Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 49 (1940)
Heft: 44

Heft

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 07.07.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 44
Basel, 31. Oktober 1940

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 44
Bâle, 31 octobre 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

Die rechtliche Grundlage für das Durchhalten der Hotellerie

Zur Verordnung über die rechtl. Schutzmassnahmen

Am 25. Oktober 1940 ist die neue Verordnung über vorübergehende rechtliche Schutzmassnahmen für die Hotel- und die Stickereiindustrie in Kraft getreten.

Von der Erkenntnis ausgehend, dass es im Interesse des ganzen Landes liegt, die Katastrophe zu lindern, die durch den Krieg abermals über das schweizerische Hotelgewerbe hereingebrochen ist, hat der Bundesrat in der genannten Verordnung eine Reihe von Massnahmen dekretiert, die geeignet erscheinen, diesem wichtigen Teil unserer Volkswirtschaft das Durchhalten zu ermöglichen und damit weite Schichten unserer Bevölkerung vor allzu grossen Schäden zu bewahren.

Auf eine juristische Erörterung der neuen Verordnung kann hier verzichtet werden, und zwar um so mehr, als ein Kommentar aus der Feder von Herrn alt Bundesrichter Dr. C. Jaeger in Aussicht steht, der die Kodifizierung der neuen Überbrückungsmassnahmen mit gewohnter Meisterschaft und Sachkenntnis besorgt hat. Die beteiligten Kreise haben allen Grund, diesem hervorragenden Juristen, der gerade auf dem Gebiete des Nachlassvertragsrechts über eine seltene Erfahrung und Anpassungsfähigkeit verfügt, für die neuerdings geleistete grosse Arbeit dankbar zu sein. Hohe Anerkennung gebührt auch Herrn Dr. H. Kuhn, Chef der Justizabteilung des Eidgenössischen Justiz- und Polizeidepartements, der die Verhandlungen der Expertenkommission mit Umsicht und Erfolg zu leiten wusste und für die besondere Ausgestaltung des Notrechts zum Schutze des Hotelgewerbes ein auf reichem Wissen beruhendes Verständnis bewies.

Hinsichtlich der wirtschaftlichen Bedeutung der Notverordnung muss vor allem auf die Bestimmungen über die vorübergehende Bewilligung

einer vom Betriebsergebnis abhängigen Verzinsung

hingewiesen werden, die sich nötigenfalls auf sämtliche Kapitalforderungen erstrecken kann, wodurch in zweckmässiger Weise verhindert werden soll, dass die jetzt schon bestehende Überschuldung der notleidenden Betriebe durch ein Auflaufen neuer Zinsrückstände während des Krieges noch erhöht wird. Von dieser wesentlichen Erleichterung, die an sich kein Novum darstellt, in ihrer Ausdehnung aber die bisherigen gesetzlichen Bestimmungen weit übertrifft, darf selbstverständlich nur Gebrauch gemacht werden, wenn auf Grund einer sorgfältigen Prüfung der Verhältnisse in jedem einzelnen Fall und gestützt auf ein Gutachten der S.H.T.G. glaubhaft erscheint, dass der Eigentümer eines Hotels infolge der Wirtschaftskrise und ihrer Folgen eine vertragsmässige Verzinsung nicht mehr herauswirtschaften kann, dass ferner zur Bezahlung dieser Zinsen auch keine andern verfügbaren Mittel vorhanden sind und, last not least, dass der Betrieb unter normalen Verhältnissen lebensfähig erscheint.

Die variable Verzinsung ist ferner, was übrigens von der Beanspruchung aller in dieser Verordnung vorgesehenen Massnahmen gilt, an die Vorbedingung der persönlichen Würdigkeit des Schuldners geknüpft und kann sich zeitlich auf die Periode seit Beginn des Krieges, d. h. seit 1. September 1939 bis Ende 1941, erstrecken. Gegen allfällige Missbräuche dieser entscheidenden Entlastungsmassnahme sind sorgfältig überlegte, unbedingt erforderliche Sicherungen vorgesehen, die vor allem in einem Ausbau der seit vielen Jahren bestehenden Überwachungsfunktionen gipfeln. Von einer solchen Ausgestaltung der Kontrolle haben die Gläubigervertreter, was jeder Einsichtige verstehen wird, ihre Zustimmung zur Einführung des variablen Zinsfusses in seiner neuen, erweiterten Form anhängig gemacht. Dabei wurde nachdrücklich darauf hingewiesen, dass ähnliche Massnahmen für andere notleidende Wirtschaftszweige schon deshalb nicht in Frage kommen können, weil dort eine wirksame Kontrolle, wie sie durch die Organe der S.H.T.G. ausgeübt werden kann, kaum als möglich erscheint, ganz abgesehen von der Tatsache, dass kein anderes Gewerbe von ähnlicher volkswirtschaftlicher Wichtigkeit durch eine so lange andauernde und so schwere Krise heimgesucht worden ist, wie dies für die schweizerische Hotellerie seit Beginn des Weltkrieges im Jahre 1914 bis auf den heutigen Tag zutrifft.

Für die Verteilung eines allfälligen Betriebsüberschusses an die Gläubiger, deren Zinsansprüche bis Ende 1941 auf den maximalen Satz von 3½% begrenzt worden sind, ist das Rangverhältnis der Hypothekeninhaber massgebend, dergestalt, dass zunächst der erstrangige Gläubiger bis höchstens 3½% befriedigt wird, bevor die nachgehenden Gläubiger an die Reihe kommen. Die Bestimmungen der Verordnung sind im übrigen so klar und eindeutig, dass weitere Ausführungen über dieses Kapitel unterbleiben können.

Andere Massnahmen

Neu und besonders wichtig ist die Bestimmung, wonach auch die privilegierten grundpfandversicherten Steuern durch eine Barabfindung in Höhe von 25 bis 50% der bei Stellung des Begehrens ausstehenden Forderungen saldiert werden können, ein Eingriff in die kantonale Steuerhoheit, der sich, weil wirtschaftlich absolut nötig, nicht umgehen liess. Denn die Steuerforderungen, die in der Mehrzahl der Fälle auf fiktiven Werten erhoben werden, machen zumeist, und zwar namentlich in den Kantonen Bern und Tessin, so erhebliche Beträge aus, dass eine blosse Stundung unvereinbar wäre mit dem Grundsatz, wonach eine neue Verschuldung im Interesse aller Beteiligten verhindert werden muss.

Neben der Abfindung der Steuern und der ausstehenden grundpfandversicherten Kapitalzinsen, soweit letztere nicht von der bis 1. September 1939 rückwirkenden Anwendung des vom Betriebsergebnis abhängigen Zinsfusses erfasst werden, sieht die neue Notverodnung selbstverständlich auch die Durchführung eines Nachlassvertrags mit den Kurrentgläubigern vor, wobei gegenüber der bisherigen Regelung der hauptsächliche Unterschied darin besteht, dass eine Bestätigung ohne Rücksicht auf die Zahl der zustimmenden Gläubiger und auf den Betrag ihrer Forderungen erfolgen kann, wenn die notwendigen sachlichen und persönlichen Voraussetzungen zutreffen und wenn der Nachlassvertrag den Interessen der Allgemeinheit der Gläubiger besser dient als eine Zwangsliquidation.

Das Verfahren

Die Vorschriften über das Verfahren zeichnen sich durch grösstmögliche Elastizität und Einfachheit aus. Die verschiedenen Massnahmen können gesondert oder gesamthaft bewilligt werden, unter Berücksichtigung der individuellen wirtschaftlichen Lage und Leistungsfähigkeit der Betriebe. Von dem sehr begrüssenswerten Verzicht auf jegliche Publizität hat der Gesetzgeber eine Ausnahme nur für den Fall gemacht, dass es der S.H.T.G. bei dem Versuch, ein freiwilliges Arrangement herbeizuführen, nicht gelingt, die einhellige Zustimmung zum Nachlassvertrag der Kurrentgläubiger zu erzielen.

In einem besonderen Kapitel werden die

Erleichterungen für Hotelpächter

geregelt. Die hiefür vorgesehenen Massnahmen sind naturgemäss nicht so umfassend, wie dies bei den mit dem Pfandobjekt verbundenen und verhafteten Hoteleigentümern der Fall ist. Doch steht einem ohne eigenes Verschulden infolge der Wirtschaftskrise notleidend gewordenen Hotelpächter immerhin die Möglichkeit offen, nicht nur eine Stundung, sondern auch einen Nachlass verfallener und bis Ende 1941 laufender Pachtzinsen zu erwirken, wenn keine Aussicht besteht, dass der Pächter nach Ablauf einer allfälligen Stundung die Rückstände voll nachbezahlen kann. Ferner sind zweckentsprechende Schutzbestimmungen gegen eine Exmission, d. h. gegen eine Auflösung des Pachtvertrages bei Verzug des Pächters aufgestellt worden.

Die Bürgen

Einen Fortschritt stellen auch die Schutzbestimmungen über die Stellung jener Bürgen dar, die glaubhaft machen können, dass sie in ihrer wirtschaftlichen Existenz gefährdet wären, wenn sie unter allen Umständen an Stelle des Schuldners für die gestundeten Forderungen oder für die Zinsausfälle aufkommen müssten.

Durchhaltekredite der S.H.T.G.

Es würde zu weit führen, im Rahmen dieser knappen Würdigung das Gesetzeswerk, das 64 Artikel umfasst, im einzelnen zu besprechen. Doch darf hier ein Hinweis auf jene wichtige Bestimmung nicht fehlen, wonach die Vorschüsse, welche die S.H.T.G. unter bestimmten Voraussetzungen für die Aufrechterhaltung des Betriebes oder der Betriebsbereitschaft der unterstützungswürdigen Hotels während der Krisenzeit und für die Abfindung ausstehender Kapitalzinsen und Steuern bewilligen kann, durch ein Pfandrecht sichergestellt werden, das jeder Belastung vorgeht. Dieses Pfandrecht gilt für die Dauer von höchstens fünfzehn Jahren und ist auf den Maximalbetrag von einem Zehntel der im Zeitpunkt der Bewilligung bestehenden grundpfändlichen Kapitalbelastung beschränkt. Wer den Sinn dieser Vorschrift richtig verstehen will, darf nicht ausser acht lassen, dass der Bund durch das Organ der S.H.T.G. gewissermassen an die Stelle der Gläubigerbanken tritt, die sich bei den heutigen Verhältnissen in vielen, wenn nicht in den meisten Fällen ausserstande sehen, ihre Hotelengagements zu vergrössern. Die Hilfe des Bundes bedeutet daher auch einen Schutz der beteiligten Gläubigerkreise, die im Falle einer Zwangsliquidation die notleidenden Pfandobjekte übernehmen, unterhalten und durchhalten müssten, was ohne erhebliche neue Zuschüsse aus eigenen Mitteln nicht denkbar wäre. Es ist deshalb ohne weiteres verständlich, dass sich der Bund im Hinblick auf seine eigene Finanzlage genötigt sah, eine privilegierte Sicherstellung solcher Vorschüsse zu verlangen, die er aus freien Stücken subsidiär übernimmt, um die Notlage überbrücken zu helfen und gleichzeitig vor allem zu bewirken, dass das Hotelgewerbe als ein wesentlicher Faktor der Arbeitsbeschaffung in vielen Gegenden unseres Landes nicht lahmgelegt wird. Die erwähnten Betriebsvorschüsse sind auf Grund der neuen Verordnung durch jährliche Zahlungen binnen höchstens fünfzehn Jahren zu amortisieren, wobei die S.H.T.G. unter Berücksichtigung der Verhältnisse des Schuldners zu bestimmen hat, ob und inwieweit daneben noch eine Verzinsung stattfinden kann und soll.

* * *

Wer die ganze Verordnung vorurteilsfrei würdigt, wird dem Gesetzgeber das Zeugnis nicht versagen können, dass er eine Übergangslösung geschaffen hat, die unabweisbaren wirtschaftlichen Notwendigkeiten und dem Erfordernis der Solidarität entspricht und einen unter den heutigen Verhältnissen möglichst gerechten, tragbaren Ausgleich der Interessen in die Wege leitet.

Die Verordnung über die vorübergehenden rechtlichen Schutzmassnahmen bedarf zu ihrer notwendigen Ergänzung nun noch eines Bundesratsbeschlusses über die finanziellen Hilfsmassnahmen. Dieser Beschluss steht in Aussicht und soll in einem späteren Artikel gewürdigt werden.

Zum Schlusse sei der Erwartung Ausdruck gegeben, dass das Hotelhilfsinstitut des Bundes, das durch den neuen gesetzlichen Erlass mit wichtigen und verantwortungsvollen Aufgaben reichlich betraut worden ist, auf eine aktive, von starkem gegenseitigem Vertrauen getragene Mitarbeit der beteiligten Schuldner- und Gläubigerkreise rechnen darf. Dann wird und muss es gelingen, die weitblickenden Absichten des Gesetzgebers in konkreter Weise durch unermüdliche praktische Arbeit zu verwirklichen und so die Voraussetzungen zu schaffen für eine im gegebenen Zeitpunkt ins Werk zu setzende durchgreifende Sanierungsaktion.

Dr. Franz Seiler, Direktor der SHTG.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: **Die Speisekarte im Zeichen der Kriegswirtschaft — Die Heizungszuschläge für den Winter 1940/41.** Seite 3: **Ab 4. November: 48stündiges Brot — Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen.** Seite 4: **Totentafel — Aus den Verbänden.**

Die Sommersaison 1940

Die anlässlich der letzten Zentralvorstands-Sitzung vorgelegten Berichte über den Verlauf der Sommersaison in den wichtigsten Fremdengebieten bestätigen die dem Zentralbureau aus Mitgliederkreisen zugegangenen Urteile über das Ergebnis der drei Sommermonate Juni, Juli und August. Im Gesamten betrachtet, ist sowohl die Frequenz als das wirtschaftliche Fazit der Hauptreisemonate ein unbefriedigendes. Nachdem nun auch die amtlichen Zahlen über den Fremdenverkehr während dieser Zeit vorliegen, ist es notwendig, an Hand dieses Materials die allzu optimistisch gefärbten Ansichten über den Verlauf der Sommersaison gründlich zu zerstören und das sich nur auf vereinzelte Beobachtungen stützende falsche Bild, welches sich in Presseäusserungen widerspiegelt, entsprechend zu retouchieren. Es ist an und für sich zwar begreiflich, dass sich ein aussenstehender Beobachter durch einen besonders

regen Verkehr an einem schönen Wochenende im Hochsommer verblüffen lässt und schliesslich für sich selbst daraus etwelche Schlüsse über den momentanen Gang des Fremdenverkehrsgeschäftes zieht. Gefährlich aber wird die Sache dann, wenn sich daraus Verallgemeinerungen ergeben, die man zudem noch als wichtig genug erachtet, um sie in Form schöngefärbter Zeitungsnotizen in die Welt hinauszuposaunen. Dadurch wird die öffentliche Meinung unrichtig beeinflusst und ist dann später selbst durch Tatsachen nur schwer von ihrem vorgefassten Urteil abzubringen. Angesichts der Feststellungen der eidg. Fremdenverkehrsstatistik, der die nachfolgenden Angaben über Gästeziffern und Logiernächte entnommen sind, ist es wirklich unverantwortlich, wenn z. B. eine vielverbreitete Hauszeitschrift sogar von einer „überraschend guten Saison" schwatzen kann. Der Zentralvorstand sah sich gerade auf Grund solcher und ähnlicher Falschmeldungen veranlasst, in einer Entschliessung (siehe letzte Nummer der Hotel-Revue) diesen Zeitungsenten entgegenzutreten und die Sommersaison so zu qualifizieren wie sie tatsächlich war, nämlich ungenügend in jeder Hinsicht.

Damit ist nicht gesagt, dass sie nicht noch schlechter hätte ausfallen können, als dies der Fall war, und dass nicht einzelne Lichtblicke den Horizont für Augenblicke etwas aufheiterten. Wir denken da vor allem an die höchst erfreuliche Tatsache, dass der Besuch der Schweizergäste annähernd den letztjährigen Stand beibehielt, dass wegen der Unmöglichkeit, ausländische Badekurorte zu besuchen, unsere schweizerischen Heilquellen vermehrte Beachtung fanden, dass der Ausflugsverkehr an schönen Wochenend-Tagen ein recht lebhafter war und schliesslich der Umsatz an bestimmten Orten dank der freiwilligen Evakuation und des militärischen Lebens auf einem gewissen Niveau gehalten werden konnte. Aber diese wohltuenden Einflüsse blieben leider Einzelerscheinungen oder waren in ihrer Auswirkung zeitlich so beschränkt, dass sie an der stark rückläufigen Bewegung des Fremdenverkehrs nichts änderten und die schwere Einbusse, die das Hotelgewerbe mangels Ausländerverkehr und zufolge stark reduziertem Autotourismus erlitt, nicht im entferntesten aufzuwiegen vermochten.

Bei der nachstehenden Gegenüberstellung der diesjährigen Ergebnisse mit denen des Vorjahres darf zudem nicht übersehen werden, dass schon der Sommer 1939 im Zeichen der Kriegsdrohung und des Ausbruches der Feindseligkeiten stand, welche weitreichenden Ereignisse nach den Darlegungen des eidg. statistischen Amtes den gesamten Fremdenverkehr äusserst hart trafen. Damals schon blieben die Übernachtungen der Schweizer um 12% und diejenigen der Auslandsgäste um 29% gegenüber dem Vorjahre zurück.

Der Monat Juni, als Auftakt zur Sommersaison, war laut Kommentar der eidg. Fremdenverkehrsstatistik durch einen noch nie erreichten Tiefstand des Auslandsverkehrs, aber auch durch einen bedeutenden Rückgang des Binnenverkehrs gekennzeichnet. Die Auslandsübernachtungen sanken von 503000 auf 132000, die Logiernächte der Schweizer von 672000 auf 519000. Trotzdem 30000 Gastbetten weniger zur Verfügung standen, ergab sich nur eine Bettenbesetzung von 16%, also 8% weniger als im nämlichen Monat des Vorjahres.

Noch schärfer akzentuiert war der Einfluss der kriegerischen Ereignisse auf die Hotellerie im Monat Juli. Anstatt 2,25 Millionen Übernachtungen wie im Juli 1939 wurden deren nur 1,25 Millionen gezählt. An der Einbusse von einer Million Übernachtungen waren die Ausländer mit drei Vierteln, die Schweizer mit einem Viertel beteiligt. Wie im Vormonat, blieben auch im Juli in Anbetracht des zu erwartenden Frequenzrückganges eine grössere Zahl von Betrieben geschlossen. Selbst wenn die 43000 Betten in den 550 geschlossenen Gaststätten mitgezählt werden, so ergibt sich für den ersten „Sommerhochsaisonmonat" nur eine mittlere Bettenbesetzung von 21% gegenüber 38% im Juli 1939.

Der Monat August ist in seinem Ablauf deshalb bemerkenswert, weil hier erstmals die Zahl der Schweizer Übernachtungen grösser war als im Vorjahre. Sie stieg um 182000 Übernachtungen auf 1,53 Millionen. Dagegen zeitigte das Auslandsgeschäft ein Manko von rund einer Million Logiernächten. Wenn der Rückgang des gesamten Fremdenverkehrs dank der besseren Inlandsfrequenz absolut und relativ etwas weniger gross war, so ist er immer noch schwerwiegend genug. Wiederum blieb eine grössere Zahl von Betrieben mit 41000 Gastbetten geschlossen. Werden sie bei der durchschnittlichen Bettenbesetzung auch mitberücksichtigt, so war diese mit 28% doch um ein Drittel geringer als im Vorjahre. Der eidg. Statistiker verweist noch speziell auf den Umstand, dass von wenigen Ausnahmen abgesehen, die mittlere Bettenbesetzung in den Fremdengebieten kaum vom Schweizer Durchschnitt abwich und folgert daraus, dass damit in aller Deutlichkeit der abnormale Tiefstand in der Fremdenverkehrsentwicklung illustriert sei. Zieht man das Fazit aus diesem Vierteljahresüberblick, so ergibt sich eine recht betrübliche Bilanz für das Beherbergungsgewerbe. Die Zahlen zeigen mit aller Deutlichkeit, dass der lebhafte Verkehr in der kurzen Schönwetterperiode im August nur eine Scheinkonjunktur auslöste, die das Sommergeschäft, im ganzen betrachtet, nicht entscheidend zu beeinflussen vermochte. Eine Schwalbe macht eben noch keinen Sommer und einige Wochen intensiveren Reiseverkehrs sind für eine ganze Saison nicht entscheidend. Wem im übrigen diese Angaben nicht genügen, der kann aus dem Betriebsergebnis von typischen Touristenbahnen die nötigen Schlüsse ziehen.

