

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **52 (1943)**

Heft 16

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

INSERATE:
Die einseitige Nonpareille oder deren Raum 45 Cts. Reklamen
Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENT:
Schweiz: jährlich Fr. 12.—, halbjährlich Fr. 7.—, vierteljährlich
Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich
Fr. 15.—, monatlich 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.

REDAKTION UND EXPEDITION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen.
Postcheck- und Girokonto: V 85. Téléphone 27934.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Zweihundfünfzigster
Jahrgang



Cinquante-deuxième
année

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins · Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

ANNONCES:
La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par
ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.

ABONNEMENTS:
Suisse: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—,
un mois fr. 1.50. Pour l'étranger abonnement direct: 1 an, 15 fr.;
6 mois 8 fr. 50; 3 mois 5 fr.; 1 mois 1 fr. 80. Abonnement à la
poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les
changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

REDAKTION ET ADMINISTRATION:
Bâle, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riesen.
Compte de chèques postaux No. V 85. Téléphone 27934.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

Basel, 22. April 1943

Erscheint jeden Donnerstag

N^o 16

Paraît tous les jeudis

Bâle, 22 avril 1943

Aus dem Zentralvorstand

Sitzung vom 14./15. April 1943 im Hotel St. Gotthard, Zürich

Nachdem am Mittwoch bereits die Fachschulkommission sowie die Preisnormierungskommission getagt hatten, versammelte sich am Abend der vollzählige Zentralvorstand zu einer ersten eigenen Sitzung. An den vom Zentralpräsidenten, Herrn Dr. H. Seiler, geleiteten Beratungen, die am Donnerstag fortgesetzt wurden, nahmen die Herren A. Gamma, Vizepräsident, R. Bieri, F. Cottier, A. Fanciola, T. Halder, F. X. Marwaldler, B. Mojonnet, H. Schmitz und V. Wiedeman teil. Vom Zentralbüro waren die Herren Dir. Dr. M. Riesen, Dr. R. C. Streiff und Dr. A. Büchi anwesend.

1. Mitteilungen des Herrn Zentralpräsidenten

Das Gesuch einer Sektion um Leistung eines Beitrages an eine zu gründende Hilfskasse gibt Gelegenheit zu einer grundsätzlichen Aussprache darüber, ob die Mittel des Zentralvereins zusammengehalten und als unteilbares Ganzes zu verwalten seien, oder ob daraus Spezialfonds von Unterverbänden gespiesen werden können. Gerade die Unterstützungsfonds werden in den laufenden Krisenzeiten erheblich stärker beansprucht und können ihrer Aufgabe nur gerecht werden, wenn die Fonds unangetastet bleiben. Die Ausrichtung von Zuschüssen an Sektionen würde nicht nur eine unerwünschte Schwächung des Vermögens bedingen, sondern notgedrungen zu einer unterschiedlichen Behandlung der Unterverbände führen, was strikte zu vermeiden ist. Der Zentralvorstand ist daher mit dem Vorsitzenden der einhelligen Auffassung, dass die vom Zentralverein verwalteten Fonds nach den bisherigen Grundsätzen weitergeführt und nicht durch Kapitalentnahmen beeinträchtigt werden sollen. Dies auch im Hinblick auf eine eventuelle spätere Überleitung derselben in eine Altersversicherungskasse.

Es hat weiterhin in der Mitgliedschaft Befremden erweckt, in welcher aggressiven Tone die Personalunion in letzter Zeit arbeitsvertragliche Probleme und die Beziehungen zwischen den beiden Parteien des Hotelgewerbes sowohl in ihrem Zeitungsorgan, als auch in der Korrespondenz mit Betriebsleitern behandelt. Diese allzu kampfbetonte Einstellung ist dem gegenseitigen guten Einvernehmen wohl kaum förderlich und schafft auch nicht jene Atmosphäre, die den weiteren Verhandlungen über Gesamtarbeitsverträge günstig ist. Der Zentralvorstand will vorerst einmal das Ergebnis der gegenwärtig laufenden Erhebung über die Angestelltengehälter abwarten, um sich dann erneut mit den verschiedenen Aspekten des Personalproblems zu befassen. Jedenfalls sollten von seiten der Arbeitnehmerorganisation nicht Begehrlichkeiten geweckt und gewerkschaftliche Methoden auch in jene Angestelltenkategorien hineingetragen werden, bei denen bisher ein recht erfreuliches Verhältnis mit dem Patronat bestanden hat.

2. Jahresrechnung des Vereins

Der Zentralvorstand nimmt den Bericht der Vertrauensrevisoren über die verschiedenen Vereinsrechnungen für das Jahr 1942 entgegen. Den Ausführungen der Herren Fanciola und Bieri ist zu entnehmen, dass sich die Rechnung erfreulicherweise günstiger präsentiert als der Voranschlag, indem der rechnungsmässige Ausgabenüberschuss um rund Fr. 23,000.— geringer ist als der budgetierte. Trotz den schwierigen Verhältnissen sind die Mitglieder-, Propaganda- und Hotelführerbeiträge ordentlich eingegangen und auch eine Reihe von Rückständen konnte im Rechnungsjahre geregelt werden. Im weiteren haben verschiedene Konten des Zentralbüros, im Besonderen auch die Vereinszeitung, vermehrte Einnahmen auszuweisen, so dass gesamthaft Mehrerinnahmen gegenüber dem Budget von rund Fr. 30,000.— eingingen. Allerdings fielen auch die Ausgaben um Fr. 12,000.— höher aus, doch sind alle Mehraufwendungen materiell und formell begründet. Sie sind meistens durch Ausgaben bedingt, auf deren Höhe der Verein gar keinen direkten Einfluss hat, so z. B. den Betrag des Eidgenössischen Wappens, der bei der Teuerung der Heftung im Zentralbüro, der Drucksachen, der Zeitung usw. Nach einlässlicher Prüfung werden die Verwaltungsrechnung und Bilanz des Vereins und des Tschumifonds zuhanden der Delegiertenversammlung genehmigt.

3. Budget 1943

Das Budget für das neue Rechnungsjahr fusst weitgehend auf den Verhältnissen pro 1942. Da aber die Verhältnisse ungewisser sind denn je, so beflusst man sich grösster Zurückhaltung in der Beurteilung der voraussichtlichen Einnahmen. Andererseits ist wegen der Teuerung und der vermehrten Tätigkeit der verschiedenen Vereinsorgane, sowie einer Zunahme der vom Verein an

andere Organisationen zu leistenden ordentlichen Beiträge mit höheren Ausgaben zu rechnen. Trotz des auf rund Fr. 53,000.— angestiegenen budgetierten Ausgabenüberschusses sieht der Zentralvorstand von einem Antrag auf Änderung der eigenen Mitgliederbeiträge ab, wird aber dennoch der Frage nach Beschaffung zusätzlicher Einnahmen seine besondere Aufmerksamkeit widmen. Das Budget wird in der vorliegenden Form zuhanden der Delegiertenversammlung gutgeheissen und die Fachschulkommission beauftragt, neben dem ein ganzes Schuljahr umfassenden Budget ein solches für die Zeit vom Mai bis Jahresende auszuarbeiten, um so den Voranschlag mit dem Rechnungsjahre des Vereins in Übereinstimmung zu bringen.

4. Jahresbericht

Der vorliegende Entwurf zum Jahresbericht wird kapitalweise durchberaten. Obwohl es wünschenswert wäre, die Mitgliedschaft und eine weitere Öffentlichkeit möglichst eingehend über die Vereinstätigkeit zu informieren, so soll doch aus Spargründen und wegen der Papierationierung eine Konzentration des behandelten Stoffes im Sinne einer Kürzung angestrebt werden. Vielleicht wird dadurch auch jene Minderheit der Mitgliedschaft, die diesen Rechenschaftsbericht bisher nur wenig oder gar nicht konsultierte, angeregt, der Lektüre die gebührende Zeit zu widmen. Nach Festlegung einzelner Textbereinigungen genehmigt der Zentralvorstand den Bericht, der der Mitgliedschaft wiederum rechtzeitig mit den übrigen Unterlagen vor der Delegiertenversammlung zugestellt werden kann.

5. Fachschule

Herr F. Cottier gibt einen ausführlichen Bericht über die seit der a. o. Delegiertenversammlung durchgeführten Vorarbeiten zur Wiedereröffnung der Schule. Die Ausschreibung neuer Kurse begegnete einem über Erwartung grossen Interesse sowohl im In- als auch im Ausland. Es liegt bereits eine stattliche Zahl von festen Anmeldungen vor und mit einigen weiteren Interessenten sind die Verhandlungen noch im Gange. Die Schüler stammen hauptsächlich aus Hoteliersfamilien und rekrutieren sich meistens aus Jugendlichen im Alter um die 20 Jahre. Aber auch bejahrtere Semester sind eingeschrieben und wollen die Gelegenheit ergreifen, um sich theoretisch noch weiter auszubilden. Die Haupt- und Hilfslehrer sind ebenfalls bereits engagiert und überall wird die letzte Feile angelegt, um alles zum Empfang der Schüler, sowie zur Aufnahme des Schulbetriebes am 3. Mai bereitzuhaben. Der Zentralvorstand nimmt mit grosser Befriedigung von diesen Ausführungen Kenntnis und dankt der neuen Schuldirektion, der Schulkommission und allen weiteren Freunden und Helfern der Fachschule für ihre wertvolle und umsichtige Mitarbeit. Er ist überzeugt, dass das revidierte Lehrprogramm die gehegten Erwartungen erfüllt und sich die Schule bald wieder des früheren Ansehens und Rufes in der Fachwelt erfreuen werde. Er zweifelt auch nicht daran, dass sich genügend geeignete Betriebe bereit erklären, um Kursabsolventen für ein mehrmonatliches Praktikum oder Schüler, welche den Fachausweis erworben haben, für eine erste Jahresstelle zu übernehmen. Jedenfalls haben sich die Vertreter der Städtehotellerie dahin ausgesprochen, dass sie sich gerne in den Dienst dieser praktischen Fortbildung stellen.

Herr Schmid gibt namens der Finanzkommission Auskunft über den ebenso erfreulichen Stand der freiwilligen Finanzierungsaktion, die demnächst abgeschlossen wird. Seinem Antrag gemäss soll die Liste sämtlicher Donatoren in geeigneter Form gedruckt werden und bei der Mitgliedschaft zur Verteilung kommen, um diese vor allem auch zu veranlassen, die darin aufgeführten Lieferantenfirmen vermehrt zu berücksichtigen. Um der Schulverwaltung die nötigen Betriebsmittel bereitzustellen, sollen die Donatoren ersucht werden, demnächst die erste Rate ihrer Zeichnungen zu leisten, soweit dies nicht bereits geschehen ist.

Der Zentralvorstand stimmt dem von der Schuldirektion vorgelegten Programm für eine kleine Eröffnungszereimonie zu, welche Lehrkörper, Schüler und einige Ehrengäste vereinigen soll. Ferner wird beschlossen, als weiteres Mitglied Herr Dir. O. Schweizer (Hotel Schweizerhof, Zürich) in die Fachschulkommission zu wählen, der an den Vorarbeiten zur Reorganisation des Schulprogrammes einen wesentlichen Anteil nahm.

6. Aktionsprogramm und Vereinskommissionen

Nachdem sich seit Kriegseröffnung eine Reihe neuer Aufgaben eingestellt hat, andererseits verschiedene Postulate und wichtige Geschäfte ihre Erledigung fanden, war es gegeben, zu Beginn

des neuen Vereinsjahres die Marschroute wieder einmal genau festzulegen und sich über die Zielsetzung zu verständigen. Demgemäss arbeitete die Direktion ein Aktionsprogramm aus, das Anlass zu einem einlässlichen Gedankenaustausch bot. Dabei stellte sich die Frage einer weitergehenden Arbeitsteilung innerhalb des Vorstandes im Sinne einer nach dem Departementsystem organisierten Verteilung der Aufgaben. Eine solche besteht übrigens schon für verschiedene wichtige Gebiete, doch lässt sich intern vielleicht noch eine vermehrte Spezialisierung erreichen. Für zahlreiche Probleme können jedoch die Kommissionen nicht zum voraus bestellt werden, sondern sind von Fall zu Fall ad hoc zu bilden. Zuzufolge der an der kommenden Delegiertenversammlung vorzunehmenden Teilerneuerung des Vorstandes ergeben sich zwangsläufig wieder personelle Veränderungen in den verschiedenen Vereinskommissionen. Mit der abschliessenden Behandlung der Zusammensetzung und der Aufgaben der einzelnen Kommissionen soll deshalb bis nach den Wahlen zugewartet werden.

7. Abkommen mit der SZV

Die Umgestaltung der alten Vereinigung zur Förderung des Reiseverkehrs in die neue SZV machte eine neue vertragliche Regelung der gegenseitigen Beziehungen notwendig. Bereits im Dezember 1941 behandelte unser Zentralvorstand den Entwurf zu einer Vereinbarung, der dann in der Folge noch einige Wänderungen durchmachte, bis der Wortlaut der Übereinkunft vorlag, der von den leitenden Instanzen der SZV bereits genehmigt worden ist. Unsere Vereinsleitung unterzog den Vertragstext ihrerseits noch einer letzten Prüfung und beschloss deren Unterzeichnung. Unser Verein verpflichtet sich damit für die Jahre 1943 und 1944 zu einem Jahresbeitrag von Fr. 30,000.—. Die Vereinbarung gilt vorläufig bis Ende 1944 und verlängert sich jeweilen um ein Jahr, sofern von keiner Seite sechs Monate vor Ablauf eine Kündigung erfolgt. Nach deren Ablauf werden die Leistungen des SHV durch eine neue Abmachung geregelt. Sollten daher die ausserordentlichen Verhältnisse in der Fremdenverkehrswirtschaft noch über das Jahr 1944 hinaus andauern, so hat es unser Verein in den Händen, eine weiterreichende Berücksichtigung der Krisenverhältnisse zu erwirken. Im übrigen erblickt der Zentralvorstand im Abkommen nicht nur eine formelle Bereinigung der vertraglichen Beziehungen, sondern auch ein Unterpfand für eine weitere vertrauensvolle Zusammenarbeit der beiden Organisationen.

8. Stellenbüro in Lausanne

Für das grundsätzlich beschlossene Stellenbüro in Lausanne liegen die Kostenvorschläge vor. Es stellt sich angesichts der schwierigen Lage auf dem Arbeitsmarkt allerdings die Frage, ob die Aufnahme einer eigenen Stellenvermittlung in der weichen Schweiz im gegenwärtigen Zeitpunkt zweckdienlich sei, da bei andauerndem Personalmangel die Vermittlungsmöglichkeiten sehr begrenzt sind. Andererseits gilt es auch die Frage der Finanzierung noch genau abzuklären. Es bestehen zwei Möglichkeiten, indem entweder die am Büro Lausanne interessierten welschen Sektionen und Kantonalverbände bestimmte Zuschüsse an das Filialbüro leisten oder die Stellenvermittlung von den dortigen Sektionen auf eigene Rechnung übernommen wird, also den Charakter einer Zweigstelle, aber nicht einer Filiale von Basel hätte, wobei der Zentralverein seinerseits einen noch festzulegenden Unkostenbeitrag ausrichten würde. Ein Mitglied des Zentralvorstandes wird beauftragt diese organisatorischen und finanziellen Fragen noch gemeinsam mit dem Präsidenten der Sektion Lausanne abzuklären und dem Zentralvorstand dann abschliessend Bericht und Antrag zu unterbreiten.

[9. Ordentl. Delegiertenversammlung 1943]

Für die Übernahme der Delegiertenversammlung kommen Luzern und Neuenburg in Betracht. Da Luzern den älteren Anspruch hat und auch als Tagungsort zentraler gelegen ist, wird der Leuchtschnee der Vorzug eingeräumt. Als Tages werden die Tage vom 22. und 23. Juni vorgesehen. Traktandenliste und Programm werden an der nächsten Vorstandssitzung endgültig bereitgestellt.

10. Altersversicherung

Herr Dir. O. Riessen berichtet über die vom Schweizerischen Gewerbeverband geleisteten Vorarbeiten zwecks Gründung einer Altersversicherung für den ganzen Gewerbebestand auf gesamtschweizerischem Boden. Unsere widerholten eigenen Untersuchungen und Verhandlungen mit Versicherungsgesellschaften haben gezeigt, dass bei tragbaren Prämienleistungen nur dann nennenswerte Renten und Sterbegelder ausgerichtet werden können, wenn die Versicherung sich auf eine sehr zahlreiche Mitgliedschaft stützen kann. Aus diesen Gründen musste das Projekt einer vereinseigenen Alterskasse auch immer wie-

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Tagung für Arbeitsbeschaffung — Der Fremdenverkehr im Februar — Schweizer Zentrale für Verkehrsförderung — Ehrentafel der Hotelfachschule. Seite 3: Aus den Sektionen — Kriegswirtschaft. Massnahmen u. Marktmeldungen — Das Köchchen an der Hotelfachschule. Seite 4: Groupement des Hôtels de tout premier rang — Ostschweizer Hoteliertagung — Personalrubrik — Totentafel — Büchertisch — Saisonerrfahrungen.

Zum Aufbewahren: Beilage mit den Richtlinien zur Verfügung Nr. 69 des Kriegsernährungsamtes.

Ordentliche Delegiertenversammlung 1943

Gemäss Beschluss des Zentralvorstandes findet die diesjährige ordentliche Delegiertenversammlung am

22. und 23. Juni in Luzern

statt. Die Traktandenliste, sowie das genaue Programm werden Anfang Mai festgelegt und bekanntgegeben. Die Mitglieder und Sektionen gelangen rechtzeitig zum voraus in den Besitz aller notwendigen Unterlagen.

Wir bitten die Mitgliedschaft und die Delegierten, sich die beiden Tage für den Zentralverein zu reservieren und für einen möglichst geschlossenen Aufmarsch besorgt zu sein. Wir erwarten vor allem auch die Hotelierjugend sowie weitere Angehörige der Mitglieder.

der verlagt werden, da unser Verein allein niemals die nötigen Kapitalien aufzubringen vermöchte, um die Versicherung bei massigen Leistungen der Mitglieder interessant zu gestalten. Der Gedanke an eine solche Altersfürsorge ist aber vom Zentralvorstand deswegen nie aufgegeben worden und er begrüssigt daher die Initiative des Gewerbeverbandes, das Problem auf gesamtschweizerischer Basis anzupacken. Er sieht mit Interesse den Ergebnissen der eingeleiteten Studien entgegen und wird zu gegebener Zeit die zu erwartenden Vorschläge prüfen.

11. Bericht der Direktion

Trinkgeldordnung: Die gesetzlich vorgesehene Reklurkommission ist nunmehr bestellt, wobei von unserer Seite Herr G. G. G. G. G. (Zürich) als Mitglied und Herr Kottmann (Rheinfelden) als Ersatzmann gewählt wurden. Die ausgeschriebene Stelle eines neutralen Kontrollors ist ebenfalls besetzt worden, und zwar mit einem gut ausgewiesenen ehemaligen Hoteldirektor. Den Begehren der Handelsreisenden nach Einräumung einer Sonderstellung unter den Gästen soll dadurch Rechnung getragen werden, dass das Mitspracherecht der beiden vertragschliessenden Verbände gewahrt bleiben müsse und nicht auf Kosten einer Kompetenzerweiterung der bestellten Kommissionen beschränkt werden dürfe.

