emma Eberhard

Bahnpostfach 100, Zürich
Telephon Kloten 937.207
Revisionen - Expertisen

Confiserie-pâtisseries cherche place en qualité

d'apprenti sommelier

Parle français et allemand. Libre de suite. Entrée sous chiffre V. 15410 L. à Publicitas, Lausanne.

Hotel-Mobilair

Wenn Sie oder technische Einrichtungen zu kaufen suchen oder zu verkaufen haben, so lassen Sie eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue erscheinen.

ENGLISCH

GELÄUFIG GARANTIRT IN
1 MONAT

Einzig in der Schweiz. Diplom. Polyglot School, Vevay 12, Genfersee.

Alassio (Riviera)

Altershalber wird kleine Fremdenpension (18 Betten) für Fr. 10 000.— abgegeben. Zentrale Lage, 3 Minuten vom Bahnhof und Meer, Komfort, Garten. Ganzjährig geöffnet, Hochbetrieb im Sommer. Kleiner Jahresmiet. Sichere Existenz. Offerten unter Chiffre Z. K. 10 beifügt Rudolf Mosse AG., Zürich.

Kaufen Sie
kein neues Buffet, ohne den eingebauten

Gläserpülapparat „GESÄ“

Er reinigt, kühlt u. schont die Gläser, erleichtert den Service u. bringt Ihnen neue und zufriedene Gäste. Verlangen Sie Offerte vom Erfinder u. Fabrikanten

Konr. Schaeer-Krapf, Apparatebau, Arbon

Domecq's

Sherry

Generalvertretung für die Schweiz:
Fred. Navazza
Genf

BUCHHECKER C.

EXCELSIOR-WERK

LUZERN Apenquai 28-32

Trinkgläser Reklamegläser
Alle Artikel der Glasbranche!

Bonbücher

in vorzüglicher Qualität liefert zu billigsten Preisen das
Zentral-Bureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel
Verlangen Sie Mustersendung!



A nos Sociétaires

Nous avons le vif regret de vous faire part de la perte douloureuse que vient d'éprouver notre Société en la personne de notre membre

Monsieur

F. Fetscherin

de l'Hôtel du Cheval Blanc
à St. Blaise

décédé le 28 décembre 1937,
dans sa 61me année.

En vous donnant connaissance de ce qui précède, nous vous prions de conserver un souvenir bienveillant de notre collègue défunt.

Au nom du Comité central:
Le Président central:
Dr H. Seiler.

Voeux de bonne année de Monsieur le président central

Messieurs et chers collègues!

Au nom du comité central je présente à tous nos sociétaires nos meilleurs vœux pour la nouvelle année.

L'année écoulée, que nous avons commencé avec de grands espoirs, ne mérite guère plus que l'appréciation d'avoir été « une année d'encouragement ». Dans bien des endroits le nombre des hôtes n'a pas répondu à notre attente et partout une pression fut exercée sur les prix. En outre l'augmentation du prix de revient, auquel on s'attendait par suite de la dévaluation, s'est fait sentir.

Mais il est important de constater que l'année écoulée a provoqué une reprise des affaires de l'hôtellerie suisse et lui a donné ainsi plus de travail et d'espoir. Nous garderons un bon souvenir de l'année 1937.

Qu'en est-il de l'année qui vient? Nous ne savons pas ce qu'elle va nous apporter. Mais nous devons déjà constater aujourd'hui que ses signes précurseurs ne sont pas bons. Nous devons nous attendre à enregistrer prochainement un nouveau recul. Il faut donc être très prudent dans ses affaires. La période actuelle, avec son trafic incertain et ses prix instables exige que nous fassions toujours d'avantage preuve de bons sens et de prudence dans nos affaires. Nous devons toujours établir à nouveau notre prix de revient et ensuite adapter également nos prix aux conditions économiques.

En notre qualité de société et de groupe économique nous devons continuer à conquérir dans l'économie suisse la considération et la situation due à l'hôtellerie et au trafic des étrangers en Suisse. Même si nous voulons bien reconnaître qu'à ce sujet il y a véritablement un progrès à noter, nous ne pouvons par contre certes de loin pas nous contenter de ce résultat. Ce n'est que par une union solidaire de tous que nous pourrions atteindre le but désiré.

Qu'on me permette d'exprimer ici encore un désir pressant: Ayons de la compréhension pour les revendications sociales de nos employés, ainsi que le comité central l'a déjà exprimé à plusieurs reprises. Traitons nos employés comme des collaborateurs au vrai sens du mot. Ils ne doivent pas seulement partager nos travaux, mais aussi en recueillir une partie des fruits.

Au nom de la société je voudrais encore remercier ici bien sincèrement M. Riesen et tous ses collaborateurs de notre bureau central de leur fidèle et dévoué travail effectué durant la dernière année dans l'intérêt de l'ensemble de la société et de chacun en particulier.

Le président central:
Dr H. Seiler.

Zermatt, le 1er janvier 1938.

Au sujet de la modification de l'en-tête de la Revue Suisse des Hôtels

Dès le présent numéro notre journal portera le sous-titre « *Organe professionnel pour l'hôtellerie et le tourisme* ». Cette modification a lieu en suite de la décision prise par le comité central, tendant à développer encore davantage notre organe et à réorganiser sa rédaction au cours de ces prochains mois. Nous voudrions qu'à l'avenir les devoirs et le rayon d'activité de notre organe professionnel comprennent encore plus que par le passé le domaine du tourisme proprement dit, son développement et la sauvegarde de ses intérêts en soulignant encore davantage son importance pour notre économie nationale et notre peuple.

Afin de s'efforcer toujours plus d'atteindre ce but dans le sens désiré, il a été décidé d'avoir recours à l'étroite collaboration de tous les milieux et organisations intéressées au trafic des étrangers. A ce sujet, nous pensons surtout au soutien efficace des personnalités et des organisations jouissant de la plus grande considération dans le domaine du tourisme, telles que l'office central suisse du tourisme. Ceci, en les invitant à collaborer encore davantage à la solution des problèmes touchant le tourisme et la propagande touristique centrale.

Mais cet appel à une plus étroite collaboration s'adresse également aux hôteliers professionnels, particulièrement aux membres de la S.S.H. Car, justement dans la période actuelle où le trafic prend un nouvel essor, il est absolument indispensable et même de leur devoir de travailler énergiquement au développement de l'organe de notre société. Ceci dans l'intérêt de chacun de nous aussi bien que de l'ensemble de notre profession.

Rédaction de la „Revue Suisse des Hôtels“

A la fin de l'année écoulée Monsieur le rédacteur Charles Magne a quitté la rédaction de notre journal après 18 ans de service. Durant cette longue période Monsieur Magne a toujours accompli dès plus consciencieusement et fidèlement les travaux dont il était chargé en se dévouant entièrement à sa profession et en sauvegardant les intérêts de toute l'hôtellerie suisse. Monsieur le président central et la Direction lui ont exprimé leurs remerciements et leur reconnaissance pour son activité et sa collaboration. Nous tenons à en faire de même ici et nous garderons toujours le meilleur souvenir de la manière si fidèle dont il a accompli ses devoirs. Nous présentons à Monsieur Magne nos vœux bien sincères pour son avenir et sa santé.

Soirée annuelle des Ecoles professionnelles de la Société des Hôtels, à Lausanne

Le premier trimestre de l'année scolaire 1937-38 tirait à sa fin. Après une période de travail intensif, période d'examens écrits et oraux, les vacances, comme une terre promise, apparaissaient de plus en plus précises et concrètes. L'esprit bouillonnant, où se formaient mille projets, nos élèves ne tenaient plus en place. Pourtant, un acte scolaire important devait encore avoir lieu et clôturer de façon parfaite ce trimestre d'étude: c'était le grand dîner, suivi de la soirée traditionnelle de l'Ecole.

Aussi, à l'excitation des esprits sentant les vacances très proches, venait s'ajouter l'agitation qui animait toute l'Ecole en vue de cette soirée. On décorait, on embellissait tout, sous l'experte direction de Madame Bertsch qui semblait pourvue de la puissance magique d'une fée, faisant apparaître d'un coup de baguette, des plafonds enchantés, des parois rutilant d'or et d'étoiles d'argent, créant un « jardin d'hiver » disposé avec un goût très sûr et éclairé très plaisamment; en un mot, transformant l'Ecole en un écrin précieux, bien fait pour donner une atmosphère de fête.

Tandis qu'on mettait la dernière main à la décoration, Monsieur Lanz, notre Chef de cuisine, avait fort à faire, aidé de ses disciples, élèves-cuisiniers; de temps à autre, comme une étoile filante ou un météore, son bonnet blanc sillonnait le hall en quête de la livraison de quelque commande urgente. De son côté, Monsieur Michel, à la salle à manger, faisait manœuvrer très habilement son équipe de service et semblait lui aussi, un magicien métamorphosant la salle à manger de l'Ecole en une imposante salle de festin.

