

Objekttyp: **Issue**

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

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

Heft 24

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

INSERATE:
Die einspaltige Nonpareillezeile 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.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich
Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Post-
ämtern 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. Telefon 2 79 34.
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 Hôtelières

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

ABONNEMENTS:
Swiss: 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 bureaux. Pour les
changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

REDACTION ET ADMINISTRATION:
Bâle, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riesen.
Compte de chèques postaux No. V 85. Téléphone 2 79 34.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie. S. A., Bâle.

Basel, 17. Juni 1943

Erscheint jeden Donnerstag

N° 24

Paraît tous les jeudis

Bâle, 17 juin 1943

Delegierten- Versammlung in Luzern

22./23. Juni 1943



Den Delegierten ein Willkomm in der Leuchtenstadt

Luzern freut sich, die Delegierten des Schweizer Hotelier-Vereins bei sich begrüssen zu dürfen. Es nimmt ihre Tagung in seinen Mauern als eine willkommene Aufmunterung in diesen Zeiten, da der Fremdenverkehr schwer darniederliegt, so dass das Anlitz der Stadt am schönsten See der Erde notgedrungen einige andere Züge aufweist als in jenen Tagen des Gästezustroms und der grossen Hotelbesetzung, die einst waren und heute wie ein Märchen klingen. Dass das Märchen wieder Wirklichkeit werde, dazu leistet der Schweizer Hotelier-Verein ja mit allen seinen Kräften ständig Beitrag um Beitrag — soweit er überhaupt kann —, indem er mit unerschütterlichem Optimismus die Parole ausgibt „Durchhalten zum Besten“ und auch tatsächlich das Durchhalten erleichtert. Luzern weiss das wohl zu schätzen. Gerade darum empfindet es die Abwesenheit der Spitzen des schweizerischen Hotelgewerbes und des schweizerischen Fremdenverkehrs als einen Beweis für die Hochschätzung, deren es sich nach wie vor in diesen Kreisen erfreut, sowie als einen Beweis auch des Zukunftsglaubens an Luzern und für Luzern. Darüber freut sich die Stadt am See.

Ist es unbescheiden, dabei zu bemerken, dass Luzern diese Zeichen der Sympathie wohl verdient hat? Gewiss nicht. Es hiesse die Geschichte des schweizerischen Fremdenverkehrs verkennen, wenn man die Rolle übersehen wollte, die Luzern bei der Entwicklung dieses wichtigen nationalen Wirtschaftszweiges gespielt hat. Mit seiner Hotellerie und seiner Propaganda ist Luzern Pionier für den Tourismus gewesen, nicht nur Förderer des eigenen Verkehrs und desjenigen rund um den Vierwaldstättersee, sondern der Verkehrsinteressen der ganzen Schweiz. Denn lange Jahre hindurch war Luzern gleichbedeutend mit Schweiz überhaupt; bis in die fernsten Länder hinein lebte diese Vorstellung, die von Luzern ausging, die Luzern dank seiner ausgezeichneten Arbeit im Fremdenverkehr geschaffen hatte und die unserem ganzen Lande zugute kam. Nie ist Luzern von dieser seiner initiativen Tätigkeit abgegangen, immer hat es sich für den Fremdenverkehr, für alle Belange seiner Aufwärtsbewegung eingesetzt, und die Mitglieder des Hotelier-Vereins wissen wohl, wie gerade auch im Berufsverbande

stets Männer von Luzern die Interessen des gesamten Standes und des schweizerischen Tourismus tatkräftig wahrgenommen haben. Nicht als Eigenlob soll das hier bemerkt sein, sondern nur als Zeichen der Garantie, dass Luzern auch weiterhin die Fahne des Fremdenverkehrs hochhält, wie es seine Tradition verlangt und wie sein ganzes Wesen es will.

Selbst in diesen düsteren Zeiten pflegt Luzern die Verpflichtungen aus seiner grossen Vergangenheit. Auch in diesem Jahre werden — trotz allem — die Klänge der Internationalen Musikalischen Festwochen wiederum ertönen und unser ganzes Land und über die Grenzen hinaus wissen lassen, dass der Geist von Tribschen noch lebt und wirkt. Damals, als Richard Wagner von Tribschen fortging, schrieb Friedrich Nietzsche: „Wie unter lauter Trümmern gingen wir herum, in beständiger Schluchzen. Wir packten die Manuskripte, Briefe und Bücher zusammen — ach, es war so trostlos...“ Das ist die Stimmung der Welt in dieser unserer Zeit, aber aus ihren Trümmern möchte Luzern die Sonnigkeit des Geistes hinüberretten in eine bessere Zukunft, möchte den Glauben an die Wirklichkeit des „Siegfried-Idylls“ nicht untergehen lassen, möchte den Formen des Entsetzens, die nun auf der Welt lasten, die Formen des Schönen und Erhabenen entgegenstellen und in seinem Tempel einst wieder die Völker vereint zu den hehren Quellen der Kultur pilgern sehen. Das ist der letzte und entscheidende Grund, weshalb Luzern seinem Fremdenverkehr auch unter grossen Opfern treu bleibt — der Tourismus ist ihm Mission, Sendung, Aufgabe — ein Auftrag an die Welt zum gegenseitigen Kennenlernen, Sich-Verstehen und Sich-Verstehen!

Aber auf derselben geistigen Grundlage ist ja auch der Schweizer Hotelier-Verein aufgebaut, und darum verstehen sich Luzern und er so gut!

Allen Teilnehmern an der Delegierten-Versammlung vom 22./23. Juni entbietet Luzern einen herzlichen Willkommgruss!

Hotelier-Verein Luzern
und Luzerner Verkehrsinteressenten.

Rück- und Ausblicke

Zur Delegiertenversammlung in Luzern

Die Delegiertenversammlungen sind die äusseren Meilensteine in der Geschichte des Vereins, die Gelegenheit bieten, die im abgelaufenen Geschäftsjahre zurückgelegte Wegstrecke nochmals kurz Revue passieren zu lassen und sich auch die Route für den Weitermarsch zurechtzulegen. Obwohl es nicht in der Art der Hoteliers liegt, sich im Vergangenen zu verlieren, sondern ihre Kraft in den Dienst der Gegenwart zu stellen und auch vorausschauend die Dispositionen für die Bewältigung kommender Aufgaben zu treffen, so rechtfertigt sich — und zwar nicht nur wegen der statutarischen Vorschriften — jeweils ein Rechenschaftsbericht über die letzte zurückgelegte Etappe im Vereins- und Berufsleben. Vielleicht ist es da und dort auch mit einer kleinen Gewissensforschung verbunden, denn aus den Erfahrungen lässt sich doch mancher wertvolle Fingerzeig für die nächste Zukunft gewinnen. Freilich sind ja gerade auf dem Gebiete der Hotelbetriebsführung und des Fremdenverkehrs wesentliche Verhältnisse ständig im Fluss und immer wieder stellen sich aus dem kriegswirtschaftlichen Zwang heraus neue Probleme, auf welche alte und bekannte Lösungen nicht ohne weiteres anwendbar sind. Aber die Summe aller Erkenntnisse erleichtert doch die Inangriffnahme frischer Aufgaben, an denen es weder dem Einzelnen noch der Berufsorganisation, als Sammelbecken aller individuellen Sorgen und Wünsche, gebreicht.

Die Tätigkeit des Zentralvereins kann erst richtig gewürdigt werden in genauer Kenntnis der Lage, in der sich Fremdenverkehrswirtschaft und Beherbergungsgewerbe gesamthaft betrachtet befinden. Hierüber gibt die Einleitung zu unserem Jahresbericht einigen Aufschluss, aus welchen Ausführungen die folgenden Angaben übernommen sind, in der Meinung, dass dieser Auszug die Mitgliedschaft ermuntern möchte, dem ihnen gedruckt zugestellten Bericht weitere Aufmerksamkeit zu schenken, indem er eine Reihe wissenswerter Angaben und Auskünfte über die vielgestaltigen Aspekte der standespolitischen und beruflichen Fragen enthält:

Das Hotelgewerbe im vierten Kriegsjahr

„Die schweren Rückschläge, denen die schweizerische Hotellerie seit mehr als 12 Jahren wieder ausgesetzt ist, hielten auch im Berichtsjahr 1942 mit unverminderter Schärfe an. Rechnet man im Jahre 1928/30 durchschnittlich mit 22 Millionen Logiernächten und ca. 5 Millionen Ankünften, so waren es im Jahre 1942 nur noch 11,8 Millionen Logiernächte und 2,4 Millionen Ankünfte. Das ergibt einen Ausfall von rund 50% auf den Logiernächten und den Ankünften. Aehnlich sind die Frequenzrückgänge, wenn man Saisongebiete und Saisonorte zum Vergleich heranzieht:

Graubünden verzeichnete im Jahr 1929 4,1 Millionen Logiernächte bei 26000 Ankünften, im Jahre 1942 nur noch 2,04 Millionen Logiernächte bei 21000 Ankünften. Das ist ein Ausfall von 50%.

Berner Oberland verzeichnete im Jahr 1929 1,46 Millionen Logiernächte bei 264000 Ankünften, im Jahre 1942 nur noch 780000 Logiernächte bei 161000 Ankünften. Das ist ein Ausfall von 47%.

Luzern verzeichnete im Jahr 1929 500000 Logiernächte bei 226500 Ankünften, im Jahre 1942 nur noch 210000 Logiernächte bei 96600 Ankünften. Das ist ein Ausfall von 64%.

Noch massgeblicher für die Hotellerie ist der Ausfall in den Einnahmen. Der Schweizer Hotelier-Verein berechnete die Gesamteinnahmen

der schweizerischen Hotellerie schätzungsweise im Jahre

1929	auf 525,9 Mill. Franken
1937	„ 312,4 „ „
1941	„ 187,5 „ „ (prov. Schätzung)
1942	„ 201,9 „ „

Der Rückgang in den Einnahmen steht über der Frequenzverminderung, weil die erzielte Moyenne seit den guten Konjunkturjahren ständig sank und seit dem Krieg trotz gewisser Preissteigerungen den damaligen Durchschnitt von 22,92 pro Logiernacht bei weitem nicht mehr erreichen konnte.

