Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels

Band: 51 (1942)

Heft: 28

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

Nº 28
BASEL, 9. Juli 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 28
BALE, 9 juillet 1942

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

Einundfünfzigster Jahrgang
Cinquante et unième 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 Krise in der Fleischversorgung

Sperre der Schlachtungen und der Fleischabgabe

St. – Das Eidg. Kriegsernährungsamt hat vom 3.—20. Juli das Schlachten von Tieren der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung, Notschlachtungen ausgenommen, verboten und vom 8.—22. Juli, morgens 5 Uhr, die Abgabe und den Bezug von Fleisch und Fleischwaren jeder Art, einschliesslich Fleischkonserven der vorerwähnten Tiergattungen, untersagt.

Mit dieser neuesten Verfügung auf dem Gebiete der Fleischversorgung sind unsere Vereinsorgane ebenso überrascht worden wie alle Konsumenten. Wahrscheinlich waren die Massnahmen so dringlicher Natur, dass die Behörden keine Zeit mehr hatten, wie sonst üblich, vorher die mitarbeitenden Vertreter der interessierten Wirtschaftszweige zu konsultieren. Es musste rasch gehandelt werden, denn, wie aus der Schweiz. Metzgerzeitung hervorgeht, hatte sich Ende Juni die Metzgerschaft aller ostschweizerischer Kantone mit einem Alarmruf nach Bern gewandt und den dringenden Antrag gestellt, während der Kirschenzeit für 8—14 Tage ein Verbot des Verkaufes von Fleisch und Fleischwaren zu erlassen.

Und warum das? „Bern teilt Rationen und Zusatzrationen zu und überlässt es der Metzgerschaft, das dazu notwendige Schlachtvieh zu beschaffen, das aber einfach nicht zu beschaffen ist, weil es fehlt", so schreibt die Metzgerzeitung, und so ist nun einmal die heutige Situation auf dem Vieh- und Fleischmarkt.

Wenn kein Vieh auf den Markt kommt, so bleibt den Behörden zurzeit auch nichts anderes übrig, als ausgegebene Rationierungsausweise ungültig zu erklären und den Fleischverkauf zu drosseln. Jedermann wird das begreifen müssen, doch ist es nicht allen verständlich, warum es soweit kommen musste und es nicht möglich war, eine Organisation zu schaffen, die eine regelmässige Belieferung des Marktes mit Vieh sicherstellte. Erklärte doch Mitte des letzten Monats das Eidg. Statistische Amt in seinem Bericht über die Viehzählung vom 21. April d. J., dass für das laufende Jahr, als Ganzes betrachtet, der normale Anfall von Schlachtvieh genügen dürfte, um die bisherige Fleischration aufrechtzuerhalten, ohne dass der Grundstock der Viehhaltung weiterhin stärker angegriffen werden müsste.

Diese erfreuliche Feststellung erfuhr aber bald eine Trübung. Schon wenige Tage später nach der Veröffentlichung dieses Berichtes wurde die auf 1250 Punkte pro Person gekürzte Juliration bekanntgegeben. Auch die kollektiven Haushaltungen mussten sich eine weitere beträchtliche Herabsetzung der Zuteilungsquote gefallen lassen; dann erfolgte am 30. Juni nochmals eine Kürzung der Juliration auf 750 g und zwei Tage später kam die Schlachtsperre und das Fleischabgabeverbot.

Obschon also der Viehbestand an und für sich gross genug wäre, um eine angemessene Fleischration zuzuteilen, so ist dies nicht mehr möglich, weil das Vieh auf dem Schlachtmarkt fehlt. Der Bauer braucht sein Vieh nicht abzugeben, wenn er nicht will — im Gegensatz zum Händler, der keine Ware dem Markt entziehen darf — und, da er nun zurzeit genügend Futter hat, so ist es begreiflich, wenn er die Nutzung der Schlachtverwertung vorzieht, zumal er ja weiss, dass, wenn er im Herbst infolge Mangels an Kraftfutter doch Vieh abstossen muss, dabei auf keine Schwierigkeiten stösst. Die Abgabe ist ist ihm garantiert und ebenfalls der Preis. Vieh, das auf dem freien Markt dann nicht zu Höchst- und Überhöchstpreisen wegkommt und stehen bleibt, wird ja von den geschaffenen Organisationen einfach zu Höchstpreisen übernommen und eingefroren. Und wenn der Milchpreis im Herbst nochmals heraufgesetzt wird, so ist die Rechnung doppelt gelungen. Auf diese Weise wird der Bauer geradezu interessiert, zurzeit kein Vieh abzustossen.

Eingefrorene Ware ist sicher eine wertvolle Reserve für kommende Mangelzeiten, aber durch die garantierte Übernahme des Viehs zu Höchstpreisen wird schon zum voraus eine künstliche Nachfrage geschaffen, die ein weiteres Ansteigen der Preise bewirkt und keinen Bauern veranlasst, vor der Winterfütterung Vieh abzustossen. Es wird ihm ja, wenn auch plötzlich im Herbst ein Stossangebot eintreten sollte, doch zu Höchstpreisen für die Einlagerung abgenommen!

Liegt nicht auf diesem Gebiete der Hauptfehler und drängt sich nicht eine andere Organisation des Viehmarktes auf, die nicht nur einseitig den Bauern, sondern auch den Metzger und den Konsumenten vor so ungewöhnlichen Marktschwankungen schützt? Ist es richtig, wenn die Behörden nur durch Massnahmen bei der Metzgerschaft und den Konsumenten versuchen, die heutige Situation zu überbrücken, während auf Seite der Produktion praktisch nichts geändert wird?

In der amtlichen Pressemitteilung zur Sperre der Schlachtungen und der Fleischabgabe findet man die Erklärung, dass die getroffenen Massnahmen die bessere Anpassung des Verbrauches an die Produktion bezwecken und ihre Durchführung durch die Tatsache erleichtert werden, dass in den kommenden Wochen Fische, Gemüse und Früchte aller Art reichlich zur Verfügung stehen. Man spricht also nur von der Anpassung des Verbrauches, nicht aber von einer Anpassung der Produktion (in bezug auf Abgabe von Schlachtvieh) an die schon sehr eingeschränkten Bedürfnisse des Konsumenten.

Wenn wir auch die Schwierigkeiten nicht verkennen, vor denen die Behörden stehen, um eine bessere Organisation des Viehmarkts herbeizuführen, so muss doch der Konsument verlangen, dass nicht nur einseitig in einer Drosselung des Verbrauches die Lösung des ganzen Problems gesucht wird, sondern dass auch auf Seite der Produktion Massnahmen ergriffen werden, die eine gleichmässige und den allgemeinen Verhältnissen angepasste Belieferung des Marktes garantieren und die ferner ein weiteres Ansteigen der Viehpreise verhindern.

Eine gewisse Verwirrung wurde unter der Konsumentenschaft auch noch damit angestiftet, dass manche Tageszeitungen die amtlichen Mitteilungen über die Schlacht- und Abgabesperre unter dem Titel „Zwei fleischlose Wochen" veröffentlichten. Es handelt sich bei den getroffenen Massnahmen nicht um eigentliche fleischlose Wochen im Sinne der bisher üblichen fleischlosen Tage; denn der Genuss von Fleisch ist während der Sperre, abgesehen von den beiden obligatorischen fleischlosen Tagen (Mittwoch und Freitag), nicht verboten. Im Privathaushalt sowie auch in den Gaststätten aller Art kann also Fleisch konsumiert werden.

Praktisch aber wirkt sich die Abgabesperre für gewisse Konsumentenkreise aber doch so aus, dass während der Dauer der Sperre kein Fleisch gegessen werden kann. Wer über Vorräte verfügt und noch rechtzeitig Fleisch vor dem 8. Juli beschaffen konnte (warum gibt man wieder Veranlassung zu Runs!) und zu Hause einen Kühlschrank besitzt, wird von der Anordnung weniger betroffen. Daher bleibt auch die Anpassung des Verbrauches an die Produktion doch nur Stückwerk. Man muss sich wirklich fragen, warum denn Einschränkungen, die an und für sich der Konsument mit Disziplin aufzunehmen gewillt ist, gerade so angeordnet werden, dass sie sich in der Praxis derart ungleich auswirken? Weiss man noch nicht, dass der Bürger Ungleichheiten am wenigsten verträgt?

Leider bringt die Abgabesperre auch sehr unliebsame Auswirkungen für die Hotellerie mit sich. Unsere Betriebe stehen vor Beginn der Sommersaison und sie sind auf einen günstigen Verlauf derselben mehr denn je angewiesen. Man meldet uns nun von überall her, dass Gäste ihren Hotelaufenthalt abbestellen oder verschieben. Allgemein argumentieren die Gäste so, dass, wenn sie schon Geld für einen Ferien- und Erholungsaufenthalt aufgespart hätten, so möchten sie es wenigstens dann ausgeben, wenn der Ferienzweck nicht durch ungenügende Fleischverpflegung in den Hotels in Frage gestellt sei. Andere wiederum glauben, ihren Aufenthalt in besonders „bekannte" bäuerliche Landesgegenden und Gehöfte verlegen zu müssen, wo sie — wie man sagt — trotz allen Verboten und Einschränkungen immer noch alles bekommen.

Vorweg sei erwähnt, dass unsere Hotels immer noch eine abwechslungsreiche und nahrhafte Kost im erlaubten Rahmen zu bieten vermögen und deswegen kein Grund vorliegt, um auf einen Ferien-, Erholungs- oder Kuraufenthalt zu verzichten.

Doch fehlt vielfach beim Gast der Glaube, und wenn gerade vor Ferienbeginn Anordnungen zum Zwecke der Einsparung von Fleisch getroffen werden, so wird damit bedauerlicherweise sehr viel Unheil angestiftet, worunter die Hotellerie, die sich in der heutigen Zeit mit äussersten Kräften durchzuhalten versucht, in vermehrtem Masse zu leiden hat.

Wir sahen uns angesichts der vielen Klagen seitens unserer Mitglieder wegen der steigenden Flut von Abbestellungen veranlasst, eine Mitteilung in der Tagespresse zu erlassen, um das durch die getroffenen Massnahmen auf dem Fleischmarkt angestiftete Unheil wieder einigermassen gutzumachen, indem wir die Gästeschaft über die Auswirkungen aufklärten und unsere Überzeugung zum Ausdruck brachten, dass für eine angemessene und abwechslungsreiche Verpflegung in den Hotels trotz allem

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: **Wochen-Menuplan für die Dauer der Fleischsperre — Medizinischer Ausbau der schweiz. Kurorte.** Seite 3: **Wirtschaftsnotizen — Aus den Verbänden — Sperre der Schlachtungen und der Fleischabgabe — Weitere kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen — Totentafel — Auskunftsdienst.** Seite 4: **Frage und Antwort — Paho — Büchertisch — Saisoneröffnungen.**

Geographie der Gaststätten

Den Wanderer und Reisenden, der mit offenen Augen durch unsere schöne Heimat pilgert, oder den Soldaten, den ein Befehl im Lande herumziehen lässt, interessieren weniger die Geographie und die Geschichte der Gaststätte in der Einzahl, als die zwar nicht hochschulfähige Wissenschaft der Wirtschaften in der Mehrzahl. Sie laden mit einer verwirrenden Fülle von verlockenden Namen den Wanderer zu beschaulicher Rast und leiblicher Erquickung, wobei diese Namen aus allen möglichen Gebieten des Lebens gewählt sind: aus dem Reich der Tiere und Pflanzen, aus der Welt der Berge und Flüsse, aus Sage und Geschichte. Oft aber frägt sich der Gast vergeblich, was bestimmte Wirtschaftsnamen mit einer Gegend zu tun haben könnten. Dass uns im gartenreichen Mittelland „Rosen" und „Ilgen", „Sonnen", „Sternen" und „Rössli" zur Rast laden, dass am kühlen See der „Hecht", der „Schwanen" und die „Seerose" zum Trunke verlocken oder in Berggegenden „Reh" und „Steinböckli", „Alpenrose" und „Edelweiss" ihre Küchen und Keller empfehlen, ist leicht verständlich, ebenso wie „Rebstock" und „Traube" in Weinbaugegenden gehören.

Weniger einleuchtend aber sind all die „Löwen", „Bären" und „Adler" fernab vom Nationalpark oder von Zoologischen Gärten. Hier handelt es sich häufig um Wappentiere, die aus Schild und Siegel eines Landesherren oder einer mächtigen Stadt stammend, gerne auch zum Aushängeschild der Gasthöfe wurden. Das beweisen uns besonders deutlich die vielen bestbekannten „Bären" überall im Bernbiet herum, während die „Löwen" der Ostschweiz wohl häufig auf das Wappenschild der einst mächtigen Grafen von Kyburg hinweisen mögen, das ja in veränderter Form heute noch im Wappen des Kantons Thurgau und in den Wappen von Winterthur, Frauenfeld, Andelfingen, Diessenhofen und anderen Ortschaften fortlebt. Möglicherweise entspringen solche Gasthausnamen nicht nur der Vorliebe eines Gastwirtes für das Wappentier des Kantons oder Landesherrn, sondern stehen sogar in Zusammenhang mit den alten Tavernenrechten, indem die Inhaber dieser alten, vom Landesherrn verliehenen Rechte, ermächtigt waren, das Wappenschild des Landesherrn auszuhängen, das dann auch dem Gasthof den Namen gab.

Woher aber kommen nun die verschiedenen Gasthöfe zum „Bären" im Kanton Aargau, dessen Kantonswappen doch Sterne und einen Fluss aufweist, aber keinen Bären? Die aargauischen „Bären" zeigen uns als ehrwürdige Zeugen unserer vaterländischen Geschichte, wie weit einst das Gebiet und die Macht der Gnädigen Herren von Bern reichte. Denn „Bären" gibt es nur im protestantischen Teil des Aargaus, der bis 1798 zu Bern gehörte, während man sie in den einstigen Freien Aemtern, in der alten Grafschaft Baden und im Fricktal vergeblich sucht. Den Wanderer, der von Aarau über die Staffelegg ins Fricktal pilgert, ladet noch in Densbüren, dem obersten Dorf nördlich der Wasserscheide, ein „Bären" zum kühlen Trunk, während in Frick unten breit und behäbig ein „Adler" an der Strasse steht, und zwar ein Doppeladler mit zwei Köpfen. Er erinnert daran, dass das Fricktal eines der jüngsten Gebiete der Eidgenossenschaft ist und bis zum Jahre 1803 österreichisch war. Die alte Grenze zwischen Bern und Österreich, also während Jahrhunderten die Grenze der Eidgenossenschaft, verlief nicht auf der Wasserscheide der Staffelegg, sondern weiter nördlich zwischen Densbüren und Frick, was heute noch aus den Namen und Schildern der Gasthöfe ersichtlich ist. Umgekehrt lehrt uns der Gasthof zum „Baselstab" in Ilfingen (Hotel de la Crosse de Bâle, Orvin) ob Biel, dass der heutige Berner Jura ursprünglich nicht zum Gebiet der Gnädigen Herren von Bern gehörte, sondern zum weltlichen Fürstentum des in Pruntrut residierenden Bischofs von Basel. So geben uns oft Namen und Schilder alter Gasthöfe Auskunft über die früheren Machtverhältnisse und Machtgrenzen in unserer Eidgenossenschaft.

SFD.

Eine berühmte Gaststätte liquidiert

Als vor genau 109 Jahren in den Junitagen (13. Juni 1833) die Stadt Luzern von einer gewaltigen Brandkatastrophe, die einen grossen Teil der Altstadt an der Reuss einäscherte, heimgesucht wurde, befand sich unter den zerstörten Bauten auch der damalige Gasthof zum Schwanen, der am Marktplatz unter der Egg, nahe dem „Haus zu Schneidern", das vom Brande verschont blieb, seinen Standort hatte.

Der damalige Besitzer, Xaver Grob, ein initiativer Mann, dachte nicht daran, den Gasthof an der nämlichen Stelle neu aufzubauen, wohl aber unter dem gleichen Namen ein nach damaligen Begriffen modernst gestaltetes vornehmes Haus am Hauptverkehrsplatz am Hoftor zu erstellen. Sein bald nach der Katastrophe dem Regierungsrat eingereichtes, von der Stadtbehörde begutachtetes Gesuch um Baubewilligung hatte Erfolg, so dass mit den Bauarbeiten begonnen werden konnte, und als das erste Dampfschiff 1838 die Wellen des Vierwaldstättersees durchschnitt, war der neue Gasthof zum Schwanen, dem das Schuhmachersche Haus weichen musste, bereits seit einiger Zeit zur Aufnahme der Gäste bereit; der bald darauf durch Seeauffüllung angelegte Platz vor dem stolzen Gebäude trug

gesorgt sei. Wir wissen zwar, dass das Verpflegungsproblem heute in Gaststätten nur unter grössten Schwierigkeiten zu meistern ist, doch fehlt es von seiten der Hotellerie gewiss nicht am guten Willen, dem Gaste mit dem Verfügbaren doch noch etwas Rechtes zu bieten, das ihm einen Hotelaufenthalt wert macht. Es ist nur zu hoffen, dass bei künftigen Anordnungen zur Marktregelung etwas mehr Verständnis für die besondern Belange der Hotellerie und des Gastgewerbes aufgebracht werde; denn wenn die Hotellerie noch mehr Gäste als Folge solcher Massnahmen verliert, dann wird es auch trotz aller Anstrengungen nicht mehr möglich sein, das Hotelgewerbe wirklich noch durchzuhalten und in die Friedenszeit hinüber zu retten.

* * *

In der Zwischenzeit hat nun unsere obenerwähnte Mitteilung an die Presse die Runde durch die Tagesblätter gemacht und auch der Radio klärte das Publikum noch darüber auf, dass in der Zeit vom 8. bis 22. Juli der Fleischgenuss als solcher gestattet sei, sofern dieser Konsum aus vorhandenen Vorräten gedeckt wird. Verboten ist in dieser Zeit nur das normale Schlachten, sowie der Verkauf bzw. die Abgabe von Fleisch an Konsumenten und Gaststätten.

