Objekttyp: **Issue**

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

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

Heft 4

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

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

http://www.e-periodica.ch

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 4
Basel, 25. Januar 1940

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 4
Bâle, 25 janvier 1940

INSERATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—. vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Erscheint jeden Donnerstag

Neunundvierzigster Jahrgang
Quarante-neuvième année

Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Paraît tous les jeudis

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TELEPHON No. 27934

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

Compte de chèques postaux No. V 85

Das Preisproblem im Verpflegungsbetrieb

Die Preisgestaltung im Verpflegungsbetrieb ist seit Kriegsausbruch zu einem eigentlichen Problem geworden. Die Lebensmittelpreise steigen auf der ganzen Linie und damit auch die Gestehungskosten für die Beköstigung der Gäste, des Personals und der eigenen Familie. Zu den übrigen finanziellen Sorgen kommt nun noch diejenige um die weitere Entwicklung der Lebenskosten hinzu. Mit einer gewissen Beklemmung nimmt man am Anfang des Monats die eingehenden Lieferantenrechnungen, vor allem die des Fleischlieferanten, zur Hand. Im Gegensatz zu unseren auf Vorkriegsniveau gebliebenen Verkaufspreisen klettern die Anschaffungskosten für die betriebsnotwendigen Waren immer höher hinauf. Die Angst um den Bestand des eigenen Kundenkreises und die Rücksichtnahme auf die rückläufige Kaufkraft der Gäste lassen uns den Entschluss über die Anpassung der Preise immer wieder hinauszögern. Speziell die festen Preise für Dîners und Soupers bereiten Kopfzerbrechen, aber auch die Pensionspreise getraut man sich kaum nach oben zu revidieren. Der generellen Preiserhöhung stände dann nichts mehr im Wege, wenn die Löhne parallel dazu eine gleiche Entwicklung nehmen würden. Allein diese alterierende Aufwärtsbewegung von Preis und Lohn soll eben so lange wie möglich hintangehalten werden, bedeutet sie doch der Anfang zur Inflation, deren bedauerliche wirtschaftliche Folgen wir in den letzten Nachkriegsjahren schwer genug zu verspüren hatten. Die unbequeme Tatsache, dass sich zwischen Einstands- und Verkaufspreis eine für unser Gewerbe nachteilige Entwicklung eingestellt hat, zwingt uns doch, darüber nachzudenken, wie wir die daraus entstandenen Schwierigkeiten überbrücken können.

Versuchen wir eine systematische Betriebsanalyse und eine Abtastung aller Kostenfaktoren. Sie soll aber nicht nach dem Prinzip des geringsten Widerstandes beim Lohnkonto einsetzen. Ein weiterer Abbau der Löhne kommt kaum mehr in Frage. Das gleiche gilt wohl auch für die meisten Betriebsinhaber. Das soll uns aber nicht daran hindern, den eigenen Haushalt noch einmal nach Sparmöglichkeiten zu überprüfen. Eine ruhige und sachliche Gewissensforschung gemeinsam mit unseren engsten Mitarbeiterinnen, den Frauen, wirkt vielleicht da und dort noch Wunder.

Sehen wir uns also in der Küche um. Dieses Betriebsgebiet, als Zentralpunkt der Gross- und Kleinbetriebe, ist von besonders kostenempfindlicher Natur. Alle die Küchenkosten beeinflussenden Leistungen an den Gast sind demgemäss einer zweckentsprechenden und eingehenden Prüfung zu unterziehen. Welche Möglichkeiten bieten sich da, um aus dem jetzigen Preisdilemma herauszukommen? Kluge Anpassung und sachgemässe Behandlung der Ware, sowie der Verbrauchsgüter in den übrigen Betriebszweigen ermöglichen sicherlich eine Überwindung der Schwierigkeiten.

Da ist vorerst

der Einkauf.

Die wirtschaftliche Beratungsstelle des SHV. orientiert doch jede Woche die Mitglieder über die Marktpreise der Verbrauchsgüter. Allerdings glaubt manches Mitglied, keine Zeit für diese Lektüre erübrigen zu können. Man muss jeweilen nur mit guten Ohren den Sitzungsverhandlungen folgen, um festzustellen, wie wenig sich einzelne Mitglieder um die Marktverhältnisse bekümmern. Für diese Nachlässigkeit wird den Betreffenden aber in der heutigen Zeit die Rechnung präsentiert. Jede Gemüsefrau, jeder Gärtner und Bauer kennt die Marktpreise seiner Produkte landauf und -ab ganz genau, und wir müssen ihnen mit den nämlichen Kenntnissen entgegentreten, wenn man nicht zu kurz kommen soll. Der Hotelier ist nicht nur Hotel-Fachmann, sondern auch Kaufmann, der Ware geschickt einkaufen und nachher wieder zu angemessenem Preis verkaufen soll. Der tüchtige Einkäufer beschafft sich seine Artikel stets dort, wo er sie am besten und doch am vorteilhaftesten erworben kann. Es gilt, mit anderen Worten, künftig weniger auf unsere bisherigen Beziehungen, sondern auf die geeignetsten Bezugsquellen Rücksicht zu nehmen. Die Erfahrungen in der Geschäftspraxis zeigen immer wieder, dass der Hotelier oder Wirt ausgenützt wird und für die nämliche Ware mehr bezahlen soll als andere Bezüger. Denken wir nur an den Rahm und andere Milchprodukte oder auch an einzelne Artikel aus der Genussmittelbranche oder Bedarfsartikel für den Logisbetrieb. Für deren Bezug werden uns vielfach die nämlichen Ankaufspreise zugemutet wie dem Kleinkonsumenten. Warum? Es kann sich doch hier nicht um eine im Ankaufspreis einberechnete vorsorgliche Risikoprämie des Verkäufers handeln!

Nun zur

Verarbeitung der eingekauften Ware

im Küchenbetrieb. Die rationelle Verwendung der Ware erfordert vor allem genaue Berufskenntnisse. Der Hotelier und Restaurateur sollte daher unbedingt selbst kochen können. Nur als Praktiker vermag er den Ursachen des überteuerten Küchenbetriebes nachzugehen. Sie liegen nicht einfach beim Küchenlohnkonto. Die genaue Betriebsüberwachung weist vielleicht auf Fehlerquellen bei der Warenbehandlung hin. Gedankenlose Verschwendung, veraltete küchentechnische Einrichtungen, ungenaue Ordres usw. mögen hiefür verantwortlich sein. An uns ist es, die Erziehungsarbeit im Küchendienst zu übernehmen.

Das erfordert vor allem einmal genaue Kalkulation der Menupreise und à la carte-Gerichte. Eine Berechnung, die hieb- und stichfest ist und nach jeder Seite hin vertreten werden kann, ist die sichere Basis eines rationellen Küchenbetriebes. Gefühlsmässige Preisgestaltung ist sehr gefährlich. Eine solche Art der Preisberechnung bleibt auf die Dauer auch dem Kunden nicht verborgen und bietet Anlass zu Kritik. Sie auszuschalten ist unsere erste Aufgabe.

Genaue Quantenangaben sind im Küchenbetrieb unerlässlich. Der oder die für die Küche Verantwortliche muss bis ins Detail darüber instruiert sein, wieviel pro Gast an Gewicht, Menge oder Inhalt abgegeben werden soll.

Der klug berechnende Fachmann wird zu seinem Vorteil errechnen, wieviel pro Gast an Ware, pro Dîner oder Souper auf den Verkaufspreis bezogen, verwendet werden darf.

Dann muss eine exakte Methodik der Zubereitung und Verarbeitung eingehalten werden. Wir müssen mehr als je nach genauen Gewichtsmengen arbeiten. Wenn der Pâtissier seinen Kuchenteig oder irgendein anderes Entremet bereitet, so muss er sorgfältig jede Zutat auf seiner Waage mengenmässig bestimmen. Nur dann ist er seiner Arbeit sicher, dann erst wird das Backgut richtig herauskommen und auch der Preisberechnung entsprechen. Analog müssen die Köche ihre Saucen, Suppen usw. in ihrer Zusammensetzung genau berechnen, wägen oder messen. Das hat zur Folge, dass die Küchenprodukte stets gleichmässig in Quantität und Qualität herauskommen. Befolgen wir diese methodische Arbeitsweise, dann sind wir auch unserer Kalkulationen sicher und das Kochprodukt wird anderseits den Gast stets befriedigen. Gewiss lässt sich nicht alles messen und wägen. Aber das gefühlsmässige Dosieren ist zu sehr dem Zufall preisgegeben und beeinträchtigt die Kostenbasis. Deshalb braucht die Kochkunst durchaus nicht nach Schema F ausgeübt zu werden. Es bleibt für den Einsatz der Persönlichkeit immer noch ein weiter Spielraum. Fundamentales muss hingegen im Küchenbetrieb nach exakten Massen geschaffen werden. Das Festhalten an diesem Grundsatz wird unzweifelhaft mithelfen, die Wege zu ebnen und den wichtigsten Zweig des Betriebes auch in kaufmännischer Hinsicht gesund zu erhalten. Eine wertvolle Aufgabe fällt in diesem Bereiche unseren Fachschulen zu. Die Ergebnisse ihres Fachstudiums sollten dann in Form von Fachvorträgen oder Instruktionskursen der Mitgliedschaft zugänglich gemacht werden. Ferner wäre zu prüfen, ob diese Küchenprobleme nicht auch durch gemeinsame Konferenzen mit den führenden Fachleuten der schweizerischen Köcheschaft abgeklärt und festgelegt werden könnten.

Bleibt es vorläufig noch bei den bisherigen Verkaufspreisen, so müssen die Mahlzeiten in jeder Form, sei es festes Menu, à la carte-Gericht oder Pensionsessen den neuen Verhältnissen angepasst werden. Die Entwicklungsgeschichte der schweizerischen Kochkunst und unserer Küchenbetriebe zeigt seit 1914 ganz deutlich und auf der ganzen Linie eine Anpassung und Rücksichtnahme auf die wirtschaftlichen Verhältnisse und neuzeitlichen Erfordernisse. Diese Anpassung äusserte sich vornehmlich in einer

Reduktion des Menu-Umfanges.

In dieser Beziehung kann noch manches verbessert werden. Sparen wir ein an zu starken Garnituren, Beilagen usw. Alles Beiwerk, das der Gast ohnehin nicht isst, sondern nur der Dekoration und der Augenweide dient, bedeutet heute eine Verschwendung und ist daher überflüssig. Sind gewisse Fleischsorten und Fleischstücke im Preise einfach übersetzt, so denke man an entsprechende Umstellungen in der Menuzusammensetzung. Wie viele Kochbücher und gute Rezeptsammlungen liegen vergessen und verstaubt in Schubladen und Schränken. Man nehme sich Zeit und studiere wieder einmal diese von Meistern unseres Handwerkes verfassten Fachwerke. Wir finden darin bestimmt manchen wertvollen Hinweis, wie auch billigere Fleischstücke zweckmässig und für den Gast einladend verarbeitet werden können. Wir werden auf eine wahre Fundgrube von schmackhaften und nahrhaften Gerichten stossen, die wir bis heute ignoriert haben. Unsere Gäste sind grösstenteils mit einer einfachen aber sorgfältig zubereiteten Kost herzlich zufrieden. Einfach, aber wirklich gut kochen ist jedoch auch eine Kunst.

Die Menus dürfen ruhig auf Suppe, Fleisch und zwei bis drei Gemüse reduziert werden. Die erste Platte, evtl. auch Salat, soll nur auf Verlangen und gegen Berechnung serviert werden. Dabei ist diese Platte so zu wählen, dass dadurch kein unnötiger Einkauf getätigt werden muss. Hie und da kann auch eine fleischlose Mahlzeit eingeschoben werden. Unter der Kundschaft befinden sich Gäste, die gegen dieses oder jenes Gericht eine Abneigung haben. Sehr oft ist diese Abkehr von einer Platte nur durch ein Vorurteil entstanden. Geschickte, unaufdringliche Aufklärung durch das Servierpersonal oder den Patron hilft hier Brücken schlagen. Der Gast entschliesst sich dann doch wieder einmal zu einer Bestellung. Ist das ursprünglich abgelehnte Gericht wirklich gut und sorgfältig zubereitet, so wird es Anklang finden und der Kunde spontan seiner Befriedigung Ausdruck geben. Ein klassisches Beispiel hiefür sind die Erfahrungen des Königs der Hoteliers, unseres Cesar Hitz.

Noch ein Wort zum Menu-Service. Den Luxus des „en place de" können wir uns heute auch nicht mehr gestatten. Diesem Übel muss energisch auf den Leib gerückt werden. In vielen Fällen entspringt der Wunsch nach Auswechslung der Platten nur einer Laune gewisser Kunden, durch die wir nicht mürbe werden dürfen. Es gehört nur etwas fester Wille dazu, das Menu unverändert zu lassen und nein zu sagen, wenn man uns zumutet, an Stelle des im Menu vorgesehenen vielleicht noch ein teureres Fleisch en place zu servieren. Ist das Menu einmal festgelegt, gekocht und servicefertig, dann muss sich der Gast entweder für das Menu entscheiden oder dann à la Carte nach seinem Geschmack essen. In der jetzigen Zeit ist der Gast höflich aber bestimmt darüber aufzuklären, dass die seriöse Kalkulation keine Menuänderungen mehr erträgt. Das feste Menu bietet preislich ohnehin grosse Vorteile. Die Zusammenstellung à la carte kommt teurer zu stehen als das Menu mit seinem Drum und Dran. Man muss hier den Mut aufbringen, unbekümmert um die Konkurrenz durchzugreifen, sonst bleiben alle Vorschläge für eine zeitgemässe Anpassung Illusion.

In das Kapitel der Anpassung gehört auch die zahlenmässige Vereinfachung der Einzelgerichte-Speisekarte. Damit soll eine Nachkalkulation der verschiedenen Preise verbunden sein. Es genügt nicht, die Karte z. B. generell mit einem Preisaufschlag, wie ihn die eidg. Preiskontrolle zulässt, zu belegen. Man muss vorerst sicher sein, dass die bisherige Preisansetzung auch richtig kalkuliert war.

Ist nach all diesen Massnahmen eine

Preiserhöhung

nicht mehr zu umgehen, so tun wir gut daran, die Preise nur ganz sachte anziehen zu lassen. Lieber eine allmähliche Anpassung, um damit den Kunden um so sicherer zu behalten.

Die Schweizer Hotellerie muss mit grösster Aufmerksamkeit die weitere Zollpolitik verfolgen. Die bisherigen Reduktionen in den Menus, die logischerweise eine Verminderung der Verpflegungskosten hätte bewirken müssen, hat nicht zum Ziel geführt, weil die Unkosten und die übersetzten Anschaffungspreise zufolge der hohen Einfuhr- und Schutzzölle keine Normalisierung der Küchenkosten ermöglichten. Die Konkurrenzfähigkeit unserer Hotellerie in dem nach

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: **Durchhalte- und Betriebskredite — Um den Milchpreis — Selbsthilfe während der Kriegszeit.** Seite 3: **Diätküche in Hotels — Aus dem Auslande — Marktmeldungen.** Seite 4: **Aus den Sektionen — Personalrubrik.**

dem Krieg einsetzenden Wettbewerb um den Gast bleibt aber nur erhalten, wenn die künstliche Verteuerung der unentbehrlichen Importgüter wegfällt. Wir haben jetzt Zeit, unsere diesbezüglichen Postulate zu studieren und sie nachher mit aller Eindringlichkeit den Behörden zu unterbreiten.