Die Kriegseinwirkungen, deren sichtbarster touristischer Ausdruck das Versiegen des ausländischen Touristenstromes ist, haben neben der Hotellerie vor allem die Bergbahnen schwer in Mitleidenschaft gezogen. Wie die Statistik zeigt, hat bereits das Jahr 1939 den vom Fremdenverkehr abhängigen Bahnen einen bedeutenden Einnahmenausfall gebracht. Die Betriebseinnahmen von 26 bedeutenden Bergbahnen gingen von 11,6 Millionen Franken im Jahre 1938 auf 9,6 Millionen Franken im Jahre 1939 zurück, was einem Ausfall von 17,37% entspricht. Dabei muss man sich vor Augen halten, dass das Vergleichsjahr 1938 den Stempel einer rückläufigen Konjunktur trug und weniger Einnahmen brachte als das Jahr 1937. Wie weit wir damals schon von den „fetten" Jahren vor der Weltwirtschaftskrise 1931/32 entfernt waren, geht daraus hervor, dass das Betriebsergebnis des vergangenen Jahres bereits 45.54% hinter jenem des Jahres 1929 blieb.

Das begonnene Jahr 1940 wird sich für die eigentlichen Touristenbahnen noch verheerender auswirken. Wir haben die Betriebsergebnisse Januar-August von 14 repräsentativen Bergbahnen verglichen, worin sich u. a. folgende Unternehmungen befanden: Jungfraubahn, Wengernalpbahn, Berner-Oberland-Bahnen, Visp-Zermatt, Furka-Oberalp, Chur-Arosa, Lugano-San Salvatore usw. Diese 14 Bergbahnen vereinnahmten in den Monaten Januar-August 1940 noch 2,8 Millionen Franken gegen 4,3 Millionen in der Vergleichsperiode des Vorjahres, was einem Rückgang von nochmals 34,18% entspricht. Im Vergleich zu 1929 haben einzelne Bergbahnen bis zu ¾ ihres Verkehrs eingebüsst. Es braucht wohl keines weiteren Beweises, um darzutun, wie sehr die Touristenbahnen von der ausländischen Kundschaft abhängen.

Dabei darf nicht ausser acht gelassen werden, dass die frequenzmässige Erfassung des Reiseverkehrs noch wenig über dessen wirtschaftliche Auswirkung besagt. Der wirtschaftliche Ertrag der Sommersaison blieb sogar noch hinter der Frequenz zurück. Die Hotellerie war durchwegs einem sehr starken Preisdruck ausgesetzt, der die ertragsmässige Situation der Hotels erheblich benachteiligte und der umso empfindlicher in Erscheinung trat, als die Einstandspreise für betriebswichtige Waren von Monat zu Monat teurer wurden, ohne dass auf der Einnahmenseite eine Anpassung möglich gewesen wäre. Viele Schweizergäste glaubten sich berechtigt, einen Ferienaufenthalt von Preiskonzessionen abhängig machen zu können, während man auf anderen Gebieten des täglichen Lebens die eingetretenen Teuerungen als unvermeidliche Kriegsfolgen stillschweigend in Kauf nahm. Es wurde vielfach übersehen, dass die Hotellerie bereits dadurch ein beträchtliches Preisentgegenkommen bot, indem trotz verteuerter Waren die Hotelpreise des Vorjahres unverändert beibehalten wurden.

Wenn das schwache Sommerergebnis an dieser Stelle noch einmal mit aller Deutlichkeit dargelegt wurde, so nicht etwa aus Lust an Schwarzmalerei, sondern nur, um die übertriebenen Meinungen vom „Erfolg" der diesjährigen Sommersaison zu berichtigen.

Die Speisekarte im Zeichen der Kriegswirtschaft

In unserer Ausgabe vom 3. Oktober (Nr. 40) veröffentlichten wir an erster Stelle den Aufruf des eidg. Kriegsernährungsamtes, der für grösste Zurückhaltung im Verbrauch rationierter Lebensmittel plädiert. Erfreulicherweise hat dieser Appell ein sehr lebhaftes Echo in unserem Leserkreis ausgelöst und brachte uns eine Reihe von Zuschriften ein. Wie dringend notwendig, ja wie zwingend die konsequente Anpassung an die jetzige Versorgungslage ist, machen die seither erlassenen weiteren Rationierungsmassnahmen augenscheinlich. Wir bringen nachstehend eine knappe Auswahl aus den uns in liebenswürdiger Weise zugestellten Meinungsäusserungen zum Abdruck, in der Annahme, dass sie auch für einen weiteren Leserkreis von Interesse sind und um damit auch zu bekunden, dass die Hotellerie die Zeichen der Zeit verstanden hat und ihrerseits alle Möglichkeiten in Erwägung zieht, um den kriegswirtschaftlichen Erfordernissen in ihrem Wirkungskreis Nachachtung zu verschaffen. Gleichzeitig verweisen wir auf die im französischen Teil bekanntgegebenen Ratschläge welscher Mitglieder zum gleichen Thema:

Anpassung an die Kriegswirtschaft

Inmitten eines vom Kriege heimgesuchten Europa ist unserm Land so manche Härte und Prüfung bis heute erspart geblieben. Nach den ersten nervenzerrüttenden Ereignissen hat sich in manchen Kreisen wieder Sorglosigkeit breitgemacht. Noch gibt es Bürger und Bürgerinnen, welche unbekümmert um die wirtschaftlichen Aussichten unseres Landes ihre gewohnten Ansprüche stellen an alle Bequemlichkeiten des Lebens und an alle Genüsse leiblichen Wohlbehagens. Nur zu leicht ist der Gastwirt versucht, dem Wunsche seines Gastes nach Möglichkeit Rechnung zu tragen und den Ruf des Hauses auf alter Höhe zu halten — mit den alten Gewohnheiten. Wenn aber unsere Hotellerie und das ganze Gastwirtschaftsgewerbe nicht Gefahr laufen will, in absehbarer Zeit auch auf die bescheidensten Vorzüge seiner Speisekarte auf selbstgewählter Grundlage verzichten zu wollen, dann ist eine Anpassung an die vorsorglichen Massnahmen des Kriegswirtschaftsamtes zwingende Pflicht jedes Einzelnen, ob Prinzipal oder Angestellter. Die immer weitergreifenden Rationierungen der Lebensmittel reden bereits eine deutliche Sprache

War es vordem Brauch, nebst einer spaltenlangen Speisekarte auch noch Spezialkarten zu führen und dann obendrein noch jedem verwöhnten Gaumen mit Sonderleistungen aufzuwarten, welche der Wirt wohl oder übel auf sich nahm, um dem Gast damit seine Aufmerksamkeit zu bezeugen, so muss heute der Gast sich mit dem Vorhandenen begnügen können, nicht weil es dem Restaurateur, dem Hotelier oder Wirt am guten Willen fehlt, sondern weil es ein Gebot der Zeit ist, auf der ganzen Linie sich jene Einschränkungen aufzuerlegen, welche im Interesse des Landes notwendig sind. Darunter fallen vor allem die rationierten Lebensmittel und die diversen Brennstoffe.

Es genügt nicht, dass wir bisher zusätzlich verwendete Waren einsparen und dabei uns glücklich fühlen, doch das „Normale" verbrauchen zu können. Wir müssen vom Notwendigen selbst einen Abstrich machen. Nur auf diesem Wege ist es möglich, volkswirtschaftlich betrachtet, unsere Selbstversorgung und den zusätzlichen Import wesentlich zu „verlängern", d. h. die Verbrauchsspanne zeitlich auszudehnen. Das ist vor allen Dingen notwendig, weil bereits von den vorhandenen Reserven geschöpft wird. Darum müssen sich Speisekarten und Menus mehr als sonst den Verhältnissen anpassen. Wir müssen in vollem Umfang auf den Markt Rücksicht nehmen. Die Verwendung jener Lebensmittel, welche der Rationierung verfallen sind, muss möglichst gedrosselt werden, um den Verbrauch merklich einzuschränken. Das betrifft vor allem Teigwaren, Zucker, Öle, Fette, Rahm und Butter. Inwieweit der Verbrauch dieser Waren im Restaurant selbst (Service, Buffet) kontrolliert und eingeschränkt werden kann, ist in der „Hotel-Revue" und durch die Erlasse des Kriegswirtschaftsamtes bereits dargelegt worden. Aber weit mehr noch muss die Küche das ihrige tun, um diesen dringlichen Anordnungen in vollem Umfange entsprechen zu können. Aber es sei vorweg bemerkt, dass wir darunter nicht jene Einsparungen verstehen, wie sie in norma en Zeiten in der verhängnisvollen Preisdrückerei und „Billigkeit" gesucht wurden, sondern in einer möglichst zweckmässigen Anwendung und Verwendung aller zur Verfügung stehenden Waren und Güter. Man kann eine sparsame Küche betreiben, indem man die Suppen nur mit Wasser kocht, indem man die Gemüse lediglich in Salzwasser siedet und dann serviert. Man kann heute auch Teigwaren, Reis und Dörrerbsen, Bohnen aus Büchsen und Spätzli servieren, um Kartoffeln zu sparen und den Rosenkohl zu schonen. Das erstere halten wir für verfehlt und das zweite für sinnlos. Denn gerade das muss mit einer überlegten Sparsamkeit vermieden werden. Wir müssen alle saisonmässigen Produkte in erster Linie verbrauchen, um die lagerfähigen Sorten, die Konserven und Dörrgemüse für noch schwerere Zeiten und noch grössere Verknappungen zurückzustellen.

Alle lagerfähigen Lebensmittel, seien es Konserven, Lagerobst, Wintergemüse, Fette, Öle usw., bilden die sehr notwendige Reserve für unsere Landesversorgung. Wer ohne Grund und aus Gewohnheit von diesen Reserven zehrt, schadet dem Lande. Ein besonders wichtiges Produkt ist das Öl. Auch die tierischen Fette sind nicht mehr unbeschränkt erhältlich. Jetzt müssen auch die Fleischspeisen sich weitgehend der Marktlage anpassen. Man soll sich dabei vergegenwärtigen, dass die kleinste Einsparung am einzelnen Ort, hunderttausendfach vermehrt, grosse Mengen ergibt. So ist es ein dringendes Gebot, Öl nur noch dort zu verwenden, wo die Verwendung eines Fettes ausgeschlossen ist, so bei den Salaten. Hier kann nur die Zubereitung einer Salatsauce helfen, welche mit einer 40prozentigen Öleinsparung verbunden ist. Selbst die Verwendung von Butter muss sich auf jene Gerichte beschränken, welche ohne Butter undenkbar sind. Mit Butter zu braten oder zu backen ist unzeitgemässer Luxus. Das Abschmälzen muss genügen. Für das Backen im schwimmenden Fett müssen tierische Fette verwendet werden, wobei die besseren Sorten und Mischungen geschont bleiben sollten. Für Fischfrituren eignen sich geklärte, bereits gebrauchte Fette. Man sollte dem Abfetten besondere Aufmerksamkeit schenken. Verbrannte Fette sollten nicht mit denjenigen von Fleischbrühen und Saucen vermengt werden. So lässt sich von den letzteren Abschaumfetten immer noch ein gutes Bratfett herstellen, wenn man dasselbe mit dem vom Fleisch gewonnenen rohen Fett klärt. Dadurch lassen sich grosse Mengen Fett gewinnen, das überall dort zu gebrauchen ist, wo gute, reine Fette nicht dringend erforderlich sind. Wenn man überall am rechten Ort spart, so muss das nicht auf Kosten einer guten Küche geschehen, wenigstens nicht so, dass man von einer schlechten Küche sprechen kann.

Das Parieren des rohen Fleisches ist für jede grössere und kleine Küche zwingende Pflicht. Die rohen Fettabfälle ermöglichen eine rationelle Ausnützung vorhandener, gebrauchter Fette, wie bereits oben erwähnt. Aber auch rohe und gekochte Fleischabfälle gehören, sofern sie einwandfrei sind, nicht mehr in den Grand jus. Man muss einem guten und wirtschaftlich denkenden Koch bestimmt nicht sagen, was er alles von diesen Abfällen machen kann. Man wird auch nicht darum herum kommen, zeitweise auf gewisse Fleischsorten verzichten zu müssen. Ersatz für Speck bildet gesalzenes, gepökeltes Rindfleisch. Hammelschlegel lässt sich ausgezeichnet beizen und wie Rehbraten zubereiten. Kuhfleisch wird als Sauerbraten auch zu Ehren kommen, ebenso Rindspfeffer für Schweinspfeffer usw.

Das zweckmässige Auskochen von Knochen und Gemüseabfällen, letztere gut gereinigt und erlesen, ist eine Grundbedingung voller Ausnützung der Rohstoffe. Diese Brühen brauchen wir dringend, weil das Rösten der Suppenmehle und Einlagen in den meisten Fällen aus zeitbedingten Rücksichten bezüglich der Fettknappheit unterbleiben muss. Das trockene Abrösten muss genügen. Dafür gebe man einen Drittel der bisher verwendeten Butter in die fertige Suppe, und sie wird nicht weniger schmackhaft sein.

Gemüse sind ausgezeichnete Nahrung. Wenn man Gemüse nicht mehr mit Butter dämpfen kann, dann binde man sie leicht, je nach der Art des Gemüses, um sie schmackhafter zu machen. Hingegen ist gerade jetzt auch das Kochen in reichlich Wasser verwerflich. Wir müssen auch wirtschaftlich haushalten mit den Nährstoffen, die in allen Speisen vorhanden sind und in den Brühen. Nicht die grossen Mengen ausgekochter Gemüse usw. nähren uns, sondern die darin enthaltenen Nährstoffe. Wenn wir zuviel Flüssigkeit zusetzen, dann brauchen wir zum Binden auch mehr Fett und Mehl; auch das ist falsch. Gerade hier ist darauf zu verweisen, wie enorm wichtig es ist, in der Abschätzung benötigter Mengen sich zu üben. Es kann nicht gleichgültig sein, ob man einige Liter Suppe, Sauce oder Gemüse zuviel oder zu wenig kocht, weil sich zwangsläufig alle Zutaten, die Kochzeit und alles, was dazu gehört, unwirtschaftlich vermehren, wobei die Ausnahme die Regel bestätige.

Wir müssen der kriegswirtschaftlich bedingten Küche mancherlei Konzessionen machen und auf Liebgewordenes verzichten. Die vielbesungenen Gemüsebouquets, welche bisher eine gediegene Fleischplatte, oft nur zur Zierde, umrahmten, werden verschwinden. Man serviere nicht mehr als zwei Gemüse nebst Kartoffeln. Damit ist es möglich, mit den beschränkten Gemüsesorten mehr Abwechslung zu halten im Wochenprogramm. Wenn man am Sonntag Spargelspitzen, Rosenkohl, Bohnen, Tomaten und Pommes frites serviert hat und am Montag Blumenkohl, Karotten, Krautköpfchen, so wird am dritten oder vierten Wochentag das Repertoire der Gemüseauswahl erschöpft sein. Und der Gast wird immer nur das essen, was ihm beliebt. Heute sind die Speisen da, um verzehrt zu werden, und selbst eine beschränkte Wahl auf derselben Platte wird an sich keine Verschlechterung der Qualität bedeuten.

Es wird auch notwendig werden, Kurse für fleischlose Küche durchzuführen oder doch in den Fachschriften geeignete Vorschläge bekannt zu machen. Bei der Zubereitung von Vorspeisen muss jetzt in vermehrtem Masse die Rohkost zur Anwendung kommen. Sie ist gesund und billig. Die Verabreichung der verschiedensten Menus sollte nur noch unter Berücksichtigung der kriegswirtschaftlich bedingten Verhältnisse erfolgen. Wäre die Einsetzung einer Kommission von Fachleuten zur Bearbeitung eines vierzehntägigen oder monatlichen Bulletins nicht das Gegebene und ein für alle Teile nützliches Instrument?

Von grösster Bedeutung sind die Rückwirkungen der Menugestaltung auf den Brennstoffverbrauch in der Küche. Es sollte möglich sein, den Herd an bestimmten Tagen (je nach Menu und Karte) erst 2—3 Stunden später als üblich in Betrieb zu setzen. Ebenso ist eine volle Ausnützung vorhandener Energie und Wärme dadurch anzustreben, dass am einen Tag Gerichte mit langen, anderntags solche mit kurzen Kochzeiten bevorzugt werden. Die grössten Hindernisse gegen die Durchführung solcher radikaler Umstellungen bilden in der Regel die Gewohnheiten des Gastes und die traditionelle Splendidität des Gastwirtes. Doch ist es sicher klug, wir befassen uns rechtzeitig und mit dem notwendigen Ernst mit diesen Fragen, bevor die Zeit uns zu viel härterem Verzicht zwingt.

Willy Brenneisen, Küchenchef, Zürich.

Die Heizungszuschläge für den Winter 1940/41

Nachdem die Eidg. Preiskontrollstelle sich nunmehr mit den Vorschlägen des S.H.V. betreffend die Erhebung von Heizungszuschlägen in den Hotels garnis einverstanden erklärt hat, veröffentlichen wir nachstehend nochmals die in dieser Sache für den Winter 1940/41 getroffenen Beschlüsse und bitten die Sektionen und Mitglieder des S.H.V. um deren Kenntnisnahme, da keine direkte Mitteilung durch Zirkular mehr erfolgt.

Heizungszuschläge:

Fr. –.75 für Häuser mit einem Minimalpensionspreis von Fr. 9.— und darunter, sowie Hotels garnis mit einem Minimalzimmerpreis von Fr. 3.50 und darunter;

Fr. 1.— für Häuser mit einem Minimalpensionspreis von über Fr. 9.— bis inklusive Fr. 13.—, sowie Hotels garnis mit einem Zimmerminimalpreis von über Fr. 3.50 bis inklusive Fr. 5.—;

Fr. 1.25 für Häuser mit einem Minimalpensionspreis von über Fr. 13.— bis inklusive Fr. 16.—, sowie Hotels garnis mit einem Zimmerminimalpreis von über Fr. 5.— bis inklusive Fr. 7.—;

Fr. 1.50 für Häuser mit einem Minimalpensionspreis von über Fr. 16.—, sowie Hotels garnis mit einem Zimmerminimalpreis von über Fr. 7.—;

Fr. –.50 einheitlicher Heizungszuschlag für Geschäftsreisende in allen Hotelkategorien, soweit bis jetzt nicht bereits ein höherer Zuschlag berechnet wurde. Im letzteren Falle kann er beibehalten werden.

Obige Ansätze sind gleichzeitig als Minimal- und Maximalzuschläge zu betrachten, d. h. sie dürfen weder unterboten noch überschritten werden. Für Kinder sind jedoch die der Altersstufe entsprechenden Rabatte laut Minimalregulativ gestattet.

Bisherige Pauschalpreise sind um obige Heizungszuschläge zu erhöhen, d. h. der Pauschalpreis ist inkl. Heizung zu offerieren.

Noch nicht geregelt ist zurzeit die Frage des Heizungszuschlages für Militärpersonen. Voraussichtlich wird der Beschluss hierüber in der nächsten Nummer bekanntgegeben werden können.

Zentralbureau S.H.V.

Einsparungen im Verpflegungsbedarf

Sie stellen die Frage, welche Massnahmen bisher zur Einsparung rationierter Lebensmittel angewendet wurden und was für weitere Massnahmen für die Zukunft in Aussicht zu nehmen seien. Ich glaube, diese Fragen sollten sich nicht nur auf die rationierten Waren beziehen, sondern auf den ganzen Verpflegungsbedarf.

Da ist zu sagen, dass seit Kriegsausbruch auf rationierten Waren gespart wurde, um von den zugeteilten Mengen möglichst die Reserven zu mehren. Somit besteht das Bestreben, mit weniger Warenaufwand durchzukommen. Betrachtungen zeigen jedoch, dass nicht durchwegs mit dem richtigen Verständnis vorgegangen wird. Daher müssen wir versuchen, für die Zukunft Mittel und Wege zu finden, um den Verbrauch einzudämmen, ohne die Vielseitigkeit des Gebotenen allzu stark einschränken zu müssen.

Bei diesem Problem stehen vor allem zwei Produkte im Vordergrund, nämlich die Fettstoffe und alle Getreidesorten. Bei beiden besteht Knappheit durch Einfuhrschwierigkeiten. Bei den Fettstoffen sind erhebliche Einsparungen gemacht worden durch Einschränkung des Ölverbrauches für Salat- und andere Saucen, durch bessere Verwendung und Behandlung der Frituren und durch sparsames Haushalten.

Eine weitere starke Verbrauchsdrosselung kann erfolgen, wenn die Verwendung von Frituren und das Zubereiten von sämtlichen Ölsaucen, wie Mayonnaisen, Sauce-Tartare, Remouladen u. dgl. sowie Buttersaucen, wie Hollandaisen usw. überhaupt unterlassen wird.