Diese Orientierung dürfte zur Beruhigung des Publikums beigetragen und es veranlasst haben, die in der ersten Aufregung über den Haufen geworfenen Ferienpläne doch noch zu verwirklichen. Unmittelbar nach Bekanntgabe der amtlichen Meldungen über die fleischlose Zeit hagelte es bei der Saisonhotellerie nur so von Absagen oder Terminverschiebungen und vielen Betrieben drohte – kaum dass sie eröffnet hatten — ein nicht wieder gut zu machender Frequenzausfall, ein Umsatz- und Verdienstverlust, der manches noch aufrechtstehende Unternehmen um die Existenz bringen könnte. Man kann sich deshalb leicht die Erbitterung vorstellen, welche diese amtliche Massnahme in Kreisen der Saisonhotellerie auslöste. Die Verfügung kontrastiert in ihrer Überstürzung merkwürdig mit der bisherigen verständnisvollen Zusammenarbeit mit den gastgewerblichen Organisationen, aber auch mit der von massgeblicher Seite erst wieder an unserer Delegiertenversammlung abgegebenen Versicherung, dass bei der Durchführung weiterer einschränkender Marktvorschriften möglichst schonend und mit der nötigen Rücksicht auf die notleidende Hotellerie vorgegangen würde.

Die fremdenverkehrswirtschaftlichen Kreise werden daher Wort für Wort die Darlegungen bestätigen und bekräftigen, wie sie in einer Zuschrift des schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes an den Chef des eidg. Volkswirtschaftsdepartementes im Anschluss an das verfügte Schlachtverbot enthalten sind. Darin wird die Bestürzung geschildert, die das Verbot in der Hotellerie ausgelöst hat, nachdem die verfügten einschneidenden Massnahmen mitten in den Beginn der Sommersaison und Hauptreisezeit fallen. Da die Saisonhotellerie durch den Ausfall des Auslandsverkehrs sehr schwer betroffen sei, habe sich die gebieterische Notwendigkeit ergeben, auch die letzte sich im inländischen Reisesektor bietende Möglichkeit auszunützen, um den schweizerischen Reiseverkehr als einzige noch verbleibende Hilfsquelle ergiebiger zu gestalten. Die in dieser Richtung von zahlreichen Instanzen und vor allem auch mit Bundeshilfe unternommenen Bestrebungen seien durch das unvermittelt erlassene Verbot der Fleischabgabe aber weitgehend illusorisch gemacht worden. Die Reisezeit erfahre nicht nur eine für die Hotellerie äusserst nachteilige Verkürzung, sondern eine noch stärkere Zusammendrängung zum Schaden sowohl der Transportanstalten, wie auch des Beherbergungsgewerbes. Diese unerfreulichen Folgen veranlassen daher die Verbandsleitung, den dringenden Wunsch zu äussern, es möchte in Zukunft bei Verfügungen ähnlichen Charakters auf den schweizerischen Fremdenverkehr die gebotene Rücksicht genommen und für Verbote, wie das vorliegende, ein Zeitpunkt gewählt werden, der nicht seine Notlage noch mehr verschärfe.

Unser Verein ist übrigens gemeinsam mit dem Wirteverein in dieser nämlichen Sache ebenfalls noch bei den eidgenössischen Behörden vorstellig geworden und wir erwarten mit aller Bestimmtheit, dass den ernstzunehmenden Einwänden und den gemeinsamen Vorsprachen die nötige Beachtung zuteil werde.

Die Verärgerung über diese unerwartete behördliche Sondermassnahme darf anderseits aber auch die Angehörigen des Gastgewerbes nicht davon abhalten, weiterhin Disziplin im kriegswirtschaftlichen Sektor zu wahren, denn so wenig wir derart unglückliche Anordnungen stillschweigend hinzunehmen gewillt sind, so unrichtig wäre es, deswegen die Zweckmässigkeit der kriegswirtschaftlichen Verfügungen als solche in Frage zu stellen oder den Erfolg durch eine negative Einstellung zu gefährden. b.

Wochen-Menuplan für die Dauer der Fleischsperre

Um besonders jenen Häusern an die Hand zu gehen, die den Betrieb auf die Sommersaison hin nach längerem Unterbruch wieder aufnehmen, haben wir unsern geschätzten Mitarbeiter in Küchenfragen, Herrn E. Vogt, Hotelier in Basel, gebeten, uns Menuvorschläge für eine ganze Woche auszuarbeiten. Im folgenden führen wir zwei Varianten solcher „Wochen-Fahrpläne" auf, die manchem Betriebsleiter oder Küchenchef die Sorgenlast um die Menugestaltung etwas erleichtern und die eine oder andere willkommene Anregung vermitteln werden. Die Vorschläge stellen zudem eine wertvolle Ergänzung der Referate dar, die Herr Vogt in letzter Zeit in verschiedenen Sektionen unseres Zentralvereins auf deren Wunsch gehalten hat.

Menuplan für anspruchsvollere Küche

Lunch	Diner
SONNTAG	
Croûtes de thon gratinées Cassoulet aux œufs brouillés avec courgettes et tomates concassées Salade Fruits	Consommé aux légumes Truites au bleu beurre fondu pommes vapeur Choux-fleurs gratinés Sce. tyrolienne Salade de pommes de terre Coupes Jacques
MONTAG	
Céléri-rave à la vinaigrette Ravioli au fromage Epinards en branches Salade concombres et tomates Soufflé aux cerises	Potage santé Paupiettes de bondelles Sce aux câpres pommes salées Carottes glacées Salade Tartelettes aux fraises
DIENSTAG	
Minestrone Bouchées à l'armoricaine (avec homard) petits-pois fins Salade Crème au mocca	Consommé en tasse Filet de cabillaud à la milanaise Haricots braisés pommes fondantes Salade Fruits
MITTWOCH	
Crème de lentilles Timballes de pommes de terre Fricassée de légumes Salade de laitues et tomates Poires au chocolat	Sardines et thon sur toast Risotto milanaise Salade Flan de cerises
DONNERSTAG	
Potage champenois Oie à l'anglaise Aubergines et tomates farcies pommes Macaire Salade Fruits rafraîchis	Oeufs à la russe Epinards à la crème Rissoles Tartelettes aux fraises
FREITAG	
Crème de légumes Maccaroni au gratin tomates farcies Salade Croûtes à la rhubarbe	Mayonnaise de saumon Gnocchi tessinois gratinés Choux-raves à la crème Glace
SAMSTAG	
Bouillon Julienne Champignons-beefsteak Sce Soubise tomatée Risotto milanais Salade Compôte	Hors-d'œuvre sur assiettes Poulet de grain à la diable pommes persillées Salade Charlotte Montmorency

Wochen-Menuplan für einfachere Küche

Mittagessen	Abendessen
SONNTAG	
Gemüsebouillon mit Einlage Halbe, junger Hahn gebraten Paprikakartoffeln Blumenkohl Salat Früchtekuchen	Hors-d'œuvre-Teller gefüllte Pfannkuchen nach Schweizerart gratiniert Salat Glace
MONTAG	
Weisse Bohnensuppe Spinat mit Spiegelei Kartoffelklösse Rettig und Karottensalat Fische Früchte	Gemüsesuppe Fisch-Piccata farcierte Tomaten Salat Gestürzte Crème
DIENSTAG	
Fischsuppe nach Marseillerart Kohlroulade mit Pilzragout Kartoffelrösti Kompott	Milch-Kaffee Käse- und Zwiebelkuchen
MITTWOCH	
Bündnersuppe Kartoffelpastetchen gefüllt mit Fischklösschen gemischter Salat Früchte	Geröstete Brotsuppe Gratinierte Nudeln Salat Erdbeerkuchen
DONNERSTAG	
Zwiebelsuppe Suppenhuhn mit Reisring Tomaten und Kopfsalat Beerentöpfchen	Tee mit kalter Milch Kirschenpfannkuchen auf Basler Art
FREITAG	
Gebundene Gemüsesuppe Felchen auf Müllerinart Bouillonkartoffeln Krautstiele mit Karotten in Rahmsauce Salat Früchte	Brotsuppe Spaghetti mit Tomaten- und Zucchettiwürfeleinlage Kartoffelsalat Aprikosen in Vanillecrème
SAMSTAG	
Minestra Rühreier mit Sardelleneinlage Savoyardenkartoffeln Himbeeren mit Quarkcrème	Gerstensuppe Käseschnitten auf Fryboargerart gemischter Salat Feigenkompott

Anmerkungen:

a) zu Menuplan I: die Zusammenstellung dieser Menus soll dem höheren Pensionspreis Rechnung tragen. Wichtig ist für die heutige Gästeverpflegung, dass diese ausreichend ist. Ganz besonders deshalb, weil das Schlachtfleisch nicht aufgetischt werden soll. Sorgfältig zubereitetes Gemüse erhöht das Sattwerden des Gastes. Die im Samstagsmenu angeordneten Champignons-Beefsteaks werden nach dem gleichen Herstellungsprinzip bereitet, wie z. B. Cromesquis. Man kann auch andere Pilze dazu verwenden.

Wir berechnen das Sättigungsvolumen pro Gast auf insgesamt 700—800 g an Ware. Es wird sich lohnen, bei der Menuaufstellung das Gesamtgewicht der Menuteile, auf den Gast berechnet, auszurechnen. Grösste Sorgfalt in der Zubereitung ist besonders in dieser schwierigen Verpflegungsperiode unbedingte Pflicht, denn jede Anstrengung in dieser Hinsicht trägt gute Früchte und ist zugleich der billigste Werbefaktor für die Saisons 1942/43.

Der Schweizer Hotelier und mit ihm der tätige Koch oder die Köchin müssen und werden beweisen, dass sie imstande sind, die Verpflegungs-Schwierigkeiten zu überwinden.

b) Zu Menuplan II ist zu bemerken, dass speziell derjenigen Kundschaft Rechnung getragen werden soll, deren finanzielle Mittel, zufolge der Teuerung, stark beschränkt sind. Der anspruchslosere Gast ist vollauf zufrieden, wenn er gesättigt vom Tisch gehen kann. Auch dann, wenn ihm zum Abendessen nur Milchkaffee und ein einfaches Gericht aufgestellt wird. Sollte z. B. der Eiermangel spürbar sein, so können wir, anstelle von Spiegeleiern, irgend ein Rissoles oder ähnliches servieren.

Für die Käseschnitten verwendet man am besten Tilsiterkäse. Die Brotscheiben gut anbacken, damit sie so recht knusperig sind.

Aber auch der Rösti schenke man seine besondere Sorgfalt. Eine gute, kunstgerechte Rösti muss eine herrliche braungelbe glatte Oberfläche zeigen.

Da uns jetzt die Knochen fehlen, um eine gute Bouillon herzustellen, so behilft man sich eben mit Gemüseabfällen, oder kocht eine Gemüsebouillon, anderseits können wir ja von den Konservenfabriken fertige Suppenpasten beziehen. Doch darf der durchdringende Geschmack dieser fertigen Fleischbrühen nicht dominieren.

Auch die Suppenmehle sind uns heute ein guter Helfer. Für die Saucenbereitung müssen wir nun auch diese Hilfsmittel in Anspruch nehmen. Dazu eine Zugabe von gutem Wein, kurz vor dem Fertigkochen, als Kräftigungsmittel der verschiedenen Saucen.

Zur rationellen Küchenführung muss genaues Abwägen oberstes Betriebsprinzip sein. Nur so können wir mit den uns zur Verfügung gestellten rationierten Nahrungsmitteln auskommen.

fortan den Namen Schwanenplatz, der nach dem darauf begonnenen Abbruch der Hofbrücke, die in Fortsetzung der Kapellbrücke bis zu den Kaplaneihäusern bei der Hofkirche sich hinzog, bald der schmuckste aussichtsreichste Platz Luzerns wurde und es bis heute blieb.

Kein Wunder, dass der Gasthof von Anbeginn von den Gästen aus aller Herren Länder als Absteigequartier bevorzugt wurde, um so mehr als er auch der erste unmittelbar am Seeufer gelegene Gasthof war. Denn die Erbauung der andern, gleichen Zwecken dienenden Etablissemente erfolgte erst Jahre, ja Jahrzehnte später.

Die Erstellung des Quais, die nach dem gänzlichen Abbruch der Hofbrücke, erste Hälfte der Fünfzigerjahre, durchgeführt wurde, verlieh den jetzt einsetzenden Fremden-Beherberungsbestrebungen lebhaften Aufschwung. Herr Hermann Haefeli-Balber aus Zürich, der dort bereits einen Gasthofbetrieb besass, erwarb zu Beginn der Sechzigerjahre, gleichzeitig, als die aus Wädenswil stammenden Brüder Hauser den Schweizerhof kauften, den Gasthof zum Schwanen, der darauf ununterbrochen während 80 Jahren bis heute, wo das Haus zufolge Veräusserung einer veränderten Zweckbestimmung zugeführt wird, im Besitz der Familie Haefeli verblieb.

Das um die Hälfte der Fünfzigerjahre unmittelbar nebenan erbaute Gasthaus zum Rigi, das ein Herr Veith aus Schaffhausen besass, und das später an Herrn Regli überging, kam nach dem Ableben des Letztgenannten vor 37 Jahren zum Hotel Schwanen. Dessen damalige Eigentümer, die HH. Gebrüder Hermann und Robert Haefeli liessen den Rigi durch ihren Bruder, Architekt Max Haefeli, von Grund auf umbauen, worauf das Unternehmen die Bezeichnung „Schwanen & Rigi" erhielt.

Der „Rigi" ist vor kurzem nun ebenfalls veräussert worden und wird künftig als Geschäftshaus bestehen. Als erstes Zeichen der äusseren Veränderung sah man, wie letzter Tage die Passerelle zwischen den beiden jahrzehntelang verbundenen Gebäuden abgetragen wurde, die fortan wieder getrennten Zwecken und verschiedenen Eigentümern dienstbar sein werden. Damit schliesst ein berühmter Hotelbetrieb, der über 100 Jahre lang Luzerns Ruf als Fremdenplatz ersten Ranges fördern half, die Tore.

(„Luzerner Tagblatt")

Umschau

Medizinischer Ausbau der schweizerischen Kurorte

10 und 20 Jahre zurück hat sich der Schweizer Hotelier-Verein bemüht, die Ärzteschaft in einem vermehrten Masse zur Empfehlung unserer Höhenstationen zu veranlassen. Es war ein vergebliches Bemühen. Hunderte und tausende unserer Schweizer sind statt dessen, vielfach auf ärztliche Empfehlung, in den Norden und in den Süden, nach Ost und nach West gezogen, um dort in ausländischen Bädern oder am Meer und sogar in den Bergen ihre Kräftigung zu finden.

Es ist vielleicht nicht verwunderlich, dass wir nun ausgerechnet mitten in dieser Kriegszeit ein etwas anderes Lied hören. Die Balneologie und die Klimatologie mitsamt der Ärzteschaft besinnen sich nun doch auf unser eigenes Land. Vorab ist es das Verdienst von Prof. Dr. K. von Neergaard in Zürich, den medizinischen Ausbau der schweizerischen Kurorte in aller Gründlichkeit geprüft zu haben. Es wurde darüber in der Hotel-Revue schon mehrfach berichtet. Seine Studien fasste er nun kürzlich in einem eingehenden und sehr wertvollen Gutachten zusammen. Es enthält die Grundzüge einer vollständigen Landesplanung für den medizinischen Ausbau unserer schweizerischen Kurorte. Selbstverständlich ist es nicht die Meinung von Herrn Prof. Neergaard, dieses weitschichtige Programm in aller Eile oder sogar auch in nächster Zeit durchzuführen. Die Aussichten auf Verwirklichung beurteilt er eher pessimistisch. Er hat auch recht, wenn er in bezug auf die praktische Durchführung gewisser Postulate auf die Bedenken verweist, die ihnen entgegengestellt werden. Ein Sanatorium „Schweiz" wäre wohl gar nicht willkommen und übrigens auch nicht denkbar.

Anderseits ist es ausserordentlich anerkennenswert, dass Herr Direktor Cottier vom Eidg. Amt für Verkehr diese Frage doch aufgegriffen hat und sie in zielbewusster und sympathischer Weise zu einer Lösung führen will. Auf 30. Juni 1942 hatte er eine grosse Reihe von interessierten Verbänden und medizinischen Autoritäten in den Bernerhof nach Bern eingeladen, um sich über das Gutachten von Prof. Neergaard zu besprechen. Wir begrüssen diese Initiative und können sie nur unterstützen, denn damit packt das Eidg. Amt für Verkehr eine Aufgabe an, wie wir sie von unserer Behörde in Verbindung mit der schweizerischen Medizin schon lange umsonst gewünscht haben.

Die Tagung hatte auch einen sehr erfreulichen Erfolg. Rückhaltlos hat sich die Medizin für die Unterstützung des Gutachtens und des Vorschlages von Prof. Neergaard ausgesprochen. Damit ist ein wesentlicher Schritt getan. Man ist sich in den schweizerischen medizinischen Kreisen einig, dass unsere Kurorte, seien es Höhenstationen oder andere Orte, für das Vorbeugen, Heilen und für die Kräftigung unserer Gesundheit die nützlichsten Dienste leisten können. Allerdings müssen nun vorerst genaue medizinische Erhebungen und Forschungen durchgeführt werden. In dieser Beziehung sind zwar Vorarbeiten geleistet, speziell von Davos, aber es liegen bei weitem nicht die Grundlagen vor, welche für die Auswertung unserer günstigen klimatischen Bedingungen notwendig sind.

