

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Band: 50 (1941)
Heft: 37

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.11.2024

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

N^o 37

Basel, 11. September 1941

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

N^o 37

Bâle, 11 septembre 1941

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



Propriété de la
Société Suisse des Hôtelières

Erscheint jeden Donnerstag

Fünftägiger Jahrgang
Cinquantième année

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'ÉTRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TELEFON
No. 27934

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

Compte de chèques
postaux No. V85

Nachdenkliches zur Marktlage

Das eidgenössische Kriegsernährungsamt hat kürzlich einen Aufruf an die gesamte Bevölkerung erlassen, in dem mehr Solidarität auf dem Gebiete der Nahrungsmittelversorgung verlangt und erklärt wird, dass die Massnahmen der Behörden Stückwerk bleiben müssten, wenn nicht ein gutgesinntes, solidarisch denkendes und ehrenhaft handelndes Volk ihnen seine Unterstützung leiht. Wenn von einer wörtlichen Wiedergabe dieser beherzigenswerten Ermahnung in der Hotel-Revue abgesehen wurde, weil der amtliche Text bereits in der gesamten Tagespresse erschienen war, so verdient sie nichtsdestoweniger auch in unseren Berufskreisen grösste Beachtung. Es hat schon seine Richtigkeit, dass, wenn wir in bezug auf die Ernährung ohne grössere Schwierigkeiten durch die Fähmnisse der kommenden Zeit hindurchkommen wollen, es dazu der Hilfe des ganzen Volkes bedarf. Die jüngsten unerfreulichen Erscheinungen auf dem Gebiete der Nahrungsmittelversorgung — der undisziplinierte Run nach Eiern, die eigensüchtigen Vorratsanschaffungen wohlhabender Gäste in Ferienorten, die leidigen Angst- und Hamsterkäufe in Käse — lassen erkennen, dass unsauberer Eigenwitz und bedauerliche Einsichtlosigkeit verstärkt aufleben und die Gemeinschaftsgesinnung, wie sie in den Jubiläumstagen der Eidgenossenschaft in allen Varianten gefeiert wurde, zu vertreiben drohen.

Der Selbstbehauptungsdrang ist freilich ein unvermeidliches und sogar notwendiges Grundelement des menschlichen Lebens. Der Eigennutz, der ihm entspringt, ist gesund und richtig, soweit er das entgegen gesetzte und ebenso grundlegende Element der Gemeinschaftsverbundenheit nicht überwuchert. Gefährlich wird die Wirkung der egoistischen Unbedachtheit, wenn Notzeiten herrschen und wenn durch die grosse Beanspruchung der seelischen Kräfte die Langmut, die Nachsicht und das Verständnis vermindert sind. Wenn die Not die materielle und geistige Existenz des Einzelnen bedroht, wird ein jeder empfindlicher, Sorge und Geiztheit lassen alles Widerwärtige grösser erscheinen und die Selbstsucht macht sich erst recht geltend. Die besondere Schwere der Zeit überwinden wir nur mit einer gewissenhaften Gemeinschaft aller mit allen. Der Sinn des ersten Bundes, der vor 650 Jahren geschmiedet wurde, war eine Notgemeinschaft. Aus einer Gemeinsamkeit der Not wuchs die Gemeinschaft gegen die Not. Sie ist die einzige Macht, die jene zu überwinden hilft. Sie muss sich heute bewähren. Diese Bewährung liegt nicht in Bekenntnissen und vollzieht sich nicht in festlichem Rahmen, sondern sie liegt im Tun des Einzelnen, im Alltäglichen und im Kleinsten.

Von dieser Überlegung aus geht offenbar auch das Kriegsernährungsamt, wenn es mahndend erklärt, dass es vom Einzelnen falsch wäre, zu glauben, es sei gleichgültig, was er tue. Das Tun und Lassen eines jeden einzelnen Konsumenten, sei es die Hausfrau, der Geschäftsinhaber, der Hotelier oder Gastwirt, das Verhalten des Lieferanten und des Kunden sind für die weitere Entwicklung des Marktes von bestimmendem Einfluss. Der Konsument und gerade auch der Grossabnehmer darf nicht vergessen, dass er nicht etwa der ausschliesslich passive Marktpartner ist, der das „Opfer der Teuerung“ wird, sondern dass er in vielen Fällen selbst ent-

scheidend zur Aufwärtsbewegung der Preise beiträgt. Höchstpreise lassen sich nur halten, wenn bei Verknappung der Ware die Nachfrage nicht dessenungeachtet hemmungslos zunimmt, anstatt sich aus freien Stücken eine der Lage angemessene grösstmögliche Zurückhaltung aufzuerlegen. Wer sich ohne Rücksicht auf den Preis einfach ein gewisses Quantum an Waren ergattern will, der handelt nicht nur gegen sein ureigenstes Interesse als Konsument, sondern er fördert — vielleicht unmerklich aber doch systematisch — die Entwertung des Geldes; wodurch ihm letzten Endes selbst viel grösserer Schaden entstehen wird, als wenn er auf einen gewissen Vorsprung in der Versorgung verzichtet. Dazu sei nur nebenbei bemerkt, dass sich jeder Konsument, der höhere als die behördlich bewilligten Preise bezahlt, auch strafbar macht und genau so straffällig wird wie der Verkäufer.

Landauf und -ab hört man die Klage, die Behörden würden in Sachen Höchstpreise zu wenig scharf durchgreifen oder die Verteuerung sei nun trotz Preiskontrolle doch auf einem beunruhigenden Stand angelangt. Wohl nicht ganz mit Unrecht dreht man behördlicherseits den Spieß um und beklagt sich darüber, dass ein beträchtlicher Teil der Konsumenten die behördlichen Massnahmen tagtäglich hintertreibt durch übersetzte Einkäufe, die weit über den Bedarf hinausgehen, durch rücksichtsloses Überschreiten der Maximalpreise, womit dem Schwarzhandel Tür und Tor geöffnet sei. Diesem schleichen den Wirtschaftsübel könnte der Staat aber nur durch ganz rigorose und sehr tiefgreifende Eingriffe in die private Wirtschaftssphäre begegnen. Aber schon heute herrscht weiterhin die Auffassung, die staatliche Einflussnahme auf Handel und Wandel habe bereits das obere erträgliche Mass erreicht. Wenn die Privaterwerbenden keine Verschärfung des staatlichen Interventionismus wollen, dann dürfen sie aber der Behörde auch nicht dazu Veranlassung geben.

In einer Abhandlung über die Lebenshaltungskosten im Kriege wird in den deutschen „Hotel-Nachrichten“ auf Grund der im Reich gemachten Erfahrungen erklärt, dass es mit der staatlichen Preisüberwachung, wie sie nun fast in allen Staaten eingesetzt habe, allein nicht getan sei. Die innere Disziplin, mit welcher die gesamte Wirtschaft dieser Aufgabe gegenüberstehe, sei von entscheidender Bedeutung. Mit berechtigtem Stolz macht dieses Fachblatt die Feststellung, dass durch die schon einige Jahre vor Kriegsausbruch in Deutschland eingeleitete planmässige Preispolitik nicht nur die organisatorischen Voraussetzungen für eine straffe Preisführung in Kriegzeiten geschaffen, sondern, was als weit wichtiger zu gelten habe, in der gesamten Bevölkerung das Bewusstsein für diese Preispolitik gestählt worden sei. Die amtlichen Preise nützen der Volksgemeinschaft wenig, wenn hinter ihrer Fassade der Schwarzhandel blühe und das Versorgungsproblem erheblich verschlebe und verfälsche. Der Erfolg der dortigen Massnahmen liegt in wenigen Zahlen offen zu Tage: Von allen europäischen Ländern weist Deutschland die geringste Zunahme der Lebenshaltungs- und der Ernährungs-kosten auf. Während die Verteuerung (gegenüber dem Vorkriegsstand) im März 1941 dort 3,8 Prozent ausmachte, stand sie bei uns schon auf rund 20 Prozent. Dabei ist es für unsere Konsumentenschaft ein schwacher Trost, dass die Zunahme der

Kosten der Lebenshaltung in anderen Ländern im gleichen Zeitraum bis um 33 und mehr Prozent betragen hat.

Unser Hinweis auf die absolute Notwendigkeit einer besseren Marktdisziplin erfolgt nicht etwa, weil im Gastgewerbe hiezu mehr Veranlassung bestünde als bei den übrigen Konsumentengruppen. Aber die Tatsache, dass die Fragen der Landesversorgung und das Preisproblem in ein kritisches Stadium getreten sind, verpflichtet doch auch unsere Kreise zur Benennung. Auch die Grossabnehmer unter der Konsumentenschaft, die in der Kategorie der kollektiven Haushaltungen zusammengeschlossen sind, können durch ihr Verhalten wesentlich zur Richtung beitragen, in der sich die Markt- und Preisfrage weiter entwickelt.

Umschau

Ein Forschungsinstitut für Fremdenverkehr in Bern

Wenn man in früheren Jahrgängen der „Hotel-Revue“ blättert, so ist leicht festzustellen, dass eine vermehrte wissenschaftliche Förderung des Fremdenverkehrs stetes Anliegen des S. H. V. gebildet hatte. Schon die Delegiertenversammlung 1927 befürwortete in einer einstimmig beschlossenen Resolution die Schaffung eines Lehrstuhls für Fremdenverkehr und Hotellerie an einer schweizerischen Universität, nachdem der heutige Zentralpräsident, Dr. H. Seiler, in einem orientierenden Referat Wert und Notwendigkeit objektiver Erkenntnis über die volkswirtschaftliche Bedeutung der Hotellerie hervorgehoben hatte. Wie alle neuen Gedanken, wurde auch der Wunsch, den Fremdenverkehr hochschulreif zu machen, nicht auf den ersten Anhub verwirklicht. Solange der Fremdenstrom aus dem Ausland im Zeichen internationaler Freizügigkeit ungehindert in unser Land floss, fehlte der letzte Antrieb dazu. Erst die zunehmende Abschliessung der Völker, womit eine wachsende Konkurrenz des Auslandes und eine Änderung der Reisesitten und des Reisepublikums einherging, gab den Ansporn, die Fülle der neuen Probleme in ihren Zusammenhängen wissenschaftlich zu durchdringen. Der Schweizerische Fremdenverkehrsverband griff die Forderung wieder auf und bemühte sich, Fremdenverkehrsforschung und -lehre dem akademischen Unterricht einzugliedern. Eine Verwirklichungsmöglichkeit schien sich zu jenem Zeitpunkt an der Eidgenössischen Hochschule und dem dort bestehenden Institut für Wirtschaftsforschung abzuzeichnen. Leider scheiterte die Verwirklichung des Planes an verschiedenen Umständen. Später fiel dann die Initiative auf Errichtung einer Forschungsstätte für Fremdenverkehr in Bern auf fruchtbaren Boden. Die kriegsbedingte Wandlung des Fremdenverkehrs ergab die Notwendigkeit einer systematischen und objektiven, über die Sorgen des Tages hinausgreifenden Forschung, deren Wünschbarkeit auch der Regierungsrat des Kantons Bern anerkannte, als er am 2. September 1940 die Errichtung eines Forschungsinstituts für Fremdenverkehr an der Universität Bern beschloss. Damit hat der Fremdenverkehr in der Schweiz zum erstenmal das akademische Bürgerrecht erworben.