An Getreideprodukten kann ebenfalls gespart werden: erstens durch ein radikales Verbot der Herstellung und des Verkaufs jeden Kleinbrotes. Die Arbeitsfrage, die von den städtischen Grossbäckereien beim ersten Versuch, altes Kleinbrot in den Verkauf zu bringen, vorgebracht worden ist, ist nach Aussage von erfahrenen Bäckermeistern nicht ausschlaggebend, sondern die Einsparung, die erzielt werden muss. Wenn wir nur altes Vollbrot servieren und für die empfindlicheren Magen das Vollbrot als Toast geben, sollte für alle Ansprüche gesorgt werden können.

Dann sollte für den ganzen Spätherbst eine Einsparung an Teigwaren angestrebt werden, was bei einiger Phantasie beim Festlegen der Speisezettel möglich sein sollte. Ohne Teigwaren kommen wir nicht aus, aber wir verwenden sie vielfach, ohne zu bedenken, dass ein Kartoffelgericht, schmackhaft zubereitet, oder ein vermehrtes Gemüse einen vollwertigeren Ersatz bedeutet. Mit den genannten Einschränkungen und wenn nötig Rationierung der Fettstoffe und Getreideprodukte liesse sich viel erreichen.

Ähnlich liegt die Zuckerfrage. Das Schreiben des Kriegsernährungsamtes an den S.H.V. (publiziert in Nr. 40 der Hotel-Revue) äussert sich in trefflicher Weise über die Probleme und mahnt zum Auf- und Nachsehen in der Verpflegung. Was über die Zuckerverwendung gesagt wird, stimmt. Es gibt eine grosse Zahl Hotels und Gastwirtschaften, die zu viel Zucker abgeben. Eine Verfügung, nur drei Stück Zucker pro Portion simple abzugeben, erscheint möglich.

Wenn wir nun einen Blick auf die Speisekarten und Menus werfen, wie sie bis heute noch bestanden haben, müssen wir zugeben, dass auch hier grosse Einschränkungen möglich sind. Reduzieren wir die Auswahl der Speisen, reduzieren wir dadurch die Mise en place und dadurch den Warenverbrauch. Hier wäre vorzusehen, dass in jedem Betrieb maximal zwei Menus offeriert werden dürfen, wobei für beide Menus die gleichen Suppen und nur eine süsse Speise offeriert werden darf. Die Speisekarte müsste einen gewissen Umfang, je nach Rang und Grösse des Betriebes, haben. Aber auch hier sollten zwei bis drei Vorspeisen, zwei Suppen, ein Fischgericht und ein Vorgericht, zwei bis drei Fleischgerichte, zwei Gemüsegerichte, zwei Salate und zwei Entremets genügen. Das ergibt eine Reichhaltigkeit, die jedermann zu befriedigen vermag und die dennoch mithilft, den Weg zu weiteren Einsparungen vorzubereiten.

Was wir entwickeln müssen, ist die vielgestaltige Zubereitung von unseren Suppen, in denen alle Gemüse und sonstigen Reste, wenn möglich mit etwas Fleischbrühe, verwendet werden und die eine kräftige Grundlage für eine Mahlzeit bilden und für bessere Verwertung von Resten sorgen.

Mit diesen einfachen Mitteln müssen wir dem Problem beizukommen suchen, und der Grundsatz muss sein: Mit vermehrter Arbeit und mit weniger Ware muss eine nahrhafte und abwechslungsreiche Küche gemacht werden. So werden wir zum Wohle unserer Mitbürger und zur Versorgung des Landes in diesen schweren Zeiten beitragen.

Primus Bon, Zürich.

Einnahmen und Ausgaben ausgleichen

Seit dem Ausbruch des zweiten Weltkrieges, insbesondere jedoch während den letzten sechs Monaten, sind die Gestehungskosten im gesamten schweizerischen Gastwirtschaftswesen um ein wesentliches gestiegen.

Wir haben anlässlich der letzten Delegiertenversammlung von den sehr interessanten statistischen Ausführungen der wirtschaftlichen Beratungsstelle über die Preiserhöhungen Kenntnis genommen, soweit sie uns im Detail nicht selber schon aus der Praxis bekannt waren. Anderseits hat die Delegiertenversammlung unerwarteterweise darauf verzichtet, die bereits tiefen Hotelpreise zu erhöhen. Welche Folgerungen ergeben sich daraus für die Hotellerie? Schlussendlich soll und muss es unsere vornehmste Pflicht sein, soweit wie möglich unseren Verpflichtungen nachzukommen, nicht zuletzt auch gegenüber unserem Personal. Deswegen ist vorerst eine Vereinfachung und Anpassung an die täglich schwieriger werdende Situation Existenzbedingung geworden. Die Frequenz fehlt zum grössten Teil durch die Unterbindung des internationalen Reiseverkehrs. Sicher wird der nationale Reiseverkehr, d. h. das einheimische Publikum, da und dort gewisse Lücken füllen können. Mit dem allein ist jedoch unsere Hotellerie noch nicht zu retten. Also behelfen wir uns im Moment mit dem, was möglich ist. Schauen wir uns etwas um, wo und wie

(Fortsetzung auf Seite 4)

Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen

Ab 4. November: 48stündiges Brot

Das eidg. Kriegsernährungsamt hat folgende Verfügung II vom 23. Oktober 1940 über das Verbot des Verkaufes von frischem Brot erlassen:

Art. 1. Backwaren, mit Ausnahme der in Art. 2 und 3 bezeichneten Erzeugnisse, dürfen frühestens am zweitnächsten Tage nach ihrer Herstellung in den Verkehr, zum Verkauf oder überhaupt zur Abgabe gelangen.

Jede Massnahme, die ein Frischhalten oder Auffrischen dieser Backwaren nach dem Verlassen des Ofens bezweckt, ist untersagt.

Diese Bestimmungen gelten auch für Backwaren, die gewerbsmässig aus von Kunden gelieferten Mehl, sowie durch Hotels, Wirtschafts-, Anstalts- und ähnliche Betriebe hergestellt werden.

Art. 2. Am Tage nach ihrer Herstellung dürfen folgende Erzeugnisse verkauft werden:

a) Kleingebäck von weniger als 100 Gramm Gewicht;

b) mit Sauerteig oder Presshefe hergestellte Backwaren, sofern bei dem zu ihrer Erzeugung gebrauchten Teig auf den Liter Vollmilch wenigstens 200 Gramm Butter oder Fett und wenigstens zwei Eier verwendet werden (Nussgipfel, Heferinge, Streuselkuchen, Gugelhopf, Weggen, Zöpfe usw.). In 100 Gramm fertiger Backware müssen somit wenigstens 33 Gramm Vollmilch, 6 Gramm Butter oder Fett und 3 Gramm Ei nachgewiesen werden können.

Art. 3. In frischem Zustande dürfen die hiernach abschliessend aufgezählten Erzeugnisse verkauft werden:

a) Alle unter Verwendung von Backpulver und Triebsalz, sowie ohne Triebmittel hergestellten Patisseriewaren;

b) Kuchen mit Belag oder Füllung (Früchte, Käse, Eier, Rahm, Zwiebeln, Nüsse usw.), in bisher üblicher Zusammensetzung, Form und Aufmachung.

Art. 4. Die gewerbsmässige Herstellung der in Art. 1 und 2 erwähnten Backwaren ist an Werktagen von 15—02 Uhr und an Sonn- und Feiertagen überhaupt verboten. Dieses Verbot gilt auch für Hotels, Wirtschafts-, Anstalts- und ähnliche Betriebe. Indessen darf am Freitag, Samstag und am Vorabend eines Feiertages bis 18 Uhr gearbeitet werden.

Vorbehalten bleiben die Bestimmungen der Verfügung Nr. 6 des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements vom 5. September 1940 über einschränkende Massnahmen für die Verwendung von festen und flüssigen Kraft- und Brennstoffen, sowie von Gas und elektrischer Energie.

Art. 5. Die an einem Tage hergestellten Backwaren müssen von den am Vortage un diese wieder von den früher erzeugten, sichtbar getrennt aufbewahrt werden.

In den Verkaufslokalen dürfen nur Backwaren ausgestellt oder überhaupt aufbewahrt werden, welche im Rahmen der Bestimmungen der Art. 1—3 am betreffenden Tage zum Verkauf freigegeben sind.

Vorweg sind stets die ältesten Backwaren in Verkehr zu bringen.

Art. 6. Die Gemeinden sind gehalten, denjenigen Bäckern, welche nicht genügende Räumlichkeiten zur Aufbewahrung des Brotes beschaffen oder erstellen können, geeignete Lokale gegen mässige Entschädigung anzuweisen.

Art. 7. An Filialbetriebe und Verkaufsdepots dürfen die in Art. 1 erwähnten Backwaren schon am Tage nach ihrer Herstellung, und die in Art. 2 genannten schon am Tage der Herstellung geliefert werden, sofern diese Belieferung erst nach Ladenschluss der Filiale oder des Verkaufsdepots erfolgt.

Art. 8. In Hotels, Wirtschafts-, Anstalts- und ähnlichen Betrieben dürfen keine Backwaren verabfolgt werden, die den Bestimmungen dieser Verfügung nicht entsprechen.

Art. 9. Abgabe und Verwendung von Backwaren zu Futterzwecken sind verboten.

Art. 10. Wer gewerbsmässig Backwaren herstellt, ist verpflichtet, eine Kontrolle zu führen, in welcher angegeben sein muss, an welchem Tag und zu welcher Stunde gebacken, welche Mehlmenge verarbeitet wurde und wieviel und was für Backwaren erzeugt wurden. Die Angaben sind für Grossbrot, Kleinbrot und anderes Hefegebäck getrennt zu machen.

Art. 11. Wer gewerbsmässig Backwaren herstellt oder verkauft, hat den Überwachungsorganen, die sich als solche ausweisen, unbeschränkten Zutritt in seine Geschäftsräume zu gewähren, jede für die Durchführung der Kontrolle nötige Auskunft zu erteilen und die erforderlichen Belege vorzuweisen.

Art. 12. Widerhandlungen gegen diese Verfügung werden gemäss den Bestimmungen des Bundesratsbeschlusses vom 19. September 1939 bzw. 15. März 1940 über die Verarbeitung von Weizen, Roggen und Dinkel und über die Verwendung der Mahlprodukte verfolgt und beurteilt.

Art. 13. Die kantonalen Kriegswirtschaftsämter sorgen für eine wirksame Überwachung der Durchführung vorstehender Bestimmungen.

Art. 14. Diese Verfügung tritt am 4. November 1940 in Kraft.

Die Sektion für Getreideversorgung des eidgenössischen Kriegsernährungsamtes ist mit ihrem Vollzug beauftragt.

Die Verfügung vom 27. Juni 1940 über das Verbot des Verkaufes von frischem Brot ist aufgehoben.

Richtpreise für Dörrobst

Die Sektion für Kartoffeln, Obst und Alkohol des Eidg. Kriegsernährungsamtes hat im Einvernehmen mit der Eidg. Preiskontrollstelle folgende Richtpreise für Dörrobst festgesetzt (23. Oktober 1940):

	Produzentenpreise je kg	Detailverkaufspreise je kg
Gedörrte Birnen:	Fr.	Fr.
Qualität A Spezialbirnen	1.70—2.00	2.20—2.60
Qualität B Mittelbirnen	1.40—1.60	1.80—2.10
Qualität C Theilersbirnen und dergleichen	1.20—1.35	1.60—2.10
Delikatessdörrbirnen	(nach freier Preisgestaltung)	
Apfelschnitze:		
Süsse, ungeschälte Apfelschnitze, ohne Kernhaus, Fliege u. Stiel	1.40—1.70	1.80—2.20
Saure Apfelschnitze, sauber geschält, ohne Kernhaus, Fliege und Stiel, helle Ware	1.80—2.20	2.40—2.90
Andere	1.40—1.70	1.80—2.20

Ausschussware entsprechend billiger.

Diese Richtpreise finden nicht Anwendung für Apfelringe und weisse Apfelschnitze.

Trocken-Kartoffeln

Nachdem von 16 Hoteliers, Wirten und Küchenchefs, Mitglieder des Cercle des chefs de cuisine Berne, seit mehreren Wochen Versuche mit Trocken-Kartoffeln vorgenommen worden waren, welche bezweckten, festzustellen, wieweit sich diese neue Konserve für die Hotel- und Restaurantküche eigne, hat am 14. Oktober eine Koch- und Degustations-Demonstration stattgefunden. Dieselbe war von Herrn Dir. E. Schwarz, Präsident der Kartoffelkommission des Eidg. Kriegsernährungsamtes, vorbereitet worden. Es waren zu dieser Veranstaltung eingeladen worden: Das Eidg. Kriegsernährungsamt und interessierte Sektionen, das Eidg. Oberkriegskommissariat, Vertreter des Oberfeldarztes, des Eidg. Gesundheitsamtes, der Eidg. Versuchsanstalten, die Gruppe für Trockenkonservierung, die Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweiz. Landwirtschaft, der Schweizer Hotelier-Verein, der Schweiz. Wirteverein, der Schweiz. Kochverband, der V. O. L. G., der V. S. K. und A. C. V. Basel, beauftragte Frauengruppen Bern, der Cercle des chefs de cuisine u. a.

Nachdem schon früher in kleinem Kreise eine Vorprobe stattgefunden hatte, an welcher in 40 kleinen Portionen Kostproben auf Grund der Gutachten und Rezepte der 16 Kochexperten und der Haushaltungsschule Bern, welche ebenfalls Koch- und Backproben mit Erfolg vorgenommen hatte, ausgeführt und degustiert wurden, konnte festgestellt werden, dass eine grosse Zahl der bekanntesten Kartoffelgerichte für den Privathaushalt wie für die Hotel- und Restaurantküche mit Trocken-Kartoffeln hergestellt werden können. Die Verarbeitung erfolgt jedoch unter anderen Voraussetzungen und Begleiterscheinungen als diejenige von Frischkartoffeln. Trokken-Kartoffeln werden hergestellt in Form von Scheiben, Stengeln, Mehl und Griess. Scheiben und Stengel sind nur Schnittformen zur Trocknung. Beide Sorten könnten leicht verleiten zu Pommes chips und Pommes frites, solche Versuche sind auch vorgenommen worden, ergaben aber ein negatives Resultat, die Kartoffeln waren wohl aus der Friture knusperig, behielten aber einen lederigen Kern! Sowohl Scheiben wie Stengel werden von der Fabrik im Rohverfahren wie im Schwellverfahren hergestellt, d. h. im Rohverfahren werden die Kartoffeln nach dem Schnitt roh getrocknet, im Schwellverfahren zuerst geschwellt (blanchiert) und dann getrocknet. Die Trocknung (nicht dörren) geschieht nach einem besonderen neuzeitlichen Verfahren — dem Trockengut wird die Feuchtigkeit entzogen. Wir haben mit Scheiben und Stengeln die mannigfaltigsten Versuche vorgenommen. In erster Linie werden dieselben einige Stunden eingeweicht, dann abgekocht oder nur auf einem Tuch getrocknet und verarbeitet: zu Rösti, Roh-Rösti, Lyoner Kartoffeln, Bouillon-, Bäckerin-, Bauern-, Crème-, Darfin-, Dauphin-, Hausmeister-, Rahm-, Gratin-, Purée-, Sauce-Kartoffeln, Salz-Kartoffeln zu Fisch, abgeschmelzt, mit Zwiebeln usw. Croquettes, Savoyardes, Puffer, Gnocchi, Knödel usw., dann zu allen Suppen, zu welchen frische Kartoffeln verwendet werden, und zu Kuchenteigen, Cakes und Kleingebäck.

Rohverfahren und Schwellverfahren ergeben beim Kochen etwas abweichende Resultate. Die Praxis wird in jedem einzelnen Fall erweisen, welche Kartoffel-Type für dieses oder jenes Gericht vorteilhafter ist. Mehl und Griess finden Verwendung zu Suppen, Saucen, Massen und Teigen. Vom Mehl z. B. können sehr feine Crèmesuppen hergestellt werden, ebenfalls Béchamel- und Velouté-Saucen, Ragouts werden hell oder braun mit Kartoffelmehl oder -griess gebunden. Es ist auf jeden Fall mit Fett oder Butter leicht anzurösten, anzudämpfen. Blosses Einrühren in Milch oder Brühe ergab — Kleister!

Für die Degustation wurde die Form eines Menus mit Kartoffelgerichten gewählt.

Zu jedem Gericht wurde den „Bankett-Teilnehmern" eine kurze Erläuterung gegeben, welche Kartoffel-Type zum Gericht verwendet wurde und auf die Auswirkung aufmerksam gemacht. Die Sauce des Schmorbratens z. B. wurde mit Griess hergestellt, dieses bindet ausgezeichnet. Beim Kartoffelsalat machten wir die Feststellung, dass die Scheiben im Rohverfahren durch Sieden weich wurden, der Salat musste aber etwa 2 Stunden stehen, bis er serviert werden konnte, dadurch sind die Scheiben wieder etwas hart und lederig geworden. Überhaupt ist zu sagen, dass sich bei den Kochproben immer wieder neue Probleme gezeigt haben, so insbesondere, ob es notwendig sei, die Scheiben oder Stengel längere oder kürzere Zeit oder gar nicht einzuweichen. Auf jeden Fall ist erwiesen, dass Trocken-Kartoffeln, wenn sie uns als Kriegs-Rationierungsmassnahme beschieden werden sollten, im Gastgewerbe zu mannigfachen Gerichten verwendet werden können, wenn auch in allen Fällen Frischkartoffeln den Trockenkartoffeln vorzuziehen sind.

Die Kartoffelkommission des Eidg. Kriegsernährungsamtes wird sich nach dieser ersten Abklärung mit den weiteren Fragen über die Zweckmässigkeit der Herstellung von Trockenkartoffeln befassen. Sie wird dann gegeben sein, wenn es gilt, grosse Ernte-Überschüsse zu verwerten oder eine infolge nasser Witterung gefährdete Ernte zu retten. Vorläufig ist aber nicht damit zu rechnen, dass nun sofort Trockenkartoffeln in grossem Masse hergestellt werden.

C. Pfister-Storck.

Kartoffeln einlagern

Der beste Aufbewahrungsort ist ein frostfreier, trockener und kühler Keller, wo die Kartoffeln auf Hurden, unterlegten Brettern oder in Kisten aufbewahrt bleiben; das Licht sollte wenn möglich etwas abgedämpft werden, indem dadurch das Auskeimen erschwert wird. Die wichtigsten Sorten des Schweiz. Richtsortiments sind:

Frühe Kaiserkrone: weisses, etwas nasses Fleisch, kocht fest, gut für alle Zwecke.

Esterlinge: gelbfleischig, sehr gute Qualität, kocht fest, für Rösti und Salat.

Erdgold: gelbfleischig, kocht fest bis mehlig.

Weltwunder: weissfleischig, Lagersorte, für Rösti sehr gut.

Gelbe Mäuse (Bintje): gelbfleischig, sehr gut, leicht mehlig kochend.

Böhms allerfrüheste: gelbfleischig, sehr gut, ausgezeichnet für pommes frites.

Blaue Odenwälder: gelbfleischig, feine Speisekartoffel, mehlig.

Industrie: gelbfleischig, kocht fest, beliebt für Stengeli.

Centifolia: weissfleischig, für Rösti.

Ackersegen: gelbfleischig, verkocht und eignet sich für den Verbrauch erst nach Neujahr und gilt als sog. Ausgleichssorte.

Jubel: weissfleischig, kocht mehlig.

Die Frühkartoffeln eignen sich meistens noch nicht zum Einkellern und man sollte sich da auf die Lieferanten verlassen, die für die Einkellerung jede gewünschte Auskunft und Rat geben. Niemand aber versäume, gerade heute auch mit Kartoffeln einen ausreichenden Notvorrat anzuschaffen. (SPZ.)

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

risi - Suppen - Würze - Bouillon
dürfen in keiner guten Küche fehlen.
Risi-Nahrungsmittelfabrik AG., Basel 19
Telephon 34401

Wasch- u. Heizmaterial sparen!
Verwenden Sie an Stelle von Tuchservietten
ZELLSTOFF-SERVIETTEN
weich, angenehm und vorteilhaft.
Albert Barth, Spezialhaus für Hotelbedarf, Zürich, Seestrasse 2, Telephon 39311.

Wenn Sie
Hotel-Mobiliar zu kaufen suchen oder zu verkaufen haben, dann hilft Ihnen eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue

Lehrstelle auf Bureau
für 17jährigen Jüngling gesucht. Muttersprache Italienisch, gute Kenntnisse Franz. und Deutsch. Immobilien-Agentur VOLUNTAS, Lugano.

HYGIENISCHE
Bedarfsartikel und Gummiwaren
Spezialmarke „Prommes 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.