Im ernsten Wollen finden wir sicherlich Mittel und Wege, das Preisproblem den neuen Verhältnissen anzupassen. In zielbewusster Gemeinschaftsarbeit werden wir uns behaupten können und die schweizerische Hotellerie mit Zuversicht in die Friedenszeit hinüberbringen.

Resumieren wir kurz das

Aktionsprogramm der Gegenwart

für die Lösung des Preisproblems:

1. Sorgfältige Kalkulation der Gästeverpflegung.
2. Überlegter Einkauf.
3. Methodische Verwendung der Waren in der Küche.
4. Weglassung aller entbehrlichen Beilagen im Menu und Service.
5. Einschränkung des Fleischverbrauches.
6. Festhalten am Menu.
7. Heranziehung der Fachschulen zum Studium der exakten Kochgutzubereitung, Veröffentlichung der praktischen Ergebnisse.
8. Bildung eines fachtechnischen Konziliums in Verbindung mit der Köcheschaft, Bildung von fachtechnischen Kommissionen in den Sektionen und Veranstaltung von Instruktionskursen für die Mitglieder.

Emil Vogt, Basel

Aus dem Bundeshaus

Massnahmen gegen Bodenspekulation

Der Bundesrat hat letzte Woche einen Bundesratsbeschluss über Massnahmen gegen die Bodenspekulation und die Überschuldung sowie zum Schutze der Pächter erlassen. Der Beschluss, der am 10. Februar 1940 in Kraft tritt, umschreibt einleitend den Geltungsbereich und stellt dann in einem zweiten Teil detaillierte Bestimmungen auf über Beschränkungen des Grundstückverkehrs. Ein dritter Teil regelt die Beschränkungen bei Einrichtung von Pfandrechten und Grundlasten, und ein vierter Teil die Beschränkungen der Liegenschaftsvermittlung. Ferner enthält der Beschluss noch Vorschriften über den Pächterschutz. Wir werden auf den Inhalt dieses Beschlusses, soweit er die Hotellerie interessiert, in einer folgenden Nummer noch zurückkommen.

Umschau

Durchhalte- und Betriebskredite

Wie in der letzten Nummer gemeldet wurde, befindet sich die Angelegenheit der Gewährung von Durchhalte- und Betriebskrediten auf guten Wegen. Nachdem sich das eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement, bzw. das BIGA in zustimmendem Sinne geäussert hat, werden nun die Modalitäten für die Gewährung solcher Kredite geprüft. Diese würden dem Saldo der der Hoteltreuhandgesellschaft im Jahre 1935 bewilligten Bundessubvention entnommen, womit ein Betrag von etwas über 1,5 Millionen zur Verfügung stände. Die Vorschüsse würden durch die Hoteltreuhandgesellschaft gewährt, welche auf Grund der eingehenden Gesuche die Kreditwürdigkeit der Betriebe festzustellen hätte. Grundsätzlich sollen Kredite nur an Unternehmen bewilligt werden, die sich nach sorgfältiger Prüfung ihrer Verhältnisse als weiterhin lebensfähig erweisen. Den Vorschüssen käme ein Rückzahlungsprivileg zu, in dem Sinne, dass diese nach Möglichkeit aus den ersten Einnahmen zurückbezahlt werden sollen, bevor auf den übrigen Positionen Zinszahlungen und Amortisationen erfolgen. Da die Bewilligung solcher Kredite auch im Interesse der beteiligten Gläubiger geschieht, ist anzunehmen, dass die Gläubiger dieses Privileg durchwegs anerkennen. Bei elastischer Anwendung der für die Kreditgewährung massgebenden Richtlinien wird es möglich sein, den gesuchstellenden Betrieben mit den Vorschüssen wenigstens über die ersten Schwierigkeiten hinwegzuhelfen. Die ganze Aktion, die auf die Dauer nur wirksam sein kann, wenn der SHTG auch weiterhin die notwendigen Mittel für die Durchführung dieser neuen Aufgabe bereitgestellt werden, vermag aber die geplanten gesetzlichen Massnahmen in bezug auf die Entschuldung nicht etwa zu ersetzen. Sie kann höchstens als eine Etappe auf dem Wege zu dieser grundlegenden Sanierungsvorlage betrachtet werden.

Um den Milchpreis

Kaum, dass die Tinte zur Verfügung über die Erhöhung des Butterpreises um 50 Rp. pro Kilo trocken geworden ist, melden die milchwirtschaftlichen Verbände das Begehren um die Hinaufsetzung des Milchpreises zu Lasten des Konsumenten an. Auf diese Weise soll schrittweise erreicht werden, was man auf einmal nicht zu fordern wagte. Zuerst ging der Produzentenmilchpreis auf 20 Rp. hinauf. Er wurde von den Behörden geschluckt, weil die Verbände erklärten, es handle sich um eine verbandsinterne Verrechnungsmassnahme, die den Konsumenten nicht berühre. Nachdem dieses Vorpostengefecht so leicht gewonnen war, wurde der Angriff schon auf etwas breiterer Front vorgetragen. Es kamen die Käse- und Rahmpreise an die Reihe, dann folgte, wie bekannt, der Butterpreis. Nun geht man zum offenen Kampf über und fordert auch eine Verteuerung der Konsumentenmilch. Die Begründung hiezu ist bekannt. Die Platte ist schon allzuoft aufgelegt worden: „Der jetzige Milchpreis deckt die Produktionskosten nicht". Dem wurde mit Recht entgegengehalten, dass die Produktionskosten-Berechnungen des Bauernsekretariates der Kritik nicht standzuhalten vermögen, weil sie neben den effektiven Unkosten auch die Löhne der Familienangehörigen und den Zins auf dem Eigenkapital umfassen, also Beträge enthalten, die bereits eine gewisse Barrücklage gewährleisten, da den Produktionskosten auch die Naturalverpflegung der Familie und der Angestellten belastet wird. Wenn die Hotellerie ihre Zimmer- und Pensionspreise auf der nämlichen Kostengrundlage berechnen wollte, so müssten alsbald Aufschläge von mehreren Franken pro Tag in Kraft gesetzt werden!

Es kann daher der Landwirtschaft der Vorwurf nicht erspart werden, dass sie mit als erste die Bewegung auslöse, welche zum Wettlauf zwischen Preis und Lohn und damit in die Gefahrenzone führen müsse, der die schweizerische Wirtschaft nach dem letzten Weltkrieg erlag. Die „Basler Nachrichten" erinnern daran, dass der Milchpreis die Schlüsselstellung für die landwirtschaftlichen Produktenpreise darstellt und dass, wenn die jetzige Preisbasis erschüttert werde, die allgemeinen Lohnforderungen unweigerlich auf dem Fuss folgen müssen. Zudem ist man sich teilweise auch in bäuerlichen Kreisen klar, dass die Preisaufschläge zu einer Absatzerschwerung führen, weil sich Zehntausende von Unselbständigerwerbenden zwangsläufig in ihren Auslagen einschränken und ihr Ausgabenkonto für Lebensmittel mit ihrem Lohn in Einklang bringen müssen. So zitiert das Zentralblatt für Milchwirtschaft selbst eine kritische Stimme zum letzten Butteraufschlag, die frägt: „Was haben wir Bauern denn davon, wenn immer weniger Familien imstande sind, unsere Butter zu kaufen und deshalb mit fremden Fetten und Ölen vorlieb nehmen müssen, weil das Geld zu Butter einfach nicht mehr reichen will?" Die gleiche Überlegung sollte ebenso vor der weiteren Erhöhung des Milchpreises angestellt werden. Jedenfalls müssen auch die Grossabnehmer, zu denen bekanntlich das Hotelgewerbe zählt, bei einer kommenden Steigerung der Preise für Milch und Milchprodukte die Verteuerung durch Einschränkung des Konsumes wenigstens teilweise auszugleichen versuchen. Dies schon deshalb, weil die Hotellerie von einer Erhöhung ihrer Preise bisher abgesehen hat.

Trotzdem Herr Bundesrat Minger zur Zeit vertretungsweise das Szepter als Volkswirtschaftsminister schwingt, welche Gelegenheit die Milchwirtschaftsverbände offenbar als besonders günstig erachteten, hat die Bundesbehörde erfreulicherweise keine Hand zu dieser schwerwiegenden Preisänderung geboten. Wie sich die „Basler Nachrichten" aus Bern berichten lassen, waren dafür produktionspolitische Einwände massgebend. Es sei erst kürzlich amtlich festgestellt worden, dass die Ställe überstellt sind und der Viehbestand unbedingt herabgesetzt werden müsse. Sachverständige nennen eine Reduktion um 100,000 Haupt als unerlässlich, schon weil auf die Dauer die Futtermittelbasis zu eng ist, um die heutigen Bestände durchzuhalten. Die Landwirte wurden wiederholt ermahnt, den Schlachtviehmarkt laufend und genügend zu beliefern, da sonst bei Futterknappheit ein Preiszusammenbruch einträte. Es wurden bisher an die 5000 Stück Rindvieh übernommen und zu Konserven verarbeitet oder eingefroren. Diese Entlastung genügt keineswegs, um die Lage zu sanieren. Gegen das Frühjahr hin droht eine neue Welle von Angstverkäufen und mit ihr die Gefahr eines Preiszusammenbruches. Einen solchen wollen die Behörden wenn immer möglich verhüten, denn die Viehpreise sind so, dass man den Tierbesitzern kein Opfer zumuten darf. Eine Milchpreissteigerung würde zudem die vermehrte Umstellung auf Ackerbau neuerdings hemmen, weil dadurch die Ablieferung abgängiger Tiere wieder harziger werden könnte. Auch wäre ein besserer Preis ein Anreiz zu vermehrter Milcherzeugung. Wenn diese auch um etwa 20 Prozent gesunken ist, hat das Land kein Interesse an einer neuen Schwemme. Die Schweiz trat mit enormen Käselagern in den Krieg ein, und man glaubte anfänglich, diese würden einen guten Kompensationsartikel abgeben. Diese Hoffnung war trügerisch, der Export stockt gewaltig, so dass wir mit den Vorräten selbst fertig werden müssen. Ein weiteres Anwachsen derselben müsste schliesslich wiederum den Milchpreis gefährden. Man hatte auch geglaubt, die Mobilmachung würde den Fleischkonsum steigern, indem die Armee einen zusätzlichen Bedarf hätte. Auch das täuschte, weil der Konsum im Hinterland entsprechend schrumpfte. Auf weite Sicht muss daher auch im Interesse der Bauern alles vermieden werden, was den Abbau der Viehbestände hindern könnte. Schliesslich kann beim heutigen Stand der Milchwirtschaft der Milchpreis trotz der Produktionsverminderung nur mit bedeutenden öffentlichen Mitteln auf ein höheres Niveau gebracht werden, eine Zumutung an die Bundesfinanzen, die angesichts deren Lage und Anstrengung untragbar erscheint.

Eine Milchpreissteigerung würde automatisch auch den Käsepreis um 12 Rappen, den Butterpreis um 25 Rappen per Kilo verteuern. Der letztere ist bei uns schon um 100 bis 200 Prozent höher als in andern Staaten. Ein weiterer Aufschlag müsste den Konsum vermindern und eine unhaltbare Lage schaffen.

Deplazierte Reklame

Die Verbundenheit zwischen unserem Volk und seiner Armee, die sich u. a. auch in der grosszügigen Hilfsbereitschaft der Bevölkerung äussert, den Soldaten ihre Aufgabe nach Möglichkeit zu erleichtern, ist wirklich erhebend. Die Soldatenweihnacht war ein glänzendes Beispiel für diesen festen Kitt zwischen der inneren und der äusseren Front. Ebenso verdienstlich ist die Soldatenfürsorge, wie sie durch den Betrieb der Soldatenstuben und die zu diesem Zweck von privater Seite gemachten Zuwendungen in Form von Lebensmitteln, Rauchwaren, Lesestoff und Schreibmaterial zum Ausdruck kommt. Die Gebefreudigkeit ist umso höher einzuschätzen, als sie bis jetzt eine selbstlose war, anonym blieb und keinerlei Nebengedanken aufkommen liess. Dem Hotelplan blieb es vorbehalten, jedermann zu wissen und kund zu tun, dass er sich in „grosszügiger" Weise entschlossen habe, die Soldatenstuben mit Ansichtskarten zu versehen. Man könnte über diese Beweihräucherung der eigenen Gabe noch hinwegkommen, wenn dies in unauffälliger und geeigneter Form geschehen wäre. Tatsächlich aber nimmt die aufgedruckte „Widmung" fast die Hälfte des für den Korrespondenzteil zur Verfügung stehenden Platzes ein und stellt zudem eine plumpe Reklame für diese Reiseorganisation dar. Dass zu diesem Zwecke dann ausgerechnet noch alte Pro Juventute-Karten zur Verwendung kommen, drückt dieser platten Schenkung die Krone auf. Die Pro Juventute-Organisation vermag sich nicht für diesen Fauxpas. Sie verkauft die Restbestände an nicht abgesetzten Karten einer abgeschlossenen Jahresaktion an Firmen, die sich hiefür interessieren und auf ausdrücklichen Wunsch dieses Korrespondenzmaterial ausschliesslich für den internen Geschäfts- und Kundenverkehr benützen. Es gehört nun aber offenbar zu den besonderen Gepflogenheiten der Hopla-Organisation, so ungeniert wie sie es selbst für gut hält, über diese Karten zu verfügen, anstatt davon gemäss den triftigen Wünschen der Lieferanten nur einen beschränkten Gebrauch zu machen. Auch die Soldatenstuben und die schreiblustigen Milizen werden nicht eitel Freude an diesem Geschenk haben, denn sie wollen mit ein paar Zeien ihren Lieben zu Hause, Freunden und Bekannten eine Aufmerksamkeit bekunden und nicht für „genussreiche" Hopla-Reisen werben. Offenbar haben verschiedene der Beschenkten die unerwünschte Textbereicherung nicht besonders geschätzt. Wenigstens müssen wir aus den Kommentaren der uns zur Einsicht unterbreiteten Karten darauf schliessen. Ihnen ging es nach dem geflügelten Wort: „Man merkt die Absicht und wird verstimmt!"

Aus dem Leserkreis

Zur Selbsthilfe während der Kriegszeit

Die Kurorte und ihre Hotellerie müssen über die Kriegszeit durchgehalten werden, soll unsere Volkswirtschaft für die kommende Friedenszeit nicht unendlichen Schaden leiden. Die Kurorte haben fast durchwegs erkannt, dass die Aufrechterhaltung ihrer Kurortsorganisationen, ihrer Sportprogramme usw. notwendig ist, auch wenn die Kosten im Augenblick nicht gedeckt werden können. Selbstverständlich sind dabei überall gewisse Reduktionen, Abstriche und Einsparungen unerlässlich, die jeder vernünftige Gast auch einsehen wird. Ebenso unerlässlich erscheint es bei der Hotellerie, dass neben den individuellen Einsparungen auch ganze Betriebe für die Kriegszeit stillgelegt werden, um die ungenügend vorhandene Gästezahl auf wenige Betriebe zu verteilen. Der Hotelier ist in seinem Betrieb ein starker Individualist; jeder Hotelier führt sein Haus anders. Darin liegt vielleicht das Geheimnis des Erfolges vieler Hoteliers. Die persönliche Note im Betrieb muss auch in Zukunft erhalten bleiben. Dies schliesst aber nicht aus, dass sich die Hoteliers in aussergewöhnlichen Zeiten auch zu aussergewöhnlichen Massnahmen zusammenfinden. Die Geschichte des Schweizer Hotelier-Vereins zeigt, dass auch diese Individualisten zu gemeinsamer Arbeit zusammenstehen können, wenn sie die Notwendigkeit dazu einsehen. Ein glänzendes Beispiel dafür ist das Minimalpreisregulativ bzw. die Bestimmungen über die Preiskontrolle, die der ganzen Hotellerie schon grossen Nutzen gebracht haben. Daraus darf man die Schlussfolgerung ziehen, dass es möglich sein sollte, auch Vorschläge ernsthaft zu prüfen, die aus der jetzigen Zeit entstanden sind, auch wenn man sie in normalen Zeiten utopisch nennen müsste.