Es geschieht in Form eines Universitätsinstituts, das der juristischen Fakultät angegliedert wird. Zum Direktor des Instituts für Fremdenverkehr wurde am 1. Oktober 1941 Prof. A. Walther gewählt, der die Professur für Betriebswirtschaftslehre an der Universität Bern innehat. Aus dieser Personalunion werden sich wohl enge Beziehungen zwischen den beiden Disziplinen ergeben. Die Übernahme der Fremdenverkehrsforschung durch den Ordinarius für Betriebswirtschaft war schon bei der Neubestellung dieses Lehrstuhls nach dem Tod von Prof. Tüchler vorgesehen. Die Vereinigung beider Gebiete in einer Hand mag eine Erklärung für die in unseren Kreisen vorerst nicht allgemein verstandene Tatsache ergeben, dass kein spezifischer Fachmann des Fremdenverkehrs mit der Leitung des Instituts betraut wurde.

Das neue Forschungsinstitut setzt sich zum Ziel, alle mit dem Fremdenverkehr zusammenhängenden Fragen zu erforschen und zu bearbeiten. Es wird in diesem umfassenden Rahmen den Problemen der Hotellerie, die den Schlüssel zum Verständnis des Fremdenverkehrs bildet, ganz besondere Aufmerksamkeit schenken müssen. Bei allem Respekt vor dem unabhängigen Charakter des neuen Forschungsinstituts wird dieses doch der von Amtsstellen und Berufsverbänden im Dienste des Fremdenverkehrs geleisteten Arbeit nicht entzogen können. Gerade der S. H. V. bereicherte mit seinen in den letzten Jahren erschienenen Schriften über wirtschaftliche Lage und Bedeutung der Hotellerie die Forschungsarbeit in

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Wäsche-, Waschmittel- und Wäschereiprobleme — Würzige Gemüsesuppen — Frage und Antwort — Kleine Chronik. Seite 3: Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen — Tontafel — Aus den Verbänden. Seite 4: Saisonnotizen — Büchertisch.

umfassender Weise. Es ist deshalb zu hoffen, dass die Hotellerie mit den übrigen massgebenden Stellen in der Aufsichtskommission vertreten sein wird, die dem Forschungsinstitut zur Seite steht. In einer engen lebendigen Zusammenarbeit mit der Praxis schafft sich die Wissenschaft vom Fremdenverkehr die Voraussetzung zu ihrer Entfaltung. Korr.

Zur Frage der Fleischversorgung

In einer aus einem Fachblatt durch verschiedene Tageszeitungen übernommenen Meldung ist vor einigen Tagen die Neugierde aufgetaucht, nach welcher das Kriegsernährungsamt die Zusicherung gegeben hätte, dass demnächst am fleischlosen Mittwoch die Abgabe von Innereien, wie Herz, Milke, Niere, Leber, Lunge und Gekröse in Gaststätten gestattet werden solle.

Diese Meldung beruht offenbar auf ganz falschen Informationen. Wenn auch kürzlich Verhandlungen über die Fleischversorgung und die Durchführung der fleischlosen Tage zwischen dem Kriegsernährungsamt und den Verbänden der Hotellerie und des Gastwirtschaftsgewerbes, sowie der Metzgerschaft stattgefunden haben, worüber wir unsere Mitgliedschaft zur gegebenen Zeit orientieren werden, so ist es völlig unrichtig, dass von Seiten des Kriegsernährungsamtes eine derartige Zusicherung vorliegt.

Die Zulassung von Innereien an einem fleischlosen Tage würde die erstrebte Wirkung, nämlich Fleisch einzusparen, geradezu illusorisch machen, was zurzeit weder mit Rücksicht auf die Marktlage noch im Hinblick auf die zukünftige Gestaltung der Fleischversorgung zu verantworten wäre. Eine Verschiebung und Konzentrierung des Verbrauches von Innereien auf einen bestimmten Tag der Woche würde zudem die Nachfrage zeitlich zu sehr einengen, so dass daraus auf diesen Artikel weitere unliebsame Preissteigerungen zu erwarten wären. Der gegenwärtig etwas schleppende Absatz von Innereien ist nicht durch die fleischlosen Tage bedingt, sondern liegt in den viel zu hohen Preisen, die zurzeit für diese Schlachtprodukte verlangt werden.

In Diskussion steht hingegen eine bessere Verwertung des Tierblutabfalles für die menschliche Ernährung. Wenn wir über diese Frage in unserm Blatte noch nichts berichteten, so ist das darauf zurückzuführen, dass diese Angelegenheit noch nicht genügend abgeklärt ist. Sobald letzteres aber der Fall sein wird, werden wir auf diese ganz Angelegenheit zurückkommen.

Vorläufig keine Sonntagsbillette

Die Hotellerie der Regionen mit Herbstsaison werden mit gemischten Gefühlen die Mitteilung der Generaldirektion SBB entgegennehmen, aus der hervorgeht, dass die Bahnen dieses Jahr davon absehen müssen, die Sonntagsbillette bereits im September auszugeben, um unerwünschte Verkehrsspitzen zu verhüten. Folge der auf den 6. Oktober in Kraft tretenden Einschränkungen des Personnalplanes, sowie des saisonmässig bedingten Güterverkehrs landwirtschaftlicher Erzeugnisse ist an und für sich schon mit einer restlosen Ausnützung der Betriebsanlagen und des Rollmaterials zu rechnen. Als bescheidener Trost bleibt nur die Zusage, dass die Wiedereinführung der so beliebten Fahrausweise erfolgen soll, sobald es die Betriebsverhältnisse erlauben werden. Bis dahin wird man sich mit dem Ferienabonnement und den übrigen Reisevergünstigungen zufriedengeben müssen.

Verdienstmedaillen an Hotelangestellte

Die verehrl. Mitglieder werden hiemit ersucht, uns Bestellungen, deren Ausführung auf Saisonschluss gewünscht wird, rechtzeitig aufzugeben.

Zentralbureau S. H. V.

vollen Dienste, die beide Herren Sprenger unserem Verein und dem Berufsstand im allgemeinen durch ihre initiativ Tätigkeit in der dortigen Sektion geleistet haben. Unsere besten Wünsche begleiten sie und ihr Hotel Lattmann in das folgende Vierteljahrhundert!

Handänderung

An der Steigerung ging die Pension „Bellevue“ in Aeschi samt Dépendance-Gebäuden um den Preis von Fr. 23000.— an die Herren Dr. Ming und Imfeld, Sarnen, über. Die amtliche Gebäudeschätzung lautete auf Fr. 47000.—.

Totentafel

Alfred Wenger †

Tiefbewegt standen wir am Grabe unseres langjährigen Mitgliedes, Hotelier Alfred Wenger. Ein längerer, geduldig ertragenes Leiden raffte den noch jungen Mann dahin. Aus einer angesehenen Bauernfamilie in der Nähe von Thun stammend, erwählte der Verstorbene zuerst den Kochberuf. Dann zog es ihn in alle Welt hinaus. An der französischen Riviera und in Berlin hatte er Gelegenheit, sich in ersten Hotels gründliche Kenntnisse im Fach zu erwerben. So kam er später wieder in die Schweiz und fand erfolgreiche Beschäftigung in verschiedenen führenden Häusern. Im Jahre 1920 übernahm Herr Wenger die Direktion des Park Hotel Bellevue in Adelboden. Einige Jahre später nach der Verehelichung erwarb sich das Ehepaar Wenger das Sporthotel Schöneck käuflich. Bald darauf wurde ihm seine liebe Gattin durch den Tod entzissen. Krisen- und Kriegszeit haben dem Verstorbenen dann über mitgespielt, sodass die Geschäftsorgen immer grösser und unerträglicher wurden. Neben seiner aufopfernden Arbeit stellte Herr Wenger immer bereitwillig seine Dienste dem Fremdenverkehr zur Verfügung. So war er u. a. viele Jahre Präsident des Kur- und Verkehrsvereins Adelboden, Vorsitzender der Bäuer-Gemeinde Innerschwand, Vorstandsmitglied in der Schwimmbadgenossenschaft, und während einer Amtsperiode vertrat er die Interessen der Adelboder Hoteliers im Gemeinderat. Nachdem er noch vor kurzem als Offizier Aktivdienst leistete, verheiratete er sich vor ca. drei Monaten mit Fräulein Ruggli, um seinem kleinen Töchterchen aus erster Ehe wieder eine Mutter geben zu können. Wir haben Abschied genommen von einem arbeitsamen und tüchtigen Hotelier. Nebst seinen Angehörigen trauern um ihn viele Kollegen und ein grosser Freundeskreis.

J. Wäspi †

Im Alter von 62 Jahren verstarb vergangene Woche Herr Joseph Wäspi, Hotelier zum Hotel Seeblick in Aeschi. Der Verstorbene ergriff nach Schulaustritt den Beruf eines Kaufmanns, um sich daraufhin ausschliesslich dem Hotelfache zu widmen. Dieser Beruf führte ihn nach Frankreich, England und Afrika. Nach diesen Wanderjahren kehrte er in die Schweiz zurück, wo er mit seiner Gattin die damals bekannte Pension zur Post in Aeschi erwarb. Das Haus wurde in der Folge

mehrmals umgebaut und zum Hotel Seeblick erweitert. Mit grosser Umsicht, zuvorkommend und freundlich brachte Herr Wäspi das heimelige Hotel, unterstützt von seiner ebenfalls tüchtigen Gattin, zu schöner Blüte. Alljährlich bewies zahlreiche Gäste von nah und fern dieser Gaststätte ihre Treue. Durch seine Tätigkeit im Dienste des Fremdenwesens leistete er Aeschi unvergessliche Dienste. Seinen Angehörigen war Herr Wäspi ein guter und stets besorgter Vater. Nicht umsonst hat der Heimgang eine so grosse Lücke gerissen. Ein grosser Freundeskreis begleitete den Verstorbenen zu seiner letzten Ruhestätte. Der trauernden Gattin sowie seinen Kindern, die in den letzten Jahren im Geschäft tüchtig mithalfen, unser innigstes Beileid. (L.)

Aus den Verbänden

Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes

Die Genossenschaft hielt am Montag den 1. September im Hotel Weisses Kreuz in Interlaken ihre ordentliche Generalversammlung ab. Aus vielen Teilen des Oberlandes hatten sich Mitglieder eingefunden.