Gesamtarbeitsverträge: Die Verhandlungen über den Abschluss eines kantonalen GAV für das waadtländische Gastgewerbe sind noch nicht zum Abschluss gelangt. Die Vertreter der Arbeitnehmer werden ihre Gegenvorschläge noch schriftlich zusammenfassen, die dann in einer weiteren Sitzung zur Beratung kommen. Die Arbeitgeberverbände können einer kantonalen Regelung aber nur unter der Voraussetzung zustimmen, dass die Allgemeinverbindlichkeit erreicht wird, also auch die den Organisationen fernstehende Betriebe der Abmachung unterstellt werden. Wie sorgfältig übrigens solche Teilverträge abzuwägen sind, zeigen nun neue regionale Begehren nach Teuerungszulagen für die Köchschäft nach dem Beispiel von Zürich, obwohl in jener Abmachung ausdrücklich festgehalten wurde, dass sie kein Präjudiz für Gebiete oder Kurorte bilden könne, die andere wirtschaftliche Verhältnisse aufweisen, als der Platz Zürich.

Personalmangel: Der chronische Personal-mangel und der Umstand, dass sich ein nicht unbeträchtlicher Prozentsatz von Hotelpersonal ständig freiwillig im Dienst befindet, veranlasste die Direktion einmal mehr, bei den zuständigen Bundesbehörden vorstellig zu werden, um solche Angestellte in vermehrter Masse wieder der praktischen Berufsarbeit zuführen zu können. Die Sektion für Arbeitsbeschaffung macht in ihrer Antwort geltend, dass jeder Fall eines über das Obligatorium hinaus im Dienst verbleibenden Wahrnehmens von einer Zentralstelle im Armeekommando geprüft wird. Dabei bietet sich Gelegenheit, die Interessen des zivilen Arbeitsmarktes und des Arbeitseinsatzes zu berücksichtigen. In allen Fällen, da der Dienstleistende auf dem Arbeitsmarkt benötigt werde, erfolge Antrag, ihn für den zivilen Arbeitseinsatz freizugeben. Der gegenwärtige Mangel von Hotelpersonal macht sich hauptsächlich bei den unteren Chargen geltend. Diese Kräfte würden, bedingt durch die Notwendigkeit des Mehranbaues, weitgehend von der Landwirtschaft, also nicht von der Armee, absorbiert. An dieser Tatsache lasse sich zur Zeit kaum etwas ändern.

Verschiedenes: Im weiteren orientiert die Direktion über die vom Biga veranlasste Erhebung über die Angestelltengehälter, die Mitglieder der Gewerkschaft, „Verkehrshaus der Schweiz“, die Gründungsversammlung der Vereinigung für Landesplanung, die Vorstandssitzung des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, die Generalversammlung der SHTG, den Rücktritt von Ständerat Dr. Keller und die Neuwahl von Nationalrat Dr. Müller, die Sitzung der Eidg. Expertenkommission für Fremdenverkehrs-wirtschaft und der Kommission „Kinderhilfe“ des Roten Kreuzes in den Hoteln. Der Vorstand nimmt in zustimmendem Sinne von der umfangreichen Orientierung Kenntnis.

12. Bericht der Wirtschaftl. Beratungsstelle

Herr Dr. Streiff referiert über die in letzter Zeit stattgefundenen Verhandlungen mit den Behörden und Verbänden in kriegswirtschaftlichen Angelegenheiten.

In bezug auf die Richtlinien zur Verfügung Nr. 69 des Eidg. Kriegsernährungsamtes, die demnach herauskommen werden, waren noch Differenzpunkte in der Auslegung einiger wichtiger Bestimmungen zu bereinigen.

Auf Veranlassung des Eidg. Kriegsernährungsamtes wurden gemeinsam mit dem Schweiz. Wirtverein Vorschläge über die Einführung einer Kontrolle, welche die Anwendung der Verfügung Nr. 69 des KEA zu überwachen hätte, eingereicht. Es war u. a. die Schaffung von regionalen Überwachungskommissionen vorgesehen. Auf Grund der Stellungnahme des Eidg. Kriegsernährungsamtes und anderer Momente, ergaben sich aber gewisse Schwierigkeiten, so dass an eine Verwirklichung der Kontrolle im vorge-schlagenen Sinne nicht gedacht werden kann. Vorläufig wird sich deshalb die Aufgabe der Verbände zur Hauptsache auf die Aufklärungsarbeit beschränken. Inzwischen hat auch das Kriegsernährungsamt eigene Kontrollreueingestellt, welche die Innehaltung der Bestimmungen der Verfügung Nr. 69 in den kollektiven Haushaltungen zu überwachen haben.

Tagung für Arbeitsbeschaffung

Der bisherigen Diskussion über Arbeitsbeschaffung haftete der Mangel an, dass sie oft einseitig, vom spezifischen Standpunkt jener Wirtschaftsgruppen aus geführt worden war, die sich davon besonderen Nutzen versprachen. Die am 15. und 16. April in der Eidg. Technischen Hochschule Zürich veranstaltete Tagung setzte sich zum Ziel, das Problem in seiner gesamten Bedeutung zu umrissen und es zu Ende zu denken. Ein Kranz von nicht weniger als 25 prominenten Rednern, der öffentlichen Verwaltung, der Wissenschaft und der Wirtschaft zugehörig, teilte sich in diese Aufgabe.

Bundesrat Dr. K. Kobelt, Chef des Eidg. Militärdepartements, anerkannte die Arbeitsbeschaffung als staatspolitische Notwendigkeit, wobei er allerdings ein verfassungsmässiges Recht auf Arbeit ablehnte, das in seiner praktischen Verwirklichung zur staatlichen Zwangswirtschaft führen müsste. Galten die Referate des ersten Tages den staats- und wirtschaftspolitischen Aspekten der Arbeitsbeschaffung, so äusserten sich am zweiten Verhandlungstag die Vertreter der privaten Wirtschaft. Dabei durften die Sprecher der Exportindustrie, Dr. Herold vom Vorort des Handels- und Industrievereins, sowie Dr. Boveri, Baden, mit dem Anspruch auf möglichst Förderung unserer Ausenwirtschaft und der Warnung vor übertriebenen Autarkietendenzen auf besonderes Gehör hoffen. Mit der Forderung, dass die Schweiz in der Nachkriegszeit keine Preisinsel werde und nach einem Maximum an Wirtschaftsfreiheit streben müsse, entsprachen sie auch den Postulaten des Fremdenverkehrs. Von Nationalrat Gysler, Präsident des Schweiz. Gewerbeverbandes, war zu hören, dass dieser Verband ein Nachkriegsprogramm ausarbeitete, das die Besetzung der Konjunkturschwankungen an die Spitze stellt. Wichtiges Mittel dazu sei eine rationelle Arbeitsbeschaffungspolitik, die für eine bessere zeitliche Verteilung der Bauaufträge sorgt.

Der Standort des Fremdenverkehrs in der Arbeitsbeschaffung wurde von Nationalrat A. Meili skizziert:

„Die aus den Arbeitsbeschaffungskrediten zur Verfügung stehenden Kredite werden keine Totalerneuerung der Hotellerie gestatten; wir werden uns also mit Teilmassnahmen begnügen müssen. Das soll aber nicht heissen, dass überall etwas, doch nirgends genug gegeben wird, sondern dass besonders geeignete Objekte ausgewählt werden.“

Ich glaube nicht daran, dass die Hotellerie, die Trägerin des „unsichtbaren Exportes“ sich aus eigener Kraft wieder aufrichten kann. Wenn wir — so unangenehm uns Staatshilfe stets an-mutet — von dieser Vorsetzung ausgehen, so wollen wir wenigstens das eine anstreben, die aufzuwendenden Mittel der Allgemeinheit müssen so wirkungsvoll als möglich angewandt werden. Die Subventionen sollen nicht verzettelt werden.“

Was wollen wir mit der Hotellierie überhaupt erreichen? — Wir wollen die Hotellierie leistungsfähig machen und den Erfordernissen des Weltmarktes anpassen. Betriebe, die nicht mehr lebensfähig sind und die keine Aussichten auf Ent-

Mit dem KEA sind auch Verhandlungen in bezug auf die Herausgabe von Richtlinien über die Abgabe von Rationierungsausweisen durch Angestellte in kollektiven Haushaltungen gepflogen worden. Da der vom Eidg. Kriegsernährungsamt vorgelegte Entwurf nicht in allen Teilen befriedigend konnte, wird er nun auf Grund der Stellungnahme der Verbände umgearbeitet. Die Vorlage enthält neben einer Zusammenfassung der allgemeinen Vorschriften über die Abgabe von Rationierungsausweisen durch Angestellte auch Richtlinien über die Angestelltenverpflegung. Diese Richtlinien werden voraussichtlich in aller nächster Zeit zur Veröffentlichung herauskommen.

Durch ein Kreisschreiben sind die kantonalen Zentralstellen für Kriegswirtschaft aufgefordert worden, die Frage der Gemeinschaftsverpflegung zu überprüfen und entsprechende, vorsorgliche Massnahmen zu treffen, damit im Bedarfsfälle an eine sofortige Einführung geschritten werden kann. In allen luftschutzpflichtigen Gemeinden, in allen übrigen Gemeinden mit mehr als 2000 Einwohnern und allen weiteren Gemeinden, in denen ganz oder teilweise mit Gas gekocht wird, ist die Gemeinschaftsverpflegung zu organisieren, und zu diesem Zwecke sind die nötigen Erhebungen durchzuführen. In die Frage kommenden Gemeinden werden deshalb auch mit den gastgewerblichen Unternehmungen in Verbindung genommen, in welcher Weise ihre Mitwirkung in Frage kommen kann.

Mit der Sektion für Fleischversorgung des Eidg. Kriegsernährungsamtes fand eine Konferenz betr. Neuregelung der Bestimmungen für die Fleischlosen Tage statt. Die vom KEA vorgeschlagenen Änderungen konnten aber in keiner Weise befriedigen, da sie un-absehbare Folgen für das Gastgewerbe mit sich bringen würden. Gemeinsam mit den anderen Verbänden der kollektiven Haushaltungen musste die Vorlage der Sektion mit aller Schärfe abgelehnt werden. Der Zentralvorstand beschloss diesbezüglich nochmals mit allem Nachdruck, der Vorlage die stärkste Opposition anzusagen. Es ist zu hoffen, dass die Behörden, nachdem ihnen die Stellungnahme des Gastgewerbes bekanntgegeben wurde, von jeder Änderung der Bestimmungen für die fleischlosen Tage Abstand nehmen werden.

Im weiteren befasste sich die Berichterstattung mit verschiedenen Rationierungsfragen, so über die Änderungen der Zuteilungsmengen, Entgegennahme von Milch- und Brot-Coupons der persönlichen Lebensmittelliste usw.

In bezug auf die Brennstoffrationierung im kommenden Rationierungsjahr ist die Wirtschaftliche Beratungsstelle bereits mit den zuständigen Behörden in Fühlung getreten, um alle Fragen, die sich für die Hotellerie ergeben, in Bälde zu einer Abklärung zu bringen, damit unsere Mitgliedschaft sich rechtzeitig eventuell neuer Massnahmen anpassen kann. Aus einer Mitteilung des Kriegs-, Industrie- und Arbeitsamtes geht aber hervor, dass angesichts der ausserordentlich unsicheren Verhältnisse auf dem Gebiete der Kohlenversorgung und namentlich im Hinblick auf die vollkommene Ungewissheit über die zukünftigen Kohlenimporte bis heute noch keine endgültigen Vorbereitungen für die Kohlenrationierung in Hausbrand und Gewerbe getroffen werden konnten.

wicklung in sich tragen, müssen ausgeschaltet werden. Der Wert eines Hotels kann nicht für sich allein festgestellt werden, denn er steht immer im Verhältnis zu seineligen. Ein schön ausgebaut Hotel, vor dessen Hauptfassade eine internationale Eisenbahnlinie oder eine Hauptverkehrsstrasse vorbeiführt, oder dem ein anderes der Aussicht auf die Gletscherwelt versperrt, hat trotz der Vorzüglichkeit seines Innenausbau und der Güte seiner Küche einen andern Wert als ein solches, das an einem stillen Seeufer steht und dessen Fernblick ungenutzt ist. Dazu kommen noch die personellen Imponderabilien.

Diese verschiedenartigen Komponenten zur Beurteilung von Hotels und ganzen Kurorten werden nunmehr durch die Aktion für die bauliche Sanierung von Hotels und Kurorten systematisch festgestellt. In einer ersten Etappe sind

Analysen für 10 Fremdenorte mit 368 Betrieben und 33 078 Betten dem Abschluss nahe. Eine zweite Etappe ist bereits in Angriff genommen worden. Beide Etappen beschäftigen ungefähr je 80 Architekten. Die Arbeitsbeschaffung für die technischen Berufe in Zeiten darniederliegender Bautätigkeit liegt auf dem Gebiet des Projektierens. Diese Sammelmappen und Ortsprojekte sind die Grundlage für die spätere Verwendung von staatlichen Geldern, die der Fremdenindustrie zufließen sollen.

Die Ergebnisse der Aktion für die bauliche Sanierung von Hotels und Kurorten werden in Zukunft Fehlinvestitionen verhindern und bewirken, dass nur noch lebensfähige Betriebe unterstützt werden. Sie werden aber auch für Abbrüche wegleitend sein. Vorläufig bedarf unsere Hotellerie keiner Neubauten. Wenn eine spätere Periode uns mit neuen Hoteltypen bereichern will, muss vorher das heutige Übergangsbau von Hotelbetten beseitigt werden.“

Die Behandlung des Eisenbahnprogramms bot Dr. Cottier, Direktor des Eidg. Amtes für Verkehr, Gelegenheit, auf die eminenten Dienste dieses Verkehrsmittels gerade auch für den Tourismus hinzuweisen. Die durch den Krieg erneut unter Beweis gestellte Lebenskraft der Eisenbahn rechtfertigt den weiteren Ausbau des Netzes und damit die Schaffung vielfältiger Arbeitsgelegenheiten für unsere Industrie. Oberbaupinspektor Schurter gedachte des Impulses, den der Bau unserer Alpenstrassen vom ausländischen Autotourismus empfangt. Im Interesse des Fremdenverkehrs erhalten die Alpenstrassen in Kur- und Wandergebieten Fussgängerstreifen.

Die mannigfachen Aufgaben der Kantone im Dienste der Arbeitsbeschaffung entwickelte Regierungspräsident Gafner. Er zeigte gerade am Beispiel des Kantons Bern, wie eine zielbewusste Förderung des Fremdenverkehrs Arbeitsplätze und Verdienstmöglichkeiten für die Bergbevölkerung und mithelfen kann, die Bergbevölkerung an die Scholle zu binden. Mit der Feststellung, dass die Förderung der Unternehmerinitiative und der Berufsschulung die beste Arbeitsbeschaffung darstellt, dürfte Regierungspräsident Gafner wohl das Fazit aus der interessanten Tagung gezogen haben. K.

Der Fremdenverkehr im Februar 1943

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Ausgezeichnete Schnee- und Wetterverhältnisse, die auch die Durchführung einer Reihe von sportlichen Veranstaltungen begünstigten, gaben dem Wintersport- und Ferienverkehr im Februar noch einmal Auftrieb und brachten dem Hotel- und Gastgewerbe im Vergleich zum entsprechenden Vorjahresmonat erhebliche Mehrfrequenzen. Die Gesamtzahl der Gäste war mit 158 000 rund ein Achtel grösser als im Februar 1942, ihre Übernachtungen erhöhten sich um nahezu ein Sechstel auf 873 000. Dieser Mehrbesuch ist überwiegend der erfreulichen Ausdehnung des inländischen Ferienverkehrs zu verdanken. Mit mehr als 700 000 Übernachtungen von Inlandgästen wurde eine Ferienfrequenz erreicht, die um ein Fünftel über dem letztjährigen Ergebnis und um rund 40 Prozent über dem Februardurchschnitt der Jahre 1934/39 liegt. Dagegen zählte man nur noch 7700 Ankünfte ausländischer Besucher, 18 Prozent weniger als im Vergleichsmonat des Vorjahres; die unbedeutende Zunahme ihrer Übernachtungen ist auf die Anwesenheit einer etwas grösseren Zahl von Dauergästen und Erholungssuchenden seit der zweiten Hälfte des letzten Jahres zurückzuführen. So machte der internationale Sektor unseres Fremdenverkehrs bei den Ankünften noch 5, bei den Übernachtungen noch 17 Prozent aus, während seine Anteile im Februar 1937 40 und 58 Prozent betragen hatten! — Die saisonale Entwicklung weist wie in den beiden Vorjahren einen kleinen Rückgang der Frequenzen vom Januar auf den Februar aus, der mit 5 Prozent immerhin etwas unter dem letztjährigen Prozentsatz lag.

Wohnland der Gäste	Arrivés		Logiernächte	
	Febr. 1942	Febr. 1943	Febr. 1942	Febr. 1943
Inland . . .	131 695	150 330	603 036	723 626
Ausland . . .	9 333	7 685	142 791	149 795
Zusammen	141 028	158 015	745 827	873 421

Ehrentafel der Hotelfachschule

Tableau d'honneur des dons en faveur de notre Ecole

Freiwillige Beitragszeichnungen zur Finanzierung des Schulbetriebes für die nächsten drei Jahre — Souscriptions volontaires pour financer l'exploitation de notre école au cours des trois prochaines années

A. Einmalige Beiträge - Contributions uniques:	
Direktion des Innern des Kantons Bern	Fr. 1000.—
Schweizerischer Bierbrauerverein	„ 2000.—
Porzellanfabrik Langenthal A.-G.	„ 1000.—
Hans Guler's Privat-Hotel & Chesa Grischna, Klosters	„ 150.—
E. Spiess, Neues Posthotel, St. Moritz	„ 100.—
Gebr. Odermatt, Hotel Bellevue-Terminus, Engelberg	„ 50.—
Eugen Baechli, Kulm-Hotel, Lenzerheide-See	„ 50.—
Übertrag Fr. 110950.—	
B. Jährliche Beiträge für drei Jahre - Contributions annuelles pour 3 ans:	
Hotellerverein Davos	Fr. 100.— „ 300.—
Association hôtelière du Valais (jährliche Erhöhung)	„ 200.— „ 600.—
Frau A. Blatter-Wiegand, Hotel-Kurhaus, Hofhölzli	„ 20.— „ 60.—
Paul Otto, Hotel Victoria & National, Basel	„ 50.— „ 150.—
E. Meyer, Hotel Rössli, Luzern	„ 30.— „ 90.—
H. Gulh, Hotel XIII Cantons, St-Imier	„ 10.— „ 30.—
Vorläufiges Total — Total provisoire Fr. 116530.—	

Die Liste der Donatoren wird demnächst abgeschlossen und erscheint dann in gedruckter Form. Noch ausstehende Beitragszeichnungen können in dieser Zusammenstellung nur berücksichtigt werden, wenn sie bis Ende April eingehen.



Todes-Anzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die Mitteilung, dass unser Mitglied

Herr

Samuel Perrollaz

Parkhotel Bellevue, Lenk i. S.

am 16. April nach einem arbeitsreichen Leben im Alter von 82 Jahren zu wohlverdienter Ruhe eingegangen ist.

Wir sprechen den Angehörigen an dieser Stelle unsere aufrichtige Teilnahme aus und bitten die Mitgliedschaft, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren

Namens des Zentralvorstandes

Der Zentralpräsident:

Dr. H. Seiler.

Da die Zahl der erfassten und der verfügbaren Betten im Berichtsmonat kleiner war als ein Jahr zuvor, hatte der Mehrbesuch eine leichte Besserung der durchschnittlichen Beauspruchung von 14 auf 16,6, bzw. von 24,7 auf 29,3 Prozent zur Folge. Dabei wurden in den Hotels von 100 verfügbaren Betten im Mittel bloss 23, in den Pensionen dagegen 30 und in den Sanatorien gar 91 benutzt.