Der Fremdenverkehr aus dem Auslande wird während dem Kriege stark reduziert bleiben. Die Schweizer können die Lücken allein nicht ausfüllen, auch dann nicht, wenn sie der Lage der Hotellerie volles Verständnis entgegenbringen und ihre Ferien uneingeschränkt in schweizerischen Kurorten verbringen.

Die Reduktion des Angebotes von Fremdenbetten erscheint im Interesse Aller dringend geboten. Eine der wichtigsten Fragen ist deshalb diejenige, ob es möglich gemacht werden kann, zwischen den Besitzern offener und geschlossener Häuser eine Abmachung zu treffen, die beiden Teilen dient. Für das offene Haus steigt die Möglichkeit eines Betriebsgewinnes, wenn ein anderes Haus geschlossen bleibt. Der Besitzer eines geschlossenen Hauses aber verzichtet von vorneherein auf jeden möglichen Gewinn, ja, er muss gewisse Auslagen auf sich nehmen (ausser den Zinsen), die als Betriebsauslagen auch laufen, wenn keine Einnahmen vorhanden sind. Die Notwendigkeit, gewisse Zahlungen zu machen und den Lebensunterhalt zu decken, werden manchen Hotelier veranlassen, sein Haus zu öffnen, wenn auch keine Sicherheit für einen Ausgleich der Betriebskosten vorhanden ist. Er tut dies dann zu seinem eigenen und zum Schaden der anderen Häuser. Ist es wirklich unmöglich, dass auch beide Teile etwas dazu beitragen, den unbefriedigenden Zustand des Überangebotes an Fremdenbetten zu beseitigen? Es muss versucht werden, hier eine Lösung zu finden, die dem Einen zu der Frequenz verhilft, welche den Betrieb möglichst ohne Verlust abschliessen lässt, die dem Anderen aber wenigstens den Lebensunterhalt deckt.

Die nachstehenden Ausführungen möchten als Vorschlag gewertet werden, der zur Diskussion und zur Überlegung anregen soll, möglichst auch zur Verbesserung des Vorschlages. Dem Schreibenden erscheinen sie durchaus ausführbar, wenn alle Teile das Opfer bringen wollen, das sie bringen können und bringen müssen, wenn ihnen ernstlich daran liegt, mit der Hilfe für den Andern auch sich selbst zu helfen.

Anschliessend an die Schaffung von Ausgleichskassen für mobilisierte Wehrmänner sollte geprüft werden, ob nicht auch für die Einschränkung des Hotelangebotes eine Ausgleichkasse geschaffen werden kann. Die einfachste Form wäre die Schaffung einer Kasse an jedem Kurort, den die Frage beschäftigt. Es sei im nachstehenden nur von dieser einfachsten Form gesprochen (auch um mit ganz einfachen Zahlen ein Beispiel berechnen zu können).

Die Ausgleichkasse, in die die geöffneten Betriebe gewisse Beträge einzuzahlen hätten, darf diese nicht ungebührlich belasten. Anderseits müssten die Entschädigungen an die geschlossenen Betriebe eine gewisse Höhe erreichen. Zwischen diesen beiden Forderungen ist die tragbare Mitte zu finden. Je grösser die zur Verfügung stehenden Mittel sind, umso mehr Häuser werden sich entschliessen, geschlossen zu halten, umso mehr werden sich die Gäste in den offenen Betrieben konzentrieren. Es wird also ganz und gar davon abhängen, was die offenen Häuser an Beiträgen leisten können. Eine gerechte und den tatsächlichen Verhältnissen entsprechende Belastung kann durch eine Abgabe pro Logiernacht erfolgen. Die geschlossenen Häuser sind somit an einer möglichsten Steigerung der Logiernächtezahl ebenso interessiert wie die offenen, sie werden daher für den Kurort doch ihre Arbeitskraft und ihre Beziehungen einsetzen. Dies scheint mir ein wichtiger Faktor zu sein, der die kollektive Arbeit fördern kann. Ausser der Logiernächtezahl müsste auch der Pensionspreis berücksichtigt werden. Der Einfachheit halber wäre auf den Minimalpreis abzustellen. Es würde sich so eine einfache Formel zur Errechnung des Beitrages an die Kasse ergeben; da die Logiernächtezahl der amtlichen Fremdenkontrolle entnommen werden könnte und der Minimalpreis festgelegt ist, wären überhaupt keine weiteren Erhebungen mehr notwendig. Die Berechnung könnte ohne weiteres nach der Formel Logiernächtezahl × Minimalpreis × Abgabeprozentsatz erfolgen. Einem Reisebureau bezahlt der Hotelier heute als Vermittlungsgebühr 10% des Pensionspreises. In gewissem Sinne könnte auch die Abgabe an die Ausgleichskasse als Vermittlungsgebühr angesprochen werden, da sie auch den Zweck hat, die Gäste möglichst zu konzentrieren und dem offenen Hause zuzuweisen. Eine Abgabe von 2—3% sollte für die offenen Betriebe tragbar sein.

Was geschieht mit den Einnahmen der Ausgleichskasse? Sie sollen so verwendet werden, dass sie für die Betriebe mit den geringsten Aussichten einen Anreiz bieten, ihr Haus geschlossen zu lassen. Wer sich die Frage vorlegt, ob er seinen Betrieb öffnen soll oder nicht, der wird sich einen Betriebsvoranschlag machen, nach welchem er festzustellen versucht, ob er das Risiko der Öffnung auf sich nehmen kann oder nicht. Dabei sind aber viele unsichere Faktoren zu berücksichtigen, der Entschluss wird also auf alle Fälle gefühlsmässig beeinflusst: Die Sorgen um die Sicherung des eigenen Lebensunterhaltes, um die Bezahlung unerlässlicher Gebühren und Abgaben usw. werden dabei mitspielen. Die Einnahmen der Ausgleichskasse wären darum in erster Linie für die Sicherstellung des Lebensunterhaltes auf einfachster Grundlage für den Hotelier und seine Familie zu verwenden und dann für die Bezahlung der unumgänglichen Auslagen, für die keine Einnahmen vorhanden sind. Wenn bei der Berechnung des Beitrages die Logiernächtezahl und der Minimalpensionspreis massgebend sind, so muss bei der Verteilung auf die Bettenzahl abgestellt werden. Die Leistungen der Kasse könnten auch nach oben begrenzt werden, dagegen braucht bei der Verteilung der Rang des Hauses nicht in Betracht gezogen zu werden, da die Bettenzahl genügend differenzieren dürfte. Die Auszahlformel würde also einfach heissen „vorhandene Summe in der Ausgleichskasse: Bettenzahl der geschlossenen Häuser × Bettenzahl des Betriebes".

Der Vorschlag fusst auf der Freiwilligkeit jedes einzelnen Betriebes, offen oder geschlossen zu halten. Er setzt voraus, dass es möglich ist, die Hotelbetriebe, die Fremde aufnehmen, richtig zu erfassen und dass die Abgabepflicht der offenen Häuser festgelegt werden kann. Beschlüsse einzelner Sektionen, eventuell auch Beschlüsse von Kur- und Verkehrsvereinen über die Höhe der Ansätze wären dann für alle dortigen Betriebe verbindlich. Sollte die Schaffung der Kassen nur auf breiter Basis möglich sein, dann müssten wohl bundesgesetzliche Voraussetzungen geschaffen werden. Die Aktion ist als Selbsthilfeaktion gedacht; wie weit die Kassen von anderen Stellen subventioniert werden müssten, hängt vom Umfange der Aktion ab. Grundsätzlich sind Subventionen nicht notwendig oder gar Voraussetzung.

Zum besseren Verständnis sei ein Beispiel einer Kasse, die für einen einzigen Ort geschaffen würde, durchgerechnet. Die Kasse wäre vom Kassier des Hotelier-Vereins zu verwalten, die Logiernächte werden auf Grund der amtlichen Kontrolle ermittelt, die Bettenzahlen sind bekannt. Die geschlossenen Häuser verpflichten sich, alle Anfragen ihren Kollegen weiterzugeben und sich sonst für die Kurortsarbeiten einzusetzen, wie wenn sie ihre Betriebe offen hätten.

Beispiel: Der Kurort umfasst 3000 Betten, die der Abmachung unterstehen. 2000 werden in Betrieb genommen, 1000 bleiben unbenützt. Die Abgabepflicht wird auf 2% festgesetzt. Die maximale Bezugssumme wird auf Fr. 1500.— angesetzt. Geschlossen sind: 2 Hotel mit 150 Betten, 2 Hotels mit 80 Betten, 2 Hotels mit 70 Betten, 4 Hotels mit 50 Betten, 4 Hotels mit 40 Betten und 2 Hotels mit 20 Betten, zusammen 1000 Betten. Die durchschnittliche Saisonbetriebsdauer beträgt 100 Tage. Die durchschnittliche Besetzung der offenen Betriebe 40%, was 80000 Logiernächte ergibt. Der Einfachheit halber werden die offenen Betriebe und ihre Minimalpensionspreise nicht detailliert, sondern einfach mit einem Durchschnittspreis aller Logiernächte von Fr. 12.— gerechnet. Diese Zahlen ergeben:

Ablösung der Neujahrsgratulationen

Exonération des souhaits de Nouvelle Année

Übertrag	Fr. 784.80
Hr. Gérard Kraft, Grand Hôtel, Florenz	„ 20.—
Total	Fr. 804.80

Der Totalbetrag von Fr. 804.80 ist dem Mitglieder-Unterstützungsfonds zugewiesen worden. Allen Gebern hiermit unser herzlichster Dank.

Le montant total de frs. 804.80 a été versé au fonds d'assistance pour les sociétaires. Nous remercions cordialement tous les donateurs.

Basel, den 23. Januar 1940.

Schweizer Hotelier-Verein
Zentralbureau.

BERNDORF
Bestecke und Tafelgeräte schwer versilbert
Berndorfer Krupp Metall-Werk A.G., Luzern

Einnahmen:

80000 × 12 × 2 : 100 . . . . . Fr. 19200.—

Verteilung:

Fr. 19200.— : 1000 Betten = pro Bett Fr. 19.20. Die Auszahlungen an die 4 Betriebe mit 150 und 80 Betten würden auf Fr. 1500.— pro Betrieb reduziert, die übrigen würden Fr. 24.44 pro Bett erhalten. Die beiden Häuser mit 70 Betten sind wieder auf Fr. 1500.— zu reduzieren, die übrigen erhalten nun Fr. 25.50 pro Bett; die Aufstellung ergibt folgende Verteilung:

2 Häuser mit je 150 Betten à Fr. 1500.— Maximalbeitrag .	Fr. 3000.—
2 Häuser mit je 80 Betten à Fr. 1500.— Maximalbeitrag .	„ 3000.—
2 Häuser mit je 70 Betten à Fr. 1500.— Maximalbeitrag .	„ 3000.—
4 Häuser mit je 50 Betten à Fr. 25.50 = 4 × 1275.— . . .	„ 5100.—
4 Häuser mit je 40 Betten à Fr. 25.50 = 4 × 1020.— . . .	„ 4080.—
2 Häuser mit je 20 Betten à Fr. 25.50 = 2 × 510.— . . .	„ 1020.—
	Fr. 19200.—

Sechs grössere Betriebe würden die Maximalsumme von Fr. 1500.— erhalten, die mittleren Betriebe je Fr. 1275.— und Fr. 1020.— und die beiden kleinen je Fr. 510.—. Ein Beitrag von Fr. 5.— pro Betriebstag der Saison an die kleinsten Betriebe dürfte für diese immerhin noch eine Hilfe bedeuten. Die Belastung für einen Betrieb mit 100 Betten und einem Minimalpensionspreis von Fr. 15.— würde bei 40%iger Besetzung Fr. 1200.— betragen, diejenige einer Pension mit 20 Betten und Fr. 10.— Minimalpreis bei gleicher Besetzung Fr. 160.—. Diese Berechnungen, die jede nützlich erscheinende Änderung zulassen, dürften darlegen, dass die Möglichkeit zu gegenseitiger Hilfeleistung bestehen, wenn wirklich Einer für Alle und Alle für Einen einstehen wollen.

F. Maron.

Die Fachecke

Diätküche in Hotels und Restaurants

Gesundheitsdiät: Rohkost, Sonnenscheinfrüchte — sie werden in Amerika in eigenen Bars serviert. Wo finden sich diese „Gesundheitsbars", wie sie sich nennen? In den Schönheitssalons! Die Schönheitskünstler, die für die Pflege der Haut der Damen zu sorgen haben, behaupten mit Recht, dass dazu auch richtige Ernährung gehöre — aber sie behaupten mit Unrecht, dass man diese gesundheitsgemässe Ernährung in Hotels und Restaurants nicht bekommen könne.

Vielleicht ist die Behauptung nur aus der Reklame entstanden; aber jedenfalls ist sie in der Verallgemeinerung nicht zutreffend. Die amerikanischen Hotels und zahlreiche Gaststätten sind ausserordentlich darauf bedacht, jede Art Diät ihren Gästen zu bieten. Erleichtert wird das dadurch, dass an sich schon Früchte und Salate zur Kost des Durchschnittsamerikaners gehören, ebenso wie Fruchtsäfte oder Tomatensaft. Fast immer wird als erstes ein Frucht- oder Gemüsesaft genossen: morgens, zum täglichen Lunch und abends. Ein Sandwich ohne ein grosses Salatblatt (Lettuce) ist kaum denkbar. Auch der Amerikaner, der sich vor grossen Fleischportionen nicht scheut, wird ohne weiteres bei jeder Mahlzeit Rohkost zu sich nehmen.

In Europa wie in Amerika ist eine mehr natürliche Ernährung in den Restaurants in steter Zunahme begriffen. Kein Zweifel, dass die Lehren eines Bircher-Benner grundlegend waren: in jenen amerikanischen Schönheitssalons wird sogar eigens angezeigt, dass das Ernährungssystem nach Zürcher Muster angelegt ist. Aber reiche Auswahl an Gemüsen, rohen Salaten und Früchten gilt ja heute schon allgemein als Zeichen einer guten Küche, und die Wünsche von Vegetarianern und Rohkostlern lassen sich fast überall heute leicht befriedigen.

Schwieriger ist es, bestimmten Gruppen von Gästen gerecht zu werden, die durch irgend ein chronisches Leiden auf eine bestimmte Art Diät angewiesen sind. Und doch ist es gar nicht schwierig — Wirt und Koch müssen sich nur über einige Grundsätze der Ernährung klar sein.

Bei Menschen mit Zuckerkrankheit ist die Ernährung überhaupt entscheidend. Ein Zuckerkranker kann in einem Hotel nicht bleiben, wo ihm bei der Diät Schwierigkeiten gemacht werden. Die Kost muss arm an Kohlehydraten (Zucker, Mehl, Kartoffeln) sein, zuweilen auch an Eiweiss. Süsstoff — nicht Zucker — dient zum Süssen der Speisen. Ein eigenes, viel Luftporen enthaltendes Brot gibt eine Unterlage für Butter, Fleisch, Salate, ohne dass viel Mehl genossen wird. Es ist sehr geschickt von einem Wirt, stets solches Diabetikerbrot vorrätig zu haben. Suppen und Saucen werden ebenso wie Gemüse ohne Mehl zubereitet. Eigene Kochbücher für Zuckerkranke können dem Wirt und Koch wertvolle Hilfe bieten.