La nuit étant arrivée, ce mardi 21 décembre, toute la grande famille de l'Ecole se trouva réunie. Au dehors, un froid piquant annonçait le véritable hiver. Vers 10 heures, on entra à la salle à manger. Les tables, disposées en un immense carré, étincelaient de mille feux sous la douce lumière des bougies placées, d'une part en face de chaque couvert, d'autre part ornant un grand sapin qui se dressait au centre du carré. Coup d'œil vraiment agréable et souvenir durable que cette entrée aux sons d'un vieil air de Noël.

Sur le côté d'honneur du grand carré, on remarquait la présence de Monsieur Jaussey, membre du Comité central de Bâle, Monsieur Buticaz, Président d'honneur des Ecoles professionnelles de la Société des Hôtels, Monsieur Müller, Directeur des Beaux-Rivages-Palace et Président de l'Association des Anciens élèves, Monsieur Fassbind, Hôtelier à Lugano, membre du comité central de Bâle, Monsieur et Madame Bertsch, Directeur.

Le dîner, servi de façon impeccable par les élèves, fut de très bon goût et particulièrement apprécié; la composition du menu était de celles où l'on sent une main... un nez... un palais de maître! Une atmosphère familière et confortable planait dans la salle et mit sur chaque visage un reflet de joie et sur chaque lèvres le mot plaisant qui anime la conversation et crée ce qu'en français on appelle: une bonne « stimulation ».

Au cours du repas, plusieurs discours furent prononcés. Monsieur Jaussey s'adressa en termes chaleureux au Directeur, Professeurs et élèves. Il conseilla à ces derniers de profiter pleinement de leurs vacances pour se reposer et nous revenir en janvier, pleins d'entrain et de forces nouvelles, pour reprendre leurs études. Il dit sa joie de voir une fois de plus, notre grande famille réunie et souhaita, au nom de tous, une prompte guérison à l'un de nos élèves, malade.

Monsieur Müller fit ensuite un très bref historique de notre Ecole, évoquant ses premières années d'existence, à Ouchy. Très amicalement, il dit aux élèves de se souvenir, plus tard, de l'Association des Anciens élèves, toujours prête à donner aide et appui aux jeunes. Conseillant ensuite aux élèves de travailler avec persévérance afin de parachever leurs études, il appuya ce précepte en insistant sur la vérité du principe très actuel: « Il n'y a plus de place pour ceux qui ne sont préparés qu'à moitié ».

Monsieur Fassbind, en un vigoureux discours en italien, chassa l'assistance par sa verve toute méridionale et plaida la cause de notre troisième langue nationale; de futurs hôteliers se doivent de connaître non seulement le français, l'allemand et l'anglais, mais encore l'italien; conseil, on ne saurait plus judicieux et qui, espérons-le, portera ses fruits.

Enfin, l'un de nos élèves répondit au nom de tous ses camarades par quelques phrases bien senties et bien dites.

Après un court « colloquium », pendant lequel chacun put apprécier la gentille disposition du hall et du « jardin d'hiver », on s'installa en compagnie cette fois, de toutes les jeunes et charmantes invitées, pour assister à la soirée récréative organisée par nos élèves.

A une production musicale, succéda une saynète « Le gros lot » qui fut très gentiment enlevée. Cette dernière ainsi que celle qui fut jouée plus tard, avaient été mises au point, avec beaucoup de soin, par Monsieur Perrin, Professeur. Vinrent des morceaux de violon et d'accordéon, puis la saynète « Les deux sœurs », dite avec humour et compréhension. Ensuite, un de nos élèves anglais, avec un flegme, une désinvolture et une habileté qui ne laissaient pas de rappeler un prestidigitateur professionnel, amusa l'assemblée par une série de tours étonnants, exécutés avec une grande maîtrise. Cette partie musicale et théâtrale se termina par un duo d'accordéonistes.

Il était 23 heures et demie environ, quand le dernier acte et le plus important, commença: le bal fut de suite très animé et un cotillon endiable vint mettre le point sur le « i » de cette belle fête de Noël et de fin d'année. Jusqu'à une heure fort avancée on s'amusa et l'on dansa se rafraîchissant et se réconfortant très agréablement grâce à un buffet froid de premier ordre.

L'année s'est bien et joyeusement terminée aux Ecoles professionnelles de la Société des Hôtels, à Lausanne. Puisse l'an 1938 leur apporter et leur apporter une digne fin d'année scolaire.

Commission professionnelle suisse pour l'industrie hôtelière

(Communiqué.)

Le 13 décembre 1937, la commission plénière s'est réunie à l'Hôtel Habis Royal à Zurich pour sa 11me séance. Les délégués présents de la Société suisse des hôteliers étaient: MM. H. Golden, Zurich, L. Kottmann, Rheinfelden et le Dr M. Riesen, Bâle; — de la Société suisse des cafetiers: MM. le Dr Brückmann, Zurich, U. Schneebeli, Thalwil et à la séance d'après-midi, M. Herzog, président; — de l'Union Helvétique, MM. Baumann, Lucerne et E. Schwigger, Lausanne; — de l'association internationale des employés des restaurants: M. E. Stoffel, Zurich. L'Association des employés de commerce, des transports et de l'alimentation était représentée par M. Bernasconi, Bâle, et l'Association féminine du personnel de maison, hôtels et cafés par Mlle Rosa Louis, St-Gall.

Le président, M. O. Stocker, Bâle, fit un rapport sur l'activité de la direction, qui s'est réunie à deux reprises dans de laborieuses séances au cours de l'exercice écoulé. La nécessité d'adapter les statuts de la commission professionnelle aux circonstances actuelles amena la décision de les réviser. L'augmentation des besoins financiers provoqua une décision de principe, en ce sens que les grandes associations représentées au sein de la direction devront participer, en cas de nécessité, aux frais supplémentaires extraordinaires. Une cartothèque pour les conditions et contrats d'apprentissage a été organisée au cours de l'exercice. Les négociations à ce sujet avec les offices cantonaux d'apprentissage, de même que les conférences y relatives, sont en bonne voie. Une statistique des contrats d'apprentissage dans le canton de Bâle-Ville et dans la ville de Lausanne a déjà pu être présentée. Elle a fourni d'intéressants renseignements sur les apprentissages hôteliers dans ces deux places. A Lausanne, pas moins de 38% des apprentis cuisiniers n'avaient que 15 ans ou même moins lorsqu'ils débutèrent, alors qu'à Bâle le 8% seulement avait cet âge. Malheureusement, le nombre des apprentis sommeliers est minime (Bâle 1, Lausanne 6). La commission professionnelle s'efforce également de collaborer avec les offices d'apprentissage, en ce qui concerne la surveillance professionnelle, ne se borne pas seulement aux examens de fin d'apprentissage, mais qu'elle s'exerce déjà dès le début, afin d'éliminer les apprentis et les entreprises inaptes... On fut unanimement d'accord pour reconnaître que les milieux professionnels n'ont aucun avantage à voir s'accroître sans cesse le nombre des cuisiniers, et que par conséquent au lieu d'élargir le droit de former des apprentis, il convient d'être plus exigeant sous le rapport de la qualité. On prit connaissance avec satisfaction du rapport concernant le cours si prometteur qui a été donné aux maîtres des cours professionnels pour cuisiniers. Les propositions faites par les participants au cours furent soumises à la direction, de même que la suggestion d'organiser entre saisons un « camp professionnel » pour cuisiniers. La question du volontariat et de ses abus fut aussi traitée. Le vrai volontariat fut défini, ainsi que celui qui veut simplement éviter l'apprentissage. La direction a reçu l'ordre de se mettre en relations dans ce but avec les administrations des journaux professionnels.

La seconde édition du commentaire destiné aux experts d'examens est en préparation. Elle doit être complétée par des directives pour les patrons et chefs d'entreprises. Après avoir entendu le rapport sur l'activité de la commission d'étude pour la profession de sommelier, l'assemblée s'occupa, au cours d'une discussion approfondie, des conditions de la profession de cuisinier. On émit l'opinion que les petites entreprises hôtelières et les petits restaurants sont suffisamment pourvus avec une seule cuisinière et que le recrutement indigène ne pourra être assuré qu'au moyen d'un apprentissage plus court, avec un programme d'apprentissage simplifié. Cette question fera l'objet d'une conférence qui aura lieu à Berne après le Nouvel-An, avec l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail et les milieux professionnels intéressés. Finalement on s'occupa d'éclaircir les principes d'un enseignement professionnel méthodique pour le personnel féminin du service.

Alliance Internationale de l'Hôtellerie

Réunion du Comité exécutif à Paris
le 19 octobre 1937

Rapports semestriels nationaux (suite).

Le rapport de l'hôtellerie de Monaco, présenté par M. G. Rolfo, signale une reprise satisfaisante d'activité. D'autre part le gouvernement, se rendant compte de l'importance de l'hôtellerie pour la principauté, témoigne beaucoup d'intérêt à cette industrie. Un décret pris en avril 1937 règle ce qui concerne la durée du travail dans les hôtels, le repos hebdomadaire, les congés payés, les salaires, le logement et la nourriture du personnel.