Alles zum waschen und reinigen
liefert prompt & billig
ESWA
ERNST & CO.
Spezialgeschäft für Wäscherei- und Glätterei-Bedarfsartikel
- Zürich -
Dreikönigstrasse 10, Telephon 32.808
Gegründet 1912

ENKA
für blendend weisse Tisch- u. Bettwäsche
Seifenflocken
sehr ausgiebig und stark schäumend
Flecken-reinigungsmittel
gegen Fett- und Oelflecken, Rostflecken, Tintenflecken etc.
Schmierseifen, Putzseifen, Fensterputzlappen, Scheuertücher, Putzpulver etc.
Prompte Bedienung bei direkter Bestellung!

Blut im Kopf
Arterosan
gleicht Blutdruck aus
erhält Jugend und Arbeitskraft
Broschüre A 12 durch die Galactina A.-G., Belp

A VENDRE
dans localité industrielle de la Suisse romande, un
bon hôtel
d'ancienne réputation, avec café-restaurant, 12 chambres de voyageurs et locaux de sociétés. Confort moderne. Bonne clientèle. Pour tous renseignements, écrire sous chiffre P 3345 N à Publicitas Neuchâtel.

Die Wiederholung
vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!

Briefliche Gästewerbung
ist die erfolgreichste und billigste. Ich entwerfe Ihnen Werbebriefe zu Fr. 20.—. Genaue Angaben.
S. Lötscher, Spezialist f. Gästewerbung
Jenins (Gr.)

noch Umsätze zu erzielen sind. Geben wir uns weniger mit der Vergangenheit als mit den Fragen der Zukunft ab. Aber rechnen und kalkulieren wir immer richtig.

Wir stehen vor der Tatsache, dass wir unsere Preise trotz den bald 20prozentigen Verteuerungen der Gestehungskosten sozusagen nicht erhöhen konnten. Aber irgend eine Anpassung an die veränderte Preisbasis muss doch erfolgen. Jedermann wird sich mit der Zeit doch etwas von den Minimalpreisen distanzieren und in vermehrtem Masse zu den Mittelpreisen für Zimmer und Pension Zuflucht nehmen müssen. Je schneller sich ein Unternehmen hinsichtlich Preispolitik, strengster kaufmännischer Berechnung usw. — und zwar immer unter ausdrücklicher Beobachtung des Qualitätsprinzipes — umstellt, je besser wird es gegenüber den immer grösser werdenden Schwierigkeiten gewappnet sein.

Zeigen wir doch einmal, dass auch wir Kaufleute sind, und dass wir rechnen müssen und können. Überall und immer soll eine ausgleichende Konkurrenz im Einkauf spielen. Merken wir uns auch für später jene Firmen, die uns, so lange es irgendwie möglich war, zu den alten Preisen gut belieferten. Vergessen wir weiter aber auch diejenigen Lieferanten nicht, welche die Situation auszunützen versuchen. Es hat nämlich auch solche. Aber es kommen auch wieder andere Zeiten, und dann werden wir die Rechnung ausgleichen!

Es ist auch betrüblich, von Gästen hören zu müssen, welche Sondervorteile in diesem oder jenem Hotel noch geboten werden (in bezug auf Essenszeit, Menuauswahl, Frischbrot, süsses Frühstückbrot usw.). Es gibt heute leider immer noch Gäste, die sich um die veränderten Verhältnisse nicht kümmern, noch davon etwas wissen wollen. Andere wieder, die selbst keinen Haushalt führen, sind gar nicht über die vorgeschriebenen Einschränkungen oder die eingetretenen Teuerungen orientiert. Es sind gerade diese Herrschaften, die versuchen, ein Haus gegen das andere auszuspielen. Diesem Übel sollte doch einmal gründlich abgeholfen werden. Handel, Gewerbe, die Familie, ja selbst die Behörde, haben sich heute in die neue Lage zu fügen, warum sollte das nicht auch im Hotel überall möglich sein? Haben wir Rückgrat und zeigen wir Charakter. Es ist dringend nötig, dass wir uns in vermehrtem Masse an die gegenseitige Schicksalsverbundenheit erinnern.

Wir haben bis heute das Privileg genossen, Lebensmittel-Grosszuteilungen zu bekommen, im Gegensatz zu den Familien, wo pro Person und Monat so und soviel von den rationierten Lebensmitteln abgegeben wurde. Wir müssen uns vor Augen halten, dass das Gastwirtschaftswesen hier eine Vorzugsstellung einnimmt, weshalb das eidg. Kriegsernährungsamt von uns auch erwartet, dass wir mit den rationierten Lebensmitteln so haushälterisch wie möglich umgehen. Heute zeitigt der Markt immer noch eine Fülle prächtiger Gemüse. Die Schweiz hat ein unerwartet gutes Obstjahr. Weiter haben wir auch eine Kartoffelernte, wie sie in den letzten Jahren nie zu verzeichnen war. Nützen wir also die sich daraus ergebenden Möglichkeiten für unsere Küche restlos aus. Denken wir auch etwas an die guten Fische unserer einheimischen Gewässer. Auch der Käse und die Eier können in vermehrtem Masse zu den Hauptplatten zugezogen werden. Eine Neu-Komposition der Menus und deren Vereinfachung ist nicht mehr zu umgehen. Es wird uns nichts anderes übrig bleiben als mit unserer Küche zu exerzieren, sie täglich auf die Rendite zu kontrollieren, das Personal auf die veränderte Lage aufmerksam zu machen und dafür zu sorgen, dass es sich darauf einstellt. Es ist heute wohl noch mancherorts eine etwas konservative Einstellung der Küche zu beobachten. Wir dürfen jedoch den Köchen dabei keinen Vorwurf machen, weil sie mit den wechselnden Verhältnissen auf dem Markt vielleicht weniger vertraut sind, sondern es liegt hier einzig und allein an der Hoteleitung, zum Rechten zu sehen. Mit Klagen und Fehlersuchen an anderen Orten ist es nicht gemacht; im Gegenteil, wir erreichen damit nichts.

Sicher werden Reise und Verkehr auch nach diesem Krieg wieder neu aufblühen, jedoch in einer etwas veränderten Form. Das Reisen wird in Zukunft nicht mehr das Privileg einzelner Klassen sein, sondern der ganze Mittelstand und auch die Arbeiterschaft wird und muss in Zukunft reisen. Es ist dies auch ganz richtig!

Wenn wir uns in Zukunft in vermehrtem Masse selber helfen, wenn wir uns den tatsächlichen Verhältnissen anpassen, zu jeder Situation entsprechend einstellen, scharf und richtig kalkulieren, wie es der Geschäftsmann tun muss, dann wird ganz sicher eines Tages die schweizerische Hotellerie neu aufblühen. Mit einem gewissen Dilettantismus, gegenseitiger Überbietungssucht und Grosszügigkeit wird es jedoch für alle Zeiten fertig sein.

Hermann Schmid, Bern.

Totentafel

Dr. Jakob Zimmerli †

Zum Hinschied eines grossen Förderers des Fremdenverkehrs

h. Das Ableben des früheren Luzerner Stadtpräsidenten Dr. J. Zimmerli bedeutet für die Stadt, der er seine hervorragende Befähigung und Arbeitskraft während Jahrzehnten zur Verfügung gestellt, wie für das Land einen grossen Verlust. Veranlagung, Studium und Laufbahn hatten diesen Mann zu einer Persönlichkeit werden lassen, die wie keine andere die Voraussetzungen mit sich brächte zur gleichzeitigen Betreuung der so verschiedenen und so wichtigen ihm obliegenden Aufgaben.

Aus Aarburg gebürtig, hatte er nach längeren Auslandaufenthalten, wo er sich als Hauslehrer betätigte, in Göttingen zum Doctor philosophiae promoviert. Darauf war er während einiger Zeit Sprachlehrer an der oberen Realschule in Basel. Nach seiner Verheiratung übernahm er im Jahre 1896 das Hotel Beaurivage in Luzern, das von diesem Zeitpunkt an endgültig zur Stätte seines Wirkens wurde. Hier erwarb er 1910, im Alter von 47 Jahren, nach privaten juristischen Studien, das Luzerner Anwaltspatent und eröffnete ein bald sehr angesehenes Advokaturbureau. Als Vertreter der Freisinnigen wurde er nun in rascher Folge Mitglied des Grossen Rates, des Grossen Stadtrates, des Erziehungsrates und des Nationalrates. Anno 1917 erfolgte seine Wahl in den Stadtrat, und schon zwei Jahre später erkor ihn die luzernische Bürgerschaft zum Stadtpräsidenten, welches Amt er neben der Schul- und Polizeidirektion bis zum Juni 1939 in vorbildlichster Weise verwaltete.

Die Stadt hat sich unter seiner Ägide in den letzten zwanzig Jahren trotz Nachkriegs- und Krisenzeit mächtig entwickelt, und dies sowohl in baulicher Beziehung wie auf dem Gebiete der Schule. Er war es, der sich mit Initiative und Hartnäckigkeit für die Arrondierung des städtischen Grundbesitzes einsetzte und damit die Möglichkeit schuf zur gärtnerischen Ausgestaltung des Seeufers und der Umgebung der Stadt sowie zur Gründung des Wagnermuseums auf Tribschen, das in Verbindung mit dem Kursaal, dem Kunst- und Kongresshaus und der Jesuitenkirche den geeigneten Rahmen bot für die durch Dr. Zimmerli als Präsident des Kurkomitees, der Verkehrskommission und der Kurhausgesellschaft im Jahre 1938 ins Leben gerufenen Internationalen Musik-Festwochen Luzerns. Er war es, der diese seither in der ganzen Welt berühmt gewordene Veranstaltung in grosszügiger Weise ins Leben rief, der in Verbindung mit seinen fachmännischen Beratern das Programm aufstellte, die grossen Dirigenten und Solisten berief und sich überhaupt um jede Einzelheit der ausgedehnten Fest-Organisation bekümmerte. Die Musikwochen brachten Luzern in den Augustmonaten der Jahre 1938 und 1939 den Besuch eines grossen und erstklassigen internationalen Publikums, wie man es seit der Vorkriegszeit an den Gestaden des Vierwaldstättersees nicht mehr gesehen hatte.

In einer summarischen Übersicht über die Lebensleistungen eines Mannes von Format eines Dr. Zimmerli ist es unmöglich, auch nur im entferntesten dem gerecht zu werden, was dieser Mann für seine engere und weitere Heimat bedeutete! Seine Tüchtigkeit, seine Weltoffenheit und seine absolute Integrität liessen ihn allgemein die grösste Achtung geniessen, und wo immer seine hochragende Gestalt erschien, begegnete man ihr mit Sympathie und Ehrerbietung. Auf zahlreichen Reisen nach England, an ungezählten Versammlungen, Kongressen und Empfängen warb der die französische und englische Sprache gleich vollendet beherrschende Dr. Zimmerli für Luzern, dessen Fremdenverkehrskreise ihm auf ewige Zeiten verpflichtet sind. Die Bestattungsfeier vom vergangenen Samstag im Krematorium in Luzern bot ein Bild einmütigster Verehrung für den verstorbenen Magistraten.

Möge es Luzern und dem Fremdenverkehr der Schweiz vergönnt sein, auch in Zukunft Männer von der Arbeitskraft und Einsicht eines Dr. Zimmerli in den obersten Behörden zu besitzen. Das wird von wesentlicher Bedeutung sein für das Wiederaufblühen unseres eminent wichtigen Wirtschaftszweiges nach dem Kriege.

Aus den Verbänden

Kur- und Verkehrsdirektoren

Die Generalversammlung des Verbandes schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren fand am 26. und 27. Oktober in Neuenburg unter dem Vorsitz von René Albias (Montreux) statt. Die Traktanden berührten aktuelle Fragen des schweizerischen Fremdenverkehrs, wobei besonders die neue Zentrale für Verkehrsförderung eingehend behandelt wurde. Es wurde einhellig beschlossen, dass die schweizerischen Kur- und Verkehrsdirektoren sich geschlossen hinter die neue Organisation stellen und in gemeinsamer Zusammenarbeit die vielseitigen Probleme der Verkehrswerbung in Gegenwart und Zukunft bearbeiten werden.

Die Neuwahl des Vorstandes brachte einige Änderungen, indem an Stelle des demissionierenden Präsidenten René Albias der Verkehrsdirektor der Stadt Luzern, L. E. Pessina, gewählt wurde. Der übrige Vorstand setzt sich zusammen aus Direktor Walter Kern, Davos (Vizepräsident); Dr. Failletaz, Lausanne (Sekretär); P. Bindella, Lugano (Quästor) und W. Grob, Grindelwald (Beisitzer).

Paho

Am 24. Oktober besammelte sich unter dem Vorsitz von Herrn Präsident Stocker der Ausschuss der Paho in Olten. Behandelt wurden vor allem die Beitragsausstände der Arbeitgeber- und Arbeitnehmerschaft, sodann die Resultate der Selbsttaxation pro 1940. Von 801 Mitgliederbetrieben haben 677 Betriebe die Selbsttaxation eingereicht. Für 124 Betriebe ist die Antwort noch ausstehend. Eine grosse Anzahl Betriebe hat, wie die Kassaverwaltung feststellen kann, in ihrer Selbsttaxation den letztjährigen Pauschalbetrag angegeben. Bei vielen Betrieben steht die Selbsttaxation in einem derartigen Missverhältnis zu den früheren Leistungen, dass eine Rückfrage an die Mitgliedschaft gestellt werden muss.

Ausserordentlich bedauerlich ist die Haltung der kantonalen Behörden und dann auch in Verbindung damit der eidgenössischen Behörden in bezug auf die Gewährung von Subventionen in sehr zahlreichen Einzelfällen, wo der Arbeitnehmer Aufenthalte in verschiedenen Kantonen aufzuweisen hat. Die Subventionspraxis ist derart kompliziert und langwierig, dass grosse Verzögerungen entstehen.

Die Delegiertenversammlung ist auf den 7. oder 8. Dezember 1940 in den Aarauerhof in Aarau angesetzt. Daselbst soll namentlich auch über die Frage der Gestaltung der Pauschalbeträge und der Selbsttaxation Bescheid gegeben werden. Im fernern wird ein Antrag auf weitere Verkürzung der Karenzfrist gestellt, weil es ja unter den gegenwärtigen Verhältnissen dem Hotelpersonal nicht mehr möglich ist, längere Zeit bis zur Wiedererlangung einer Stelle zuzuwarten.

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

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel N° 44

Offene Stellen - Emplois vacants

Gesucht für die Wintersaison 1940/41 in kl. Hotel im Berner Oberland: **Portier, Köchin, Zimmermädchen, Restaurant-Saaltochter** sowie **Küchenmädchen.** Photo, Offerten und Lohnansprüche sind zu richten unter Chiffre 1738

Klinik Val-Mont, Glion s/Montreux, sucht sofort 20–24jähriges **Mädchen für die Lingerie.** Offerten mit Zeugniskopien an die Direktion. (1740)

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Bureauvolontär sucht Stelle, Küchen- und Servicekenntnisse. Deutsch und französisch sprechend. Chiffre 96

Wir bitten unsere Mitglieder jeweilen für möglichst rasche Rücksendung des Offertmaterials besorgt sein zu wollen.

Salle & Restaurant

Barmaid in erstklassigem Hause der Schweiz, mit allen Arbeiten eines Barbetriebes restlos vertraut, gute Verkäuferin, mit vorteilhaftem Aussehen, wünscht ihre Stellung, infolge Wegzuges der Herrschaft, ebenfalls zu verändern. Beste Referenzen zur Verfügung. In Frage kommt, wenn möglich, Jahresstelle in geeignetem Hause, Hotel oder Restaurant. Offerten unter Chiffre 103

Buffetdame, gesetzten Alters, tüchtig, flink und zuverlässig, sucht Jahresstelle (Grossbetrieb). Offerten unter Chiffre 100

Maître d'hôtel, âgé de 30 ans, marié, parlant les quatre langues, cherche place pour la saison d'hiver ou à l'année. Certificats et références de tout premier ordre. Offres sous chiffre 77

Oberkellner, gesetzten Alters, gewandt, 4 Sprachen, tüchtiger Organisator, militärdienstfrei, sucht Winterengagement. Offerten unter Chiffre 107

Serviertochter od. Buffetdame, deutsch, franz. u. engl. sprechend, sucht Stelle in gutgeh. Tea-Room, evtl. Restaurant nach **Genf.** Offerten unter Chiffre Z. G. 1550 an Mosse-Annoncen, **Zürich.** [562]

Serviertochter, deutsch u. französisch sprechend, sucht Stelle auf 15. Nov. in Restaurant oder Buffet. Zeugnisse zu Diensten. Offerten an Marie Schleiffer, **Bargen,** Kt. Bern. (118)

Tochter, tüchtig u. sprachenkundig, sucht passendes Engagement als **Restaurauttochter,** evtl. 1. **Saaltochter** u. **Mithilfe** in **Bureau.** Offerten unter Chiffre 85

Cuisine & Office

Alleinkoch oder **Chef** sucht Stelle nach Übereinkunft. Sparsamer und ruhiger Arbeiter. Offerten an A. Gloor, **Baden,** Mellingerstr. 108. (105)

Alleinkoch, tüchtiger, ev. chef de partie, 38 Jahre, mit la Referenzen, sucht per sofort Engagement. Ev. in Sanatorium. Erstklass. Restaurateur. Offerten unter Chiffre 108

Casserolier-Argentier, tüchtig, solid, arbeitsfreudig, mit guten Zeugnissen, in sämtlichen Küchenarbeiten bewandert, sucht Stelle. Jahresstelle bevorzugt. Lohn nach Übereinkunft. Eintritt sofort oder nach Wunsch. Chiffre 98

Casserolier, gesetzten Alters, militärfrei, mit la Referenzen, sucht Stelle zur Aushilfe evtl. auch Jahresstelle zu sofortigem Eintritt in nur grösseren Betrieb. Offert. mit Salärangabe an: Alfr. Bayard, Bühlhofweg 25, **Seen-Winterthur.** (114)

Chefköchin, mit nur erstklassigen Referenzen, sucht Stelle auf 1. Dezember, eventuell früher od. später. Off. an B. Hartmann, Kurhaus Sonnenbühl, **Afflotern** a/Albis. (63)

Cuisinier, 30 ans, économe, consciencieux, connais entremet, pâtisserie, cherche place à l'année, saison, ou remplacement. Offres sous chiffre 99

Kaffee-Personalköchin, tüchtig und zuverlässig, sucht Posten in gutes Haus, Saison- oder Jahresbetrieb. Prima Zeugnisse zu Diensten. Eintritt baldmöglichst. Offerten unter Chiffre 115

Konditor, junger, sucht Engagement als Aide-Pâtissier für sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 113

Küchenchef, Alleinkoch, 30 Jahre alt, guter Restaurateur, in allen Teilen der Küche bewandert, sparsam und ruhig, sucht Stelle für sofort oder nach Übereinkunft. Zeugnisse zu Diensten. Offerten erbeten an Chiffre 59

Küchenchef, solider, sparsamer Arbeiter, sucht Stelle für sofort oder nach Übereinkunft. Bescheidene Ansprüche. Offerten erbeten an Chiffre 120

Pâtissier-aide cuisinier, 27 j., sucht selbständigen Posten. Eintritt sofort, evtl. Wintersaison. Offerten an Rob. Aeschlimann, **Leubringen,** Biel. (101)

Pâtissier, junger, sucht Saison- oder Jahresstelle als Pâtissier oder Aide de cuisine. Beste Referenzen und Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten sind zu richten unter Chiffre 112

Pâtissier sucht Engagement als Chef-Pâtissier oder Pâtissier-Aide de cuisine. Ia Zeugnisse u. Referenzen. Offerten unter Chiffre 121

Etage & Lingerie

Lingère-Wäscherin, jung, sucht Stelle auf 15. Nov. in Lingerie oder als **Hilfszimmermädchen.** Offerten unter Chiffre 81

Lingère, mit guten Zeugnissen, gewandte Stopferin, Flickerin, auch Kenntnisse im Glätten, sucht selbst. Stelle in Privatklinik, Sanatorium oder Spital. Offerten unter Chiffre 110

Tochter, ges. Alters, sucht auf 15. Nov. oder früher selbständige Stelle als **Alleinlingère.** Zürich, Aargau oder Basel bevorzugt. Offerten unter Chiffre 87

Zimmermädchen, tüchtig, erfahren und sprachenkundig, sucht selbständige Stelle im Hotel. Offerten unter Chiffre 102

Zimmermädchen, tüchtig, zuverlässig u. gewissenhaft, mit guten Zeugnissen u. besten Referenzen, sucht auf kommende Wintersaison passende Stelle in gutes Hotel. Offerten an F. M., postlagernd, **Kaisten,** Aargau. (106)