Bei der Gicht ist der Harnsäurestoffwechsel im Körper gestört. Haupternährungsmittel sind Milch, Butter, Käse, Eier, Gemüse, Salate, Früchte, Fleisch in mässiger Menge. Keine Bouillon und keine inneren Drüsen, wie Leber, Milz, Bries, Gehirn, Lunge, Nieren, auch keine Sardinen, Hering, Hecht. Weisses Fleisch soll bekömmlicher sein, aber das ist wissenschaftlich nicht bewiesen. Ähnliche Ernährung ist bei Nierensteinen angezeigt. Gut ist reichlicher Genuss von alkalischen Wässern.

Der Wirt, der seinem Gast möglichst viel Nahrung beibringen will, um ihn gesund zu erhalten, ist heute wohl im Verschwinden begriffen. Viele Gäste wollen schlank bleiben oder schlank werden. Butter und Schmalz, Öl und Fleischfett sind möglichst einzuschränken, wenn Gäste schlank werden wollen, namentlich auch keine fetten Saucen oder Gemüse. Schlankheits-Sucher ernähren sich vor allem mit magerem Fleisch, Brot, nicht fettem Käse, Gemüse, Kartoffel (beide fettarm zubereitet), Salat, Eier (fettlos zubereitet), Obst. Wasser und Mineralwasser kann nach Belieben genossen werden, von Alkoholgetränken am ersten leichter Wein. Bei Magerkeit wird gerade das Gegenteil unternommen, also viel Fett in jeder Form, auch reichlich Zwischenmahlzeiten.

Bei Gallen- und Leberleiden werden Gewürze eingeschränkt, ebenso die Fettzufuhr. Auch der Eiweissgehalt der Nahrung soll nicht zu hoch sein. Besonderes Augenmerk ist auf einen gut arbeitenden Darm zu richten, Kompotte, Früchte, Salate, sind deshalb angezeigt.

Gewohnheitsmässige Darmträgheit ist eine Quelle von Krankheiten und Verstimmungen. Allzu weiche, breiartige Kost ist auf die Dauer für den gesunden Magen und Darm nicht geeignet. Die Zellulose in Gemüse und Obst, Schwarzbrot usw. wirkt anregend, auch die Fruchtsäuren von Obst und Honig, die Milchsäure in saurer und Buttermilch, Butter, Zucker, reichlich Flüssigkeit. Viele empfinden den reichen Ölgehalt der italienischen Küche hier als angenehm. Bei chronischen Magen- und Darmleiden sind eingehendere Kochvorschriften nötig. Bei Blutarmut, Bleichsucht usw. wird neuerdings viel Leber verabreicht. In Amerika ist diese Ernährungsart sehr beliebt, sodass Lebergerichte fast auf allen Speisekarten zu finden sind. Nichts besseres als frische Fruchtsäfte zur Anregung von Darmtätigkeit und zur allgemeinen Auffrischung.

Bei Herzkranken ist darauf Rücksicht zu nehmen, dass sie nicht allzuviel Flüssigkeit geniessen und dass ihr Darm leicht arbeitet. Kleinere Einzelmahlzeiten, wiederholt, sind einer grossen Mahlzeit vorzuziehen, weil der Druck des gefüllten Magens oft unangenehm empfunden wird. Gemischte Kost, auch Fleisch nicht im Übermass, ist für Herz- und Gefässkranke (auch Arteriosklerose) am geeignetsten.

Bei Nierenleiden kommt es darauf an, ob die Kochsalz- oder die Eiweissausscheidungen gestört sind. Milchkost hat geringen Kochsalzgehalt. Gemüse kochsalzarm zuzubereiten, erfordert Erfahrung, sonst ist der Geschmack leicht langweilig. Dämpfen oder Schmoren der Gemüse mit Butter entzieht die Geschmackstoffe weniger als Kochen im Wasser. Mehlspeisen und Obst spielen bei der Ernährung von Nierenkranken eine grosse Rolle, Fleisch und Gewürze treten in den Hintergrund.

Es ist nicht leicht, Forderungen der Diätküche mit Schmackhaftigkeit zu verbinden. Eine gute Diätküche ist eine besondere Empfehlung für jedes Hotel und Restaurant. Solche Dinge sprechen sich rasch herum. Viele Menschen sind nicht eigentlich krank, aber brauchen eine bestimmte Diät. Sie empfinden es dankbar, wenn sie schon auf der Speisekarte einen Hinweis darauf finden, dass die Küche auf Diät-Besonderheiten Rücksicht nehmen kann.

Dr. S.

Aus dem Auslande

Der Fremdenverkehr in der holländischen Zahlungsbilanz

Nach Berechnungen der statistischen Zentralbehörde in Holland haben die Holländer im Jahre 1938 rund 42 Millionen Gulden auf Reisen im Ausland ausgegeben. Davon entfiel der Hauptanteil mit 12 Millionen auf die Schweiz. Die nächsten Nutzniesser waren Frankreich mit 8,6 und Deutschland mit 7,6 Millionen Gulden. Für das Jahr 1935 wurden die Ausgaben der Holländer Gäste in der Schweiz mit 6,3 Millionen veranschlagt. Sie haben sich also in vier Jahren verdoppelt. In Deutschland dagegen sind ihre Auslagen in der nämlichen Zeit um 38 Prozent zurückgegangen. Andererseits ist Frankreich gleich wie die Schweiz in steigendem Masse als Reiseziel der Holländer bevorzugt worden, so dass dessen Einnahmen aus dem niederländischen Reiseverkehr von 3,5 Millionen auf 8,6 Millionen Gulden im gleichen Zeitraume anstiegen.

Demgegenüber haben ausländische Reisende im Jahre 1938 nur etwa 6 Millionen Gulden in Holland verausgabt. Die Reisezahlungsbilanz schloss für jenes Jahr also mit einem Fehlbetrag von 36 Millionen für die Niederlande ab.

Italienisch-deutsche Reiseverkehrsbeziehungen

Zwischen Italien und dem Deutschen Reich wurde Ende November 1939 ein Abkommen geschlossen, das die gegenseitige Abschaffung der Visumgebühren regelt. Fortan werden die zur Einreise, Ausreise und zum Transit durch beide Länder benötigten Visa den deutschen und italienischen Staatsangehörigen unentgeltlich abgegeben. Mit dieser Massnahme wird eine Erleichterung des gegenseitigen Reiseverkehrs angestrebt, die besonders dem Geschäftsverkehr zugute kommen soll.

Was mit der einen Hand gegeben wird, wird jedoch mit der andern wieder genommen. Nach einem Erlass des Reichswirtschaftsministeriums vom 8. Dezember sind Anträge auf Abgabe von Reisezahlungsmitteln nach Italien mit Rücksicht auf die drohende Erschöpfung des Reiseverkehrskontingents und die vielfach beobachtete missbräuchliche Inanspruchnahme nur noch zu berücksichtigen, wenn eine Genehmigung der Devisenstelle oder eine Befürwortung vorliegt. Die Vorlage eines Reisepasses mit gültigem Sichtvermerk genügt nicht mehr.

Italien fördert die Modernisierung seiner Hotellerie

Italien hat sich trotz der Kriegswirren den Optimismus nicht nehmen lassen und arbeitet zielbewusst und mit grossem Elan an seiner Weltausstellung 1942 weiter. Gerade im Hinblick auf die im kommenden Ausstellungsjahr erwarteten erheblichen Besucherkontingente aus dem Ausland ist von den staatlichen Organen eine eigentliche Modernisierungswelle im Beherbergungsgewerbe ausgelöst worden.

Der Erleichterung des Baues und der Modernisierung der Hotels dienen gesetzliche Vorkehrungen aus dem Jahre 1937 ausser den Hotelkredit, den die autonome Abteilung der Banca del Lavoro in Höhe von höchstens 50% der Ausstattungsaufwendungen gewährt: ein nicht rückzahlbarer staatlicher Beitrag für Investitionen, die nicht durch jenen Hotelkredit gefördert werden können; ein ebenfalls nicht rückerstattungspflichtiger staatlicher Beitrag von 2,5% jährlich für die Dauer von 25 Jahren auf die Hotelkredite der Hotelbank, während der (mindestens 50% betragende) Teil, der nicht von diesem Institut ausgeliehen wird, bis zu 25% des Investitionswertes durch staatliche Subvention gedeckt wird. Für Bauten von besonderem touristischen Wert kann der Beitrag auf 35% erhöht werden. Schliesslich erhält der Eigentümer eines Neubaues, den er für 25 Jahre als Hotel zu vermieten sich verpflichtet hat, unter dem Titel der Mietpreisbeihilfe 2,5% jährlich vom Staat. In den vorgesehenen 25 Jahren sollen nicht mehr als 20 Millionen Lire bewilligt werden, davon bis Ende 1941, dem Datum für die Fertigstellung und Inbetriebsetzung sämtlicher begünstigter Hotelbetriebe, etwa 7 Millionen Lire. Der Fremdenverkehrsverband (Enit), eine dem Volksbildungsministerium unmittelbar unterstellte Organisation, ist mit der Durchführung der Bestimmungen beauftragt. Dafür erhält die Enit sehr weitreichende Kontrollrechte über die Betriebsführung (Büchereinsicht). Für eine möglichst schnelle und vollkommene technische und berufliche Ausbildung des Hotelpersonals, der Reiseführer und anderer dem Fremdenverkehr dienender Personen konnte die Enit schon in den letzten beiden Jahren im Interesse der Weltausstellung über einen Sonderfonds von Lire 500000 verfügen.

Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen

Preise für rationierte Nahrungsmittel

Die eidg. Preiskontrollstelle erlässt folgende Verfügung:

1. Für die nachstehend aufgeführten, im Monat Februar 1940 nur gegen Rationierungskarten beziehbaren Lebensmittel werden folgende Höchstpreise festgesetzt:

Artikel	Abgabepreis an Detaillisten (gültig ab 20. Januar 1940) Fr. per 100 kg	Detail-Verkaufspreis Gültig ab 1. Februar 1940 Netto Fr.	Brutto mit mind. 5% Fr.
Zucker:			
Kristallzucker	61.—	—.67 kg	—.70 kg
Würfelzucker, offen	69.—	—.77 kg	—.83 kg
Würfelzucker in 2½ kg-Paketen	72.—	.1.95 Paket	2.05 Paket
Würfelzucker in 1 kg-Paketen	72.50	—.81 Paket	—.85 Paket
Reis:			
Caroliner, billigste Sorte	58.—	—.72 kg	—.76 kg
Camolino-Rundkorn (alle Provenienzen) .	56.—	—.70 kg	—.74 kg
Siam und Burmah.	41.—	—.47 kg	—.50 kg

2. Die durch Verfügung vom 18. November 1939 festgesetzten und durch Verfügung vom 20. Dezember 1939 bestätigten höchstzulässigen Preisaufschläge für Teigwaren, sowie Speiseöl und Speisefett bleiben im Monat Februar unverändert in Kraft.

3. Ergänzungsbestimmungen betr. Zucker: Der Abgabepreis der Zuckermühle Rupperswil A.-G. an Grossisten und Einkaufsverbände wird für Würfelzucker, Basis Sackwürfel, auf Fr. 64.— per 100 kg ab Zuckermühle angesetzt. Die Abgabepreise der übrigen Sorten berechnen sich nach der Spannungsliste vom 5. März 1938. Bei der Festsetzung der Detail-Verkaufspreise für die oben nicht aufgeführten Zuckersorten darf höchstens die bisher erzielte absolute Handelsspanne in Rechnung gestellt werden.

Betr. Lieferungen an Grossverbraucher (Gastgewerbe, Spitäler etc.): Für solche Lieferungen ist ein angemessener Mittelpreis zwischen dem Abgabepreis an Detaillisten und dem Detailpreis in Anwendung zu bringen.

Für Berglagen dürfen im Einvernehmen mit den zuständigen kantonalen Behörden (Kriegswirtschaftsämter) die bisher üblichen Transportzuschläge verrechnet werden.

Seife und Waschmittel

Die eidg. Preiskontrollstelle erlässt folgende Verfügung:

In Abänderung der Verfügung vom 30. Oktober 1939 wird bestimmt:

Für Seife, selbsttätige Waschmittel, seifenhaltige Scheuerpulver und Bleichsoda werden per 20. Januar 1940 die nachgenannten neuen Höchstpreise bzw. höchstzulässigen Aufschläge auf den im August 1939 praktizierten Preisen festgesetzt:

Artikel (% = Mindestfettsäuregehalt)	Lieferung an Detaillisten (Höchstpreis bzw. Aufschlag per 100 kg)	Detailverkauf (Netto-Höchstpreis bzw. Aufschlag)
	Höchstpreis:	*Höchstpreis:*
Kernseifen:		
a) Kriegsseife (50%)	Fr. 80.—	40 Rp. 400 g-Stück
b) Marseillerseife (63%)	Fr. 89.—	44 Rp. 400 g-Stück
	Höchstaufschlag:	*Höchstaufschlag:*
c) Marken-Kernseife (63%)	+ Fr. 33.—	+ 13 Rp. 400 g-Stück*)
*) Maximaler Detailverkaufspreis: netto 53 Rp. per 400 g-Stück.		
Seifenflocken und Seifenschuppen (84%)	+ Fr. 45.—	+ 10 Rp. 200 g-Paket + 23 Rp. 500 g-Paket + 45 Rp. kg-Paket
Seifenpulver und selbsttätige Waschmittel (40%). .	+ Fr. 20.—	+ 10 Rp. 500 g-Paket
Schmierseife (38—40%):		
a) gelb	+ Fr. 25.—	+ 25 Rp. kg
b) weiss	+ Fr. 20.—	+ 20 Rp. kg†)
†) Für offene Abgabe. Bei Abgabe in kg-Dosen erhöht sich die Differenz gegenüber dem Preis für offene Schmierseife von bisher 5 auf 7 Rp. per kg-Dose.		
Flüssige Seife (15—20%)	+ Fr. 15.—§)	+ 15 Rp. kg§)
§) Bei Lieferung in Kleingebinden (kg-Dosen) aus Blech kann der Blechaufschlag hinzugerechnet werden.		
Toiletteseife und Rasierseife (80%)	individuelle Anpassung an die neuen Gestehungskosten ist zulässig.	
Seifenhaltige Scheuerpulver	+ Fr. 10.— (unverändert)	+ 5 Rp. 500 g-Pack. (unverändert)
Spülmittel	+ Fr. 7.— (unverändert)	+ 4 Rp. 500 g-Paket (unverändert)
Bleichsoda	+ Fr. 5.—	+ 2 Rp. 250 g-Paket + 3 Rp. 500 g-Paket + 5 Rp. kg-Paket

Bestehende, uneingeschränkte Lieferverpflichtungen werden durch diese Regelung nicht tangiert; sie sind zu den vertraglichen Bedingungen zu erfüllen.