Ein zweiter Punkt ist zu beachten, der in trefflicher Weise vom Vertreter der kantonalen Sanitätsdirektoren vorgebracht wurde: Selbstverständlich handelt es sich nicht nur darum, den medizinischen Ausbau unserer klimatischen Stationen zu bewerkstelligen, sondern in allererster Linie geht es auch um die Frage, ob unsere schweizerische Medizin gewillt ist, sich ganz allgemein als Propagandistin für unsere schweizerischen Kurorte, liegen sie nun am See oder hoch oben in den Bergen, einzusetzen. Wir möchten sogar behaupten, dass dies das Kardinalproblem und in den Vordergrund zu stellen sei. Selbstverständlich müssen auch hier wiederum gewisse medizinische Grundlagen vorliegen, die ebenfalls noch fehlen. Der betreffende kantonale Sanitätsdirektor hat jedoch mit Recht darauf hingewiesen, dass es nicht genüge, heute über die Notlage irgendeiner Berufsgruppe ein Jammerlied anzustimmen. Solche Sentimentalitäten seien heute nicht mehr am Platze. Praktische Arbeit müsse raschestens an die Hand genommen werden, um für eine andere Zeit, wie sie auch ausfalle, gerüstet zu sein.

Das Ergebnis dieser sehr positiven Konferenz ging dahin, einen Ärzteausschuss zu bestellen, der die weitere Prüfung der Frage an die Hand nimmt und in erster Linie nun die Grundlagen für die medizinische Forschung festlegen soll. Dieser Ausschuss wird Ende August/Anfang September zusammentreten, worauf dann dessen Ergebnisse in der Gesamtkonferenz wieder besprochen werden. Wie ersichtlich, beabsichtigt das Amt für Verkehr in bezug auf die Frage des Fremdenverkehrs und der Hotellerie eine grosszügige Landesplanung nach drei Richtungen hin: Erneuerung der Hotellerie, finanzielle Stärkung und medizinischer Ausbau unserer Kurorte. Dieses grosszügige Programm kann von der Hotellerie selbstverständlich nur unterstützt werden. M. R.

Sandeman Port
voll südlicher Glut und
Reife - stets bevorzugt
GENERAL-VERTRETUNG:
BERGER & CO., LANGNAU (Bern)

Wirtschaftsnotizen

Abbruch des Hotels Belvédère, Interlaken

Die ordentliche Generalversammlung der Kursaalgesellschaft Interlaken stimmte dem vorgelegten Sanierungsplan zu und sprach sich damit auch für den Abbruch des der Kurhausgesellschaft gehörenden Hotels aus. Die Sanierung besteht in einer Herabsetzung des Prioritätsaktienkapitals 1. Ranges von Fr. 225000.— auf Fr. 75000.— und des Prioritätsaktienkapitals 2. Ranges von Fr. 100000. — auf Fr. 10000.—. Durch die Umwandlung von Fr. 600000.— Obligationenkapital und Fr. 100000.— Bankkredite in Prioritätsaktien ergibt sich eine Wiedererhöhung des Aktienkapitals auf Fr. 788000.—. Das Obligationenkapital 2. Ranges von 1,2 Mill. wird getilgt, ein Bankkredit von Fr. 307000.— im 3. Range beseitigt und der Steuerrückstand an Gemeinde und Staat getilgt.

Die SHTG machte ihre Mithilfe bei der Sanierung vom Abbruch des Hotels Belvédère abhängig. Das Hotel, das seit 1939 als Truppenkantonnement dient, ist in hohem Masse reparaturbedürftig. Die Wiederinstandstellung hätte eine Summe von wenigstens Fr. 250000 erfordert, wodurch die Verschuldung der Gesellschaft nur eine weitere Erhöhung erfahren würde. Bei Abbruch des Hotels stellt die SHTG dagegen Fr. 1000000 in Darlehensform und Fr. 10000.— Stillegungsbeitrag zur Verfügung. Da der Erlös aus Hotelmobiliar noch 40000. Fr. einbringen dürfte, ständen der Gesellschaft bei Abbruch des Gebäudes Fr. 150000.— zur Verfügung. Obwohl gegen dieses Projekt eine heftige Opposition ausgelöst wurde, stimmte die Generalversammlung schlussendlich doch dem Sanierungsplan zu.

Bei dieser Gelegenheit wurde bekannt, dass unter Führung des offiziellen Kurkomitees, der Hotellerie und einiger Firmen aus Handel und Industrie und der Kantonalbank ein Kursaal-Konsortium gegründet worden war, das von der Kantonalbank und der Schweizer. Volksbank deren Obligationen- und Aktienpakete, sowie Kreditanteile um den Preis von Fr. 122000.— erworben hatte, um auf diese Weise den Interessenten des Fremdenverkehrsgewerbes und der Öffentlichkeit von Interlaken ein Mitspracherecht am Kursaalunternehmen zu sichern.

A.G. Bellevue-Palace, Grand Hotel und Bernerhof, Bern

Unter dem Vorsitz von Herrn Dr. Trüssel, Fürsprecher, fand die Generalversammlung der Aktionäre der Aktiengesellschaft Bellevue-Palace in Bern statt. Sämtliche Traktanden wurden gemäss den Anträgen des Verwaltungsrates genehmigt.

Die Hauptausgabenposten der Betriebsrechnung betragen: Allgemeine Unkosten Fr. 33701, elektrische Energie Fr. 24076, Brennmaterial: Küche Fr. 15471, Heizung Fr. 38596, Musik Fr. 20842, Gehälter neben freier Kost und Logis des Personals (Hotel und Zentralwaschanstalt) gegen Fr. 200000, Mobiliaranschaffungen, Ersatz und Unterhalt Franken 107099, Immobilien und Installationsunterhalt Fr. 59570, Versicherungen und Abgaben Fr. 26567, verschiedene andere Ausgaben Fr. 45966. Die Steuern erforderten Fr. 39184. Obschon sozusagen alles, was zum Betrieb eines Hotels notwendig ist, im Preise wesentlich stieg, konnten durch verschiedene weitere Sparmassnahmen die Generalunkosten auf einem Minimum gehalten werden. Durch die zeitbedingten Saläranpassungen steht das Lohnkonto höher als im vergangenen Jahr.

Es wurde 1941 ein Betriebsgewinn von Fr. 216683 herausgewirtschaftet. Nach Abzug der Hypothekarzinsen mit Fr. 126359 und der Steuern mit Franken 39184 blieben noch Fr. 57715 zur Verfügung der Generalversammlung. Sie verwendeten diesen Überschuss zu einer Abschreibung von Fr. 50000 auf der Hotelliegenschaft, während die restlichen Fr. 7715 auf neue Rechnung als Aktivsaldo vorgetragen wurden.

Bilanz per 31. Dezember 1941: Stammaktienkapital Fr. 1,2 Millionen, Prioritätsaktien Franken 240000, Reservefonds Fr. 60000, Spezialreservefonds Franken 30000; alle Posten gegenüber dem Vorjahr unverändert. I. Hypothek Fr. 2,9 (2,93) Millionen. II. Hypothek Fr. 50000 (unverändert), Kreditoren Fr. 334046 (Franken 218442).

A.G. Grand Hotel National, Luzern

Im verflossenen Jahre wurde neben der Inanspruchnahme des grössten Teils des Hotels zu militärischen Zwecken ein reduzierter Betrieb für andere Gäste aufrecht erhalten, welcher im Monat August durch die musikalischen Festwochen etwelche Belebung erfuhr. Die Betriebsrechnung schliesst denn auch erheblich günstiger ab als im Vorjahre, und zwar mit einem Betriebsüberschuss von 6835 Fr. Die Gewinn- und Verlustrechnung weist an weiteren Erträgen noch 4651 Fr. Mietzinseinnahmen aus den Magazinen aus. Nach Belastung der ordentlichen Ausgaben für Passivzinsen und Kommissionen mit 4190 Fr., für Steuern und Abgaben mit 2989 Fr. und für Verwaltungskosten mit 3870 Fr. verbleibt einschliesslich Saldovortrag lediglich ein Überschuss von 4793 (4356) Fr., der auf neue Rechnung vorgetragen wird. In der Bilanz per 31. Dezember 1941 kommt die durchgeführte Sanierung nunmehr zum Ausdruck. Das Aktienkapital, das von 720,000 auf 180,000 Fr. herabgesetzt und durch Ausgabe gleichberechtiger neuer Aktien von 292,000 Fr. zur Abfindung von Finanzgläubigern wieder erhöht wurde, erscheint nunmehr mit 472,000 (720,000) Fr. Die ordentliche Reserve ist mit 24,000 Fr. unverändert geblieben, die Sanierungsreserve auf 296,000 Fr. gestiegen. Die Amortisationspfandtitel der S.H.T.G. von 92,000 Fr. und die Hypothekarschuld auf der Liegenschaft Horw von 80,000 Fr. sind unverändert geblieben, das herabgesetzte Obligationenkapital bilanziert mit 2,1 (3) Mill. Fr., die Bankenvorschüsse und Darlehen sind, durch teilweisen Verzicht der Gläubiger, sehr erheblich, auf 141,000 (750,000) Fr. reduziert worden. Die Kreditoren erscheinen mit 59,000 Fr. Auf der Aktivseite kommt die Sanierung vor allem in der auf 2,6 (3,86) Mill. herbabgesetzten Bewertung der Immobilien und dem auf 400,000 (700,000) Fr. reduzierten Buchwert der Mobilien zum Ausdruck.

Hotel Bernina, Samaden

Dem nunmehr erschienenen Geschäftsbericht für 1940/41 kann entnommen werden, dass der Passivsaldo weiter, und zwar auf 67471 Fr. angewachsen ist. Die rückständigen Coupons der 4-Prozent-Anleihe, 1. Hyp., von 450000 Fr. belasten die Rechnung mit 72000 Fr.; zudem sind noch 39691 Fr. Zinsen der Hypothekarschuld 2. Ranges rückständig. Im Hinblick auf die finanzielle Lage des Unternehmens kann eine Zinszahlung an die Obligationäre nicht in Frage kommen. Die Gesellschaft ist deshalb darauf angewiesen, auch für die Couponsfälligkeit vom 30. April 1942 von der in Zustimmung zum Sanierungsvorschlag von den Obligationären bewilligten grundsätzlichen Stundung Gebrauch zu machen. Eine Sanierung des Unternehmens ist nun in Vorbereitung.

Aus den Verbänden

Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes

Die Hotelgenossenschaft hielt letzten Donnerstag im Hotel Oberländerhof in Interlaken unter dem Vorsitze ihres Präsidenten, Herrn Fritz Borter, ihre ordentliche Generalversammlung ab. In Würdigung der Tatsache, dass diese Jahrestagung zugleich auch den Abschluss der ersten 25 Jahre des Bestehens der Hotelgenossenschaft bildete, warf der Vorsitzende in seinem Eröffnungswort einen gedrängten Rückblick auf die im Februar 1917 erfolgte Gründung dieser, im Bestreben auf Sicherung einer gesunden Prosperität der berneroberländischen Hotellerie ins Leben gerufenen Institution, deren Hauptaufgabe vorab in der Organisation einer Preisnormierung bestund, die durch Aufstellung einer Klassifikationsordnung und eines Normaltarifs über die Minimalpreisansätze für die Hotels und Pensionen im Berner Oberland in die Wege geleitet worden ist.

Es würde nun zu weit führen, hier auch noch der ausserordentlichen Tätigkeit des Vorstandes und der Geschäftsleitung der Hotelgenossenschaft Erwähnung zu tun, die noch auf vielen andern Gebieten als demjenigen der Preisnormierung und deren periodisch regelmässig erfolgenden Kontrolle während den verflossenen 25 Jahren im Interesse des oberländischen Hotelgewerbes entfaltet worden ist. Immerhin darf hier festgehalten werden, dass die Revision des alten und das Zustandekommen des neuen Kantonalen Wirtschaftsgesetzes vom 8. Mai 1938 zum grossen Teil auf die Initiative der Hotelgenossenschaft zurückzuführen ist, wobei es ihrem Vorstand vorab darum zu tun war, die Interessen der Hotellerie insbesondere auf dem Gebiet der Privatkonkurrenz im Logierwesen besser gewahrt zu sehen.

Nach Worten des Dankes und der Anerkennung, die der Vorsitzende dem nun seit Bestehen der Hotelgenossenschaft in deren Dienst gestandenen Geschäftsführers, Herrn E. Lehmann, für seine während eines Vierteljahrhunderts gewissenhaft geleistete Arbeit gezollt hatte, wurde zur Erledigung der bereitliegenden Traktanden geschritten.

Das Protokoll der Generalversammlung vom 1. September 1941, der Jahresbericht der Geschäftsleitung und die per 31. März 1942 mit einem Defizit von Fr. 1576.84 abschliessende Jahresrechnung mit Bilanz finden die diskussionslose Genehmigung der Versammlung. Ebenso ist der Antrag des Vorstandes auf Erhöhung der Mitgliederbeiträge von 1942 an einhellig zum Beschluss erhoben worden. Dieser im Bestreben auf Vermeidung weiterer Ausgabenüberschüsse und auf Herabminderung des bestehenden Passiv-Saldovortrages, sowie zwecks Anpassung der Gehälter des Personals des Sekretariates an die bestehende Verteuerung gefasste Beschluss, ordnet nun die künftigen Jahresbeiträge während der Dauer des Krieges, d. h. bis auf weiteres, wie folgt:

30 Cts. per Bett für geschlossen bleibende Hotels und Pensionen.

40 Cts. per Bett für Ein-Saison- und militärisch belegte Hotels.

50 Cts. per Bett für Zwei-Saison- und Jahresbetriebe mit oder ohne Café-Restaurant.

Das in den Einnahmen und Ausgaben mit Fr. 16600.— ausgeglichene Budget pro 1942/43 sowie der Minimaltarif pro 1942 fanden ebenfalls einstimmige Genehmigung.

Hierauf gab der Vorsitzende in einer zugleich der Aufklärung dienenden Orientierung Aufschluss über den ausgearbeiteten Entwurf zu einem Gesamtarbeitsvertrag zwischen den Arbeitgeber- und Arbeitnehmer-Verbänden im bernischen Gastwirtschaftsgewerbe, wofür seinerzeit mit der Vertretung der Interessen der Saison-Hotellerie die Herren Hotelier Boss in Spiez und R. Bieri in Interlaken als Delegierte der Hotelgenossenschaft betraut und ermächtigt worden sind. Dieser Vertragsentwurf fand alsdann anlässlich der unter dem Vorsitz des Herrn Regierungspräsidenten Dr. Gafner am 25. Juni 1942 stattgefundenen Konferenz die Genehmigung der dabei vertretenen Vertragspartner. Er tritt nun an Stelle des nach Art. 22 Absatz 5 des neuen Kantonalen Wirtschaftsgesetzes aufzustellenden Normal-Arbeitsvertrages und hat zugleich den grossen Vorteil, dass er auch für die Outsiders verpflichtend und ausnahmslos bindend ist. Nach einer gründlich abklärenden Orientierung über die Beseitigung der noch bis zur Konferenz vom 25. Juni bestandenen Auffassungsverschiedenheiten durch Herrn Bieri, wurde der nunmehr bereinigt vorliegende Gesamtarbeitsvertrag zur Diskussion gestellt und ohne Gegenmehr genehmigt.

Den Schluss dieser aus den meisten oberländischen Verkehrsgebieten beschickten Generalversammlung bildete ein vorzüglich, sehr lehrreich und ganz zeitgemäss aufgebautes Referat des Herrn Emil Vogt, Hotelier und Fachlehrer aus Basel, über: „Wirtschaftlicher Küchenbetrieb und Verpflegungsprobleme", das bei allen Versammlungsteilnehmern lebhaftes Interesse fand. Um den sich dafür interessierenden Besuchern dieser Tagung die Möglichkeit zu geben, sich über die vom Referenten gegebene Wegleitung für einen wirtschaftlich rationell gestalteten Küchenbetrieb und eine unter gleichen Gesichtspunkten vorzunehmende Reform der Verpflegungsprobleme auch in Zukunft zu vergewissern, konnten den Anwesenden in fünf Unterlagen Tabellen und Richtlinien verteilt werden, die sich diese ganz bestimmt als willkommenes Nachschlagematerial gerne werden dienen lassen, und dies um so mehr, da sie vom Herrn Referenten persönlich verfasst worden sind.

E. L.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Sperre der Schlachtungen und der Fleischabgabe

Mit Verfügung Nr. 55 vom 30. Juni 1942 hat das Eidg. Kriegsernährungsamt in der Zeit vom 3.—20. Juli das Schlachten von Tieren der Pferde-, Rinder-, Schaf-, Ziegen-, und Schweinegattung verboten.

Das Verbot erstreckt sich nicht: Auf Notschlachtungen; auf Schlachtungen, die durch die zuständige Stelle der Tierseuchenpolizei angeordnet werden; auf Schlachtungen durch die Truppe selbst und für deren Verpflegung, sowie auf Schlachtungen, welche durch die Sektion für Fleischversorgung zum Zweck der Vorratshaltung bewilligt werden.

In der Zeit vom 8.—22. Juli ist die Abgabe und der Bezug von Fleisch und Fleischwaren jeder Art der genannten Tiergattungen verboten. Das Verbot gilt nicht für die Truppe.

Während in der Zeit der Abgabesperre kein Fleisch bezogen werden kann, so ist doch der Genuss von Fleisch in Privathaushaltungen sowie auch in Gaststätten nicht verboten.

Es empfiehlt sich aber, mit evtl. vorhandenen Vorräten, namentlich wenn es sich um haltbare Konserven handelt, sparsam umzugehen, damit sie in noch kommenden Mangelzeiten zur Verfügung stehen.

Trotz der vorübergehenden Bezugssperre behalten die Fleischcoupons der Juli-Karte ihre Gültigkeit bis zum 5. August 1942, mit Ausnahme der ausser Kraft gesetzten Coupons à 500 Punkte der ganzen Juli-Karte und der Coupons à 250 Punkte der halben Karte. Überdies wird die Geltungsdauer der Juni-Coupons bis zum 5. August 1942 verlängert.