Eine leichte Verbesserung der Frequenz im Berichtsjahr gegenüber 1941 fällt kaum ins Gewicht. Sie ist auf eine gewisse Erhöhung des Binnenverkehrs zurückzuführen, speziell auf eine stärkere Benützung der Badekurorte und einzelner Plätze oder Häuser mit Dauer Gästen, Flüchtlingen, Emigranten oder Sanatoriumsaufenthaltern. Leider wird die Bedeutung dieser Frequenzverbesserung immer wieder übertrieben und in einen unzutreffenden Vergleich gesetzt mit den Resultaten des Jahres 1937/38, trotzdem sich die Hotellerie in jener Zeit bereits in einer schwierigsten Krisenlage befand. Man übersieht, dass unsere Hotelbetriebe, im gesamten betrachtet, mit dem Ausländerverkehr stehen oder fallen. Im Jahre 1929 brachte uns der ausländische Reiseverkehr 60% aller Gäste mit einem Umsatz von rund 350 Millionen Franken. Heute ist dieser Verkehr mit dem Ausland völlig zusammengebrochen. Das Berichtsjahr 1942 war aber noch durch zwei weitere Faktoren ungünstig beeinflusst. Die fortschreitende Teuerung bei gleicher Umsatzverminderung konnte nicht durch genügende Preiserhöhungen ausgeglichen werden, wie dies betriebswirtschaftlich erforderlich gewesen wäre. Der Ausbau der Kriegsrationalisierung brachte ferner wohl gewisse Einsparungen in der Küche, gleichzeitig aber auch zufolge der Fleisch- und Milchrationierung im Frühjahr 1942, einem empfindlichsten Zeitpunkt des Jahres für die Hotellerie, eine Verlagerung des Verkehrs in ländliche Gebiete, abseits vom eigentlichen Fremdenverkehr, weil viele Gäste für ihre leiblichen Bedürfnisse, zu Recht oder zu Unrecht, dort mehr herauszuholen glaubten. Auch die während des ganzen Jahres ausserordentlich günstigen Witterungsverhältnisse vermochten hierin keine Veränderung zu bringen.

Unter solchen Umständen ist es einleuchtend, dass sich die Hotelbetriebe und vor allem die von ihnen abhängigen zahlreichen Familien in immer schwierigeren Verhältnisse gestellt und kaum mehr einen Ausweg für die nächste Zukunft sehen. Diese unsere Auffassung wird auch von neutralen Beobachtern geteilt. Es seien hier einige solcher Urteile erwähnt. Der Geschäftsbericht der Schweizerischen Hotel-Treuhänd-Gesellschaft pro 1942 trägt diesen Umständen Rechnung, wenn er ausführt:

„Rechnet man den auf wenigstens 100 Millionen angesetzten Fehlbetrag des bereits von Kriegsergebnissen überschatteten Jahres 1939 hinzu, so resultiert, gemessen an den Ergebnissen der Vorkriegsfrequenz, bis Ende 1942 ein Einnahmeausfall von ungefähr 850 Millionen Franken zu Lasten unserer für das ganze Land lebenswichtigen Fremdenverkehrswirtschaft.“

Die Hotellerie ist an den aus dem Tourismus der Auslands Gäste in die Schweiz fliessenden Geldern erhaltungsgemäss wenigstens mit der Hälfte beteiligt. Sie wurde also zufolge des Weltkrieges um Einnahmen in Höhe von bis jetzt rund 425 Millionen Franken geschmälert. Was diese Verluste für die zahlreichen Erwerbsgruppen bedeuten, die mit dem Hotelgewerbe eng verknüpft sind, ist in unserem letzten Geschäftsbericht des näheren erörtert worden.“

Der Jahresbericht der Kantonalbank von Bern pro 1942 enthält die Bemerkung:

„Der von der Kriegskrise dauernd am schwersten betroffene Zweig der Verkehrswirtschaft bleibt das Hotelgewerbe, das wegen der vielen mit ihm schicksalsverbundenen Erwerbskreise und den für diese Gesamtgruppe in Betracht kommenden hohen Kapitalinvestitionen tiegreifender umfassender Stützungs- und Rettungsaktionen zu seiner Erhaltung bedarf.“

Aehnlich äussert sich der Jahresbericht der Luzerner Kantonalbank.

„Die grossen Existenzsorgen, mit welchen die schweizerische Hotelindustrie seit Ausbruch des zweiten Weltkrieges zu kämpfen hat, erlauben in der Berichtszeit keine merkliche Milderung.“

Der Geschäftsbericht 1942 der Bündner Privatbank in Chur kennzeichnet die Lage der Hotellerie wie folgt:

„Die Wirtschaftslage Graubündens ist nach wie vor gekennzeichnet durch das Darniederliegen der Hotellerie infolge des praktisch vollumfänglichen Versiegens des ausländischen Fremdenstroms.“

Diese Feststellungen massgeblicher Bankinstitute sind durch die Tatsache zu ergänzen, dass nach der eidgenössischen Fremdenverkehrsstatistik im Juli 1942 über 500 Betriebe mit mehr als 30 000 Fremdenbetten geschlossen waren. Das sind ungefähr $\frac{1}{2}$ sämtlicher Betten, die am sogenannten Fremdenverkehr interessiert sind; zahlreiche hiervon sind für ihre Gegend und für deren Einwohnerschaft von grösster Bedeutung. In mehreren Städten, die dem Fremdenverkehr nahe stehen, haben die Stilllegungen von Hotels mit anderer Zweckverwendung, meist veranlasst durch die Gläubigerschaft, einen derartigen Umfang angenommen, dass die betreffenden Orte grosse Besorgnisse für ihre Zukunft hegen. Jedenfalls wird der Hotelier durch diese Entwicklung und eine steigende Belastung auf dem Betrieb mehr und mehr aus seinem eigenen Besitz entrecht. Bis Ende 1942 mussten sich bereits 1073 Betriebe an die Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft wenden. Deren Statistik legt zudem fest, dass bei 600 kontrollierten Hotelbuchhaltungen 78,7% der Fremdkapitalien auf diesen Betrieben ausserhalb jeden Ertragswertes stehen.

Der SHV hat die Überzeugung, dass nur ausserordentliche Massnahmen der schweizerischen Hotellerie über diese für sie ganz aussergewöhnlich schwere Zeit hinweghelfen. In diesem Sinne hatte derselbe vorgeschlagen: Massnahmen für eine allgemeine Entschuldung, Renovationskredite, Einschränkung der privaten Zimmervermietung, Regelung der Hotelpreise. Wenn die Behörden einerseits die gegenwärtige Notlage ins Auge fassen und andererseits bedenken, welche volkswirtschaftlichen Aufgaben die Hotellerie resp. der Fremdenverkehr nach dem Kriege zu erfüllen haben wird, so dürften sie auch vor ausserordentlichen Massnahmen im Sinne der Vorschläge unserer Vereinsorgane nicht zurückschrecken.“

Nach diesem knappen tour d'horizon mag noch eine kurze Vororientierung über

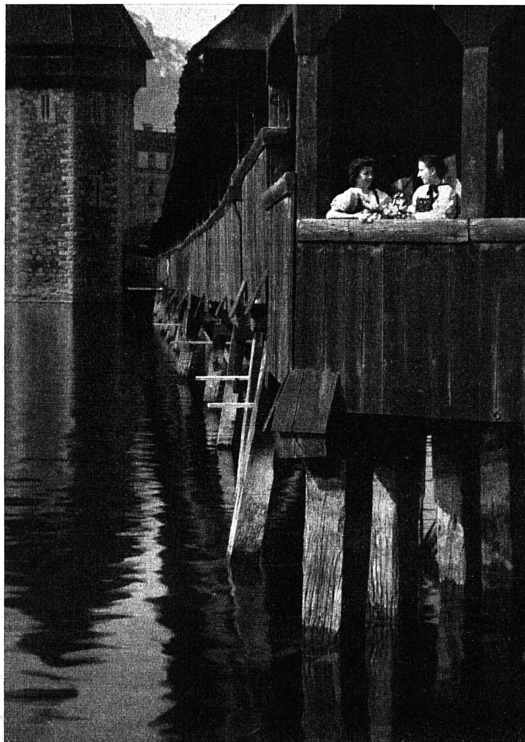
die Geschäfte der Delegiertenversammlung

angezeigt sein. Was die statutarischen Traktanden anbetrifft, so wird die Versammlung vor allem mit Befriedigung von der Jahresrechnung Kenntnis nehmen. Nicht dass diese etwa Anlass zum Jubilieren gäbe, aber die Tatsache ist gewiss bemerkenswert, dass trotz einer auf voller Tourenzahl laufenden Geschäftigkeit der Vereinsorgane und des Zentralbüros, sowie der erheblichen Verpflichtungen anderen Landesorganisationen und Institutionen gegenüber, das Defizit um Fr. 23.000.— geringer ausfällt als budgetiert. An dieses die Erwartungen übersteigende Schlussresultat haben erfreulicherweise die Mitglieder das ihrige beigetragen, indem vor allem auch nennenswerte Beträge an Rückständen eingingen. Daneben können die verschiedenen Abteilungen des Zentralbüros, im besonderen die Vereinszeitung, Mehrernehmen melden. Trotzdem darf nicht übersehen werden, dass die zeitbedingten Ausgabenüberschüsse stetig am Vereinsvermögen zehren, und wenn dieses auch für Notzeiten zusammengetragen wurde, so wird man sich im Interesse gesunder Vereinsfinanzen doch um neue Einnahmemöglichkeiten umsehen müssen.