Der Schweinebestand im November

Nach den Erhebungen des eidgenössischen Statistischen Amtes kann der Gesamtbestand für November 1939 auf rund 1,12 Millionen Schweine geschätzt werden. Die nunmehrige Stückzahl hätte damit jene Grösse überschritten, die in der Vorkriegszeit den Bedürfnissen des innenschweizerischen Marktes angepasst erschien, nämlich 1,05 Mill. Stück. Der umfangreiche Bestand ist vorteilhaft als Versorgungsreserve. Er erfordert jedoch eine restlose Verwertung aller einigermassen tauglichen Futterstoffe und gebietet Vorkehren für eine ausreichende Futterversorgung, die ziemlich weitgehend vom Ausland abhängig ist. Wie gross die künftige Produktion sein wird, kann nicht allein nach der Stückzahl beurteilt und an jener von früheren Jahren gemessen werden; denn möglicherweise wird in den kommenden Monaten schon mit Rücksicht auf die kleinere Milchproduktion und die Verminderung der Käserei- und Butterrückstände, die Fütterung weniger umfangreich und der tägliche Zuwachs bescheidener sein als in den vorangehenden Jahren.

Das Angebot an fetten Schweinen dürfte im Verlaufe der ersten Hälfte des Jahres 1940 grösser werden. Vermutlich wird dieses Mehrangebot noch in eine Zeit fallen, in welcher der Handel zufolge der zunehmenden Konkurrenz der Schlachtkälber ohnehin die Neigung hat, etwas zurückzugehen. Für die Preisentwicklung werden indessen zahlreiche Faktoren massgebend sein. Es sei nur die Futterversorgung und die Aufnahmefähigkeit des inländischen Marktes hervorgehoben. Sodann kann die Preislage ausschlaggebend gestützt werden durch eine Erschwerung der Fettversorgung und durch Angebotsverschiebungen beim Schlachtvieh der Rindviehhaltung. Möglicherweise verliert die grösste Belastung des Marktes ausserdem noch durch die wahrscheinliche Verminderung der Intensivität der Fütterung zeitweise etwas an Schärfe. Wie sich das Angbot von Mitte 1940 an gestalten wird, hängt vom Umfang der künftigen Zucht ab.

(Mitget.)

Marktmeldungen

I. Gemüsemarkt: Spinat per kg 90—100 Rp.; Rosenkohl per kg 90—110 Rp.; Weisskabis per kg 25—30 Rp.; Rotkabis per kg 30—35 Rp.; Kohl per kg 35—40 Rp.; Blumenkohl, gross, per Stück 90—100 Rp.; Blumenkohl, mittel, per Stück 70—80 Rp.; Blumenkohl, klein, per Stück 50—60 Rp.; Kopfsalat per Stück (zirka 200 g) 25—30 Rp.; Endiviensalat per kg 20—25 Rp.; Brüsseler Chicorée per kg 100—110 Rp.; Nüsslisalat per kg 300—350 Rp.; Karotten, rote, per kg 25—35 Rp.; Randen, gekocht, per kg 35—45 Rp.; Randen, roh, per kg 25—30 Rp.; Schwarzwurzeln per kg 70—80 Rp.; Sellerieknollen per kg 45—55 Rp.; Zwiebeln per kg 30—40 Rp.; Lauch per kg 50—60 Rp.; Kartoffeln per 100 kg 18—21 Fr.; Tomaten per kg 80—100 Rp.

II. Früchtemarkt: Äpfel, Auslese, per kg 70—80 Rp.; Äpfel, Standardware, per kg 40—50 Rp.; Kochäpfel per kg 25—35 Rp.; Birnen per kg 60—70 Rp.; Baumnüsse per kg 100—120 Rp.; Orangen per kg 60—70 Rp.; Mandarinen per kg 60—70 Rp.; Zitronen per Stück 5—8 Rp.; Kastanien per kg 60—80 Rp.; Bananen per kg 150—160 Rp.

III. Eiermarkt: Trinkeier per Stück 20—21 Rp.; gewöhnliche Eier per Stück 17—18 Rp.; ausländische Eier per Stück 15—16 Rp.; alles Grösse 53—60 Gramm, leichtere Ware billiger.

Aus den Sektionen

Hoteliierverein Weggis

Bei fast vollzähliger Beteiligung hielt die Sektion Weggis am 16. Januar unter dem Vorsitz von Hrn. H. Huber (Paradies) ihre Winter-Generalversammlung ab.

Nach einem kurzen Begrüssungswort wurde der beiden verstorbenen ehemaligen Vorstandsmitglieder G. Jüsten und Dr. Zehnder ehrend gedacht.

Gegenstand lebhafter Diskussion war besonders die Belegung einer Anzahl von Hotels durch die M.S.A. In Anbetracht der zweifelhaften Aussichten auf kommende Saison, die bereits mit Ostern beginnt, haben sich die bisherigen Beherberger von M.S.A. bereit erklärt, auch weiterhin ihre Betriebe für genannten Zweck zur Verfügung zu stellen.

Der Vorsitzende, sowie der Delegierte, Hr. S. Küchler, erstatteten eingehend Bericht über die Beschlüsse der letzten Delegiertenversammlung in Bern. Mit Genugtuung wurden diese, besonders in bezug auf Pensionspreise, Menus, Hotelführer und Notstundung, zur Kenntnis genommen. Die Bemühungen der Direktion des Zentralbureau, bei den Kantonsregierungen zwecks Erleichterung der Patent-Taxen und Steuern wurden dankend vermerkt. Desgleichen ein ähnlicher Schritt, der dank der Initiative unseres Sektionsvorstandes zusammen mit Luzern, Vitznau und Rigi unternommen worden ist. Ein Schreiben des Verkehrsvereins Zentralschweiz wegen Nichtpublikation der Fremdenliste unserer Hotels während der letzten Sommersaison kam zur Verlesung. Es wurde beschlossen, in abschlägigem Sinne zu antworten. Nachdem noch über die zu hohen Licht- und Wasser-Taxen diskutiert worden war, schloss der Präsident nach 2½stündigen Beratungen die interessante Tagung. h

Personalrubrik

Schweizer Hotelier im Auslande

Herr Albert Favetto aus Brunnen, gewesener Direktor des Palace Hotel Luzern und Grand Hotel Palace in Lugano, ist soeben zum Generaldirektor des City Hotel in Buenos-Aires, mit Eintritt 1. Februar 1940, ernannt worden. Dieses Grosshotel besitzt 700 Betten und 500 Privatbäder.

Herr Favetto ist ein sehr tüchtiger und kaufmännisch eingestellter Hotelier, welcher seine Karriere im Hotel Baur au Lac in Zürich unter Herrn Direktor H. Schmid, seinem nunmehrigen Schwager, heute Direktor des Bellevue Palace Hotel Bern, begonnen hat. Seine Ausbildungszeit führte ihn nach London, Luzern, Davos usw. Vor ca. 6 Jahren wurde ihm die Direktion der obgenannten Hotels in Luzern und Lugano übertragen.

Angesichts des derzeitigen Frequenz- und Reiseschwundes in Europa entschloss er sich auf Grund seiner vorzüglichen Verbindungen mit Süd-Amerika, mit seiner Familie nach dorthin auszuwandern. Herrn Favetto geht der Ruf eines auf realem Boden stehenden Hoteliers der jüngeren Generation voran. Wir sind überzeugt, dass er unten in Argentinien seinem Heimatland alle Ehre erweisen wird. d

Wirtschaftsnotizen

Handänderung

Das bekannte Hotel „Dreikönige" in Andermatt, das an der zweiten Steigerung von der Urner Kantonalbank erworben worden war, ist nun von der Bank an Hrn. Lehrer Fez in Andermatt verkauft worden.

Immer wieder die übersetzte Grundsteuerschatzung

Das 40 Betten zählende Hotel Waldegg in Wengen ist an der Steigerung um den Betrag von Fr. 57750.— der Einwohnergemeinde Lauterbrunnen zugefallen. Die Grundsteuerschatzung betrug Fr. 137300.—, mit Umschwung sogar Fr. 207600.—! Die amtliche Schätzung für die Verwertung dagegen lautete auf Fr. 52000.—. Wie lange man wohl noch im Kanton Bern der Hotellerie mit diesen in keinem Verhältnis zum Verkehrswert stehenden Grundsteuerschätzungen den Mühlstein an den Hals hängt, der den Untergang von so manchem selbständigen Unternehmen nur noch beschleunigt?

PAHO

Arbeitslosenunterstützung nach Entlassung aus dem Militärdienst

Vom Armeekommando ist der Befehl erlassen worden, Kader und Mannschaften, die nach der Entlassung arbeits- und verdienstlos wären, nicht zu entlassen. Die Dienstpflichtigen haben selbstverständlich weiterhin Anspruch auf Militärnotunterstützung, dagegen keinen Anspruch auf die Arbeitslosenunterstützung. Wehrmänner, die sich um eine Stelle bewerben und hiefür Urlaub benötigen, können angemessen beurlaubt werden.

Dienstpflichtige Versicherte können bis zu ihrem Wiedereintritt in den Aktivdienst nur dann unterstützt werden, wenn sie der Kasse einen Ausweis über die sofort erfolgte Anmeldung zum Grenzdienst beim Kreiskommandanten oder Sektionschef des Wohnortes vorlegen.

Während der Dauer des Aktivdienstes erlischt die Beitragspflicht, sofern der Versicherte eine erhebliche Einbusse am normalen Einkommen erleidet und der Dienst von mehr denn einmonatiger Dauer ist. Der Kasse ist ein entsprechender Ausweis (Dienstbüchlein oder Auszug aus demselben) zuzustellen. Eine neue Regelung ab 1. Januar 1940 steht in Aussicht und wird den Kassenmitglieder rechtzeitig zur Kenntnis gebracht werden.

Verwaltung der PAHO.

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

Das Spezialhaus für Bodenbeläge:

Linoleum
Korkparkett
Gummiböden

Maschinenteppiche
Orientteppiche
Berberteppiche

Hettinger

Hettinger Basel A.G., Steinenberg 19
Hettinger Zürich A.G., Talacker 24

Grand Marnier
Liqueur Mondiale
Agence générale: JEAN HAECKY IMPORTATION S.A., BALE

Englisch lernen trotz Krise und Krieg
in der
englischen Schule
Oertlimatt-Krattigen
Vollkommene und rasche Lehrmethode in über 300 Unterrichtsstunden durch engl. dipl. Sprachlehrer. Nächster 10-Wochen-Kurs vom 4. März bis 11. Mai 1940. Keine Preiserhöhungen. Prospekte u. Referenzen. Fam. Zahler.

Gesucht elegantes
Tanzpaar
per 1. Februar in Hotel I. Ranges, Graubünden. Gefl. Offerten unter Chiffre A. Z. 2377 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizer Hotelier-Verein
Zentralbureau
—
Vorrätige Hotel-Geschäfts-Bücher:
Recettenbücher (Hoteljournal, Main courante)
Rekapitulationsbüch.
Kassabücher
Memoriale
Hauptbücher
Bilanzbücher
Konto-Korrentbücher
Unkostenbücher
Journal-Hauptbücher
Gästebücher (für kleinere Pensionsbetriebe)
Kellerkontrollen
Fremdenbücher
Bonbücher
Mässige Preise!
Musterbogen gratis zur Einsicht

Kochlehrstelle gesucht
in franz. Schweiz
auf Frühling 1940 in Jahresbetrieb für intelligenten, kräftigen Jüngling mit 5 Jahren Sek.-Schulbildung. — Offerten unter Chiffre O. J. 2376 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Französisch
englisch od. Italienisch garant. geläufig in nur 2 Monaten. Referenz.
Handels-Diplom
in 6 Monaten. Vorbereitung für Staatsstellen in 3 Monaten. Dolmetscher-, Korrespondenten-, Sekretär-, Steno-Dactylo- u. Sprachdiplome in 4 und 3 Monaten.
ECOLE TAMÉ, NEUCHATEL 33
ODER LUZERN 33

Pâtissier
fleissig, solid, tüchtig in Pâtisserie u. Entremets, sucht Stelle, evtl. als Pâtissier-Aide de cuisine. Offerten an H. Maeder, Alte Römerstrasse 18, Winterthur.

Kochlehrstelle gesucht
für 17jährigen Jüngling. — Gefl. Offerten an Hans Herzog, Thundorferstrasse 33, Frauenfeld.

Gut eingespieltes, gediegenes
Schweizer-TRIO
sucht Sommer-Engagement für ca. 5—6 Wochen (Juli/Aug.). Besonders geeignet f. Bade-Kurort. Anfragen unter Chiffre S. T. 2375 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht
grösseren, gebrauchten
Kühlschrank
Offerten m. Angaben über Dimensionen und Stromverbrauch an Landerziehungsheim Erlenhof, Reinach, b. Basel.

Achten Sie
bitte auf die Geschäftsinserate der Hotel-Revue
Es sind Empfehlungen leistungsfähiger Häuser

Gouvernante d'économat
expérimentée, évent. pouvant s'occuper de lingerie, etc.,
cherche place.
Offres sous chiffre D. R. 2363 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Zu verkaufen oder zu verpachten
Hotel in Locarno
30 Betten, kompl. eingerichtet, ideale Lage am See, fl. Wasser in allen Zimmern, Zentralheizung, Garage, Garten, zu äusserst günstigen Bedingungen per Frühjahr 1940. Anfragen unter Chiffre OF 2775 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

1 elektr. Hotelgrill
ganz wenig gebraucht, in tadellosem Zustand, führende Marke, günstig zu verkaufen. Anfragen unter Chiffre OF 4128 R. an Orell Füssli-Annoncen, Aarau.

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — N° 4

Offene Stellen - Emplois vacants

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Chasseur zu baldigem Eintritt in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften unter Chiffre 1383

Gesucht mit sofortigem Eintritt: 1 **Restaurationstochter**, 1 **Saaltochter**, 1 **Buffettochter**, evtl. **Buffetvolontärin**, in erstklassiges Hotel der Zentralschweiz. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre 1385

Gesucht in Gasthof der Innerschweiz tüchtiges, seriöses **Zimmermädchen.** Kenntnisse im Servieren und in der franz. Sprache nötig. Jahresstelle. Chiffre 1386

Lingère in Grossrestaurant gesucht. Fachtüchtige, in allen Teilen der Lingerie bewanderte Personen wollen Zeugnisabschriften unter Angabe der Lohnansprüche einsenden unter Chiffre 1381

Nachtportier, solider, junger, sehr gut französisch sprechend, für sofortigen Eintritt nach der Westschweiz. Offerten mit Photographie, Zeugniskopien und Altersangabe an Postfach Transit 44282, **Neuchâtel.** (1384)

Weissnäherin-Stopferin, tüchtige, flinke, in Jahresstelle gesucht. Es wollen sich nur solche mit guten Zeugnissen unter Angabe der Gehaltsansprüche melden unter Chiffre 1382

Stellengesuche - Demandes de Places

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Bureau & Reception

Kassier-Chef de réception, Stütze des Prinzipals, die 4 Hauptsprachen in Wort und Schrift beherrschend, in allen Teilen der Hotelbranche bewandert, sucht Engagement. Würde auch als Remplaçant Posten annehmen. Chiffre 299

Secrétaire-volontaire. Je cherche pour ma fille âgée de 16 ans, quittant Ecole de Commerce, place de **Volontaire-secrétaire** où elle pourrait apprendre l'allemand. Ecrire: Mme. L. Raymond, Gérante, Av. de Cour 5, **Lausanne.** [813]

Salle & Restaurant

Buffetlehrtochter. Suche Stelle als Buffetlehrtochter, Stadt Zürich wird bevorzugt. Eintritt 15. Februar. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre 289

Restaurations-Obersaaltochter, tüchtig, selbständig und sprachenkundig, sucht Stelle in Hotel oder Restaurant. Offerten unter Chiffre SA 5913 St. an die Schweizer-Annoncen A.G., St. Gallen. [562]