Le rapport de la Pologne accuse une amélioration économique depuis une année, malgré les restrictions monétaires qui gênent le tourisme international. La modernisation des hôtels et des pensions se poursuit activement. Dans les

stations climatiques et balnéaires, la saison a été bonne, d'autant plus que les prix ont été adaptés aux possibilités de paiement de la clientèle. Dans certains hôtels des villes, les prix des chambres sont descendus à un point qui n'est plus en rapport avec le calcul commercial normal. L'hôtellerie polonaise souffre aussi de la location de chambres et appartements privés. Elle demande une modération des impôts, des crédits à long terme à un taux d'intérêt raisonnable, une révision de la loi sur la responsabilité civile des hôteliers, une réduction des taxes téléphoniques pour les hôtels et les pensions, un décret restreignant le droit de certains établissements de s'appeler hôtels, l'élaboration d'une liste des clients indésirables et une réglementation des pensions de famille dans le cadre professionnel. Les écoles hôtelières se développent en Pologne d'une manière satisfaisante. Le nombre des membres de l'Association hôtelière polonaise est en continuelle augmentation.

En Portugal, les affaires hôtelières vont mal, à cause de la guerre civile espagnole. L'association hôtelière s'occupe de sa transformation suivant les règles du nouveau régime corporatif en vigueur dans le pays.

En Suède, par contre, la marche des affaires hôtelières est excellente. L'entente des hôteliers de la Suède, de la Norvège, du Danemark et de la Finlande avait décidé que les commissions aux agences seraient les suivantes: 10% sur les chambres, 5% sur les repas et 5% sur la pension complète. Mais les hôteliers de la Norvège et du Danemark ne s'étaient pas conformés à cet accord, celui-ci a cessé d'être en vigueur. Des mesures ont été prises dans l'hôtellerie suédoise pour mettre un terme aux rabais accordés à certaines catégories de voyageurs sur le prix des chambres. A cause des augmentations de prix des denrées alimentaires et autres marchandises (18% sur le beurre et les pommes de terre, 15% pour la viande, 40% pour les combustibles), certains prix ont dû être majorés dans les hôtels. L'Union des employés d'hôtels a dénoncé le contrat collectif en vigueur et en demande un nouveau, avec des conditions plus favorables au personnel.

Le rapport de la Suisse exposait l'état actuel du tourisme dans le pays, les principales décisions de l'assemblée des délégués réunie à Engelberg, l'état des rapports du patronat avec le personnel, la pénurie d'employés qualifiés dans diverses catégories de personnel et les mesures envisagées pour y remédier, le projet de révision constitutionnelle sur la liberté du commerce et de l'industrie, etc. M. Dr. H. Seiler, président d'honneur de l'Alliance et délégué suisse, a ajouté quelques commentaires sur les rapports avec le personnel, sur la réglementation des prix dans l'hôtellerie et sur la situation générale actuelle de l'industrie hôtelière suisse.

Le rapport de la Tchécoslovaquie signale que les affaires hôtelières sont meilleures dans ce pays depuis six mois, surtout dans les villes d'eau les plus connues. On procédera à une classification des hôtels. Le personnel commence à formuler diverses exigences; on espère que le problème pourra être résolu sans trop de difficultés. Il existe en Tchécoslovaquie un impôt municipal de 10% sur le montant des notes à payer par les clients des hôtels. L'association hôtelière voudrait voir disparaître cette taxe irritante pour les voyageurs et les séjournants.

En Turquie, une association hôtelière nationale, affiliée à l'Alliance, sera incessamment fondée.

Relations avec les agences de voyages.

Le rapporteur, M. Ferreyrolles (France), signale qu'il s'est tenu deux réunions intéressantes, à savoir du 1er au 7 octobre, en Suisse. Le Congrès de la Fédération internationale des agences de voyages et à Paris, le 18 octobre, une assemblée de la Commission mixte. Celle-ci a proposé de réduire la commission des agences de 50% en cas d'application des prix minima et d'allonger quelque peu les délais pour certaines annulations de commandes. Ces propositions ont été malheureusement pas été acceptées par la Fédération internationale des agences de voyages. La FIAV s'est bornée à confirmer l'accord existant. La Commission mixte va envisager la fixation de deux pourcentages pour la commission aux agences, l'un sur le prix de la chambre, l'autre sur le prix de la pension. L'utilisation des contrats-types entre les agences et les hôtels serait dans l'intérêt général. Des garanties de paiement devraient être demandées des agences de voyages. En Allemagne, une licence délivrée par les pouvoirs publics est maintenant obligatoire pour les agences. Il en est de même en France, en Italie et en Tchécoslovaquie. L'AGOT (Association des Grandes Organisations de Tourisme), qui groupe des entreprises à caractère quasi national en liaison avec des compagnies de chemins de fer et de navigation, garantit dans une certaine mesure les paiements de ses membres.

M. Marencich déclare que l'Union internationale hôtelière (Cologne) reçoit souvent des plaintes d'hôteliers contre des agences qui ne font pas honneur à leurs paiements. Les noms de ces agences pourront être publiés dans la revue *Hôtel*.

Nouveau code télégraphique international.

Ce code est recommandé par l'Alliance et par l'Union internationale de Cologne pour usage mondial. Il est semblable en général au code télégraphique suisse publié dans le Guide suisse des hôtels. Voici les principales innovations:

Une chambre à un lit pour deux personnes s'indique par *Aldua* (au lieu de *Albaduo*). Pour commander trois chambres avec quatre lits en tout, on télégraphie *Carid* (au lieu de *Clard*), pour quatre chambres à deux lits chacune *Dindh* (au lieu de *Dirich*), pour cinq chambres à un lit chacune *Emble*, pour cinq chambres à deux lits *Ercal*, pour six chambres à un lit *Felel*, pour six chambres à deux lits *Feral*. Les indications *Kind*, *Sal*, *Bat* et *Serv* sont maintenues. Les commandes de chambres communicantes sont indiquées par *Conev*, les chambres avec vue sur la mer par *Mervev*, les chambres donnant sur la cour par *Intev*, les chambres parfaitement tranquilles par *Trang*, les chambres sans eau courante chaude et froide par *Ordin*. Les mots *Best*, *Bon* et *Plain* restent les mêmes. Le jour et le moment de l'arrivée sont indiqués comme suit:

Jour	Matin	Après-midi	Soir	Nuit
Dimanche	Pobab	Polyp	Rabal	Raxuv
Lundi	Pocun	Pomal	Racox	Rapin
Mardi	Podyl	Ponov	Radec	Raqaf
Mercredi	Pogok	Popuf	Rafyg	Ratyz
Jeudi	Pohix	Porik	Ragub	Ravup
Vendredi	Pojaw	Posew	Rahiv	Rawow
Samedi	Pokuz	Povah	Rajod	Raxab

Ce matin s'indique par *Rawy*, cette après-midi par *Pocun*, ce soir par *Romyk*, cette nuit par *Racem*. Les indications *Pass*, *Stop* et *Amid*

sont maintenues et l'on y ajoute les indications suivantes: Garage particulier pour une voiture *Forz*, garage commun *Garag*, attendre à la gare *Train*, attendre au bateau *Quai*, attendre à l'aéroport *Aéro*, attendre au terminus de l'autocar venant de l'aéroport *Aéroc*.

Concurrences à l'hôtellerie.

Il a été surtout question ici de la définition légale du mot «hôtel», c'est-à-dire de la détermination des conditions requises d'un établissement hébergeant des voyageurs pour qu'il ait le droit de s'intituler «hôtel». Il serait difficile de fixer des conditions uniformes pour tous les pays. L'essentiel est que les maisons qui font concurrence à la véritable hôtellerie sans offrir le confort nécessaire et en avilissant les prix soient indiquées comme telles à l'avenir.

Vacances scolaires.

L'hôtellerie de plusieurs pays, celle de la France notamment, demande depuis longtemps l'extension des vacances scolaires d'été sur une plus longue période, pour éviter la congestion dans les hôtels au mois d'août. En France, maintenant, les ouvriers ont quinze jours de vacances payés par an. Les industriels ont décidé de donner ces vacances au mois d'août et de fermer leurs usines pendant ce temps. Au lieu de s'améliorer, la situation est donc devenue encore pire.

MM. Gabler (Heidelberg) et Pinchetti (Rome) exposent des systèmes de vacances adoptés dans leurs pays respectifs, où la date du commencement des vacances a été fixée au 20 juin en Allemagne et au 15 juin en Italie. Dans ce dernier pays, les usines ne peuvent pas envoyer leurs ouvriers en vacances à la même époque; ces congés se répartissent sur une durée de six mois.

Rapports.

Le rapport du secrétariat général et le rapport financier sont approuvés à l'unanimité.

Prochaines réunions.

M. Yamaguchi, délégué du Japon, déclare que les prochaines réunions olympiques auront lieu en tout cas dans son pays en 1940. L'Association hôtelière du Japon confirme son invitation antérieure de tenir au Japon l'une des réunions semi-estivales de cette année-là. Les participants bénéficieraient d'une réduction de 25% sur le prix de voyage simple par bateau et pourraient circuler librement sur tous les réseaux de chemins de fer du Japon.