Dabei denkt man, wie das Budget für 1943 zeigt, nicht etwa an eine Änderung der Mitgliederbeiträge, sondern es dürfte der Sache wohl am besten gedient sein, wenn durch neuen Mitgliederzuwachs frische Kräfte und Mittel zugeführt werden. An den Gegenleistungen des Vereins oder an den finanziellen Anforderungen gemessen, die z. B. Arbeitnehmerorganisationen an ihre Angehörigen stellen, sind die seit Kriegsausbruch unter verschiedenen Titeln herabgesetzten Beiträge als bescheiden zu bezeichnen. Einer gewerkschaftlichen Publikation ist z. B. zu entnehmen, dass die Gewerkschafter je nach der Organisation jährliche Beiträge zwischen 30 und 270 Franken zu leisten haben. Nachdem aber ein Grossteil unserer Mitgliedschaft in recht hochherziger Weise an der freiwilligen Finanzierungsaktion zugunsten der Fachschule beteiligt ist, so möchte sie die Vereinsleitung, natürlich auch in Berücksichtigung der unbefriedigenden Wirtschaftslage der Hotellerie, nicht über das unerlässlichste Mass hinaus beanspruchen.

Von der Fachschule ist nur Erfreuliches zu berichten. Hier hat der Erfolg den Optimisten recht gegeben und der mit Elan unter der neuen Direktion von Herrn F. Cottier wieder aufgenommene Unterricht, an dem gegen ein halbes Hundert junge Leute teilnehmen, lässt nicht nur eine neue Blüte der Fachschule, sondern eine segensreiche Förderung der beruflichen Ausbildung des Nachwuchses erwarten.

Das Niveau der Fachkenntnisse dürfte durch das im Einvernehmen mit der zu-



Einladung zur ordentlichen Delegierten-Versammlung

auf Dienstag, den 22., und Mittwoch, den 23. Juni 1943,
im Kursaal, Luzern

TRAKTANDEN

1. Protokolle:
 - a) der ordentlichen Delegiertenversammlung vom 9./10. Juni 1942 in Zürich;
 - b) der ausserordentlichen Delegiertenversammlung vom 21. Januar 1943 in Bern.
2. Begrüssung durch den Zentralpräsidenten, Herrn Dr. H. Seiler.
3. Geschäftsbericht für das Jahr 1942. Referent: Herr A. Gamma.
4. Fragen der Preisnormierung. Referent: Herr T. Halder
5. Jahresrechnung 1942 und Budget 1943 des Vereins:
 - a) Jahresrechnung. Referent: Herr A. Fanciola.
 - b) Budget. Referent: Herr R. Bieri.
6. Fachschule:
 - a) Jahresbericht und Rechnung. Referent: Herr H. R. Jaussi.
 - b) Reorganisation der Schule und Schulbeginn. Referent: Herr F. Cottier.
7. Statutenergänzung:
Ergänzung von Art. 23 der Vereinsstatuten betr. Jahresbeiträge. Referent: Herr H. Schmid.
8. Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung:
Aus der Tätigkeit der SZV. Unser Vertrag. Referent: Herr V. Wiedeman.
9. Allgemeine Lage der Hotellerie und unsere Begehren. Referent: Herr Dir. Dr. M. Riesen.
10. Zur Frage der Sanierung der Hotellerie. Referent: Herr Dir. Dr. R. Cottier, Eidg. Amt für Verkehr.
11. Wirtschaftliche Tagesfragen. Referent: Herr Dr. R. C. Streiff.
12. Wahlen:
 - a) des Zentralpräsidenten;
 - b) in den Zentralvorstand;
 - c) in die Kontrollstellen.
13. Tagungsort der nächsten Delegiertenversammlung.
14. Verschiedenes.

Die Verhandlungen beginnen Dienstag, den 22. Juni, nachmittags 15.30 Uhr. Sie werden am folgenden Morgen fortgesetzt und sollen, wenn irgend möglich, auf die Mittagszeit zum Abschluss kommen. Daran anschliessend findet ein gemeinsames Mittagessen statt.

Das nähere Tagungsprogramm ist umstehend aufgeführt.

Zur Teilnahme an den Verhandlungen und am übrigen Programm sind neben den Herren Delegierten und Vereinsmitgliedern deren Damen und weitere Familienangehörige, insbesondere auch die Jungmannschaft aus der Hotellerie, bestens eingeladen.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Der Zentralpräsident: Dr. H. Seiler
Der Direktor des Zentralbüros: Dr. M. Riesen

ständigen Sektion im Biga ausgearbeitete, gänzlich neue Studienprogramm, die mit dem Schulbesuch verbundene obligatorische Praxis und die strengeren Anforderungen bei der Aufnahme der Schüler, eine merklige Hebung erfahren.

Aus dem Gebiete der Preisnormierung sind keine Geschäfte zu melden, welche zu Anträgen an die Delegiertenversammlung geführt hätten. Die beiden an der ausserordentlichen Delegiertenversammlung in Bern zur weiteren Abklärung und ergänzenden Berichterstattung an die Preisnormierungskommission überwiesenen Vorschläge sind in Bearbeitung. Die daraus resultierenden Entwürfe sollen zuerst den Sektionen zur Vernehmlassung zugestellt werden, können also frühestens eine nächste Versammlung beschäftigen. Diese Vertagung ist auch deshalb angezeigt, als die Frage der Schaffung einer neuen unteren Preiskategorie heute weniger aktuell ist, weil sich viele Nichtmitgliederbetriebe unter dem Drucke der Verteuerung veranlasst sahen, ihre Pensionspreise vermehrt unseren eigenen Minimalansätzen anzugleichen. Dem Bedürfnis nach einer elastischeren Gestaltung der statutarischen Bestimmungen über Mitgliederbeiträge zur erleichterten Aufnahme neuer Betriebe in ländlichen und vom Fremdenverkehr abgelegenen Gegenden, trägt ein Antrag des Zentralvorstandes auf Ergänzung der Statuten Rechnung. Durch sie soll die Vereinsleitung die Möglichkeit erhalten, unter Berücksichtigung der gegenwärtigen aussergewöhnlichen Verhältnisse den Anschluss jener Betriebe zu erleichtern, die zwar zum Beherbergungsgewerbe zählen, sich aber doch nicht ohne weiteres in eine der bestehenden Gruppen einreihen lassen. Die Delegierten werden sich ferner auch für den Bericht interessieren, der über die Verhandlungen mit der eidg. Preis-kontrollstelle über die im Anschluss an die Tagung von Bern beantragte Erhebung eines Teuerungszuschlages orientiert. Wie erinnerlich ist dem Begehren unter Hinweis auf die von behördlicher Seite unternommenen Anstrengungen zur Stabilisierung der Preise nicht entsprochen worden.

Der seit längerer Zeit bestehende vertragslose Zustand zwischen unserem Verein und der SZV ist nun glücklich durch die beidseitige Unterzeichnung einer vorläufig auf zwei Jahre befristeten Vereinbarung beendet worden. Die Übereinkunft trägt den schwierigen und vor allem für die Hotellerie noch unsicheren Zeitläufen gebührend Rechnung, während andererseits unsere Wünsche auf aktive Mitarbeit im Vorstand und Ausschuss der Verkehrszentrale williges Gehör und Verständnis fanden. Es ist daher zu erwarten, dass die Delegierten antragsgemäss die Vereinbarung nachträglich noch ratifizieren werden.

Kommen noch die Wahlen, welche die turnusgemässe Teilerneuerung des Zentralvorstandes bringen, indem die Amtsdauer von Herrn A. Gamma, der zur Zeit als Vizepräsident fungiert, abgelassen ist und auch Herr F. von Almen zu ersetzen ist, der vorzeitig seinen Rücktritt genommen hat. Zu diesem Wahlgeschäft, das ausschliesslich in die Kompetenz der Delegierten fällt, nehmen bekanntlich die Vereinsorgane jeweils keinerlei Stellung, so dass wir auch hier das Traktandum nur registrierenderweise erwähnen.

Aktuelle Tagesfragen

Damit wären die statutarischen und mehr administrativen Verhandlungen erledigt. In drei Referaten sollen alsdann die Gegenwartsfragen umrissen und auch die Probleme einer näheren Zukunft erörtert werden. Mit besonderem Interesse wird man die Ausführungen von Herrn Direktor Dr. Cottier, vom Eidg. Amt für Verkehr, entgegennehmen, der sich zur Frage der Sanierung der Hotellerie äussern will. Von den beiden Aspekten der finanziellen und der baulichen Sanierung ausgehend, dürfte der Referent sich wohl eingehender mit der baulichen Erneuerung der Hotellerie und der Kurorte befassen, da das Amt für Verkehr in dieser Richtung initiativ und führend vorangegangen ist. Hier stellt sich die Frage, wie weit die Hoteldernisierung in den Rahmen des grossen eidgenössischen Arbeitsbeschaffungsprogrammes einbezogen wird und welches Ausmass diese Erneuerung der Betriebs- und Kurortsanlagen annehmen soll. Mitentscheidend ist dabei immer noch die Restfinanzierung, d. h. die Sicherstellung derjenigen Mittel, die über den Be-

trag der Subsidien hinaus von Bauherrn, also dem Hotelier selbst, aufzubringen sind. Dieser Teil der Finanzierung ist ja bereits verschiedenorts Gegenstand näherer Prüfung, in welchem Zusammenhang u. a. auch das Projekt eines eigenen Kreditinstitutes, selbständig oder in Verbindung mit der Hotelreuehand, aufkam. Möglicherweise ist der Referent in der Lage, über die Wege zur Beschaffung der eigenen Mittel nähere Vorschläge zu machen.