Saaltochter, franz. und ziemlich deutsch sprechend, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 274

Serviertochter, tüchtige, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht passende Stelle in Saal- oder Restaurant. Chiffre 256

Serviertochter, 22jährig, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle für Restaurant oder Saal. Offerten an Hedy Gasser, Goldacherhof, **Goldach** (St. Gallen). (288)

Cuisine & Office

Alleinkoch, entremetskundig, sparsam, ruhig, mit besten Referenzen, sucht Stelle zu sofortigem Eintritt. Offerten gef. an W. Wyss, Murtenstr. 20, Tel. 3.36.43, **Bern.** (297)

Chef de cuisine, connaissant les entremets, la pâtisserie, bon restaurateur, excellentes références, cherche place comme chef seul, chef de partie ou aide. Offres sous Chiffre 296

Chefkochin, Schweizerin, tüchtig und zuverlässig, sucht Stelle. Offerten erb. an Cordon bleu, poste restante, **Lachen.** (Schwyz). (292)

Jeune pâtissier, Suisse, rentré de l'étranger, ayant travaillé chez Claridges, chez Royal Palace, Londres, cherche place. Prétentions modestes. Offres sous Chiffre 278

Kochlehrstelle gesucht für deutsch und franz. sprechenden Jüngling. Franz. Schweiz bevorzugt. Chiffre 277

Kochlehrstelle wird gesucht von 16jährigem, kräftigem Burschen mit 3 J. Sek.-Schulbildung. Offerten an B. Dürr, **Appenzell.** (291)

Kochlehrstelle, mit Kost und Logis gesucht. Eintritt Ende April evtl. etwas früher. Angebote an Kant. Berufsberatungsstelle, Tel. 4.43, **Glarus.** [816]

Kochlehrstelle. 17½jähriger, grosser, kräftiger Jüngling, mit 4 Jahren Bezirksschulbildung, sucht Kochlehrstelle per sofort oder Frühling. Offerten an Kurt Suter, i. Zelgli, **Seon** (Aargau). (300)

Tochter, 23 Jahre, seriöse und arbeitsfreudige, sprachen- sowie fachkundig, sucht Stelle als **Economat-Gouvernante** oder ähnlichen Posten in Saison- oder Jahresbetrieb. Chiffre 290

Tochter, i. Alter v. 31 J., sauber u. intelligent, mit guten Vorkenntnissen im Kochen, sucht Engagement neben tücht. Chef als Volontärin zur weiteren Ausbildung. Offerten unter Chiffre 301

Etage & Lingerie

Lingère, I., im Fach tüchtig und erfahren, wünscht Vertrauensposten in gutes Haus mit Jahresbetrieb. Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre 294

Lingère, tüchtig und erfahren in allen Lingeriearbeiten, sucht Stelle als Alleinlingère oder Erste. Beste Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 295

Wäscherin, treue Person, sucht Stelle zu baldigem Eintritt. Offerten unter Chiffre 293

Loge, Lift & Omnibus

Alleinportier, 31 J., solid und zuverlässig, sucht Stelle, auch als Etagenportier. Zeugnisse u. Photo zu Diensten. Chiffre 272

Conducteur-Concierge, 27 J., sprachenkundig, sehr gut präsentierend, solid u. zuverlässig, sucht solchen od. ähnlichen Posten. Eintritt ab 10. Februar. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 298

Hausbursche. Junger, starker, 15½jähriger Bursche sucht Stelle als Hausbursche in Hotel oder Restaurant. Westschweiz bevorzugt. Eintritt 1. April oder später. Chiffre 302

Divers

Junger Mann, welcher schon 4 Jahre im Hotelgewerbe tätig war, sucht Stelle in Hotel, um die deutsche Sprache zu erlernen. Louis Meille, c/o Fam. Zingerich Ebosa, **Grenchen.** [815]

Vertrauensposten als Stütze des Patron sucht gut präs. Fräulein, ges. Alters, langjährige Obersaaltochter, Buffetdame, Gouvernante, in nur besseres Haus. Jahresstelle bevorzugt. Offerten an A. B. bei Frau Aebi, Albiariederstrasse 88, **Zürich 3.** (265)

Wirtssohn sucht Vertrauensstelle in Grossbetrieb. Mehrjährige Erfahrung am Buffet, in Weinkeller und Economat. Offerten unter Chiffre 303

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau"
Gartenstrasse 112 **BASEL** Telephon 27933

Vakanzenliste
des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer an 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.

8624 Sekretärin (Mithilfe im Service), Zimmermädchen (Kenntn. im Nähen und Stopfen), Hausbursche-Portier (Anfänger). Saallehrtochter, selbst. Serviertochter, nicht über 26 Jahre, Hotel 50 Betten, franz. Schweiz.
8629 Perronier-Hausbursche (ca. 25jährig), Hotel-Restaurant, Graub.
8630 Serviertochter, Landgasthof, Emmental.
8631 Commis de cuisine, Passantenhotel 60 Betten, Ostschweiz.
8632 Jüngerer Pâtissier (aus der Lehre), grosses Restaurant, Bern.
8634 Zimmermädchen, Saaltochter, Hausmädchen, Aide de cuisine, Etagenserviertochter, Jahresstellen, Gärtner, Tapezierer-Schreiner, Etagenportier, Aushilfsstellen, Kurhaus 120 Betten, Graub.
8642 Hausmä-chen, Hotel 50 Betten, Kt. Solothurn.
8643 Angehende Serviertochter, erstkl. Restaurant, Basel.
8645 Hausbursche, kl. Hotel, Luzern.
8648 Jüngere Saal-Serviertochter, Küchenmädchen, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
8650 Tochter für Zimmer und Service, Hotel 50 Betten, Walensee.
8651 Chefkoch, entremetskundig, 1. März, Küchenbursch, nach Übereink., Kaffee-Angestelltenköchin, Hotel 90 Betten, Graub.
8653 Tüchtiges Zimmermädchen, sprachenkundig, mittelgr. Hotel, Genf.
8655 Chefkoch, entremetskundig (für Februar und März), 1. Febr., mittl. Hotel, Adelboden.
8656 Selbst. Köchin, Jahresstelle, Hotel 30 Betten, B. O.
8659 Küchenbursche, Küchenmädchen, Hotel 50 Betten, Aargau.
8663 Restauranttochter, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
8665 2 Saaltöchter, 2 Saallehrtöchter, Zimmermädchen, Portier, Küchen-Officemädchen, Küchenbursche, Zimmermädchen-Lingère, selbst. Küchenchef, Hotel 70 Betten, Badeort Aargau, Sommersaison.
8675 2 Saaltöchter, Portier, Küchenbursche, Chefkoch, Office-mädchen, Gouvernante (Anfängerin), Hotel 30 Betten, Badeort Aargau.
8682 I. Glätterin (Praxis in Grosshotels), erstkl. Hotel, Lausanne.
8683 Sekretärin, sofort, Hotel 50 Betten, Thunersee.
8684 Hausmädchen, Anfang Februar, erstkl. Restaurant, Basel.
8685 Nachtportier, Zimmermädchen, Hotel 50 Betten, Kt. Solothurn.
8687 Serviertochter, Hotel 40 Betten, franz. Schweiz.
8688 Tüchtige Chefköchin, Alleinportier, mittl. Hotel, Zentralschweiz, 1. Juni, Sommersaison.
8690 Conducteur-Sportsman, sprachenk. jüngerer Pâtissier-Aide de cuisine, mittl. Hotel, Arosa.
8694 Bartochter, Jahresstelle, sofort, mittelgr. Hotel, Luzern.
8698 Alleinportier, Serviertochter, kl. Hotel-Restaurant, Ostschweiz.
8700 Casserolier, sofort, Jahresstelle, erstkl. Hotel, Bern.
8701 Serviertochter, sofort, Hotel 100 Betten, Graub.
8702 Chefkoch oder Köchin, Bureauvolontärin, Küchenmädchen, mittl. Hotel, Zürich.
8705 Einfache Serviertochter, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
8706 Hausbursche, Bureaufräulein, Hotel 50 Betten, Aargau.
8708 Mehrere Commis de rang, erstkl. Hotel, B. O., sofort.
8712 Hausmädchen (Mithilfe im Zimmerdienst), Jahresstelle, Passantenhotel, Aargau.
8714 Küchenportier-Portier, kl. Hotel, Locarno.
8718 Restaurant-Tochter, Hotel 60 Betten, B. O.
8721 Köchin n/Chef, kl. Hotel, Aargau.
8723 Jüngerer Portier, sofort, mittelgr. Hotel, Graub.
8724 Jüngerer Portier, sprachenk., mittl. Passantenhotel, Ostschweiz.
8725 Tüchtiges Zimmermädchen, erstkl. Hotel, Bern.
8726 Jüngerer Commis de cuisine, erstkl. Restaurant, Basel.
8727 Küchenmädchen, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
8728 Jüngerer Sekretär, sprachenk., sofort, grosses Passantenhotel, Zürich.
8730 Aide de cuisine, Hausmädchen, grosses Hotel-Restaurant, Basel.
8732 Zimmermädchen, Portier, Februar, Hotel 40 Betten, Tessin.
8736 Serviertochter (Mithilfe im Zimmerservice), kl. Hotel, Adelboden.
8737 Nachtportier, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
8741 Serviertochter, kl. Hotel, Ostschweiz.
8742 Wäscherin, Saallehrtochter, Hotel 50 Betten, Wallis.
8745 Maschinenstopferin (Aushilfe im Zimmerdienst), Hotel 50 Betten, franz. Schweiz.
8746 Officebursche-Perronier, Bahnhofbuffet, Zentralschweiz.
8747 Buffetlehrtochter, franz. sprechend, mittelgr. Hotel, Basel.
8748 Kellnervolontär, Commis de rang, sofort, Passantenhotel 60 Betten, Ostschweiz.
8750 Aide de cuisine oder Commis de cuisine, sofort, mittelgr. Hotel, Arosa.
8758 Aide de cuisine, Berghotel, Zentralschweiz.
8761 Saaltochter aus der Lehre, mittelgr. Passantenhotel, Thun.
8763 Restaurant-Tochter, gut präsentierend, Passantenhotel, Basel.
8767 Zimmermädchen evtl. Anfängerin, mittelgr. Hotel, Aarg.
8768 Sommersaison: Obersaaltochter, mehrere Saaltöchter, 2 Saallehrtöchter, Portier-Conducteur (mit Fahrbewilligung), Pâtissier-Aide de cuisine, Casserolier, Lingère, Lingeriemädchen, Hotel 60 Betten, Badeort, Aarg.

Gesucht
per sofort und Sommersaison
Köchinnen, Kaffeeköchinnen
Küchen-Officemädchen
Jüngere Zimmermädchen
Bureau-Volontäre
Aide und Commis de cuisine
Commis de rang
Selbständige Pâtissiers
Liftier-Chasseurs
Jüngere Portiers
Küchen-Officeburschen
Haus-Schenkburschen
Casserolier, Argentier

Zeugnisabschriften mit Bild an: **Hotel-Bureau, Basel,** Gartenstrasse 112 (Plazierungsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins).

REVUE SUISSE DES HOTELS

Bâle, 25 janvier 1940
Nº 4

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Bâle, 25 janvier 1940
Nº 4

Action personnelle de secours en faveur de l'hôtellerie

La proposition de créer des *coopératives défensives* obligatoires, permettant une meilleure adaptation aux conditions actuelles par *une réglementation de l'offre dans l'hôtellerie*, proposition qui a été esquissée ici-même, devrait être soumise aussitôt que possible à l'examen approfondi des milieux qui y sont directement intéressés en particulier des propriétaires d'hôtels, des créanciers hypothécaires et des fournisseurs. Une réglementation dans ce sens s'impose par suite de la formidable diminution de fréquentation provoquée par la guerre, car un fait est certain, c'est que tant que les principaux pays d'Europe seront en guerre, nous ne pouvons pas compter sur les étrangers comme hôtes de nos villes et stations. Or malgré la meilleure volonté du monde, nos compatriotes ne peuvent compenser cette absence. D'autre part, il importe de maintenir notre hôtellerie pendant cette grave période et de limiter les pertes au minimum possible. Or si l'on ne s'appuie pas sur une réglementation stricte, ayant même base légale, les hôteliers seront toujours hésitants et rares seront ceux qui délibérément laisseront leur maison fermée. Des sentiments très humains d'ailleurs les assailliront; l'égoïsme, la crainte de voir la concurrence prendre un avantage sur leur maison, l'envie, l'espoir qui s'alimentera des plus petits indices laissant entrevoir l'arrivée de quelques clients, etc., et, bercés par cette espérance, de nombreux hôteliers ouvriront les portes de leur établissement. Quand ils se verront obligés de les fermer, ils constateront que leur situation est plus mauvaise que précédemment et qu'il aurait été plus sage de renoncer à cette malheureuse exploitation. Hélas! ces constatations plusieurs hôteliers les font cet hiver déjà; on avait cru une saison possible, on s'aperçoit que cette saison est inexistante. « A quelque chose, malheur est bon » dit un proverbe qu'on aimerait ne pas avoir à invoquer. Mais puisque le mal est déjà fait, espérons que cette expérience prouvera à ceux qui se montraient réfractaires à une idée de ce genre, que la réglementation de l'offre est absolument nécessaire dans notre industrie.

Grâce au trafic indigène et aux rares étrangers qui, malgré toutes les difficultés qu'ils rencontrent, font l'effort considérable de venir en séjour chez nous, on peut compter sur une certaine fréquentation, mais fréquentation qui sera inférieure de x% par rapport aux années précédentes, suivant qu'il s'agit de stations situées dans des endroits excentriques et travaillant spécialement avec les étrangers, ou qu'il s'agit de stations situées à proximité des grands centres urbains de notre pays. On ne peut donc fermer tous les hôtels et, d'autre part, il faut entretenir autant que possible les installations sportives et les activités qui sont nécessaires au tourisme, mais il faut les maintenir avec un minimum de frais. La question d'une réduction du nombre des lits d'hôtels est donc au premier plan des préoccupations actuelles des milieux touristiques. Elle éveille même un certain intérêt dans le grand public, si bien qu'un collaborateur du « Bund » s'est donné la peine de prouver, par un exemple concret, que tous les intéressés avaient avantage à se rallier à une semblable action.

Voici *cet exemple* qui n'est nullement le produit de l'imagination du correspondant en question, *mais qui correspond à la réalité:* Il considère une station Y, ayant 1.200 lits de clients à disposition et des prix de pension allant de fr. 8.— à fr. 16.—. D'après les données que l'on a, on peut établir que pour couvrir les dépenses d'exploitation proprement dites (comptes fournisseurs, frais généraux, salaires, musique, impôts et assurances) de tous ces hôtels, il faut compter sur 62.500 nuitées. Si l'on veut payer un intérêt moyen de 4% aux capitaux étrangers qui représentent pour cette station un montant de 6,5 millions de francs, il faudra 27,500 nuitées de plus, soit 90,000 nuitées, et si l'on veut pouvoir effectuer les amortissements normaux indispensables, il faudrait encore 40,500 nuitées supplémentaires. Mais, par suite de la crise dans laquelle se débat l'hôtellerie depuis de nombreuses années, ne nous montrons pas trop difficile et prenons comme chiffre de base les 90,000 nuitées obtenues par le précédent calcul. Au cours de ces dernières années, la moyenne des nuitées contrôlées dans la station en question s'élève à 80,000, ce qui correspond à un pourcentage annuel d'occupation de 20%. De 1934 à 1938, ce chiffre a en effet oscillé entre 16,1% et 21,9. Or, par suite de l'absence des étrangers, spécialement des Anglais et des Français et, en supposant que les Suisses continueront à venir dans cette station comme par le passé, le nombre des nuitées diminuera d'un tiers ou même de la moitié. Il variera donc entre 30,000 et 50,000. Comme nous avons vu qu'il fallait un minimum de *62.500 nuitées pour couvrir uniquement les dépenses d'exploitation*, il ne reste plus qu'à conclure que, dans ces conditions, il est matériellement impossible: *de faire des amortissements* (de cela on n'en parle plus depuis de nombreuses années), *de payer des intérêts aux créanciers hypothécaires* (depuis quelques années, ceux-ci ne touchent qu'une partie souvent très faible de leurs intérêts) et même de *payer les fournisseurs courants, les impôts, les primes d'assurances, etc.* Si l'on veut que le nombre de nuitées que l'on croit pouvoir espérer n'entraîne pas de pertes mais, au contraire, permette de réaliser un bénéfice, il est absolument indispensable de réduire le nombre de lits disponibles en fermant quelques hôtels.