Wie aus den Mitteilungen des KEA weiter hervorgeht, ist bei der Einführung des Planes über den Mehranbau, der von der gesamten Bevölkerung mit Genugtuung aufgenommen wurde, nachdrücklich darauf hingewiesen worden, dass eine Umstellung in der Ernährung von tierischen auf die pflanzlichen Erzeugnisse mehr und mehr notwendig werde. Entsprechend den Minderanfällen an Futtermitteln hat die Viehzählung im Monat April 1942 einen Bestand ausgewiesen, der um rund 40000 Stück kleiner ist als derjenige des Vergleichsjahres 1918. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit, zur Schonung der Viehbestände den Fleischverbrauch noch weiter zugunsten der Pflanzenkost anzupassen.

Im übrigen verweisen wir auf unsern Leitartikel.

Preise von Kleinbrotgebäck

Die eidg. Preiskontrollstelle erlässt folgende Verfügung Nr. 610:

Für Kleinbrotgebäck werden mit Wirkung ab 6. Juli 1942 folgende Detail-Höchstpreise festgesetzt:

Artikel	Mindestfrischgewicht*)	Nettohöchstpreis (Abgabe an Konsumenten)
Weggli, Gipfeli		
a) halb Weissmehl/halb Backmehl mit Fett . .	36 gr.	10 Rp.
b) do (ohne Fett)	40 gr.	10 Rp.
c) 100% Weissmehl (mit Fett).	30 gr.	10 Rp.
Pürli (Backmehl)	75 gr.	10 Rp.
Wasserbrötli (Mütschli, Semmel etc.) halb Weissmehl/halb Backmehl	50 gr.	10 Rp.
do nur für Tessin	25 gr.	05 Rp.
Wasserbrötli mit Weissmehl	40 gr.	10 Rp.
Weggen, ¾ Weissmehl/¼ Backmehl	100 gr.	30 Rp.

*) Unter Frischgewicht ist das Minimaldurchschnittsgewicht innert 24 Stunden nach Verlassen des Ofens verstanden.

Die Preise anderer Kleinbrotarten müssen den vorstehenden Gewicht- und Preisrelationen entsprechen.

Die hiermit angesetzten Höchstpreise gelten auch für die Abgabe der betreffenden Artikel im Gastgewerbe.

Bei **Lieferungen an das Gastgewerbe** sowie an andere Grossverbraucher ist auf den genannten Netto-Höchstpreisen der bisher **übliche Preisnachlass** zu gewähren.

Mehl- und Griess-Preise

In teilweiser Abänderung der Verfügung über die Höchstpreise für rationierte Nahrungsmittel im Juli 1942 hat die Eidg. Preiskontrollstelle den Abgabepreis an Detaillisten per 100 kg für Weissmehl und Kochgriess auf Fr. 128.— und für Einheitsmehl auf Fr. 49.25 festgelegt. Der Detailhöchstpreis stellt sich netto für Weissmehl auf Fr. 1.52 per kg, für Kochgriess auf Fr. 1.43 per kg und für Einheitsmehl Fr. —.60 per kg.

Vom Kartoffelmarkt

Kartoffeln letztjähriger Ernte sind am Ausgehen, an den meisten Orten sind die Vorräte bereits seit mehreren Tagen erschöpft. Neue Kartoffeln kommen zurzeit nur in ganz geringen Mengen auf den Markt. Während in andern Jahren, auch noch 1941, der Bedarf in der Zwischenzeit bis zur Reife der einheimischen Frühkartoffeln durch ausländische Importe, speziell aus Italien, gedeckt werden konnte, ist dieses Jahr die Einfuhr ausländischer Frühkartoffeln unterbunden, so dass für eine kurze Zeit keine Frischkartoffeln auf den Markt gelangen können.

Für die Übergangszeit stehen aber grosse Mengen getrockneter Kartoffeln, wie sie übrigens schon in der Armee schon seit langem verabfolgt werden, zur Verfügung. Der offizielle Detailpreis der getrockneten Kartoffeln beträgt Fr. 2.70 per kg. Da 1 kg Trockenkartoffeln mengenmässig 6 kg Frischkartoffeln entspricht, so stellt sich die Preisparität auf 45 Rappen per kg. Getrocknete Kartoffeln brauchen keiner besondern Zurüstung mehr.

Für inländische Kartoffeln, die demnächst auf den Markt gelangen, ist vom Eidg. Kriegsernährungsamt ein Produzentenhöchstpreis von Fr. 32.— pro 100 kg festgesetzt worden, woraus sich ein Detailpreis von ca. 45 Rappen das Kilo ergibt. Dieser Preis dürfte mit dem steigenden Angebot allmählich herabgesetzt werden.

Wie verwendet man getrocknete Kartoffeln?

Die Kommission für Trockenkonservierung übersendet uns folgende Anleitung für die Verwendung von getrockneten Kartoffeln:

Die Trockenkartoffeln sollten nur für einfache Gerichte verwendet werden. 1 kg getrockneter Kartoffeln entspricht zirka 5 kg geschälter und zirka 6 kg ungeschälter Frischkartoffeln. Die Trockenkartoffeln werden zum Kochen wie Teigwaren in heisses oder siedendes Wasser gelegt. Nach Erreichung des Siedepunktes werden sie während zirka 20—30 Minuten weichgekocht. Die Kochzeit richtet sich nach der Art des Gerichtes sowie nach der Kartoffelsorte und der Scheibendicke. Das für das Sieden verwendete Wasser kann zur Herstellung von Suppen dienen, soll also nicht weggegossen werden.

Für Kartoffelstock: gut weichkochen (zirka 30 Minuten), Zubereitung wie mit Frischkartoffeln. — Für Rösti: Garkochen, jedoch nicht verkochen, hernach im Fett braten. — Für Salat und Saucenkartoffeln: zirka 25 Minuten knapp garkochen, übliche Zubereitung. — Für Kartoffelsuppe: garkochen, dann übliche Zubereitung.

Trockenkartoffeln sind in trockenen, luftigen und geruchlosen Räumen aufzubewahren.

Neubewertung von Parmesan-Käse

Das eidgenössische Kriegsernährungsamt hat bis zur Liquidierung der vorhandenen Lager an Parmesankäse das Bewertungsverhältnis für diese Käsesorte auf 1 : 2½ festgesetzt, so dass zum Bezuge von 250 Gramm Parmesankäse Coupons für 100 Gramm Vollfettkäse erforderlich sind.

Vorläufig noch keine Kohlen für die Raumheizung

Für die vierte und fünfte Verbrauchergruppe von Brennstoffen, welche Wirtschaften, Hotels, Theater und ähnliche Betriebe sowie die Wohnungen aller Art umfassen, werden für die Verbrauchsperiode 1942/43 vorläufig noch keine Kohlen für die Raumheizung zugeteilt. Die Höhe der Zuteilung wird weitgehend von der weiteren Gestaltung der Zufuhrverhältnisse abhängen.

In keinem Fall kann mit höheren Quoten als im letzten Winter gerechnet werden.

Wo immer möglich, soll an Stelle von Kohlen Brennholz verwendet werden. Für die Raumheizung sollen 60 Prozent des sogenannten Basiskontingents an Brennholz zur Verfügung gestellt werden. Für die Ofenheizung in Wohnungen hat die Hälfte der Brennstoffzuteilungen in Holz zu erfolgen, sofern sich die Öfen für Holzfeuerung eignen.

Totentafel

Frl. M. Uehli †

Vergangene Woche segnete Frl. Marli Uehli nach langem Krankenlager das Zeitliche im Alter von 81 Jahren. Die Verstorbene, die während Jahren zusammen mit ihrer bereits früher verstorbenen Schwester Mitglied unseres Vereins war, leitete seinerzeit das Hotel „Bären" im Kiental. Erst um 1934 herum zog sich die als bewährte Hotelière bekannte Dame vom geschäftlichen Leben zurück und verbrachte ihre letzten Jahre auf der Rüti. Ehre ihrem Andenken.

Auskunftsdienst

Vorsicht bei Bestellung von Kohlen-Sparvorrichtungen

Zurzeit werden eine ganze Reihe von Kohlen-Sparvorrichtungen aller Art in den höchsten Tönen angepriesen. Einige sehr unerfreuliche Erfahrungen einzelner Mitglieder mit gewissen Systemen veranlassen uns, der Mitgliedschaft dringend zu empfehlen, sich vor Bestellung eines solchen Sparapparates bei unserer wirtschaftlichen Beratungsstelle zu erkundigen. Diese ist in der Lage, über einige der angepriesenen Konstruktionen nähere Auskunft zu erteilen, so dass sich vorsorgliche Interessenten Ärger und erhebliche Auslagen ersparen können.

Vorauszahlung bei Torfbestellung

Eine neugegründete Torfgewinnungs-Gesellschaft offeriert der Hotellerie gegenwärtig bezugsfreie Torfbriketts und verlangt eine Vorauszahlung von mehreren Hundert Franken bei Abgabe der Bestellung. Wie Erkundigungen ergeben haben, steht das Unternehmen auf finanziell schwachen Füssen und benötigt daher die Zahlungen, um ihren eigenen Verbindlichkeiten für die Lieferung der sehr teuern technischen Anlagen nachkommen zu können. Da die ganze Torfgewinnungsanlage aber noch nicht fertigerstellt ist, so besteht nur bedingte Gewähr für eine fristgerechte Lieferung der bestellten Ware. Die Besteller laufen vielmehr das Risiko, vergeblich auf die Heizperiode hin auf das Brennmaterial zu warten oder schlussendlich gar noch zu Verlust zu kommen. Wir empfehlen daher grösste Zurückhaltung im Abschluss einer Bestellung und damit verbundener Vorausbezahlung.

Adresse gesucht

Unser Stellenbüro ersucht um Bekanntgabe der gegenwärtigen Adresse von

Gilbert Décotterd

Kasserolier, früher im Hotel Eden in Montreux tätig. Mitteilungen sind an das Zentralbüro SHV in Basel erbeten.

PAHO

Wichtige Statutenänderungen ab 1. Juli 1942

Die bisherigen statutarischen Taggelder (Art. 38) werden mit Wirkung ab 1. Juli 1942 um 20 Rp. für Alleinstehende und um 50 Rp. für Unterstützungspflichtige (bei unverändertem Monatsbeitrag) erhöht.

Es werden ausserdem *zwei neue Versicherungsklassen* eingeführt, womit nun allen an die Kasse gestellten Ansprüchen Rechnung getragen wird.

Ab 1. Juli 1942 bestehen somit folgende Versicherungsklassen:

	Monatsbeitrag	Taggelder für Alleinstehende	Taggelder für Unterstützungspflichtige
Klasse I	1.—	2.—	3.—
Klasse II	2.—	4.—	6.50
Klasse III	3.50	*)	*)

*) Für Klasse III gelangen die Höchsttaggelder nach den jeweils geltenden Vorschriften des Bundes und der Kantone zur Auszahlung. (Das Taggeld darf indessen für Alleinstehende höchstens 50%, für Unterstützungspflichtige höchstens 60% des ausfallenden normalen Tagesverdienstes betragen. Nach den zurzeit geltenden Bestimmungen des Bundes kann der Alleinstehende mit höchstens Fr. 6.80, der Unterstützungspflichtige mit höchstens Fr. 9.60 pro arbeitsloser Werktag entschädigt werden.)

Die Kasse richtet ausserdem im Jahre 1942 Teuerungszulagen von höchstens 40 Rp. für Alleinstehende und 70 Rp. für Unterstützungspflichtige im Rahmen der behördlich festgesetzten Grenzen aus.

Für Neueintretende beginnt die Bezugsberechtigung frühestens nach 180tägiger Mitgliedschaft und Beitragsleistung.

Züger aus einer andern Kasse haben, vorbehältlich des Bestehens der üblichen Berufskarenzfrist (Art. 32 der Kassenstatuten), eine Übertrittswartezeit von 4 Wochen zu bestehen.

Für bereits bei der PAHO Versicherte besteht die Möglichkeit, in die Versicherungsklasse I oder III überzutreten.

Bei *Übertritt in Klasse III* beginnt die Bezugsberechtigung frühestens 90 Tage nach erfolgtem Übertritt (jedoch nicht vor 1. Okt. 1942!) und nach Entrichtung von sechs Monatsbeiträgen der höheren Versicherungsklasse (wovon drei Beiträge für die dem Übertrittsgesuch unmittelbar vorausgegangenen Monate, drei Beiträge für die laufenden Monate bestimmt sind).

Bei *Übertritt in eine untere Versicherungsklasse* müssen, ab Datum der Gesuchstellung, die Beiträge der bisherigen Versicherungsklasse noch während sechs Monaten entrichtet werden.

Überversicherung ist zwecklos, weil nur die behördlich bewilligten Taggelder ausgerichtet werden können.

Unterversicherung. An Orten mit Obligatorium für Arbeitslosenversicherung muss sich der Versicherte in der Regel seinem Einkommen entsprechend versichern. Die Kassenverwaltung wird Übertrittsgesuche nach dieser Richtung prüfen und die Gesuchsteller gegebenenfalls auf die bestehenden Vorschriften hinweisen.

Die vorgenannten, vom Kassenvorstand beschlossenen Änderungen stellen eine bedeutende Verbesserung der bisherigen Kassenleistungen dar und lassen einen regen Mitgliederzuwachs erwarten.

Die Kassenverwaltung wird die Versicherten in den nächsten Tagen mit den notwendigen Formularen für einen allfälligen Übertritt in eine der neuen Versicherungsklassen bedienen.

Weitere Interessenten können Beitrittserklärungen mit ausführlichem Statutenauszug bei der *Verwaltung der PAHO, Marktgasse 3, Basel,* oder bei den Facharbeitsnachweisen des Schweizer Hotelier-Verein oder der Union Helvetia beziehen.

Verwaltung der PAHO.

FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 224: **Umtausch von Lebensmittelkarten gegen Mahlzeitencoupons.** Wenn ich mich recht erinnere, haben Sie Ihre Leser wiederholt aufgefordert, die Lebensmittelkarten der Hoteliersfamilie und der Angestellten gegen Mahlzeitencoupons umzutauschen, um auf diese Weise die Bezugsberechtigung entsprechend zu verbessern. Ich habe nun bei unserer Gemeinderationierungsstelle den Umtausch dieser Lebensmittelkarten beantragt, doch hat diese Instanz den Austausch verweigert, mit der Begründung, ein solcher komme für Angehörige oder Angestellte kollektiver Haushaltungen nicht in Frage.

Antwort: Die Auffassung der fraglichen Gemeinderationierungsstelle widerspricht gänzlich der Stellungnahme und den Anordnungen des KEA in bezug auf diesen Umtausch. Hier ist vollständige Freizügigkeit zugesichert und der Umtausch ist durchaus nicht auf die Inhaber von Lebensmittelkarten aus Privathaushaltungen beschränkt. Jede Person, die Anrecht auf eine Lebensmittelkarte hat, kann von der Möglichkeit, diese ganz, zur Hälfte oder zu einem Viertel gegen Mahlzeitencoupons abzutauschen, Gebrauch machen. Hievon sind weder der Hotelier, noch seine Angehörigen oder Angestellten ausgenommen. Sollte sich die Gemeindestelle keines Besseren belehren lassen, so werden wir in dieser Sache bei der Sektion für Rationierungswesen im KEA vorstellig werden.

Frage Nr. 225: **Tägliche Zuteilung von Konfitüre an den Gast.** Welche gewichtsmässige Menge an Konfitüre kann eigentlich unter den jetzt geltenden Vorschriften noch an den Gast abgegeben werden?

Antwort: Für je 100 Mc können, auf der Zuckerbasis berechnet, 400 g FH-Ware bezogen werden, also pro Verpflegungstag (5 Mc) je 20 g. Unter der Annahme, dass 80% für Konfitüre und 20% für eingemachte Früchte, Sirup usw. benötigt werden, stellt sich das Tagesquantum auf 16 g Konfitüre und 4 g eingemachte Früchte. Auf der Zuckerbasis, d. h. nach dem Umrechnungsschlüssel (1 kg Zucker = 2 kg Konfitüre oder 8 kg eingemachte Früchte) ergibt das 32 g Konfitüre und 32 g eingemachte Früchte pro Tag.

Werden ein- bis zweimal pro Woche eingemachte Früchte serviert, so ist die Abgabe von Konfitüre auf 30 g pro Person im Tag zu beschränken. Wird mehr Konfitüre zugeteilt, also etwa 40 g, so reduziert sich dementsprechend die Bezugsberechtigung für eingemachte Früchte. Wird noch Sirup benötigt, der konzentriert pro 1 kg je 500 g an FH-Waren-Coupons erfordert, dann darf die Konfitüren-Portion auf keinen Fall mehr als 30 g betragen, wenn die Abrechnung stimmen soll.

Demnächst kommen konfitürenähnliche Brotaufstriche unter der Bezeichnung „Früchte-Brotaufstrich" in den Handel, welche einen Zuckergehalt von maximal 12,5% aufweisen. Diese Aufstriche sind gleich bewertet wie Kompotte, d. h. für 1 kg Aufstrich sind Coupons für 125 g Zucker abzugeben. Diese Aufstriche werden weniger als vollwertiger Konfitürenersatz, eher als Konfitürenzusatz in Frage kommen.

Bücherfisch

Der neue Nationalparkführer

Prompt auf die Sommermitte gibt der Verkehrsverein für Graubünden seinen neuen illustrierten Führer durch den Schweizerischen Nationalpark heraus. Das Büchlein will, wie sein Name sagt, ein „Führer" sein, ein „kundiger, dienstfertiger und gutgelaunter Wandergenosse" jedem, der da auszieht, um das Wunder des Nationalparkes zu erleben. Unterhaltsam und zutreffend, in sauberer Sprache und mit gutem Einfühlungsvermögen plaudert er von allem, was den Nationalparkwanderer interessieren könnte. Das Büchlein kann zum Preise von Fr. 1.20 bezogen werden.