In der Umschau von Direktor Dr. Riessen über die allgemeine Lage unseres Gewerbes wird dagegen die finanzielle Sanierung eingehender zur Erörterung kommen. Ein wichtiges Teilgebiet der wirtschaftlichen Wiedergesundung ist ferner die Preisgestaltung im Gastgewerbe, für deren Ordnung unserem Verein immer noch eine allgemein verbindliche Regelung als beste Lösung vorschwebt. Von gleichwertiger Aktualität sind alle Angestelltenfragen, über welche dieses Referat einlässliche Auskunft geben wird. Der Überblick über die jetzige Situation mag überleiten zu den sich daraus ergebenden Postulaten für die Gestaltung der Fremdenverkehrswirtschaft bis zum Kriegsende und in der ersten Friedensperiode. Diese sind ja von einer Vereinsdelegation dem Chef des Eidg. Justiz- und Polizeidepartementes mündlich noch näher auseinandergesetzt worden, wobei ein reger und sehr aufschlussreicher Gedankenaustausch stattfand. Es dürfte die Delegierten interessieren, über diese wichtige Konferenz noch ergänzende Mitteilungen zu vernehmen.

Eine Erörterung der gegenwärtigen Tagesprobleme wäre unter den obwaltenden Umständen gar nicht mehr denkbar ohne einen gleichzeitigen Abstecher in das Gebiet der kriegswirtschaftlichen Massnahmen, den Herr Dr. R. Streiff als Betreuer der wirtschaftlichen Beratungsstelle in seinem Referat unternimmt. Er wird bei der Fülle der behördlichen Eingriffe in die Marktlage und Vorratsgestaltung sich auf die letzten wichtigsten Erlasse beschränken müssen und doch noch die Qual der Wahl haben. Eine Schilderung der jetzigen Versorgungslage führt automatisch auch zur Berichtserstattung über die zahlreichen Verhandlungen mit den kriegswirtschaftlichen Instanzen über die getroffenen Massnahmen aller Art, speziell auch bezüglich der Lebensmittelzuteilungen an die kollektiven Haushaltungen. Deren ABC ist ja in der Verfügung Nr. 69 zusammengefasst, zu deren besserem Verständnis erst kürzlich Richtlinien herauskamen, die kommentiert sein wollen. Weitere Richtlinien betreffen die Abgabe von Rationierungsausweisen durch Angestellte in kollektiven Haushaltungen und damit zusammenhängend „goldene Regeln“ für die Verpflegung des Personals. Auch hierüber wird man gerne die Ansicht des Fachmannes erfahren, der die gedruckten und in Paragraphen gepressten Anordnungen durch seine Erläuterungen etwas beleben und persönlicher gestalten kann. Spezialfragen, die alle beschäftigen, so die Textilrationierung oder die kommende Brennstoffzuteilung, werden die Orientierung abschliessend ergänzen.

Eine Fülle also an Verhandlungsstoff, Aktualitäten und Informationen, die eine recht zahlreiche Beteiligung von seiten der Mitglieder an der Tagung rechtfertigen. Jedenfalls sollten möglichst alle Sektionen durch ihre Delegierten vertreten sein, damit diese wiederum in ihrem Bereiche die Orientierung weitergeben können. Der umständlicher etwas später angesetzte Versammlungstermin darf kein Hindernis sein, um nicht wenigstens einen Tag im Jahre der Landesorganisation des Berufsstandes zu reservieren. Gerade im gegenseitigen „give and take“ kommen viele wertvolle Anregungen und Gedanken zum Vorschein, die zur Befruchtung der Vereinstätigkeit beitragen und die andererseits dem Zentralvorstand einen notwendigen Einblick in die Auffassungen, Erwartungen und Ansprüche der Sektionen ermöglichen. Daneben winken das gastfreundliche Luzern mit seinen Gaben, sowie ein von der dortigen Sektion unter besonders aktiver Mitwirkung von Herrn J. Haecy flott zusammengestelltes Abendprogramm.

HOTELIERS!

Empfehet das offizielle Fachorgan allen Lieferanten. Es liegt dies in beidseitigem Interesse!

Die Fachecke

„Erfahrungsaustausch“

Im Verlag Organisator in Zürich ist vor längerer Zeit eine Broschüre von J. Zimmermann „Erfahrungsaustausch im Detailhandel“ erschienen. Diese Broschüre behandelt die Bildung von sog. „Erfahrungsaustausch-Gruppen“, deren Arbeitsprogramm und Tätigkeit. Eine Anzahl solcher Gruppen sind gebildet. Wie der Presse vor einiger Zeit zu entnehmen war, arbeiten sie mit gutem Erfolg. Die Frage liegt nahe, ob sich dieses System des Erfahrungsaustausches nicht auch auf die Hotellerie übertragen lässt.

Wohl jeder Hotelier überwacht mit Zahlen seinen Betrieb. Er vergewissert sich mit Zahlen, ob seine Küche wirtschaftlich arbeitet, ob der Kellereinkauf gut war, ob Logisfrequenz und Zimmerpreis genügen usw. Für Vergleiche hat er in den meisten Fällen aber lediglich die Zahlen seines eigenen Betriebes aus den Vorjahren zur Verfügung. Vergleiche mit ähnlichen Betrieben kann er nicht anstellen. Die von der SHTG publizierten Zahlen sind für die meisten Betriebe zu allgemein gehalten. Auch sagen Zahlen, ohne dass man sie bespricht, oft zu wenig.

Der Erfahrungsaustausch geht nun darauf aus, dass ähnliche Betriebe diese Zahlen austauschen und so ihre Betriebsergebnisse miteinander vergleichen. Zwei gleichartige Geschäfte am selben Ort werden sich allerdings als Konkurrenten kaum je erschöpfend aufschluss über ihre Betriebe geben wollen. Gleichartige Betriebe an verschiedenen Orten dagegen sind viel eher in der Lage, sich Zahlen zu nennen und Erfahrungen auszutauschen. Warum soll nicht ein Hotel in Schaffhausen mit einem ähnlichen Haus in Chur, in Solothurn,

Biel oder in St. Gallen Zahlen austauschen? Durch den Bezug mehrerer Häuser, im Maximum etwa deren zehn, ergibt sich das gewünschte, vielfältige Bild.

Als wichtigste Vergleichszahlen können verwendet werden: 1. Frequenz: Bettenbesetzung in Prozent der verfügbar gewesenen Betten. 2. Küchenrendite: Kücheneinnahmen minus reine Waren-, Küchenheizungs- und Küchenlohn-Kosten, in Prozenten bezogen auf reine Kücheneinnahmen. 3. Kellerrrendite: Kellereinnahmen minus reine Waren- und Kellerbehandlungskosten, in Prozenten bezogen auf Kellereinnahmen.

Weitere Vergleichsmöglichkeiten ergeben sich bald. Um den Start der Gruppe nicht zu erschweren, ist die Beschränkung auf wenige, zuverlässig ermittelte Werte jedoch am besten.

Die Arbeit einer Erfahrungsaustauschgruppe stelle ich mir ungefähr folgendermassen vor: Hoteliers, die sich um diese Sache interessieren, melden sich beim Zentralbüro I des Schweizer Hotelier-Vereins, eventuell auch bei der Schweiz. Hotelreuehand-Gesellschaft an. Diese Stelle organisiert Gruppen ungefähr gleichartiger Häuser oder recht ähnliche Betriebe zur Teilnahme an. An einer von dieser Stelle organisierten ersten Zusammenkunft lernen sich die Teilnehmer der Gruppe näher kennen. Persönlicher Kontakt bildet die Grundlage vertrauensvoller Zusammenarbeit innerhalb der Gruppe. Sie besprechen das Programm der Gruppe, legen die zu meldenden Zahlengruppen fest und betrauen eines ihrer Mitglieder mit der Geschäftsführung.

Periodisch, z. B. monatlich, erhält der Geschäftsführer von den angeschlossenen Betrieben eine kurze Mitteilung: Frequenz .. %, Küchen-

Tagungsprogramm

Dienstag, den 22. Juni:

- 15.30 Uhr Beginn der Verhandlungen im Kursaal, Luzern.
- ca. 19.00 Uhr Nachtessen in den einzelnen Hotels.
- ab 20.15 Uhr Zusammenkunft der Teilnehmer und Gäste in den Gesellschaftsräumen des Kursaals Luzern:
- Einnahme des Schwarzen Kaffee** in den Gesellschaftsräumen, nachher **Abendunterhaltung** im Theatersaal mit folgenden Mitwirkenden: Kursaal-Orchester, Halbchor Luzern, Bürgerturnverein Luzern, Maria Meinen (Tänze), K. U. Wolf-Weggis (Klavier), W. Bucher-, Zybörli jun., als Humorist und Conférencier.
- ca. 23.15 Uhr **Ehrenwein mit Sandwiches**, offeriert von der Sektion Luzern. Abschliessend Tanz und freie Unterhaltung.

Mittwoch, den 23. Juni:

- Vormittags Fortsetzung der Verhandlungen, die, wenn irgend möglich, bis zur Mittagsstunde abgeschlossen sein sollen.
- ca. 13.00 Uhr Gemeinsames Mittagessen im Hotel „Schweizerhof“, Luzern.

Die Teilnehmerkarte, welche am Eingang zum Versammlungssaal zu Fr. 8.50 bezogen werden kann, umfasst zwei Abschnitte, und zwar für das gemeinsame Mittagessen vom Mittwoch (Fr. 6.60 inkl. Service, aber ohne Getränke) und die Abendunterhaltung vom Dienstag (Unkostenbeitrag Fr. 1.90). Sollte jemand an der Teilnahme an der einen oder anderen Veranstaltung verhindert sein, so kann der betreffende Coupon abgetrennt werden.