Sur l'invitation de M. Gabler, le Comité exécutif décide que le Congrès triennal de l'Alliance aura lieu en Allemagne en avril ou mai 1938. Londres aura la priorité pour le choix du lieu de réunion du Comité exécutif en automne 1938. La réunion de printemps de 1939 aura lieu à Prague.

Le tourisme suisse en octobre 1937

(D'après le Bureau fédéral de statistique)

Avec le mois d'octobre a commencé la deuxième année après la dévaluation du franc suisse. Bien que le nombre des entreprises fermées ait

dépassé celui d'octobre 1936 de 255, comptant 4000 lits, le nombre des arrivées s'est accru en octobre de 26,000 ou de 13%, celui des nuitées de 48,000 ou de 6%, par rapport au mois d'octobre de l'année dernière. Dans 5096 établissements avec environ 114,000 lits, on a enregistré 218,427 arrivées (192,619) et 843,639 nuitées (795,101).

Les hôtes venus de l'étranger ont participé à l'amélioration dans une proportion beaucoup plus forte que les hôtes domiciliés en Suisse. En effet, les hôtes suisses ont fait enregistrer 150,213 arrivées contre 140,998 en octobre 1936, avec une augmentation de 7%, tandis que les hôtes étrangers ont permis d'en noter 68,214 contre 51,621 (32,9%). Les nuitées des hôtes suisses ont été au nombre de 529,041 au lieu de 513,261 (+ 3%) et celles des hôtes étrangers au nombre de 314,598 au lieu de 281,930 (+ 12%).

Le caractère interseasonnier du mois d'octobre se manifeste nettement dans les pourcentages d'occupation. Les hôtels et les pensions d'étrangers ont été en général beaucoup moins occupés dans les régions touristiques que dans le reste de la Suisse. Dans l'ensemble du pays, les hôtels de toutes catégories accusent une occupation moyenne de 19,5% (17,7%), les pensions d'étrangers de 28,6% (28,3) et les sanatoriums de 73,5% (65,6).

Le grand nombre d'établissements momentanément fermés (1415 avec 75,000 lits) accentue encore le caractère d'été saison du mois d'octobre. Si l'on tient compte de ces établissements fermés dans le calcul du taux d'occupation, on constate que ce taux a été en moyenne de 14,4% (et même de 11,1% dans les seuls hôtels. En restreignant le calcul aux entreprises en exploitation, on obtient un taux d'occupation moyenne, pour toute la Suisse, de 23,9% (21,8).

Les rives du Léman et le Tessin sont nos seules régions de villégiatures à cette époque de l'année. Les établissements des Grisons et des Alpes vaudoises ont enregistré aussi des pourcentages d'occupation supérieurs à la moyenne du pays; mais ces résultats sont dus surtout aux deux stations climatiques de Davos et de Leysin.

Au Tessin, le nombre des nuitées s'est accru de 10,000 comparativement au mois d'octobre 1936 et a atteint 152,028, dont un peu plus des deux tiers sont dus aux hôtes suisses (102,210). Le taux moyen d'occupation a passé de 34,6% en octobre de l'année passée à 37,4% en octobre dernier. Lugano signale une occupation moyenne de 51,3% (46,8), avec 48,368 nuitées d'hôtes étrangers et 31,870 nuitées d'hôtes suisses.

Avec 960 arrivées de Suisses et 631 d'étrangers, les Alpes vaudoises signalent 54,015 nuitées, qui se répartissent en nombre sensiblement égal entre Suisses et étrangers. Le taux moyen d'occupation a été de 38,3% (36,2).

Pour la première fois depuis le printemps 1936, la région du Léman accuse une régression dans l'affluence de ses hôtes comparativement au mois correspondant de l'année précédente. Ce recul est dû surtout à la diminution du nombre des hôtes venus de France et d'Espagne. Le nombre des nuitées a été de 59,317 pour les Suisses et de 92,244 pour les étrangers. La diminution globale est de 12,000 nuitées, dont 7500 pour Genève et 3400 pour Lausanne. Le taux moyen d'occupation dans l'ensemble de la région du Léman a été de 34,6%, au lieu de 36,5 en octobre 1936. Il a été de 42,4% à Genève (40,8).

Stellenanzeiger Monitor du personnel

No. 1 **Donnerstag, den 6. Januar 1938 — Jeudi le 6 janvier 1938** No. 1

Offene Stellen - Emplois vacants

Gesucht für Winterpostplatz: 1 tüchtige, sprachkundige Haushälterin, 1 Saalbotcher sowie 1 Aide-Lingère. Offerten mit Bild an: Chiffre 1985

Gästerlin-Lingère-Stopferin, tüchtige, per sofort in Winter-sporthotel gesucht. Chiffre 1988

Kaffe- u. Personalköchin, tüchtig, per sofort gesucht. Offerten mit Angabe bisheriger Tätigkeiten, Gehaltsansprüche u. Zeugniskopien erbeten unter: Chiffre 1986

Les places suivantes sont à pourvoir à partir du 1er avril: Chef de cuisine, pâtissier, cuisiniers à café, casseroles, garçon et filles de cuisine, maître d'hôtel, chef de rang, demi-chef et commis, concierges, conducteurs, liftiers-téléphonistes, portiers d'étage et femmes de chambre, lingère, laveur de linge, bonnes à tout faire, jardinière célibataire. Prière d'adresser offres détaillées au Grand Hôtel Continental, Montreux. (1984)

Saalbotcher, junge, gewandte, Deutsch und Französisch, sucht 1. Stelle oder Jahresarbeitsstelle in mittelgroßem Hotel. Eintritts- und Wurflohn. Off. an Frä. Elisabeth Frei, Baselaugst (Baselstadt), (822)

Serviertochter, junge, deutsch u. franz. sprechende, mit guten Referenzen, sucht Barlerstelle. Off. unter Chiffre 530

Cuisine & Office

Affenköchin, tüchtige, selbst., extremen u. pätissierkundig, sucht Stelle in grösseren Betrieb. Gute Zeugn. u. Referenzen. Offerten erbeten mit Lohnang. u. Chiffre 589

Chef, 31 Jahre alt, ruhiger, sparsamer Mitarbeiter, restaurations-, entremets- u. pätissierkundig, 2. Zt. zum 4. Mal in gleicher Stellung, sucht sich zu verändern. Offerten unter Chiffre 526

Commis de cuisine, tüchtig u. arbeitsfreudig, 20 Jahre, sucht Stelle in grösseren Haus. La Zeugnisse zur Verfügung. Fritz Sautler, Postfach, Hotel Mont Cervin, Zermatt. (831)

Jüngling, 18jähriger, intelligent, heissig u. arbeitsam, sucht Kochlerstelle zu günstigen Bedingungen. Offerten und Bedingungen unter Chiffre 546

Jüngerer Mann, ledig, mit guten Empfehlungen, vorzüglich gewesener Haus- u. Küchenbursche, wünscht nach 2monatigem Kochkursbesuch Stelle zu weiterer Lehrausbildung und Ausbildung im Kochen, bei bescheidenem Lohnanspruch. Offerten unter Chiffre 556

Kaffe-Haushaltungsköchin, tüchtig und zuverlässig, sucht Saisonposten in gutem Haus u. 80-100 Hotel. Vorzugsweise Tische u. Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 584

Koch, junger, sucht Dauer- oder Saisonstelle ab 1. Januar 1938. Offerten unter Chiffre 500

Koch, 28 J., Jahre alt, in allen Teilen der Hotel- u. Restaurationsküche sehr bewandert, auch entremetskundig, sucht Stelle als Aide oder 1. Commis de cuisine. Sehr gute Zeugnisse von erstkl. Häusern vorhanden. Eintritt sofort oder u. Uebernickel. Off. unter Chiffre 577

Koch, 28 J., sucht Stelle als Saucier od. Chef de partie in Hotel od. Restaurant für sofort od. u. Uebernickel. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 574

Koch, junger, sucht Stelle Mitte April in die Saison oder als Remplacant. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre 575

Koch-Pâtissier, junger, tüchtiger, sucht Stelle als Koch in grösseren Betrieb, auch entremetskundig. Offerten an Kummer, Koch, Olten, Hinterer Steinacker 18. (586)

Küchenchef, älterer, sparsamer, ruhiger, sucht baldiges Engagement in Hotel-Pension oder Kantine. Off. Offerten unter Chiffre 591

Küchenchef, 28 Jahre, tüchtig u. sparsam, mit besten Zeugnissen, sucht Jahres- oder lange Sommersaisonstelle in Hotel oder Restaurant. 2. Zt. in Winteransatz. Off. Offerten erbeten unter Chiffre 558

Küchenchef, 32 J., tüchtig, sparsam, in allen Partien versiert, sucht Frühjahrsengagement. Geil. Offerten erbeten unter Chiffre 559

Küchenchef, 35 Jahre alt, gelernter Pâtissier, versiert in Entremets, sucht Jahres- oder Saisonengagement. Chiffre 454

Metzger, jung und tüchtig, mit Kochkenntnissen, sucht Stelle als Metzger und evtl. Pächter in der Küche. H. Seiler, Metzgerei Wettstein, Fehraltdorf (Kt. Zürich). (592)

Office-Bursche, 17jähr., mit aktionell. Praxis u. einigen Kenntn. der franz. Sprache, sucht per sofort od. später Saisonstelle, auch in Welschland. Adr.: Peter Schmid, Eichenstrasse, Glarus. (583)

Pâtissier, 23jähriger, arbeitete selbständig neben Chef de cuisine in hiesiger, sowie in Grossrestaurant zur Assièle als Aide (Posten: Garde-manger), sucht Stelle als Aide de cuisine od. Volontär. Adr.: A. Jager, Wagnenstr. 11, Bern. (695)

Pâtissier, gelernter Konditor u. Koch in Zeugnissen, sucht Stelle als Pâtissier-Aide de cuisine od. Commis-Pâtissier. Eintritt sofort. Chiffre 537

Pâtissier, jung, mit ganz vorzüglichen Zeugnissen, sucht Jahres- oder Saisonstelle in der deutschen oder franz. Schweiz. Chiffre 533

Concerge, gute Alters, sprachgewandt, in allen Teilen der Küche versiert, wünscht in einem renommierten Saison- oder Jahresbetrieb. Beste Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre 403

Concerge, 34 Jahre, sucht Saison- oder Aushilfsstelle als solcher oder als Conductor (mit Fahrweg), u. besten Referenzen. Chiffre 536

Frei bis Mitte März. Off. u.