Loge, Lift & Omnibus

Bursche, deutsch u. französisch sprechend, sucht Stelle als **Portier-Hausbursche.** Zeugnisse vorhanden. Hermann Bossert, Randenburg, **Schaffhausen.** (117)

Chauffeur-Allein-Etg.-Portier, 32 j., m. best. Referenz., sucht Saison- od. Jahresstelle in gutgehenden Betrieb. G. Eichenberger, Kasp. Koppstr., „Minerva", Tel. 2 73 18, **Ebikon,** Luz. (109)

Liftier, 28 ans, sachant les langues, cherche place à l'année ou de saison d'hiver en Suisse ou à l'étranger. Entrée à convenir. Adresser offres à W. Schaffert, **Kümmertshausen** b/Erlen, Thg. (82)

Portier, 27 J., solid u. zuverlässig, sucht Stelle als **Allein- od. Etagen-Portier, Portier Cond.** auf 1. Dez. Deutsch, franz., etw. engl. sprechend. Gute Ref. Offerten u. Chiffre 119

Portier sucht Stelle in mittleres Hotel, Wintersportplatz. Beste Zeugnisse zu Diensten. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre 123

Divers

Bursche, junger, fleissiger, sucht Stelle in Hotel als **Portier, Casserolier,** ins Office etc. Französische Schweiz bevorzugt nach Genf. Emil Mathiuet, **Compadials,** Kt. Grb. (104)

Bursche, arbeitsam, solid, 19 Jahre, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle als **Hausbursche.** Offerten an Chiffre 111

Gouvernante, ges. Alters, in allen Teilen des Faches bewandert, treu u. zuverlässig, sucht Stelle als **Economat-, Office-** oder **Allein-Gouvernante,** auch **Tournante.** Offerten erbeten an Chiffre 89

Gouvernante, erfahrene, tüchtige, sucht sofort Stelle als Leiterin, Etagen- oder Generalgouvernante zu Hotelier ohne Frau. Gute Behandlung und Kost wird grossem Gehalt vorgezogen. Off. an Chiffre 122

Hausbursche-Casserolier, sucht Stelle in kleineres Hotel. Lohn nach Übereinkunft. Eintritt sofort. Chiffre 97

Heizer, mit prima Zeugnissen, sucht Stelle. Offerten erbeten unter Chiffre 75

Tochter, 28 J., tüchtig im Nähen u. Flicken, sucht Stelle für sofort, evtl. auch an Buffet. Basel, Aargau, Zürich bevorz. Zeugn. zu Diensten. Offerten an E. Wiprächtiger, b. Burger, Brunngasse 15, **Zürich 1.** (116)

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 auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

4621 I. Lingère, Hotel 100 Betten, Graubünden.
4622 Saaltochter, mittelgr. Hotel, Locarno.
4625 Zimmermädchen, Hausbursche, Hotel 40 Betten, B. O.
4627 Jüngere Saaltochter, grösseres Passantenhotel, Ostschweiz.
4629 Jüngere I. Lingère-Stopferin, Hotel 100 Betten, Graubünden.
4630 Zimmermädchen, Saaltochter, Officemädchen, Wintersaison, mittelgr. Hotel, Adelboden.
4635 Portier (Kenntnisse im Umgang mit Pferden), sofort, Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.
4636 Küchenchef, Pâtissier-Aide de cuisine, Zimmermädchen, Saaltochter, Lingeriemädchen-Weissnäherin, Casserolier-Küchenbursche, Officemädchen, Küchenmädchen, Portier-Hausbursche, Wintersaison, Hotel 65 Betten, B. O.
4646 Pâtissier-Aide de cuisine, Kaffeeköchin neben Chef, Küchenmädchen, Sekretärin, Zimmermädchen-Mithilfe in der Lingerie, Wintersaison, mittelgr. Hotel, Davos.
4651 Personal-Zimmermädchen, Officemädchen, Kaffee-Personalköchin, Küchenmädchen, II. Heizer, Wintersaison, grosses Berghotel, Zentralschweiz.
4658 Sekretärin-Journalführerin, Et.-Portier-Conducteur, mehrere Saaltöchter für à part-Service, Commis de rang, Etagen-Kellner, Aide de cuisine, Commis de cuisine, Pâtissier, Casserolier-Heizer, Küchenbursche, Küchenmädchen, Officemädchen, Lingeriemädchen, Angestelltenköchin neben Chef, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Graubünden.
4676 Junge Serviertochter, Ostschweiz.
4681 Zimmermädchen, Passantenhotel, Kt. Solothurn.
4685 Küchenchef, Köchin neben Chef, tüchtiges Zimmermädchen, tüchtige Saaltochter, 1. Saaltochter, Restaurauttochter, Bahnportier, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Graubünden.
4694 Kaffee-Haushaltungsköchin, sofort, mittelgr. Hotel, Interlaken.
4696 Tüchtige Saaltochter, Jahresstelle, mittelgr. Hotel, Montreux.
4697 Casserolier-Küchenbursche, Commis de rang, selbst. Zimmermädchen, Pianist (für Bar), erstkl. Hotel, St. Moritz.
4701 Wäscherin, Kaffeeköchin, Casserolier, Hausmädchen, Küchenmädchen, mittelgr. Hotel, Arosa.
4707 Jüngere Serviertochter, selbst., sprachenk., Beatenberg.
4708 Hallentochter, Kaffee-Angestelltenköchin, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Ostschweiz.
4719 Saaltochter (20-25jährig), mittl. Hotel, Wallis.
4721 Hausbursche, sofort, Grossrestaurant, Basel.
4725 Aide de cuisine-Pâtissier, Officemädchen, Lingère-Glätterin, Bureauvolontärin, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Graubünden.
4729 Tochter für Küche und Haushalt, Hotel 50 Betten, B. O.
4730 Zimmermädchen, Mithilfe im Service, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
4731 Wäscherin, mittl. Hotel, Arosa.
4733 Portier-Hausbursche, Küchen-Officemädchen, Saal-Restaurauttochter, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
4736 Zimmermädchen, Etagenportier, mittl. Hotel, Engelberg.
4738 Buchhalter-Sekretär (evtl. Fräulein), erstkl. Hotel, Zürich.
4740 Restaurauttochter, kl. Hotel, Zürichsee.
4741 Zimmermädchen, Saaltochter, Küchen-Officemädchen, Wäscherin, Lingeriemädchen, Barmaid, Etagenportier, Heizer, Wintersaison, Hotel 30 Betten, Graubünden.
4750 Einfache Serviertochter, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
4753 Casserolier, Hausmädchen, Grossrestaurant, Basel.
4756 Hausbursche-Portier, mittl. Hotel, Engelberg.
4760 Jüngere Restaurauttochter, sofort, Hotel 50 Betten, Aargau.
4761 Küchen-Officebursche, mittl. Hotel, Zürich.
4762 I. Saaltochter, Bureauvolontärin, Chefkoch, mittl. Hotel, Adelboden.
4765 Etagenportier, Hotel 70 Betten, Genfersee.
4766 Serviertochter, grösseres Restaurant, Zürich.
4767 Hilfsgouvernante, Kellermeister, Saucier, grosses Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
4771 Officemädchen, Liftier-Chasseur, Commis de rang, erstkl. Hotel, Tessin.
4777 Selbst. Saaltochter, mittl. Hotel, Grindelwald.
4780 Küchenmädchen, kl. Hotel, Arosa.
4781 Chefkoch, kl. Hotel, Arosa.
4782 Zimmermädchen, Hausmädchen, Hausbursche, Etagenportier, Chef de partie, Commis-Pâtissier, Commis de cuisine, sofort, erstkl. Hotel, Jahresstellen.
4786 2 Restaurauttöchter, jüngere Sekretärin, Hotel 80 Betten, franz. Schweiz.
4796 Restaurauttochter, Hotel 30 Betten, Kt. Solothurn.
4797 Officebursche, sofort, Grossrestaurant, Basel.
4801 Hausmädchen (etw. Kochkenntnisse), Kindermädchen, sofort, Vierw.
4803 Sekretär-Kassier, Bureau-Volontärin, Eislaufleherin (Eiskunstläuferin), Schlosser-Elektriker, Heizer, Liftier-Chasseur, tüchtige Saaltochter, Chef de rang, Pferdekutscher, Wintersaison, Berghotel I. Rg., Zentralschweiz.
4812 Jüngere Sekretärin-Gouvernante, Zimmermädchen, Wintersaison, kl. Hotel, Arosa.
4814 Passeplatier, Officebursche, Hilfs-Heizer, Hotel I. Rg., Zürich.
4817 Junge Köchin, Hotel 30 Betten, Tessin.

Lehrstellenvermittlung:

4622 Saallehrtochter, mittelgr. Hotel, Tessin.
4630 Saallehrtochter, Zimmerlehrtochter, mittelgr. Hotel, Adelboden.
4636 Saallehrtochter, mittelgr. Hotel, Adelboden.
4777 Saallehrtochter, Wintersaison, mittelgr. Hotel, Grindelwald.
4685 Zimmerlehrtochter, Hotel 80 Betten, Grb.
4732 Zimmerlehrtochter-Mithilfe im Haushalt, mittelgr. Hotel, Ostschweiz.
4771 Kellnerlehrling, Hotel 100 Betten, Tessin.

Gesucht per sofort u. Wintersaison

Chefköchinnen
Hilfsköchinnen
Kochlehrtöchter
Saallehrtöchter
Buffetlehrtöchter
Saaltöchter
Hilfs-Zimmermädchen
Glätterinnen
Lingeriemädchen
Zimmermädchen
Saaltöchter
Obersaaltöchter
Restaurauttöchter
Küchen-Officemädchen
Wäscherinnen

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

REVUE SUISSE DES HOTELS

Bâle, 31 octobre 1940
Nº 44

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Bâle, 31 octobre 1940
Nº 44

A conserver!

A conserver!

Ordonnance

instituant des mesures juridiques temporaires en faveur de l'industrie hôtelière et de la broderie

(Du 22 octobre 1940)

Le Conseil fédéral suisse,

vu l'article 3 de l'arrêté fédéral du 30 août 1939 sur les mesures propres à assurer la sécurité du pays et le maintien de sa neutralité,

arrête:

I. Dispositions générales.

Conditions d'application de l'ordonnance.

Article premier. Les mesures prévues dans la présente ordonnance peuvent être invoquées par le propriétaire d'hôtel qui rend vraisemblable:

a. Qu'en raison de la crise économique et sans faute de sa part, il est hors d'état de remplir, entièrement ou partiellement, ses engagements;

b. Qu'il est digne d'aide;

c. Que les mesures demandées permettent de continuer l'exploitation ou de la maintenir en état.

Notion de la garantie réelle.

Art. 2. Sont considérés comme garantis par le gage immobilier, les intérêts de trois années échus au jour où les mesures sont accordées et l'intérêt de l'année courante.

Sont aussi tenues pour garanties par gage immobilier les créances en faveur desquelles une créance hypothécaire grevant l'immeuble hôtelier a été constituée en gage. Les intérêts de trois années échus au jour où les mesures sont accordées et celui de l'année courante sont également compris dans le gage.

Mesures prévues.

Art. 3. Les mesures suivantes peuvent être accordées au propriétaire d'hôtel:

a. Le sursis au remboursement de créances hypothécaires, tant de capital que d'intérêts;

b. Le sursis au remboursement de créances garanties par gage mobilier ou par nantissement de créances chirographaires;

c. Le sursis au paiement du capital et des intérêts de créances qui ne sont pas garanties;

d. Le sursis au service des annuités de titres de gage amortissables de la société fiduciaire suisse de l'industrie hôtelière;

e. Le bénéfice de l'intérêt variable dépendant des résultats de l'exploitation;

f. L'extinction, par règlement partiel, de créances d'intérêts et d'impôts garantis par gage immobilier;

g. La remise de dettes chirographaires.

II. Dispositions spéciales.

A. Le sursis.

1. Conditions et durée.

Créances de capital.

Art. 4. Les créances hypothécaires de capital peuvent être l'objet d'un sursis de deux ans au plus, à compter de leur échéance.

Intérêts.

Art. 5. Les intérêts de créances hypothécaires peuvent être l'objet d'un sursis allant jusqu'au 31 décembre 1941. Le sursis peut s'appliquer à tout ou à partie de la créance d'intérêts.

Par dérogation à l'article 818, Ier alinéa, chiffre 3, du code civil, la garantie réelle est prolongée de la durée du sursis.

L'autorité de concordat décide si un intérêt moratoire doit être payé pour les sommes soumises au sursis et, le cas échéant, en fixe le taux; elle décide, en outre, si le sursis s'étend à la créance d'intérêt moratoire.

Annuités.

Art. 6. Sont assimilées aux intérêts garantis par gage immobilier les annuités qui, outre l'intérêt, représentent un amortissement du capital. Le sursis peut s'appliquer séparément ou cumulativement aux intérêts et à l'amortissement.

Le sursis peut être remplacé par une suspension de l'amortissement du capital allant jusqu'au 31 décembre 1941, la durée de l'amortissement étant alors prolongée en conséquence.

Le capital ne peut être dénoncé pendant le sursis ou la suspension.

Titres de gage amortissables en particulier.

Art. 7. Pour les titres de gage amortissables établis en sa faveur de créancière gagiste, la société fiduciaire de l'industrie hôtelière peut, même sans l'assentiment des créanciers gagistes de rang postérieur, accorder un sursis au paiement des annuités ou une suspension de l'amortissement, à moins qu'un nouveau sursis ne soit nécessaire.

Créances garanties par gage mobilier ou par nantissement de créances.

Art. 8. Les créances garanties par gage mobilier ou par nantissement de créances chirographaires peuvent être l'objet d'un sursis allant jusqu'au 31 décembre 1941, lorsque la réalisation du gage, au jour de la requête, causerait vraisemblablement une perte démesurée.

Sont également compris dans le gage les intérêts d'une créance donnée en nantissement qui échoient pendant le sursis.

Créances chirographaires.

Art. 9. Les créances de capital ou d'intérêts qui ne sont pas garanties peuvent être l'objet d'un sursis allant jusqu'au 31 décembre 1941.

Font exception les traitements et salaires, ainsi que les contributions alimentaires dues périodiquement. Ces créances ne peuvent toutefois donner lieu qu'à la poursuite par voie de saisie ou en réalisation de gage, même envers le débiteur soumis à la poursuite par voie de faillite.

L'autorité de concordat décide si un intérêt moratoire doit être payé et, le cas échéant, en fixe le taux. L'intérêt moratoire n'échoit qu'à l'expiration du sursis.

Impôts et émoluments.

Art. 10. Le sursis allant jusqu'au 31 décembre 1941 peut être également demandé à l'acquittement d'impôts, de contributions et d'émoluments, qu'ils soient ou non garantis par gage.

Acomptes.

Art. 11. L'octroi du sursis peut être subordonné à la condition que le débiteur verse des acomptes ou fournisse des sûretés au créancier touché par le sursis.

2. Effets.

Sur la poursuite.

Art. 12. Pendant le sursis, aucun acte de poursuite ne peut être exercé ou continué contre le débiteur relativement à la créance visée par le sursis, et le cours de tout délai de prescription ou de péremption est suspendu.

Les délais de six mois prévus par les articles 286 et 287 et ceux d'un an prévus par l'article 219 de la loi sur la poursuite pour dettes sont prolongés de la durée du sursis.

Sur le droit de disposition du débiteur.

Art. 13. Pendant le sursis, le débiteur ne peut procéder à aucun acte juridique qui nuirait aux intérêts légitimes des créanciers ou favoriserait certains d'entre eux au détriment des autres.

Il ne peut, sans le consentement de la société fiduciaire de l'industrie hôtelière, ni aliéner ou grever des immeubles, ni constituer des gages ou souscrire des cautionnements ou des engagements à titre gratuit, ni faire des paiements à des créanciers dont les prétentions sont visées par le sursis.

Contrôle.

Art. 14. Pendant le sursis, le débiteur est soumis au contrôle de la société fiduciaire de l'industrie hôtelière.

Celle-ci peut, au besoin, donner au débiteur des instructions obligatoires sur la comptabilité et la gestion.

Lorsque le débiteur ne suit pas les instructions ou procède à des actes juridiques nuls en vertu de l'article 13, elle peut demander à l'autorité de concordat la révocation du sursis.

3. Révocation.

Conditions.

Art. 15. A la demande de la société fiduciaire de l'industrie hôtelière ou d'un créancier, le sursis est révoqué par l'autorité de concordat qui l'a accordé en première instance:

a. Lorsque le débiteur n'observe pas les instructions de la société fiduciaire ou a procédé à des actes juridiques nuls en vertu de l'article 13;

b. Lorsque l'autorité de concordat a octroyé le sursis en retenant des conditions qui n'étaient pas remplies ou ont cessé de l'être;

c. Lorsque le débiteur ou la caution a donné des renseignements inexacts à l'autorité de concordat ou à la société fiduciaire.

B. Intérêt variable dépendant des résultats de l'exploitation.

Conditions.

Art. 16. Au lieu du sursis au paiement des intérêts à échoir, le bénéfice de l'intérêt variable dépendant des résultats de l'exploitation peut être accordé au propriétaire d'hôtel qui rend vraisemblable:

a. Que, par suite de la crise économique et de ses effets, la baisse des recettes d'exploitation ne permet plus, après déduction des dépenses d'exploitation ordinaires, le service de l'intérêt conventionnel,

b. Que d'autres disponibilités ne peuvent être affectées au paiement dudit intérêt et

c. Que l'exploitation paraît en des circonstances normales.

Etendue.

Art. 17. L'intérêt variable peut s'étendre aux intérêts qui courront encore le 31 décembre 1941.

Il peut rétroactivement viser les intérêts qui courent depuis le Ier septembre 1939 et qui ne sont pas encore payés, même s'ils bénéficiaient déjà du sursis prévu par l'article 4 de l'ordonnance du 3 novembre 1939.

Modalités.

Art. 18. L'intérêt variable n'est accordé que si le requérant:

a. Peut produire une comptabilité qui renseigne fidèlement sur l'état de sa fortune, ainsi que sur les recettes et les dépenses d'exploitation des deux dernières années;

b. N'a fait pendant cette période d'excessifs prélèvements particuliers pour lui et sa famille;

c. Offre une garantie suffisante pour une gestion rationnelle de l'exploitation.

Effets.

Art. 19. Pendant la durée pour laquelle l'intérêt variable a été accordé, les intérêts des créances de capital sont réduits au montant qui, à la clôture de l'exercice annuel, peut leur être affecté selon les constatations de l'autorité de contrôle.

Les créanciers gagistes sont, sur ce montant, privilégiés selon leur rang. Les intérêts dont le taux conventionnel dépasse trois et demi pour cent sont ramenés à ce taux.

Jusqu'à la fixation exécutoire du montant à partager, les créances d'intérêts sont soumises au sursis. Aucun intérêt moratoire n'est dû.

Dépenses admises.

Art. 20. Après avoir entendu le débiteur, la société fiduciaire détermine dans chaque cas les sommes qui peuvent être employées pour l'entretien des bâtiments et du mobilier, pour des acquisitions et pour la gestion de l'exploitation.

Détermination du rendement net.

Art. 21. Dans les deux mois qui suivent la clôture de l'année comptable, le débiteur soumettra le compte d'exploitation à l'examen de la société fiduciaire.

Celle-ci peut, au besoin, exiger des pièces justificatives et ordonner une vérification de caisse et de comptabilité.

Les comptes approuvés, la société fiduciaire fixe les sommes qui, sur le bénéfice de l'exercice, peuvent être versées aux créanciers gagistes.

Tableau de répartition.

Art. 22. Sur le vu d'un état des créanciers à produire par le débiteur, la société fiduciaire dresse le tableau de répartition des sommes attribuées à chacun des créanciers de capital.

Le tableau et les comptes annuels approuvés sont déposés pendant vingt jours au siège de la société fiduciaire ou en un autre lieu par elle fixé, où ils peuvent être consultés par les créanciers et par le débiteur.

Le dépôt est communiqué par lettre recommandée tant à chacun des créanciers connus qu'au débiteur, avec l'indication du montant qui leur est attribué et de leur droit de recours conformément à l'article 23.

Recours.

Art. 23. Dans les dix jours qui suivent l'expiration du délai de dépôt, le débiteur et les créanciers qui se voient attribuer un montant inférieur à trois et demi pour cent d'intérêt peuvent attaquer le tableau de répartition devant l'autorité cantonale de concordat.

Le recours peut avoir pour objet une autre détermination du rendement net à partager ou des sommes attribuées à chacun des créanciers.

Si l'autorité de concordat modifie la détermination du rendement net, sa décision est opposable au débiteur et à tous les créanciers, même à ceux qui n'ont pas recouru.

Décision judiciaire.