Von alter Schweizer Volkskunst. In reizvoller Aufmachung gibt sich auch diesmal wieder der Taschenkalender zu erkennen, den die Firma Aschmann & Scheller A.G., Buchdruckerei zur Froschau, Zürich 1, mitten im Jahre für 1942/43 herausgibt. Sie tut es unter dem Motto „Ein ander halt auff Geld und Guth, ich liebe Kunst und freyen Muth" und wer es noch nicht wüsste, dass diese Offizin drucktechnisch leistungsfähig ist, dem vermag ihr entzückender Kalender und sein Inhalt die Augen zu öffnen. Erlesene Beispiele des schweizerischen gewerblichen Könnens schmücken Seite für Seite des Monatskalendariums. Dieses hübsche Druckerzeugnis, das über die ersten Zürcher Buchdrucker noch einiges aus der Schule plaudert und zum Schluss die Posttarife bringt, wird es leicht haben, sich in die Brusttaschen und in die Büros Eingang zu verschaffen.

Das Juli-Heft der Monatsschrift „Du". Das Heft zeichnet sich durch seinen ebenso überraschenden wie vortrefflichen Thema-Einfall aus. Was könnte erfrischender und verlockender sein, als in der heissen Jahreszeit vom Wasser zu sprechen und dieses „Element" bildlich und textlich in seiner erstaunlich vielfachen Bedeutung zu erfassen! Wieder einmal mehr sieht man sich veranlasst, dankbar den verlegerischen Mut zu loben, der in unseren heutigen Tagen eine derart gediegene Zeitschrift möglich macht.

Das Du-Heft ist in jedem Kiosk, in jeder Buchhandlung oder direkt beim Verlag V. Conzett & Huber, Zürich, zu haben.

Wildes Blut. Von Norah Lofts. Roman in zehn Geschichten. Aus dem Amerikanischen übersetzt von Ursula von Wiese. 226 Seiten. 1942, Zürich, Albert Müller Verlag. In Ganzleinen gebunden Fr. 8.60. — Ein Roman in zehn Geschichten? Wie ist das möglich, wird man sich fragen? Ist nicht das Wesen des Romans die zusammenhängende, gebundene Form? Norah Lofts aber sprengt diese Form; mit Kühnheit spannt sie den Bogen ihres Romans über vier Jahrhunderte — von 1536 bis 1935 — und entrollt die Geschichte einer erdachten englischen Familie, indem sie in jedem der zehn Kapitel einen Aussenstehenden, der mit einem Mitglied der Familie Winfarthing in Berührung gekommen ist, das entscheidende Ereignis im Schicksal dieses Winfarthing erzählen lässt. Eine „Saga" in vollkommen neuer, in ihrer Weise verblüffenden Form hat Norah Lofts hier geschaffen. Der Roman „Wildes Blut" ist so eigenartig, in seiner Seltsamkeit so bezwingend und aufwühlend, dass er schwer in eine Rubrik einzureihen ist, aber gerade diese geheimnisvolle Schönheit ist es, die gefangennimmt und die Lektüre des Buches zu einem Erlebnis werden lässt. Wa.

Das verhängnisvolle C. Von Augusto de Angelis. Aus dem Italienischen übersetzt von Dr. Rud. Hochglend. („A. M.-Auswahl" Bd. 21.) 200 Seiten. 1942, Zürich, Albert Müller Verlag. Kart. Fr. 2.80.

Tödliche Torheit. Von Leslie Ford. Aus dem Amerikanischen übersetzt von Ursula von Wiese. („A.M.-Auswahl" Bd. 22.) 196 Seiten. 1942, Zürich, Albert Müller Verlag. Kart. Fr. 2.80.

Mit erfreulicher Regelmässigkeit erscheinen die „A.M.-Auswahl"-Bände seit Jahresfrist paarweise alle zwei Monate — ein Zeichen, wie beliebt diese ausgewählten und gut ausgestatteten Kriminalromane bei der Leserschaft sind.

Das Postversandgeschäft, Merkur, 20 Seiten, Fr. 1.50, Verlag Organisator A.G., Zürich 6. — Die kleine Broschüre befasst sich mit allen Fragen, die im Versandgeschäft auftauchen: richtige Auswahl der Ware, Kapitalbedarf, Organisation und Werbung.

Saisoneröffnungen

Engelberg: Hotel Schweizerhof, 4. Juli.
Kandersteg: Grand Hotel Victoria, 6. Juli; Hotel Ritter, 6. Juli.

Redaktion — Rédaction:
Dr. M. Riesen (abw.) — **Dr. A. Büchi**

Generaldépôt für die Schweiz
JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL

Über die Gäste-Frequenz u. die mit denselben getroffenen Vereinbarungen geben Ihnen meine

Arrivée - Départbücher u. Arrangementbücher
auch Kartotheksystem

Jede gewünschte Auskunft

U. B. KOCH
VORMALS KOCH & UTINGER CHUR

Mit lebenden und küchenfertigen

Forellen

in jeder Stückgrösse exakt sortiert beliefert Sie die leistungsfähige Bezugsquelle für Feinschmecker prompt u. zuverlässig. Bestellen Sie Ihren nächsten Bedarf bei der

FORELLENZUCHT MURI A.-G.
Telephon 8 11 66

SCHINDLER-AUFZÜGE & ELEKTROMOTOREN

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

Wenn es an Zutaten mangelt

muss der Schmackhaftigkeit der Speisen um so grössere Aufmerksamkeit geschenkt werden. Dabei werden Koch und Köchin zuverlässig unterstützt von Maggi's Würze. Einige Güsschen dieser idealen Helferin machen die Suppen, Saucen und zahlreiche andere Gerichte im Geschmack vollkommen.

Maggi's Würze unentbehrlich!

wenn sie unsere ausstellung besichtigen... so werden sie manchen artikel finden der ihnen passt & zudem noch in der occasionsliste figuriert. ihre zeit hat sich darum doppelt gelohnt.
wiskemann, seefeldstr. 222, zch. 8

Das aktuelle Buch

Rezepte für die Kriegsküche
und für die fleischlosen Tage
Preis Fr. 2.—

Zu beziehen durch den Schweiz. Wirte-Verein in Zürich

Wir offerieren franko: Echter, portugiesischer

Thon in Oliven-Oel

Büchsen v. 5 kg zu Fr. 9.80 per kg

Wursterei P. Pizzagalli, Lugano

HYGIENISCHE
Bedarfsartikel und Gummiwaren
Spezialmarke „Fromms Act" 6.60; „Neverrip" 4.50 p. Dtz. Preisliste Nr. 10 gratis.
Sanitätsgeschäft P. Hübscher
Seefeldstrasse 4, Zürich 8.

Tennis-Trainer
sucht Saisonstelle
Rout. Pädagoge mit guter Kundschaft und ersten Referenzen. Eilofferten. F. Lorentz, Schaffhauserstrasse 127, Zürich 6. Tel. 8 30 93.

Les vins français ne parviennent en Suisse qu'en quantités très restreintes et à des prix astronomiques; ménagez vos réserves et offrez dès maintenant à votre clientèle les excellentes spécialités de

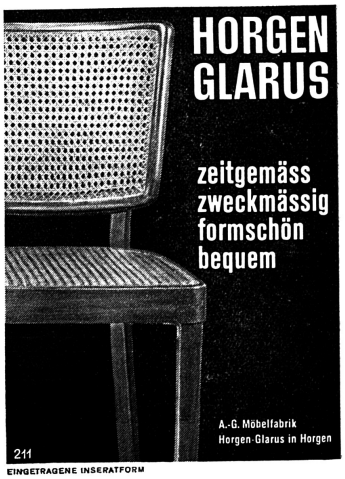
BLANK & CO.
Importateurs de vins rouges à
VEVEY

Le grand vin des Hauts Plateaux algériens
BLANK MONOPOLE

Le soleil d'Afrique en bouteilles
TRALEPUY
vin rosé exquis

Le délicieux vin du Portugal
MONSARAZ

Voyageurs à disposition pour échantillons et prix



EINGETRAGENE INSERATFORM

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 28
Bâle, 9 juillet 1942

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Nº 28
Bâle, 9 juillet 1942

Pénurie de viande ou restrictions arbitraires?

L'Office fédéral de guerre pour l'alimentation, vient, en date du 30 juin, d'interdire, du 3 au 20 juillet 1942, à l'exception des abatages qui doivent être effectués d'urgence pour des raisons de force majeure, l'abatage des animaux des espèces bovines, caprines, porcines, ovines et chevalines. Il a en outre interdit, du 8 au 22 juillet, de céder ou d'acquérir de la viande et des produits carnés de tous genres (conserves de viande comprises), des espèces ci-dessus mentionnées.

Ces nouvelles prescriptions bouleversant notre approvisionnement en viande ont été une véritable surprise, aussi bien pour les organes de notre Société que pour tous les consommateurs. Il faut croire que ces mesures étaient d'une telle urgence que les autorités n'ont pas eu le temps, comme elles l'ont presque toujours fait jusqu'à présent, de consulter auparavant les représentants des industries intéressées. Il fallut en effet parer au plus pressé et agir vite et le « Journal suisse des Bouchers-charcutiers » expose que l'ensemble des bouchers-charcutiers de divers cantons de la Suisse orientale ont, à la fin du mois de juin, poussé un cri d'alarme et se sont adressés à Berne pour que, d'urgence, pendant « l'époque des cerises », la vente de la viande et des produits carnés soit interdite pendant 15 jours.

Pourquoi une telle mesure, se demandera-t-on? Berne qui nous attribue des rations de viande convenables et même des rations supplémentaires néglige-t-elle de procurer aux bouchers et charcutiers le bétail de boucherie nécessaire? *Or, si l'on ne peut se procurer ce bétail, c'est tout simplement parce qu'il fait défaut.* Telle est la situation sur le marché de la viande d'après le « Journal suisse des Bouchers-charcutiers ». S'il n'y a pas de bétail sur le marché, il ne reste plus aux autorités qu'à invalider les titres de rationnements qui ont déjà été distribués et à entraver la vente de la viande. Cela est évident et chacun devrait le comprendre, bien que tout ne soit pas parfaitement clair dans cette situation. On se demande en effet s'il n'aurait pas été possible de créer une organisation qui assure la livraison régulière du bétail sur le marché puisque le bureau fédéral de statistique nous a en effet expliqué récemment, dans son rapport concernant le recensement du bétail du 21 avril 1942, que le nombre de têtes de bétail de boucherie dont nous disposons devrait nous permettre de maintenir pendant toute l'année les rations de viande qui nous avaient été attribuées jusqu'à maintenant, sans que l'on porte préjudice à la structure de notre troupeau.

Ces réjouissantes constatations se trouvèrent bientôt démenties provisoirement puisque, quelques jours plus tard, le consommateur surpris apprenait que sa ration de viande de juillet était réduite à 1250 points par personne. Les ménages collectifs virent aussi leurs attributions considérablement réduites. Puis, le 30 juin, nouvelle réduction; on apprenait brusquement que la ration de juillet était portée à 750 points par personne et, deux jours plus tard, c'était l'interdiction d'abatage et de vente qui nous était communiquée.

Ainsi, bien que notre cheptel soit encore suffisant pour que l'on attribue des rations de viande convenables, la chose devient quand même impossible pour la simple raison que le bétail manque sur le marché. Alors que n'importe quel commerçant ne peut refuser sa marchandise et doit la mettre sur le marché, le paysan, lui, n'a pas besoin, s'il ne le veut pas, de livrer son bétail. On comprend d'ailleurs fort bien son point de vue et la faute ne lui est pas uniquement imputable. Il sait bien qu'il dispose pour le moment de suffisamment de fourrage et il sait aussi que cet automne, quand le fourrage commencera à faire défaut, il pourra se débarasser de son bétail sans aucune difficulté, puisque la vente et les prix lui en sont garantis. En effet, le bétail qu'il n'aura pas cédé librement au prix fort, pour ne pas dire exagéré, sera automatiquement repris à un prix encore très rémunérateur par les organisations créées à cet effet et qui transforment ce bétail en viande congelée. En outre, si le prix du lait augmente encore cet automne, l'opération aura doublement réussi. Il semble donc que l'on ait tout fait pour que le paysan n'ait aucun intérêt à vendre son bétail à l'heure actuelle. La viande congelée constituera évidemment d'appréciables réserves pour un avenir qui risque d'être encore fort déficitaire, mais la garantie donnée aux paysans d'acheter leur bétail au prix fort crée une situation artificielle qui contribue à provoquer la hausse des prix et qui n'engage pas les paysans à livrer leur bétail avant l'affouragement d'hiver. Ils ont ainsi la certitude que, même si brusquement, au seuil de l'hiver l'offre était abondante, les prix n'auront pas à en pâtir.

N'est-ce point là que se trouve le défaut de la cuirasse et ne serait-il pas urgent que le marché du bétail soit organisé d'autre façon? Il ne faut plus en effet que les paysans soient protégés unilatéralement, mais les bouchers ou les consommateurs de viande doivent également être mis à l'abri de telles fluctuations. Est-il équitable que, pour remédier à cette situation, les autorités prennent des mesures qui ne touchent que les bouchers et les consommateurs et que rien ne soit modifié en ce qui concerne les producteurs?

Dans le communiqué de presse faisant part de l'interdiction d'abatage et de la vente de la viande, on nous explique que les mesures prises ont pour but une *meilleure adaptation de la consommation à la production* et que l'application des dites mesures sera facilitées par le fait que, au au cours de ces prochaines semaines, on disposera à profusion de poissons, de légumes et de fruits. L'on ne parle donc que de l'adaptation de la consommation, mais non d'une *adaptation de la production* (ici de la remise du bétail de boucherie) aux besoins pourtant réduits des consommateurs.

Nous ne voulons nullement méconnaître les difficultés auxquelles se heurtent les autorités en ce qui concerne une meilleure organisation du marché du bétail, mais le consommateur a quand même le droit de demander que le problème ne soit pas simplement résolu à ses frais et que l'on se borne à entraver la consommation. Ce qu'il veut, c'est des mesures qui atteignent aussi les producteurs, qui garantissent la livraison régulière sur le marché du bétail de boucherie (ceci naturellement en tenant compte des circonstances) et qui mettent un frein à la hausse des prix.

Le communiqué de presse faisant part de l'interdiction d'abatage et de la vente de la viande a en outre été parfois mal interprêté par les consommateurs, du fait que certains journaux l'ont publié sous le titre suggestif, mais exagéré, de « *Deux semaines sans viande* » Or, les mesures envisagées n'impliquent pas à proprement parler des semaines sans viande puisque, à part les deux jours sans viande habituels (mercredi et vendredi), la consommation de la viande reste autorisée. L'on peut donc *continuer à consommer de la viande* dans les ménages privés comme dans les hôtels et restaurants pendant les autres jours de la semaine.

Il est vrai que pratiquement, pour certains consommateurs, cette interdiction de vente équivaudra à des jours sans viande, mais pas pour tous. Ceux qui ont des provisions suffisantes ou qui pourront se procurer suffisamment de viande avant le 8 juillet — et là on peut s'étonner de voir les autorités faire tout ce qui est nécessaire pour provoquer un « run » sur la viande — et qui possèdent chez eux des installations frigorifiques, ne s'apercevront guère de ces nouvelles prescriptions temporaires. Dans ce domaine donc, l'adaptation de la consommation à la production risque de nouveau d'être aléatoire. L'on en vient à se demander pourquoi ces restrictions, que le consommateur est en général disposé à accepter avec discipline, sont précisément ordonnées de façon à avoir les conséquences les plus inégales. Ne sait-on pas encore que c'est l'inégalité que les citoyens supportent le plus difficilement?

Malheureusement, cette interdiction de vente a des répercussions fort désagréables pour l'hôtellerie elle-même. Nos entreprises sont au seuil de la saison d'été et elles dépendent toujours davantage des résultats de cette saison qui est des plus importantes pour l'hôtellerie en général. Or, on nous signale de tous côtés, que les clients décommandent les chambres qu'ils avaient réservées pour leurs vacances, ou ajournent leurs séjours, arguant du fait que s'ils ont épargné une certaine somme pour se payer des vacances, ils ne veulent la dépenser si l'agrément de leur séjour est mis en question par un approvisionnement insuffisant des hôtels en viande et produits carnés. D'autres enfin croient devoir aller passer leurs vacances dans certaines régions agricoles fameuses où, selon les bruits qui courent, ils pourront encore recevoir tout ce qu'ils désirent, *malgré* les restrictions et les prescriptions officielles.

Il convient donc de préciser tout d'abord que nos hôtels sont à même de fournir encore une nourriture abondante et variée dans le cadre autorisé et qu'il n'y a là aucune raison pour renoncer à un séjour de vacances ou à une cure. Ce qui manque surtout aux hôtes, c'est la foi et lorsqu'au moment de prendre des vacances ils sont mis en présence de mesures restrictives, dont ils ne voient pas très bien la portée, il en résulte un malaise dont l'hôtellerie, qui a besoin de toutes les forces disponibles pour pouvoir tenir, a beaucoup à souffrir.

C'est pourquoi, à la suite des nombreuses plaintes qui nous sont parvenues de la part de membres qui voyaient leurs hôtes décommander les chambres qu'ils avaient retenues, nous nous sommes vus obligés d'adresser un communiqué à la presse quotidienne pour dissiper le malaise causé par les mesures qui venaient d'être prises, en mettant le grand public au courant des répercussions que ces prescriptions avaient pour l'hôtellerie et en exprimant notre conviction que les clients trouveraient malgré tout dans nos maisons une nourriture saine, variée et abondante. Nous savons combien il est difficile aujourd'hui de résoudre le grave problème de l'alimentation, mais nous ne manquons pas de bonne volonté et il est donc possible, avec les denrées qui sont encore disponibles, d'offrir à nos hôtes des repas qui rendent un séjour à l'hôtel agréable. Il ne nous reste plus qu'à espérer que les autorités feront encore preuve de plus de compréhension pour les besoins spéciaux de notre industrie, car si les mesures officielles contribuent à nous faire perdre notre clientèle, le maintien de notre industrie, qui est déjà problématique, risque fort de devenir tout à fait illusoire.

Succursale de notre bureau de placement à Lausanne?