Etagenportier, junger, deutsch u. franz. sprechend, solid, zuverlässig, sucht Saison- oder Jahresstelle als solcher oder Portier-Chausseur. Eintritt nach Belieben. Chiffre 541

Liftier-Nachportier-Conductor, Deutsch, Franz., Engl., sucht Stelle, vorzugsweise nach Zürich oder Bern. (579)

Portier-Beamsteter, 46jährig, deutsch, franz., etwas engl. sprechend, sucht Dauer- oder Saisonstelle. Adr.: A. von Moos, jun., Lindenstr., Sarnen. (560)

Divers

Führerlin, gesetzten Alters, geschäftstüchtig u. ehrlich, sucht Aufnahmestelle für Büfettische, Lingère oder Economat. Besuch Lohnansprüche, evtl. am Anfang als Volontär. Eintritt kann sofort erfolgen. Reflektiere auf Dauerstelle. Offerten unter Chiffre 561

Gouvernante-Stütze oder Büfettische gesucht von Tochter u. gesetzten Alters, gewesene Oberaaltersleiter, deutsch, franz. u. engl. sprechend. Offerten erbeten an Marie Steiner, Postfach Seengen (Aargau). (542)

Hotelschreiber-Maler, mit eigenem Werkzeug, sucht Stelle zum Untertisch des Hauses. Beste Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre 587

Jung Mann, 24 J., vielseitig bewandert, gut präsentierend, 4 J. Hotelpraxis, Hotelsekretär-Kurs, Sprachschule London, 2 1/2 J. Westschweiz, Fahrbewilligung, sucht irgendwelche Stelle in Hotel od. Privat als Bureau-Volontär, Bar-Volontär, u. Chiffre 413

Küchenbursche, tüchtiger, französisch und deutsch sprechend, sucht Jahresstelle. Gute Referenzen zu Diensten. Frei ab 15. Januar. Chiffre 588

Loge, Lift & Omnibus

Bursche, 22 Jahre alt, sucht Stelle zwecks Ausbildung der franz. Sprache. Gute Vorkenntnisse im Engl. 2 Jahre Hotelpraxis als Hausbursche und Portier. Offerten gel. unter Chiffre 580

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau“
Gartenstrasse 46 **BASEL** Telephone 27.933

Vakanzenliste

des Stellenvermittlungsdienstes

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

7958 Zimmermädchen, 24 bis 30jährig, Deutsch, Franz., Passanten-Hotel 30 Betten, Ostschweiz.

7960 Junge Köchin, kleiner Hotel, Grb.

7961 Köchin, kleines Hotel, Grb.

Zeugnis-Copien

besorgt prompt et billigt
HOTEL-BUREAU
Gartenstrasse 46, Basel.

7990 Masch-Wäscher, Office-mädchen, Küchenmädchen, Angestellte-Zimmermädchen (servierkundig). Hotel I. Rg., Arosa. (694)

8016 Economatellerhotler, franz. sprechend, Mitte Januar, 8017 Buffetedame, ca. 30 Jahre, Gross-Restaurant.

8021 Serviertochter, kleines Hotel, Ostschweiz.

8022 Serviertochter, tüchtig, kleiner Hotel, Aarg.

8028 Sekretärin-Korrespondent, 3 Hauptsprachen in Wort und Schrift, Vertrauensperson, gut präsentierend, u. Uebernickel. mittelgr. Hotel, Luzern, Jahresstelle.

8029 I. Lingère, Mitte März, Jahresstelle, mittl. Passantenhotel, Bern.

8030 Jungmädchen, Koch, erstkl. Hotel, Klostern.

8032 Lingère-gouvernante, sofort, erstkl. Hotel, Märren.

8045 I. Saalbotcher, sofort, Hotel 70 Betten, Graub.

8046 Tüchtige Zimmermädchen, sprachk., Jahresstelle, erstkl. Hotel, Tessin.

8047 Restauranttochter, sprachk., 24-30jährig, Jahresstelle, mittl. Passantenhotel, Chur.

8048 Office-gouvernante mit erstkl. Referenzen, sofort, Jahresstelle, Luxushotel.

8049 I. Saal-Resortanttochter, sofort, Jahresstelle, mittelgr. Hotel, Zürich.

8052 Einfaches Zimmermädchen, sprachk., Saalbotcher, sprachk., u. Uebernickel, Hotel 50 Betten, franz. Schweiz.

8054 Zimmermädchen, mittl. Hotel, 30 Betten, Graub.

8055 Kochtochter od. Ausbildungstochter, kleines Hotel, Ostschweiz.

8058 Kellnerin-jung mit absolviertem Kochlehre, Jahresstelle, Hotel I. Rg., Basel.

8059 Barmad, Hotel I. Rg., B.O.

8062 Tüchtige Köchin, Nähe Basel.

8063 Junger Kellner, sprachk., mittelgr. Passantenhotel, Basel.

8065 Economat-Office-Gouvernante, Hotel I. Rg., Arosa.

8068 Tüchtiger Chef-Monteur, für gesamte installations- und reparaturarbeiten (Obstbau, elektr. u. elektr. Anlagen u. Schneire, perfekt in der Herstellung von feinen Möbeln, junger Hotel-Gärtner, für Garten- und Gemüsebau, Luxus-hotel, Engadin.

8071 Hand-Maschinen-Wäscher, Jahresstelle, Mitte Jan., Hotel I. Rg., Tessin.

8072 Tüchtige Barmad, Hotel 90 Betten, Grb.

8073 Koch aus der Lehre, mittelgr. Passantenhotel, Basel.

8078 Saalbotcher, Zimmermädchen, u. Uebernickel, Hotel 30 Betten, Graubünden.

8081 Tüchtige Buffetedame, miskundig, erstkl. Kurhotel, Grb.

7955 Hausmädchen, Küchenmädchen, Restaurant-Tochter, Deutsch, Franz., Engl., ca. 20- bis 25jährig, Passantenhotel 30 Betten, Ostschweiz.

de 40,1% à Lausanne (42,1) et de 25,7% à Montreux (26,5). Le pourcentage d'occupation a été de 39,3 à Bâle (31,3), de 48,2 à Berne (45,1) et de 54,1 à Zurich (48,4).

PAHO

Importantes modifications de statuts.

Par une précédente communication parue dans les colonnes de ce journal, il a été porté à la connaissance des assurés, que le comité s'est vu dans l'obligation de supprimer à partir du 1er janvier 1938, les classes supérieures de l'indemnité journalière. Les assurés des classes 2 et 3 ont déjà été avisés par lettre-circulaire de cette modification.

A partir du 1er janvier 1938, les modifications suivantes entrent en vigueur:

Art. 25, 1er al. (nouveau rédaction):
« La prime mensuelle s'élève à fr. 2.—. Pendant le stage au service d'une entreprise affiliée à la caisse, l'employeur en paye la moitié ».

Art. 38, 1er al. (nouveau rédaction):
« L'indemnité journalière est de fr. 3.50 pour assurés sans devoir légal d'assistance et fr. 5.50 pour assurés avec devoir légal d'assistance ».

Demeurent réservées les dispositions légales de la Confédération et des cantons concernant les maxima d'indemnités journalières. Nous prions nos assurés de bien vouloir en prendre note. Administration de la PAHO.

Les boissons fermentées de lait

Quel liquide peut prétendre à d'aussi larges et aussi variés débouchés que le lait? Le lait subit des transformations diverses, parfois même curieuses. Par des traitements appropriés, n'arrive-t-on pas à obtenir une matière ressemblant, à s'y méprendre, à l'ivoire, la gahalth ou pierre de cassine. Et à la faire artificielle!

A côté des transformations courantes, il est des modifications, trop méconnues du grand public qui, un jour, proche peut-être, feront les délices de bien des gourmets, et qui sont appréciées depuis des temps immémoriaux en certains pays de l'Europe Orientale.