Der Präsident, Herr F. Bortler, Wengen, begrüßte die Anwesenden auf das herzlichste. Es freute ihn, ausser den Gemeinde- und Bankvertretern auch noch Herrn Regierungsrat Dr. Grafner und den Sekretär der Direktion des Innern, Herrn Dr. Braegger, willkommen heissen zu können. Dem infolge Demission aus dem Vorstand zurückgetretenen Herrn alt Bankdirektor A. Schumacher wurde seine während voller 18 Jahre geleistete Mitarbeit im Genossenschaftsvorstand bestens verdankt.

Anschließend streifte der Vorsitzende die von der Hotellerie zu erledigenden finanziellen Sorgen und die wirtschaftlichen Schwierigkeiten in Personal- und Verpflegungsfragen. Von Saison zu Saison stelle sich immer wieder die Frage der Preisgestaltung und trotz der jetzt vorgenommenen bescheidenen Preiserhöhung vermöge der Hotellerie, mangels genügender Frequenz, in den wenigsten Fällen sein Auskommen zu finden. Er erwähnte auch die militärische Belegung von Hotels, die Subventionen an Hotelrenovationen, die angemessene Herabsetzung der Patentgebühren und die Steuererleichterungen und gedachte in diesem Zusammenhang in Worten der Anerkennung des von der Regierung unserem Gewerbe stets entgegengebrachten Verständnisses.

Anschließend wurde zur Behandlung der statutarischen Traktanden geschritten. Das Protokoll der letztjährigen Generalversammlung fand stillschweigende Genehmigung. Der vorliegende Jahresbericht, der einen interessanten Einblick in das reiche Arbeitsgebiet der Hotelgenossenschaft vermittelt, wurde einstimmig gutgeheissen, ebenso die Jahresrechnung und Bilanz per 31. März 1941, sowie das Budget pro 1941/42.

Sodann wurden vier turnusgemäss im Austritt kommende Vertreter der Hotellerie im Vorstand ausnahmslos für eine weitere dreijährige

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Preise für Spezialkäsesorten

Die Eidg. Preis Kontrollstelle teilt mit:

In verschiedenen Bergregionen werden sog. Spezialkäsesorten erzeugt, die zum grossen Teil sehr geschätzt werden und ihren Liebhaberkreis gefunden haben, den es zu wahren gilt. Die Entwicklung der Preise für diese Käse war in letzter Zeit uneinheitlich. Der vorjährige Preis sollte heuer im allgemeinen nicht mehr als um 30—50 Rappen je kg höher liegen. Soweit nicht bereits Höchstpreise für diese Käsesorten bestehen, bleibt deren Festsetzung vorbehalten. Insbesondere Händler und Detailisten werden darauf hingewiesen, um sie vor Schaden zu schützen.

Textilrationierung

Zusatzscheine für Tischwäsche, welche vor dem 1. Juni 1941 bestellt wurde

Durch die Ausdehnung der Rationierung auf Tischwäsche (Tischtücher, Naperrons, Servietten) sind Störungen in der Erfüllung von Verträgen eingetreten, welche vor dem 1. Juni 1941 abgeschlossen worden sind. Es sind zahlreiche Gesuche an kantonale Instanzen, sowie auch an die Sektion für Textilien um Ausstellung von Zusatzscheinen eingereicht worden.

Das Kriegs-Industrie- und -Arbeitsamt hat nun in der Folge angeordnet, dass zum Bezuge solcher Artikel (mit eingewobenem Namen oder gestickten Initialen) Zusatzscheine auszustellen sind, grundsätzlich ohne Rücksicht auf den Bedarf.

Gesuche um Ausstellung von Zusatzscheinen für vor dem 1. Juni 1941 bestellte Tischwäsche sind vom Besteller (nie vom Händler oder Fabrikanten) bis spätestens 30. September 1941 an die kantonalen Zentralstellen für Kriegswirtschaft einzureichen. Gesuche, die erst nach diesem Zeitpunkt eingereicht werden, können für dieser Sonderregelung nicht mehr berücksichtigt werden. Der Besteller hat dem Gesuch beizulegen:

Eine rechtsgültig unterzeichnete Bescheinigung des Lieferanten, dass die Bestellung vor dem

1. Juni 1941 erfolgte und eine entsprechende Bescheinigung des Webers, bzw. Stickers, dass am 4. Juni 1941 bereits mit dem Einweben bzw. Besticken begonnen worden ist.

Gesuchen, die 50 Coupons überschreiten, ist eine Serviette (eventuell ein Tischtuch) als Muster beizulegen. Die Bestätigung des Fabrikanten, es handle sich um eine Spezialanfertigung, genügt nicht.

Die Gültigkeit der Zusatzscheine wird auf den 15. Oktober befristet. Sie wird nicht verlängert werden. Bis zum 15. Oktober 1941 muss die Ware geliefert sein.

Für Tischwäsche ohne Namennennung und ohne Bestickung, auch wenn sie vor dem 1. Juni bestellt wurde, werden keine Erleichterungen gewährt werden.

75% Holzzuteilung für die Raumheizung

Das eidgenössische Kriegs-Industrie- und -Arbeitsamt teilt mit:

Die kantonalen Brennstoffämter sind ermächtigt worden, denjenigen Bezüglern, die Anspruch auf die Zuteilung von Holz für die Raumheizung haben, für die Heizperiode 1941/42 75% des Holzanspruches freizugeben. Wie früher mitgeteilt wurde, sind vom Kohlenanteil bereits früher 20% zum Bezug freigegeben worden.

Kosten der Lebenshaltung

Der vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit berechnete Landesindex der Kosten der Lebenshaltung steht Ende August 1941 mit 177,7 (Juni 1914 = 100) um 0,3 Prozent über Vormonatsstand und um 29,5 Prozent über dem Vorkriegsstand von Ende August 1939. Die Indexziffer der Nahrungskosten hat sich im Berichtsmonat um 0,6 Prozent auf 180,4 erhöht, die Gruppenziffer für Brenn- und Leuchtstoffe um 0,6 Prozent auf 146,1. Der Index der Beleuchtungskosten wird mit 188,6 und der Mietpreisindex mit 173,2 fortgeschrieben.

Amtsdauer bestätigt und zwar aus Rücksicht auf die durch den Krieg geschaffenen ausserordentlichen Verhältnisse, die es wirklich nicht verantworten liessen, Mitglieder aus dem Vorstand scheiden zu lassen, die durch ihre langjährige Tätigkeit im Vorstand über eine sehr grosse und wertvolle Erfahrung verfügen und deshalb der oberländischen Hotellerie sehr vonnöten sind. Es betrifft dies die Vertreter folgender Regionen: Herr Hans Schenk für Interlaken und Umgebung, Herr Emil Burkhalter für Thun und das rechte Seeufer, Herr Arnold Boss für Spiez und Niedersimmenthal-Prütigen und Herr Emil Thöni für Meiringen-Oberhasli. Im übrigen wurde aber die bestimmte Auffassung vertreten, dass nach Rückkehr normaler Verhältnisse auch jüngeren Hoteliers Gelegenheit geboten werden

müsse, sich mit der innern Struktur der Hotelgenossenschaft vertraut zu machen und ihre Kenntnisse und Fähigkeiten in deren Dienst stellen zu können.

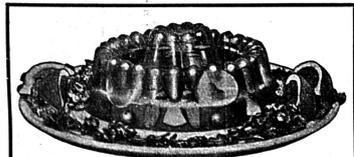
Eine aus der Mitte der Versammlung er-gangene Anfrage bezüglich der Gestaltung der künftigen Winterpreise konnte vom Genossenschaftsvertreter im Zentralvorstand des S.H.V. in befriedigender Weise beantwortet werden. Es ging daraus hervor, dass der Schweizer Hotelier-Verein gegenwärtig eine Umfrage an die Sektionen richtet, so dass die Winterpreisfestsetzung, womit sich auch unsere Geschäftsleitung befassen wird, im Laufe des September ihre Erledigung finden dürfte.

Der von Herrn Dr. Ing. Chem. Jaag aus Biel gehaltene Vortrag mit Lichtbildern über



MONT D'OR
EDELWEINE
BERGER & CO.
Langnau-Bern

Die Wiederholung
vervielfacht die Wirkung der Inserate!



Mit einem pikanten „Süßli“ auf der kalten Platte bieten Sie Ihren Gästen stets eine willkommene, erfrischende Abwechslung. Eine kunstgerechte Süßle ist nicht nur eine Augenweide, sondern ein wirklicher **Hochgenuss** für den Gast, aber nur dann, wenn die verwendete Süßle jenen reinen, natürlichen Geschmack aufweist.

TT - Trockensulze

bietet Ihnen Gewähr dafür, weil sie die höchsten Anforderungen an Qualität befriedigt.
Verlangen Sie bemasterte Offerte oder Vertreterbesuch.
Haco-Gesellschaft A.G., Gümliigen-Bern

BESTECKE



Meisterliche Formen Schönheit und Harmonie

TAFELGERÄTE

Musterlager ZÜRICH 1 / Schweizergasse 14 / Tel. 388 23

Leichtes Putzen

von Plättli, Stein, Holz, Aluminium, Kupfer mit



Henkel & Cie. A.G., Basel KD 48 b

Einmachflaschen
BÜLACHER
5 Liter, 4 cm Halsweite
à Fr. 2.20 per St. ab Luzern

Rud. Meyer
Schne. Co. Luzern
Weinmarkt II Rösli-gasse 17

Silbermagen

für Gross-pièce chaude mit Gemüsebehalter u. Saucieren zu kaufen gesucht.

Offerten unt. Chiffre S. W. 2348 an die Hotel-Revue, Basel 2.

PYRO WURST



Gut und haltbar
WURSTFABRIK RUFFZÜRICH

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

Ein außergewöhnlich billiges

Möbel-Angebot

sind Möbel-Pflister 3 Spar-Ausstauern samt Bettinhalb
zu Fr. 1000.— netto
zu Fr. 1250.— netto
zu Fr. 1500.— netto

In diesen wohnfertigen Ausstauern sind inbegriffen:

1. Doppelschlafzimmer
2. Bettinhalb samt Federzoo
3. Wohn-Eßzimmer samt Schlafcouch
4. Radiolisch, Blumenständer, Küchenmöbel

Schweizer Arbeit

Vergleichen Sie überall! Auch Sie werden feststellen, daß Möbel-Pflisters 3 Spar-Ausstauern unerreicht sind. Postkarte genügt! und schon morgen erhalten Sie per Post unverbündelt die detaillierte Gratis-Prospekte über diese einzigartigen Spar-Ausstauern!

Nur gegen Bar — dafür billig!

Möbel-Pflister A.-G.

Basel Müll, Rheinbrücke Zürich Bern
Mühl, Rheinbrücke Walcheplatz Schenzenstraße 1
Suhr, Fabrik der Möbel-Vertriebs AG.