Für die Damen, die an den Verhandlungen nicht teilnehmen wollen, bestehen folgende Ausflugs-möglichkeiten am 22. Juni:

- Ausflug auf den Pilatus (Luzern ab 14.10, Rückkehr 17.52);
- Ausflug auf Rigi-Kaltbad oder Kulm (Luzern/Dampfschiff ab 13.06, Rückkehr 18.33);
- Rundfahrt auf dem Vierwaldstättersee (Rundfahrt bis Brunnen). Luzern/Dampfschiff ab 13.06, Rückkehr 18.33).

Bei ungünstiger Witterung: Nachmittagstee mit Musik im Kursaal oder Besuch der Excelsior-Werke Buecherer in Luzern.



Todes-Anzeigen

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

Herr

Jean Müller

Hotel Diana, Luzern

am 8. Juni zufolge eines Herzschlages das Zeitliche in seinem 81. Altersjahre gesegnet hat.

* * *

Am 9. Juni ist

Herr

Waldemar Stiehle

Hotel Bellavista, Davos

unerwartet von den Seinen gegangen.

Wir versichern die Trauerfamilien unserer aufrichtigen Teilnahme und bitten die Mitgliedschaft, den Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren

Namens des Zentralvorstandes

Der Zentralpräsident:

Dr. H. Seiler.

rendite .. %, Kellerrrendite .. %. Auf Grund dieser Meldungen stellt er eine Tabelle zusammen, die ungefähr folgendermassen aussieht:

Frequenz:	Hotel	Jan.	Febr.	März	Apr.	Mai
1	56	38	52			
2	74	64	66			
3	28	32	25			
4	45	48	30			
5	42	41	46	usw.		

Jedes Mitglied erhält diesen Betrag und hat die Möglichkeit, die von den andern Betrieben herausgewirtschafteten Zahlen mit seinen eigenen zu vergleichen. Hotel 1 wird sich z. B. fragen, wieso bei ihm die Frequenz im Februar plötzlich so stark abgefallen ist. Hotel 4 wird nachforschen, warum es im März so schlecht arbeitete, Hotel 3 wird untersuchen, wieso bei ihm die Frequenz auf der ganzen Linie viel tiefer liegt usw.

Um alle diese Fragen beantworten zu können, sind periodische Zusammenkünfte der Gruppen-Mitglieder nötig. In gemeinsamer Aussprache wird sich beim Durchberaten der Tabellen zeigen, wieso diese Zahlen so sind. Hotelier 2 wird erzählen, dass er militärische Einquartierung hatte, Hotelier 4 hatte im Februar einen Fachkurs, Hotelier 5 erzählt, wie der örtliche Verkehrsverein im März eine Ausstellung organisierte, die erhöhte Frequenz brachte usw. Noch interessanter gestalten sich die Besprechungen bei den Küchen- und Kellerrrenditen. Hotelier 1 weist preiswertere Einkaufsquellen oder Zubereitungsarten nach, Hotelier 2 hat besonders auf das Einsparen von Brennstoffen geachtet, Hotelier 3 steht selbst in der Küche und überwacht Ausgabe und Verbrauch der Lebensmittel persönlich, Hotel 4 hat eine täglich nachgeführte Küchenkontrolle usw. Aus diesen Besprechungen sollen alle Teilnehmer Anregungen und Ratschläge für ihren Betrieb erhalten.

Sobald die Organisation einmal eingespielt ist und die Zusammenarbeit fortschreitet, lässt sich die monatliche Untersuchung auch auf weitere Zahlen ausdehnen. Grundsatz soll aber sein: Lieber wenige, exakt ermittelte und ausgewertete Zahlen, als eine Menge Ziffern, die nachher nicht mehr angeschaut werden. Am Jahresende lassen sich z. B. Vergleiche über Umsatz, Steuern, Zinsen, Amortisationen usw. anstellen. Diese Angaben brauchen nicht in absoluten Zahlen gemacht zu werden; sie können leicht wiederum als Prozentualbeträge angegeben werden. So z. B. Umsatz des Jahres in Prozenten zum Umsatz des Vorjahres, Betrag der aufgewendeten Zinsen in Prozenten der Gesamteinnahmen, prozentualer Anteil der Löhne an den Gesamtausgaben usw.

Mit der Zeit lassen sich die periodischen Zusammenkünfte auch zu Betriebsbesichtigungen ausgestalten. Die Teilnehmer kommen bei jeder Zusammenkunft in einem andern Hause zusammen. Sie besichtigen nun dessen Betrieb, lassen sich vom Personal, das über den Charakter des Besuches nicht unterrichtet ist, bedienen, fragen, beobachten. Jede Beobachtung, sei sie positiv oder negativ, wird notiert und in einem schriftlichen Bericht festgehalten, der jedem Mitglied zugestellt wird. Alle diese Beobachtungen sollen nicht kleinliche Kritik sein, sondern das Urteil unbe-

Mitgliederbewegung — Mouvement des membres

Neuanmeldungen	Betten
Demandes d'admission	Lits
Hr. Max Althaus, Hotel Bernerhof, Adelboden	35
Frau Erna Schumacher-Meier, Pension Friedeck, Ascona	15
Sig. A. Gianella, Ristorante Gambirinus, Locarno	—
Sig. R. Pirovano, Albergo Ticino, Locarno	14
Sig. Erwin Schrämlf, Grand Hotel Monte Generoso Bellavista, Monte Generoso	P.M.

fänger, zufällig fachkundiger Gäste. So wie ein Ausenstehender immer mehr sieht als der, der ständig im Betriebe steht, so sehen diese Fachleute sicher auch viel mehr. Sie sehen auch vor allem die vielleicht oft vergessenen Kleinigkeiten, auf die der Gast besonders Wert legt. Wertvolle Mitteilungen können aus einem solchen Besuch hervorgehen. Diese Art der Betriebsbesichtigung setzt allerdings ein grosses Mass von Takt und Offenheit voraus und verlangt auch vom Geprüften verständnisvolles Eingehen auf die Vorschläge, die ihm seine Berufskollegen machen.

Die Arbeit einer „Erfahrungsaustausch-Gruppe“ gliedert sich somit in drei Stufen:

1. Austausch von Zahlen auf schriftlichem Weg.
2. Besprechen dieser Zahlen an Zusammenkünften.
3. Betriebsbesuche.

Mit der kurzen Skizzierung der Möglichkeiten solcher Erfahrungsaustauschgruppen hoffe ich, möglichst viele Mitglieder des Hotelier-Vereins für die Teilnahme an diesen Gruppen zu interessieren.

Hans Schellenberg, Winterthur.

Anmerkung der Redaktion: Wir begrüssen es sehr, dass sich Stimmen aus der Mitgliedschaft zu dieser äusserst aktuellen Angelegenheit melden. Unsere Kommission der wirtschaftlichen Beratungsstelle besass sich seit einiger Zeit mit der Frage des Erfahrungsaustausches innerhalb unserer Mitgliedschaft und sie hat auch im Benehmen mit dem Forschungsinstitut für Fremdenverkehr, sowie der SHTG bereits verschiedene Vorarbeiten unternommen. Es wäre der Kommission sehr gedient, wenn sich weitere Mitglieder, sei es durch die Hotel-Revue oder in brieflichen Zuschriften, ergänzend äussern wollten, damit sie sich mit den Betriebsleitern in Verbindung setzen kann, die sich für einen solchen Erfahrungsaustausch interessieren.

Die Küchenbetriebsrechnung

Vor längerer Zeit erschien in der Hotel-Revue ein Aufsatz über Küchenrendite, in welchem die Behauptung aufgestellt wurde, dass im gesamten Gastwirtgewerbe die Küche ein Defizitgeschäft sei, weil die Bruttoerträge im Durchschnitt nur etwa 25% ergeben, während mit einem Unkostenanteil von 50% gerechnet werden müsste. Der Gast erhalte also für Fr. 1.— einen Gegenwert von Fr. 1.25.

Diese Behauptung ist von keiner Seite widerlegt worden, auch nicht von Instituten, die über bedeutendes statistisches Material verfügen. Seither sind wieder Monate verfloßen, in welchen durch Verschärfung der Rationierung, namentlich durch die Drosselung des Fleischverbrauchs, eine spürbare und willkommene Verbesserung des Küchen-Brutto-Ertrages eingetreten ist. In jenem Artikel wurde diese Möglichkeit erwähnt, aber daran die Bemerkung geknüpft, dass nach der Aufhebung der Fleischrationierung Konkurrenz und Ansprüche der Gäste dafür sorgen werden, dass diese Einsparungen in kurzer Zeit wieder verschwinden. In der Tat sind es ja die grossen Mengen an teuren Lebensmitteln, wie Fleisch, Fisch, Geflügel, Butter und Eier, welche die

Küchendifizite verursachen. Es wurde die weitere Behauptung aufgestellt, dass durch diese, seit Generationen bestehende, Defizitwirtschaft dem Gastgewerbe jährlich Millionen auf diesem wichtigen Geschäftsweig verloren gehen und das Manko aus den anderen Einnahmen (Logement und Keller) gedeckt werden müsse.

Wo liegt die Fehlerquelle und was soll zu ihrer Beseitigung geschehen?

Nach meiner Überzeugung ist die Zahl der Betriebe gross, in welchen die Betriebsergebnisse nicht errechnet werden. In grossen Betrieben und denjenigen, welche der Kontrolle der Hotelreihandstelle unterstehen, trifft dies ja wohl nicht zu, aber in vielen mittleren und kleinen Betrieben werden nur Ein- und Ausgaben gebucht. Es fehlen sowohl Rekapitulation der Einnahmen, als die Errechnung des Unkostenprozentsatzes. Auf diese Weise ist es unmöglich, sich Rechenschaft zu geben, wie die Küche abschliesst. Dies ist auch ein Hauptgrund der ungenügenden Funktion unserer Preisnormierung. Die Ansätze derselben mögen an und für sich richtig sein, wenn aber der Einzelne sich nicht darüber Rechenschaft gibt, was innert seiner Preisliste tragbar ist, so hängt die Preisnormierung in der Luft. Sie muss durch die Betriebsrechnung jedes Einzelnen untermauert werden. Zugegeben, dass viele Betriebsleiter kleinerer Betriebe mit Arbeit überhäuft sind, oft in eigener Person Chef de réception, Buchhalter und Ober-

kellner sind oder in der Küche mithelfen. Trotzdem wird bei richtiger Organisation immer jemand da sein, der die wenigen statistischen Arbeiten besorgen kann.