Art. 24. Lorsque l'attribution d'une créance d'intérêts à un créancier déterminé est attaquée parce que le montant ou le rang de cette créance n'est pas admis, l'autorité de concordat statue après une enquête sommaire aussi sur ce point.

Dans un délai de dix jours à compter de celui où la décision rendue en dernière instance par l'autorité de concordat lui a été communiquée, le recourant qui a succombé peut toutefois s'adresser au juge du lieu de la situation de la chose, aux fins de faire fixer définitivement le montant et le rang de la créance.

L'action est dirigée contre le débiteur lorsqu'un créancier allègue que sa propre créance n'a pas été admise dans son montant exact ou dans le rang qui est le sien; dans les autres cas, elle l'est contre le créancier dont la créance ou le rang est contesté.

Dans ce dernier cas, le montant dont le tribunal réduit la part du défendeur sert à désintéresser le demandeur jusqu'à concurrence de sa créance d'intérêts à trois et demi pour cent. Le surplus profite au débiteur.

Paiement.

Art. 25. La créance d'intérêts est échue quatre semaines après que le tableau de répartition ou le jugement de dernière instance qui l'a modifié a acquis force exécutoire pour chaque créancier intéressé.

Restrictions au droit de disposer du débiteur.

Art. 26. Pendant la durée de l'intérêt variable, le débiteur est restreint dans son droit de disposer, au sens de l'article 13, et doit suivre les instructions de la société fiduciaire pour la gestion de l'exploitation et le calcul des prix.

Lorsque le débiteur ne suit pas ces instructions ou procède à des actes qui lui sont défendus, la société fiduciaire peut demander à l'autorité de concordat la révocation de l'intérêt variable.

Révocation.

Art. 27. A la demande de la société fiduciaire ou d'un créancier, l'intérêt variable est révoqué lorsqu'existent les motifs prévus aux articles 15 et 26.

La révocation exécutoire fait revivre la créance d'intérêts courante et tous les droits accessoires qui y sont attachés.

C. Extinction des intérêts et impôts au moyen d'un versement au comptant.

Etendue et montant.

Art. 28. Lorsque les conditions des articles Ier et 18 sont remplies, l'autorité de concordat peut autoriser le débiteur à éteindre au moyen d'un versement au comptant de 25 à 50 pour cent les intérêts non visés à l'article 17, 2e alinéa, ainsi que les impôts et contributions garantis par gage immobilier et impayés au jour de la demande.

L'autorité de concordat fixe le versement au comptant dans ces limites sur la proposition de la société fiduciaire, qui consulte préalablement les créanciers, et compte tenu, d'une part, de l'étendue de la garantie réelle affectée au capital et, d'autre part, de la situation financière du créancier.

Le paiement de la somme fixée éteint la créance de ces intérêts et le droit de gage la garantissant.

D. Remise des dettes chirographaires.

Conditions.

Art. 29. L'autorité de concordat peut accorder une remise des dettes chirographaires qui ne découlent pas de créances privilégiées et qui existent au jour de la demande, lorsque le débiteur rend vraisemblable:

a. Que les circonstances paraissent exclure tout paiement entier ultérieur;

b. Que les conditions de l'article 18 sont remplies;

c. Qu'il est digne d'une remise.

L'octroi de la remise est communiqué à l'office des poursuites compétent.

Sursis et situation du débiteur.

Art. 30. A compter du jour où la remise est accordée, toutes les dettes chirographaires, à l'exception des traitements et salaires et des contributions alimentaires dues périodiquement, sont soumises au sursis jusqu'au jour de l'homologation du concordat conformément à l'article 297 de la loi sur la poursuite pour dettes. Les dettes exceptées ne peuvent toutefois donner lieu qu'à la poursuite par voie de saisie.

Le débiteur est soumis au contrôle de la société fiduciaire et ne peut valablement procéder, sans le consentement de celle-ci, aux actes de disposition énumérés à l'article 298 de la loi sur la poursuite pour dettes.

Concours de la société fiduciaire.

Art. 31. Lorsque l'autorité de concordat admet en principe une remise, elle transmet la demande à la société fiduciaire et l'invite à sou-

mettre à un examen approfondi l'état de l'exploitation et à fixer en conséquence la remise nécessaire sur les dettes qui ne découlent pas de créances privilégiées.

La société fiduciaire s'efforce d'obtenir que tous les créanciers chirographaires non privilégiés adhèrent volontairement à la remise.

Concordat.

Art. 32. Lorsque tous les créanciers n'adhèrent pas à la remise, la société fiduciaire soumet à l'homologation de l'autorité de concordat un projet de concordat, accompagné d'un rapport et de propositions.

L'autorité de concordat statue après avoir entendu les créanciers en audience annoncée publiquement.

Homologation.

Art. 33. L'homologation est prononcée sans égard au nombre des créanciers adhérents et au montant de leurs créances, lorsque:

a. Les conditions de l'article 306 de la loi sur la poursuite pour dettes sont remplies;

b. L'exécution du concordat est suffisamment assurée, sauf renonciation expresse à garantie;

c. Le concordat est plus favorable aux intérêts de l'ensemble des créanciers qu'une liquidation forcée.

Les articles 310, 313, 314 et 315, Ier alinéa, de la loi sur la poursuite pour dettes sont applicables.

La décision exécutoire est publiée et communiquée à l'office des poursuites et au conservateur du registre foncier.

Révocation.

Art. 34. L'autorité de concordat révoque le concordat à la demande d'un créancier ou de la société fiduciaire s'il est prouvé que le débiteur:

a. A fait de fausses déclarations et, notamment, n'a pas indiqué tous ses créanciers à l'autorité ou à la société fiduciaire;

b. A promis ou payé à un créancier au delà des dispositions du concordat.

E. Situation des cautions.

Au cas de sursis.

Art. 35. Le sursis s'étend aux cautions simples; en revanche, il s'applique aux seules cautions solidaires qui peuvent rendre vraisemblable que, sans le sursis, leur situation serait compromise ou qui fournissent des sûretés.

Pendant le sursis, les droits conférés aux cautions par les articles 502 et 503 du code des obligations sont suspendus. La caution n'a pas davantage le droit de requérir du débiteur principal les sûretés ou la libération prévues à l'article 512 du code des obligations.

Les cautions répondent des intérêts échus pendant le sursis afférent à une créance de capital, même si leur responsabilité ne s'étend pas à ces intérêts en vertu de l'article 499, 3e alinéa, du code des obligations.

Pour la perte d'intérêt.

Art. 36. Pendant la durée de l'intérêt variable, les droits sont suspendus même envers les cautions solidaires.

En tant qu'elles ne rendent pas vraisemblable qu'un paiement compromettrait leur situation, les cautions répondent de la perte que subit le créancier du fait de l'extinction des intérêts par un versement au comptant (art. 28), ainsi que de la partie impayée du revenu des capitaux à intérêts variables (art. 16 et 17).

Décision.

Art. 37. Si les cautions le demandent spécialement, l'autorité de concordat leur étend le sursis ou la remise en même temps qu'elle rend la décision relative à l'application de ces mesures au débiteur.

Dans le concordat des créanciers chirographaires.

Art. 38. Même lorsqu'il a adhéré au concordat, le créancier conserve ses droits à l'égard des codébiteurs et cautions d'une dette chirographaire comprise dans le concordat.

Les codébiteurs et cautions ne peuvent faire opposition au concordat en lieu et place du créancier que dans la mesure où ils l'ont préalablement désintéressé.

Recours des cautions.

Art. 39. Les cautions qui paient ne peuvent exercer leur recours contre le débiteur que s'il est revenu à meilleure fortune ou a des gains suffisants.

F. Procédure.

Autorité compétente.

Art. 40. Toute demande tendant à l'octroi des mesures mentionnées à l'article 3 est du ressort de l'autorité cantonale supérieure de concordat statuant en instance cantonale unique.

Les décisions de cette autorité peuvent être déférées à la chambre des poursuites et des faillites du Tribunal fédéral pour violation de la loi, déni de justice ou retard injustifié, conformément aux dispositions en matière de plaintes contre les décisions des autorités cantonales de surveillance.

Objet de la demande.

Art. 41. La demande est présentée par écrit à l'autorité de concordat compétente et indique exactement les mesures requises, ainsi que les créances auxquelles elles doivent s'appliquer. Sont joints à la demande:

a. Un état des créanciers indiquant la nature et le montant de leurs prétentions, les modalités de l'intérêt, les échéances, ainsi que les gages et les cautionnements qui les gatantissent;

b. Un extrait du registre foncier concernant les immeubles dont le requérant est propriétaire;

c. Une liste exacte de ses autres biens;

d. Les comptes et bilans des trois dernières années et un tableau des recettes et dépenses de l'année courante.

Examen par la société fiduciaire.

Art. 42. Lorsque le sursis ne s'applique pas sans autre formalité en vertu de l'article 30, le président de l'autorité de concordat peut, après le dépôt de la demande et par mesure provisionnelle, suspendre les poursuites en cours.

A moins que la demande ne paraisse d'emblée injustifiée, l'autorité de concordat prend l'avis de la société fiduciaire. Celle-ci examine, d'après les pièces produites, la situation financière du débiteur et des cautions existantes, ainsi que les causes de cette situation. Elle peut demander des renseignements complémentaires au débiteur, aux cautions et aux créanciers.

Adhésion volontaire des créanciers.

Art. 43. La société fiduciaire cherche à obtenir des créanciers intéressés une adhésion volontaire aux mesures requises.

Les créanciers qui, dans le délai convenable à eux imparti à cet effet, ne répondent pas à l'offre qui leur est faite par lettre recommandée sont réputés donner leur adhésion. Ils sont rendus attentifs expressément à cette conséquence de leur silence.

Lorsque la société fiduciaire parvient à une entente avec tous les créanciers entrant en ligne de compte, l'autorité de concordat classe la demande. Cette entente produit alors les mêmes effets que dans le cas d'approbation judiciaire.

Délibérations avec les créanciers.

Art. 44. Lorsque l'entente ne peut se faire, l'autorité de concordat prend l'avis de la société fiduciaire puis fixe des débats oraux. Pour un sursis, pour l'octroi de l'intérêt variable dépendant des résultats de l'exploitation ou pour l'extinction des intérêts et impôts au moyen d'un versement au comptant, le débiteur, les cautions existantes et les créanciers sont convoqués personnellement.

Lorsque l'homologation d'un concordat des créanciers chirographaires est demandée, les débats oraux doivent être annoncés par voie de publication.

Pour éclaircir les faits, l'autorité de concordat peut, au besoin, ouvrir préalablement une enquête complémentaire.

Le dossier est publiquement déposé dix jours avant les débats, pour l'information des intéressés.

Décision.

Art. 45. La décision de l'autorité de concordat est motivée brièvement et fixe exactement la portée des mesures accordées, en indiquant, pour le sursis, les créances visées, la durée et, au besoin, les conditions.

La décision est notifiée par écrit et en expédition complète au débiteur, aux cautions existantes et à la société fiduciaire. Les créanciers qui ont participé à la procédure reçoivent une copie du dispositif et sont avisés en même temps qu'ils peuvent, dans un délai déterminé, prendre connaissance des considérants auprès de l'autorité de concordat.

Le sursis est communiqué à l'office des poursuites et, le cas échéant, au bureau du registre foncier, au moyen d'une copie du dispositif.

Demande de révocation d'une mesure.

Art. 46. Lorsque la révocation d'une mesure est demandée, le débiteur doit être invité, par écrit ou verbalement, à donner son avis. L'autorité de concordat recueille d'office les autres renseignements qui lui paraissent nécessaires. Elle statue alors sur le vu du dossier.

La décision est communiquée par écrit et en expédition complète au débiteur, aux cautions existantes, aux créanciers intéressés et à la société fiduciaire; l'office des poursuites et, au besoin, le bureau du registre foncier en reçoivent le dispositif.

III. Mesures prévues dans la procédure de la communauté des créanciers.

Concours de la société fiduciaire.

Art. 47. Lorsque, se fondant sur les arrêtés du Conseil fédéral du Ier octobre 1935 et du 28 décembre 1938 concernant l'application des dispositions sur la communauté des créanciers à certaines branches économiques souffrant de la crise, le propriétaire d'hôtel dépose au Tribunal fédéral une requête tendant à la convocation de l'assemblée des créanciers, le tribunal prend d'abord l'avis de la société fiduciaire.

Celle-ci examine, d'après les pièces produites, la situation financière du requérant et les causes de cette situation et peut demander au débiteur et aux créanciers des renseignements complémentaires. Sur le vu de cette enquête, elle propose des mesures.

Restrictions au droit de disposer du débiteur.

Art. 48. Dès le dépôt de la requête jusqu'à la décision du Tribunal fédéral sur l'homologation des mesures accordées envers les créanciers, le débiteur ne peut procéder à aucun acte juridique qui nuirait aux intérêts légitimes des créanciers ou favoriserait certains d'entre eux.

Sans le consentement de la société fiduciaire, il ne peut ni aliéner ou grever des immeubles, ni constituer des gages ou souscrire des cautionnements et des engagements à titre gratuit.

Contrôle de la société fiduciaire.

Art. 49. Lorsque et dans la mesure où le Tribunal fédéral a décidé d'accorder le bénéfice de l'intérêt variable dépendant du résultat de l'exploitation, les dispositions des articles 16 à 27 s'appliquent par analogie.

Prolongation de mesures antérieures.

Art. 50. Le Tribunal fédéral est autorisé à accorder, sur demande et sans convoquer de nouvelle assemblée des créanciers, au propriétaire d'hôtel qui, en vertu de l'arrêté du Conseil fédéral du Ier octobre 1935 concernant l'application de la communauté des créanciers à certaines branches économiques souffrant de la crise ou en vertu des dispositions abrogées par l'article 12 dudit arrêté, a obtenu un sursis au paiement de capitaux ou d'intérêts ou des réductions d'intérêts expirant le 31 décembre 1940, une prolongation de ces mesures jusqu'au 31 décembre 1941, si le requérant rend vraisemblable:

a. Que ces mesures lui sont encore indispensables pour maintenir sa situation, et

b. Que, par suite des événements de guerre et de l'insécurité qui en résulte pour les affaires, il n'est pas en état de soumettre avant la fin de l'année 1940 à ses créanciers de nouvelles propositions quant à l'assainissement de son entreprise.

IV. Garantie des avances.

Gage immobilier de la société fiduciaire.

Art. 51. Pour toutes les avances que la société fiduciaire accorde en vertu d'une décision du conseil d'administration et après l'entrée en vigueur de la présente ordonnance, en vue de permettre au propriétaire d'hôtel visé par l'article premier:

a. De continuer l'exploitation ou de maintenir l'hôtel en état pendant la période de crise,

b. D'éteindre par un versement au comptant les intérêts hypothécaires et les impôts,

elle est garantie, sans inscription au registre foncier, par un droit de gage sur l'immeuble jusqu'à concurrence d'un dixième des gages immobiliers existants au jour où l'avance est accordée; pendant une durée maximum de quinze ans à dater du jour du versement de l'avance, ce droit de gage prime toutes les autres charges inscrites et tous les autres droits de gage qui, en vertu du droit fédéral ou cantonal, pourraient exister sans inscription.

Les créanciers hypothécaires inscrits doivent être avisés des avances consenties, avant leur versement.

Amortissement et intérêt.

Art. 52. Les avances doivent être amorties en quinze annuités au maximum. La société fiduciaire décide, compte tenu de la situation du débiteur, si un intérêt doit en outre être payé et, le cas échéant, à quel taux et pour quelle durée.

Contrôle de la société fiduciaire.

Art. 53. La société fiduciaire indique immédiatement chaque versement effectué au conservateur du registre foncier, qui le mentionne sur le feuillet de l'immeuble.

Elle contrôle l'emploi des avances aux fins indiquées.

V. Régime des titres de gage amortissables.

Art. 54. Le bénéfice de l'intérêt variable dépendant du résultat de l'exploitation s'étend également aux créances garanties par gage qui sont constatées par les titres de gage amortissables établis en faveur de la société fiduciaire.

Pendant la durée de cette mesure, les intérêts sont réduits à trois pour cent. Le service de l'amortissement est suspendu, la durée de l'amortissement étant prolongée en conséquence.

Les deux derniers intérêts impayés au jour de l'octroi de la mesure peuvent être, conformément à l'article 28, libérés par un versement de cinquante pour cent. Les intérêts antérieurs sont traités comme des dettes chirographaires.

VI. Remise ou sursis au paiement de fermages hôteliers.

Conditions.

Art. 55. Lorsque le fermier d'un hôtel n'est plus en mesure, sans faute de sa part et par suite de la crise économique, de payer entièrement le fermage, l'autorité de conordat peut lui accorder une remise équitable du fermage ou un sursis au paiement de la totalité ou d'une partie du fermage.

Contenu du prononcé.

a. Remise.

Art. 56. La remise peut s'appliquer à des fermages échus ou échéant jusqu'au 31 décembre 1941. Elle n'est accordée que si les circonstances font prévoir que le fermier ne serait pas en état d'acquitter intégralement le fermage à l'expiration d'un sursis.

b. Sursis.

Art. 57. Le sursis peut s'appliquer à des fermages échus ou échéant jusqu'au 31 décembre 1941. Il ne peut pas dépasser trois ans pour chaque fermage.

Le sursis est subordonné à la condition qu'à son expiration le débiteur sera vraisemblablement en état d'acquitter les montants qui en sont l'objet.

Le sursis peut être combiné avec une remise. Si les circonstances le justifient, l'autorité de concordat peut prescrire que les sommes touchées par le sursis devront être amorties et porteront intérêt.

Continuation du bail à ferme.

Art. 58. Lorsque, en raison d'un retard dans le paiement du fermage, le bailleur a déjà assigné au fermier un délai conformément à l'article 293 du code des obligations en le menaçant de résilier le bail, le juge est tenu d'ajourner le prononcé d'expulsion si dans les quatorze jours le fermier établit qu'il a présenté devant l'autorité de concordat compétente une demande de sursis ou de remise du fermage. L'autorité de concordat décide alors, par un prononcé provisoire, si les effets du délai imparti par le bailleur doivent ou non être suspendus jusqu'à ce qu'elle ait statué sur la demande.

Si le fermier obtient un sursis ou une remise, il ne peut pas être expulsé en raison du montant auquel s'applique le sursis ou la remise.

Cautions et codébiteurs.

Art. 59. Les cautions et codébiteurs peuvent être mis, sur demande, au bénéfice du sursis et déchargés de toute responsabilité quant à la partie remise du fermage, s'ils rendent vraisemblable à l'autorité de concordat que sans cette mesure leur situation serait compromise.

Procédure.

Art. 60. Le fermier joindra le bail à sa requête et précisera les fermages pour lesquels il sollicite le sursis ou la remise, en indiquant les sûretés existantes ou encore à fournir.

Le fermier présentera en outre, en même temps que la requête, ses livres de comptes et un aperçu de sa situation.

Les articles 37, 40, 42, 43, 44, Ier et 3e alinéas, et 45 sont pour le surplus applicables par analogie à la procédure.

VII. Frais et émoluments.

Débiteur des frais.

Art. 61. Le débiteur supporte, conjointement avec les cautions existantes qui ont demandé d'être soulagées, les frais de la procédure devant l'autorité de concordat. Sur demande du président, des garanties doivent être fournies.

Les frais de la procédure de recours et de révocation des mesures prises sont supportés par le requérant, s'il est débouté, sinon par le débiteur.

Le débiteur ne peut être condamné à payer une indemnité extrajudiciaire aux créanciers et à la société fiduciaire pour leur comparution devant l'autorité de concordat.

Montant.

Art. 62. L'autorité de concordat perçoit un émolument total de vingt-cinq à cent francs pour la procédure et la décision rendue. Le Tribunal fédéral perçoit un émolument total de cinquante à cent cinquante francs pour un arrêt rendu sur plainte.

VIII. Application à l'industrie de la broderie.

Art. 63. Les dispositions de la présente ordonnance s'appliquent par analogie à l'industrie de la broderie et aux industries connexes, sous la réserve que la société coopérative fiduciaire de la broderie se substitue à la société fiduciaire de l'industrie hôtelière.

IX. Dispositions finales et transitoires.

Entrée en vigueur. Clause abrogatoire.

Art. 64. **La présente ordonnance entre en vigueur le 25 octobre 1940. Elle remplace, dès ce jour, celle du 3 novembre 1939 instituant un sursis en faveur de l'industrie hôtelière et de la broderie, ainsi que l'arrêté fédéral du 21 juin 1935 instituant des mesures juridiques temporaires en faveur de l'industrie hôtelière et de la broderie.**

Les sursis accordés en vertu de l'ordonnance du 3 novembre 1939 sont, de plein droit, prorogés jusqu'au 31 décembre 1941.