Zellstoff-Servietten

weich, angenehm, hygienisch u. vorteilhaft, ferner empfehle

GREPP- UND DAMAST-SERVIETTEN TISCHDECKPAPIER

in Rollen und in diversen Grössen.

Albert Barth, Spezialhaus für Hotelbedarf, Zürich 2, Seestrasse 2, Telefon 393 11.

Nütze die **weisse Kohle** aus!

Die elektrische Warmwasserbereitung mit dem „Cumulus“

ist billig, bequem und gefahrlos. Wenn Sie noch keinen Cumulus-Boiler besitzen, so empfiehlt sich heute dessen Anschaffung mehr denn je. Die Elektrifikation von oel- und kohlebeheizten Warmwasseranlagen

ist leicht durchführbar und gar nicht teuer. Unsere Beratung ist ganz unverbündelt. Und die

Regulierung der Zentralheizung

lohnt sich heute auch für kleine und mittlere Heizungen. Sie erspart Arbeit und viel Brennmaterial.

Verlangen Sie unsere Kataloge; sie zeigen Ihnen, worauf es ankommt.

SAUTER

Fr. Sauter A. G. Basel, Fabrik elektrischer Apparate.

„Wäsche, Waschmittel und Wäscherei-Probleme“ fand ein dankbares Publikum und hätte verdient, ganz besonders von den Hotelierinnen zahlreicher besucht zu werden. Der Referent wies auf die in Weiswässer investierten grossen Kapitalien hin und betonte, wie wichtig es sei, die Beschaffenheit der Textilien zu kennen, um sie auch richtig zu behandeln. Er teilte seinen Vortrag in die vorerwähnten drei Gruppen ein. Die von Herrn Dr. Jaag in klarer Weise erläuterten Waschmethoden vermittelten den Anwesenden manchen guten Wink und der Vorsitzende zollte dem Referenten namens der Versammlung für die sehr interessanten und lehrreichen Ausführungen die wohlverdiente Anerkennung.

Nach Worten des Dankes an seine Mitarbeiter im Vorstand, sowie an Geschäftsführer und Sekretär für ihre während des verflossenen Jahres geleistete Arbeit, schloss Präsident Bortler die gut verlaufene Jahrestagung. E. L.

Schweizerischer Gewerbeverband

Am 2. September 1941 fand in Zürich unter dem Vorsitz von Nationalrat A. Schirmer, St. Gallen, die konstituierende Sitzung des anlässlich der diesjährigen Delegiertenversammlung gewählten neuen Vorstandes statt. Der Leitende Ausschuss wurde bestätigt und als neues Mitglied Direktor G. Brandenberger, Olten, gewählt. Zum neuen Vizepräsidenten wurde an Stelle des zurücktretenden Dr. J. L. Caganan Nationalrat Dr. P. Gysler, Zürich, ernannt.

Stellen-Anzeiger N° 37

Offene Stellen — Emplois vacants

- G**esucht auf Ende September in gutgehendem Stadtrestaurant 2 gewandte, gut präsentierende Restaurationskräfte (Alter nicht über 25 Jahre), dieselbe mit Eintritt auf 15. Sept. eine Sekretärin (schweizerisch) ferner eine selbständige, fachkundige Gouvernante. Offerten an Chiffre 1155
- G**esucht für Mitte Sept. tüchtige Mädchen für Küche und Haushalt, Jahresstelle, Serviertochter, deutsch und französisch sprechend, jüngere, sparsame Köchin, Alleinstehende, Zeugnisfotos, Photo, Lohnansprüche erbeten an Hotel Pilatus am See, Alpnachstad. (1158)
- G**esucht Barmaid, Anfängerin, flüssig franz., auch bewand. im Servieren (Restauration), jung, fleissiger Hausbursche, Offerten Hotel Victoria, Aigle. (1160)
- G**esucht in mittelgrosses Haus in Graubünden, Eintritt Oktober-November, eine tüchtige K. Köchin, eine Maschinenschwächerin, eine Glätzerin, eine Kaffee- und Angestelltenköchin, sowie ein Kochlehrling. Jahresstelle. Offerten mit Bild erbeten unter Chiffre 1161
- J**unges Köchlin, die Freude hat, die Diätik zu erlernen, zu sofortigem Eintritt gesucht. Kurhaus Sonn-Matt, Luzern. (1145)
- P**ortier-Hausbursche, jüngerer, gesucht per 15. September in Hotel ohne Wintersaison. Geht. Offerten mit Zeugnisfotos und Bild an Chiffre 1150
- S**ekretärin-Volontärin, deutsch u. franz. erforderlich, Saal- und Kellnerin, Kenntnisse der franz. Sprache erwünscht. Letztens zu 1. Jähr. Hilfszimmernädchen, Jahresstelle, in Hotel 60 Betten, Genfersee, gesucht. Chiffre 1147

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau“
Gartenstrasse 112 BASEL Telefon 27938

Vakanenliste

- Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdienste
- Die Offerten auf nachstehende ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Selbstporto-Beflage für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.
- 9028 Routinierte Serviertochter, mittlgr. Passantenhotel, Zürich, 9030 Zimmermädchen, Buffetdame, n. Überreink., Hotel 80 Betten, franz. Schweiz.
- 9034 Jüngerer Portier-Hausbursche, Mitte Sept., Kurhaus 40 Betten, Zentralschweiz.
- 9035 Serviertochter (Praxis in Landgasthöfen), n. Überreink., kl. Hotel, Ostschweiz.
- 9037 Kellnerbursche (Aushilfe im Economy), Mitte Sept., mittlgr. Passantenhotel, Zürich.
- 9038 Sekretärin-Maincourantière, Deutsch, Franz. in Wort und Schrift, sofort, mittl. Passantenhotel, Lausanne.
- 9040 1 Saalochter, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
- 9042 Tüchtige Saalochter (Kenntn. im Mixen), sofort, mittlgr. Hotel, Lugano.
- 9044 Einangportier Saalochter, bahnhoft, sofort mittlgr. Hotel, Montreux.
- 9045 Angestelltenzimmermädchen, bahnhoft, Zentralschweiz.
- 9047 Tüchtige Köchin, Okt./März, Hotel 50 Betten, Tessin.
- 9049 Restaurantochter, März, Hotel, sofort, erkt. Hotel, Genf.
- 9052 Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.

Fach-u. Sprachkurs

an der staatlich subventionierten
SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Hauptfächer: Sprachen u. Korrespondenz, Hotel- und Restaurantwirtschaft, Buchhaltung.

Ferner: Rechtskunde, Betriebslehre, Verkehrslehre, Rechnen, Wein- und Warenkunde, Tafelartikels, Maschinenschreiben, Plakatschrift, Stenographie (fakultativ).

Nächster Kurs: 23. Sept. — 20. Dez.
Gratis-Stellenvermittlung für Kursteilnehmer.

Prospekt und Auskunft verlangen! — Telefon 2 55 51

Zürcher Hotel-Restaurant

nur an ganz seriöse und tüchtige Fachleute zu verpachten. Ausführliche Offerten mit Angabe der eigenen Mittel und Nachweise über Qualifikation bitte einbinden (bei Zusicherung absoluter Diskretion) unter Chiffre OF 5540 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürichhof.

Buffetdame od. Gouvernante

Fraülein, fachkund., tres u. zuverlässig, von der alten Garde, sucht selbständ. Vertrauensposten in gutem Betrieb. In Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Geht. Offerten unter Chiffre R. E. 2374 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Habe eine Stelle

auf das erste Inserat hin gefunden; rücken Sie es nicht mehr ein. So schreiben uns Stellensuchende oft.

Eingehend befasste sich der Vorstand mit den Fragen der Preis- und Lohnpolitik und der Revision der Wirtschaftsartikel der Bundesversammlung und erteilte dem Leitenden Ausschuss den Auftrag, einen Bericht über das Gesamtproblem auszuarbeiten. Wie ein roter Faden ging durch die ganzen Verhandlungen des Vorstandes der Ausdruck der Enttäuschung über mangelndes Verständnis weiter Kreise dem gewerblichen Mittelstand gegenüber.

Saisonnottizen

Aufhebung der Sommerzeit am 6. Oktober

Der Bundesrat hat vorgestern in der Frage der Sommerzeit den erwarteten Beschluss gefasst und zwar im Sinne der Begehren aus der inländischen Wirtschaft, die auch von unserem Verein unterstützt worden sind. Demnach bleibt die Sommerzeit auf das eigentliche Sommerhalbjahr beschränkt, während wir in den Wintermonaten zur früheren Zeitrechnung zurückkehren. Die Rückstellung der Uhrzeiger um eine Stunde erfolgt in der Nacht auf den 6. Oktober, wodurch auf den Tag der Einführung der Einführung des Winterfahrplans die „gute alte Zeit“ wiederhergestellt wird.

Bündner Fremdenverkehr

Die zufriedenstellende Frequenz der Schweizer Gäste hielt auch im Monat August weiterhin in

erfreulicher Weise an, während es bei den Auslandsübernachtungen natürlich bis auf weiteres bei dem kläglichen Rest bleibt, der seit Kriegsausbruch übriggeblieben ist. In der letzten Augustwoche wurden 104 500 Übernachtungen registriert, womit im Vergleich zum Vorjahresmonat ein Plus von rund 24 000 Logiernächten zu verzeichnen ist. Die Mehrfreize ist, wie gesagt, fast ausschliesslich dem guten Besuch der Inlands-gäste zu verdanken. Seit dem 1. April wurden 1 034 Millionen Übernachtungen gezählt, also 187 000 mehr als in der Vergleichsperiode des Vorjahres. Dieses an sich recht befriedigende Ergebnis der bisherigen Sommerreise kann aber doch nicht über die schweren Einbusen hinwegtäuschen, die die Bündner Hotellerie auf dem Auslandsfremdenverkehr über sich ergehen lassen muss.

Bücherfisch

Leitfaden zur Buchführung für Wirte. Herausgegeben vom Schweizerischen Wirtverein. Zürich 1941. Herr W. Käderli, der Leiter der Treuhänderstelle des SWW, hat in dieser Broschüre in übersichtlicher Anordnung und leicht verständlicher Darstellung alle wissenswerten Elemente für die Buchführung des Wirtes zusammengetragen. Die Broschüre erhebt keinen Anspruch darauf, eine umfassende Darstellung aller Buchungssysteme zu vermitteln, sondern sie will einzig dem Leiter des gastgewerblichen Betriebes bei der Organisation und Durchführung seiner Buchführung an die Hand geben. Dabei sind die Besonderheiten der Wirtbuchhaltung erfasst und gebührend berücksichtigt worden.