Die Belegung des Ferien- und Sportverkehres kam vor allem den bekannten Winterkurorten Graubündens und des Berner Oberlandes, in geringerem Umfang auch der Zentralschweiz zugute. Die beträchtliche Vermehrung der Übernachtungen im Wallis und in den Alpes vaudoises ist in erster Linie auf die stärkere Besetzung der Sanatorien von Montana und Leysin zurückzuführen, doch verzeichneten auch die eigentlichen Ferien- und Sportplätze lebhafteren Besuch. Während der Tessin dank dem schönen Wetter in gewissem Umfang eine Zunahme kurzfristiger Reisen verzeichnete, kommt in den Frequenzahlen der Ferneerzeugung insbesondere die Anwesenheit von Dauergästen zum Ausdruck. Der Jura und das Santsgebiet sowie die übrigen Teile des Landes meldeten ebenfalls höhere Logiernächtezahlen.

Der Besuch in den Städten hielt sich im allgemeinen über dem Niveau der Vergleichsperiode, wobei allerdings in Genéve, Lausanne und Luzern auch die gleichzeitige Verminderung des Betriebsangebotes zu der erheblichen Besserung der durchschnittlichen Besetzung beitrug.

Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung

Am 12. und 13. April tagte unter dem Vorsitz von Nationalrat Dr. Meili in Siders und in Crans der Vorstand der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung. Im Casino von Siders wurden die Teilnehmer in erster Linie auf die neuesten SZV-Filme vorgeführt. Hierauf begab sich der Vorstand auf Einladung der Gemeindebehörden und der Besitzerin in das Schloss Villa bei Siders zur Besichtigung des dortigen Museums, welches unter anderem prächtige Trachten aus aller Welt enthielt.

Im Hotel Alpina in Crans fand am anderen Morgen die Vorstandssitzung statt, die zuhanden der Mitgliederversammlung die Jahresrechnung und den Geschäftsbericht 1942 sowie das Budget 1943 behandelte. Das Budget enthielt 3,85 Millionen Einnahmen, worunter der Bundesbeitrag von 2,63 Millionen. Bei den Ausgaben fallen namentlich die ausländischen Agenturen mit 1,1 Millionen immer noch sehr ins Gewicht. Als Rückstellung aus dem Bundesbeitrag ist eine Summe von 1 Million vorgesehen, womit sich die Rücklage für die Nachkriegszeit auf 3,5 Millionen Franken erhöhen wird. Die Mitgliederversammlung, die auf den 1. Juni in das Rathaus Bern angesetzt ist, wird auch über das Budget endgültig zu befinden haben.

Aus dem Aktionsprogramm für den Frühling den Sommer und den Herbst 1943 ersehen wir eine kräftige Vorbereitung der sogenannten Kulturpropaganda. Die Direktion der Zentrale stellt sich auf den Boden, dass sie für die Nachkriegszeit in jeder Beziehung darüber gut dokumentiert sein muss. Aus dem Kreis des Vorstandes ist zu diesem Punkt der Wunsch geäußert worden, dass die Direktion der Zentrale nicht zu weit gehe. Im allgemeinen müssen die kultur-historischen Sammlungen den vorhandenen schweizerischen Organisationen überlassen werden.

Ein Vorbehalt wurde auch in bezug auf die Zusammenarbeit mit der Arbeitsbeschaffung gemacht, die vom Delegierten für Arbeitsbeschaffung von der Zentrale gewünscht wird. Die Mitarbeit soll sich da namentlich auf die Fragen erstrecken, die den Tourismus betreffen. Namentlich muss von der Verkehrszentrale in dieser Beziehung Aufklärungsarbeit geleistet werden.

Bei den Organisationsfragen kam der neue Vertrag mit dem Schweizer Hotellerverein zur Sprache. Er wurde ohne Bemerkungen genehmigt, in der Erwartung, dass auch die Organe des Hotellervereins ihrerseits nun die Genehmigung aussprechen. Ein Vertreter der Hotellierie verlangte eine besondere Propaganda seitens der Zentrale für die Hotels, ein Begehren, dessen Prüfung zugesichert wurde.

Ein wichtiger Gegenstand war die Neubesetzung der Agentur New York. Der sehr bekannte, seit Jahrzehnten dort tätige Agenturführer, Herr Dossenbach, zieht sich nach Erreichung der Altersgrenze zurück. An seinen Platz

wird Herr Vizedirektor Niederer von der Zentrale in Zürich treten, der seine Tätigkeit daselbst ungefähr auf Ende des Jahres beginnen wird. Auch für Südamerika ist eine besondere Vertretung der Zentrale in Aussicht genommen und ebenso auch für Lissabon.

Nach der Vorstandsitzung wurde auf dem Goldplatz ein Walliser Raclette serviert. Während den ganzen Verhandlungen in Crans hatte der Vorstand Gelegenheit, sich von einer wirklich unbegreiflichen Rücksichtslosigkeit gewisser Militärbehörden zu überzeugen. Ausgerechnet neben dem Goldplatz in Crans finden während Monaten Flabschiessübungen statt, und es heisst sogar, dass für die Nachkriegszeit daselbst ein Schiessplatz in Aussicht genommen sei. Der Kurplatz Crans ist über das Vorgehen der Militärbehörden in dieser Sache ausserordentlich beunruhigt, auch wenn sich diese Schiessübungen gegenwärtig mehr ausser der eigentlichen Saisonzeit abwickeln. Crans/Montana, zur Hauptsache doch eine Erholungsstation für Kranke, Genesende oder sonst Erholungsbedürftige, ist auf grosse Ruhe angewiesen, und zwar während der ganzen Jahreszeit. Auch in stillen Zeiten halten sich daselbst noch zahlreiche Kurgäste auf. Darauf nimmt nun das Militär nicht die geringste Rücksicht, und wir haben sogar die Bemerkung hören müssen, dass es doch gar keine Rolle spiele, wenn bei den halbleeren oder leeren und zum Teil unansehnlichen Hotels geschossen würde, eine Mentalität, die dafür spricht, dass ein gewisses Soldatentum für die wirtschaftlichen Erfordernisse unseres Landes auch nicht das geringste Verständnis aufzubringen scheint. Bisherige Vorstellungen bei den militärischen Instanzen waren vergeblich, so dass das Schiessen vom frühen Morgen bis zum Abend auf diesem idealen Platz ununterbrochen fortgesetzt wird. Es heisst auch, man habe den Flabplatz dort deshalb gewählt, damit die Beteiligten doch in der bequemen Nähe eines Kurortes seien. Auf alle Fälle wurde bei den Tischreden des Vorstandes von berufener Seite aus der dringende Wunsch geäußert, dass diesem wirklich unverünftigen Treiben an einem Kurort ein rasches Ende bereitet werde. M. R.

Aus den Sektionen

Konferenz der Städte-Sektionen

Unter dem Vorsitz von Herrn Dir. H. Schmid, Bern, tagten die Delegierten der Städte-Sektionen des Schweizer Hotelier-Vereins am 7. April 1943 im Hotel Bellevue-Palace in Bern. Im Vordergrund der Verhandlungen standen Fragen betreffend die berufliche Ausbildung des Nachwuchses im Hotelgewerbe. Insbesondere soll die Ausbildung der Kellnerlehrlinge die vermehrte Aufmerksamkeit der Prinzipalschaft finden. Verschiedene Vorarbeiten zur Verwirklichung dieser Zielsetzung wurden bereits auf dem Platze Zürich in die Wege geleitet. Die längst vorbereitete Kellneraktion soll nach dem Votum des neuen Präsidenten der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, Herrn H. Golden-Morlock, verwirklicht werden.

Über den Stand der Vorarbeiten zur Wiedereröffnung der Schweizerischen Hotelfachschule in Lausanne orientierten die

Fortsetzung auf Seite 4

Kriegswirtschaftl. Maßnahmen und Marktmeldungen

Preise für Importgemüse

Die von der Eidg. Preiskontrollstelle mit Wirkung ab 13. April 1943 bis auf weiteres festgesetzten höchstzulässigen Abgabepreise für Importgemüse sind:

	Höchstzulässige Abgabepreise	
	der Grossisten an Detailisten und Grossverbraucher (Hotels und Restaurants) p. Kg brutto für netto	der Detailisten an Konsumenten per kg netto
Kopfsalat	1.35	2.—*)
Endivien	1.05	1.70
Fenchel	1.05	1.70
Blumenkohl, Grösse 24 Stück per Gitter	—85	1.10
Blumenkohl, Grösse 18 Stück per Gitter	1.10	1.40
Blumenkohl, Grösse 12 Stück per Gitter	1.30	1.70
Blumenkohl, Grösse 9 Stück per Gitter	1.70	2.20
Spargeln**)	2.10	2.50
Kefen	1.35	1.90/1.95
Auskernernbisen	1.15	1.70/1.75

*) Bei stückweisem Verkauf ist der Preis entsprechend umzurechnen.

**) im Tessin sind diese Preise um 10 Cts. herabgesetzt.

Die Importfirmen sind verpflichtet, ihren Abnehmern die höchstzulässigen Abgabepreise bis zum Konsumentenpreis bekanntzugeben. Sie haben die höchstzulässigen Engros- und Detailpreise auf den Fakturen zu vermerken.

Rationierung von Seifen und Waschmitteln für die Monate April bis Juni 1943

Für das zweite Quartal 1943 hat die Sektion für Chemie und Pharmazie des Kriegs-Industrie- und -Arbeitsamtes die Zuteilungen von Seifen und Waschmitteln aller Art an kollektive Haushaltungen wie folgt festgelegt:

Es werden pro Monat in Prozenten des durchschnittlichen Monatsbezuges im Stichjahr 1940 folgende Rationen zugeteilt:

Hotels 50% (saisonbedingte Mehrzuteilungen und Vorbezüge sind auf die spätern Monatsquoten zu verrechnen); Restaurants 40%; Pensionen und ähnliche Betriebe, Institute, sowie Anstalten 40% (für das Waschen der Bett-, Tisch- und Leibwäsche haben diese Betriebe einen Teil der Seifenkarte der Gäste, bzw. der

Aus unserer Fachschule:

Das Kochfach an der Hotelfachschule Lausanne-Cour

Um dem Hotelgewerbe einen guten, brauchbaren Nachwuchs zu sichern, ist es von dringender Notwendigkeit, dass die Ausbildung eine vielseitige sei. Für einen Koch, Kellner oder Sekretär ist selbstverständlich eine gründliche Lehre von zwei bis drei Jahren in seinem Spezialfach unumgänglich. Von grossem Wert ist es aber für Kellner, Köche, Sekretäre usw., wenn sie neben ihren Spezialkenntnissen auch noch die elementaren Grundlagen der übrigen Hauptfächer der Hotelbranche kennen. Und dazu eignen sich im besonderen die ausgezeichneten Fachkurse an unserer Schule in Lausanne-Cour.

So kann z. B. dem jungen Oberkellner, Chef de rang, Sekretär, angehenden Hotelier und auch den Töchtern, die sich für das Hotelfach entscheiden, nicht warm genug der Besuch eines Kochkurses empfohlen werden. Wie viele Anforderungen stellt die Küche an den Hotelbesitzer, den Direktor, den Oberkellner! Will man in seinem Hause eine vorzügliche Küche führen, so müssen vor allem folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Kochkenntnisse besitzen,
- gründliche Warenkenntnis,
- Kenntnis der Verwendungsmöglichkeiten der eingekauften Waren,
- gute Zusammenstellung der Menus (unter Berücksichtigung der Saison und Marktlage),
- man muss selber ein gutes Essen zu schätzen wissen.

Ein jeder Hotelbesitzer, Direktor oder Oberkellner muss seinem Küchenchef Ratschläge erteilen und mit ihm die Menus und deren Zusammenstellung besprechen können. Die letzten Jahrzehnte haben uns gezeigt, dass man nicht mehr die traditionellen Zusammenstellungen machen kann, sondern die Menus müssen mehr mit Platten à la minute zusammengestellt werden, und das deshalb, weil die Gäste nicht mehr kollektiv zur Table d'hôte kommen, sondern die Mahlzeiten getrennt während 1—2 Stunden einnehmen. Ich nenne diese à la carte-Menus deshalb, weil die „Pièce de résistance“ meistens zubereitet werden soll, wenn die Gäste schon an der Suppe oder der ersten Platte sind. Ausnahmen gibt es natürlich immer: Braten, geschmort

Fleischplatten, Siedfleisch usw. Heute werden nicht mehr wie in früheren Jahren 20 und mehr Poulets miteinander gebraten, grosse Fricandeaux zubereitet und alles im Ofen aufbewahrt, wo es nur austrocknet. In den letzten Jahren werden an die Kochkunst viel grössere Ansprüche gestellt, während das Auge anspruchsloser geworden ist. Die gute alte Zeit der Pièces montées ist vorbei!

Unsere jungen Leute, die sich dem Hotelfach widmen, müssen vor allem eine gutgepflegte Küche lernen; die Grundlagen dafür wird ihnen an der Hotelfachschule in Lausanne gegeben. Im Kochkurs selbst erhalten die Schüler anfänglich theoretischen Unterricht, Kenntnisse die sie in der Folge unter Anleitung erfahrener Kochlehrer praktisch in der Küche auswerten lernen. Die Schüler werden eingeweiht in die Kunst der Zusammenstellung der Menus, Menuberechnung, Warenkunde usw. Grosse Vorteile für die Schüler bieten auch die vorgesehenen Besuche von Schlachthäusern, Metzgereien, Gross-Epicerien, Primeurs, Märkten, Gemüsekulturen und speziell von Hotelküchen, Restaurants, Office-Betrieben usw.

Die Preise der Schule sind ja so niedrig gehalten, dass jeder junge Mann oder jede Tochter mit etwas gutem Willen sich in Saisonstellen das nötige Schulgeld ersparen kann. Wie viele treten z. B. Mitte März aus einer Saisonstelle und nehmen ihre Arbeit erst wieder im Juni/Juli auf. Während dieser 3—4 Monate sind sie gewöhnlich ohne Arbeit und müssen selbst für Verpflegung und Unterkunft sorgen, also kann diese Zeit (auch im Herbst) zur Weiterbildung ausgenützt werden.

Wenn der Krieg vorbei ist, steht die Welt den jungen Hotelfachleuten hoffentlich wieder offen; in keiner andern Berufsbranche können die Menschen so ungehindert die Welt bereisen und fremde Sprachen erlernen. Der gute Schweizer Hotelangestellte und Hoteldirektor ist und wird auch wieder in der ganzen Welt gesucht und geschätzt sein, wenn er tüchtig und gewissenhaft ist.

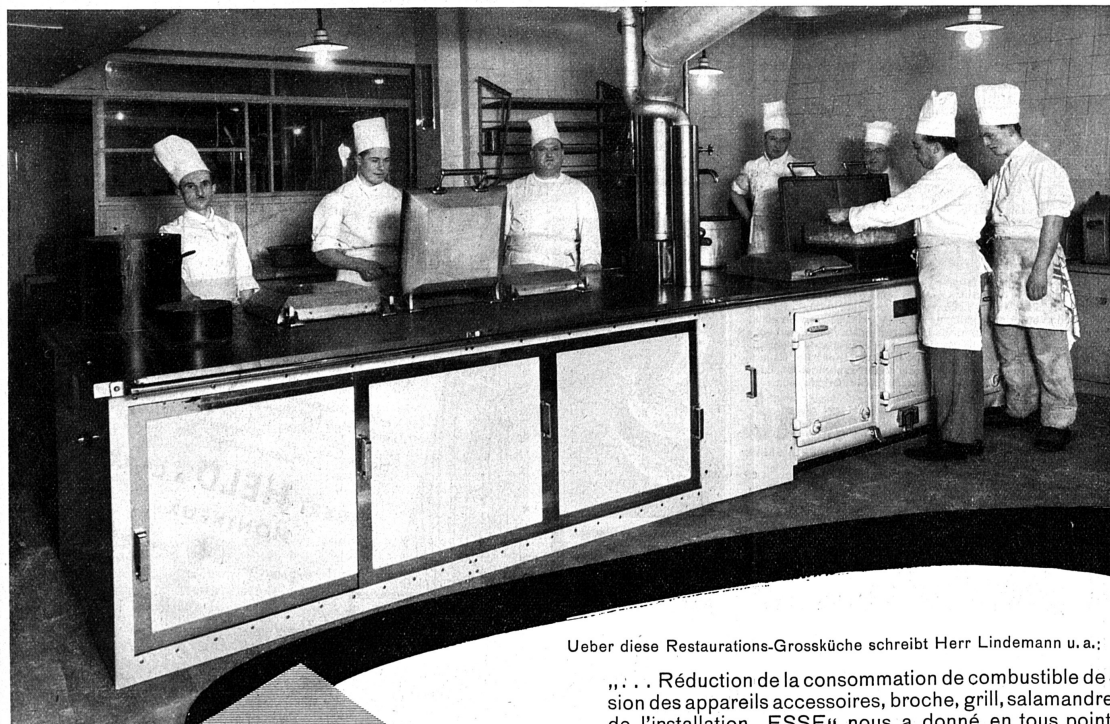
Der Hotelberuf ist einer der vielseitigsten und interessantesten aller Berufe, wenn er recht erlernt und mit Freude ausgeführt wird. Eine neue Zeit wird ihn auch wieder zu einer lohnenden Tätigkeit machen.

J. Hatcky

Insassen zu verlangen. Die Kantone können diesbezügliche Ansätze bestimmen); Tearooms, Erfrischungsräume, Bars und ähnliche Betriebe 30%.

Die bisherigen Bestimmungen über die Zuteilung bei militärischen Einquartierungen gelten

unverändert weiter, d. h. es kommen pro Logiernacht (Unterkunft in Betten), höchstens 5 Einheiten und pro 100 Logiernächte bei Unterkunft in Kantonementen (Stroh) höchstens 50 Einheiten zur Zuteilung.



Eine der neuesten ESSE-Grossküchen in der „Brasserie et Tea-Room du Grand Chêne“, Lausanne.

FABRIKAT



Ueber diese Restaurations-Grossküche schreibt Herr Lindemann u. a.:

„ . . . Réduction de la consommation de combustible de 50% . . . Suppression des appareils accessoires, broche, grill, salamandre . . . Le rendement de l'installation „ESSE“ nous a donné en tous points satisfaction, elle s'adapte en outre très bien aux restaurants ayant un service irrégulier et les coups de feu sont passés avec une aisance égale aux installations travaillant directement sur la flamme . . . “

Besuchen Sie die Demonstrationen an der Muba!



Mustermesse

Halle V, Stand 1289.

HÄLG & CO., ST. GALLEN

Lukasstrasse 30
Telephon 28265

ZÜRICH

Kanzleistrasse 19
Telephon 58058

Herrn Dir. H. Schmid und F. Cottier. Die Versammlung nahm mit Befriedigung Kenntnis, dass die Aufnahme des Schulbetriebes für dieses Frühjahr gesichert werden konnte. Die Vertreter der Städte-Hotellerie werden auch in Zukunft der Hotelfachschule alle mögliche Unterstützung gewähren, um dadurch dem Nachwuchs eine solide berufliche Ausbildung zu ermöglichen. Herr Cottier hat sich in verdankenswerter Weise zur Übernahme der Leitung der Fachschule bereit erklärt. Die Versammlung sprach ihm für diesen Entschluss den besten Dank aus. Aber auch die grossen Bemühungen zur Sammlung des notwendigen Garantiefonds wurden gebührend gewürdigt, unter besonderer Verdankung der Verdienste von Herrn Dir. H. Schmid, Präsident der Finanzkommission.