Ceci sera dans l'intérêt même: *Des créanciers hypothécaires.* L'expérience prouve que ces derniers doivent renoncer aux intérêts quand ceux-ci ne peuvent être produits par l'exploitation. Il semble aussi vain de vouloir les capitaliser, car la fréquentation constatée ces dernières années dans la station Y, montre qu'il n'y a aucun espoir d'acquitter des intérêts qui augmenteraient encore. En limitant le nombre de lits, on parviendrait au moins à renter une petite partie des capitaux ce qui serait toujours mieux que rien.

Des fournisseurs qui auraient ainsi la certitude de ne pas faire de perte dans la vente de leurs marchandises. Il ne leur sert à rien de vouloir augmenter leur chiffre d'affaires en fournissant à de nombreux hôtels, si ceux-ci ne peuvent leur payer la marchandise achetée et consommée.

Des employés d'hôtels, car leurs revenus dépendent beaucoup des pourboires. Ils n'ont donc aucun intérêt à travailler dans des hôtels presque vides, où ils voient leurs possibilités de gain considérablement diminuées.

De l'hôtelier lui-même qui ne pourrait pas vivre longtemps dans son hôtel s'il ne peut couvrir les frais que celui-ci lui occasionne, car, au bout de peut de temps, toutes ses économies auraient été englouties et il serait à la merci des créanciers et des banques. Et pourtant le véritable hôtelier est nécessaire à la collectivité, il est indispensable pour faire marcher cette chose compliquée qu'est un hôtel. Pour le maintien de sa profession, l'hôtelier consentira certainement à faire le sacrifice qu'on lui demande contre la compensation qu'il sera éventuellement possible de lui accorder.

De la clientèle enfin qui vient pour se distraire dans nos stations de sports. Elle préférera certainement une maison dans laquelle il y a du monde, du mouvement, où l'on s'amuse, à un grand hôtel où quelques clients isolés s'ennuient mortellement.

Pour qu'une pareille action réussisse, il faut qu'elle ait *des bases légales et qu'elle permette d'englober et de contrôler tous les hôteliers quels qu'ils soient.* Ces mesures paraîtront pénibles à certains, mais il faut bien se persuader que des temps exceptionnels exigent des mesures exceptionnelles, et, qu'au fond, c'est dans l'intérêt de tout le monde.

Un de nos membres, M. Maron, d'Arosa, propose une solution qu'il vaut la peine d'examiner et qui a le mérite d'être exposée sous forme d'un exemple concret: Il fait une comparaison ingénieuse entre les hôteliers qui se verraient obligés de fermer leur maison et les employés mobilisés qui, de ce fait, subissent des pertes de salaire. Comment se prépare-t-on à remédier à cette situation dans ce dernier cas? Par des caisses de compensation. Pourquoi dès lors n'envisagerait-on pas aussi *un système de caisses de compensation pour les hôtels renonçant temporairement à leur exploitation?*

Ces caisses de compensation seraient alimentées par les hôtels en exploitation; il ne faut pas, d'une part, que les taxes que ceux-ci devraient payer soient insupportables, mais il faut, d'autre part, que l'on puisse assurer une certaine somme aux hôtels qui restent fermés. Plus ces sommes seront importantes, plus il sera facile de maintenir les hôtels fermés. On pourrait envisager une taxe calculée par nuitée car, ainsi, les hôtels inactifs auraient intérêt à voir augmenter la clientèle des hôtels en exploitation. Outre les nuitées, il faudrait aussi tenir compte des prix de pension; le plus simple serait de se baser sur les prix minima et la taxe à payer serait obtenue *en multipliant le prix de pension minima par le nombre des nuitées et par le pourcentage fixé pour la dite taxe.* Actuellement, chaque hôtel paie aux bureaux de voyages qui lui fournissent des clients une commission de 10% sur le prix de pension. La taxe dont nous parlons pourrait fort bien être considérée comme une commission à un intermédiaire car, si les hôtels ouverts ont de nombreux clients, c'est grâce aux hôtels qui ont gardé leurs portes closes. Une taxe de 2 ou 3% serait parfaitement supportable.

Comment ces sommes seraient-elles réparties et à quoi devraient-elles servir? Elles devraient servir en premier lieu à assurer l'entretien de l'hôtelier et de sa famille et à couvrir les dépenses indispensables, même quand une maison n'est pas ouverte. Si pour le calcul du montant de cette redevance, on s'est basé sur le nombre de nuitées et sur les prix de pension minima, il faudra, pour la répartition, tenir compte du nombre de lits des établissements fermés. Le nombre de lits établit une différence déjà suffisante entre les catégories d'hôtels sans qu'il soit nécessaire de faire des distinctions plus subtiles. Il sera bon de fixer des limites supérieures pour les sommes à verser. Pour calculer la somme qui revient à chaque hôtel fermé, il suffira de prendre le *montant disponible dans la caisse de compensation, de le diviser par le nombre total des lits des maisons restées fermées et de multiplier ce résultat par le nombre de lits de chaque hôtel.*

Exemple: Dans une station, on forme une coopérative de défense qui englobe 3000 lits. De ces 3000 lits, 2000 seront exploités et 1000 resteront inutilisés. La taxe de compensation obligatoire est fixée à 2%. Parmi les hôtels qui restent fermés, nous avons 2 hôtels de 150 lits, 2 hôtels de 80 lits, 2 hôtels de 70 lits, 4 hôtels de 50 lits, 4 hôtels de 40 lits et 2 hôtels de 20 lits, représentant en tout 1000 lits. Le montant maximum que peut recevoir un hôtel est estimé à fr. 1.500.—. Comptons que, durant la saison, les hôtels exploités ont été ouverts pendant 100 jours et que la fréquentation moyenne a été de 40%, nous obtenons un nombre de nuitée qui s'élève à 80.000.—. Pour simplifier, n'entrons pas dans les détails des prix de pension des hôtels en exploitation, mais comptons simplement un prix de pension moyen de fr. 12.— par nuitée.

Les recettes de la caisse de compensation que nous envisageons seraient de:

80.000 × 12 × 2 : 100 ..... fr. 19.200.—

Répartition:

fr. 19.200.— : 1000 lits = par lit fr. 19,20. Pour les hôtels de 150 et 80 lits, nous réduisons la somme obtenue au maximum fixé d'avance, soit à fr. 1500.—. Nous refaisons le calcul avec la somme qu'il reste à distribuer et le nombre de lits qui a encore droit à une compensation, nous obtenons alors fr. 24,44 par lit. Pour les deux hôtels de 70 lits nous réduisons à nouveau la somme à fr. 1500.— et nous refaisons l'opération avec le solde. Nous obtenons alors fr. 25,50 par lit et le *tableau de répartition* serait le suivant:

2 hôtels de 150 lits chacun à fr. 1500.—, montant maximum .	»	3000.—
2 hôtels de 80 lits chacun à fr. 1500.—, montant maximum .	»	3000.—
2 hôtels de 70 lits chacun à fr. 1500.—, montant maximum . .	»	3000.—
4 hôtels de 50 lits chacun à fr. 25.50 = 4 × 1275.—	»	5100.—
4 hôtels de 40 lits chacun à fr. 25.50 = 4 × 1020.—	»	4080.—
2 hôtels de 20 lits chacun à fr. 25.50 = 2 × 510.—	»	1020.—
		fr. 19.200.—

Les 6 plus grandes maisons auraient donc droit au montant maximum de fr. 1500.—, les maisons moyennes obtiennent respectivement fr. 1275.— et 1020.—, et les deux petites maisons reçoivent fr. 510.—. Pour les petites entreprises une somme de fr. 5.— par journée d'exploitation représentera quand même un léger appoint.

Les charges seraient aussi supportables car, une maison de 100 lits, ayant un prix de pension minimum de fr. 15.— et un pourcentage d'occupation de 40%, aurait à payer fr. 1200.— alors que pour un même pourcentage d'occupation, une pension de 20 lits ayant un prix de pension minimum de fr. 10.— n'aurait à verser que fr. 160.—.

Cet exemple montre que l'on peut trouver des solutions pratiques et il est certain que si tous les intéressés font preuve de bonne volonté, on parviendra à un résultat et cela sera préférable à la méthode appliquée cet hiver, méthode qui ne fait qu'accroître la misère dans laquelle nous nous trouvons.

Toujours les visas et les taxes de contrôle

Tous les milieux touristiques ont protesté avec véhémence au début de la guerre, quand on se rendit compte que les mesures prises par la police fédérale des étrangers pour l'octroi des visas d'entrée en Suisse et pour le contrôle des étrangers avaient pour résultat de fermer pour ainsi dire hermétiquement notre frontière. On s'indigna à juste titre de voir que des habitués de nos stations fort honorablement connus ne recevaient l'autorisation d'entrer en Suisse qu'au prix de mille difficultés. Les protestations faites à Berne s'opposèrent à la déclaration que ces mesures étaient nécessitées par les circonstances et étaient faites dans l'intérêt de la défense de notre neutralité. Pendant les premiers mois de guerre, il fallut se contenter de ces explications. Enfin, au mois d'octobre, on nous fit savoir que, tenant compte de l'intérêt du tourisme pour notre économie nationale, nos autorités allaient consentir des facilités aux étrangers honorables qui voulaient venir séjourner dans nos hôtels et que les formalités allaient être simplifiées. Les milieux touristiques conçurent quelques espoirs et l'on attendit le résultat de ces simplifications. Il semble qu'on l'attend toujours, car journellement des étrangers écrivent pour se plaindre des difficultés qui leur sont faites, du peu d'empressement que l'on met à donner suite à leurs demandes, de la lenteur des opérations, etc. A de nouvelles protestations faites à Berne, les autorités répondirent qu'il fallait un certain temps pour que tous les rouages de la machine fonctionnent parfaitement, mais que peu à peu cela irait tout à fait bien. Hélas! Il y a maintenant 3 mois que l'arrêté relatif à ces simplifications est entré en vigueur et on nous signale, par exemple, qu'une famille belge qui voulait venir en Suisse en vacances a dû attendre 6 semaines pour obtenir son visa. Cela se passe de commentaires et l'on se demande avec angoisse combien de temps il faudra pour que les facilités envisagées soient vraiment effectives.

Dès le début aussi, les milieux touristiques ont insistés pour que les mesures de contrôle n'occasionnent pas des frais supplémentaires aux touristes venant en Suisse et pour que les taxes perçues n'aient pas un caractère fiscal. Des assurances nous ont été données dans ce sens à Berne. Malgré cela, voici la lettre que nous recevons d'un étranger séjournant en Valais:

Je suis de nationalité américaine et je suis arrivé dans une stations valaisanne le 14 juillet 1939. Comme le pays me plaît, j'y suis demeuré et en septembre, quand j'ai voulu partir, je n'ai pu le faire par suite de l'entrée en guerre de la France. J'ai dû alors me présenter à différentes reprises à la gendarmerie où l'on m'a prié de payer chaque semaine *fr. 5.— pour prolongation de mon permis de séjour.*

A la suite de différentes réclamations et grâce à l'intervention de l'Union valaisanne du tourisme, il a été établi un tarif uniforme qui se monte:

pour un séjour de 15 à 30 jours, à fr. 3.— plus fr. 2.— pour frais;

pour un séjour de plus de 30 jours, à fr. 5.80 plus fr. 2.— pour sceaux et écritures.

Les hôtes arrivant directement de l'étranger sont tenus de payer fr. 5.80, à titre de bienvenue sans doute. Est-il bien indiqué, aujourd'hui où chaque pays tient à conserver ses nationaux, de dégoûter le touriste par ces mesures mesquines et qui ont toutes les apparences d'une escroquerie au passeport.

J'ai dû me rendre dernièrement pour affaires en Italie; aucune difficulté ne m'a été créée, pas de visa, pas de taxe d'Etat, mais uniquement la curtaxe comme partout. On m'assure qu'il en est de même en Allemagne. La Suisse qui passe pour le premier pays du monde en matière d'organisation, touristique est-elle bien sage en instituant ces taxes qui ne riment à rien. Ce sont de petits faits, la question d'argent n'entre pas en ligne de compte, mais ce sont des mesures que nous autres étrangers ne comprenons pas; nous avons l'impression d'être dupés.

Que l'on fasse un contrôle sévère des hôtes, c'est parfaitement naturel, la police est à la hauteur de sa tâche, mais qu'on ne demande pas de l'argent, cela paraîtra toujours petit et mesquin. La Suisse se doit à sa réputation d'hospitalité et de liberté.

Cette lettre exprime exactement ce que ressentent les étrangers qui sont en séjour chez nous et elle correspond parfaitement à l'opinion des milieux touristiques suisses. Tout le monde comprend que des mesures de contrôle sévères sont nécessaires et chacun est prêt à s'y soumettre et à faciliter la tâche de la police dans ce domaine; mais ces taxes créent un malaise général. L'auteur de cette lettre a l'amabilité de dire que la question d'argent n'entre pas en ligne de compte. Elle n'entrerait peut-être pas en ligne de compte si la taxe était unique, mais elle vient s'ajouter à d'autres frais occasionnés par toutes ces formalités et elle se répète si l'étranger fait un voyage circulaire et séjourne dans plusieurs cantons. Calculées au cours du change belge ou au cours du change français, ces taxes finissent par faire des sommes assez considérables. Que l'on demande 1 ou 2 frs. pour sceaux et frais d'écritures, cela est encore admissible, cela se fait partout et personne ne songera à protester, mais de là à fr. 7.80 selon le chiffre cité par notre correspondant, il y a de la marge. Le canton de Berne a compris l'importance de cette question et il vient d'abaisser la taxe de fr. 5.— à fr. 2.—. Quand les autres cantons et spécialement les cantons touristiques se décideront-ils à faire la même chose?

La guerre a bouleversé les conditions du tourisme international. L'étranger qui veut venir en Suisse rencontre déjà assez de difficultés pour sortir de son pays et suivant les cas pour traverser les pays qui le séparent de nous; il faut par contre, que, de notre côté, toutes les facilités possibles leur soient consenties. Si le visa est absolument nécessaire, il faut qu'on s'arrange à l'accorder dans un minimum de temps; si les mesures de contrôle sont indispensables, il faut qu'on les exécute avec tact et discrétion et il ne faut pas qu'elles soient le prétexte de taxes qui donnent un caractère vexatoire à ces mesures. Sans cela, les touristes abandonneront notre pays pour ceux où on ne leur fait aucune difficulté.

Les pays belligérants mêmes s'efforcent actuellement de réduire au stricte minimum les formalités qui risqueraient d'entraver le tourisme. Pourquoi la Suisse, pays du tourisme par excellence et pays qui reste en dehors du conflit européen actuel, n'en fait-elle pas au moins autant?