Comme certains de nos membres nous demandent ce qu'il advient du projet, fait avant la guerre, de créer un bureau de placement de la Société suisse des hôteliers à Lausanne, nous voulons rappeler la réponse que notre président central à donnée, lors de notre assemblée des délégués, à M. *Capt*, qui avait demandé des précisions à ce sujet.

Le Dr *H. Seiler* a déclaré alors, que l'ouverture d'une succursale de notre bureau de placement en Suisse française, serait certainement en elle-même très utile, mais la création d'un tel bureau entraînerait naturellement pour notre Société centrale de nouvelles dépenses considérables dont nous ne pouvons, pour le moment, assumer la charge. Le déficit budgeté s'élève en effet à fr. 10,000 qui ne pourraient être couverts que grâce au prélèvement d'une contribution spéciale. C'est pourquoi une enquête a été faite auprès des sections en leur demandant de prendre position et de nous faire connaître leur opinion à ce sujet. La grande majorité des réponses qui sont parvenues au Bureau central étaient négatives et c'est pour cela que la réalisation de ce projet a été renvoyée à des temps meilleurs.

Le jubilé de Genève et les problèmes hôteliers

Genève fête cet été son deux millième anniversaire. Des cadeaux? Nul ne songe à lui en faire. Au contraire, c'est d'elle que l'on attend des festivités et elle en offre un généreux programme, digne de la vie culturelle intense de la cité du Rhône. Signalons ainsi l'exposition du Musée d'art « Genève à travers les âges », qui s'est ouverte le 2 juin. Les 4 et 5 juillet, un grand cortège historique de 2000 participants, a déployé son faste à travers les rues de la ville. Ces mêmes jours, la scène du Grand Théâtre s'est ouverte sur le festival patriotique « La Voix des siècles », et dès le 21 août ce sera l'exposition « Genève au travail » au Palais des Expositions. De mai à septembre, les manifestations artistiques et sportives se succèderont et les hôtes de Genève, sous le charme des rives du Léman, se laisseront pleinement aller aux joies culturelles qu'on leur offre.

Ce programme alléchant semble avoir déjà porté ses fruits en ce sens que les visiteurs s'annoncent en si grand nombre que l'on a craint que Genève ne dispose que de trop peu de logements pour recevoir cet afflux de touristes.

C'est donc pour mettre les choses au point que M. *Fernand Cottier*, président du Syndicat des hôteliers de Genève a pris la parole au Grand conseil de Genève. Il a exposé que, malgré les bruits qui ont couru, la question des logements ne se posera pas au moment des fêtes du bimillénaire et que, grâce aux mesures qui sont prises, on arrivera certainement à donner satisfaction à tout le monde. Quant à la liquidation de plusieurs hôtels, c'est là un phénomène très fâcheux, mais qui résulte de la crise; il faut en tout cas faire le possible pour éviter la fermeture d'autres établissements. Et, à ce propos, l'orateur demande que pendant cette période de fêtes, on facilite la tâche des hôteliers en leur accordant certaines facilités de ravitaillement.

M. *Perréard*, président du Conseil d'Etat, répondant à M. Cottier, fit remarquer que si l'Etat a acquis les hôtels Métropole et Bellevue, c'est pour empêcher que ces bâtiments ne soient transformés en immeubles locatifs et pour réserver l'avenir. En ce qui concerne le contingentement, le Conseil d'Etat fera immédiatement des démarches à Berne pour qu'il soit donné satisfaction aux hôteliers.

Nouvelles de France

Réglementations et restrictions dans l'industrie hôtelière

L'on peut lire parfois dans la presse quotidienne que telle nouvelle mesure restreignant la consommation de telle ou telle denrée et apportant une nouvelle complication pour les hôtels et restaurants, a été prise en France, mais l'on ne se fait pas toujours une idée exacte de la situation générale. Il n'est donc pas mauvais d'en dresser un tableau succinct, ne serait- ce que pour montrer à nos restaurateurs que malgré les difficultés qu'ils rencontrent ils sont encore privilégiés par rapport à leurs collègues français.

Les restrictions dont nous allons parler atteignent tous les hôtels et restaurants aussi bien les grands palaces que les petites maisons. Au point de vue *confort général*. Le manque d'électricité et de charbon se fait partout sentir et l'eau chaude dans les chambres n'est plus qu'un souvenir des temps passés. Pendant l'hiver, il a d'ailleurs même été impossible de chauffer les chambres convenablement et de façon durable. La consommation du courant pour *l'éclairage des locaux généraux* doit être réduite de 50%. Il en est de même pour l'éclairage des chambres, quoique pour des raisons techniques cette économie soit beaucoup plus difficile à réaliser. Au point de vue *renouvellement du matériel*, la pénurie générale se fait gravement sentir. Les bons d'achat n'étant plus octroyés pour l'industrie hôtelière, on ne peut se procurer des machines ou appareils neufs qu'en échange de vieilles installations, ou de vieux matériel.

Nous avons déjà parlé ici de la *réglementation des prix des menus* et de la *composition* de ceux-ci. Rappelons cependant que les restaurants sont classés en 5 catégories de prix qui s'échelonnent de 10 à 75 francs et que le menu ne peut comprendre plus d'un potage ou hors-d'oeuvre, un plat de viande garnie et un dessert (la pâtisserie étant interdite).

Le vin qui est habituellement compris dans le prix du menu, ne peut être servi qu'à raison de *1 décilitre* par personne et par repas. Quant aux bouteilles de vin, pour autant qu'il en existe encore, leur prix varie entre 40 et fr. 100.—. Il faut des *coupons* pour la viande, la graisse, le beurre, le fromage, pâtes et pommes de terre. La bière et les eaux minérales ne sont, pour le moment, pas rationnées, mais il est aussi difficile de trouver de la bonne bière que du bon café. On sait en outre qu'il existe depuis longtemps des jours sans alcool et que pendant les autres jours le service des liqueurs et des apéritifs est interdit à certaines heures de la journée. Avec le café du matin ou le café que l'on prend après les repas, il est strictement interdit de servir du lait, même de ce lait maigre qui peut être obtenu sans carte. Si l'on songe à l'individualisme et à la liberté dont jouissait jusqu'à la guerre l'hôtellerie française, on comprendra que des mesures aussi décisives n'aient pas été sans gêner considérablement les exploitants. Mais heureusement que dans ces circonstances exceptionnellement difficiles les autorités ont toujours spontanément consulté les organisations professionnelles de l'hôtellerie non seulement au sujet de la surveillance et de l'application des innombrables prescriptions, mais encore dans les mesures complémentaires inévitables, comme le ramassage des os, par exemple, qui est devenu obligatoire. En outre, en cas de hausse illicite de prix, les autorités ne peuvent agir contre un hôtelier qu'après avoir consulté sur le cas en question le président de la commission hôtelière régionale.

Homologation et affichage des prix

Les *prix minima et maxima des chambres et des pensions* devront être soumis à l'homologation du secrétaire d'Etat aux communications qui statuera, après avis du comité d'organisation professionnelle de l'industrie hôtelière. Enfin, les propriétaires, gérants d'hôtels, pensions de familles et maisons meublées seront tenus d'afficher à la vue du public:

1º *Aux bureaux de réception* et de caisse les prix de chaque chambre, les prix de pension et de demi-pension ainsi que des repas à prix fixe.

2º *Dans chaque chambre*, le prix de celle-ci, les prix de pension et de demi-pension afférant à la chambre:

3º *Dans les salles de restaurant*, les prix des repas à prix fixe. Les prix de repas et le prix des chambres et de la pension dans les établissements non classés comme hôtels de tourisme demeurent réglementés par la loi du 31 octobre 1940 précitée et par les textes rendus pour son application.

De sévères sanctions viendront réprimer les infractions à ces dispositions (amendes pouvant atteindre 5000 francs, indépendamment de l'action civile) en outre, en cas de récidive, la fermeture provisoire de l'établissement pourra être prononcée.

Réglementation de l'ouverture des agences de voyages

Parmi les mesures que le gouvernement français vient de prendre pour réorganiser le tourisme, signalons la loi du 24 février 1942 qui oblige les *agences de voyages en France et en Algérie* d'être au bénéfice d'une *autorisation officielle*. Jusqu'à la guerre, l'ouverture d'agences de voyages et de bureaux de tourisme était entièrement libre. Au sens de la nouvelle loi, sont considérées comme agences de voyages toute les entreprises qui, dans un but lucratif, s'occupent de fournir aux voyageurs des titres de transport et de leur procurer des chambres dans un hôtel. Dorénavant, seules les personnes qui sont en possession d'une licence officielle attribué par le ministre des transports pourront diriger une agence de voyages. Cette licence n'est accordée qu'à des ressortissants français. Pour les personnes juridiques, on exige que les dirigeants soient français et que le siège de l'entreprise se trouve en France. En outre, avant d'accorder la licence, les autorités compétentes s'assureront que le ou les directeurs de l'entreprises offrent des garanties morales suffisantes et que le nom ou la raison sociale de l'entreprise sont conformes aux buts et au statut juridique des agences. La licence peut (mais cela ne constitue nullement une obligation) être accordée à des maisons étrangères, à condition que les conditions morales et sociales soient remplies. En principe toutes les agences de voyage seront appelées à verser une caution.

Les autorités de surveillance ont le droit de vérifier en tous temps les dossiers, les livres de comptabilité et autres documents des entreprises licenciées pour voir si les conditions morales, formelles et matérielles sont respectées. Le cas échéant, la licence peut être immédiatement retirée. L'ouverture illégale d'agence de voyages ou la reprise d'affaires qui sont du ressort d'une agence autorisée sont passibles d'amendes pénales pouvont aller de 5 à 20,000.— francs. En cas d'infraction, l'agence peut être provisoirement fermée par décision administrative, avant même qu'une décision judiciaire ne soit intervenue quant au retrait de la licence.

La nouvelle loi ne modifie rien au droit qu'ont les associations sportives d'utilité publique, les automobile-clubs, etc. d'organiser eux-mêmes des voyages collectifs pour leurs propres membres. Dorénavant, le Comité consultatif du syndicat des agences de voyages françaises, comité qui a été constitué dans ce but, devra toujours être consulté avant qu'aucune décision ne soit prise quant à l'ouverture d'une nouvelle agence. Durant les hostilités, étant donnés le ralentissement et les difficultés auxquelles se heurte le trafic touristique international, cette nouvelle loi n'aura que peu d'effet pratique, mais l'on espère que ces nouvelles mesures contribueront, après la guerre à mettre de l'ordre dans cette branche d'industrie et à l'assainir au point de vue moral, en éloignant les éléments douteux qui n'avaient ni les qualités matérielles, les qualités personnelles pour exercer une telle activité. Comme il existe un certain nombre de bureaux de voyages suisses en France et que les agences françaises occupent plusieurs ressortissants suisses, la nouvelle loi n'est pas sans importance pour les milieux touristiques suisses.

Le contrôle des restaurants est renforcé

Il y a quelques mois, après de multiples avertissements, une action massive était entreprise par les services du contrôle des prix et du ravitaillement à l'égard de certains restaurateurs parisiens qui se refusaient à observer la réglementation des prix et du ravitaillement. Des sanctions rigoureuses ayant été prises à l'encontre des propriétaires ou gérants les plus coupables, un redressement fut constaté, mais depuis les abus se sont de nouveau mutipliés. C'est pourquoi une seconde opération semblable vient d'être entre-

prise dans plusieurs établissements de la capitale. De nombreux procès-verbaux pour infractions diverses ont été relevés.

En plus des poursuites judiciaires, qui seront exercées contre plusieurs propriétaires ou gérants de restaurants, les sanctions suivantes ont été prises:

— Trois restaurateurs seront internés.

— Dix fermetures d'établissements seront prononcées.

Les principales infractions relevées sont: plats supplémentaires, consommation de viande les jours interdits et notamment le soir, défaut de tickets, hausse illicite, total des additions dépassant les tarifs prévus pour la catégorie, affichage incomplet des menus et des vins.

Trafic et Tourisme

La ligne Furka-Oberalp électrifiée!

Le chemin de fer Furka-Oberalp a repris le 1er juin son exploitation sur le parcours déjà électrifié Andermatt-Disentis, et à partir du 1er juillet tout le parcours entre Brigue et Disentis sera exploité avec traction électrique. La saison d'été durera jusqu'au 4 octobre. L'électrification de cette ligne tout entière, longue de 97 kilomètres, est une œuvre grandiose qui a été menée à fin avec la plus grande énergie, malgré les difficultés considérables et croissantes auxquelles elle se heurtait. Il s'agit, en effet, aujourd'hui d'économiser le plus possible le charbon. En octobre 1939 fut décidée l'électrification du parcours Andermatt–Disentis, en janvier 1941 celle du parcours Brigue–Andermatt. La pose de la ligne de contact aérienne de la première étape fut mise en chantier à fin avril 1940 en partant d'Andermatt, celle de la seconde étape au début d'avril 1941. Le fait que dès maintenant tout le parcours Brigue–Disentis fonctionne à traction électrique prouve avec quelle ardeur, malgré la guerre et l'hiver, on a travaillé à son équipement. Les courses d'essai ont été extrêmement satisfaisantes: sur la longue côte de 110‰, les trains ont atteint une vitesse de 36 km. à l'heure sans aucune secousse, ce qui constitue la vitesse maximum réalisée jusqu'ici sur un chemin de fer à crémaillère.

Nouvelles financières

Grand Hôtel de Territet

L'assemblée des porteurs de délégations de l'emprunt de la Société du Grand Hôtel de Territet c'est réunie ce printemps à Montreux. Ces créanciers avaient à se prononcer sur un projet de nouvelle et profonde réorganisation financière de l'entreprise qui, à l'image et peut-être plus encore que toute l'hôtellerie suisse, a cruellement souffert de la situation générale.

Il fallait trouver une solution déchargeant la société du fardeau des intérêts et des dettes exigibles et surtout lui donner les moyens de maintenir la possibilité d'exploiter une partie des immeubles, tout en sauvegardant les intérêts légitimes des créanciers. Cette solution a été trouvée grâce au bienveillant appui de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie à Zurich; elle comprend entre autres:

1. La conversion des 4000 obligations de Fr. 800.— chacune de l'emprunt actuel, en 8000 actions privilégiées de Fr. 100.— nominal chacune qui seront remises aux créanciers à raison de deux actions privilégiées pour chaque obligation.

2. Un abattement de Fr. 900 000.— sur le capital-actions, par réduction de la valeur nominale à Fr. 1.— des titres actuels et la perte de leurs privilèges.

D'autres opérations (vente des villas Perce-Neige et Marguerite et vente du mobilier et objets mobiliers de la partie désaffectée du Grand Hôtel), permettront à la Société du Grand Hôtel de répartir une somme de Fr. 10.— en espèces aux délégataires, et de se procurer une somme de Fr. 80 000.— pour assurer, lorsque les circonstances l'autoriseront, la reprise de l'exploitation des bâtiments non désaffectés.

Le sacrifice demandé aux porteurs de délégations est grand puisque, outre le gage hypothécaire, ils perdent une somme de Fr. 600.— sur la valeur nominale de leurs titres. Cependant, comme chaque action privilégiée donnera droit à cent voix, ils restent les maîtres absolus de l'entreprise et conservent ainsi une chance de voir se revaloriser leurs actifs, lorsque l'industrie hôtelière suisse connaîtra des jours meilleurs.

La majorité légale était de 2,133,600 fr., les délégations inscrites pour l'assemblée représentaient 2,415,200 francs; 12,000 délégations ont accepté la réorganisation, 3200 l'ont repoussée. La décision deviendra effective dans un délai de recours de deux mois.

A 16 h. 30, dans la même salle, étaient convoquées une assemblée ordinaire et une assemblée extraordinaire des actionnaires de la société, qui ont accepté la modification des statuts rendue nécessaire par la réorganisation financière et ratifié le plan de réorganisation financière.

Hôtels et Bains de Loèche-les-Bains

L'excédent du compte d'exploitation de l'exercice 1941 est de fr. 112.712.—. Les intérêts des dettes courantes font fr. 32.741.—. Les amortissements statutaires et spéciaux atteignent fr. 79.000.— laissant un solde actif de fr. 10.392.—. Le capital est de fr. 647.500.—, les emprunts hypothécaires s'élèvent ensemble à fr. 727.997.—. Les immeubles et les sources font fr. 1.294.890.—, le matériel et le mobilier sont, en outre, inventoriés pour fr. 86.500.—; il y a pour fr. 223.286.— de disponibilités diverses.

Nécrologie

† Georges-E. Dubois

Nous apprenons la mort survenue, à *Moudon*, de M. *Georges-E. Dubois*, hôtelier. M. Dubois était le fils unique de M. Ernest Dubois, ancien député. Né en 1897, le défunt suivit les cours de l'*Ecole Hôtelière de Lausanne* et partit très jeune pour la Grèce et l'Egypte d'abord, puis pour le *Congo belge* où il fut directeur des importants hôtels *A.B.C.* Rentré au pays, après avoir exploité l'*Hôtel du Cerf à Payerne* à son compte, il fut appelé par feu le Dr Widmer à la direction de la *clinique Valmont* qu'il conserva jusqu'en 1940. M. Dubois était un homme de cœur, aimable et de commerce agréable. Une courte et cruelle maladie l'enlève à l'affection des siens, de sa jeune épouse, mère d'un bébé de quelques mois. Nous prions Mme Dubois et la famille de M. Dubois de trouver ici l'expression de notre profonde sympathie.

Menus d'actualité

Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur la série de menus pour grandes et petites maisons qui paraissent dans la partie allemande de ce numéro. M. Vogt de Bâle, notre conseiller en la matière, y présente un certain nombre de suggestions intéressantes qui tiennent parfaitement compte des difficultés qu'éprouveront certaines entreprises dans leur approvisionnement en viande (par suite de l'interdiction d'abatage et de vente), et qui sont basées sur les denrées que l'on peut encore se procurer assez facilement à l'heure actuelle. Comme la plupart de ces menus sont en français, nous jugeons inutile d'y revenir spécialement ici.