Als weitere Verhandlungsgegenstände verdienen besonderer Erwähnung die Frage der Hotel-Renovations-Aktion. Auch die Städte-Hotellerie wird sich nach dem Kriege darum bemühen müssen, auf der Höhe der Zeit zu bleiben, um den Konkurrenzkampf mit Erfolg bestehen zu können. Fragen der Kriegswirtschaft, wie Zuteilung von Waren aller Art, Vorschriften der Preiskontrolle, Entschädigungen bei militärischen Einquartierungen u. a. m. boten Anlass zu regem Meinungsaustausch.

Groupement des Hôtels de tout premier rang de Suisse

Am 19. April trat im Hotel Schweizerhof in Luzern die ordentliche Generalversammlung des Groupements unter dem Vorsitz von Herrn Wiedeman, Luzern. Der Präsident eröffnete die Versammlung mit einem Rückblick auf das vergangene Jahr. Der Rechnungsabschluss wurde vorgelegt und genehmigt. Das Vermögen des Groupements weist eine Steigerung auf, indem der hauptsächlichste Ausgabenposten, der Prospektversand nach dem Ausland, vorläufig eingestellt werden musste. Das Vermögen beträgt bei einem Jahresbeitrag von Fr. 20.— gegenwärtig Fr. 2100.—.

Im Mittelpunkt der Versammlung stand das Referat von Herrn Nationalrat Dr. h. c. A. Meili über Kurort- und Hotelplanung. Der Redner wusste die Zuhörer, die doch da und dort den Versammlungen über den Gegenstand schon beigegeben hatten, mit seinen Ideenreichen und immer variierten Ausführungen über den Planungsgedanken sehr zu fesseln. Die Diskussion wurde sehr lebhaft benützt. An ihr beteiligten sich der Vorsitzende, die Herren Hans Badrutt, Anton Badrutt-St. Moritz, Schaefer-Zürich, Thurnheer-Zürich, Mayer-Genf, Schenk-Interlaken, Dr. Riesen-Basel. Die Versammlung sagte dem Referenten ihre volle Unterstützung für seine Arbeit zu.

Nach dem Referat Meili behandelte das Groupement noch einige aktuelle Fragen: Preispolitik: Herr Thurnheer führte Klage über die verschiedene Handhabung der Preise für Zimmer mit Bad. Eine einheitlichere Regelung sollte durch die ganze Schweiz durchgeführt werden. Namentlich in der Westschweiz werden sehr billige Preise gemacht. Die Erstklasshäuser haben aber vor allem unter den modernen Einrichtungen der Zweitklass-Häuser zu

leiden. Der Vorsitzende sagte Prüfung der Frage durch den Zentralverein zu.

Weisse Westen für das Kellnerpersonal: Darüber entspann sich eine sehr eingehende Diskussion. Schliesslich war das Groupement über folgende Grundsätze einig: Die weisse Weste soll für Commis und Chefs de rang eingeführt werden. Man überlässt es dem Personal, weisse Westen in genügender Zahl mitzubringen. Die Weste muss so geschnitten sein, dass sie mit Krage getragen werden kann. Für den Chef de rang ist die schwarze Krawatte vorgesehen, für den Commis die weisse Krawatte. Im allgemeinen übernimmt dann der Betrieb das Waschen dieser Westen, wie es jetzt schon in den meisten Fällen üblich ist. M. R.

Veranstaltungen

Ostschweizerische Hotelier-Tagung

Donnerstag, den 13. Mai 1943 findet im Hotel „Walhalla“ in St. Gallen eine ganz-tägige Hoteliertagung für die Ostschweiz statt, an welcher eine Reihe von Fach- und Tagesfragen zur Behandlung kommt.

Das nähere Programm folgt in der nächsten Nummer der Hotel-Revue. Unsere Mitglieder aus der Ostschweiz und weitere Berufskollegen mögen sich diesen Tag für diese interessante Veranstaltung reservieren.

Personalkubikl

Neue Pacht

Auf den 17. April übernahm Herr U. A. Mislin als neuer Pächter die bekannte Basler Gaststätte „Kunsthalle“. Der künftige Leiter dieses Unternehmens hat in früheren Jahren die Direktion der Restaurationsbetriebe im Singerhaus und vorher diejenige des Hotels Métropole in Basel inne. Wir wünschen unserem Mitglied viel Erfolg im neuen Wirkungskreis.

Totentafel

S. Perrollaz †

In Lenk i. S. ist in hohem Alter von 82 Jahren Hotelier Samuel Perrollaz, vom Parkhotel Bellevue, gestorben. Der Verstorbene hat im Hotelfach von der Pike auf gedient und war in jüngeren Jahren als Concierge in ersten Häusern des In- und Auslandes tätig. Perrollaz erbaute dann anfangs des Jahrhunderts das später bestbekannte Parkhotel Bellevue, das er auf Grund seiner reichen Erfahrungen und seiner Tüchtigkeit mit den Jahren zu hoher Blüte brachte. Er war es, der durch den Bau seines Hotels dem Hotelfach in Lenk vermehrten Auftrieb gab und ihm war es hauptsächlich zu ver-

danken, dass, schon vor dem letzten Weltkriege der Kurplatz Lenk bei den Engländern ein sehr bekannter Wintersportplatz geworden war. Die wechselvollen Zeiten, die ab 1914 folgten, erforderten den Einsatz persönlicher Tatkraft und geschäftlicher Umsicht, um das Haus auf der erreichten Höhe zu halten. Aus Gesundheitsrück-sichten hat der Verstorbene die Führung des Geschäftes in die Hände seiner Kinder gelegt, nahm aber immer noch regen Anteil an allen den Betrieb betreffenden Fragen. Der Verstorbene war im Kreise seiner Freunde und Gäste wegen seines aufrichtigen, leutseligen und heitern Wesens beliebt und geschätzt. Sein Andenken bleibe in Ehren. L.

Frau Liesegang †

In Spiez, wo sie Genesung von einem schweren Leiden suchte, ist im Alter von 67 Jahren Frau Liesegang-Perrot, die frühere lang-jährige Hotelière auf Grimsel-Hospiz, gestorben. Die Verstorbene war früher als „Grimsel-Wirtin“ in Touristen- und Fremdenkreisen weitbekannt. L.

Bücherfisch

„Kameraden der Arbeit.“ Ein Buch der werkgläubigen Kultur. Herausgegeben unter der Wirkung aus Kreisen der Künsterschaft, des Handwerkes und Kaufmannstandes durch Dr. Paul Beuttner, redigiert durch Eugen Wyler und Dr. Paul Hilber. Format 280 x 210 mm, Umfang 312 Seiten, wovon 170 Illustrationen — mehrheitlich in Kupfertiefdruck — und 12 ganzseitige Tafeln in Vierfarbendruck. Einband in Leinen mit einfarbiger Titelpprägung. — Preis Fr. 36.— plus Porto und Umsatzsteuer. Zu beziehen durch das Zentralbüro SHV Basel.

Im Zeichen des gewerblichen Zusammen-schlusses und einer idealeren, auf eine bessere Zukunft gerichteten beruflichen Lebensgestaltung, weist dieses von Handwerk, Handel und Industrie begeistert empfohlene Prachtwerk, „Kameraden der Arbeit“, den verlässlichen Weg. Der textlich und graphisch gleichermaßen hervor-ragend ausgestattete Sammelband zeigt den schaffenden Mittelstandsmann im zähen, unab-lässigen Ringen um den Platz an der Sonne, seine Liebe zum werdenden Werk, aber auch den tieferen Sinn alles dessen, was den beglückenden Arbeitstag ausmacht. Hier präsentiert der Bücher-markt eine Neuerscheinung, die der aufgeschlos-sene Handwerksmeister ebenso bereitwillig wie der fortschrittliche Prinzipal hinter dem Laden-tisch als willkommenes Ostergeschenk dem jungen Gewerbler zur bleibenden Verpflichung überreicht, auf dass alte bodenständige Tradition und bewusster Standes-stolz zusammen über die Gegenwart hinaus lebendig bleiben.

Das Alphabet der Schweizerischen Mon-atschrift DU huldigt frühlingshaften und österlichen Dingen, und zwar wieder einmal in so eigenschöner, bildlich wie textlich sicherer Weise, dass sich der Leser reich beschenkt vor-kommt. Die Farbenblätter verteilen sich gerecht auf Natur und Kunst, zeigen prächtige Nahauf-nahmen und führen uns dann unvermittelt in die

Passionskapelle von Aino bei Poschiavo vor die Wand- und Kuppelmalereien eines unbekanntes Malers aus dem 17. Jahrhundert, enthalten ein seltenes Fund, den die Makulaturfor-schung zutage förderte, Einblattdrucke, alte Holzschmitte aus der Mitte des 15. Jahrhunderts, und schenken uns als Sonderdruck ein Bild „Blü-ender Baum“ von Morgenthaler, von dem auch das Titelbild stammt.

Saisoneröffnungen

Bad Ragaz: Hotel Lattmann, 22. April.

Meiringen: Hotel Flora.

Morschach: Kurhaus Frohnalp.

Ausgabe der nächsten Nummer

Zufolge der Osterfeiertage gelangt die Nummer 17 unseres Fachblattes erst am Donnerstag zum Postversand, statt wie bis-her am Mittwochabend. Schluss der Inse-ratenannahme ausnahmsweise Mittwochs-vormittag. Wir bitten unsere Leser und In-teressenten, hiervon Kenntnis zu nehmen.

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

Zufriedene Gäste

Mit dem UNZERBRECHLICHEN SPEISEWÄRMER

CALI

Verkauf durch die führenden Hotellieferanten
Bezugsquellennachweis: Guido MAYER, Lausanne

Für Karfreitag- und Ostermenüs empfehlen wir unsere Spezialität die garantiert schön blau werdende, küchenfertige

Portions - Forelle



sehr vorteilhaft, zeitsparend, dabei nicht viel teurer als andere Edelische. Jedes gewünschte Quantum und Grösse von 140—250 g exakt sortiert. Prompter Versand in Eispackung. Ferner

lebende Portionsforellen aus unseren herrlichen Quellwassern. — Zum Bezuge halten wir uns bestens empfohlen.

ADOLF GROPP & CO A.-G. BRUNNEN Forellenzucht - Telephon 80

SARDINEN UND THON

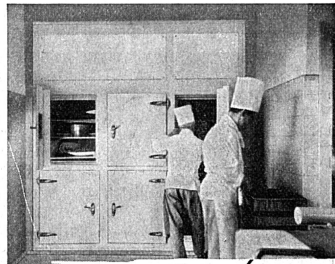
Preisliste verlangen.
L. Ciparasso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 600 94

Blumenknollen für die Frühjahrsplanzung



Gladiolen, riesenblu-mige Prachtformen, das Beste und Neueste; die dankbarsten Schnittblu-men in reizenden Farben.
Montbretien, div. Sorten.
Dahlien, in 7 Klassen in vielen neuen Sorten.
Lilien „HENRY“, orange-gelb, sehr schön; „REGALE“, Königslilie, reinweiss mit gelbem Schlund.
Anemonen, einfache und gefüllte.
Ranunkeln, gefüllte.
Tigrida, (Paeonillie).
Glückssteele, Bräunherz, neuer dunkellaubiger.
Kulturanleitung gratis!

F. Haubensack Söhne Samenhandlung - Basel
Nur Sattelgasse 2 - Tel. 439 25, am Marktplatz



Jetzt ganz besonders...

hilft Ihnen ein «Frigomatic» -Kühlschrank sparen. Denken Sie daran — kein Stück Fleisch, keine Resten, kein Ei, über-haupt kein Gramm Lebensmittel darf heute in Ihrem Betrieb verderben. Ein «Frigomatic» -Kühlschrank konserviert alles, denn er ist absolut zuverlässig im Betrieb, funktioniert voll-automatisch und die Betriebskosten sind äusserst gering. Eine «Frigomatic» -Kühlanlage enttäuscht nie! Bei Neun-schaffungen, Änderungen oder Vergrösserungen an Ihrer vorhandenen Kühlanlage verlangen Sie Offerte von der

AUTOFRIGOR AG

ZÜRICH HARDTURMSTRASSE 20 TEL. 586 60

Vertretungen und Servicestellen in:
Basel, Bern, Biel, Chur, Fribourg, Genf, Interlaken, Lausanne, Lugano, St. Gallen

„Hotelsilber“-Reparaturen

nur durch die
Berndorfer Werkstätten in Luzern

Verpachtung des Bottminger Schlosses bei Basel

Die in gänzlicher Renovation befindliche Schlosswirtschaft ist auf den 1. Juli oder Herbst 1943 neu zu verpachten. Neben der Tageswirtschaft und einem idyllischen Garten stehen dem Pächter mehrere schöne und historisch interessante Räumlichkeiten verschiedener Grösse zur Verfügung. Tüchtige, seriöse und solvente Fachleute wollen sich sofort an den Verein zur Erhaltung des Bottminger Schlosses, Geschäftsstelle Basel, Dufourstrasse 38, wenden, wo weitere Auskunft erhältlich ist. (P3930Q)

zeigt Ihnen den Weg der Sparsamkeit

Wenn Forellen blau, dann Blausee Forellen

Forellenzucht Blausee
Berner Oberland
Tel. 800 92 u. 800 94

Muster-Postsendung franko Nachnahme absolute Garantie, erste Qualitätsware, echter

„AQUILA“-Safran

Gläserchen 25 g netto Fr. 15.—
„ „ 10 g „ „ 6.50
Schachtel mit 200 „ „ 20.—
Briefchen, 30 g netto „ „ 20.—
Feine, hygienisch sterilisierte

Tafel-Zahnstocher

Pakete von 50 Schächtelchen (gleich 10 000 Zahnstocher)
Fr. 20.— pro Paket.
Schachtel mit 6000 Zahnstocher, von Hotels, Restau-ranten, Pensionen etc. bevor-zugt, Fr. 9.50 pro Schachtel. Schreiben an Postfach 26333, Lugano 4.

Es ist notwendig...
Es ist notwendig, Hotels und Restaurants zu modernisieren.
Um Ihren Kundenkreis zu erhalten und zu erweitern, ist es klug, schon heute an die Modernisierung Ihrer Räumlichkeiten zu denken. Die Kundschaft sucht mit Vorliebe Gaststätten auf, deren Aufmachung zeitgemäss ist.
Verlangen Sie unverbindlichen Rat und Kosten-voranschlag bei einer altbewährten, seit 1863 in der Einrichtung und Modernisierung von Hotels, Cafés, Bars, Restaurants und Carno-lets spezialisierten Firma.
ALBERT HELD & Co. A.G. MONTREUX
Referenzen in der ganzen Schweiz.
Die Raumkunst der Firma Held zeugt von sicherem Geschmack



Bei Bedarf in

Essenzen und Farben
Glaacprodukten
Tafelkunsthonig, Marzipan
Pralinemassen, Backpulver
Crèmepulver, etc.

wenden Sie sich an die Firma
Hobako A.-G., St. Albanvorstadt 78, Basel
Sie werden gut bedient sein!
Tel. 3 04 60

Richtlinien

zur Verfügung No. 69 des Eidgenössischen Kriegs-Ernährungs-Amtes

Gestützt auf die praktischen Erfahrungen, die in bezug auf die Anwendung und Durchführung der Verfügung Nr. 69 vom 30. November 1942 (Einsparungen an Lebens- und Futtermitteln) gemacht wurden, sah sich das Eidg. Kriegsernährungsamt veranlasst, in Zusammenarbeit mit den Verbänden der gastgewerblichen Organisationen noch Richtlinien herauszugeben, die einzelne Bestimmungen der Verfügung näher umschreiben und kommentieren. Wir ersuchen unsere Mitglieder, diese Richtlinien, die als wesentliche Ergänzungen zur Verfügung Nr. 69 gelten, genau zu beobachten und auch ihren leitenden Angestellten zugänglich zu machen.

Man sei sich immer bewusst, dass die kriegswirtschaftlichen Massnahmen den Zweck haben, das Durchhalten durch die schwere Kriegszeit zu ermöglichen. Wer sich nicht an die Vorschriften hält, sei es absichtlich oder aus Fahrlässigkeit, schadet nicht nur unserer Volkswirtschaft und unserem Berufsstand, sondern sich selbst. Jeder Hotelier mache es sich zur Ehre, sich keine Verfehlungen zuschulden kommen zu lassen.

Seit einiger Zeit ist vom Eidg. Kriegsernährungsamt die Kontrolle in den kollektiven Haushaltungen über die Anwendung der Verfügung Nr. 69 wesentlich verschärft worden, um alle diejenigen, namentlich Outsiders, welche bis anhin glaubten, sich nicht an die Vorschriften halten zu müssen, den strafrechtlichen Behörden zu überführen.

Disziplin auf der ganzen Linie ist heute oberstes Gebot!

Was nun die Richtlinien zur Verfügung Nr. 69 im speziellen anbetrifft, so erübrigt es sich im grossen und ganzen sie noch näher zu besprechen. Immerhin möchten wir es nicht unterlassen, noch auf einige Punkte hinzuweisen, die sich u. a. in Abänderung der bisherigen Praxis ergeben.

Z. B. neu ist: Vorspeisen und Hauptspeisen der Tagesmenüs sind unter die 12 zugelassenen à la carte-Gerichte mitzuzählen, auch wenn sie unter den à la carte abzugebenden Speisen nicht gesondert aufgeführt werden. Das heisst also: Werden z. B. drei Menüs offeriert, jedes mit Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise, so dürfen maximal nur noch sechs andere à la carte-Speisen offeriert werden, was zu-

züglich der sechs Gerichte der drei Menüs, auch wenn sie nicht als einzelne Tagesplatten gesondert offeriert werden, total 12 Gerichte ergibt.

Bisher waren nach allgemeiner Auffassung der Berufsverbände die Gerichte der Menüs nur dann unter die erlaubten 12 à la carte-Speisen mitzuzählen, wenn sie auch noch als à la carte-Speisen gesondert aufgeführt wurden.

In den vorangegangenen Beratungen über die Richtlinien, haben deshalb die gastgewerblichen Organisationen (Schweiz. Wirteverein und Schweizer Hotelier-Verein) beim Kriegsernährungsamt gegen die engere Auslegung ausdrücklich Stellung genommen, weil diese Einschränkung zu ganz eigenartigen Konkurrenzverhältnissen und andern betriebswirtschaftlichen Nachteilen führt. Leider konnte sich aber das Eidg. Kriegsernährungsamt nicht dazu entschliessen, den Ratschlägen und Wünschen der Fachverbände Folge zu leisten.

Neu ist auch: Wird beim dreiteiligen Menü Fisch mit Beigabe angeboten, so darf die Fischspeise auf separatem Teller abgegeben und einzeln serviert werden.

Diese Erleichterung ist aber nicht in dem Sinne aufzufassen, als ob das dreiteilige Menü mit Fisch einfach in ein vierteiliges umgewandelt werden kann, sondern das Angebot hat trotzdem dreiteilig zu erfolgen und muss mit Quantitäten und zum Preis eines dreiteiligen Menüs abgegeben werden. Mit der Erleichterung bezweckt man nur einen kulinarischen Fehler zu korrigieren, indem dann nicht mehr verschiedene Saucen von Fisch und Beilagen auf einem Teller zusammenkommen.