Stellengesuche — Demandes de places

Bureau & Reception

- B**ureaufräulein, gewissenhaft und sprachkundig, mit schöner Handschrift, das auch die Reception, Buffet- oder Saalserverie übernimmt, sucht Stelle. Offerten erbeten unter Chiffre 924
- G**erante, Buffetdame, absolut selbständig, mit besten Ref. aus nur erstklassigen Hotels, mit guten Kenntnissen in Küche und Economy, 3 Sprachen pers., sucht Engagement als Gérante in kleinem Restaurant oder Kaffeehausbetrieb. Chiffre 930
- J**eune Suisse française, 4 langues, cherche emploi complet, secrétaire dans administration ou hôtel. Offres sous Chiffre 861
- S**ekretär (Hoteliersonn), im gesamten Hotelbiodienst durchhaus bewandert, mit kaufmännischer und Hotelfachschulbildung, deutsch, französisch, englisch sprechend, sucht passendes Engagement in Stadthotel od. Administration. Offerten erbeten unter Chiffre 923
- T**reues, zuverlässiges, fachkundiges Fräulein wünscht Ferienablosung (Bureau/Govern.) oder anderweitige Aushilfsstelle. Offerten erbeten unter Chiffre 919

Salle & Restaurant

- B**uffetdame, junge, sucht wegen Geschäftsaufgabe Stelle in Bar oder Dancing. Offerten an A. Sch., Platzstr. 28, 1. St. Zürich 7. (931)
- C**hef de rang, 25 Jahre, 4 Sprachen, sucht Stelle als Oberkellner in kl. oder mittleres Haus. Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 925
- C**hef de rang, 34 Jahre, Deutsch, Französisch, Italienisch, sucht Stelle. Anfragen unter Chiffre 920

- K**ellnerlehrling, 23jähriger, gewandter Hotelangestellter, mit besten Zeugnissen, sucht Stelle in Wintersaison oder Jahresstelle als Kellnerlehrling. Stutz Peter, Hotel-Pension Barrard, Vers-chez-les-Blanc sur Lausanne. (922)
- O**bersaalochter, tüchtig und sprachkundig, sucht passendes Engagement. Evtl. auch als Buffetdame od. I. Saal-restaurantochter. Chiffre 942
- S**aalochter, mit Kenntnissen im Restaurantservice, sucht passende Stelle auf 1. Okt. in Hotel od. Pension. Offerten erbeten an die Redaktion, Kurhaus, Letzli S. 5.
- S**aalochter sucht passende Stelle in Saal oder gutgehendes, seriöses Restaurant. Eintritt 20. Sept. Offerten erbeten an A. Koch, Bar und Kurhaus, Lenk i. S., Berner Oberland. (921)
- T**ochter, nette, sympathisch, wünscht Saison- oder Jahresstelle in Bar, Buffet, Kasse oder Obersaalochter. Zeugnisse u. Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre 937

Cuisine & Office

- K**och, tüchtiger, in allen Partien bestens bewandert, sucht Stelle als Chef de partie oder Tourant in gutgehendem Betrieb, Sprachkundig, Evtl. Militärbuchung. Prima Zeugnisse zur Verfügung. Off. gef. unter Chiffre 925
- K**üchenchef-Aileknecht, 34 Jahre, Diät., pâtisseries- und entreprenant, sucht auf 1. Oktober Engagement. Referenzen stehen zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre 939

Etage & Lingerie

- F**emme de chambre, commise auxiliaire service de salle, jeune, propre et bien tenue, et bien parlante, cherche place dans hôtel. Offres à Mlle Richard Suzanne, rue de Fribourg 15 à Genève. (935)

Monatsschrift „Du“. Das Septemberheft der Monatschrift „Du“ darf als die lebendigste aller bisher erschienenen Nummern dieser jungen, prachtvollen Zeitschrift angesprochen werden. Was uns die „Du“-Leute diesmal schenken, ist ein Heimathort, worin der Bauer, sein Dorf, seine Arbeit, sein Fleiss, seine Lust und seine Not im Vordergrund stehen. Welch trefflicher Einfalt war es, den Werktag mit dem Sonntag zu verbinden und im selben Heft auch ein Stück ostschweizerische Bauernkunst zu zeigen und durch eine ganze Reihe von Farbentiefdruckblättern das künstlerische Schaffen der Landleute, ihre fromme und liebende Hingabe an die einfachen Dinge des Alltags aufzuzeigen. Das Heft, das einem geschlossenen Themenkreis verpflichtet bleibt, verdient wegen seiner Lebendigkeit und seines inhaltlichen Reichtums den Beifall aller zu Stadt und Land. Die Monatschrift „Du“ erscheint im Verlag V. Conzett & Huber, Zürich. Das Septemberheft ist zum Preise von Fr. 2.50 in allen Buchhandlungen und Kiosken zu haben.

Redner-Kurs, die Kunst der freien Rede. Von Dr. H. A. Stadelmann, 64 Seiten, brosch. Fr. 4.— Verlag Organisator A. G., Zürich 6. — Der Verfasser gibt in anschaulicher Form Ratschläge an Kaufleute, Vereinsleiter und Politiker, die eine gute Redekunst erlernen wollen. Jeder lernt reden, der sprechen kann — das ist der Grundgedanke dieser Neu-Errscheinung.

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

- G**ouvernante, durchaus tüchtig u. erfahren in Lingerie, Etage, Office usw., sucht Jahres-Posten in erstklassigen Hotel. Würde auch an ein Buffet gehen. Ernstklassige Zeugnisse stehen zu Diensten. Chiffre 934
- L**ingerie, tüchtig u. selbständig, gebüete Weissnäherin-Stroperin, in gros. Altes, mit samtl. Lingeriearbeiten vertraut, sucht Jahresstelle. Offerten u. Chiffre 936
- M**aschinenschwächerin mit guten Zeugnissen sucht Stelle per sofort. Offerten unter Chiffre 938
- N**äherin-Maschinenschwächerin, gutt. und erfahren, sucht, gestützt auf prima Zeugnisse und Empfehlungen, Dauerstelle in Hotel, Anstalt oder ähnlichen Betrieb. Offerten unter Chiffre 929
- W**äscherin u. Glätzerin, tüchtige, sucht Stelle. Gef. Offerten unter Chiffre 940
- Z**immermädchen, tüchtiges, fleissiges, selbständiges, sucht Stelle in Grosshotel für Saison, nach dem Tessin oder Wengen. Sehr gute Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Eintritt könnte sofort geschehen. Offerten unter Chiffre 927

Loge, Lift & Omnibus

- A**lein- oder Nachportier sucht Saison- oder Jahresstelle, evtl. auch zur Aushilfe. Offerten sind erbeten unter Chiffre 928
- P**ortier-Conducteur, tüchtig, selbständig, sprachkundig, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Bewandert auch im Keller, Heizung usw. Ref. zu Diensten. Eintritt 20. Sept. oder später. Offerten mit Lohnangaben sind erbeten an Ernst Jacob, Bahnhofstrasse 61, Biel, T. K. Bern. (932)

Divers

- T**ochter, präsentabel, sprech., 33jährig, tüchtig in sämtl. im Fach vorkommenden Arbeiten sucht Vertrauensposten als Stütze der Patrone. Off. u. Chiffre 941

- 9068 Buffetlehrtöchter, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
9154 Kochlehrtöchter, Passantenhotel, Zürich.
9155 Restaurantochter, Graubünden.
9189 Serviertochter, mittlgr. Hotel, Ostschweiz.
9046 Kellerlehrling, Hotel I. Rg., Zürich.
9127 Mehrere Kellnerburschen, erstkl. Hotel.
9194 Mehrere Kochlehrlinge für mittlgr. Hotels.
9041 Kochlehrling, mittlgr. Hotel, Olten.
9102 Kochlehrling, mittlgr. Passantenhotel, Chaux-de-Fonds.

Gesucht

- per sofort und Wintersaison
- C**hefköchinnen
Milchköchinnen
Zimmermädchen
Restaurantochter
Saalochter
Lingere-Glätzerinnen
Lehrtöchter für Buffet
Saal und Zimmer
Offiz., Kellnerin und
Lingerie-mädchen
Offiz. u. Etage-Portiers
Küchen- u. Kellnerburschen
Küchen- u. Officeburschen
Casserolier-Arbeiter
- Zeugnisbeschriften mit Bild an: HOTEL-BUREAU, BASEL, Gartenstrasse 112 (Platzierungsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins).

Kochlehrstelle frei

für kräftigen, intelligenten Jüngling in Hotel-Restaurant der franz. Schweiz (Jura/Schaff). — Offerten an Postfach 10276 La Chaux-de-Fonds.

Sofort zu verpachten

per 1. Oktober 1941

Hotel-Weingarten in Horgen

altbekanntes, bestrenommiertes Haus, mit Sitzungsraum und Saal, an bester Lage. Kautionslose Interessenten belieben ihre Anmeldung schriftlich einzureichen an J. GATTIKER, Grossmetzgerei, RICHTERSWIL

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einsch. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Receptions-, Dolmetscherdienst, individueller Unterricht. Rasche und gründliche Auszubildung. Diplome, Stellenvermittlung. Jeden Monat Monatsnamen. Auskünfte gratis. GADMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

SCHWEIZ. FACHSCHULE für das Gastgewerbe BELVOIRPARK, ZÜRICH 2

Umfassende Berufsausbildung in Theorie und Praxis für Küche, Keller, Service, Kaufm., Friseur und Sprachen. Nächster Semesterkurs November bis April. Prospekte und Auskunft durch die Direktion.

Erstklassiges-Hotel in Arosa sucht sehr tüchtigen, energischen und erfahrenen

1. Oberkellner

mit Organisationsstalent. Nur Bewerber, die bereits in grossen, erstklassigen Saisonbetrieben mit Erfolg gearbeitet haben und über erstklassige Referenzen verfügen, wollen sich melden. Kenntnisse in der Diätik erwünscht. — Offerten unter Chiffre D. R. 2332 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Aeusserst günstig zu verkaufen

22 Stühle und 6 Tische

in Schiefack rot, wie neu, geeignet für Café-Condolere. Auskunft unter Chiffre OF. 5313 St. an Orell Füssli-Annoncen, St. Gallen.

JUNGES EHEPAAR

sucht Saison- oder Jahresstelle.
Mann als: ETAGE- OD. ALLENPORTIER
Frau als: LINIERE OD. ZIMMERMADCHEN
Beste Referenzen. 5 J. in gleicher Stelle. Offert. m. Verdienstmögl. erbeten an Jakob Krumenacher, Hotel de Fribourg, Fribourg.