Les boissons fermentées de lait les plus répandues en Occident sont le kéfir et le yoghourt.

L'ingénieur d'agriculture Antonin Moulin écrit dans la Revue « Le Lait », novembre 1937, un grand article sur ces boissons fermentées de lait.

Le kéfir ou képhir est un liquide transparent, assez visqueux, d'autant plus mousseux que sa fermentation est plus avancée, et partant, que sa teneur en alcool est plus élevée. Lorsqu'il est bien préparé, le kéfir présente l'aspect d'une crème épaisse; il est caractérisé par un goût agréablement et une digestibilité remarquable, employé à cause de cela en thérapeutique contre les maladies d'estomac. Cette boisson, originaire du Caucase, est obtenue en faisant fermenter le

lait de vache au moyen d'un produit pâteux, jaunâtre, qu'on désigne sous le nom de Zooglé et constitué par un agrégat muclagénique de ferments spéciaux (bactéries et levure). Nous n'entrons pas dans les détails de la fabrication.

Le yoghourt, comme encore sous l'appellation de yaourt ou yaourt, s'est propagé en Europe occidentale et plus particulièrement après la guerre; depuis lors, sa consommation n'a cessé de s'accroître, principalement dans les grands centres urbains. Aujourd'hui, grâce à une large publicité est surtout à l'appui pleinement justifié du corps médical, le yoghourt a acquis la faveur bien méritée du public. Le savant russe, Dr Melnikoff, a nettement démontré son rôle éliminateur des toxines de l'intestin, cause de manifestations de vieillesse.

Le processus de la fabrication du yoghourt est des plus simples: Le lait de vache, préalablement bouilli et refroidi à +50° C., est ensemencé en introduisant au-dessous de sa pellicule ou frangipane un peu de mayô bulgare revivifié. Puis on porte à l'évêve à +40° C. Au bout de 6 à 8 heures, le lait est coagulé par la culture de ce bacille lactique spécial.

Le lait champagnisé ou koumiss, boisson pétillante, préparée à l'origine, en Asie centrale, avec du lait de jument, s'est récemment répandue en Europe où elle est désignée sous le nom de lait champagnisé et ce, en raison de son bel aspect mousseux dû à l'acide carbonique qu'elle contient.

Le mode de fabrication du lait champagnisé ne se différencie à peu près pas du koumiss; seule une légère modification s'impose: on substitue au lait de jument le lait de vache plus facile à se procurer.

La préparation est basée sur le principe de toute fermentation alcoolique. Il est reconnu que la levure de bière agit sur le lactose et déclenche une fermentation alcoolique du lait. Par l'adjonction de sucre ordinaire, le lactose ne subit vraisemblablement qu'une transformation partielle. La quantité de sucre de canne à ajouter peut varier de 10 à 20 grammes par litre de lait. Après le chauffage de cette dissolution à 30° C., il faut lui incorporer autant de fois 4 grammes de levure de bière pressée qu'il est de litres de lait à employer. Pour obtenir une fermentation plus régulière, il est bon de délayer préalablement la levure dans un quart de litre de lait environ. De ce mélange, on remplit des bouteilles aux trois quarts de leur contenance; les bouteilles sont ensuite bouchées hermétiquement et sorties à l'aide d'un muselet en fil de fer. Les bouteilles ainsi préparées doivent être placées dans un local frais, cave ou glacière, dont la température se maintient à +10° C. ou +12° C.

Pour éviter tout risque d'explosion, il faut avoir soin d'entourer de linges les bouteilles à manipuler. Après trois jours de fermentation, au maximum, le lait est prêt pour la consommation.

Les laits fermentés, tout en remplissant la fonction essentielle d'aliment, jouent le rôle, non moins appréciable, de thérapeute. Il importe donc de développer la consommation de ces boissons dont la consécration traditionnelle orientale constitue un sûr garant de leur haute valeur.

Zur Entwicklung des Gasthauswesens

Das Gasthauswesen hat eine erstaunlich vielseitige Entwicklung im Laufe der Zeit durchgemacht, eine Entwicklung, als deren Anfangsstadium die alte Gastfreundschaft anzusehen ist und die heute in dem modernen Luxushotel vorläufig ihren Höhepunkt und Abschluss gefunden hat.

In den „Kranichen des Ibykus“ tut Schiller des hellenischen Gastfreundes Erwähnung. Der „Gastfreund von Korinth“ erkennt die Züge des ihm teuren Gemordeten. Aber im alten Griechenland gab es auch bereits Gasthöfe, die den unsrigen sehr ähnlich waren. Die Herbergsräter, ausnahmslos entlassene Sklaven, erhielten von ihren Herren die Erlaubnis, Fremde zu bewirten. Dafür mussten sie einen Pachtzins an den Patron zahlen, und als Zeichen der Oberherrlichkeit des Herrn grüsste vom Portikus des Hauses stets das Wappen des Gebieters. Es gab selbst üppig und verschwenderisch eingerichtete Gasthäuser an vielbesuchten Handelsplätzen und Badeorten, in denen die Reichsten des Reiches sich einem Schwelgerleben hingaben, und unsere modernen Luxushotels können in diesen Prachtpalästen ihre Ahnen erblicken.

Im römischen Weltreich war im allgemeinen das Herbergswesen musterhaft eingerichtet. Auf den Heerstrassen und in den Städten gab es überall trefflich geleitete Gasthäuser, deren Wirte eine behördliche Konzession besaßen.

Die Wirtshöfe waren für die römischen Patrizier, deren Eigentum sie waren, einen grossen Zins ab, und die millionenreiche Familie der Horatier besass beispielsweise Hunderte von Herbergen. Die Römer waren es laut „Strassburger Post“ auch, die im Norden der Alpen die nützliche Einrichtung der Gasthöfe bekannt gemacht haben.

Als sie über den Rhein und die Donau kamen und ihre befestigten Lager aufschlugen, da erstanden dort auch die ersten Herbergen. Ein Germane hätte es nie und nimmer mit seiner Würde vereinbaren können, solch ein Logierhaus zu leiten. Für ihn war es eine Schmach, sich die Gastfreundschaft, die Tacitus als eine der Haupttugenden des germanischen Volkes rühmt, bezahlen zu lassen. So waren denn Jahrhunderte hindurch die Wirte Lateiner. Selbst als aus den römischen Militärlagern deutsche Städte wurden, blieben die Herbergsräter und Gastwirte zum grössten Teile Fremde. Lange hat es gedauert, bis die Gasthöfe beim Volke recht heimisch wurden. Sie konnten sich nur mühsam einleben in einem Lande, in dem die Gastfreundschaft länger Brauch war als bei den meisten andern Völkern.

Im Mittelalter gewährten die Mönche den Reisenden in ihren Hospizen Kost und Pflege. Die Kaufleute, die zu Märkte fuhren, wohnten auf der Fahrt bei befreundeten Handelsgenossen, und die Ritter rasteten auf den Schlössern, die am Wege lagen. So war es beinahe bis ins 14. Jahrhundert hinein, und selbst im Jahre 1500 kam in einem Lande, in dem die Gastfreundschaft den Reisenden noch heftig über den Mangel an Herbergen. Zu seiner Zeit waren sie eigentlich nur in den Reichsstädten zu finden und an hervorragenden Handelsplätzen. Natürlich gab es Herbergen auch schon längst an den weitberühmten Badeorten und Heilstätten, die das Mekka vieler Leidenden waren. Die unbe-

schränkte Gastfreundschaft schwand, und selbst die Klöster geben bald nur noch den Wanderern geistlichen Standes eine Herberge.

Als dann Handel und Wandel zu grosser Blüte kamen, die goldene Zeit der Fuhrleute anhub, und hochgepackte Frachtwagen nach den Messplätzen rollten, da sprossen überall die Herbergen wie Pilze aus der Erde. Die „Schänken“ und „Krüge“, die von dem Geleitsherrn, dem Inhaber des Strassenregals, an einen Dorfinnassen vergeben wurden, wuchsen zu grösseren Gasthäusern aus, die dem Reisenden Speise, Trink und Rast boten. Aber nur ungern gewährte man Fremden die Erlaubnis, die Nacht. Denn Räuber und schlimmes Gesindel trieben in jenen rauhen Zeiten gar ihr Unwesen. Der Wirt brauchte nach den üblichen Vorschriften des Geleitsherrn nur dem Herberge zu geben, den er für ehrlich hielt. Es gab keine besonderen Schlafstuben. Die Wanderer hausten gemeinsam in dem verräucherten grossen Schankraum, den Erasmus in dem obenverhauenen Briefe wenig anziehend schildert. Er klagt bitter über den Lärm und die grosse Unsauberkeit. Auch der kluge Arzt Guarinus weiss hundert Jahre später ebenfalls viel Unrühmliches über die deutschen Herbergen zu berichten, in denen man sich die furchtbarsten Krankheiten holen könne und niemals der „weissen oder schwarzen Plage“ (Läusen und Flöhen) entgehe.