Es erhebt sich die Frage, ob sich ein Buchhaltungssystem, wie es der Schweiz, Wirt-Verein seinen Mitgliedern zur Verfügung stellt, empfiehlt. Ich möchte dies eher verneinen und die Führung der Buchhaltung befürworten, weil sie möglich ist und weil diese Tätigkeit das Interesse weckt, die Betriebsergebnisse zu errechnen. Hat man sich erst einmal daran gewöhnt, so wird man erst gewahr, wie interessant diese Arbeit ist. Jedes Monatsergebnis wird mit steigendem Interesse zusammengestellt.

Was nötig ist und was deshalb vom Zentralverein angestrebt werden muss, ist die Aufstellung eines einfachen, einheitlichen Systems und die dringliche Empfehlung an jeden Einzelnen, sich der Arbeit selbst zu unterziehen.

Hiezu braucht es:

1. Die Einnahmen-Rekapitulation.
2. Rekapitulation der Küchenausgaben.
3. Rekapitulation der Unkosten.

Die Unkosten sollten unbedingt nach einheitlichen Grundsätzen errechnet werden. Sie sollen alles enthalten, was den Betrieb belastet, auch die Beköstigung des Personals (mit

gleichzeitiger, analoger Gutschrift an die Küche). Auf diese Weise kann für jeden Betrieb auf einheitlicher Basis der prozentuale Anteil aller Unkosten im Verhältnis zu den Gesamteinnahmen errechnet werden. Angenommen, diese betragen 50% und das Küchenbrutto-Ergebnis nur 30%, so ergibt dies eben, dass die Küche den ihr zukommenden Unkostenanteil nicht zu tragen vermag, weshalb dieser Betrieb statt einen Nutzen, ein Defizit ergibt.

In grossen Betrieben, die über das nötige Personal verfügen, bei denen auch Ein- und Ausgang der Dauerküchenvorräte registriert werden, ist es ohne Schwierigkeiten möglich, monatliche Ergebnisse zu errechnen, die namentlich bei einem Küchenchefwechsel von Bedeutung sind. In kleineren und mittleren Geschäften müsste man sich aus Buchhaltungsgründen mit Saison- oder Jahresabschlüssen begnügen.

Das vielfach angewandte System zur Errechnung des Küchenergebnisses, bei dem nur Löhne und Feuerung als Unkosten angerechnet werden, ist zu verwerfen, weil es kein richtiges Bild ergibt. Es ist eher anzunehmen, dass der Gesamtanteil der Unkosten für die Küche grösser ist als für die übrigen Betriebszweige (Keller und Logements). Das wird auch der Grund sein, weshalb der Schweiz. Wirtverein seinen Menu-Berechnungen einen Unkostenanteil von 90% zugrunde liegt.

Die Hauptsache bleibt die Einheitlichkeit und wenn möglich ein Obligatorium der Mitglieder zur Errechnung des Betriebsergebnisses, die in Form eines Schemas jährlich oder auf Saisonschluss zu erfolgen hätte, versehen mit einem abtrennbaren Meldebogen, der gewisse Zahlenangaben enthalten sollte, die für den Verband von statistischem Interesse sind.

Das angeschnittene Problem ist nur eines der vielen, welche uns beschäftigen. Es soll damit keineswegs das Qualitätsprinzip angetastet werden. Eine gute und reichlich servierte Küche wird zu allen Zeiten ein Grunderfordernis einer erfolgreichen Hotelführung bleiben. Aber es ist ein grosser Unterschied zwischen einer errechneten und einer gefühlsmässig geführten Küche. Millionen lassen sich so ersparen und nutzbringend etwa für folgende Zwecke verwenden: Schaffung von Reserven, für Abschreibungen und Ergänzungen, für eine Besserstellung des Personals, eine bescheidene Pensionierung vieljähriger Angestellter und, last not least, für unsere eigenen alten Tage.

Eine seriöse Berechnung der Küche drängt sich auch aus standespolitischen Erwägungen auf. Heute ist es doch so, dass vorab bei unseren Schweizergästen sich nur wenige ein zutreffendes Bild von der Preisgestaltung und den Unkostenfaktoren im Gastgewerbe machen.

Das soll nicht sagen, dass nicht viele Gäste eine richtige Kalkulation zu würdigen wissen, aber es ist doch menschlich, dass man bei gleichen Leistungen der Billigkeit den Vorzug gibt.

Eine Besserung auf dem Gebiete der Kalkulation und rationalen Betriebsführung ist für das gesamte Gastgewerbe von grösster Wichtigkeit. Auch die Beseitigung der seit Generationen ungenügenden Küchenergebnisse ist für die Gesamtwirtschaftlichkeit dieses Gewerbes von ausschlaggebender Bedeutung. C. Glinz.

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:

	Übertrag	Fr.	122 710.—
H. Golden-Morlock, Zürich	„	150.—	
A. B., Basel	„	50.—	
Ch. Heinrich, Hotel Engadinerhof, Pontresina	„	100.—	
O. Wüger, Hotel Hirschen-Rebstock, Baden	„	60.—	

B. Jährliche Beiträge für drei Jahre - Contributions annuelles pour 3 ans:

Arosa Kulm Hotel, Arosa	Fr. 200.—	„	600.—
Bad Schinznach A.G., Schinznach	„ 200.—	„	600.—
U. A. Mislin, Rest. Kunsthalle, Basel	„ 20.—	„	60.—
H. Kaufmann-Moor, Park-Hotel Monbijou, Zweisimmen	„ 20.—	„	60.—
Familien A. Gredig, Fluela Post & Sporthotel, Davos-Dorf	„ 75.—	„	225.—
Vorläufiges Total — Total provisoire		Fr.	124 615.—

Anlässlich der diesjährigen

JAHRES-VERSAMMLUNG

des Schweizer Hotelier-Vereins
 anbieten wir den Herren Delegierten
 und ihren Familien die besten Grüsse
 und wünschen ihnen eine erfolgreiche
 und angenehme Tagung

ZENTRALVERBAND
 DER SCHWEIZERISCHEN FETTINDUSTRIE

Mit

LAVAVIT

waschen

bedeutet:

Grösste Schonung des heute so wertvollen
 Textilgutes
 Rationellste Ausnützung Ihrer Seifeneinheiten

LAVAVIT benötigt nur 150 Einheiten per kg
 Für Wasch-Demonstrationen steht auf Wunsch
 erfahrener Wäscherei-Fachmann zur Verfügung

Hersteller: SANDOZ A.G., BASEL

Vertrieb: A. Burkhardt, St. Johannisring 52, Basel

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Lebensmittelrationierung im Juli 1943

Die Bezugsquoten für kollektive Haushaltungen erfahren, ähnlich der Rationierungen der persönlichen Lebensmittelkarte, einige Anpassungen. Eine allgemeine Herabsetzung musste für die Bezugsquoten der Warengruppen A, C und D vorgenommen werden. Ausser der allgemeinen Herabsetzung der Bezugsquoten der Warengruppe C wird wiederum ein Pflichtbezug für Butter von 60% eingeführt. Hingegen erfahren die Bezugsquoten in der Warengruppe F eine teilweise Erhöhung, ebenso in der Warengruppe M (für die Bezugsklassen 1, 10, 11 und 12). In den Bezugsklassen 11 und 12 ist ein Pflichtbezug von 30% und in der Bezugsklasse 10 ein solcher von 10% für Dauermilchwaren (Gc „Vollmilchpulver“ und „Magermilchpulver“) vorgeschrieben.

Im einzelnen ergeben sich folgende Änderungen der Zuteilungsquote pro 100 Mc:

Warengruppe A:

Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige) Herabsetzung von 325 g auf 250 g;
 Bezugsklasse 10 (FMA) von 675 g auf 600 g;
 Bezugsklasse 11 und 12 (MA und MA veg.) von 600 g auf 550 g;
 Bezugsklasse 13 (F) von 800 g auf 700 g.

Warengruppe C:

Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige) Herabsetzung von 300 g auf 250 g;
 Bezugsklasse 10, 11 und 12 (FMA, Ma und MA veg.) von 500 g auf 450 g;
 Bezugsklasse 13 (F) von 600 g auf 550 g.

Warengruppe D:

Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige) Herabsetzung von 4 Stück auf 2,5 Stück;
 Bezugsklasse 10 (FMA) von 4 Stück auf 3,5 Stück;
 Bezugsklasse 11 und 12 (MA und MA veg.) von 4,5 Stück auf 4 Stück.

Warengruppe F:

Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige) Erhöhung von 500 Punkten auf 1200 Punkte;
 Bezugsklasse 10 (FMA) von 2000 Punkten auf 2300 Punkte;
 Bezugsklasse 11 und 14 (MA und Z) von 3500 auf 3500 Punkte.

Warengruppe M:

Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige) Erhöhung von 8,5 Liter auf 9 Liter;
 Bezugsklasse 10 (FMA) von 8,5 Liter auf 9 Liter;
 Bezugsklasse 11 und 12 (MA und MA veg.) von 3 Liter auf 4 Liter.