Wichtig ist auch die Auslegung, welche Tage als „Feiertage“ gelten, an denen das vierteilige Menü erlaubt ist. Als Feiertage sehen die Richtlinien vor: Neujahr, Karfreitag, Auffahrt und Weihnachten. Alle andern Tage, also auch der Ostermontag und Pfingstmontag gelten in bezug auf das vierteilige Menü nicht als Feiertage. An ihnen darf also nur das dreiteilige Menü abgegeben werden.

Damit keine Verwechslung vorkommt, sei andererseits noch ergänzend erwähnt, dass durch besondere Bestimmungen des KEA, gestützt auf die Vorschriften über die fleischlosen Tage, am Ostermontag und Pfingstmontag Fleisch serviert werden darf.

Richtlinien

des Eidgenössischen Kriegs-Ernährungs-Amtes in Auslegung seiner Verfügung Nr. 69 vom 30. November 1942 über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln

(Einsparungen an Lebens- und Futtermitteln)
(Vom 16. April 1943)

Zur Auslegung seiner Verfügung Nr. 69 vom 30. November 1942 über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln (Einsparungen an Lebens- und Futtermitteln) erlässt das eidgenössische Kriegs-Ernährungsamt folgende Richtlinien.

I. Geltungsbereich

1. Die Bestimmungen des Art. 1 der genannten Verfügung gelten sowohl für kollektive Haushaltungen, Hersteller von Backwaren, andere Fabrikationsbetriebe und verarbeitende Betriebe wie auch für private Haushaltungen und Einzelpersonen, die Lebens- und Futtermittel irgendwie verwenden oder lagern.

2. Als kollektive Haushaltungen, Hersteller von Backwaren (Bäckereien, Konditoreien, Fabrikanten von Dauerbackwaren), andere Fabrikationsbetriebe und verarbeitende Betriebe der Nahrungsmittelbranche gelten Betriebe, die unter diesen Bezeichnungen Rationierungsausweise beziehen. In Zweifelsfällen entscheidet das Kriegs-Ernährungsamt.

3. Sämtliche Räume und Küchen eines Unternehmens bilden eine Einheit und sind als eine einzige kollektive Haushaltung zu betrachten. Nur auf besonderes Gesuch hin kann das Kriegs-Ernährungsamt nach Fühlungnahme mit den zuständigen Fachverbänden Ausnahmen von diesem Grundsatz gestatten (Art. 7, al. 3, der erwähnten Verfügung). In einem solchen Gesuch muss nachgewiesen werden können, dass zwischen den einzelnen Räumen wesentliche Unterschiede in bezug auf Rangstufe, Preise und besondere Eigenheiten bestehen und dass dadurch die Abgabe einer höheren als in Art. 3 gestatteten Zahl von Menüs und à la carte-Speisen gerechtfertigt ist.

II. Spargelot und Lagerung

1. Das Ziel sämtlicher Vorschriften der genannten Verfügung ist im Artikel 1 umschrieben. Alle Massnahmen bei der Lagerung, Zubereitung und beim Verbrauch von Lebens- und Futtermitteln sollen unter diesem Gebot der Sparsamkeit stehen.

2. Die Vorräte an Lebens- und Futtermitteln sind mit Sorgfalt aufzubewahren, regelmässig zu kontrollieren und vor Verderbnis zu schützen. Nicht mehr einwandfreie Lebens- und Futtermittel sind von gesunden abzusondern, in sachgemässer Weise zu behandeln und durch geeignete Massnahmen genussfähig zu erhalten.

III. Abgabeverbote

1. Unter die in Art. 2, lit. a, gestattete Herstellung von Fisch-Frituren fallen auch Frituren von andern Kaltblütern.

2. Zu den in Art. 2, lit. b, genannten Salatmayonnaisen gehören u. a. — ausser den in der Verfügung aufgezählten — Tyrolenne, Verte, Vinaigrette, Ravigotte und andere Saucen, die mayonnaiseähnlich sind.

3. Die Herstellung und Abgabe von zerlassener Butter (beurre fondu, beurre noisette) ist auf Grund von Art. 2, lit. c, nicht verboten. Zulässig ist jedoch in singemässiger Anwendung von Art. 2, lit. f, die Abgabe von höchstens 15 g zerlassener Butter pro Person.

4. Die in Art. 2, lit. f, vorbehaltene Ausnahme für die Abgabe grösserer Mengen frischer Tafelbutter betrifft die Abgabe von Butter an Patienten, nicht an Personal und Leitung der Kranken-

anstalten. In andern kollektiven Haushaltungen ist die Abgabe einer grösseren Portion nur an Patienten gestattet, die Umtausch- oder Sonderationen von Butter auf Grund der von der eidgenössischen Kommission für Kriegsernährung und vom eidgenössischen Kriegs-Ernährungsamt herausgegebenen „Richtlinien für Ärzte“ erhalten.

5. Unter das in Art. 2, lit. g, aufgestellte Verbot der Abgabe von Schlagrahm fällt auch die Abgabe von mit Schlagrahm zubereiteten Speisen, wie beispielsweise die Abgabe von Schlagrahm enthaltenden kalt gerührten Crèmes, Sauce Mousseline, Bavaroise, Rahmeis, Sorbet.

6. Unter die Getränke, zu denen üblicherweise kein Zucker verabreicht wird und zu denen somit die Abgabe von Zucker und künstlichen Süsstoffen verboten ist, fallen u. a.: Sirupe, Limonaden, Mineralwasser, Most, Wein (ausser Glühwein), Trinkschokolade.

7. An Stelle des in Art. 2, lit. i, erwähnten Stückes Zucker (von maximal 4,25 g) kann die Abgabe von 4,25 g Kristall- oder Griesszucker treten.

8. Unter die in Art. 2, lit. k, aufgezählten Ausnahmen fallen Patienten in Krankenanstalten und Leute über 70 Jahre in Krankenanstalten und Asylen, ferner Kinder unter 6 Jahren in Kinder- und Säuglingsheimen. In andern kollektiven Haushaltungen ist die Abgabe einer grösseren Portion nur an Patienten gestattet, die Umtausch oder Sonderationen von Zucker auf Grund der von der Eidgenössischen Kommission für Kriegsernährung und vom Eidgenössischen Kriegs-Ernährungsamt herausgegebenen „Richtlinien für Ärzte“ erhalten.

9. Die in Art. 2, lit. l, vorgeschriebene Maximalgrenze von 0,3 dl Milch gilt sowohl für die Abgabe eines Glases oder einer Tasse wie auch einer Portion Kaffee crême oder Tee crême.

10. Die Abgabe von mehr als einem Fleisch- oder mehr als einem Fischgericht in derselben Mahlzeit ist verboten. Hingegen ist die Abgabe von Gerichten, die üblicherweise mehr als eine Fleischsorte enthalten, wie z. B. Bernerplatte, Mixed Grill etc., gestattet.

In derselben Mahlzeit darf nicht ein Fleisch- neben einem Fischgericht abgegeben werden.

Wird als Vorspeise ein kaltes Hors-d'œuvre und als Hauptspeise ein Fleischgericht serviert, so darf das kalte Hors-d'œuvre, ausser Fleischresten, Fischresten und Fischkonserven weder Fische, noch Fleisch, Wurst- oder Fleischwaren enthalten.

11. Fleisch- und Fischspeisen dürfen nicht mit der Absicht, Restenfleisch oder -fisch zu erhalten, über den normalen, voraussichtlichen Tagesbedarf hinaus zubereitet werden.

Als Fleischrestengerichte gelten nur Speisen, in denen die Fleischreste in zerkleinerter Form serviert werden. Nicht als Fleischrestengerichte sind anzusprechen: Fleisch in Tranchen, warm oder kalt, Aufschnitt, Würstwaren, Schinken, Trockenfleisch, Speck, Milken.

Unter Fischrestengerichten sind Fischsalat, Coquilles, Fischerquetten und andere Fischspeisen, in denen Resten von Fischen in zerkleinerter Form enthalten sind, zu verstehen, nicht jedoch Gerichte, hergestellt aus ganzen Fischen und grösseren Fischteilen.

12. Die Gäste kollektiver Haushaltungen können auf keinen Fall den Anspruch auf die in Art. 2, lit. f, i und j, aufgestellten Höchstmengen erheben.

IV. Zusammenstellung der Speisekarten

1. Auf den Speisekarten sind sämtliche offerierten Menüs und à la carte-Gerichte aufzuführen.

2. Die Beschränkung der Zahl der Menüs gilt nicht für allgemeine Offerten zu Reklamezwecken.

3. Menüs, die mit einer grösseren geschlossenen Gesellschaft vereinbart und ausschliesslich der betreffenden Gesellschaft serviert werden, zählen nicht unter die in Art. 3, lit. a, erlaubten Tagesmenüs.

4. Innerhalb der drei Menüs dürfen die Gerichte ausgewechselt werden.

Das Angebot von Früchten oder Käse ist an Stelle einer in den Menüs aufgeführten Nachspeise gestattet, ebenso das Angebot von Kompott an Stelle von Salat oder umgekehrt.

Kann im Lauf des Services eine Speise aus Materialmangel nicht mehr zubereitet werden, so ist ihre Ersetzung durch eine andere Speise erlaubt.

5. In ein und demselben Menü und in den einzelnen à la carte-Gerichten sollen die Speisen nur in einer einzigen Zubereitungsart offeriert werden. Die Offerte gilt sonst als zwei Menüs bzw. à la carte-Gerichte.

6. Wird aus einem Menü ohne andere Änderung ein Teilmenü zusammengestellt und als solches gesondert aufgeführt, so sind diese Menüs nur als eines der in Art. 3, lit. a, gestatteten Menüs aufzufassen.

7. Auf Grund von Art. 3, lit. b, sind Vorspeisen und Hauptspeisen der Tagesmenüs unter die 12 zugelassenen à la carte-Gerichte zu zählen, auch wenn sie unter den à la carte abzugebenden Speisen nicht gesondert aufgezählt werden.

8. Nicht unter die in Art. 3, lit. b, zugelassene Höchstzahl von 12 à la carte-Gerichten zählen nur Gerichte, die keiner besonderen Zubereitung bedürfen und als kleine Zwischenverpflegungen betrachtet werden müssen, wie belegte Brötchen, Würstwaren, Käse, Eier in Schalen, Salat, Obst, Kompott, Kuchen, Wähen, Pâtisserie, Geforenes.

9. Es dürfen à la carte inklusiv der in den Tagesmenüs abgegebenen Suppen und einschliesslich Bouillon nur vier Suppen offeriert werden.

V. Zusammensetzung der Menüs

1. Wird beim dreiteiligen Menü Fisch mit Beigabe angeboten, so darf die Fischspeise auf

separatem Teller abgegeben und einzeln serviert werden.

2. Die Abgabe von Käse als Nachspeise ist nur an Stelle einer Süssspeise oder von Früchten gestattet, nicht zusätzlich zu einer anderen Nachspeise.

3. Als Feiertage im Sinne von Art. 4, lit. b, gelten: Neujahr, Karfreitag, Auffahrt, Weihnachten.

4. Die Zulassung des vierteiligen Menüs für Hochzeitgesellschaften laut Art. 4, lit. b, bezieht sich nur auf die Abgabe von Essen an geschlossene Gesellschaften am Tage einer zivilen oder kirchlichen Eheschliessung.

VI. Abgabe von Mahlzeitencoupons

Auf Grund von Art. 5 gilt für die Abgabe von Mahlzeitencoupons folgende Regelung:

1. Für eine vollständige Tagesverpflegung, bestehend aus Frühstück-complet, Mittag- und Abendessen, ungeachtet in welchem Verhältnis rationierte und nicht rationierte Lebensmittel verwendet werden, sind 6 Mahlzeitencoupons erforderlich.

2. Für ein Frühstück-complet, enthaltend in der Regel Kaffee oder Tee oder Kakao mit Milch, Brot, Butter, Konfitüre oder Käse (an Stelle von Butter und Konfitüre) sind 2 Mahlzeitencoupons erforderlich.

Für ein kleines Frühstück, enthaltend in der Regel eine Tasse Milchkaffee und Brot, ist 1 Mahlzeitencoupon erforderlich.

3. Für Menüs, inbegriffen rund 50 g Brot, dürfen höchstens 2 Mahlzeitencoupons gefordert werden.

Für Speisen à la carte ist anzugeben, wie viele Mahlzeitencoupons für jede einzelne Speise erforderlich sind. Für einzelne Speisen à la carte, ebenso für Mittag- oder Abendessen, zusammengesetzt aus Speisen à la carte, inbegriffen 50 g Brot, dürfen höchstens 3 Mahlzeitencoupons gefordert bzw. abgegeben werden.

Der Gast hat keinen Anspruch darauf, dass in einer à la carte zusammengestellten Mahlzeit Speisen abgegeben werden, deren Einzelbewertung, zusammengezählt, mehr als 3 Mahlzeitencoupons beträgt.

4. Für Zwischenverpflegungen können bis zu 2 Mahlzeitencoupons verlangt werden. Kollektive Haushaltungen, die Zwischenverpflegungen abgeben, sind verpflichtet, auch solche anzubieten, für die nur 1 Mahlzeitencoupon erforderlich ist. Die Bewertung hat in jedem Falle gemäss den in den Zwischenverpflegungen enthaltenen rationierten Lebensmitteln bzw. nach den Bezugsmöglichkeiten der jeweils gültigen Quotentabelle zu erfolgen. So können z. B. Zwischenverpflegungen aus Brot mit Käse und aus Brot mit Fleisch nur abwechselungsweise im Verhältnis der Bezugsmöglichkeiten verabreicht werden.

Der Gast kann solche Zwischenverpflegungen nur im Rahmen der vorhandenen Abgabemöglichkeiten der kollektiven Haushaltung beanspruchen.

5. Bei der Abgabe von Backwaren und Milchgetränken in kollektiven Haushaltungen, ausserhalb oder zusätzlich zu den Mahlzeiten, sind Mahlzeitencoupons einzufordern. Als Norm gilt:

1 Mahlzeitencoupon = 100 g Brot oder durchschnittlich 4 Stück Pâtisserie oder 4 dl Milch.

An Stelle von Mahlzeitencoupons müssen die kollektiven Haushaltungen bei der Abgabe von Backwaren und Milch ausserhalb oder zusätzlich zu den Mahlzeiten auch Brot- bzw. Milchcoupons entgegennehmen.

6. Speisen, die keine rationierten Lebensmittel enthalten, dürfen ohne Mahlzeitencoupons abgegeben werden.

Für Kaffee crême und Tee crême, Getränke aus Kaffee, Tee, Kakao, aber ohne Milch, sowie für Sirupe, Fruchtsäfte, Tafelgetränke, Glühwein dürfen Mahlzeitencoupons weder gefordert noch abgegeben werden.

VII. Ausnahmebestimmungen für den Kochunterricht

1. Für den Kochunterricht an den Kursen zur Ausbildung und fachlichen Weiterbildung von Haushaltungslehrerinnen und Hausbeamtinnen, Köchen, Köchinnen, Wirten und Hoteliers gelten die in Art. 2, lit. a, b, c, e und h aufgezählten Abgabeverbote nicht.

2. In den übrigen Kochkursen dürfen die unter die genannten Abgabeverbote fallenden Speisen nur einmal während der Gesamtunterrichtsdauer hergestellt werden.

3. Diese im Kochunterricht hergestellten Speisen dürfen nur an Teilnehmer und Leiter der betreffenden Kochkurse abgegeben werden.

4. Soweit es im Interesse des Unterrichts nötig ist, kann das Kriegs-Ernährungsamt auf besonderes Gesuch hin Ausnahmen von den Bestimmungen des Art. 4, lit. a, gestatten.

VIII. Ausnahmebestimmungen für Diätküchen

Die Diätküchen sind von den Bestimmungen der Verfügung Nr. 69 des Kriegs-Ernährungs-Amtes ausgenommen, jedoch nur in ärztlich anerkannten Krankenanstalten und sofern sie Essen an durch Ärzte ausgewiesene Diätpatienten abgeben. In den übrigen kollektiven Haushaltungen sind für Diätpatienten mit ärztlichem Zeugnis ebenfalls Ausnahmen gestattet.

IX. Sonderbestimmungen für Anstalten und Heime

Bei den Betrieben mit Anstaltscharakter sind die in Art. 2, lit. f, i und j, genannten Höchstmengen so zu verstehen, dass sie pro Mahlzeit und Person im Durchschnitt nicht überschritten werden dürfen.

Instructions

relatives à l'ordonnance N° 69 de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation

Sur la base des expériences faites lors de l'application pratique de l'ordonnance N° 69, du 30 novembre 1942 (Economie de denrées alimentaires et fourragères), l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation s'est vu obligé, en collaboration avec les organisations professionnelles de l'hôtellerie et de la restauration, de publier des instructions qui expliquent et commentent plus en détail les prescriptions de la dite ordonnance. Nous prions donc nos membres de lire attentivement ces instructions et de les mettre à la disposition de leur personnel supérieur.

Il faut que l'on se rende toujours mieux compte que les mesures de l'économie de guerre n'ont d'autre but que celui de nous permettre de traverser la difficile période de guerre dans laquelle nous sommes. Celui qui n'observe pas ces instructions, que ce soit intentionnellement ou par négligence, nuit non seulement à notre économie publique et à sa profession, mais encore à lui-même. Chaque hôtelier doit mettre tout son honneur à ne pas commettre d'infraction à ces prescriptions.

Depuis quelque temps, l'office de guerre pour l'alimentation a sérieusement renforcé le contrôle de l'application de l'ordonnance N° 69 dans les ménages collectifs, pour signaler aux autorités pénales, tous ceux, et ce sont surtout des outsiders, qui croient pouvoir se dispenser d'appliquer les prescriptions officielles.

Discipline sur toute la ligne, tel doit être, plus que jamais, le mot d'ordre.

Quant aux instructions ci-dessous relatives à l'ordonnance N° 69, il est superflu de les commenter dans leur ensemble, mais nous ne voulons toutefois pas négliger d'attirer l'attention sur quelques points qui s'écartent des usages en vigueur jusqu'à maintenant.

Signalons, par exemple, le fait nouveau que l'entrée et le plat de résistance du menu journalier doivent être comptés dans les 12 mets à la carte autorisés, même s'ils ne sont pas mentionnés spécialement sur la carte des mets. Cela signifie que si l'on offre 3 menus avec chacun une entrée, un plat de résistance et dessert, on ne peut offrir à côté que 6 mets à la carte, en effet les 6 plats des 3 menus et les 6 mets à la carte nous donnent bien au total le maximum de 12 mets autorisés.

Jusqu'à présent, les associations professionnelles estimaient en général que les plats

des menus ne devaient être comptés dans les 12 mets licites que s'ils étaient encore offerts spécialement comme mets à la carte, mais, dès maintenant, ils doivent donc être comptés comme mets à la carte qu'ils soient mentionnés sur celle-ci ou non.

Au cours des discussions auxquelles ces instructions ont donné lieu, les organisations de l'hôtellerie et de la restauration (Société suisse des hôteliers et Société suisse des cafetiers et restaurateurs) ont pris expressément position, auprès de l'office de guerre pour l'alimentation, contre une interprétation trop étroite de ces dispositions, car ces restrictions pourraient provoquer des conditions de concurrence tout à fait particulières et avoir d'autres désavantages économiques. Malheureusement, l'office fédéral de guerre pour l'alimentation n'a pu se décider à donner suite aux conseils et désirs des associations professionnelles.