21jährige, flotte Tochter sucht Stelle als

Barmaid oder Serviertochter

in gutgehendem Tea-Room. Zeugnisse mit bester Zufriedenheit stehen zu Diensten. Offerten unter Chiffre E. L. 2375 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

SCHINDLER-AUFZÜGE & ELEKTROMOTOREN



GERÄUSCHLOS
REPARATUREN
SCHNECKENRÄDER
ZAHNRÄDER
VENTILATOREN
SCHINDLER & CO. LUZERN

Economie de guerre et propagande fallacieuse

Les restrictions que nous impose l'économie de guerre et qui s'abattent sur nous à une cadence toujours plus vite compliquent énormément la tâche des hôteliers et entravent souvent l'exploitation d'une entreprise. Mais elles présentent un léger avantage en ce sens qu'elles nous permettent de réduire un peu les prestations à fournir à nos hôtes. Or, on se souvient qu'au début de la guerre, plusieurs de nos membres s'opposaient à une hausse des prix d'hôtels, car ils craignaient que cela n'ait une répercussion sur la fréquence, mais ils préconisaient une réduction des prestations normales à fournir aux hôtes et demandaient que celles-ci soient mieux précisées dans notre règlement des prix minima. Le Comité central n'avait pas adopté ce point de vue, car il prévoyait déjà que les conditions de notre approvisionnement nécessiteraient tôt ou tard des mesures officielles dans ce domaine. Il avait jugé qu'il était inutile de prendre les devants et s'était contenté de recommander à nos membres de ménager le plus possible les denrées et produits importés. Il avait confiance dans le sens commercial des hôteliers et estimait que la hausse du coût de la vie, alors que les prix d'hôtels n'avaient pas encore été modifiés, engagerait forcément les exploitants à se montrer économes.

Depuis ce moment, les autorités ont exaucé ceux qui désiraient que nos prestations soient réduites; les prescriptions officielles se sont multipliées et de nombreuses restrictions nous ont été imposées. *Il convient donc de les observer scrupuleusement. Ceci par esprit de discipline d'abord, mais jusqu'il s'agit non de mesures arbitraires, mais de mesures imposées dans l'intérêt général par la situation de notre approvisionnement, et ensuite parce que cela nous apporte une toute petite compensation à l'augmentation générale des prix de revient.*

Si nous revenons sur ce sujet qui a déjà fait l'objet de nombreux commentaires, c'est parce qu'on nous dit que ces prescriptions ne sont pas toujours suivies et qu'elles donnent lieu, en certain cas, à une *propagande trompeuse* que l'on peut même qualifier de *déloyale*. Ceci provient du fait que certaines entreprises disposent de leur propre exploitation agricole ce qui facilite beaucoup leur approvisionnement; d'autres ont en son temps fait des provisions plus considérables que la moyenne des exploitations et, de ce fait, ne sont pas encore obligées de s'en tenir aux rations qui nous sont si parcimonieusement attribuées; d'autres enfin bénéficient probablement de « files » spéciales et peuvent recevoir plus facilement certains produits rares. Ces hôtels se servent malheureusement de ces avantages pour faire une propagande qui, à l'heure actuelle, est bien inopportune car elle ne peut être que chimérique ou illégale, puisque si l'on promet à ses hôtes futurs le paradis sur terre et qu'on leur assure qu'ils trouveront une cuisine abondante faite exclusivement au beurre, etc., on est obligé de tenir sa promesse et par conséquent d'ignorer ou de transgresser les prescriptions légales, soit de respecter la loi et de ne pas tenir ses promesses.

Certains faits de ce genre étant parvenus aux oreilles ces autorités, celles-ci s'en demandent si ne convient pas de *prendre des mesures encore plus strictes* et on nous a signifié que des *sanctions sévères* seraient prises à l'égard des contrevenants. On envisage même la *fermeture provisoire des entreprises qui ne respectent pas les prescriptions*. On comprend fort bien l'attitude des autorités et cette menace loin d'effrayer la grosse majorité des hôteliers qui, tous leurs efforts pour respecter la loi et pour adapter leurs prestations aux circonstances actuelles qui seront heureuses de voir les cas typiques d'infraction justement punis.

Nous tenons à préciser qu'il s'agit de cas isolés et qu'il ne faut nullement généraliser, mais c'est pourquoi il convient d'examiner brièvement l'on pourrait éviter de tels inconvénients que toute l'hôtellerie ne soit soupçonnée et menacée de sanctions. Quant on voit, dans une annonce par exemple, un hôtelier affirmer à ses futurs clients éventuels qu'ils seront particulièrement bien traités et qu'ils ne s'apercevront d'aucune restriction des restrictions actuelles, il faut reconnaître que ce n'est pas par simple cupidité qu'il agit ainsi, car il sera loin d'y trouver son compte, mais il veut lutter contre la crainte qui s'est répandue dans le public qui a peur de ne plus trouver dans les hôtels un confort et une nourriture suffisante. L'on s'efforce alors de contenter des hôtes qui prétendent pendant leurs vacances ne pas avoir à souffrir des restrictions et du rationnement leur impose naturellement quand ils sont chez eux. Ce désir impérieux, en période de vacances, de s'asseoir à une table bien garnie, provient aussi de ce que le public croit, bien à tort, que les hôtels et restaurants ne sont pas soumis au même rationnement que les ménages privés. Cette opinion erronée est due en grande partie à l'attitude de certains restaurateurs qui au début, ayant encore quelques restrictions nécessaires et on domine l'impression que pour l'hôtellerie la vie continuait comme si de rien n'était. Il faut reconnaître d'ailleurs que nos autorités n'ont pas assez renseigné notre population sur la véritable pénurie économique dans laquelle nous nous trouvons et ne lui ont pas suffisamment enseigné à s'adapter sans réserve à notre situation. Le proverbe « la parole est d'argent, le silence est d'or » ne se vérifie pas dans ce cas là, car il aurait valu mieux que l'état exact de notre approvisionnement et de nos possibilités alimentaires. L'on a voulu par là éviter d'intensifier l'accaparement ou de causer des inquiétudes injustifiées, mais on est arrivé à fin contraire puisque la population a mal interprété ce silence.

Il faut que le public soit mieux informé de la situation, des sacrifices et restrictions qui sont imposés à chacun, aussi bien aux ménages collectifs qu'aux ménages privés. Des tentatives ont été faites sous forme de radio-reportages, brochures (pour les cartes de textiles) et il faut continuer intensément dans cette voie. Il faut que les clients sachent — et les dames qui ont un train de maison doivent le savoir mieux que quiconque — que les mesures de l'économie de guerre n'épargnent personne, surtout pas les hôteliers, et qu'il est certains produits qu'avec la meilleure volonté du monde on ne peut plus obtenir sans enfreindre des prescriptions officielles, donc au détriment de tout le peuple suisse.

Nous avons voulu ainsi montrer que si des infractions se produisent, ce n'est pas toujours la faute de l'hôtelier seul, qu'il y est souvent poussé soit par l'égoïsme de certains clients, soit leur incompréhension des conditions dans lesquelles nous sommes. Mais il est un autre point dont nous avons parlé en commençant cet article et sur lequel nous voulons insister. *C'est celui de la propagande*. Dans ce domaine, l'hôtelier est seul responsable et s'il n'observe pas la plus grande réserve, il peut causer un tort grave à toute la profession. Il faudrait surtout mettre à une censure sévère ou même interdire toutes les annonces qui promettent monts et merveilles au point de vue alimentaire dans nos hôtels. De même que les jours sans viande il est interdit d'exposer des produits carnés dans les vitrines des magasins d'alimentation, ou dans les restaurants, de même il faudrait supprimer dans les annonces les qualificatifs et superlatifs concernant la pension. Ce ne serait d'ailleurs pas

une innovation puisque diverses mesures de ce genre ont déjà été prises depuis longtemps dans d'autres pays.

Outre l'impression désastreuse que de telles annonces peuvent produire sur les autorités, elles font preuve d'un manque évident de *solidarité professionnelle*. Nous l'avons déjà signalé à propos des restrictions concernant le service de l'eau chaude. Les maisons qui ont des installations électriques ont certes le droit d'en profiter et d'en faire bénéficier leurs clients. Elles en bénéficieront certainement puisque les clients leur donneront presque fatalement la préférence. Il est donc peu délicat, vis-à-vis des collègues qui sont moins privilégiés, de faire étalage de cet avantage soit par voie d'annonces dans la presse, soit par voie d'affiches. Cette remarque vaut également pour les annonces qui vantent spécialement les conditions de chauffage, d'approvisionnement, etc. de certaines entreprises.

Enfin si l'on parle de *sanctions* il faudrait que celles-ci ne soient pas unilatérales mais qu'elles s'appliquent également à l'hôtelier qui enfreint les prescriptions et à l'hôte qui a incité l'hôtelier à commettre cette infraction.

Si l'on veut éviter de nouvelles mesures générales tendant à réglementer et à uniformiser encore plus l'hôtellerie, il faut que les hôteliers — et ce sera tout à leur avantage — observent strictement les restrictions imposées. Les prescriptions concernant la simplification des menus et des cartes des mets, les jours sans viande et les mesures qu'entraîne le rationnement de certaines denrées alimentaires, combustibles, produits de nettoyage, etc., suffisent car, en définitive, il faut que l'hôtelier ait encore son mot à dire et puisse faire preuve d'initiative. La Suisse ne doit pas devenir une immense cantine ou l'on ne sert plus qu'un plat unique. *Plus les prescriptions seront simples plus il sera facile de les appliquer, de les maintenir et de les contrôler, mais il faut que chacun prenne ses responsabilités et collabore loyalement.*

rooms, bars, cercles et restaurants d'hôtels), ainsi que les salles de spectacle et de réunion doivent fermer à 23 heures au plus tard et le dimanche ainsi que la veille des dimanches et des jours légalement fériés à 24 heures au plus tard. Dans les cantons qui accordent des délais de tolérance, ceux-ci pourront être maintenus mais ils ne pourront dépasser quinze minutes.

En principe, les restaurants et les salles de divertissement n'ouvriront pas avant 9 heures (exception est faite pour les établissements qui servent régulièrement le petit déjeuner suisse simple ou complet).

Ces dispositions sont applicables dès le 20 octobre 1941 et jusqu'au 15 mars 1942; toutefois pour les régions à climat favorable l'office de guerre pourra, sur la proposition des cantons, différer de deux semaines au plus l'entrée en vigueur de cette ordonnance et avancer de deux semaines au plus la date à laquelle elle cessera d'être en vigueur.

Aide au personnel hôtelier

Salaires d'appoint et contribution aux frais de voyage

Comme nous l'avons déjà annoncé dans le No. 30 de la Revue suisse des hôtels du 24 juillet 1941, les bureaux de placement spécialisés de la Société suisse des hôteliers et de l'Union Helvetia ont été autorisés à proposer à l'office compétent, à certaines conditions, le *remboursement de la moitié du coût du voyage d'aller* pour les employés de carrière qui iront occuper une place saisonnière cet automne ou cet hiver. Les employés qualifiés qui veulent bénéficier de cette faveur doivent s'annoncer à l'un des deux bureaux de placement mentionnés ci-dessus en y joignant leur contrat d'engagement.