Bisweilen waren die Herbergswirte der damaligen wilden Zeit auch Diebe und Räuber. In seinem Reisetagebuch erzählt Philipp Hithofer (1617), dass er bei Judenburg im Thüringervald ein „unbewohntes Wirtshaus“ gefunden habe, aus welchem der Wirt mit seiner Gesellschaft, weil sie viele Gäste geplündert und gemordet hatten, hingerichtet worden seien. Meist führte der Reisende seinen Proviant selbst mit sich; denn in den Landskrügen gab's nur wenig Gemeinsames: schlechtes Bier und schlechtes Brot.

Eine durchgehende Hebung und Besserung des Gasthauswesens kam erst mit der Ende des 18. Jahrhunderts einsetzenden Blütezeit des Reisens. Paris und London waren die ersten Städte, in denen grosse Hotels entstanden, und später war es dann das klassische Touristenland der Schweiz, das das Gasthauswesen zur Blüte brachte. — Ja, mögen die Gäste aller Länder nur kommen, die Hotels stehen zur gastfreundlichen Aufnahme bereit!



FAVORISEZ...
de vos commandes les maisons faisant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels

Sind Ihre

Lüftungs- und Luftheizungsanlagen

für den Winterbetrieb jetzt bereit?



Für Revisionen, Umbauten, Neuan-schaffungen beraten wir Sie gerne

TELEFONATOR A.G., STÄFA
TELEPHON 930.136 (ZÜRICH)

Für die feine Küche
STÜSSY'S
Wahlfett
DELIKATESSE-KOCHFETT
mit Naturbutter

STÜSSY & CO. A.-G. ZÜRICH, KOCHFETT-FABRIK

la Bündnerfleisch

la Rohschinken, mit und ohne Bein
" Rospick"
Salsize nach Hausmacherrat
in anerkannt bester Qualität beziehen Sie vorteilhaft bei

TH. DOMENIG A.-G., AROSA
älteste Firma der Branche.

Weltausstellung Brüssel 1935
goldene Medaille.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Die Grundlage des erfolgreichen Silberreinigens ist eine gut funktionierende Silberbadplatte. Wir bieten Ihnen den Vorteil, die Ihnen am besten passende Platte mit oder ohne Henkel und Rand aus bestverwendlichem Material auswählen zu können. Diverse Grössen, Formen und Stärken von Fr. 1.50 an liefert prompt: SAPAG, Spezialfirma für Hotel-silberpflege, Zürich 7, Tel. 41.034

A VENDRE
dans Station balnéaire réputée sur côte Normande à trois kilomètres de Deauville
GRAND HOTEL
Splendide construction récente, état neuf — tout chambres — tout confort — matériel complet, y compris lingerie. Grande terrasse de 600 m² sur mer — Plage de sable fin. Affaire de premier ordre — Conditions très avantageuses.
S'adresser à: Société Immobilière de Blonville s/mer (Calvados), 7, rue Drouot à Paris.

Zürich 6 Grundpfandverwertung 2. Steigerung

Schuldner: Brügger, Fritz, gew. Restaurateur, Linthschergasse 10, Zürich.
Pfandgegenstände: Derselbe.
Ganttag: Dienstag, den 11. Januar 1938, nachmittags 4½ Uhr.
Gantlok: Restaurant zur „Linde“ (Schnetzler), Saal, 1. Stock, Universitätsstr. 91, Zürich 6.
Auflegung der Gantbedingungen: Vom 6. Dezember 1937 an.
Grundpfand: Lieg. Grundbesitz Oberstrass, Bd. 25, pag. 415, Grundplan Blatt 3, Kataster Nr. 3416:

- Das **Gasthaus „zur Linde-Oberstrass“** an der Universitätsstrasse 91 in Oberstrass-Zürich 6, unter Asek. Nr. 23a für Fr. 233.000.— brandversichert, Schätzung 1923.
- Das **Wohnhaus mit Drogerie** an der Universitätsstrasse 93 in Oberstrass-Zürich 6, unter Asek. Nr. 230 für Fr. 53.000.— brandversichert, Schätzung 1924.
- Sieben **Are** 0,6 m² Gebäudegrundfläche, Hofraum und Vorplatz.
- Zugehör gemäss Art. 644 ZGB.

An der ersten Steigerung erfolgte kein Angebot.
Der Erwerber hat an der Steigerung, unmittelbar vor dem Zuschlag, auf Abrechnung der Kaufsumme, den Betrag von Fr. 5000.— in gesetzlicher Barschaft zu entrichten. Im übrigen wird auf die Steigerungsbedingungen verwiesen.
Zürich, den 3. Dezember 1937. **Betreibungsamt Zürich 6.**

Jakob Fiedler
Konditor
sucht Saisonstelle in Hotelbranche. Offerten an Karl Graf, postlagernd, Neuhausen am Rheinfald.

ENGLAND
Lerne perfekt Englisch in 3 Monaten, bei guter englischer Familie. Privatunterricht von klarem, tüchtigem Lehrer, nettes Heim, gute Verpflegung u. schönes Zimmer. Fröhliche Familienleben. Preis £ 8.— pro Monat, alles inbegriffen. Prima Referenz von ehemaligen Studenten zu Diensten. Roberts, 23, Arthur Road, Margate on Sea, England.

Wirtshof
in Saal-, Restaurations-, Baar- und Tea-Room-Service gut bewandert, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle
in nur erstkl. Betrieb. — Offerten sind zu richten an Agnes Schümperlin, Landrathenerstrasse 15, Tel. 920.731, Thwil.

BLEICHERWEG
37. JÜRICH
TEPPICHE
Für das Hotel spezialisiert

Revue-Inserate = Erfolg!

Hotelsekretär-Kurse
mit 6- und 3monat. Dauer beginnen am 11. Januar
Handelsschule Rüdy
Bern, Bollwerk 35
gründliche, gewissenhafte Vorbereitung auf die Praxis. Unterricht durch erfahrene Fachlehrer. Diplommabschluss.
STELLENVERMITTLUNG
Gegründet 1875
Telephon Nr. 31.030

ENGLAND
Kommt nach Margate am Meer u. lernt perf. Engl. in 3 Monaten. Jed. Konv. sehr heimel. Fam. £ 3.00 per Monat inkl. Unterzucht. W.u.k. fließ. Wasser, Gasheizung in Schlafz. Billiards und Tafelennis. Mrs. Pearce, The Granville, Dalby Square, Cliftonville, Kent, Engl.

LANDGASTHOF
mit guter Heilquelle gegen Rheuma, Gelenkkrankheiten, u. Oekonomie. Sehr geeignet für Kur- und Erholungsbedürftige. Nur kapitalkräftige Interessenten kommen in Betracht. Ausk. durch Fidel Graf, Sekretionspräsident des st. gall. Haus- und Grundbesitzer-Verbandes, Altstätten, St. Gallen.

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- und Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern, einschliesslich alle Fremdsprachen und höheren Disziplinen. Sonderlehrgänge für den Receptions-, Dolmetscher-, Traducateur- und Reisebegleiterdienst. Kurse von kürzerer und längerer Dauer. Dipl. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Man verlange Auskünfte und Prospekt von **Gademanns Fachschule, Zürich, Gosslerallee 32.**

On cherche pour Hôtel en Suisse rom., entrée fin février
demoiselle de bureau
âgée de 25 à 30 ans (catholique), sérieuse et capable, pouvant secondar la direction, connaissant les 3 langues principales, correspondance, réception et contrôle. — Inutile d'écrire sans être qualifiée. Offres avec curriculum vitae, photo et prétentions sous chiffr. J. R. 2876 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Jünger
Koch- und Zuckerbäcker
der Lehre entlassen, sucht Anstellung per sofort oder nach Uebereinkunft. Offerten an Gottlieb Schumacher, Chez-le-Bart (Neuch.), Tel. 67.245.

ENGLAND
ECOLE INTERNATIONALE, HERNE BAY
Englische Sprache und Handelskorrespondenz erlernen Sie in kürzester Zeit durch Essendon-Verfahren. Komfortables Heim, Zimmer mit fließendem Wasser, diverse Sports, Schulmaterial, alles im Preise von £ 9.— monatlich inbegriffen. Für weitere Auskunft wenden man sich an H. Dübler, Pension Elite, Bern, oder direkt an A. H. Conlay, Principal.

Steppdecken

**Satinette
Seiden-Satin
Popeline
Shantung
Damaste
Reps flammé etc. etc.**

Umarbeiten alter Duvets und Steppdecken

Neue Steppdecken.

Vorteilhafte Preise!