Crédits d'exploitation

Les nouvelles qui nous parviennent au sujet de la saison d'hiver actuelle ne sont vraiment pas réjouissantes. Après une légère animation provoquée par les fêtes, toutes les stations et hôtels restent désespérément vides et de nombreuses maisons s'apprêtent à fermer leurs portes au mois de janvier déjà. Dans ces conditions, on apprendra avec d'autant plus de plaisir que les autorités fédérales compétentes ont donné *leur consentement de principe* à la requête de notre Société demandant que *des crédits d'exploitation* nous soient accordés. Ces crédits avaient aussi été proposés par le postulat von Almen et ils doivent permettre aux hôtels de liquider leurs obligations courantes et de se maintenir pendant cette période de crise. La Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie serait chargée d'en assurer l'administration et de la répartition. On est actuellement en train, au Palais fédéral, d'examiner en détail les modalités d'après lesquelles ces crédits seront consentis. Ils seraient pris sur le solde de la subvention fédérale accordée en 1935 à la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, subvention dont il restait un peu plus de 1.5 million à disposition. La Société fiduciaire examinera les demandes avec le plus grand soin et n'accordera des avances qu'aux entreprises réputées viables. Ces crédits jouiront d'un privilège au remboursement, en ce sens que, suivant les possibilités, ils devront être remboursés en premier lieu. Comme ils représentent aussi un avantage pour les créanciers, on peut estimer que ces derniers seront d'accord avec cette façon de procéder.

Ces crédits permettront au moins de parer aux premières difficultés mais, évidemment, ils ne doivent pas remplacer l'action de désendettement générale et durable que nous attendons et qui ne pourra avoir lieu que lorsque les bases légales en seront établies et que de nouveaux moyens auront été mis à la disposition de la Société fiduciaire. Mais considérons ces crédits d'exploitation comme une première étape. Ils seront un réel bienfait pour les hôtels, qui luttent durement pour leur existence, ils permettront en effet de traverser la terrible période dans laquelle nous sommes, sans que le travail de vies, quand ce n'est pas de générations entières, ne soit brutalement anéanti.

Boycottage de cafés-restaurants, hôtels ou pensions par la troupe

Une circulaire adressée récemment par un commandant de brigade aux chefs des Départements de justice et police des cantons de Vaud et Valais, aux présidents des sociétés de cafetiers et restaurateurs des mêmes cantons et aux commandants de corps de troupe et unités de la brigade, relève que les nombreuses punitions que ce chef a dû infliger à des soldats en état d'ébriété l'ont obligé à prendre des mesures comportant notamment la faculté pour un commandant de cantonnement — de sa propre initiative ou par ordres supérieurs — d'interdire à la troupe l'accès d'un établissement public. On nous signale le cas d'un hôtelier vaudois qui a été ainsi boycotté. De telles mesures paraissent fort arbitraires et souvent injustes. Le président de la Société vaudoise des cafetiers et restaurateurs, M. Ch. Amacker, a répondu fort justement à ce commandant de brigade, pour attirer son attention sur le fait que, dans bien des cas, le cafetier n'était nullement responsable de ces cas d'ivresse, car la troupe fait une grande consommation de boissons alcooliques en dehors des cafés (achat de vin ou spiritueux dans les débits à l'emporter ou chez le producteur). Souvent, un soldat entre dans un café alors qu'il est déjà sous l'empire de la boisson consommée ailleurs, sans que cela puisse se remarquer immédiatement, et on ne manquera pas de mettre sur le compte de ce dernier cafetier l'ivresse du client, même si celui-ci n'a que fort peu consommé dans le café en question.

Dans une région où il y a plusieurs cafés, ce n'est pas le fait d'en boycotter un qui empêchera les hommes de s'enivrer et on se demande s'il ne serait pas plus effectif de punir le soldat fautif en lui interdisant l'accès des cafés de la région pour un certain temps.

Il semble qu'une mesure de ce genre serait plus utile pour diminuer le nombre des cas d'ébriété dans la troupe et l'on ne voit vraiment pas pourquoi on veut rendre responsable de ces faits des cafetiers qui n'en peuvent mais. En tous cas, il faut que les autorités militaires n'appliquent pas cette sanction de boycottage à la légère, car cette mesure porte un grave préjudice aux membres d'une corporation qui, en ces temps difficiles, a particulièrement besoin de l'appui de nos soldats.

De nos Associations

A l'Association hôtelière du Valais

Le Comité de l'Association hôtelière du Valais a tenu séance le 15 janvier à Sion. Entre autres questions importantes, il s'est occupé spécialement des allégements fiscaux qui ont été demandés au département des finances du canton du Valais. Des démarches ont été faites dans ce sens auprès dudit département par l'Association hôtelière du Valais, d'une part, et par la Société suisse des hôteliers, d'autre part. Les réponses faites à ces démarches n'apportent aucune promesse substantielle, sinon celle que des facilités de paiement seront faites aux entreprises hôtelières en difficulté. Il est particulièrement regrettable qu'il ne soit possible de faire reconnaître les amortissements minima, admis pourtant par tous les manuels d'économie hôtelière et par la plupart des fiscs cantonaux.

Le Comité a décidé d'entreprendre une enquête auprès des membres de l'Association pour connaître:

a) les observations des milieux hôteliers sur leurs rapports avec le fisc cantonal (amortissements, dépenses d'entretien),
b) les impôts de 1939 qui sont encore en souffrance,
c) les possibilités d'emprunts pour couvrir les dettes courantes et les intérêts arriérés.

D'après les résultats de cette enquête, une démarche sera faite auprès du département des finances, démarche dans laquelle on insistera sur les intérêts de retard, sur l'inéquité que représente le fait d'imposer comme bénéfices les impôts payés et sur le traitement spécial auquel devront être soumis les hôtels qui sont restés fermés.

L'Etat du Valais a chargé le Dr Gurtner de faire une enquête et un rapport sur le développement, la situation et l'importance de l'hôtellerie valaisanne et sur ses possibilités d'assainissement.

Au Syndicat des hôteliers de Genève

Le Syndicat des hôteliers de Genève a tenu son assemblée générale annuelle le mardi 16 janvier, sous la présidence de M. F. Cottier. A côté de l'ordre du jour administratif, l'assemblée s'est occupée de la question des caisses de compensation. Aucune décision n'a été prise et ce problème a été renvoyé à une séance qui aura lieu prochainement.

Trafic et Tourisme

Pour l'hôtellerie tessinoise

Au cours de la dernière session du Grand Conseil tessinois, la motion suivante en faveur de l'hôtellerie a été déposée:

« La guerre qui se déroule entre les pays qui sont à la frontière nord de notre patrie a, pour ainsi dire, complètement détourné du canton du Tessin le courant touristique provoqué par l'afflux de compatriotes ou d'étrangers qui, normalement, venaient séjourner dans le canton, et qui lui procuraient ainsi un grand bien-être.

Les stations qui sont de l'autre côté du Gothard bénéficient actuellement de la présence d'hôtes venant des régions frontières et qui cherchent un domicile plus sûr et plus tranquille. En outre, l'autorité militaire a requisitionné de nombreux hôtels dans les principaux centres du lac des Quatre-Cantons, de l'Oberland bernois et du lac Léman, apportant ainsi à l'industrie hôtelière, qui se débat dans une crise terrible, un notable appoint financier.

Quoique le canton du Tessin présente les conditions idéales pour des séjours ou pour des cures et qu'il jouisse de la sécurité et de la tranquillité la plus complète, la situation de son industrie touristique et hôtelière est dans un état de dépression qui ne manquera pas d'avoir des répercussions très graves sur l'économie générale du pays.

Dans ces conditions, les auteurs de la motion invitent le Conseil d'Etat:

1. A favoriser en toute diligence, en collaboration avec les associations touristiques du canton, l'action extraordinaire de propagande qui a fait l'objet d'une précédente motion;
2. de faire des démarches auprès des autorités fédérales compétentes pour que les hôtels du Tessin qui en font la demande soient aussi utilisés par les autorités militaires aux conditions fixées par l'arrêté fédéral. »

La frontière française s'entr'ouvre

Ne nous réjouissons pas trop vite, car il ne s'agit pour le moment que du trafic frontalier, mais exprimons l'espoir que cette initiative ne restera pas isolée et que nous verrons bientôt la frontière française non plus s'entr'ouvrir, mais s'ouvrir peu à peu. On apprend en effet, que les démarches entreprises auprès des autorités compétentes par le Département de justice et police du canton de Genève, ont abouti à la création d'une sorte d'agences consulaires suisses à Annemasse et à Gex. Ces agences permettront aux personnes ayant des parents ou des bien-fonds de l'autre côté de la frontière franco-suisse de la franchir sur présentation d'une simple carte frontalière. Ne pourrait-on pas envisager réciproquement la création de telles agences dans nos régions touristiques et créer ainsi ou faciliter un trafic touristique? Ce serait un premier pas en attendant une simplification plus générale des formalités d'entrée ou de sortie et des mesures de contrôles dans les divers pays d'Europe.

Un voeu

Lors de la dernière assemblée du Conseil communal de Leysin, le nouveau président, M. Widmer, a, dans son allocution d'ouverture, demandé qu'on facilite dans là mesure du possible l'arrivée des étrangers malades en Suisse. La menace d'un arrêt complet de notre tourisme est en effet beaucoup plus grave que le risque d'introduction d'éléments indésirables qui, eux, passent toujours malgré tous les contrôles.

M. B. Roulet, député et chef de la police, est déjà intervenu et insistera encore pour que l'entrée des malades dans notre pays pendant la guerre ne soit pas entravée par trop de rigueur administrative, mais qu'elle soit au contraire encouragée et recommandée par nos agents consulaires et nos légations à l'étranger.

La Compagnie générale de navigation sur le Léman a suspendu son exploitation

La guerre européenne a porté à cette compagnie un coup dur. Sa situation financière était déjà critique du fait d'une longue série d'années déficitaires. Les derniers événements internationaux l'ont forcée à suspendre provisoirement son exploitation.

La C.G.N. s'est adressée au Département fédéral des postes et chemins de fer qui a chargé son office des transports de se mettre en rapport avec les cantons de Vaud, Genève et Valais pour venir en aide à cette entreprise. Celle-ci, au bénéfice d'une concession, doit continuer à assurer les transports, peut-être avec un horaire réduit, mais ne saurait sans autre formalité cesser son exploitation.

Une réorganisation analogue à celle qui fut réalisée sur les lacs de Thoune et de Neuchâtel est en cours.

Espérons que la C.G.N., dont l'utilité est incontestable, pourra reprendre son activité aussitôt les beaux jours du printemps revenus. C'est là certainement le vœu de tous les riverains.

Nécrologie

Madame M. Dénéréaz †

Nous apprenons que Mme M. Dénéréaz vient de mourir à Cannes, à l'âge de 50 ans. M. et Mme Dénéréaz ont été pendant de longues années les directeurs entendus et appréciés des établissements de Lavey-les-Bains. Nous présentons à M. Dénéréaz et à ses enfants l'expression de notre vive sympathie.

Divers

Le tourisme, première victime de la guerre

Le correspondant du Journal de Genève signale que les Anglais s'habituent peu à peu aux mesures de rationnement qui ont été récemment instituées. Il y aura des marchandises en suffisance et seul peut-être le problème du sucre pourra-t-il se poser un jour ou l'autre. Puis, parlant des impôts, il ajoute: « Le chancelier de l'Echiquier peut pour le moment se féliciter du bon vouloir des contribuables, car ils se sont acquittés avec un empressement méritoire de leur « income tax » à l'échéance de janvier. Depuis le début de l'année, ils lui ont versé 50 millions de livres. Mais tous ceux qui, à Londres et dans les autres grandes cités, *comme les hôteliers, logeurs, garagistes, restaurateurs et leurs employés*, ont été privés de leur clientèle éprouvent de plus en plus de difficultés à payer leur taxe municipale. C'est donc bien partout la même chose, dans les pays neutres ou belligérants, les premières professions atteintes au point de vue financier sont celles qui dépendent du tourisme.

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

Auch Ihre kleinsten Wünsche schätzen wir. Bitte verfügen Sie über uns.

Schuster
Teppichhaus St. Gallen Zürich

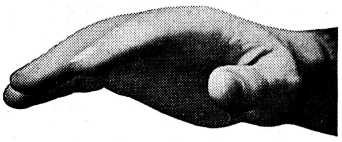
PRIMA
Seifen u. Waschmittel
liefern zu Tagespreisen
Chemische- und Seifenfabrik Stalden, Konolfingen

Darüber sind wir uns doch alle einig
W. Niederhauser
in Zürich
bedient uns seit vielen Jahren mit seinen vorzüglichen
MARKE WNZ
Couverturen jeder Art
Cacao-Blocs, Cacao-Pulver
Vermicelles, Belbon-Streussel
Schokoladen, Schokoladen-Pulver
Praliné-Massen, Mocca-Paste
Marzipan, Persipan
Fondants, Pama-Glasurmassen
Tafel-Schokoladen „Hardturm" - „Avion"
Verlangen Sie meine Preisliste — Eglistrasse 8 / Telephon 39288

Einfach, modern in der Linie, solid im Material, bequem im Sitzen, das sind Horgen-Glarus-Stühle.

HORGEN-GLARUS
A.-G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Horgen

HYGIENISCHE
Bedarfsartikel und Gummiwaren
Spezialmarke „Fromms Act" 5.50; „Neverrip" 4.50 p. Dtz. Preisliste Nr. 10 mit dem Recht auf interessanten Gutschein gratis, verschlossen.
Sanitätsgeschäft P. Hübscher
Seefeldstrasse 4, Zürich 8.


„Winterthur" - Versicherungen gewähren vollkommenen Versicherungsschutz zu vorteilhaften Bedingungen.
Nähere Auskunft über Unfall-, Haftpflicht- und Lebens-Versicherungen kostenlos durch die
„Winterthur"
Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft
Lebensversicherungs-Gesellschaft

Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins geniessen bei Abschluss von Dritt-Haftpflicht- und Unfall-Versicherungen für das Personal besondere Vergünstigungen.

Küchenchef
tüchtiger, solider Mann, der in der Restaurationsküche durchaus erfahren ist und eine ökonomische u. gepflegte Küche führen kann, wird in Jahresstelle
gesucht.
Offerten unter Chiffre K. F. 2374 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

COURVOISIER
COGNAC
THE BRANDY OF NAPOLEON
Agence générale: JEAN HAECKY IMPORTATION S.A., BALE

Die Wiederholung
vervielfacht die Wirkung der Inserate!

. . . aber gewiss,
nur bei Inserenten kaufen!

Für bekanntes Zürcher Geschäft wird ein initiativer
MITARBEITER
gesucht.
Für Herrn oder Dame, die über ein tatkräftiges, aber verträgliches Wesen und liebenswürdige Umgangsformen verfügen, interessante Dauerstellung. Finanzielle Interessenahme erwünscht. Ausführliche Offerten mit Lichtbild erbeten an Chiffre OF 2773 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Wir suchen
in unser Einkaufsbureau per sofort tüchtigen, service- oder küchenkundigen
Sekretär
für Warenbestellungen und Kontrolle, für die Abteilung Stadtküche, Küchenberechnungen, Lagerkontrolle usw. Alter 23—30. Es kommen nur tüchtige, zielbewusste und bestempfohlene Herren in Frage. Handgeschriebene Offerten wolle man bitte richten an BELLEVUE PALACE HOTEL BERN.