De nos sections

Assemblea generale ordinaria della Sezione di Locarno

Il Comitato della Sezione di Locarno, convoca tutti i suoi membri, in assemblea generale ordinaria per martedì 12 luglio 1942 alle ore 15.00 all'Hotel Zürcherhof in Muralto, per deliberare sul seguente

ORDINE DEL GIORNO

1. *Lettura verbale dell'ultima assemblea generale ordinaria.*
2. *Mutazioni (ammissioni e dimissioni).*
3. *Rapporto annuale del Comitato.*
4. *Rendiconto finanziario.*
5. *Rapporto dei revisori dei conti.*
6. *Nomina del Comitato per gli anni 1942 e 1943.*
7. *Preventivo per l'anno 1942.*
8. *Tassa sociale per l'anno 1942.*
9. *Decisione definitiva sull'aumento di 5 ct. della tassa di soggiorno.*
10. *Aggiunta all'art. 9 dello Statuto Sociale di un V paragrafo.*
11. *Eventuali.*

L'importanza delle trattande spingerà certamente tutti i membri a partecipare a questa interessante riunione. B. O.

Aujourd'hui aussi, vous pouvez confectionner des

Glaces

onctueuses et très fines,

sans crème et avec peu de sucre, grâce à

neutre pour les glaces aux fruits

vanillé pour les glaces à la vanille et à la crème, sans oeufs.

Consultez nos spécialistes!

Dr A. WANDER S.A., BERNE

Téléphone 21733

Kühlschränke und -Anlagen

vorteilhafte Occasionen für Hotel- und Restaurant-Betriebe mit Garantie. Seit Jahren bewährt. Beste Referenzen.

E. WIRTH

Kühl- und Gefrieranlagen, Birmensdorferstr. 5, Zürich 4

Zu verkaufen die

Hotelbesitzung Breitlauenenalp

1550 m ü. M., ob Interlaken, bestehend aus Kurhaus und Nebengebäude, mit 60 Fremdenbetten, vollständig möbliert. Zentralheizung u. elektr. Licht. Dank der schönen Lage bei der Station Breitlauenen der Schynige Platte-Bahn inmitten von Tannenwäldern eignet sich das Objekt ganz besonders auch als Sommerferien- oder Kindererholungsheim usw. Sehr günstige Verkaufsbedingungen. Die Liegenschaft kann bis Ende September besichtigt werden. Anfragen sind zu richten an die Direktion der B. O. B. in Interlaken (Tel. 1.37).

JOLI CHALET-PENSION

à vendre ou à louer aux Avants s/Montreux

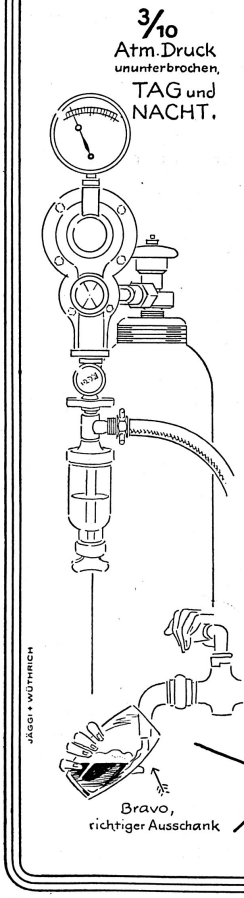
16 chambres meublées, 20 lits et locaux publics. Eau courante dans toutes les chambres. Jardin. Tea-room. Belle situation. Conviendrait pour pension, institut, maison de repos, colonie de vacances, etc.

Ecrire **Case postale 285 Montreux.**

Jeune **Barmaid** débutante **demandée**

pour saison, service tea-room, bar.
Adr. offres de suite Hôtel Cécil, Chexbres.

Bier-Zeitung No. 2



Der ideale Ausschank!

Beim Ausschank spielt, abgesehen von der richtigen Biertemperatur, die **Kohlensäure** eine wichtige Rolle. Damit dem Bier seine eigene Kohlensäure möglichst erhalten bleibt, soll der Ausschank mit Kohlensäuredruck (also nicht mit Luft, die Kohlensäure absorbiert) erfolgen. Kohlensäuredruck ununterbrochen gleichmässig auf dem Bier lassen, und zwar unbedingt auch nachts!

Der benötigte Druck beträgt pro Meter Förderhöhe der Bierleitung 1/10 Atm., plus 2/10 Atm. als Gegendruck auf das Bier, bei Buffet-Anstich also mindestens 3/10 Atm.

Beim Ausschenken das Glas in schräger Haltung an den Siphonhahnen, der in das Glas hineinragen soll, anlegen. Hahnen ganz öffnen und das Bier mit möglichst geringer Erschütterung dem Glas entlang rieseln lassen. Glas niemals auf- und abbewegen und Bier nicht hineinplätschern lassen (zur Schonung der Kohlensäure). Achtung auf dichten, sahnigen Schaum, (nur bei ganz saubern Gläsern, ohne jegliche Spur von Fett, erzielbar).

Biergläser mit Bürste und warmem Sodawasser reinigen, nachher ausgiebige Spülung mit Warm- und Kaltwasser. Für Biergläser besondere Bürste und besonderes Gefäss verwenden.

Je gepflegter der Bierausschank, desto höher der Umsatz und desto grösser Ihr Verdienst!

Vermouth Bellardi

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

Stellen-Anzeiger Moniteur du personnel N° 28

Offene Stellen - Emplois vacants

Für Chiffre-Inserate bis zu 4 Zeilen werden berechnet	Mitglieder Spesen extra berechnet		Nichtmitglieder Mit Adresse	Unter Schweiz	Chiffre Ausland
Erstmalige Insertion	Fr. 3.—	Fr. 4.—	Fr. 5.—	Fr. 6.—	
Jede ununterbrochene Wiederholung	Fr. 2.—	Fr. 3.—	Fr. 4.—	Fr. 4.50	

Mehrzeilen werden pro Insertion mit je 50 Cts. Zuschlag berechnet. — Belegnummern werden nicht versandt.

Aushilfs-Alleinportier auf 20. Juli gesucht. Hotel Continental, Basel. (1558)

Barmaid, pers. agréable, est demandée de suite. **Buffet, jeune fille** pour apprendre et aider partout. Offres avec photo à l'Hôtel Victoria, **Aigle.** (1554)

Gesucht für sofort: 1 **Zimmermädchen,** 1 **Lingère,** 1 **Saallehrtochter.** Hotel Alpenblick, **Braunwald.** (1560)

Gesucht in angenehme Jahresstelle von Sanatorium in Davos: Ein **Officemädchen** und ein **Hausmädchen.** Offerten erbeten unter Chiffre 1557

Gesucht für sofort nach Zürich: **Etagenportier** und **Zimmermädchen.** Offerten u. Chiffre 1553

Glätterin in grossen Hotelbetrieb nach Zermatt gesucht. Eintritt sofort. Off. m. Zeugniskopien u. Lohnansprüchen unter Chiffre 1559

On demande pour de suite pour hôtel de premier ordre d'une grande ville de la Suisse française: 1 **Chasseur** et un **commis de rang.** Offres sous chiffre 1555

Stütze der Hausfrau od. Praktikantin per sofort in mittleres Berghotel der Zentralschweiz gesucht. Offerten unter Chiffre 1556

Stellengesuche - Demandes de Places

Bis zu 4 Zeilen. — Jede Mehrzeile 50 Cts. Zuschlag.	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen)	Fr. 3.—	Fr. 4.—
Jede ununterbrochene Wiederholung	Fr. 2.—	Fr. 3.—

Postmarken werden an Zahlungsstatt nicht angenommen. Vorausbezahlung erforderlich. — Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz an Postcheckbureau V Konto 85. Ausland per Mandat.

Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen. Belegnummern werden nicht versandt.

Bureau & Reception

Hotelsekretärin. Zürcherin, 24 Jahre alt, 3 Sprachen, in allen Büroarbeiten, sowie als Office- u. Econ.-Gouvernante und im Saalservice bestens bewandert, sucht Stelle als **Hotel-Sekretärin** (evtl. **Volontärin**) in franz. oder ital. Schweiz. Chiffre 800

Sekretärin, 4 Sprachen, im Journal, Kassa, Réception, Kontrolle, Buchhaltung und Telephon bestens bewandert, sucht selbst. **Vertrauensposten** in Jahresbetrieb. Stadthotel, Grossrestaurant oder Bahnhofbuffet bevorzugt. Beste Referenzen. Chiffre 753

Salle & Restaurant

Barmaid, 4 Hauptsprachen, im Fach äusserst gewandt, grosse, sympathische Erscheinung, sucht für sofort Stelle in gutes Haus; würde auch Vertrauensposten in Tea-Room annehmen. Offerten erbeten unter Chiffre 809

Kellnervolontär. Junger Koch sucht Stelle als Kellnervolontär zur weiteren Ausbildung. Chiffre 802

Oberkellner-Chef de service, 30jährig, tüchtig, zuverlässig, selbständig, 5 Sprachen, m. Küche, Service und Büro von Grund auf vertraut, guter Verkäufer und Organisator, In- und Auslandspraxis, gute Referenzen, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Militärdienstfrei bis Ende Oktober. Chiffre 740

Tochter, 27jährige, die bis jetzt im Service tätig war, sucht Stelle als **Volontärin** in die franz. Schweiz, um die Sprache zu erlernen. Off. erb. an Marie Brunner, Hotel Rhein, **St. Gallen** (783)

Tochter, gesetzten Alters, sucht Vertrauensstelle in gutes, mittleres Hotel als **Obersaaltochter,** im Berner Oberland für die Saison. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre 801

Cuisine & Office

Aide ou commis de cuisine cherche place en Suisse française. Entrée: début août. Faire offres avec indication salaire sous chiffre 799

Chefkoch, ges. Alters, ledig, arbeitsfreudiger und sparsamer Mitarbeiter, wünscht Vertrauensstelle. Zuschriften gefl. mit Gehaltsangaben an A. Henry, poste restante, **Lugano 1.** (798)

Commis de cuisine, jeune tessinois, parlant français et italien, cherche place pour se perfectionner en Suisse allemande. Entrée du 15 juillet. Offres à fuc. O. L. Galizzi, cp. viglianza 7 TI. (808)

Cuisinier, jeune commis, 22 ans, bons certificats, cherche place pour fin juillet ou début août, remplacement ou à l'année. Chiffre 806

Koch, junger, deutsch, franz. u. italienisch sprechend, sucht Stelle als **Commis de cuisine** in Restaurationsküche, neben tüchtigen Chef. Eintritt ab 22. Juli. Chiffre 807

Etage & Lingerie

Maschinen-Wäscherin u. **Glätterin** sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 805

Loge, Lift & Omnibus

Portier-Conducteur, 32 Jahre, Deutsch und Franz., Ia Zeugnisse zu Diensten, sucht wenn möglich Jahresstelle. Chiffre 797

Portier, deutsch, französisch sprechend, fleissiger Mann, mit guten Ref., sucht Jahresstelle. Offerten gefl. unter Chiffre 804

Divers

Masseur-Badmeister, fach-, sprachenkundig u. zuverlässig, sucht Stelle auf einige Wochen. Off. unter Chiffre 803

Achtung! Beilage des Briefportos (lose aufgeklebt) zur Weiterbeförderung der Offerten gefl. nicht unterlassen!

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

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

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.

6377 Tüchtige Saaltochter, Commis de rang, sofort, mittelgr. Hotel, Lugano.
6379 Et.-Portier, sofort, mittelgr. Hotel, Lugano.
6380 Jüngere Saaltochter, sofort, mittelgr. Hotel, St. Gallen.
6381 Glätterin, Wäscherin, Casserolier, Haus-Gartenbursche, sofort, mittl. Hotel, Zermatt.
6385 Zimmermädchen, Mitte Juli, mittl. Hotel, Adelboden.
6386 Office-Economat-Gouvernante, Casserolier, sofort, grosses Rest., Chur.
6388 Küchenmädchen, Tochter für Economat und Keller (Vertrauensperson), sofort, Kurhaus 120 Betten, Zentralschweiz.
6390 Küchenmädchen, Portier-Hausb., kl. Hotel, Heiden.
6393 Küchenmädchen, sofort, kl. Hotel, Tessin.
6400 Commis de rang, Demi-Chef, Chef de rang, sofort, erstkl. Hotel, Zermatt.
6403 Zimmermädchen, servicek., Küchenmädchen, Hausbursche, Sekretärin, sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
6412 Portier, sofort, mittl. Hotel, Weggis.
6413 Alleinportier, Sekretärin, Aide de cuisine-Pâtissier, Casserolier, sofort, Kurhaus 80 Betten, Zentralschweiz.
6417 Buffettochter, Zimmermädchen, Masch.-Wäscherin, Stütze der Hoteliers-Frau, sofort, mittl. Hotel, Andermatt.
6421 Portier-Hausb. (evtl. Anfänger), sofort, mittl. Hotel, Meiringen.
6422 Alleinkoch, tüchtige Saaltochter, sofort, Hotel 60 Betten, Grb.
6425 Officemädchen, sofort, mittl. Hotel, Gstaad.
6429 Restauranttochter, sofort, kl. Hotel, Brunnen.
6430 Alleinkoch, sofort, kl. Hotel, Genfersee.
6431 Köchin od. Koch, Serviertochter, Zimmermädchen, Portier-Hausb., sofort, mittl. Hotel, Ostschweiz.
6435 Portier-Hausb., sofort, mittl. Hotel, Lugano.
6436 Zimmermädchen, Jahresstelle, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
6439 Hausbursche, Küchenmädchen, Zimmermädchen, sofort, kl. Hotel, Interlaken.
6443 Zimmermädchen, Et.-Portier, Mitte Juli, mittelgr. Hotel, Zch.
6446 Buffettochter, sofort, kl. Hotel, Ostschweiz.
6448 Serviertochter, sofort, mittl. Hotel, Meiringen.
6449 Officemädchen, sofort, Kurhaus 90 Betten, B. O.
6453 Kaffee-Köchin, Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Mürren.
6456 Restauranttochter, sprachenk., sofort, mittelgr. Hotel, Biel.
6465 Zimmermädchen, jüngere Saaltochter, sofort, Hotel 50 Betten, B. O.
6467 Hilfs-Gouvernante, Zimmermädchen, Wäscherin-Glätterin, Aide de cuisine, sofort, erstkl. Hotel, Wengen.
6469 Köchin neben Chef, Officemädchen, Zimmermädchen, Restauranttochter, sofort, Kurhaus 80 Betten, Zentralschweiz.
6470 Serviertochter für Restaurant, Terrasse und Garten (evtl. Jahresstelle), sofort, mittl. Hotel, Meiringen.
6471 Zimmermädchen-Serviertochter, sofort, kl. Hotel, Grindelw.
6473 Commis de rang, sofort, mittelgr. Passantenhotel, St. Gallen.
6476 Alleinkoch, Fr. 300.—, sofort, Hotel 40 Betten, Wallis.
6477 Zimmermädchen, Hotel 60 Betten, Thunersee.
6478 Portier (Aushilfe für 1 Monat), 20. Juli, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
6479 Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Weggis.
6480 Zimmermädchen, sofort, kl. Hotel, Engelberg.
6481 Et.-Portier, Tellerwäscher, Glätterin, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
6489 II. Buffetdame, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
6490 Zimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Brienzersee.
6491 Küchenbursche-Casserolier, sofort, Kurhaus 100 Betten, Zentralschweiz.
6492 Pâtissier, Mitte Juli, erstkl. Hotel, Wallis.
6493 Aide de cuisine, Kaffee-Personal-Köchin, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Chur.
6495 Bureau-Volontärin, Officebursche, Casserolier, sofort, mittelgr. Hotel, Wengen.
6496 Saaltochter, Zimmermädchen, Hausmädchen, Hotel 30 Betten, Tessin.
6500 Köchin oder Alleinkoch, Küchenmädchen, Saaltochter, Hausbursche, sofort, mittl. Hotel, Beatenberg.
6504 Tüchtige Saaltochter, Zimmermädchen, Portier-Hausbursche, n. Übereink., Hotel 50 Betten, Tessin.
6507 Chef de cuisine, Chef de rang, n. Übereink., Hotel 90 Betten, franz. Schweiz.
6510 Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Mürren.
6512 Aide de cuisine, pâtisseriek., Lingère-Weissnäherin, sofort, Hotel 80 Betten, Jahresstellen, Thunersee.
6514 Officemädchen, Hausmädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Grb.
6516 Köchin, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
6517 Küchenbursche, Küchenmädchen, sofort, Bahnhof-Buffet, Kt. Sol.
6518 Serviertochter, sofort, erstkl. Rest., Basel.
6520 Zimmermädchen, Restauranttochter, Casserolier, Köchin neben Chef, Küchenmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, B. O.
6526 Buffettochter, Portier, sofort, mittelgr. Hotel, Zentralschw.
6528 Commis de rang, Demi-Chef, sofort, Grosshotel, Grb.
6530 Portier-Hausb., sofort, Hotel 50 Betten, B. O.
6531 Haus-Küchenbursche, Küchenmädchen, Hotel-Schreiner, sofort, mittelgr. Hotel, Adelboden.
6533 Buffetdame, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
6535 Portier, Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
6538 Obersaaltochter, Saaltochter, Küchenchef (Fr. 400.— bis 450.—), sofort, Hotel 100 Betten, Wallis.
6544 Aide de cuisine-Pâtissier, Köchin neben Chef, sofort, erstkl. Hotel, Vierw.
6545 Lingère, 15. Juli, mittl. Hotel, Locarno.
6547 Alleinportier, Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Davos.
6549 Sekretärin (kaufm. gebildet), sofort, Grossrestaurant, Lausanne.
6550 Saaltochter, sofort, Hotel 70 Betten, B. O.
6551 Küchenmädchen, Köchin neben Chef, Fr. 120.—, Hausmädchen, Fr. 90.— bis 100.—, Restauranttochter, Sekretärin, Fr. 120.—, sofort, Bahnhof-Buffet, Wallis.
6556 Selbst. Saaltochter, Zimmermädchen, Alleinkoch, Hausbursche, Haus-Küchenmädchen, 1. Aug., Hotel 30 Betten, Lugano.
6561 Casserolier, Saaltochter, Lingère, sofort, erstkl. Berghotel, Zentralschweiz.
6563 Alleinportier, sofort, mittl. Hotel, Wengen.
6565 Commis de rang, Et.-Portier, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
6568 Hausmädchen, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
6573 Anfangs-Zimmermädchen, Portier-Hausb., Küchenbursche, sofort, mittl. Hotel, Adelboden.
6576 Serviertochter, sprachenk., 16. Juli, kl. Hotel, Simmental.
6578 Jüngerer Alleinkoch od. Köchin, sofort, kl. Hotel, Grb.
6579 Casserolier, sofort, Bahnhof-Buffet, Thunersee.
6580 3 Küchen-Officemädchen, Lingère, sofort, erstkl. Hotel, Grb.
6584 Küchenmädchen, Hausbursche, Küchenbursche, sofort, mittelgr. Hotel, St. Moritz.
6587 Alleinkoch, Kaffee-Köchin, Küchenmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Grb.
6590 Zimmermädchen, Hotel 60 Betten, Thunersee.
6592 Kaffee-Haushaltungs-Köchin (evtl. Anfängerin), Sekretärin (Vertrauensperson), sofort, mittl. Hotel, Lugano.
6594 Saaltochter, sofort, Hotel 50 Betten, Grb.
6595 Officemädchen, Lingeriemädchen, Officebursche, sofort, mittelgr. Hotel, Wengen.
6597 Köchin, Saaltochter, n. Übereink., Restauranttochter, Ende August, mittl. Hotel, St. Moritz.
6600 Küchenmädchen, Küchenbursche, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
6601 Tochter für Zimmer und Lingerie, Portier-Hausb., sofort, Hotel 40 Betten, Zürich.
6603 Casserolier, sofort, mittelgr. Hotel, Fribourg.
6604 Kaffee-Köchin, Abwaschmädchen, Hotel 90 Betten, Thunersee
6606 Commis de rang, Ende Juli, erstkl. Hotel, Lugano.
6607 Femme de chambre, apprentie de cuisine ou fille de cuisine, fr. 60.—, de suite, hôtel 50 lits, Suisse romande.
6610 Zimmermädchen, Lingère, sofort, Hotel 100 Betten, Ostschw.
6613 Economat-Gouvernante, Jahresstelle, erstkl. Hotel, Lugano.
6614 Selbst. Koch (ab Sept. Koch neben Chef), Anf. Aug., mittelgr. Hotel, Lugano.
6615 Anfangs-Köchin, sofort, erstkl. Hotel, Zentralschweiz.
6617 Casserolier-Caviste, sofort, erstkl. Rest., Badeort, Aarg.
6618 Kaffee-Angestellten-Köchin (neben Chef), 20. Juli, Saaltochter, sofort, mittelgr. Hotel, Genf.
6620 Zimmermädchen, Kaffee-Hilfs-Köchin, sofort, Hotel 40 Betten, Thunersee.
6624 Zimmermädchen, Mitte Juli, erstkl. Hotel, Grb.
6625 Etagen-Portier, sofort, mittelgr. Hotel, Gstaad.
6626 Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Genf.
6627 Commis de rang, sofort, mittelgr. Hotel, Luzern.
6628 Serviertochter, sofort, kl. Hotel, Ostschweiz.
6629 Tüchtige Saaltochter, Officemädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Interlaken.
6631 Jüngerer Alleinkoch, Fr. 250.— bis 280.—, sofort, Hotel 50 Betten, B. O.
6633 Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Basel.
6636 Casserolier, sofort, mittelgr. Hotel, Schuls.
6637 Alleinkoch, Saaltochter, Küchen-Hausbursche, Anfangs-Portier, sofort, mittl. Jahresgeschäft, Genfersee.
6642 Chefkoch, Casserolier, Kaffee-Köchin, Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Wengen.
6643 Serviertochter, Sommersaison, Masch.-Stopferin, evtl. Jahresstelle, sofort, mittelgr. Hotel, Arosa.
6646 Köchin neben Chef, Casserolier, Koch aus der Lehre, sofort, mittl. Hotel, Zermatt.
6650 Portier, 2 Saaltöchter, 17. Juli, Kurhaus 50 Betten, Aargau.
6652 Aide de cuisine, Portier-Hausbursche, sofort, mittl. Hotel, Gstaad.
6654 Lingeriemädchen-Mithilfe im Zimmerdienst, sofort, Hotel 40 Betten, Thunersee.