Le mouvement hôtelier en Suisse au mois d'août 1940

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

En se fondant sur le nombre des nuitées, on constate que la régression du mouvement touristique en général a été moins forte au mois d'août, tant en nombres absolus que proportionnels, que pendant le premier mois de la saison hôtelière d'été. Cette régression est toutefois demeurée assez importante au mois d'août aussi; c'est ainsi que le nombre des nuitées est tombé de 2,5 millions à 1,7 million, ou de 32 pour cent, comparativement au même mois de l'année dernière, tandis que la diminution correspondante, au mois de juillet, avait été de un million de nuitées, soit de 45 pour cent.

Domicile régulier des hôtes	Arrivées août 1939	Arrivées août 1940	Nuitées août 1939	Nuitées août 1940
Suisse.....	298271	300153	1357140	1539241
Etranger..	269156	10867	1112496	146031
Total	567427	311020	2469636	1685272

Le recul de la proportion d'étrangers, dans le mouvement du tourisme en Suisse, s'est encore accentué. On a enregistré, en effet, cette année au mois d'août, près d'un million de *nuitées d'hôtes étrangers de moins* qu'en août 1939, ou 87 pour cent de moins. De 1112000, le nombre des nuitées d'étrangers est tombé à 146000. De Grande-Bretagne, Hollande et Belgique, ensemble, ne sont arrivées dans nos établissements hôteliers suisses, pendant le mois d'août, qu'un peu plus de 1000 personnes seulement, soit une proportion infime de cette catégorie d'hôtes dans les années antérieures.

L'affluence plus forte des *hôtes suisses* — qui s'est exprimée par un accroissement de 1357000 à 1539000, ou de 13 pour cent, du nombre de leurs nuitées — est due, en partie du moins, au fait que, cette année, par suite des hostilités et des conditions politiques actuelles, il n'a pas été possible à des Suisses de songer à aller passer leurs vacances dans des stations de villégiature à l'étranger.

Un plus grand nombre encore d'hôtels et pensions sont demeurés fermés cette année au mois d'août. En tenant compte des quelque 41000 lits se trouvant dans ces établissements, dont l'exploitation est suspendue, le taux moyen d'*occupation des lits* se réduit à 28 lits occupés pour cent, soit un tiers de moins encore que l'année dernière au même mois. Comparativement aux lits effectivement disponibles, le taux moyen, pour l'ensemble de la Suisse, fut de 36 pour cent, au mois d'août.

A quelques exceptions près — Alpes vaudoises (53%), Valais (48%) et Jura (21%) — le taux moyen d'occupation des lits dans les *régions de tourisme* proprement dites s'écarte à peine de la moyenne concernant la Suisse entière, ce qui illustre nettement la situation tout à fait anormale du mouvement touristique actuel.

La saison d'été 1940

Les rapports qui ont été présentés au cours de la dernière séance du Comité central ont permis de se faire une idée exacte des résultats de la saison d'été 1940. Ceux-ci, malgré les bruits optimistes qui ont couru, sont tout à fait insuffisants, Si quelques communiqués avantageux ont paru dans la presse quotidienne, cela provient probablement de journalistes qui se seront laissés influencer par une circulation plus ou moins intense, constatée par un beau week-end et qui auront immédiatement généralisé. Il convient donc, pour l'opinion générale, de rectifier ces illusions et le matériel statistique que nous possédons aujourd'hui permet de le faire en parfaite connaissance de cause.

Si dans l'ensemble la saison a été peu satisfaisante à tous les points de vue, nous ne voulons cependant pas nier que cela aurait pu être pire et qu'il y a, ci ou là, quelques traits de lumière dans un ciel pourtant bien sombre. Nous pensons avant tout à l'affluence des hôtes suisses qui est restée à peu près au même niveau que l'année dernière, au fait que nos stations balnéaires ont été assez bien fréquentées par suite des difficultés que rencontraient nos compatriotes pour se rendre dans des stations étrangères, aux nombreuses excursions de week-end qui ont été effectuées et, finalement, au complément de chiffres d'affaires, représentés pour quelques unes de nos maisons, par les évacuations volontaires et la présence de l'armée. Mais toutes ces influences heureuses n'ont pu compenser la diminution énorme du trafic touristique, la disparition du tourisme automobile, et l'absence complète de la clientèle étrangère.

Si l'on considère les chiffres des nuitées enregistrées en été 1939, on constate déjà que la simple menace de la guerre a entraîné une diminution de la fréquentation indigène de 12% et une diminution de la fréquentation étrangère de 29% par rapport à l'été précédent.

Or, pour 1940, le bureau fédéral de statistique annonce par rapport aux chiffres déjà réduits enregistrés en juin 1939 que les nuitées d'hôtes étrangers ont passé de 503,000 à 132,000 et celui des hôtes suisses de 672,000 à 519,000.

La guerre a encore eu une influence plus marquée sur le mois de juillet où l'on a enregistré 1,25 million de nuitées au lieu de 2,25 millions en juillet 1939. Même si l'on songe que 550 hôtels représentant 43,000 lits, sont resté fermés, on arrive à une moyenne d'occupation pour ce mois de haute saison de 21% au lieu de 38% pour le même mois de l'année dernière.

Le mois d'août a par contre une physionomie plus curieuse: si d'une part le nombre des nuitées d'hôtes suisses est en augmentation de 182,000 et atteint le beau chiffre de 1,53 millions, le nombre des nuitées d'hôtes étrangers a baissé d'un million. Les statistiques insistent sur le fait que, bien que grand nombre d'entreprise, représentant plus de 41,000 lits, soient restées fermées, la moyenne d'occupation est d'un tiers inférieure à celle de l'année dernière et qu'à peu d'exceptions près, la moyenne d'occupation des régions touristiques ne s'écarte pour ainsi dire pas de la moyenne générale d'occupation de la Suisse.

Il convient aussi de spécifier qu'il n'y a non seulement des variations numériques, mais il y a aussi des variations économiques fort importantes dans la structure même du tourisme.

L'hôtelier doit d'abord lutter contre deux tendances aussi désastreuses pour lui l'une que l'autre, c'est la hausse générale du coût de la vie et la pression que les clients exercent sur les prix, pression qui est souvent telle que seuls les prix minima prévus arrivent à être pratiqués au détriment des prix moyens et des prix supérieurs. En outre on constate un déclassement de la clientèle qui de plus en plus recherche des maisons plus petites et ayant des prix moins élevés.

Indépendamment de la diminution de fréquentation, ces circonstances contribuent fortement à réduire les possibilités de recettes de l'hôtelier.

En résumé, si nous insistons sur ces faits, ce n'est pas pour nous complaire à de tristes tableaux, mais c'est pour rectifier une opinion générale qui aurait tendance à être exagérément optimiste.

Parmi les répercussions désastreuses que la guerre a eues sur le tourisme et l'hôtellerie il en est une particulièrement grave, c'est l'énorme ralentissement pour ne pas dire la cessation complète du tourisme étranger en Suisse. Les chemins de fer de montagne souffrent beaucoup de cette situation nouvelle. Comme le démontrent les statistiques de 1939, ces chemins de fer ont enregistré une diminution de recettes considérable, puisque les recettes d'exploitation de 26 compagnies importantes ont passé de 11,6 millions de francs à 9,6 millions de francs, soit 17,37% de moins qu'en 1938 qui était déjà une année très moyenne en comparaison des années grasses qui ont précédé la crise et de 1929, année record.

Pour le début de l'année 1940, cette diminution a encore été plus forte. Nous avons les résultats d'exploitation des 14 principales lignes de montagne pour les mois de janvier à août et pendant cette période les recettes n'ont été que de 2,8 millions de francs contre 4,3 millions pour la même période de 1939. Cela représente donc une diminution de 34,18% et, en comparaison de 1929, certains chemins de fer de montagne ont subi une diminution de fréquentation d'environ 75%. On voit par là combien les chemins de fer de montagne dépendent du tourisme étranger.

L'intensification des affaires constatée depuis le début de la guerre se limite aux chemins de fer ayant un important trafic de marchandises. Il s'agit surtout des chemins de fer de plaine, à voies normales, qui ont pu compenser la diminution du trafic international par le transport des militaires en congé et des visites. C'est le cas des chemins de fer fédéraux qui pour les mois de janvier à août accusent une légère augmentation de recettes de 1,3 million de francs, soit de plus de 1,5% par rapport à la même période de 1939. Par contre, pour cette même période les recettes des chemins de fer rhétiques provenant du trafic voyageur ont passé de fr. 473,000.— à fr. 409,000.—, c'est-à-dire qu'elles ont diminué de 13,53%.

Comment ménager les denrées alimentaires rationnées?

Dans le numéro 40 de la Revue suisse des hôtels, nous avons publié un appel de l'Office de guerre pour l'alimentation engageant tous les hôteliers et restaurateurs à n'utiliser qu'avec le plus grand ménagement les denrées alimentaires rationnées. Un mois s'est écoulé depuis et les conditions de notre approvisionnement ne semblent pas s'être améliorées, au contraire, le spectre d'un rationnement plus sévère nous menace de jour en jour de façon plus intense. De nouvelles restrictions sont survenues, en particulier le rationnement du beurre et des graisses animales; il est donc du devoir de chaque hôtelier et restaurateur de faire tous ses efforts pour diminuer le plus possible l'emploi de ces denrées. Il faut surtout en cette saison où nous avons encore en abondance des légumes de toutes sortes, les utiliser pour remplacer les produits que nous ne pouvons importer qu'au prix de mille difficultés. Nous n'entendons pas par là qu'il faille n'offrir à la clientèle que des portions congrues, nous n'en sommes heureusement pas encore là, mais il ne faut pas la pousser à consommer des produits rationnés. Il faut à tout prix éviter d'utiliser des produits que nous devons importer, pour les banquets, repas de sociétés, etc. Dans ce domaine, les hôteliers et restaurateurs peuvent beaucoup, car il est très rare que les organisateurs de ces soirées veulent des mets précis. Ils se laisseront volontiers conseiller et guider et il sera facile de les détourner des denrées qui sont sur la liste noire. N'est-ce pas une occasion toute trouvée d'intensifier la dégustation de nos spécialités régionales, de nos fromages, de notre succulente charcuterie de campagne? La raclette valaisanne, les fondues fribourgeoise, neuchâteloise, genevoise, la charcuterie vaudoise accompagnée de poireaux ou de choucroute, etc., ne sont-elles pas propres à réjouir le palais et à créer une atmosphère sympathique autour de gens qui cherchent non seulement les plaisirs de la table, mais surtout les joies de l'amitié. Ces produits leur plairont certainement davantage qu'une « piccata milanaise » ou qu'un menu comprenant un premier plat de riz, puis un entrecôte avec des pommes frites.

On ne répétera non plus jamais assez qu'il est inutile de *donner du sucre* avec des boissons déjà douces, comme le lait, le chocolat, etc., à moins que le client ne le demande expressément. Il y a certainement le 70% de la clientèle qui ne prend du sucre avec ces boissons que parce qu'on le lui offre et qui, autrement, n'éprouverait nullement le besoin d'en demander. Il en est de même du pain. Pourquoi dans de nombreux restaurants apporte-t-on au client d'énormes morceaux dont il laissera la moitié au lieu de lui offrir deux ou trois petites tranches de pain, quitte à lui en rapporter s'il en désire encore. C'est là un moyen bien simple d'éviter de gros déchets, donc du gaspillage.

Pour savoir comment on pourrait ménager les denrées rationnées dans la cuisine courante, nous nous sommes adressés à une ou deux personnalités hôtelières particulièrement compétentes et nous sommes heureux de pouvoir aujourd'hui soumettre à nos lecteurs les précieux conseils qui sont donnés par M. *R. Mojonnet*, président de la Société des hôteliers de Montreux et membre de notre Comité central. Nous attirons aussi l'attention de nos lecteurs sur les recommandations faites à ce sujet par d'éminents hôteliers ou chefs de cuisine, recommandations publiées dans la partie allemande de ce numéro.

Suggestions en vue de diminuer la consommation des denrées rationnées

Potages: Servir de préférence des potages aux légumes ou légumineuses encore tolérées, éviter les farineux et autres produits rationnés.

Poisson: Servir le poisson plutôt poché, bouilli ou grillé. *Supprimer* la friture, les sauces tartare, rémoulade, mayonnaise, etc.

Hors-d'oeuvre: Donner la préférence aux légumes, viandes séchées et autres charcuteries du pays. Si nécessaire, servir les sauces mayonnaise tartare, etc. à part, pour limiter les pertes.

Ier plat: Servir autant que possible des légumes: épinards, laitues, salsifis, choux-fleurs; des croûtes au fromage, bouchées et rissoles diverses.

Viandes: S'efforcer de tirer parti de *toutes* les pièces de chaque bête, c'est-à-dire employer les bas morceaux en confectionnant des plats (sautés, blanquettes, tendrons, ragoûts, pot-au-feu, Irish Stew, etc.) inspirés de nos cuisines régionales et de la cuisine bourgeoise toujours si appréciés de la clientèle. L'hôtelier a trop tendance à n'acheter que les aloyaux, cuisseaux et carrés de veau, gigot et selles de mouton, en négligeant l'emploi des poitrines, épaules etc. rendus savoureux par une préparation soignée agrémentée d'*une* garniture de saison.

Pommes de terre: Supprimer les pommes frites sous toutes leurs formes. S'en tenir aux pommes nature, en purée, à la crème, maître d'hôtel, au four et en robe.

Salades: Supprimer la salade lorsqu'un légume figure au menu. Pour la sauce à salade, voir les instructions données dans la Revue des Hôtels.

Entremets: De l'avis même de la clientèle, les entremets sont presque toujours trop sucrés. De ce fait, 100 à 150 gr. de sucre par litre de lait suffisent, sauf pour les glaces. Supprimer les beignets, soufflés divers. Avant tout, donner la préférence aux fruits frais et fromages du pays, aux compotes et autres préparations à base de fruits.

Généralités: Supprimer le beurre au lunch et au dîner là ou cela se pratiquait jusqu'à maintenant. Supprimer les huiliers sur la table, la ration mensuelle étant de 2,5 dl. d'huile par client. Donner la préférence aux fromages du pays, remplacer le parmesan par du sbrinz.

Il va sans dire que toutes ces suggestions ne s'appliquent pas à toutes les catégories de maisons. Telle remarque concerne plutôt les grandes maisons, telle autre les petites ou moyennes entreprises. A chacun d'y puiser ce qui le concerne.

L'application pure et simple de ces conseils n'est pas tout. *La composition des menus* doit aussi refléter notre préoccupation de ménager les réserves alimentaires de notre pays. Dans les grandes maisons, au lunch, un potage lié ou aux légumes devrait remplacer le Ier plat.

En ce qui concerne le plat de résistance, outre les pommes de terre, nous estimons qu'il ne faut pas servir un légume *et* une salade, mais bien l'un *ou* l'autre. Il est inutile d'insister sur le fait qu'avec les restrictions actuelles, sur l'huile, la salade est devenue un plat difficile à servir. Au dîner, si l'on tient compte du choix restreint dû à l'absence presque complète ou du moins aux arrivages très irréguliers de l'étranger, nous croyons que le poisson devrait souvent être remplacé par un Ier plat, légume garni ou gratiné par exemple.

Est-il besoin d'ajouter qu'en raison des circonstances il est entièrement justifié de ne servir qu'une seule garniture avec le plat de viande.

Les menus types ci-après résument les quelques principes énumérés plus haut:

LUNCH

Potage lié ou aux légumes
(en place du Ier plat des grandes maisons)
Plat de viande
Pommes de terre
Légume *ou* salade
Entremets de fruits ou fruits ou fromages

DINER

Potage clair ou lié
Poisson ou plat de légumes garni ou gratiné
Grosse pièce garnie (*une* seule garniture)
Pommes de terre
Entremets, voir ci-dessus

Trois jours par semaine supprimer le Ier plat du dîner et donner une grosse pièce consistante ainsi qu'un potage crème ou aux légumes plutôt qu'un consommé.

M. Ad. Haeberli, directeur des Hôtels Savoy, Royal et Mirabeau à Lausanne, a bien voulu nous communiquer les recommandations suivantes:

« A midi, l'on peut parfaitement remplacer le Ier plat, qui comprenait en général des denrées rationnées telles que riz, pâtes alimentaires, semoule, etc., par un potage et l'on peut encore étendre l'économie de ces denrées en utilisant les légumes particulièrement abondants et de qualité cette saison. On les emploiera aussi comme garniture en lieu et place de riz et pâtes. On pourra de même remplacer *les entremets du soir par des fruits ou du fromage*. Pour économiser l'huile, on fera bien en outre de supprimer *les fritures* ainsi que la *salade à certains repas.* » M. Haeberli propose aussi des menus qui correspondent tout à fait aux menus types publiés ci-dessus.

Observer ces conseils et directives qui nous sont donnés par des personnalités qualifiées, c'est rendre service à l'hôtellerie toute entière, car cela lui évitera peut-être des mesures officielles plus sévères, c'est aussi rendre service à la population et à nos autorités en facilitant le ravitaillement de la première et la tâche de ceux qui doivent veiller à ce que nous ne manquions de rien. Nous publierons volontiers toute autre suggestion que nos lecteurs voudraient bien nous faire à ce sujet et nous les en remercions d'avance.

I postulati necessari per il superamento della crisi nel turismo

par M. A. Franciola, Hôtel Esplanade, Locarno

Suite et fin (première partie voir No 43)

I problemi che sono andato finora passando in rassegna, concernono, come abbiamo visto, i provvedimenti da prendere in vista di una sistemazione se non definitiva, almeno in grande stile, della nostra industria. Non dobbiamo però trascurare il campo più modesto delle *misure transitorie* le quali rivestono altrettanta importanza, perchè consentendoci di attraversare e sorpassare la difficoltà dei tempi attuali, salveranno al patrimonio economico svizzero enormi possibilità di vantaggi e sviluppi futuri. Non vogliamo con questo negare che la Confederazione non abbia capito l'importanza del nostro postulato, ma noi vorremmo *maggior larghezza nella politica della concessione di crediti*, e non soltanto finanziare, come per il passato, i concordati ipotecari.

A nostro giudizio tali crediti dovrebbero invece venire concessi coi medesimi criteri anche a quegli albergatori che pur non essendo caduti per insormontabili difficoltà finanziarie nella necessità di proporre un concordato, riescono con mille accorgimenti ed a costo di tutti i sacrifici, a mantenersi in vita con mezzi propri. Infatti tale categoria di lavoratori viene a trovarsi nella impossibilità di realizzare qualsiasi riserva, e se i bilanci riescono in certo qual modo a stare in piedi, gli stabili vanno invece in deperimento per insufficiente manutenzione. Questi albergatori inoltre, per realizzare delle economie, sono quasi sempre costretti a limitare la loro ordinaria attività ed a sostituire il personale salariato coi membri della famiglia.

Ora non è chi non veda quali inconvenienti e danni arrecani queste misure restrittive, perchè nel giro di pochi anni avremo ottenuto il risultato di aver disperso gran parte del personale alberghiero qualificato che nel frattempo sarà stato costretto ad assumere qualsiasi altro genere di occupazione, e portato allo stato di deperimento numerosi stabili, così da trovarci impreparati al momento della ripresa degli affari e seriamente pregiudicati quanto al nostro buon nome, nel campo internazionale. Passo infino a trattare la lunga serie dei più modesti, per quanto sempre importanti postulati interessanti oltre il nostro, anche il campo più vasto dell'economia generale, a quello del turismo in particolare.

Alludo avantutto alla concessione di nuovi crediti per la creazione di occasioni di lavoro nell'industria alberghiera. Numerose sono infatti le case che necessitano ampie trasformazioni ed opere nuove, oltre alle ordinarie opere di riattazione per gli stabili di vecchia construzione. Tutte queste opere, parecchie delle quali rivestono carattere quasi urgente, quali installazioni di acqua corrente, trasformazione di impianti di riscaldamento ecc., dovrebbero avere diritto alla concessione immediata di sovvenzioni non foss'altro per il motivo che interessano altamente l'artigiano e l'impiego di mano d'opera, contribuendo così a risolvere — almeno in parte — un grave problema sociale. Su questo argomento abbiamo già avuto numerosi contatti coll'ufficio Centrale Federale per la creazione di occasioni di lavoro ed abbiamo ricevuto l'assicurazione che i lavori da noi proposti oltre ad essere stati riconosciuti utili e vantaggiosi, potranno ricevere i sussidi entro brevissimo termine. Tale comprensione delle Autorità Federali è tanto più necessaria perchè la concessione di questi sussidi risolve nel medesimo tempo parecchi altri problemi, primo fra tutti quello dell'occupazione della mano d'opera che altrimenti verrebbe a trovarsi inoperosa coi prossimi licenziamenti di truppe, e secondariamente il problemo del mantenimento dell'attrezzatura alberghiera Svizzera all'altezza della fama che si è acquistata nel campo internazionale, onde sottrarla al pericolo di venire sorpassata, quando i tempi normali saranno nuovamente ritornati, dalla concorrenza di molti stati esteri, ove appunto i pubblici poteri fanno ogni sforzo per potenziare la propria industria alberghiera.