En outre, pour des engagements supplémentaires dans des entreprises annuelles ou saisonnières, des suppléments de salaire peuvent être accordés au personnel de carrière qualifié, au chômage par suite de la fermeture d'hôtels de catégories supérieures. Il convient de bien préciser que cette action de secours est applicable exclusivement au personnel supplémentaire et que l'état normal du personnel ne doit subir aucune modification et ne peut en aucun cas être réduit. Pour cela, des subventions prises sur le crédit pour la création d'occasions de travail seront allouées.

C'est pourquoi nous adressons ici un pressant appel aux hôteliers et aux restaurateurs pour qu'ils appuient efficacement, de leur côté, l'aide consentie au personnel hôtelier de carrière par les autorités fédérales et pour que *partout où cela sera possible ils engagent du personnel supplémentaire*. Conserver un minimum d'employés de carrière qualifiés est une question de vie ou de mort pour l'hôtellerie et il est de toute importance de donner aux jeunes mobilisés en particulier, l'occasion d'exercer leur profession pendant leurs périodes de congé.

Pour que les demandes qui seront faites puissent être rapidement examinées par les bureaux de placement professionnel de la SSH et de l'U.H. et transmises à l'office fédéral pour l'industrie, les arts et métiers et le travail, il est indispensable d'y joindre tous les documents et renseignements concernant le contrat d'engagement en question, ceci pour éviter que les bureaux compétents ne voient demander des informations complémentaires ce qui occasionnerait une grosse perte de temps.

Les salaires d'appoint et le remboursement partiel des frais de voyage doivent être demandés avant l'entrée dans une place et la demande peut être présentée soit par le patron soit par l'employé. Sur la base des prescriptions en vigueur, les suppléments de salaire et le remboursement partiel des frais de voyage ne peuvent être accordés à la fin de la saison.

Nouvelles étrangères

Les aspects monétaires du tourisme en Italie

La revue « Rivista degli scambi Italo-Svizzero » nous donne un intéressant aperçu d'une conférence présentée à l'office fédéral d'Economie et du Commerce de l'Université royale de Rome et par M. le prof. E. Manuelli dont le compte rendu fait autorité dans les milieux économiques et financiers. Nous reviendrons à l'occasion sur les idées générales exprimées par M. Manuelli, mais nous voulons tout d'abord nous arrêter sur les indications qu'il donne au sujet du rôle joué par le tourisme sur la balance commerciale italienne au début du siècle, et sur les mesures prises par le gouvernement pour conserver à l'économie italienne l'important apport du tourisme.

Durant les dix premières années du XXe siècle, la balance des paiements est caractérisée en Italie par un équilibre constant auquel le tourisme contribue par un apport de 450 à 500 millions de lires et l'on constate que le tourisme sert à couvrir la moitié du déficit commercial. Durant la période 1914-1915, la balance des paiements se solde par un déficit de 740 millions de lires or, alors que le compte de tourisme se boucle par un solde actif de près de 2 milliards. Il faut naturellement faire abstraction de la période de guerre qui est par trop exceptionnelle avec ses 30 milliards de déficit en comptes courants pour que l'apport du tourisme (ce dernier a de plus considérablement diminué de volume) puisse avoir une influence sérieuse sur la balance commerciale.

Pendant la période d'après guerre, soit de 1920 à 1932, on constate que les soldes des comptes courants exprimés en milliards de lires

Rationnement et restrictions

Le rationnement du fromage et les coupons de repas

Nous ne nous étendrons pas sur les instructions données par l'office fédéral de guerre pour l'alimentation à propos du rationnement du fromage puisque nos lecteurs ont pu les lire en détail, soit dans la presse quotidienne, soit dans la partie allemande du dernier numéro de notre journal. Nous nous contenterons simplement de rappeler que *le fromage sera attribué aux ménages collectifs sur la base des coupons de repas*. Le fromage sera compris dans le groupe de marchandises B et la quote de ce groupe est portée de 1200 à 1600 gr. par 100 coupons de repas pour les ménages collectifs en général. Les ménages collectifs spécialisés dans le service de mets aux fromages peuvent demander à la Section du lait et des produits laitiers l'autorisation de recevoir en fromage, plus de la moitié de cette quote quantité maximum attribuée dans la règle pour un produit de ce groupe.

Par contre, l'office fédéral de guerre pour l'alimentation n'a pas donné d'instructions quant au nombre de coupons de repas qu'il fallait demander à la clientèle pour les mets aux fromages et c'est pourquoi nous croyons utiles de recommander à nos membres de servir du fromage sur les bases suivantes:

1. Pour une portion de fromage (au maximum 60 gr. de fromage gras) : 2 coupons.
2. Pour un petit déjeuner avec beurre et fromage : 3 coupons.
3. Pour un petit déjeuner avec fromage (sans beurre) : 1 coupon.
4. Pour du fromage servi comme dessert à la fin d'un menu : 1 coupon supplémentaire.
5. Dans la règle pour les mets au fromage servis dans le cadre d'un menu normal (2 coupons) on ne demandera pas de coupons supplémentaires.

Verra-t-on une carte de boissons ?

On a pu lire récemment dans la presse quotidienne que les autorités parlaient d'introduire une carte de boisson pour le thé, le café et le cacao et qu'elles étudiaient la question avec les associations professionnelles intéressées. Au cours de diverses conférences, les associations de l'hôtellerie et de la restauration se sont opposées avec la dernière énergie à l'introduction d'une telle carte ceci, entre autres, pour les raisons suivantes:

Une carte de boissons aurait naturellement pour effet d'amener une diminution considérable de la consommation des boissons visées et il s'agit de boissons qui, pour de très nombreuses entreprises, sont leur plus importante source de revenus. En outre une telle mesure serait contraire à la santé publique puisqu'automatiquement elle accroîtrait la consommation des boissons alcooliques. Comme à l'avenir, il ne sera plus ainsi dire attribué que des succédanés de café, on comprend que le consommateur ne voudra pas donner ses coupons pour cette boisson et qu'il ne voudra pas diminuer ainsi la maigre ration personnelle qu'il reçoit. Il préférera renoncer simplement à son café. On ne peut guère prévoir l'étendue des répercussions qu'une telle carte aurait au point de vue augmentation de l'alcoolisme, mais on peut être certain qu'une mesure qui donnerait la prépondérance aux boissons alcooliques serait très impopulaire. Enfin le danger de double approvisionnement n'existe presque pas puisque les cartes de repas y ont mis bon ordre. En effet, les personnes qui mangent au restaurant et qui reçoivent des cartes de repas

ne peuvent faire aucune provision de café puisque elles ne disposent pas de cartes de denrées alimentaires et ce sont surtout ces personnes-là — dans les hôtels en tous cas — qui consomment le plus de café. Enfin il ne s'agit pas de denrées essentielles et si un gros buveur de café peut, en buvant son café dans les restaurants, en consommer plus que sa ration normale, cela n'offre pas grand inconvénient puisqu'il s'agit surtout de succédanés.

C'est pour ses raisons et pour d'autres encore qu'il serait trop long de développer ici, mais qui ont été exposées par nos représentants, que les autorités semblent avoir fait preuve de compréhension et qu'elles ont renoncé — pour le moment du moins et espérons pour toujours — à introduire une carte de boissons.

A propos des jours sans viande

Il y a quelques jours, un journal professionnel a publié une information qui a été reproduite par divers quotidiens et selon laquelle l'office de guerre pour l'alimentation aurait donné l'assurance que l'on pourrait prochainement servir le mercredi dans les restaurants de la viande sous forme d'abats (cœur, ris, rognons, foie, poulon, fraise).

Cette information ne semble reposer sur aucun fondement, car lors des négociations qui ont eu lieu récemment entre l'office de guerre pour l'alimentation, les associations professionnelles de l'hôtellerie et de la restauration et l'association des maîtres bouchers à propos de notre approvisionnement en viande et des jours sans viande, l'office de guerre pour l'alimentation n'a donné aucune assurance de ce genre. (Nous renseignerons nos membres en temps utile sur ces discussions.)

Autoriser de servir des abats les jours sans viande rendrait tout à fait illusoire le but que l'on poursuit et qui est d'économiser la viande qui se fait rare, et cela ne serait justifié ni par la situation du marché, ni par les perspectives futures. Concentrer la consommation des abats sur un jour déterminé aurait pour conséquence une *variation de prix de façon considérable*, ce qu'il faut éviter puisque le ralentissement des transactions sur ces produits ne provient pas des jours sans viande, mais des prix déjà beaucoup trop élevés demandés pour les abats.

Par contre, on a discuté de la possibilité d'utiliser mieux le sang animal (boudin) pour l'alimentation humaine. Si nous n'en avons pas encore parlé dans notre journal, c'est que la question n'a pas encore été mise au point, mais nous ne manquerons de revenir sur toute cette affaire dès que des décisions définitives auront été prises dans ce domaine.

Heures d'ouverture et de fermeture des restaurants, salles de divertissement, de spectacle et de réunion

Le département de l'économie publique a publié une ordonnance dans laquelle diverses mesures sont prévues pour restreindre l'emploi des combustibles liquides et solides. Nous ne nous étendrons pas à ce sujet, car le département de l'économie publique laisse une grande liberté aux autorités cantonales quant aux modes d'application de ces mesures et il est probable que les réglementations varieront sensiblement suivant les cantons, dans les limites autorisées par le département fédéral.

En principe, et sous réserve des modifications que les cantons peuvent apporter dans ce domaine, les restaurants (cafés, auberges, tea-

passent de -1,2 à +0,2, tandis que les soldes nets actifs du mouvement touristique vont respectivement de 25,9 à 27,1.

Pendant les années 1926 à 1927, période de la revalorisation de la lire, on est en présence d'un phénomène assez curieux. La dette, au lieu d'augmenter comme on aurait pu le craindre, diminue et la balance italienne des comptes solde avec environ 800 millions de boni auquel le tourisme a contribué par un apport de 5 milliards. De 1928 à 1929, par contre, il semble que les répercussions de la revalorisation se font sentir et qu'il y a eu un certain décalage entre les causes et les effets de cette opération. La balance commerciale marque un recul sensible et l'apport du tourisme, qui est pourtant encore de 4,4 milliards, ne permet pas de combler le déficit. A ce moment commence l'hémorragie des réserves or de la Banque d'Italie et l'on utilise sur une vaste échelle le reste des crédits obtenus à l'étranger par la revalorisation, et dont la plus grande partie n'avait pas été investie en achats d'ordre courant.

Pour les années de crise 1930 à 1932, la balance commerciale italienne s'améliore nettement alors que le tourisme est en nette diminution tout en restant pourtant à un niveau intéressant.

Considérant que, pour des pays comme l'Italie qui ne vivent pas largement sur leur exploitation et dont la balance des comptes n'est pas favorable, le tourisme est un facteur particulièrement important, le gouvernement italien a voué toute son attention à la question et pour parer aux restrictions et aux difficultés de trafic instituées par des nations économiquement bien plus favorisées, il a cherché à contrôler et à intensifier le tourisme. Ce contrôle tend d'ailleurs à une évaluation aussi précise que possible de l'apport touristique et il est intimement lié au contrôle des changes qui s'est imposé pour réagir contre des manœuvres politico-économiques et contre la spéculation internationale.