Autre fait nouveau: Si, dans un menu à 3 services, l'on sert un poisson garni, le poisson peut être apporté sur une assiette séparée et servi à part. Cette facilité ne doit pas être prise pour une autorisation de transformer un menu à 3 services avec poisson en un menu à 4 services. Non, le menu en question doit rester un menu à 3 services, et cela aussi bien au point de vue des quantités servies que du prix demandé. Cette facilité n'a pour but que de mettre fin à une hérésie culinaire, c'est-à-dire que l'on veut éviter ici que les diverses sauces du poisson et des mets qui l'accompagnent ne se mélangent sur la même assiette.

Importante aussi est l'énumération des jours fériés pendant lesquels on peut servir des menus à 4 services. Selon ces instructions seuls le Nouvel-an, Vendredi-saint, l'Ascension et Noël sont considérés comme jours fériés. Tous les autres jours tels que le lundi de Pentecôte ou le lundi de Pâques ne sont pas des jours fériés au sens de l'ordonnance, et seuls des menus à 3 services sont autorisés ces jours-là. Pour qu'il n'y ait aucune confusion dans ce domaine, rappelons que conformément à des prescriptions spéciales de l'office de guerre pour l'alimentation, l'on peut servir de la viande le lundi de Pâques et le lundi de Pentecôte.

Voici le texte intégral des instructions de l'office fédéral de guerre pour l'alimentation:

Instructions

de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation sur l'interprétation de son ordonnance N° 69 du 30 novembre 1942 concernant la vente de denrées alimentaires et fourragères

(Economie de denrées alimentaires et fourragères)

(Du 16 avril 1943)

L'Office fédéral de guerre pour l'alimentation,

vu son ordonnance N° 69 du 30 novembre 1942 sur la vente de denrées alimentaires et fourragères (économie de denrées alimentaires et fourragères),

arrête

les instructions suivantes:

I. Champ d'application

1° L'article premier de l'ordonnance prérappliquée s'applique aux ménages collectifs, aux fabricants d'articles de boulangerie, aux autres entreprises de fabrication et aux entreprises de la branche alimentaire, ainsi qu'aux personnes et ménages privés qui, d'une façon ou de l'autre, utilisent ou détiennent des denrées alimentaires et fourragères.

2° Sont considérés comme ménages collectifs, fabricants d'articles de boulangerie (boulangers, confiseurs, pâtisseries, fabricants de biscuits, etc.), autres entreprises de fabrication et entreprises de la branche alimentaire qui, sous une de ces dénominations, reçoivent des coupons de rationnement. En cas de doute, l'office fédéral de guerre pour l'alimentation décide.

3° Les différents locaux et cuisines d'une de ces entreprises seront considérés comme appartenant à un seul ménage collectif. Sur requête spéciale et après avoir pris l'avis des groupements professionnels compétents, l'office fédéral de guerre pour l'alimentation pourra accorder des dérogations à cette règle (art. 7, al. 3, de l'ordonnance N° 69). La requête doit prouver qu'il existe entre les divers locaux, des différences essentielles de catégories, de prix et de spécialités, différences qui obligent à servir pour l'ensemble des locaux un nombre de menus et de mets à la carte supérieur à celui prévu par l'art. 3.

II. Mesures d'économie et de conservation

1° Le but des dispositions de l'ordonnance N° 69 est défini à l'art. premier. La conservation, la préparation et l'utilisation de denrées alimentaires et fourragères doivent répondre à ce principe d'économie.

2° Les provisions de denrées alimentaires et fourragères doivent être gardées avec soin, contrôlées régulièrement et préservées de toute altération. Les denrées alimentaires qui ne sont plus de bon aloi doivent être séparées des marchandises en bon état, traitées de façon appropriée et rendues à nouveau comestibles.

III. Interdiction de servir certains mets

1° Ad art. 2a. L'autorisation de préparer des fritures de poisson s'applique également aux fritures d'autres animaux à sang froid.

2° Ad art. 2b. En plus des préparations mentionnées dans l'ordonnance, il faut comprendre par mayonnaise les sauces tyroliennes, sauces vives, sauces vinaigrette, sauces ravigotte et toutes les autres sauces ressemblant à la mayonnaise.

3° Ad art. 2c. Il n'est pas interdit de préparer et de servir du beurre fondu ou beurre noisette, mais on ne peut en servir plus de 15 gr. par personne (art. 2f. appliqué par analogie).

4° Ad art. 2f. L'autorisation de servir des quantités supérieures de beurre frais à des malades ne s'applique ni au personnel, ni à la direction des établissements sanitaires. Dans les autres ménages collectifs, on ne peut servir de plus grosses rations de beurre qu'aux malades qui ont droit à des rations d'échange ou à des rations spéciales de beurre sur la base des « Directives aux médecins » publiées par la commission fédérale pour l'alimentation de guerre et par l'office fédéral de guerre pour l'alimentation.

5° Ad art. 2g. L'interdiction de servir de la crème fouettée, s'applique aussi aux mets contenant de la crème fouettée, tels que les crèmes préparées à froid, la sauce mousseline, la crème bavaroise, les crèmes glacées, les sorbets.

6° Les boissons habituellement non sucrées et pour lesquelles il est par conséquent interdit de servir du sucre ou des édulcorants artificiels comprennent entre autres les sirops, les limonades, les eaux minérales, le cidre, le vin (à l'exception du vin chaud), ainsi que le chocolat à la tasse.

7° Ad art. 2i. Le morceau de sucre que l'on est autorisé à donner peut être remplacé par 4,25 gr de sucre fin.

8° Ad art. 2k. Les exceptions prévues visent les malades soignés dans les établissements sanitaires, les personnes ayant plus de 70 ans entretenues dans des établissements sanitaires ou des asiles, ainsi que les enfants de moins de 6 ans entretenus dans des homes ou des pouponnières. Dans les autres ménages collectifs, on ne donnera de rations plus élevées qu'aux malades ayant droit à des rations d'échange ou à des rations spéciales de sucre, sur la base des « Directives aux médecins » publiées par la commission fédérale pour l'alimentation de guerre et l'office fédéral de guerre pour l'alimentation.

9° Ad art. 2, lit l. La disposition fixant un maximum de 0,3 dl de lait vaut aussi bien pour un verre, une tasse ou une portion de café crème ou de thé crème.

10° Il est interdit de servir plus d'un plat de viande ou d'un plat de poisson par repas. En revanche, il est permis de servir des plats qui, par leur composition même, exigent plusieurs viandes, comme par exemple une choucroute garnie (Bernerplatte), un mixed grill, etc.

Il n'est pas permis de servir dans un même repas un plat de viande et un plat de poisson.

Si l'on sert un hors-d'œuvre froid, comme entrée et de la viande comme plat de résistance, le hors-d'œuvre froid ne pourra contenir ni poisson, ni viande, ni saucisse, ni produit carné autre que des restes de viande, des restes de poisson ou des conserves de poisson.

11° On ne devra pas préparer, dans le dessin d'avoir des restes, des plats de viande ou de poisson dépassant les besoins journaliers probables.

Seront considérés comme plats préparés avec des restes de viande, seulement les mets dans lesquels ces restes sont émincés. Ne seront pas considérés comme plats préparés avec des restes de viande: les viandes en tranches, chaudes ou froides, les charcuteries mélangées, les saucisses, le jambon, la viande séchée, le lard, les ris de veau.

Seront considérés comme plats préparés avec des restes de poisson: les salades de poisson, coquilles, croquettes et autres plats dans lesquels les restes de poisson sont servis en petits morceaux; ne seront pas considérés comme tels les plats dans lesquels le poisson est servi entier ou en gros morceaux.

12° La clientèle des ménages collectifs ne peut, en aucun cas, exiger les quantités maxima prévues à l'art. 2, lettres f, i et l.

IV. Carte des mets

1° Les menus et plats à la carte doivent tous figurer sur la carte.

2° La limitation du nombre des menus n'est pas applicable aux offres générales faites en vue de la réclame.

3° Les menus destinés à une société nombreuse et fermée, et qui ne sont servis qu'à cette société, ne sont pas compris dans le nombre de menus fixés à l'art. 3a.

4° On a le droit de remplacer les uns par les autres les plats des trois menus.

On peut également remplacer le dessert d'un menu par des fruits ou du fromage et remplacer la salade par de la compote ou vice-versa.

Si un plat vient à manquer au cours d'un service, on peut le remplacer par un autre.

5° Dans le même menu, et parmi les plats à la carte, chaque mets pris séparément ne peut être offert que préparé d'une seule façon, sans quoi on considérera qu'il y a deux menus ou deux plats à la carte.

6° Ad art. 3a. Si une partie d'un menu est servie sans changement comme plat du jour, on considérera qu'il n'y a qu'un seul menu.

7° Ad art. 3b. L'entrée et le plat principal d'un menu sont compris au nombre des 12 mets qu'on peut servir à la carte, même s'ils ne sont pas spécialement mentionnés.

8° Ad art. 3b. Les seuls mets n'étant pas compris dans le chiffre maximum de 12 plats à la carte sont les plats qui ne demandent pas de préparation spéciale et qui doivent être considérés comme de simples collations, notamment: les sandwiches, la charcuterie, la viande froide, le fromage, les œufs à la coque et les œufs cuits durs, la salade, les fruits, les compotes, les gâteaux, les tartes, la pâtisserie et les glaces.

9° On ne pourra offrir à la carte que 4 soupes, y compris la soupe des menus du jour et le bouillon.

V. Composition des menus

1° Si un menu à trois services comprend du poisson garni, le poisson peut être servi seul sur une assiette à part.

2° On ne peut donner de fromage comme dessert qu'à la place d'un entremets ou de fruits, et non pas en plus d'un dessert.

3° Sont considérés comme jours fériés au sens de l'art. 4b: Le Nouvel-An, Vendredi-Saint, l'Ascension et Noël.

4° Ad art. 4b. L'autorisation de préparer des repas de noces à quatre services ne sera accordée que si ces repas sont réellement destinés à une société fermée, le jour d'un mariage civil ou religieux.

VI. Nombre de coupons à donner par repas

Aux termes de l'art. 5, les dispositions suivantes seront applicables quant au nombre de coupons à donner par repas:

1° Pour la subsistance d'une journée entière, comprenant un petit déjeuner complet, les repas de midi et du soir, quelle que soit la proportion des marchandises rationnées ou non rationnées utilisées, on donnera 6 coupons de repas.

2° Pour un petit déjeuner complet, comprenant en règle générale du café, ou du thé, ou du cacao avec du lait, du pain, du beurre, de la confiture (ou du fromage à la place de beurre ou de confiture), on donnera 2 coupons.

Pour un petit déjeuner léger, comprenant en règle générale une tasse de café au lait et du pain, on donnera 1 coupon de repas.

3° On peut exiger au plus 2 coupons pour un menu avec lequel il est servi environ 50 gr. de pain.

Pour les mets à la carte, on indiquera quel est le nombre de coupons à donner dans chaque cas. Pour des plats ou des repas principaux à la carte et avec lesquels il est servi environ 50 gr. de pain, on peut demander et donner au plus 3 coupons.

Le client n'a pas le droit de se faire servir des repas à la carte dont les différents plats additionnels exigeraient plus de 3 coupons.

4° Pour des collations, on pourra demander jusqu'à 2 coupons. Les ménages collectifs qui servent des collations ont l'obligation d'offrir des consommations pour lesquelles il suffit de donner 1 coupon. La valeur sera fixée chaque fois, selon la quantité de denrées rationnées et selon les possibilités de réapprovisionnement accordées par la cote d'attribution en vigueur. Ainsi, on servira alternativement, et dans la limite où l'on peut se réapprovisionner, des collations composées de pain et de fromage, ou de pain et de viande. Le client n'a donc le droit d'exiger de telles collations que dans la mesure des disponibilités.

5° Les ménages collectifs qui, en dehors et en plus des repas, servent des articles de boulangerie et de pâtisserie, ou des boissons à base de lait, exigeront des coupons de repas à raison de:

1 coupon pour 100 gr. de pain, ou
environ 4 pièces de pâtisserie, ou
4 dl. de lait.

Les ménages collectifs qui, en dehors et en plus des repas, servent des articles de boulangerie et de pâtisserie, ou du lait, devront accepter des coupons de pain ou de lait à la place de coupons de repas.

6° Les mets qui ne contiennent aucune denrée rationnée peuvent être livrés sans coupon.

Pour le café crème et le thé crème, les boissons à base de café, de thé ou de cacao servis sans lait, ainsi que les sirops, jus de fruits, eaux de table, grogs, on ne peut demander, ni donner de coupons.

VII. Dérogations en faveur de cours de cuisine

1° Ad art. 2a, b, c, e et h. Les interdictions visées ne s'appliquent pas à l'enseignement culinaire donné dans des cours pour la formation et le perfectionnement de maîtres de l'enseignement ménager, intendantes, cuisiniers, cuisinières, restaurateurs et hôteliers.

2° Dans les autres cours de cuisine, on ne peut apprêter qu'une fois pendant la durée du cours les mets dont la préparation est interdite.

3° Les mets ainsi préparés ne peuvent être consommés que par les participants au cours et leurs dirigeants.

4° Ad art. 4a. Si l'intérêt de l'enseignement l'exige, l'office fédéral de guerre pour l'alimentation peut, sur requête spéciale, autoriser des dérogations à cette disposition.

VIII. Dérogations en faveur des cuisines diététiques

Les cuisines diététiques ne sont pas soumises aux dispositions de l'ordonnance N° 69 de l'office fédéral de guerre pour l'alimentation, à condition qu'elles dépendent d'un établissement sanitaire reconnu et que les malades dont elles assurent la subsistance soient sous contrôle médical. Dans les autres ménages collectifs, les malades soumis à un régime peuvent, sur certificat médical, être également au bénéfice de dérogations.

IX. Dispositions spéciales pour les institutions et asiles

Ad art. 2f, i et l. Dans les établissements ayant un caractère d'institution, les dispositions relatives aux quantités maxima doivent être comprises de façon telle que, dans un même repas et pour une seule personne, elles ne soient pas dépassées.

Le nouveau règlement sur les pourboires

dans l'industrie hôtelière. Edition officielle comprenant l'ordonnance du département fédéral de l'économie publique, du 15 septembre 1942, donnant force obligatoire à ce règlement.
Prix (port y compris) 70 cts.

Affiche des pourboires

Affiche en deux langues pour renseigner les hôtes. Format 17x25 cm., sur carton. Prix 25 cts.

Barème pour le calcul des pourboires

permettant de trouver immédiatement le montant des pourboires pour les taux de 12 et 15%, imprimé sur carton, très pratique. Prix (port y compris) 80 cts.

Livres de comptabilité des pourboires

conformes aux prescriptions du règlement (demandes des feuilles-échantillons voir prix).

peuvent être obtenus auprès du Bureau central de la Société suisse des hôteliers, Bâle 2. (Le montant en timbres peut être joint à la commande ou versé au compte de chèques postaux V 85.

Du Comité central

Séance des 14 et 15 avril à l'Hôtel St-Gothard, à Zurich

Après les séances de la commission scolaire et de la commission de réglementation des prix qui eurent lieu dans la journée du mercredi, le Comité central au complet se réunit le soir, pour tenir lui-même une première séance. Le Dr H. Selter, président central, dirigea les délibérations qui se poursuivirent le jeudi et auxquelles prirent part MM. A. Gamma, vice-président, R. Bieri, F. Cottier, A. Fanciola, T. Halder, F. X. Markwalder, R. Mojonnet, H. Schmid et V. Wiedeman. Le Dr M. Riesen, le Dr R. C. Streiff et le Dr A. Bächli représentèrent le Bureau central.

1. Communications du président central

Une section ayant demandé à la Société centrale de contribuer financièrement à une caisse de secours que ladite section se propose de fonder, on en vint à discuter la question de principe suivante: La fortune de la Société forme-t-elle un tout qui doit être maintenu et qui doit être administré comme tel, ou bien peut-elle servir à alimenter des fonds spéciaux des sections? Au cours de ces années de guerre, nos fonds d'assistance ont déjà été fortement mis à contribution et nous ne pourrions accomplir leur tâche que si leur capital demeure entier. Le versement d'appoints aux sections entraînerait non seulement un affaiblissement peu souhaitable de la caisse centrale, mais aboutirait encore à des différences de traitement entre les sections, ce qui doit être évité à tout prix. C'est pourquoi le Comité central partage entièrement l'avis de son président qui estime que les fonds administrés par la Société centrale doivent continuer à être gérés selon les principes sur lesquels on est appé jusqu'à maintenant et qu'ils ne doivent pas être entamés par des prélèvements de capitaux, d'autant plus qu'ils pourront éventuellement servir de première base à une caisse générale d'assurance vieillesse.

Le ton agressif sur lequel l'Union du personnel traite ces derniers temps les problèmes relatifs aux contrats de travail, aux relations entre les deux organisations de l'industrie hôtelière, etc. (et cela aussi bien dans son journal que dans la correspondance avec les chefs d'entreprise), n'a pas été sans éveiller quelque étonnement chez nos membres. Cette attitude provocatrice n'est guère compatible avec une bonne entente réciproque et n'est pas faite pour créer une atmosphère favorable à de nouvelles négociations au sujet de contrats collectifs de travail. Le Comité central veut d'abord attendre le résultat de l'enquête sur les traitements des employés, que l'on est en train de faire, pour s'occuper à nouveau des divers aspects du problème du personnel. Mais en tous cas, l'organisation du personnel ne devrait pas susciter des exigences et préconiser des méthodes syndicales pour des catégories d'employés qui ont jusqu'à présent entretenu d'excellentes relations avec le patronat.

2. Comptes de la Société

Le Comité central a approuvé le rapport des contrôleurs financiers sur les différents comptes de la Société pour 1942. Il ressort des explications de MM. Fanciola et Bieri que les comptes se présentent heureusement plus favorablement que ne le laissait entrevoir le budget. L'excédent de dépenses est en effet inférieur de 23,000 francs au déficit prévu dans le budget pour 1942. Malgré les conditions actuelles difficiles, les cotisations de sociétaire, de propagande et du guide des hôtels sont rentrées normalement, une série de cotisations arriérées ont même été réglées au cours de l'exercice. En outre, différents comptes du Bureau central, et spécialement celui de notre journal, ont enregistré un accroissement de recettes ce qui, par rapport au budget, nous donne un supplément de recettes de 36,000 francs. Mais, de leur côté, les dépenses sont, elles aussi, d'environ 12,000 francs plus élevées. Toutes ces dépenses supplémentaires sont justifiées matériellement et formellement. Il s'agit, pour la plupart, de dépenses sur lesquelles la Société ne peut avoir aucune influence; citons par exemple le montant du sacrifice pour la défense nationale, le renchérissement du chauffage du Bureau central, des imprimés, du journal, etc. Après un examen approfondi, le compte d'administration, et le bilan de la Société, ainsi que le fonds Tschumi furent approuvés pour être soumis à l'Assemblée des délégués.

3. Budget pour 1943

Le budget pour le nouvel exercice est largement basé sur les résultats obtenus en 1942. Mais comme les circonstances sont incertaines, on s'est montré extrêmement prudent dans l'estimation des recettes probables. D'autre part, par suite du renchérissement, de l'activité accrue des différents organes de la Société et de l'augmentation des cotisations ordinaires que nous venons à d'autres organisations, il faut compter avec des dépenses plus élevées. Bien que l'excédent de dépenses prévu ascende à environ 53,000 francs, le Comité central renonce à proposer une modification des cotisations de sociétaires, mais il consacrera toute son attention à la possibilité de provoquer des recettes supplémentaires. Le budget présenté est approuvé pour être soumis à l'Assemblée des délégués et la commission scolaire est chargée, à côté du budget ordinaire englobant toute l'année scolaire, d'établir un budget portant sur la période allant du mois de mai à la fin de l'année, pour mettre son budget en accord avec l'année comptable de la Société.