Lehrstellenvermittlung:

6496 Saallehrtochter, sofort, Hotel 30 Betten, Tessin.
6511 Saallehrtochter, 15. Juli, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
6520 Saallehrtochter, sofort, Hotel 50 Betten, B. O.
6590 Saallehrtochter, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
6610 Saallehrtochter, sofort, Hotel 100 Betten, Ostschweiz.
6615 Saallehrtochter, sofort, erstkl. Hotel, Zentralschweiz.
6607 Kochlehrtochter, sofort, Hotel 50 Betten, franz. Schweiz.
6442 Kochlehrling, gel. Konditor, n. Übereink., erstkl. Restaurant, Zürich.
6483 Kochlehrling, 1. Sept., erstkl. Hotel, Locarno.
6532 Kochlehrling, sofort, Hotel 40 Betten, Wallis.
6585 Kochlehrling, sofort, erstkl. Hotel, Bern.

Fleischlose Wochen?!

Da hilft das neue Menu- und Rezeptenbuch

«Die fleischlose Küche» *von Ch. Finance und M. Christen*

350 fleischlose Menu-Zusammenstellungen für die verschiedenen Jahreszeiten und zugehörige Rezepte

Ein zuverlässiger Ratgeber für die Führung einer guten, abwechslungsreichen, fleischlosen Küche. Auch für die gute Privatküche sehr geeignet.

Zu beziehen beim **Schweizer Hoteller-Verein, Zentralbureau in Basel** oder direkt beim **Fachbücherverlag der Union Helvetia in Luzern.**

Leinenband, 194 Seiten, mit zahlreichen Illustrationen,

Preis Fr. 7.50 plus Porto, gegen Nachnahme.

Alleinkoch
in Hotel-Pension mit Restaurant, zu sofortigem Eintritt
gesucht
Es wird auf tüchtige, zuverlässige Kraft gesehen. Monatsgehalt Fr. 300.—. Anmeldungen, erbeten mit Zeugnissen, evtl. Photo, an **Alpenhof-Post: Melchtal.**

Gesucht in Jahresstelle tüchtigen, in Kellerarbeiten bewanderten
Kellerburschen
Gutempfohlene Bewerber belieben Offerten mit Zeugnisabschriften, sowie Gehaltsansprüchen bei freier Station einzureichen an Hotel Baur au Lac, Zürich.

Gesucht zu baldigem Eintritt, junger, tüchtiger
Chef de réception
für Hotel mit Restaurant-Betrieb. Ferner eine selbständige
I. Buffetdame
Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften unter Chiffre C. B. 2078 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht **Kochlehrling** sowie eine **II. Buffetdame**
von Erstklasshotel mit Grossrestaurant der Stadt Bern. Off. unter Chiffre K. B. 2070 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gouvernante
sucht Posten für einige Wochen.
Frei ab Anfang September. Offerten unter Chiffre R. R. 2077 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hoteliers Restaurateurs
Tüchtige **BARMAID** mit eigenem Bar-Inventar und Warenlager, sucht Arrangement mit Hotel oder Restaurant in grösserer Stadt. Offerten erb. an **Kuhn, Sihlstr. 1, Zürich.**

Gesucht per 20. Juli für Appartement-Haus in Zürich
Economat-Gouvernante
Gründl. Kenntnisse der zeitbedingten Ernährungs-Probleme u. der Rationierung. Einwandfreie Führung der Waren-Kontrolle. Offerte mit Bild u. Zeugnisse unt. Chiffre D. R. 2063 an die Hotel-Revue, Basel 2.

WANZEN
Käfer, Motten, Mäuse Ratten etc.
vertilgen wir überall mit Garantie
DESINFEKTIONSANSTALT
DESANA BERN
Mühlemattstr. 64 Tel. 37371
Staatlich konzessioniert

Anfängerin für Bar
gut präsentierend, servicekundig,
nach Zürich gesucht
Offerten unter Chiffre B. Z. 2073 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Von Berghotel **occasionsweise** guterhaltene
Waschgarnituren
zu kaufen gesucht
Eventuell würden auch grosse **Waschschüsseln** genügen.
Offerten unter Chiffre B. H. 2065 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Disting.
SCHWEIZER TÄNZERPAAR
mit besten Referenzen und vielseitiger Erfahrung, deutsch, französ., italien., englisch sprechend,
sucht Sommerengagement
in Hotel. Offerten unter Chiffre F. A. 2058 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Demoiselle
certain âge du métier
cherche
partner
pour reprendre ensemble un petit commerce (Restaurant) ou hôtel pour l'automne. Offre sous chiffre E. L. 2061 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Alleinkoch-Stelle
durch Militärdienst auf den 21. Juli
frei geworden
Lohn Fr. 220.—, tüchtige und gewandte Bewerber im Alter von 28 bis 40 Jahren wollen umgehend ausführliche Offerte einreichen an **Hotel du Lac, Wädenswil.**

Im Zentrum der Stadt Lausanne ist aus familiären Gründen bestfrequentierte
Hotel-Pension
(30 Betten, Zimmer mit fliess. Wasser und Bäder)
sofort mietweise zu übergeben
Für fachkundige Personen, Ehepaar aus der Hotelbranche, gute Existenz. Interessenten mit entsprech. Kapital wollen sich melden unter Chiffre R. A. 2072 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Ia Stadthotel
Etagen-Gouvernante
Etagen-Portier
Commis-Kellner
Saucier
Zimmermädchen
Küchenmädchen
Bildofferten mit Refer. u. Zeugn. unter Chiffre G. R. 2067 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Offerten von Vermittlungsbureaux
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Christofle
CHRISTOFLE s'est acquis depuis plus de 100 ans une renommée mondiale par sa production inégalée en
Couverts et Services de table argentés
Réparation et Réargenture
de toute orfèvrerie détériorée quelle que soit la provenance. Garantie formelle et prix modérés.
Demandez offre sans engagement ou la visite de notre représentant.
S.A. D'ORFEVRERIE CHRISTOFLE
A PESEUX (Neuchâtel)
Tél. Peseux 6 13 01

... aber gewiss, nur bei Inserenten kaufen!

GESUCHT zu baldigem Eintritt
Zimmermädchen
Buffetfräulein
PALASTHOTEL POTSDAM bei BERLIN.

Per sofort günstig zu verkaufen
infolge Todesfall zu äusserst günstigen Bedingungen
Hotel-Restaurant
an prächtiger Lage, beliebter Ausflugsort des Basler Publikums. Gute Rendite nachweisbar. Würde sich auch als Privat-Besitzung eignen. — Eilofferten erbeten unter Chiffre H. T. 2075 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Der gute Wille allein
genügt nicht, um „durchhalten" zu können. Dazu braucht es gute **Fachkenntnisse.** Für **gute** Fachkenntnisse: Unsere Kurse für Fach und Sprachen (Bureau), Küche, Service, Bar. Die neuen Kurse beginnen im September. Prospekt verlangen! Telephon 2 55 51.
SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

OFFENER BRIEF AN DAS HOTEL EDEN

Sehr geehrter Herr!

Sie überfordern Ihre Gäste... entschuldigen Sie meine herbe Ausdrucksweise... doch die Öffentlichkeit, und auch Sie, werden mir recht geben. Für eine gewöhnliche Ansichtskarte verlangen Sie 20 bis 25 Rappen, Ihre Kollegen in den Nachbarländern begnügen sich mit 5 Rappen.

Es überrascht Sie, wenn ich behaupte, daß Sie viel mehr verdienen, wenn Sie Ihre Karten zu 10 Rappen verkaufen.

Ihr Gast wird von dieser 100prozentigen Preisreduktion entzückt sein und wird statt einer, 10 Karten Ihres Hauses in die Welt hinausschicken. Persönliche Empfehlung ist und bleibt die allerbeste Reklame, geben Sie daher Ihrem Gast Gelegenheit dazu, er übernimmt Ihnen ja sogar die Frankatur. Er gelangt an ausgesuchte Adressen, an seine Freunde, die wie er, auch Gäste werden können. Er wird ihnen schreiben, er sei in umstehendem, prächtigem Hause abgestiegen (sein Zimmer wird er anzeichnen)... auf die Ansichtskarte Ihres Grills wird er schreiben, daß er hier ein ganz exquisites Châteaubriand gegessen habe.

Aber – werden Sie endlich fragen – wie ist eine 100prozentige Preisreduktion bei gleichzeitig erhöhtem Gewinn möglich? Nun, verehrter Herr, dies ist eine Errungenschaft, die wir der Firma L. M. Kohler in Bern zu verdanken haben. Für Ihre Ansichtskarten zahlen Sie heute nicht mehr 12 bis 14 Rappen, sondern bei größeren Auflagen nur noch $3^1/_2$ Rappen.

Der Ruf, die Schweiz sei ein teures Land, beruht ja auf jenen Ausgaben, die Ihr Gast für scheinbare Nebensächlichkeiten zu leisten hat. Dazu gehören auch Ihre Ansichtskarten. Helfen Sie diesem Umstande heute noch ab, indem Sie sich an die Firma L. M. Kohler an der Junkerngasse in Bern wenden, die Ihnen sicher gerne und ganz unverbindlich Muster dieser beachtenswerten Neuheit zustellen wird. – Meine Behauptung, daß Sie Ihre Gäste überfordern ist dadurch entkräftet und zunichte gemacht.

Jakob der Billige.

Vor Unfällen ist niemand gefeit!

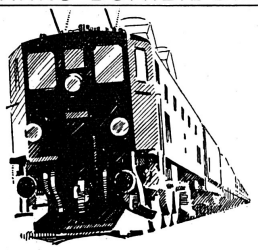
Ob wir als Soldat unsere Pflicht zum Schutze der Heimat erfüllen oder zu Hause unseren beruflichen Aufgaben nachgehen, ... immer und überall lauern Unfallgefahren. Nur eine Ihren Verhältnissen angepasste Unfallversicherung schützt Sie vor den oft katastrophalen finanziellen Folgen.
Die „Zürich"-Unfall-Police erstreckt sich bedingungsgemäss auch auf den Aktivdienst.

„ZÜRICH" Unfall

„Zürich" Allgemeine Unfall- und Haftpflicht-Versicherungs-Aktiengesellschaft

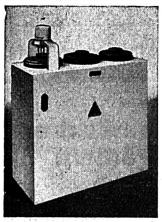
Vergünstigungsvertrag mit dem Schweizer Hotelier-Verein

FRANKO-DOMIZIL-DIENST



Auch in die abgelegensten Gegenden des Landes spediert der **Franko-Domizil-Dienst** der Bahnen unter Benützung aller vorhandenen Transportmöglichkeiten die Güter rasch und zuverlässig ins Haus des Empfängers.

GÜTERTRANSPORTE BIS INS HAUS



ELEKTROFRIGOR „CONSUL"
vollautomatische elektrische
Konservatoren
für Fische, Geflügel, Fleisch
46 × 50 × 103 cm
Glacemaschinen
mit Glace-Konservatoren
42 × 85 × 100 cm
Verl. Sie Prospekte u. Preise
Ein Präzis.-Erzeugn. d. Konstr.-Werkstätten Alpha A.-G. Nidau
F. A. SCHUMACHER, ZÜRICH
Walchestrasse 23 Tel. 8 42 34

Sardinen und Thon
Preisliste verlangen
L. Ciparisso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 60094

Profitieren Sie! Barzahlung!
Ein grösseres Quantum
Tischwäsche
das irrtümlicherweise doppelt bestellt wurde, ist günstig
zu Vorkriegspreisen zu verkaufen.
Schöne Emmentaler Reinleinen mit eingewob. Inschrift.
Adresse: 4782 poste restante, rue du Montblanc, Genève.

Vorteilhafte Putzmittel:
KELLERS
Sandschmierseife, Sandseife u. Seifensand
Chemische- u. Seifenfabrik Stalden, Konolfingen

Prima hageb. Kegel
mit oder ohne Patentstellung.
Eisenholzkugeln, Nussbaumkugeln
eventuell mit bequemem Griff.
ED. LIEBHERR, ERMATINGEN
Holzwarenfabrik Telephon 52 96

Zu verpachten
altrenommiertes
HOTEL I. Ranges
in mittlerer Kantons-Hauptstadt.
Offerten unter Chiffre T. G. 2071 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hatten Sie letzten Winter
HEIZ-SORGEN?
Der bewährte
CINEY-Dauerbrenner
schafft radikale Abhilfe.
Vertretung u. Lager: **Herm. Häberli**, Spenglerm., **Luzern**, Moosmattstrasse 20b und 23, Tel. 2 70 62.

Zu verkaufen
Passend für Vestibül oder Tea-Room
6 Tische und 23 Stühle
in prima Ausführung (Schleiflack) rot. Auskunft durch Chiffre OF. 5619 St. **Orell Füssli-Annoncen, St. Gallen.**

Wir kaufen grössere Posten
Flaschen
Offerten an Wein A.G., Zürich

Zur gefl. Notiznahme!
Inseratenaufträge beliebe man an die **Administration**, nicht an die Redaktion, zu richten.

Trockeneier
Eiweiss, Eigelb, Vollei
Gefriereier
Vollei
werden heute von Hotels und Restaurationsbetrieben mit Erfolg verarbeitet!
Verlangen Sie Offerte und Angaben über Lagerung von
Hans Giger, Bern
Lebensmittel-Grossimport
Gutenbergstrasse 3 – Telephon 22735