Altro campo nel quale domandiamo l'intervento delle Autorità, è quello delle *indennità da accordarsi agli alberghi che sono stati o sono tutt'ora occupati dalla truppa.* Fortunatamente dall'inizio della mobilitazione sono stati fatti sensibili progressi, e stabilite esattamente le indennità dovute per soldati ed ufficiali. Senonchè tali indennità, fissate ora a cts. 3 per uomo e per notte, sono del tutto insufficienti e non corrispondono affatto al disturbo e danno — per maggior usura dello stabile — che deriva ai proprietari. Noi abbiamo proposto un adeguato aumento, sia per gli uomini di truppa e per gli Stati Maggiori, che per l'utilizzazione delle cucine, e facciamo istanza perchè ci venga data soddisfazione.

Infine fra i problemi che interessano oltre alla nostra anche la vostra Associazione, *ricordo le facilitazioni che debbono venire fatte dalle Autorità di Polizia agli Stranieri*, tanto per l'entrata in Isvizzera che per il loro soggiorno nel nostro paese, *la riorganizzazione delle tariffe ferroviarie* con speciale riguardo al rilascio di biglietti domenicali e di abbonamenti per vacanze.

Restano ancora da esaminare i problemi di grande attualità del *vettovagliamento ed approvigionamento.* È di pubblico dominio la difficoltà nella quale si dibatte il nostro paese per ottenere il carbone necessario al riscaldamento, sopratutto per il prossimo inverno. Noi tutti consci delle difficoltà del momento, siamo perfettamente d'accordo di limitare le nostre pretese. Alla loro volta però, le Autorità Federali non devono trascurare l'importanza della nostra industria nel campo dell'Economia generale, ma tener presente che la chiusura delle nostre case verrebbe a provocare una grande crisi sociale oltrechè finanziaria. Pertanto osiamo sperare, in considerazione della grande influenza della nostra attività per l'economia nazionale, che i nostri alberghi verranno forniti di viveri e di carbone nella stessa proporzione delle altre aziende industriali.

Signori,

Attraverso questa breve rassegna ho la speranza di avervi potuto dare una visione abbastanza chiara e reale delle gravi difficoltà in cui si dibatte la nostra classe industriale e degli infiniti sforzi e tentativi fatti nell'intento di ottenere, grazie all'intervento legislativo e finanziario della Confederazione i mezzi e la possibilità di condurla a buon porto attraverso la tempesta che ci sconvolge.

I tempi difficili sono quelli che domandano provvedimenti straordinari. Ora i mali che si sono abbattuti sul nostro continente hanno avuto la loro grave ripercussione anche sul nostro paese, ond'io faccio voti perchè le nostre autorità ed i cittadini tutti, abbiano ad esaminare il problema del nostro risanamento anche sotto il suo reale aspetto sociale ed economico.

Mi è perciò particolarmente grata la presente occasione della vostra Assemblea Generale, per ricordare alle Autorità ed al popolo Svizzero tutto, l'importanza dell'industria alberghiera nel campo dell'economia nazionale, e l'intimo legame che collega l'uno all'altro. Importanza che si manifesta non soltanto negli ingenti investimenti diretti e nelle possibilità di guadagno e di vita per diecine di migliaia di impiegati da noi dipendenti, ma nei vantaggi indiretti di cui beneficia tutta l'economia quando il turismo fiorisce.

Ben a ragione è stato detto dall'on. Cons. Fed. Celio che il denaro che fluisce nei luoghi di villeggiatura e turismo, si ripartisce, per vari rami, fra tutta la comunità, ed apporta beneficio a migliaia di artigiani e commercianti di ogni genere, di contadini, di operai, oltrechè alle imprese di trasporto. Tutti devono quindi contribuire a sostenere questo importante pilone dell'economia nazionale ed avantutto le Autorità Federali e Cantonali, alle quali, facendo mie le risoluzioni votate nell'ultima Assemblea Generale della Società Svizzera degli Albergatori, domando che con la massima urgenza vengano adottate le misure legislative e finanziarie da noi richieste, vengano accordati gli indispensabili alleggerimenti fiscali, vengano concesse dalle imprese di trasporto maggiori facilitazioni e riduzione di tariffe, venga infine tenuto presente che migliaia di famiglie di albergatori ed impiegati attendono con ansia questi provvedimenti, dai quali dipende la sorte della loro vita.

Il Consiglio Federale, nelle dichiarazioni fatte lo scorso mese di giugno, ha assicurato a tutti lavoro: io sono persuaso che questo lavoro sarà dato anche a noi per il bene della nostra cara Patria.

CONCLUSIONS

Messieurs,

Je suppose que plusieurs d'entre vous n'ont pu suivre mon exposé en langue italienne. Je ne vous en donnerai pas la traduction entière, car ce serait abuser de votre

GRANDS VINS MOUSSEUX
BOUVIER FRÈRES
CHAMPAGNE CUVÉE d'EPERNAY

patience, mais je me bornerai à vous donner les conclusions en français.

Je viens d'exposer les graves difficultés dans lesquelles se débat notre industrie hôtelière, et les efforts qui ont été tentés pour obtenir des autorités les moyens et la possibilité de la mener à bon port à travers la tempête qui fait rage sur l'Europe.

A une époque exceptionnelle, il faut des moyens exceptionnels. Nous devons tous examiner comment il faudra assainir notre situation autant dans le domaine social qu'au point de vue économique. Il est particulièrement utile aujourd'hui de rappeler aux autorités et au peuple suisse l'importance de l'industrie hôtelière, comme un des éléments principaux de notre économie nationale. Il s'agit non seulement de placements de capitaux considérables et d'occasions de gagne-pain pour des dizaines de milliers d'employés, mais aussi des avantages indirects dont toute l'économie nationale profite quand le tourisme est florissant. C'est avec raison que M. le conseiller fédéral Celio a pu dire que l'argent qui afflue dans les stations de villégiature et de tourisme se répartit par divers canaux dans toute la collectivité et profite à des milliers d'artisans et de commerçants, de paysans et d'ouvriers, sans parler des entreprises de transport.

Il est donc du devoir de chacun d'aider à soutenir ce pilier fondamental de notre économie nationale et je demande en premier lieu aux autorités fédérales et cantonales (comme l'a déjà fait la dernière assemblée des délégués de la Société Suisse des Hôteliers) qu'on veuille bien adopter sans plus tarder les mesures législatives et financières que nous suggérons, notamment pour alléger les charges fiscales, et pour faciliter encore davantage les *voyages* par des *innovations pratiques* dans le domaine des billets de chemin de fer et des réductions de tarifs.

De leur côté, les banques devront comprendre qu'il serait avantageux pour les uns et les autres, de réduire momentanément le fardeau qui pèse sur toute l'hôtellerie suisse pour permettre un rétablissement dont tous bénéficieront plus tard. Il existe une bonne vieille fable de La Fontaine sur la poule aux œufs d'or qu'on peut toujours relire avec profit.

Il ne faut pas oublier que ces mesures sont attendues avec impatience par des milliers de familles d'hôteliers et d'employés d'hôtels dont la destinée dépend de ce mouvement.

Le Conseil fédéral a promis à tous du travail, et nous comptons bien que nous en aurons aussi notre part, pour le bien commun de notre chère patrie.

De nos sections

Villars-Chesières

La section de Villars-Chesières a tenu une assemblée extraordinaire le vendredi 11 octobre, à l'Hôtel Central. Presque tous les membres étaient présents. Après lecture du procès-verbal et rapport du délégué à l'Assemblée de Bâle, la discussion a porté sur la taxe obligatoire de chauffage et le maintien des prix minima, que la plupart des membres ont trouvé tout à fait justifiés et que chacun a promis de soutenir. Le rationnement des denrées alimentaires, les occasions de travail dans l'hôtellerie ont aussi fait l'objet d'un échange de vues, ainsi que le nouveau système de perception des cotisations de la Paho, et les membres qui ne font pas encore partie de cette caisse de chômage ont été invités à y adhérer. Les nouvelles prescriptions concernant les heures de fermeture des magasins pouvant entraver le commerce de la station, il a été décidé de faire des démarches pour qu'un allègement soit obtenu pendant la haute saison. Les hôteliers ont aussi dû intervenir pour que le lait soit de nouveau porté à domicile, au moins dans les hôtels et pensions, pendant la saison, car cette distribution qui avait été suspendue dès la première mobilisation n'avait pas été reprise.

A l'ordre du jour figurait ensuite la démission du président, M. R. Lendi. Le nouveau président, M. J. Chevrier, a été élu à l'unanimité.

C'est avec le plus grand regret que nous avons appris la démission de M. Lendi, qui a été président de la section de Villars-Chesières pendant neuf ans. M. Lendi s'est dévoué non seulement comme président de la Société des Hôteliers, mais aussi comme président du Ski Club, et il a beaucoup contribué à l'établissement du téléski, du funiski et des huit belles pistes qui font aujourd'hui de Villars-Chesières une station d'hiver de premier ordre.

Petites Nouvelles

A Bex-les-Bains

La direction de l'Hôtel Dent du Midi vient de donner une belle preuve de sa bienveillance et de sa compréhension envers son personnel au cours d'une fête familière donnée à l'intention des employés de l'hôtel. Fête charmante s'il en fut qui marqua la fin d'una saison brillante et se déroula dans une atmosphère de gaieté et de franche camaraderie. M. J. Klopfenstein, le directeur aimé et entendu de l'Hôtel Dent du Midi, prononça une chaleureuse allocution et exprima sa reconnaissance pour le travail fourni et pour l'attachement que ses employés ont toujours montré. Puis il remit le diplôme de la S.S.H. à M. Rodolphe Sarbach, concierge pour 10 ans de service, et à Mlle Agnès Gregori, baigneuse-masseuse diplômée, pour 5 ans de service.

De telles manifestations sont réconfortantes pour les patrons et pour les employés, spécialement à une époque où l'on voudrait nous faire croire qu'il existe tant de haines, tant d'animosité, et tant de lutte de classes.

Taxes de chauffage pour l'hiver 1940/41

Le Bureau fédéral de contrôle des prix s'étant déclaré d'accord avec les taxes de chauffage proposées par la Société suisse des hôteliers, nous publions encore une fois les décisions prises dans ce domaine pour l'hiver 1940/41 et nous prions les sections et les membres de la S.S.H. d'en prendre connaissance, car il ne sera pas envoyé de circulaire à ce sujet.

Taxes de chauffage:

fr. –.75 pour les hôtels ayant un prix de pension minimum de fr. 9.— et au-dessous, ainsi que pour les hôtels garnis ayant un prix minimum de chambre de fr. 3.50 et au-dessous;

fr. 1.— pour les hôtels ayant un prix de pension minimum supérieur à fr. 9.— et ne dépassant pas fr. 13.—, ainsi que pour les hôtels garnis ayant un prix minimum de chambre supérieur à fr. 3.50 et ne dépassant pas fr. 5.—;

fr. 1.25 pour les hôtels ayant un prix de pension minimum supérieur à fr. 13.— mais ne dépassant pas fr. 16.—, ainsi que pour les hôtels garnis ayant un prix minimum de chambre supérieur à fr. 5.— mais ne dépassant pas fr. 7.—;

fr. 1.50 pour les hôtels ayant un prix de pension minimum supérieur à fr. 16.—, ainsi que pour les hôtels garnis ayant un prix minimum de chambre supérieur à fr. 7.—;

fr. –.50 taxe de chauffage unique pour voyageurs de commerce, dans toutes les catégories d'hôtels, pour autant que, jusqu'à présent, on ne leur ait pas compté de taxe de chauffage plus élevée. Dans ce cas, celle-ci peut être maintenue.

Les taxes de chauffage ci-dessus sont à la fois des taxes minima et maxima, c'est à dire qu'elles ne peuvent ni être abaissées ni être augmentées. Pour les enfants, des rabais peuvent être accordés d'après l'âge, selon les principes prévus au règlement des prix minima.

Les prix forfaitaires pratiqués jusqu'à maintenant doivent être augmentés des taxes de chauffage, c.-a.d. que les prix forfaitaires doivent être faits y compris les taxes de chauffage.

La question des taxes de chauffage pour les militaires n'est pas encore réglée. La décision prise à ce sujet pourra vraisemblablement être publiée dans le prochain numéro de notre journal.

Bureau central de la S.S.H.

Nouvelles financières

Grand Hôtel de Territet

L'exploitation au 30 juin 1940 a laissé un déficit de fr. 54,244, tandis que les recettes locations ont rapporté fr. 56,636 dont à déduire fr. 9482 de frais, soit net fr. 47,154. L'hôtel ayant servi à l'hospitalisation E. S. M. a procuré fr. 28,654 de location spéciale. Les impôts et assurances ont coûté fr. 11,777, les intérêts du 1er rang ont absorbé fr. 9221 et il a été passé fr. 4646 d'amortissements sur débiteurs. En résumé, l'exercice 1939—40 se solde par un déficit de fr. 4081 prélevé sur la réserve de réorganisation qui sera ramenée ainsi à fr. 105,087. Le capital est de fr. 1,006,000.

Grand Hôtel Excelsior et Bon-Port, Montreux

Le bénéfice d'exploitation au 30 juin 1940 est de fr. 129,286 plus fr. 8169, produit des locations. Les assurances, impôts, les frais d'entretien et amortissements absorbent fr. 57,916, les intérêts représentent fr. 75,945. L'exercice se solde par 6839 qui sont reportés au passif à nouveau. Les immeubles et le mobilier sont inventoriés fr. 2,190,000. Le capital est de fr. 290,500 et il y a pour fr. 1,750,000 d'emprunts en trois rangs d'hypothèques.

Das Huhn im Topf!

Das bieten Sie Ihren Gästen mit der feinen, gehaltvollen

TON - Hühner-Fleischbrühe

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

Verlangen Sie Gratismuster oder Vertreterbesuch.

Haco-Gesellschaft A.G., Gümligen-Bern

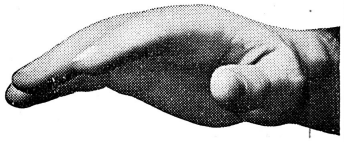
Gesucht in I. Kl. Stadthotel

Barfräulein

tüchtig, gewandt u. gutpräsentierend, Alter 25—30 Jahre. Bewerberinnen müssen sprachenkundig und bereits in erstklassigen Häusern tätig gewesen sein. Eintritt sofort. Handgeschriebene Offerten mit Beilagen von Zeugniskopien und Angabe des Alters unter Chiffre B. F. 2783 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wirklich warm im Augenblick mit wenig Strom

Hersteller: **Albert Balzer,** Elektr. Apparate
Basel - St. Albanvorstadt 2 - Telephon 25847



„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.

Vorteilhafte Putzmittel:

KELLERS **Sandschmierseife, Sandseife u. Seifensand**

Chemische- und Seifenfabrik Stalden, Konolfingen

Zu vermieten per 1. April 1941
(event früher) im Bade-Kurort
Rheinfelden ein neuzeitlich eingerichtetes

Hotel mit Tages-Restaurant

(30 Betten). Branchekundige Interessenten, welche für die Uebernahme des Inventars etc. über eigene Betriebsmittel verfügen, belieben sich zu melden unter Chiffre H. T. 2755 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune couple

Restaurateur - Gérant

désir prendre la direction d'un hôtel ou restaurant en Suisse alémanique ou romande. Personnes du métier possédant les qualités requises pour la bonne conduite d'un établissement. Les meilleures références sont à disposition. — Offres sous chiffre A. R. 2784 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

DIE BAR DER ANZIEHUNGSPUNKT EINES JEDEN GUTEN HOTELS

WIR MACHEN IHNEN VORSCHLÄGE • OFFERTE ÜBER UMBAU NEUEINRICHTUNGEN

MEER
EFFINGERSTR. 21 BERN

Protestant. Koch

Ende der 20er Jahre, **sucht auf diesem Wege mit netter, aufrichtiger, flotter Tochter** aus dem Hotelfach u. aus gut. Hause, (mit Sprachkenntn. bevorzugt), und etwas Ersparten, in

Bekanntschaft

zu treten

zwecks späterer Heirat

Offerten unter Chiffre W. R. 2778 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngling mit abgeschlossener Kellnerlehre sucht Stelle als

Koch-volontär

Off. gefl. unt. Chiffre E. N. 2779 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Kochlehrstelle

Für kräftigen, fleissigen 17jährigen Burschen, welcher 9 Monate in Metzgerei arbeitet. **Event. als Hausbursche.**
H. Steiner b. Fisch, Metzgerei, Winterthur.

2 junge gelernte

Hotel-Maler-Tapezierer

suchen nach längerem Militärdienst Arbeit ab 10. Nov. Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre Y 36622 LZ. an Publicitas Luzern.

Wer nicht inseriert wird vergessen!

HOTEL ou CAFE - RESTAURANT
direction ou gérance

cherchée par professionnel vaudois (3 langues), ayant certificat de capacité pour obtention patente. — Offres sous chiffre **G. 29892 L. à Publicitas, Lausanne.**

Offerte gewünscht

über

250 Porzellan-Suppenteller

für Kantinenbetrieb. Eventuell auch Ausschussware. Offerten unter Chiffre B. A. 2789 an die Hotel-Revue Basel 2.

Junger Hotelsekretär, der sich Kenntnisse der Hotelküche aneignen möchte, **sucht Stelle als**

Volontär in gute Hotelküche

auf Anfang Dezember. Gefl. Offerten unter Chiffre B.S. 2786 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger

Alleinportier

von 24 Jahren, deutsch u. etwas französ. sprech., **sucht Stelle** in Wintersais., Mitte od. Ende Nov., **evtl. auch als Etagenportier.** Beste Ref. u. Zeugn. Off. erb. an Paul Hübscher, Frohsinnstr. 11, Wettingen (Aargau).

Tüchtiger, sympathischer **Hotelfachmann,** Ende 20er J., mit In- und Auslandpraxis, katholisch, aus wohlhab. Familie, **wünscht** wegen Mangel an passender Gelegenheit auf diesem Wege

Bekanntschaft

mit liebevoll., sympath., einfach gesinnter, katholischer Hoteliers-, Restaurateurs- od. Wirtstochter, nicht über 28 Jahren, zwecks

Einheirat

oder später. Uebernahme eines eigenen Geschäftes. Kann finanziell beistehen. Strengste Diskretion zugesichert u. verlangt. Zuschrift. wenn mögl. mit Bild erbeten unter Chiffre J. P. 2777 an die Hotel-Revue, Basel 2.

SCHINDLER-AUFZÜGE & ELEKTROMOTOREN

GERÄUSCHLOS
REPARATUREN
SCHNECKENRÄDER
ZAHNRÄDER
VENTILATOREN
SCHINDLER & CIE A.G. LUZERN
8025 A

Welcher Hotelier hat Arbeit für eine strebsame, 29jährige Tochter, die gewillt ist, den heutigen Verhältnissen gehorchend, überall mitzuhelfen, als

Sekretärin-Gouvernante Stütze od. Gouvernante

Zeugnisse und Referenzen stehen zu Diensten. Offerten unter Chiffre L. F. 2787 an die Hotel-Revue, Basel 2.

BARMAID

est demandée à l'Hôtel de Fribourg à Fribourg.

Excellente place à l'année. Ecrire directement avec références, bonne photo récente et timbre-réponse. Ne sera répondu qu'aux candidates de toute première force, possédant les qualités suivantes: bonne présentation, énergique, sérieuse et de toute confiance.

Gesucht
per 1. Dezember 1940 in Krankenhaus **seriöse, tüchtige**

Köchin
neben Chef u. Diätassistentin

welche befähigt ist, die Küchenmädchen und Rüstfrauen anzuleiten und zu beaufsichtigen. Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre K. F. 2781 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hoteliersohn, 20 Jahre, sucht Stelle als

Stütze des Patron

In Bureau, Küche, Service und allen andern Arbeiten bestens vertraut. Gefl. Anfragen an Werner Bosshard, Hotel Rietbad (Toggenburg).

Chef de cuisine

1er ordre, de 34 à 36 ans. célibataire avec avoir,
est demandé comme associé.

S'adresser sous chiffre A. S. 2745 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Bestausgewiesener **Hotel-Direktor**

sucht entsprechende Position in Saison- o. Jahresbetrieb.
Auch als Gerant in gutes Restaurant, evtl. Pacht.
Off. unt. Chiffre H. D. 2780 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Koch und Konditor sucht Stelle als

Commis, Entremetier oder Pâtissier

Zeugnisse mit Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten sind zu richten unter Chiffre W. R. 2775 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.