4. Rapport annuel

Le projet de rapport annuel qui avait été soumis aux membres du Comité fut examiné chapitre par chapitre. Quoique il eût été désirable de renseigner de la façon la plus détaillée possible nos membres et le public sur l'activité de la Société, il faut, pour des raisons d'économie, concentrer la matière traitée en abrégant le texte proposé. Peut-être que cela incitera quelques-uns de nos membres qui, jusqu'ici, ne faisaient que parcourir le rapport en question ou ne le consultaient même pas, à lui consacrer le temps nécessaire.

Après avoir précisé les simplifications à apporter, le Comité central approuva le rapport de gestion qui pourra ainsi être adressé à nos membres, avec les documents habituels, assez tôt pour l'Assemblée des délégués.

5. Ecole professionnelle

M. Cottier fait un rapport détaillé sur les travaux préliminaires qui ont été effectués depuis l'Assemblée extraordinaire des délégués en vue de la réouverture de l'Ecole, conformément à la décision des délégués. L'annonce des nouveaux cours a rencontré un intérêt plus grand qu'on n'osait l'espérer, aussi bien dans notre pays qu'à l'étranger. Il y a déjà un nombre remarquable d'inscriptions définitives et des pourparlers sont encore en cours avec quelques intéressés. La majorité des élèves proviennent de familles d'hôteliers et se recrutent pour la plupart parmi les jeunes de 20 ans environ. Mais des élèves plus âgés sont aussi inscrits, car ils veulent saisir l'occasion de se perfectionner théoriquement. Les professeurs principaux et les maîtres auxiliaires sont déjà engagés et, par tout, l'on met la dernière touche afin que tout soit prêt pour recevoir les élèves et ouvrir l'exploitation le 3 mai. Le Comité central prend connaissance avec une grande satisfaction de ses explications et remercie la nouvelle direction de l'Ecole, la commission scolaire et tous les autres amis et soutiens de l'Ecole pour leur précieuse et judicieuse collaboration. Il est convaincu que le programme d'enseignement révisé répondra aux espérances que l'on place en lui, et que l'Ecole aussi jouira bientôt dans le monde hôtelier de la même estime et de la même réputation que par le passé. Il ne doute pas non plus qu'il y aura suffisamment d'entreprises appropriées qui se déclareront prêtes à engager les élèves qui ont participé aux cours et obtenu un certificat, pour un stage pratique de quelques mois, et à offrir aux élèves qui auront obtenu le diplôme de l'Ecole un premier engagement d'une année. En tous cas, les représentants de l'hôtellerie des villes ont déjà déclaré qu'ils se mettaient volontiers à disposition pour ces stages pratiques.

Au nom de la commission des finances, M. Schmid donne des renseignements sur l'état de l'Assemblée de l'Union des hôteliers. Conformément à sa proposition, la liste de tous les donateurs doit être imprimée en bonne forme et distribuée à tous nos membres, surtout pour que ceux-ci puissent accorder davantage leur attention aux fournisseurs qui y figurent. Pour mettre à la disposition de l'Ecole les moyens financiers dont elle a besoin, les donateurs seront priés de verser prochainement le premier terme de leur souscription, pour autant qu'ils ne l'aient pas encore fait.

Le Comité central approuve le programme que la direction de l'Ecole a établi pour une petite cérémonie d'ouverture réunissant le corps enseignant, les élèves et quelques hôteliers. Il est en outre décidé de nommer M. O. Schweizer (Hôtel Schweizerhof), Zurich, qui a pris une part si active aux travaux préparatoires de réorganisation du programme scolaire, comme membre de la commission scolaire.

6. Programme d'action et commissions de la Société

Comme, depuis la guerre, une série de tâches nouvelles se sont présentées et que, d'autre part, diverses revendications et des affaires importantes ont été liquidées, il était indiqué, au début du nouvel exercice, de préciser à nouveau la marche à suivre et de s'entendre sur les buts à atteindre. C'est pour cela que la direction élabore un programme d'action qui donna lieu à un vaste échange de vue. Dans ce domaine, la question d'une répartition plus poussée du travail au sein du comité était l'ordre du jour, et l'on envisageait une répartition organisée des tâches selon le système des départements. Une telle répartition existe déjà, il est vrai, dans divers domaines importants, mais l'on pourrait peut-être arriver à une spécialisation encore plus grande. Toutefois, pour de nombreux problèmes, les commissions ne peuvent être désignées à l'avance, mais doivent être formées comme il convient suivant les cas. Par suite du renouvellement partiel du comité qui aura lieu lors de la prochaine Assemblée des délégués, il y aura forcément de nouveaux changements de personnes dans les diverses commissions de la Société. Il faut donc attendre le résultat de ces nouvelles élections pour traiter de façon définitive la question de la composition et des tâches de chaque commission.

7. Convention avec l'O.C.S.T.

La transformation de l'ancien « Office national du tourisme » en « Office central du tourisme » rendit nécessaire un nouveau règlement conventionnel de nos relations réciproques. En décembre 1941

déjà, notre Comité central s'occupa d'un projet d'accord qui, par la suite, subit encore quelques modifications avant que l'on aboutisse au texte qui a déjà été approuvé par les organes directeurs de l'O.C.S.T. Nos dirigeants, de leur côté, soumièrent le texte de l'accord à un dernier examen et décidèrent de signer la convention, ainsi établie.

Notre Société s'engage par là à verser, pour les années 1943 et 44, une cotisation annuelle de fr. 30,000.—. L'accord est pour le moment en vigueur jusqu'à fin 1944 et se proroge par reconduction tacite d'année en année, pour autant qu'il ne soit pas dénoncé par l'une ou l'autre des parties 6 mois avant son échéance. Une fois cette convention éclose, les prestations de la Société seront réglées par une nouvelle convention.

Ainsi, si les circonstances exceptionnelles que l'on constate dans l'économie touristique se prolongent au-delà de 1944, notre Société aura la possibilité de tenir compte des conditions résultant de la crise. En outre, le Comité central voit dans cet accord, non seulement une mise au point formelle de nos relations conventionnelles, mais encore le gage d'une nouvelle et étroite collaboration des deux organisations.

8. Bureau de placement à Lausanne

On a déjà établi un budget pour le bureau de placement de Lausanne dont la création a été décidée en principe. Toutefois, étant donné la grave situation qui règne sur le marché du travail, on doit se demander si l'ouverture d'un bureau de placement de la Société en Suisse française serait vraiment utile en ce moment, car, aussi longtemps que durera le manque de personnel, les possibilités de placement sont extrêmement limitées. D'autre part, la question du financement doit encore être exactement mise au point. Il existe deux possibilités: ou les sections de la Suisse romande et les associations cantonales intéressées versent certains appoints déterminés à notre succursale, ou le bureau de placement sera pris à leur propre compte par les dites sections et aura ainsi le caractère d'une entreprise similaire (mais non d'une succursale) de celui de Bâle. Pour sa part, la Société centrale verserait à ce bureau une contribution qui est encore à fixer. Un membre du Comité central est chargé de mettre encore au point, avec le président de la section de Lausanne, ces questions financières et administratives, et de faire un rapport et des propositions à ce sujet au Comité central.

9. Assemblée ordinaire des délégués 1943

Les sections de Lucerne et de Neuchâtel se sont proposées pour organiser notre Assemblée de délégués. Comme Lucerne a un droit d'antériorité et qu'elle est plus centrale comme lieu de réunion, la préférence est donnée à la « Ville lumière ». Comme date on prévoit les 22 et 23 juin. L'ordre du jour et le programme seront mis définitivement au point lors de la prochaine séance du comité.

10. Assurance vieillesse

Le Dr Riesen présente un rapport sur les travaux préliminaires effectués par l'Union suisse des arts et métiers en vue de la création d'une assurance vieillesse valable pour tout le territoire de la Confédération et pour l'artisanat tout entier. Nos diverses enquêtes et pourparlers avec les sociétés d'assurances nous ont montré que, pour des primes supportables, on ne peut concevoir des rentes et des capitaux aux décaissements de ce nom, que si l'assurance porte sur de très nombreux membres. C'est la raison pour laquelle le projet de notre propre caisse d'assurance vieillesse a toujours dû être ajourné, car notre Société n'aurait jamais pu, à elle seule, apporter les capitaux nécessaires pour que l'assurance puisse présenter quelque intérêt pour nos membres par rapport à leurs prestations. Mais l'idée d'une telle assurance vieillesse n'a jamais été abandonnée par le Comité central qui est heureux de l'initiative de l'Union des arts et métiers de reprendre le problème pour l'ensemble de la Suisse. Il attend avec intérêt le résultat des études en cours et examinera en temps voulu les projets qui seront présentés.

11. Rapport de la direction

Règlement sur les pourboires: La commission de recours légale prévue est maintenant désignée. En ce qui nous concerne, M. Galden-Morlock (Zurich) est élu comme membre et M. Kottmann (Rheinfelden) comme remplaçant. Le poste de contrôleur neutre, mis au concours par voie d'annonces, est également pourvu, et cela par un ancien directeur d'hôtel de valeur. On tiendra compte de la requête des voyageurs de commerce, désirant occuper une place à part parmi les hôtes, en ce sens que, pour des séjours de courte durée, les taux de pourboires fixés dans le règlement sur les pourboires ne seront applicables que pour la chambre et le petit déjeuner, alors que, pour les repas principaux pris à l'hôtel, on ne comptera que le 10%, pour autant qu'ils soient payés comptant et ne soient, par conséquent, pas portés sur la note. Le Comité central a pris connaissance de ces dispositions et les a approuvées. Il en fut de même du rapport sur l'activité de la commission des pourboires. A ce sujet, on insista à nouveau sur le fait que le droit d'intervention des deux associations concernées doit être garanti et ne doit pas être limité aux dépens d'un élargissement des compétences des commissions désignées.

Contrats collectifs de travail: Les négociations en vue de la conclusion d'un contrat collectif de travail cantonal pour l'industrie hôtelière vaudoise ne sont pas encore terminées. Les représentants des employés formulèrent encore leurs contre-propositions par écrit et celles-ci seront discutées au cours d'une nouvelle séance. Les associations

Assemblée ordinaire des délégués 1943

Conformément à la décision du Comité central, l'Assemblée ordinaire des délégués aura lieu cette année

les 22 et 23 juin à Lucerne

L'ordre du jour et le programme précis seront établis et publiés au début du mois de mai; les sections et les membres recevront à temps tous les documents nécessaires.

Nous prions les membres et les délégués de bien vouloir d'ores et déjà réserver ces deux jours à la Société et de venir, en aussi grand nombre que possible, à Lucerne. Nous attendons surtout la jeunesse hôtelière et les autres parents de nos membres.

A propos de l'ouverture de l'Ecole hôtelière

L'Association suisse des buffetiers a apprécié avec le plus vif plaisir et le plus grand intérêt que l'Ecole hôtelière de Lausanne allait ouvrir toutes grandes ses portes le 3 mai prochain. Aussi a-t-elle été heureuse de pouvoir témoigner à cette institution liée si intimement au développement de notre tourisme, sa sympathie d'une manière tangible.

Plus que jamais, nous aurons besoin après cette guerre épuisante, d'une jeunesse bien préparée, capable de succéder aux aînés et apte à maintenir haut et ferme le prestige de l'Hôtellerie suisse. Aussi en prenant connaissance du nouveau programme des cours qui seront donnés à l'Ecole hôtelière, nous constatons que les jeunes gens et les jeunes filles qui auront le privilège de suivre les différentes disciplines qui y seront enseignées, en sortiront fort bien préparés.

Nous serons-ils permis, en notre qualité de restaurateur et d'hôtelier, de constater avec satisfaction, la place qui est réservée dans le nouvel enseignement à tout ce qui touche au vaste et si important domaine de la cuisine et de la cave. En effet, le côté pratique, dans ces deux branches, aura désormais une beaucoup plus grande part que précédemment.

Nous nous réjouissons à la pensée que mieux que par le passé, nos successeurs seront à même de faire valoir et apprécier à leurs hôtes tout ce que nous donne de meilleur notre bonne terre. Nos excellents vins racés qui complètent si bien nos spécialités culinaires ne sont-ils pas souvent, et à juste titre, une révélation pour l'étranger... et même pour les Suisses... Il y a dans ce sens de grands progrès à réaliser et une telle orientation est pleine de promesses. N'oublions pas que le degré de civilisation d'un peuple se manifeste aussi dans l'art qu'il met à utiliser les richesses que son sol lui donne.

Nous sommes de tenanciers de nos buffetiers sont d'anciens hôteliers ayant passé par notre Ecole, ils n'ont garde de l'oublier et seront heureux, à leur tour, de soutenir en accueillant dans leurs établissements, ceux de leurs cadets qui vont faire leurs premières armes dans la carrière.

Nos vœux accompagnent la nouvelle direction, qui nous inspire la plus large confiance, dans la tâche belle et noble qu'elle entreprend avec autant d'ardeur que de courage.

ANDRÉ OYEX

Président de l'Association Suisse des Buffetiers.

d'employeurs n'approuveront une réglementation cantonale qu'à la condition qu'elle ait force générale obligatoire, c'est-à-dire que les entreprises qui ne font pas partie de notre organisation y soient soumises également. Les nouvelles revendications régionales de suppléments de renchérissement pour les cuisiniers, à l'exemple de Zurich, nous prouvent combien on doit se montrer prudent dans la conclusion de tels contrats partiels. Il avait pourtant été expressément convenu, dans la convention de Zurich, qu'elle ne pourrait porter aucun préjudice à d'autres régions et stations qui se trouvent dans des conditions économiques et touristiques tout à fait différentes.

Manque de personnel: Le manque chronique de personnel et le fait qu'il y a toujours une proportion considérable d'employés d'hôtel qui font du service militaire volontaire, obligea la direction à adresser une fois de plus une requête aux autorités fédérales compétentes, pour que de tels employés puissent, dans une plus grande mesure, être renvoyés à leurs travaux professionnels pratiques. La section pour le placement nous communique à ce sujet que le cas de chaque militaire qui reste au service volontairement et en plus des périodes

obligatoires est examiné séparément. Il y a donc là une occasion de prendre en considération les intérêts du marché du travail civil et des besoins du travail lui-même. Dans tous les cas où le militaire volontaire serait nécessaire sur le marché du travail, on proposera de le rendre à des occupations civiles. Le manque de personnel se fait beaucoup sentir dans les catégories d'employés subalternes; or ceux-ci sont surtout absorbés par l'agriculture pour les besoins de la bataille des champs, plutôt que par l'armée. Et dans ce domaine on ne peut par le moment modifier grand chose.

Divers: En outre la direction renvoie le Comité central sur l'enquête sur les traitements du personnel d'hôtel que l'Office fédéral de l'Industrie, des arts et métiers et du travail nous a chargés de faire, sur l'Assemblée générale de la coopérative « Musée des communications et des transports de la Suisse », sur l'Assemblée constitutive de la Société suisse d'urbanisme national, sur une séance de Comité de la Fédération suisse du tourisme, sur l'Assemblée générale de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, le retrait de M. Keller, conseiller aux Etats, et la nomination de M. Müller, conseiller national, sur la séance de la Commission fédérale d'experts en matière touristique et sur l'action de « secours aux enfants » de la Croix-rouge, dans les hôtels. Le Comité central entendit avec intérêt et approuva ce vaste exposé.

12. Rapport du service de renseignements économiques

Le Dr Streiff présente un rapport sur les négociations qui ont eu lieu ces derniers temps entre les autorités fédérales et les associations au sujet de questions d'économie de guerre.

Au sujet des instructions relatives à l'ordonnance N° 69 de l'Office de guerre pour l'alimentation (OFGA), instructions qui seront publiées prochainement, il fallait encore mettre au point certaines divergences de vue qui existaient au sujet de l'interprétation de quelques dispositions importantes.

A la demande de l'Office fédéral de l'économie de guerre, on fit en commun avec la Société suisse des cafetiers et restaurateurs, des propositions sur l'introduction d'un contrôle qui aurait pour tâche de surveiller l'application de l'ordonnance N° 69 de l'OFGA. On prévoyait, entre autres, la création de commissions de surveillance régionales. Mais certaines difficultés surgirent, du fait de la position adoptée par l'OFGA et à la suite de certaines considérations, si bien que la mise sur pied de ce contrôle dans le sens envisagé devenait inconcevable. C'est pourquoi, pour le moment, la tâche principale des associations se limitera à des travaux explicatifs. Entre temps, l'OFGA a désigné ses propres contrôleurs qui doivent surveiller l'application des prescriptions de l'ordonnance N° 69 dans les ménages collectifs.

Des pourparlers sont également en cours avec l'Office de l'alimentation au sujet de la publication de directives sur la remise des titres de rationnement par les employés dans les ménages collectifs. Comme le projet présenté par l'OFGA n'est pas entièrement satisfaisant, on est en train de le modifier sur la base des positions adoptées par les associations. A côté d'une collection de prescriptions sur la remise des titres de rationnement par les employés d'hôtel, le projet en question contient aussi des directives sur la subsistance des em-

ployés. Ces directives seront probablement publiées sous peu.

Les officiers cantonaux de l'économie de guerre ont reçu une circulaire les chargeant d'examiner la question de cantines communautaires et de prendre les mesures de prévoyance nécessaires pour que, en cas de besoin, celles-ci puissent être mises sur pied sans délai. Dans toutes les communes soumises à la défense passive, dans toutes les communes de 2000 habitants et plus, et dans toutes celles où la cuisine se fait entièrement ou partiellement au gaz, il faut organiser des cantines communautaires et il convient de faire les enquêtes nécessaires à ce sujet. C'est pourquoi les communes en question prendront contact avec les entreprises hôtelières pour voir dans quelle mesure celles-ci peuvent coopérer.

Une conférence eut lieu avec la section pour le ravitaillement en viande au sujet de nouvelles prescriptions réglementant les jours sans viande. Les modifications envisagées par l'OFGA ne sont nullement satisfaisantes, car elles pourraient avoir des conséquences incalculables pour notre industrie. Il faut, en commun avec les autres organisations des ménages collectifs, repousser vigoureusement les dispositions proposées par la dite section. Le Comité central, de son côté, décide encore de s'opposer avec la dernière énergie à ce projet. Il faut espérer qu'une fois qu'elles connaîtront le point de vue de l'hôtellerie, les autorités renonceraient à modifier les prescriptions concernant les jours sans viande.

Le rapport du Dr Streiff traite encore diverses questions de rationnement et s'occupe de modifications des quantités attribuées, ainsi que de l'acceptation des coupons de pain et de lait de la carte personnelle de denrées alimentaires.

Comme nous le disons dans un communiqué que nos lecteurs trouveront plus loin, notre service de renseignements économiques s'est préoccupé aussi de notre approvisionnement en combustibles et s'est adressé pour cela aux autorités compétentes, mais la section Energie et chaleur ne peut, étant donné l'incertitude dans laquelle on est au sujet de nos importations de charbon, fournir aucun renseignement à ce propos.

De nos sections

Società albergatori Locarno

Mercoledì 7 aprile u.s. la sezione locarnese tenne all'Hotel Zürcherhof la sua annuale assemblea generale ordinaria.

La riunione venne diretta dal nuovo Presidente Signor Alfredo Fanciola, alla presenza di un buon numero di soci.

Avanti di iniziare la discussione, il Signor Fanciola ha rilevato con piacere la presenza del direttore dell'Ufficio Turistico Sig. R. Bolla, al quale porse il saluto a nome della Società. Venne sottolineata la presenza del nostro redattore Signor Dr. Büchi e la rappresentanza della sezione di Orselina e della sezione locarnese degli Esercenti.