Sonderregelung für kH mit eigenem Konditoreibetrieb; beschränkte Verrechnung von Brotcoupons in Mc

Kollektive Haushaltungen (kH) mit eigenem Konditoreibetrieb, die infolge der Verpflichtung, von den Gästen für Backwaren Brotcoupons entgegenzunehmen, nicht in der Lage sind, sich die rationierten Ausgangsprodukte zu beschaffen, welche für die Selbsterstellung von Backwaren erforderlich sind, können von der Sektion für Rationierungswesen des KEA einer Sonderregelung für die beschränkte Verrechnung von Brotcoupons in Mc unterstellt werden.

a) **Voraussetzung.** Voraussetzung für die Unterstellung unter die Sonderregelung für kH mit eigenem Konditoreibetrieb ist grundsätzlich, dass die betreffende kH vor der Brotrationierung der Sonderregelung von Kr. Nr. 97, Ziff. 7 unterstellt war, oder dass

die kH bereits früher regelmässig Gebäck für die Abgabe ausserhalb der Hauptmahlzeiten hergestellt hat, und die Einnahmen aus ausserhalb der Hauptmahlzeiten abgebenem, selbsthergestelltem Gebäck 1/10 der gesamten Restaurantseinnahme der betreffenden kH übersteigen.

b) **Bewilligungsverfahren.**

kH mit eigenem Konditoreibetrieb, welche oben erwähnte Voraussetzungen erfüllen, können bei der Sektion für Rationierungswesen ein spezielles Formular F 5 anfordern. Dieses muss nach Beantwortung der unter Ziff. 1 aufgeführten Fragen an die zuständige KZK weitergeleitet werden.

Die KZK hat die Angaben des Geschüftellers zu prüfen und mit der Angabe über die letzte monatliche Verteilung von Gc gemäss der Sonderregelung von Kr. Nr. 97/7 zu ergänzen. Das vorschriftsgemäss ausgefüllte Formular F 5 ist der Sektion für Rationierungswesen zuzustellen.

Die Sektion für Rationierungswesen entscheidet in jedem Fall durch schriftliche Bekanntgabe an die KZK zuhanden des Geschüftellers, ob und in welchem Umfang eingenommene Brotcoupons künftig gegen Mc verrechnet und dem ordentlichen Bezugsantrag F 3 b zu Grunde gelegt werden können.

Die KZK hat den Entscheid der Sektion für Rationierungswesen auf Formular F b 4 unter „Bemerkungen“ einzutragen.

c) **Monatliche Durchführung.** Die gemäss Entscheid der Sektion für Rationierungswesen für die Verrechnung in Mc maximal in Betracht fallenden Brotcoupons sind, auf separaten Kontrollbogen aufgeklebt, gleichzeitig mit dem Bezugsantragsformular F 3 b der zuständigen Stelle einzureichen. Auf Formular F 3 b, unter Ziff. 11/5 ist die Gesamt-

gewichtsmenge der aufgeklebten Brotcoupons einzutragen (in leere Zeile) sowie der Gegenwert in Mc: 100 g = 1 Mc (in Kolonne). Die kH haben die unter Ziff. 11/5 ausgewiesenen Mc auf Bezugsklasse 13 zu verlegen.

Verfösse gegen Kriegswirtschaftliche Vorschriften

(Mitgeteilt von der eidg. Zentrale für Kriegswirtschaft)

Keine vierteiligen Menus an Fest- und Gesellschaftessen

Die Abgabe von vierteiligen Menus ist bekanntlich in der Verfügung Nr. 69 des Kriegs-Ernährungs-Amtes ausser Sonn- und Feiertagen (als solche gelten: Neujahr, Karfreitag, Auffahrt, Weihnacht) nur für Hochzeitsgesellschaften gestattet. Ein Wirt offerierte bei einem Gesellschaftessen: Suppe, Käsepasteti, Schinken, Hasenpfeffer, Nacheispeise, Käse, also wirklich ein fürstliches Vorkriegessen. Der Wirt suchte sich damit auszurede, dass die einzelnen Gäste sich nicht von allen Gängen serviert hätten. Sie hätten nur Suppe oder Käsepasteti, Schinken oder Hasenpfeffer gegessen. Solche Doppelangaben zwingen leicht die Vermutung auf, dass die Bestimmungen der Verfügung Nr. 69 umgangen werden. Werden gleichzeitig verschiedene Platten serviert, so ist — auch wenn die Speisen untereinander austauschen — ein besonderer Tellerwechsel nicht gestattet. Ebensowenig ist es dem Gastwirt erlaubt, grössere als die normalen Portionen abzugeben.

Fischfilets können nicht als Fischrestengerichte bezeichnet werden

Das Abgabeverbot von Fisch und Fleisch in der gleichen Mahlzeit wird leider immer wieder umgangen. Kürzlich wurde ein Wirt, der als erste Platte vor der Abgabe einer Fleischplatte Fischfilets offerierte, bestraft. Wohl können als erster Gang Fischrestengerichte Verwendung finden, wobei jedoch Fischfilets keinesfalls als solche betrachtet werden dürfen. Dies geht eindeutig aus Ziffer III, 11, der soeben erschienenen Richtlinien des Kriegs-Ernährungs-Amtes zur Auslegung seiner Verfügung Nr. 69 hervor. Es heisst dort: „Unter Fischrestengerichten sind Fischsalat, Coquilles, Fischcroquetten 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.“

Kann an Hochzeits-Jahresfeiern das vierteilige Menu abgegeben werden?

An Jahresfeiern von Hochzeiten darf nicht das vierteilige Menu abgegeben werden. Dies ist nur am eigentlichen Hochzeitstag, d. h. am Tage der Eheschliessung, zulässig. Auch mit dem dreiteiligen Menu sollte es möglich sein, den Tag der silbernen oder goldenen Hochzeit feierlich zu begehen.

Instruktionen an das Servierpersonal

Es zeigte sich vielfach, dass das Koch- und Servierpersonal der Restaurants und übrigen kollektiven Haushaltungen die bestehenden Vor-

schriften zu wenig kennt und durch verschiedene Übertretungen den Betriebsleiter in Verlegenheit bringt. Das Personal muss sorgfältig und wiederholt an Hand von konkreten Beispielen über alle Vorschriften, die die kollektiven Haushaltungen betreffen, informiert werden. Die Kenntnis aller einschlägigen Bestimmungen gehört heute zur beruflichen Aus- und Weiterbildung.

Was ist Döle?

Die Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft teilt mit:

Der Mangel an besseren französischen Rotweinen für den Offenausschank (Burgunder, Beaujolais, Mâcon) hat zu einer vermehrten Nachfrage von Döle geführt. Deshalb kann das Angebot den Bedarf bei weitem nicht mehr decken. Um Übergänge nach Möglichkeit zu vermeiden und im Besonderen die Inlandproduktion (das Gastgewerbe und den Konsumenten zu schützen, hat der Walliser Staatsrat schon im Jahre 1941 die erforderlichen Verordnungen erlassen. Danach darf unter der Bezeichnung Döle nur ein Wein in den Handel gebracht werden, der von der Reborte Pinot noir (kleinbeeriger blauer Burgunder), oder den Sorten Pinot noir und Gamay (grossbeeriger blauer Burgunder) bei überwiegendem Anteil an Pinot noir, herkommt und der auf dem Gebiet des Kantons Wallis produziert wurde. Das Bestreben der Walliser Regierung ging dahin, den Qualitäts- und Herkunftsbezug „Döle“ verbindlich zu beschreiben.

Der Kanton Wallis produziert laut Statistik und vorsichtiger Schätzung bei 94% Weisswein bloss 6% Rotwein, von welchem nur eine beschränkte Menge als Döle verkauft werden darf. Gemessen an der gesamten schweizerischen Rotweinproduktion erreicht die Erzeugung von Döle durchschnittlich nur 4-5%. So betrug beispielsweise im Jahre 1939, wo die Döle-Ernte durch eine gemeindefürte durchgeführte Erntestatistik erfasst wurde, die Döle-Produktion nur 6510 hl gegenüber einem gesamtschweizerischen Rotwein-ertrag von 126063 hl und einer totalen einheimischen Weinernte (rot und weiss) von 733294 hl, so dass der Anteil Döle, bezogen auf die gesamtschweizerische Weinerzeugung, nicht einmal ganz 1% ausmachte.

Die seit einigen Jahren und besonders in letzter Zeit beobachtete vermehrte Nachfrage nach Döle bestärkt die Vermutung, dass zwischen der effektiven Produktion dieser Weinsorte und der an den Konsum abgegebenen Menge zweifellos ein Missverhältnis besteht. Somit dürfte den Vorschriften der Eidg. Lebensmittelverordnung (Art. 336) kaum in allen Teilen nachgelebt werden.

Um der Gefahr einer weiteren unerwünschten Entwicklung vorzuzukommen, ist es ein dringendes Erfordernis, die Döle-Produktion von Produzenten bis zum Konsumanten einer lückenlosen Kontrolle zu unterstellen. Die obligatorische Buch- und Kellerkontrolle, die ein wesentliches Bestandteil eines vor dem Erlass stehenden diesbezüglichen Bundesratsbeschlusses darstellt, dürfte das geeignete Mittel sein, um die bestehen-

Jules Bachmann
 GROSSMETZGEREI
 FLEISCHKONSERVENFABRIK
 LUZERN

empfiehlt sich zur Lieferung von

**WURST
 FLEISCH
 KONSERVEN
 FETT**

in anerkannt erstklassiger Qualität und vorteilhaftesten Preisen.

Ein Versuch lohnt sich!