Dès lors, chaque pays a compris l'intérêt du tourisme et s'est efforcé au point de vue monétaire:

a) de réduire les voyages de ses ressortissants à l'étranger pour limiter les exportations d'or, b) de détourner à son profit les courants touristiques habituels pour amener de l'argent frais au pays.

C'est à ce dernier but que l'Italie s'est spécialement consacrée pour autant que le permettait l'évolution des conditions économiques inter-

nationales. En effet, l'institution des clearings dans la plupart des pays avait pour résultat que les courants touristiques n'étaient plus fonction des tendances et exigences des voyageurs, mais devenaient la conséquence d'accords monétaires. Malgré cela, l'Italie n'a pas hésité à faire de gros sacrifices financiers pour maintenir son tourisme; citons en particulier la création des «bons d'hôtel» et des «bons de benzine», grâce auxquels les voyageurs obtenaient de sensibles réductions sur les prix courants des hôtels de toutes les catégories et sur les prix de la benzine qui devint le carburant le meilleur marché d'Europe; mentionnons aussi les réductions considérables sur les chemins de fer accordées aux voyageurs.

En 1936, l'Italie se trouva devant une situation tout à fait particulière: le nombre des touristes avait fléchi sensiblement par suite de la crise et naturellement les entreprises touristiques se trouvaient dans une situation précaire, puis les sanctions décrétées à Genève aboutissaient à une propagande tendancieuse qui risquait de détourner de ce pays le courant touristique encore existant.

C'est pour remédier à cette situation exceptionnelle que, en mars 1936, le gouvernement institua «la lire touristique». Cette prime sur le change constitua aussitôt un stimulant pour l'étranger en état de voyager. Elle permit d'accroître l'apport de devises étrangères et mit un frein à la contrebande de billets de banques italiens en circulation à l'étranger. L'aggravation du bilan de l'Etat consécutive à cette initiative, fut largement compensée par les avantages qu'en a retirés la balance des paiements.

Malgré l'alignement de la monnaie italienne par rapport aux autres devises étrangères, la lire touristique a subsisté. Celles-ci ne sont négociées que contre remises de valeurs étrangères, librement transférables, au prix fixé par le ministère des finances. Elles ne peuvent donc être obtenues que par les étrangers ou les Italiens résidant à l'étranger et ne doivent servir qu'aux dépenses touristiques.

Les expériences faites permirent de considérer la somme de 300 liras par jour comme suffisante pour couvrir largement les frais de séjour. La limite de séjour donnant droit à l'obtention de liras touristiques fut fixée à 6 mois consécutifs. La lire touristique est délivrée à l'étranger sous forme d'ordres de paiement ou de lettres de crédit, le tout accompagné d'un livret touristique sur lequel sont inscrits les émissions et les paie-

ments des chèques en possession du bénéficiaire.

Les chèques touristiques présentent une nouveauté:

ils sont incessibles; ils exigent la double signature, à l'émission et lors du paiement;

ils sont d'un montant déterminé et d'une durée limitée.

L'introduction des chèques touristiques mit fin à un état d'infériorité dans lequel se trouvait l'Italie par rapport à d'autres pays dont les compagnies touristiques disposaient, depuis longtemps, de moyen de transfert de valeurs de ce genre.

Le chèque touristique italien marque un grand avantage sur les autres en ce sens que, émis par un institut officiel, il résout le problème de la couverture. Le porteur a, d'autre part, la faculté de pouvoir encaisser le montant des chèques non seulement auprès des instituts bancaires, mais auprès de toutes les agences de voyage, les bureaux des compagnies de navigation, les guichets des chemins de fer, etc. Certains hôtels, pensions, restaurants, etc. assurent aussi le paiement de ces chèques. A part cet avantage, le fait que le chèque touristique n'est pas transférable, contrairement aux autres chèques, lui confère, par l'apposition de la double signature, une garantie très sûre pour le porteur.

Les chèques non utilisés sont admis à la réexportation et remboursés intégralement, moins une provision insignifiante. Ces dispositions intéressent évidemment plus particulièrement les voyageurs appartenant à des pays pouvant disposer de devises librement transférables. Au point de vue monétaire, ces touristes sont de beaucoup préférables aux autres.

Il existe pourtant de nombreux autres pays qui ne permettent pas l'exportation de leur or pour des buts touristiques ou de plaisir. L'Italie, avec sa vaste organisation et ses importants échanges commerciaux, économiques et politiques, ne pouvait se désintéresser des «courants» touristiques partant de ces pays, ni des dispositions prises par ceux-ci en matière de paiements. Il en est résulté une série d'accords unilatéraux ou bilatéraux avec plusieurs de ces pays.

Comme nous l'avons dit au début, nous n'avons mentionné que les faits concernant

l'aspect monétaire du tourisme en Italie, mais le prof. Manuelli ne néglige pas non plus les conditions naturelles du pays, l'effet de la propagande, de la centralisation des organes touristiques, etc. Mais comme ces remarques sont d'une portée plus générale et peuvent s'appliquer à divers pays touristiques et spécialement à la Suisse, nous y reviendrons une autre fois plus longuement.

Nouvelles financières

Grand Hôtel Monney et Beau-Séjour au Lac, Montreux

En 1940, l'exploitation de l'hôtel a rapporté fr. 17,117.—, somme réduite à fr. 4,260.— après déduction des intérêts, dépenses d'entretien, impôts, etc.; les immeubles ont en outre laissé fr. 1,342.—. Le solde disponible ressort à fr. 5,602.—; le capital est de fr. 277,596.—; les immobilisations (hôtels et mobiliers) font un total fr. 1,910,000.—. Ils sont grevés d'hypothèques pour fr. 1,582,455.—.

Dernières nouvelles

Retour à l'heure normale

Dans sa séance de mardi, le Conseil fédéral a décidé que l'heure d'été n'aurait cours que jusqu'au 6 octobre. Le 6 octobre à 02.00 heures, les horloges devront être retardées de 60 minutes.

Les principales raisons à la base de cet arrêt sont constituées par les requêtes de l'économie et de l'industrie, ainsi que de l'agriculture; entrent également en ligne de compte des considérations sur l'économie de matériel de chauffage et d'éclairage, ainsi que d'ordre scolaire.

On se souvient que notre Comité central avait fait adresser une requête aux autorités fédérales attirant leur attention sur les inconvénients qu'auraient pour l'hôtellerie et le tourisme en général le maintien de l'heure actuelle pendant l'hiver.



Schuster
in Teppichen
Linoleum
Vorhang- und
Möbelstoffen
maßgebend!

Inserate lesen erwirkt
vorteilhaftern Einkauf!



MELITTA
filtriert auch

Mischungen
mit
Ersatz-Kaffee!

MELITTA-FILTER

COMPTOIR SUISSE LAUSANNE

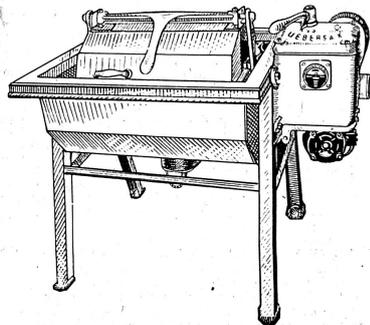
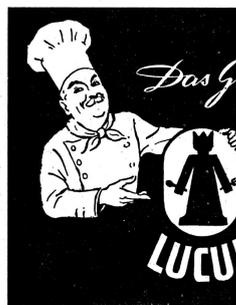
Visitez le Stand 1059 - Halle VI

Nettoyer l'argenterie
avec la machine à polir

«UEBERSAX»

c'est augmenter son capital

Nouvelles conditions de vente très intéressantes

*Das Geheimnis
meines Erfolges!*

LUCUL - Kraftfleischbrühe
LUCUL - Hühnerkraftbrühe
LUCUL - Ochsenfleischsuppe
klar und gebunden
LUCUL - Bratensauce
LUCUL - Sulz-Aspic

LUCUL WILHELM SCHEIM W. ZÜRICH 3
LUCUL-Nährmittelfabrik Tel. 7.32 03

COCKTAILS

Pour fr. 1.25 versés au compte de
chèque postal No 1950, H. Nigg
à Sion, vous recevrez franco un
élégant livre de Bar, contenant
de nombreuses recettes de cock-
tails, apéritifs, etc. Indispens-
able aux employés d'hôtels et
restaurants. Utile pour le privé.

ZU VERKAUFEN
wegen Platzmangel 2500 Flaschen
Weisswein, erstklassiger

Dézaley
1940

Für Offert. u. Anfrage für Probemust., schreiben an A. Nidegger, Restaurant, La Sarraz (Waadt).

Occasionen

3 rev. Nationalkassen, 6 schöne,
autom. Waagen mit Garantie ab
Fr. 185.—, 10 la Aufschüttnasch.,
davon 2 kl. Bekel, neue Schieb-
gewichts- u. Tischwagen, elektr.
Kaffeemühlen, Silberbestecke,
Messar, Platteau, etc. billig. Frau
Sigg, Zähringerstr. 5, Zürich 1.

Zu verkaufen
wegen Anschaffung einer Kühl-
anlage 1 elektr., vollautomat.

**Kühl-
schrank**

in prima Zustand, in den Aussem-
massen 220 x 84 x 252 cm hoch.
Noch im Betrieb zu besichtigen.
Fleisch- & Wurstwaren A. G.,
Lülienstrasse 1, St. Gallen, Tele-
phon 2 19 59.

STUCKLIN DIE BEKANNTEN
Spezialisten
FÜR
HOTELBOILER-ELEKTRIFIKATION
BASEL TEL. 4 12 85 SCHORENMATTEN 52

In den nächsten Wochen bieten wir jedem Hotelier Ge-
legenheit, sich durch uns unverbindlich beraten zu lassen,
da wir sowieso den grössten Teil der Schweiz zwecks
Arbeiten zu bereisen haben. Melden Sie sich sofort, wenn
Sie Interesse an einer Besprechung haben.

STUCKLIN & CIE., BASEL
Schorenmatte 52



OTTO MÜLLER
Forellenerwand
Pisciculture
Stalden i/E.
Tel. Konolfingen 8.41.21

A vendre ou à louer
Pension Floreal, Chésières
comprenant magasin et 8 lits. Chauffage général, eau
courante. Garage. Jardin. Convientrait pour petite pen-
sion avec confiserie, tea-room, etc. Conditions avant-
ageuses. S'adr. au Crédit foncier vaudois, à Lausanne.



NEOSA

Produit exempt de gluten
Préparé avec des produits purement naturels
Grands Moulins Jurassiens S.A. Le Locle



Vermouth Bellardi

für die Schweiz: **Produits Bellardi S. A., Bern**