TEPPICHHAUS

**w. Geelhaar
Bern A.G.**
EGR 1669
Thunstrasse 7 · Helvetiaplatz · Thunstrasse 7
Telephon 21.058

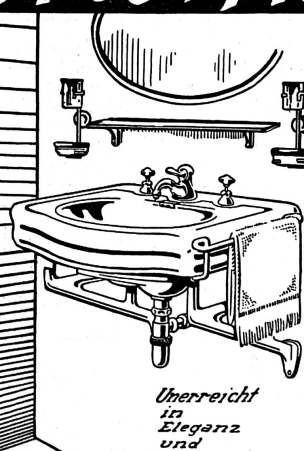
Likörfaschen

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

Glashütte Bülach A. G. in Bülach
Telephon Nr. 5 Illustrierte Preisliste

Lauber & Co
KAFFEE
GROSSRÖSTEREI
KOLONIALWAREN - GETRÄNKEHANDEL
Spezialgeschäft für die Belieferung von Großverbraucher
MAIHOFRSTR. 96 TEL. 23.337 LUZERN

TROESCH'S HOTEL-ZIMMER-TOILETTE Triumph



Überreicht in Eleganz und Qualität

TROESCH & CO., A.-G.
BERN - ZÜRICH - ANTWERPEN



Beliebte Großpackungen

2/1 D. Erbsen sehr fein nat.	2.30
2/1 D. Bohnen sehr fein gegr.	2.54
5/1 D. Randensalat	3.40
5/1 D. Carotten sehr fein	4.—
5/1 D. Tomatenpurée 2fach	4.60
5/1 D. Herzkirschen extra	4.70
5/1 D. Mirabellen extra	5.30
5/1 D. Williams-Christbirnen	5.50

CONSERVENFABRIK ST. GALLEN A-G / ST. GALLEN

Das Beste für Ihren Gast... das Vorteilhafteste für Sie!

Bundschinken

geräuchert, zum Kochen

Verlangen Sie Offerte vom Spezialhaus für feine Berner Rauchfleisch- und Wurstwaren

F. Buchhofer, Thun
Charcuterie Telephon 20.61

Zungen und Schinken in Dosen, Konserven

Sie sparen, bei Verwendung von

Kellers Sandschmierseife und Sandseife

denn sie ist gerant, gift- u. säurefrei, ritzt nicht u. ist deshalb für die schmutzigen wie die empfindlichen Reinigungsarbeiten gleich ausgezeichnet. Man verl. Muster u. Offerte von

Keller & Co., Chemische- und Seifenfabrik Stalden in Konolfingen

Gegen regelmäßige Bezahlung wäre ich in der Lage, erstklassige
Rinds- und Kuh-Nierstücke
sowie **Kalb- und Schaf-Fleisch**
billig abzugeben. Anfragen unter Chiffre K 2041 L an Keller-Annocen, Luzern.

W. GOLDENBOHM
ZÜRICH 8,
DUFOURSTRASSE 47 TELEPHON 20.800

Sanitäre Installationen

Spezialfirma für Hotel-Neu- und -Umbauten
Verlangen Sie Ingenieur-Besuch

Tass-Karten
Wirte Spezialrabatt
1 Spiel 25 cts.
J. Waser
Gimmatquai 122 ZÜRICH
Postversand! Tel. 44.603



EGRO
EXPRESS-KAFFEE-MASCHINE



Billig in der Anschaffung
Erstklassig in der Qualität

Sparsam im Verbrauch
Gross in der Leistung

Carl Ditting
HAUS-KÜCHEN UND TAFELGERÄTE
GLAS UND PORZELLANWAREN
RENNWEG 35 · TEL. 32.766
ZÜRICH

Die vollendete Klein-Kaffeemaschine für elektrischen Betrieb

Ferien in der Schweiz



Mastergütige Verkehrswege und Verkehrsmittel in Verbindung mit abgewertem Schweizerfranken haben uns den längersten Zuzug ausländischer Gäste gebracht. Ein Glück für unsere Heimat, die wieder in den Mittelpunkt der Weltreise gerückt ist!

Nun müssen wir dafür sorgen, dass der Ruf, den das Schweizer-Hotel in aller Welt geniesst, auch für die Zukunft erhalten bleibe. Wir müssen mit Voraussicht darauf bedacht sein, dem Gast alle Bequemlichkeit zu bieten, damit er gerne an die bei uns verbrachten Wochen zurückdenken kann. Nur dann wird er für unser Land werden und selbst auch wiederkommen, wenn der Verpflegung unserer Hotels eine ebenbürtige Unterkunft zur Seite gestellt wird.

Die Möbel-Fester A.G. hat eine Reihe vorbildlicher Hotelzimmer zusammengestellt, die qualitativ und handwerklich allen Anforderungen gerecht werden, gleichzeitig aber mit sparsamen Mitteln die Neumöblierung ermöglichen.

Unsere Modelle sind von unseren erfahrenen Innenarchitekten mit aller Sorgfalt praktisch durchdacht, sie sind formschön, gediegen und keiner Mode unterworfen. Vor allem aber sind sie von ausserordentlicher Haltbarkeit und unter spezieller Berücksichtigung der trockenen Höhenluft und der mit Recht so gefährlichsten Zentralheizung sorgfältig konstruiert. Wir garantieren diesbezüglich mit bindendem Vertrag.

Auf Wunsch steht Ihnen unser Spezialarchitekt für zeitgemässe Hotelausstattung beratend und kostenlos zur Verfügung.

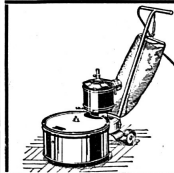
Verlangen Sie heute noch auf diesem Coupon unverbindlich unsere kostenlose Spezial-Offerte über neuzeitliche, qualitativ hochwertige Hotelzimmer-Möblierung zu erstaunlich niedrigen Preisen.

Einige Beispiele:
Komplettes Einer-Schlafzimmer, bestehend aus: Schrank, Bett, Nachtsch, Schreibstühle, Kofferbock, Stuhl, sowie garantiert reinem Haar-Beschal
A) ein Matlack Fr. 500.—, B) Hartholz Fr. 615.—, C) echt Nussbaum Fr. 665.—.

Name:
Adresse:

Möbel-Fester A.G.
ZÜRICH
Abteilung
Hotelinrichtungen

Inserate lesen erwirkt vorteilhafteren Einkauf!



Vorbildliche Bodenpflege billig

und einfach erzielen Sie am schnellsten mit der Bodenputzmaschine Universal. Verlangen Sie darum noch heute unverbindliche Vorführung.

Suter-Strickler Söhne, Maschinenfabrik, Horgen

Studenten der englischen Sprache sind gebeten vorzumerken

The Thomas School of English

435/7 Oxford Street, London W 1. Bestes System. Kleine Klassen. Bachelors Preise. Verlangen Sie Prospekt.

Comestibles-Geschäftes

(ohne Liegenschaft) im Zentrum von bedeutender Stadt des Kantons Bern. Kompl. reichhaltiges Inventar. Nötiges Kapital Fr. 15 200.—. Offerten unter Nr. 139 an: Sachwalter A.G., Zürich 1 Schulzengasse 21

Viande de veau

Cuisson Fr. 2.40 je Kg.
Eauville, côtelettes Fr. 1.90 je Kg.
Ragout Fr. 1.60 je Kg.
Folie Fr. 3.— je Kg.
1/2 port payé. Prix spéciaux pour vieux ontiers. Gustave Léger, Roumaz-Savièse (Valais).

London

Feine Privatpension mit eigener Schule u. Prof. 6/1, Sid. Unterrichtsprog. Moderne Zimmer, prima Verpflegung, Familienleben. Alles inklusive & 8.— bis & 110.—

R. T. Miller, 20, Adelaide Road, Brockley-London S. E. 4.

Maitre d'hôtel

act. à l'étranger, 35 ans, qualité, grande expérience. clientèle étrang., cherche emploi comme

tel ou chef de service ou Gérant, print. 1938. Centre sous chiffre M.M. 2648 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Concierge

expérimenté 4 langues, références les ondes, cherche place saison d'hiver. Offres sous chiffre H 100 062 X à Publicitas-Genève.

Brillanten

Smaragde, Rubine, Saphire, Zirkone, Topase, Perlen etc.

liefert zu billigsten Preisen

Studer-Paulin

Platin-Uhren, 8 Brill., Fr. 170.—
" " " " " " " " 20 " " " " 280.—
" " " " " " " " 40 " " " " 380.—
" " " " " " " " 60 " " " " 550.—
" " " " " " " " 100 " " " " 950.—
m. grösseren Brillanten bis Fr. 6000.— und so weiter

Platin-Ringe mit:

30 Brill. und Saphir Fr. 290.—
18 Brill. und Saphir Fr. 190.—
Solitär von Fr. 100.—, 500.—, 1000.— bis Fr. 10,000.— lagernd

Broschen, Clips, Anhänger, Colliers, Ohringe, Armbränder, Platin-Bracelets mit 12 grösseren und 170 kl. Brillanten 12-15 mm breit Fr. 2000.— lagernd.

Studer-Paulin

steht in ständiger Beziehung zu Freunden und überseischen Edelsteinfindern, woselbst er ein eigenes Claim besitzt, und ist deshalb in der Lage, Ihnen zu den denkbar billigsten Preisen lose und gefasste Edelsteine, in jeder Grösse und allerfeinsten Qualität zu offerieren. Kein Laden. En gros und détail. Ganz unverbindliche Ansicht. Auswahlensendungen auch auswärts.

Studer-Paulin, Juwelen, Zürich
Waisenhausstrasse 12 (Lift), beim Bahnhofplatz
Telephon 72.428

PI - KA - VA

PURE INDIA. CHINA AND CEYLON
TEA IMPORTATION - GENÈVE, rue Aubépine 23
ÉPICES ET INFUSIONS Échantillons gratuits sur demande