I partecipanti all'assemblea ascoltarono una bella relazione del Comitato sulla attività svolta dal sodalizio nel decorso anno, approvandola con vivvi applausi. I presenti approvarono pure il rapporto dei revisori ed il bilancio per l'anno 1943;

anche la proposta del Comitato di fissare la quota sociale di quest'anno identica al 1942 venne accolta. L'assemblea ha poi preso conoscenza di preziose informazioni interessanti tutti i soci, date dal presidente e da altri membri del Comitato.

A trattande esaurite, fra la più viva attenzione degli uditori il Sig. Dr. Büchi ha svolto una interessantissima conferenza. L'oratore ha tratteggiato da maestro il tema che gli era stato richiesto, parlando con particolare competenza sulle nuove disposizioni e norme concernenti l'economia di guerra nella industria alberghiera. Il Sig. Dr. Büchi ha saputo dare ai colleghi presenti una quantità preziosa di informazioni professionalmente molto utili.

Alla fine della sua conferenza l'oratore ebbe i più schietti complimenti di tutti e un particolare ringraziamento da parte del Presidente Sig. Fanciola, quale interprete della soddisfazione avuta da tutti i soci per la esposizione fattaci. B. A.

Divers

Nouveau président de la S.F.S.H.

Le Conseil fédéral a pris connaissance, avec remerciements pour les services rendus, de la démission de M. G. Keller, conseiller aux Etats, en sa qualité de président et membre du conseil d'administration de la Société fiduciaire suisse de l'hôtellerie. Le Conseil fédéral a choisi le nouveau président et a désigné celui-ci en la personne de M. Alfred Müller, de Amriswil, qui avait déjà été élu par l'Assemblée générale de la Société comme membre du conseil d'administration en remplacement de M. Keller.

L'hôtellerie a appris cette nomination avec intérêt, car la personnalité du président de cette institution actuellement indispensable à notre industrie ne saurait laisser les hôteliers indifférents. Comme il faut compter que l'activité de cette Société continuera à se développer et comme il y a toute une série de problèmes à résoudre, spécialement celui de l'assainissement définitif et radical de l'hôtellerie, cette élection est fort importante, car ce n'est qu'en collaboration avec la S.F.S.H. que des solutions pourront être trouvées dans ce domaine.

Attributions de charbon en 1943

La pénurie de charbon actuelle qui a été gravement ressentie par l'hôtellerie tout entière, ces deux dernières années déjà, est un des graves soucis de notre industrie. Nos dirigeants se sont donc déjà beaucoup préoccupés de cette question et, pour pouvoir autant que possible sauvegarder les intérêts de l'hôtellerie dans ce domaine, ils se sont adressés aux autorités compétentes pour se renseigner sur les attributions probables de charbon pour le chauffage des locaux et pour les buts industriels, ainsi que sur les mesures que la section Energie et chaleur envisageait de prendre pour l'approvisionnement en charbon de l'hôtellerie pour l'hiver prochain.

Or la dite section vient de nous répondre ce qui suit:

« Nous devons vous informer que nous ne sommes pas en mesure de répondre à votre de-

A propos de l'enquête sur les traitements des employés

Nous rappelons que la date à laquelle les questionnaires dûment remplis devaient être retournés au Bureau central était fixée au 20 avril. Ce ceux de nos membres qui n'auraient pas encore expédié leur questionnaire sont donc priés de le faire par retour du courrier. Nous attirons encore l'attention sur le fait qu'il ne s'agit pas d'un enquête à bien faire, mais d'une enquête officielle et qu'il est donc de l'intérêt des employeurs de répondre complètement et avec précision aux questions qui leur sont posées.

mande. Du fait des conditions actuelles exceptionnellement peu sûres dans le domaine de l'approvisionnement en charbon, et surtout du fait de la complète incertitude dans laquelle nous sommes au sujet de nos futures importations de combustibles, la préparation définitive du rationnement en charbon de chauffage et industriel n'a pu encore se faire. C'est pourquoi nous ne pouvons vous donner de renseignements à ce sujet.

Il s'agit donc de patienter, en exprimant l'espoir que la section Energie et chaleur sera en mesure de tenir compte des besoins de notre industrie et qu'elle fera preuve de compréhension à notre égard.

Avertissement

Mise en garde

On nous prie de rappeler que le rat ou la souris d'hôtel qui opérait au cours de ces dernières saisons dans nos grandes stations, n'a pas encore été arrêté(e). Il y a donc peut-être des chances pour qu'il (ou elle) recommence pendant la grande affluence de Pâques et de printemps. Il s'agit comme nous l'avons déjà signalé l'année passée, d'une personne qui s'introduit dans les matras de préférence l'après midi pendant que les clients sont sortis, et qui visite les chambres en faisant main basse sur les objets de valeur qu'elle peut trouver. Il convient donc d'être toujours sur ses gardes.

Le prochain numéro de la « Revue Suisse des Hôtels »

Par suite des fêtes de Pâques, le prochain numéro de la « Revue Suisse des Hôtels » ne pourra être expédié que le jeudi au lieu du mercredi soir. Exceptionnellement le dernier délai pour la remise des annonces est fixé au mercredi matin. Nous prions nos lecteurs et annonceurs de bien vouloir en prendre note.

Les clients satisfaits reviennent chez vous!

Une bonne cuisine est la meilleure réclame, Aujourd'hui plus que jamais

Au petit déjeuner,

vous pouvez servir une ration copieuse de confiture si vous avez soin d'allonger vos provisions de 40 à 50% grâce à CONFI-PEC.

A chaque repas

pour toutes les sauces, aussi sans huile ou sans beurre, employez la poudre pour sauce DAWA.

Le dessert

contentera même les plus fins gourmets si vous remplacez dans vos entremets la crème fouettée habituelle par de la mousse de crème préparée avec BONBONS-PEC.

Des gâteaux moelleux en toutes saisons!

FRIG rehausse la qualité et permet d'économiser 1/3 de la quantité de sucre. FRIG sert aussi à confectionner des crèmes.

Demandez nos prospectus et recettes

DR A. WANDER S.A., BERNE, Tél. 2 17 33

ZU VERKAUFEN
gebrauchte, aber gut erhaltene
Waschmaschine
Kupfer, Unterfeuerung, elektr. Antrieb.
Kupfergeschirr
(Fannen) diverse Grössen.
Geb. Anfragen erbeten unter Chiffre Z 6984 an Publicitas, Zürich.

Concierge-Cond. oder Portier allein
prima Ref., sprachenkundig, arbeitswillig, zuverlässig, fahrbewilligt, sucht Sommer- oder Jahresstelle. Offerten 200 E. Bahnpostlagerm Lugano.

Hotelsekretär-Kurse
sowie kombinierte Kurse für Handel- u. Hotelfach
beginnen am **29. APRIL**
Handelsschule Rüedy
BERN
Bollwerk 35 Telefon 3 10 30
Buchführung, Sprachen, Maschinenschriften, Stenographie, Menu- und Weinkunde, Hotelbetriebslehre
STELLENVERMITTLUNG
Prospekt gratis - Beste Referenzen

COURVOISIER
COGNAC
THE BRANDY OF NAPOLEON
Generaldepôt für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL

Gesucht
für sofort ein junger
Ausläufer-Hausbursche
zur Mithilfe im Haus und Garten sowie eine tüchtige
Köchin
ein tüchtiges
Officemädchen
und ein
Zimmermädchen
Offerten an Conditore Restaur. Schneider, Solothurn.

Kellerkontrollleur gesucht.
Offerten mit Zeugnissen und Bedingungen gef. unter J. 7268 Y an Publicitas Bern.
Zu vermieten am Luganensee
Kl. Restaurant mit Pension
an tüchtige Fachleute. Offerten unter Chiffre 5883 Schweizer Annoncen A.G., Lugano.

Champignons de paris
versendet franko verpackt per Nachnahme à Fr. 5.50 bei Lieferung von 4 kg und mehr.
Cultures de champignons, Aigle
Barpianist-Alleinunterhalter
Nebeninstr. Accordéon u. Gitarre mit Gesang. Nur erstklassige Referenzen. Disponibel p. Mai. Mo. Giovanni, Gerber-Bar, Luzern

GESUCHT
Bureau-fraulein
vertraut mit den allgemeinen Bureauarbeiten. Offerten gef. an Casino-Restaurant, Bern.
Bekannter, vorzüglicher
Barpianist
(Akkordeon-Gesang)
Referenzen aus In- und Ausland, seit 1. Mai 1943. Offerte an unter Chiffre S. H. 2833 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

An fleischlosen Tagen
Karfreitag und Ostern
Forellen
lebend oder küchenfertig für „Blau“, in jeder Stückgrösse exakt sortiert. Bestellen Sie bei der leistungsfähigen Bezugsquelle:
FORELLENZUCHT MURI A.-G.
Telephon (057) 81166 MURI (Aarg.)

Alkoholfreies Hotel im Bündnerland sucht:
1 Küchenmädchen oder Frau, hoher Lohn, Eintritt sofort.
1 Serviertochter, Anfängerin, Eintr. 15. Mai
1 Casserolier, Eintritt 1. Juni
1 Zimmermädchen Lohn, kein Trinkg., Eintr. 1. Juli
Offerten unter Chiffre A. H. 2840 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.
Wenn Sie
Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben od. zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue
Das Sanatorium Rheinfelden sucht eine tüchtige, selbständige, sorgfältige
Köchin
für baldigen Eintritt. Offerten erbeten an das Sanatorium Rheinfelden.

Geschäftsbücher für Hotels
liefert prompt und billig
Zentralbureau
Schweizer Hotellier-Verein, Basel 2
Geft. Musterbogen verlangen

LUGANO
An bester Lage, 50 m von Schiffstation Centralo, modernes
Café-Restaurant
zu vermieten
Ca. 180 Sitzplätze innen, ca. 100 Sitzplätze im Freien, gegen den See. Anfrager von tüchtigen, seriösen Interessenten unter Chiffre L. U. 2789 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen in ADELBODEN
Hotel-Pension „Alpina“
das heimelige Haus im sonnigen Boden, 30 B., mit dem schönen Restaurationsgarten, den sonnigen Veranden für Tee-room; franz. Hotellier mit günstig abzurufen. Im schönsten Skigebiet gelegen. Adelboden zieht immer. Nur kaufzünftige, tüchtige Fachleute wollen sich melden, evtl. wieder eine tüchtige Dame allein. Sich wenden an H. Keller, z. Z. Gämigen, Schulhausstr. 22.

Teppichfragen zu Schuster tragen

Teppichhaus Schuster & Co., St. Gallen-Zürich

FERRUM-

WÄSCHEREIANLAGEN

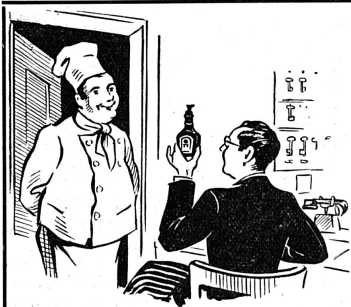
arbeiten wirtschaftlich und helfen sparen!

FERRUM AG., MASCHINENFABRIK, RUPPERSWIL
Verkaufsbüro: Zürich, Löwenstrasse 66, Telefon 74897



Bellardi
Vermouth

PRODUITS BELLARDI S. A. BERNE



„Jetzt Chef, müssen wir alles daran setzen, den guten Ruf unserer Küche hochzuhalten! Versuchen Sie, mit dieser Würze nachzuhelfen, wo es gilt, den Geschmack zu verbessern, Saucen zu strecken, die Suppe schmackhafter zu gestalten.“
„Ja, mit

EX-TON-Würze

bin ich von je her gut gefahren und heute ist sie einfach unentbehrlich. Fein und natürlich im Geschmack ist sie ausgiebig, aber nicht aufdringlich.“
Tex-Ton-Würze ist sehr preiswert, am vorteilhaftesten in Korbfässchen direkt von der Fabrik

Haco-Gesellschaft AG., Gümligen-Bern

BODENWICHSE

fest und flüssig, in bester Vorkriegs-Qualität, liefert vorteilhaft

BRUN G. m. b. H., DÄNIKEN b. Olten
Telefon 71139

LACTALBA

das neue Schlag- und backfähige
Schweizer Milch-Eiweiss
Hilfsprodukt zur Herstellung von
Japansböden - Caprirollen
Schaffhauserzungen - Rehrücken
Praliné-Schnitten - Mandelmasse
Edelweiss-Schnitten - Makronenböden
Vogelnester - Frühtecakes
Möhrenkopfmasse - Dressiertes Konfekt
Schaumkonfekt - Diverse Torten usw.

Verlangen Sie unverbindlich den Lactalba-Prospekt mit Backrezepten von Ihrem Eierlieferanten

Bezugsquellennachweis vom Hersteller:

Jacob Tobler, St. Gallen

ABBRUCH-AUTOS

Zurück- und Rieder, Autoabbruch, Schiffsaube 2b, Bern.

Vorteilhafte Putzmittel (COUPONFREI)

Händereinigungs- und Putzpaste
KESTA- und BLITZ-Scheuerpulver
in Dosen und offen
BEKO-Spül- und Entfettungsmittel

KELLER & CIE, KÖNOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

Aussergewöhnliche Gelegenheit!

Zu verkaufen, altershalber, in industriereichem Aussemsquartier der Stadt Zürich (Kreis 11) grosses, neuzeitlich eingerichtete

RESTAURANT

mit 2 Vereinssälen, automatischer Kegelhahn, mit ca. 1 Jucharte ertrageichem Nutz- und Bauland an verkehrsreicher Hauptstrasse. Sichere, nachweisbare Rendite. Für Familie mit eigenen Arbeitskräften ausserordentlich günstige Existenz. Vermittler verbeten. Offerten unter Chiffre OFA 9751 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

GESUCHT

in Hotel des Berner Oberlandes mit langer Sommer- u. Wintersaison, Eintritt Anfang Juni od. nach Übereinkunft,

- 1 Chef de cuisine
- 1 Köchin neben Chef, per sofort
- 1 Kaffeekechlin
- 1 S. Saaltochter, 1 Saaltochter
- 2 Saallehrköchler, 1 Barmaid
- 2 Zimmermädchen per sofort, servicekundig
- 1 Anfangszimmermädchen
- 1 Officemädchen
- 1 Küchenmädchen per sofort
- 1 Bureauvolontärin, 1 Nausmädchen

Offerten mit Referenzen, Bild und Gehaltsansprüchen erbeten an Hotel Huldli Adelboden.

Gesucht in Bahnhof-Buffer der Ostschweiz für baldigen Eintritt

- 1 Aide od. Commis de cuisine
- 1 Buffelchroftner
- 1 Hausbursche

Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre B. B. 2829 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Feinste
Haselnüssli
couponfrei, sehr beliebt, nahrhaft und gesund. Per Dute Ankauf 23 Cts. franko, Verkauf 30 Cts. — an
C. & A. Graf, St. Gallen
Biscuits
Tel. 21086



GEBR. SCHITTLER
TEL. 44150 NÄFELS



Portionsforellen
Spezialität
küchenfertig — lebend
Forellenzucht Brunnen
Telephon 80 (Schwyz)

On se souvient plus longtemps de la qualité que du prix. Achetez vos bons vins rouges chez

BLANK & Co. - Vevey

la maison des vins rouges fins.



SCHWEIZER
MUSTERMESSE
BASEL

1. - 11. Mai 1943

Golden Gate Brandy

Zu verkaufen HOTEL mit 60 Betten

an bekanntem Höhenkurort des Berner Oberlandes, in prachtvoller Lage, zu günstigen Bedingungen. Auch als Ferienheim gut geeignet. Anfragen unter Chiffre B. O. 2837 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Petit hôtel moderne à vendre

Dans station ouverte toute l'année, alt. 1500 m s/mer, maison bien meublée, 22 chambres clients plus chambres direction et personnel, eau courante par boiler, central, terrain 2000 m², vue superbe; peut être facilement transformé en maison de cure; nécessaire pour traiter Fr. 70 000.— à Fr. 100 000.— plus hypothèque à reprendre. Offres écrites sous chiffre P 3188 S Publicitas, Sion.

GESUCHT für die Sommersaison tüchtige, selbständige

Sekretärin

Deutsch und Französisch in Wort und Schrift erforderlich. Monatslohn Fr. 180.—. Ausführliche Offerten mit Bild unter Chiffre P. R. 2823 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ON CHERCHE bonne secrétaire

bien au courant des travaux de bureau, parlant l'allemand et français, saison d'été et év. d'hiver;

casserolier-jardinier

15 juin à la fin d'octobre.
Adressez offres sous chiffre H. P. 2838 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Gesucht für Hotel-Pension im Unterengadin auf ca. 10. Juni bis Ende September tüchtige, einfache

- Serviertochter**
Gelegenheit, sich als Erste auszubilden, ferner tüchtiges
- Küchenmädchen**
neben Chef, bei hohem Gehalt. Gef. Offerten unter Chiffre U. E. 2825 an die Hotel-Revue, Basel 2.



DAMAST-Tischtuch-Ersatz

Kunstlederart, weiss mit weissen Blumendessin, abwaschbar, hat sich bis heute sehr gut bewährt und ist im Preis sehr vorteilhaft.

115 cm breit Qualität M per Lfm. Fr. 6.40
115 " " " E " " " 8.50
135 " " " M " " " 7.80

Ferner offeriere ich solange Vorrat:

Tischservietten (50x50 cm)
extra gross (Nappere), in Krepp oder Leinendessin, bei Abnahme von 1000 Stück 5000 Stück 10000 Stück pro 1000 Stück Fr. 12.80 Fr. 12.30 Fr. 11.80

Closettrollen

400 Coupons, glatt, extra zähe Qualität, ohne Umschlag, bei Abnahme von 100 Rollen 200 R. 500 R. 1000 R. pro 100 Rollen Fr. 29.50 28.50 28.— 27.50

Preise für alle Artikel gültig solange Vorrat. Verlangen Sie Muster oder unverbindlichen Vertreterbesuch durch:
H. STORZ St. Moritzstr. 21
Telephon 6 47 88 ZÜRICH 6
Papiere und Papierwaren en gros

Für den Sommer evtl. Herbst suche ich eine

Direction

in Jahres- oder Zweisaisongeschäft.

Ich absolvierte Handels- und Hotelfachschulen, verfüge über mehrjährige Praxis in: Küche, Kellerarbeiten, Service, Bureau und stehe zur Zeit noch in ungekündigter direkter Stellung. Meine grosse Erfahrung als Direktor in der neuzeitlichen Hotel- und Restaurationsführung bestätigen beste Referenzen und Zeugnisse. Grosser Erfolg in meiner gegenwärtigen Tätigkeit kann nachgewiesen werden. Wenn erwünscht, wird grösste Garantiesumme geleistet. — Schriftliche Offerten unter Chiffre D. R. 2831 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison im Engadin

mit Eintritt ca. Mitte Juni:

- Büro-Volontärin**, Deutsch und Französisch in Wort und Schrift
- Küchenchef**, régime- u. entremetskundig
- Aide de cuisine**
- Kaffee-Personal-Köchin**
- 2 Küchen- und 1 Officemädchen**
- Maschinenwäscherin**
- Masseur-Badmeister**
- Masseuse-Badmeisterin**

Gef. Offerten unter Chiffre B. K. 2826 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort in grosses Passantenhotel in Zürich

jung, fleissige

Aide-Gouvernante

welche sich in allen Zweigen des Hotelbetriebes einarbeiten möchte. — Ebenso tüchtige, gut empfohlene

Glätterin

Offerten unter Chiffre B. H. 2828 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.