Silber

braucht Pflege

Mehr als 1000 Hotels etc. reinigen ihr Silber regelmässig mit ARGENTYL und freuen sich über die rasche, mühelose, saubere und einfache Art und über den reinen, silberhellen Glanz des mit ARGENTYL gepflegten Tafel-silbers. Dabei kostet eine Reinigung mit ARGENTYL nur 12 Rp. (einer ganz grossen Menge Silbergegenstände: 52 Rp.)
 Achten Sie auf unser Garantizeichen: ARGENTYL-Dose mit SAPAG-Plombe, denn nur ARGENTYL bietet so viel Vorteile und bewahrt sich seit 1928. Verlangen Sie Preisprospekt oder Vorführung (unverbindlich für Sie!).
 Alleinherstellerin: SAPAG AG., Zürich 7, Tel. 41 034

„Hotelsilber“ - Reparaturen
 nur durch die
Berndorfer Werkstätten in Luzern

Natur-Zucker

(Konzentrat aus Trockenrauben)

Rationierungsfrei

Gleicher Nährwert wie Bienenhonig

für alle Zwecke verwendbar, speziell:

zum Süssen von Glaces, Tee, Chocolat, Puddings, Pâtisserie, Kompotten etc.

ferner:

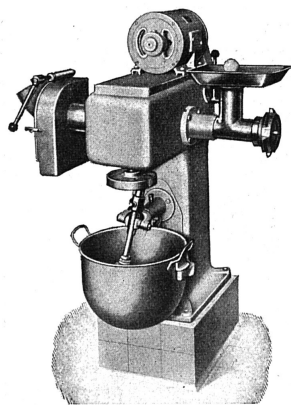
als Brotaufstrich, zum Kochen, Backen, Einmachen von Konfitüren etc.



Lieferung in Fässern zu 150 kg und Kesseln zu 25 kg Netto-Gewicht à Fr. 5.90 per kg netto, franco Empfangsstation, zahlbar bei Uebernahme.

Bezugsquellen-Nachweis: Louis Ditzler A.G., Reinacherstrasse 10, Basel, Tel. 319 95

UNSERE SPEZIALITÄTEN



**Küchenmaschinen
 Kaffeemaschinen
 Kartoffelschälmaschinen**

in bewährter und stabiler Bauart

sowie alle Küchenartikel

SCHWABENLAND & CIE AG.
 NUSCHELERSTRASSE 44 ZÜRICH

Linoleum Teppiche



bedient Sie rasch und gut

Hettinger Basel A.G.

Basel, Steinenberg 19, Telefon 2 48 71

Hettinger Zürich A.G.

Zürich, Talacker 24, Telefon 3 77 86

Die Wiederholung

vervielfacht die Wirkung der Inserate!

DAMAST-Tischtuch-Ersatz

Kunstlederart, weiss mit weissem 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

Originalrollen à ca. 11 Meter

Ferner offeriere ich solange Vorrat:

Tischservietten (50x50 cm)
 extra gross (Napptromm), in Kreppe oder Leinwandessin, 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 silbe 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 ZÜRICH 6
 Papiere und Papierwaren en gros

den Mängel zu beheben und die Bestrebungen nach Qualitäts- und Herkunftsbezeichnung des Döle zu verwirklichen.

Der Konsument muss sich deshalb mit der Tatsache vertraut machen, dass in Zukunft der Offenauskauf von Döle nicht mehr im gleichen Ausmasse stattfinden kann, wie bis anhin. Im allgemeinen Interesse sollten die neuen Rechtsgrundlagen, die auf eigenem Boden vorbereitet sind, schon für die Ernte 1943 Anwendung finden.

Zum Schutze der Waadtländer Weine

Am 7. März 1941 beschloss der Regierungsrat des Kantons Waadt die Schaffung eines „Office de propagande pour les vins vandois“ (OPV), einer Propagandastelle für Waadtländer Weine, die unter anderem mit der Einführung einer Qualitätskontrolle beauftragt wurde. Heute wird nun diese Kontrolle zur allgemeinen Zufriedenheit durchgeführt. Die wichtigsten Rebbergbesitzer, Produzenten-Vereinigungen und Weinhandlender sind diesem Amte aus freiem Antriebe beigetreten. Sie verpflichten sich dadurch freiwillig, keinen Wein in Flaschen abzufüllen, der nicht vorgängig der Kontrollkommission unterbreitet und durch sie angenommen wurde.

Diese Kommission, bestehend aus je einem Vertreter der Weinhandlender, der waadtländischen Weinbauern und des waadtländischen Landwirtschaftsdepartements, tagt so oft als sich die Notwendigkeit zeigt, um die Weine, die die „Maisons contrôlées OPV“ in Flaschen abziehen beabsichtigen, zu prüfen.

Die Weine werden in Musterflaschen ohne jegliche Angabe der Kommission unterbreitet. Diese letztere kann also in aller Unparteilichkeit entscheiden, ob die degustierten Weine es verdienen, in Flaschen abgefüllt zu werden, und ob sie die hauptsächlichsten Charakterzüge des Standortes aufweisen. Wenn dies nicht zutrifft, so wird dem Lieferanten die Bewilligung zum Abfüllen in Flaschen nicht erteilt.

Endlich werden die vorgelegten Muster noch durch das kantonale Laboratorium oder durch die Eidg. Versuchsanstalt für Weinbau geprüft. Diese Analyse wird vorgenommen, um festzustellen, ob der Alkoholgehalt, die schwefelige Säure und der Säuregehalt tatsächlich dem entspricht, was man von feinen Weinen verlangen darf. Im Gegensatz also zu den früheren Massnahmen zum Schutze der Qualität der feinen Weine — aus oben erwähnten Gründen waren die bisherigen Massnahmen ungenügend — bietet die Kontrolle des „OPV“ nicht nur für die Echtheit und eine fachgemässe Behandlung des Weines Gewähr, sondern auch für seine Qualität. Die auf den Flaschen angebrachte Propagandamarke „Primavin“ oder der auf die Etikette aufgedruckte Stempel „Maison contrôlée OPV“ sind die äusserlichen Garantizeichen.

Vom praktischen Standpunkt aus gesehen erleichtern diese Kennzeichen die Aufgabe des Einkäufers. Sie schützen die hauptsächlichsten Lieferanten von Waadtländer Weinen gegen die Gefahren eines unlauteren Wettbewerbes. Sie dienen dazu, die Bestrebungen der Weinbauern für eine unablässige Verbesserung der Qualität zu fördern und dies auch, wenn die Quantität darunter zu leiden hätte.

M. A. Muret.

Kleine Chronik

Touristische Landkarten als Wandschmuck

Gewiss haben viele Zeitungsleser die originellen Bild-Insertate beachtet, mit denen die Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung in regelmässiger Folge für die einzelnen touristischen Landesregionen wirbt. Es sind reichbelebte Vogelschaubilder, gewissermassen lebendig gewordene Landkarten, die durch ihre zeichnerische Fülle das Auge unmittelbar fesseln und für die betreffende Landesgegend Interesse wecken. Diese Zeichnungen, auf die der Künstler Otto M. Müller unendlich viel liebevolle Sorgfalt verwendet hat, sind nun auch in grösserem Format und in mehrfarbiger Ausführung erschienen. Da entfalten sie erst den ganzen Reichtum ihrer lustig-anschaulichen Motive, und man kann ohne Ermüdung die köstliche Detailfülle der Zeichnungen geniessen.

Diese künstlerisch gehaltenen und zugleich werbekräftigen Bilder eignen sich vorzüglich als Wandschmuck. Die ganze Serie war bereits an der diesjährigen Mustermesse am Stand der Schweiz. Zentrale für Verkehrsförderung ausgestellt, und es fehlte ihr nie ein aufmerksamer Betrachter. Jedermann freute sich, die acht reizvollen Blätter an den Wänden der Halle zu entdecken.

Die stattliche Reihe dieser Vogelschaubilder, die in ihrer Gesamtheit den ganzen geographischen Bereich der Schweiz umfassen, kann bei der Schweiz. Zentrale für Verkehrsförderung als Wandschmuck für Hotelhallen, Lesezimmer und andere gastliche Gemeinschaftsräume bezogen werden. Die ungemein prägnante Anschaulichkeit und der erfinderische Humor dieser farbigen Zeichnungen werden den Gästen Freude bereiten und sie in unbeschäftigten Augenblicken angenehm unterhalten. Die Vogelschaubilder sind mit ihrem starken Relief viel leichter ablesbar als richtige Landkarten, und durch die phantasievolle Fülle der zeichnerischen Motive regen sie den Betrachter unmittelbar an, sich eine Gegend lebhaft vorzustellen. Es ist ganz erstaunlich, wieviele Städte und Städtchen, historische Monumente und andere Sehenswürdigkeiten auf den einzelnen Bildern Platz gefunden haben. Ausserdem wimmelt es auf den acht fröhlichen Panoramen von hübschen Trachtengestalten und allerlei Figürchen, welche das Leben und Treiben in den einzelnen Regionen versinnbildlichen. Man kann einem Gast, der geographisch nicht staltelfest ist, eine Reiseroute oder ein Ausflugsprogramm nicht besser erklären, als beim Betrachten dieser farbigen Kartenbilder. — er.

Ein Entgegenkommen der Schweizer Reisekasse

Die Verwaltung der Schweizer Reisekasse hat kürzlich den Beschluss gefasst, die Provision auf Reisegutscheinen, die bisher 7% betrug, mit Wirkung ab 31. Juni 1943 auf 5% herabzusetzen. Diese sehr sympathische Massnahme ist umso erfreulicher, als sie gänzlich auf die eigene Initiative der Schweizer Reisekasse zurückzuführen ist und weil sie speziell auf die Lage, in der sich heute die Hotellerie befindet, Rücksicht nimmt. Sie wird zweifelsohne ihre

gute Wirkung auf das freundschaftliche Verhältnis in der Zusammenarbeit zwischen dem Gastgewerbe und der Schweizer Reisekasse nicht verfehlen und allmählich eine noch vermehrte Benützung der 821 Hotels, die mit der Reisekasse zusammenarbeiten, durch die Reisekasse-Teilnehmer, deren Zahl heute über 62000 beträgt, zur Folge haben. (Mitg.)

Personaltubrik

Dienstjubiläum

Wie der „Fögl Ladin“ berichtet, waren es am 1. Juni 40 Jahre, seit Herr Gustav Pinösch in die Hotelgesellschaft Waldhaus Vulpera als Stellvertreter seines Vaters, des Herrn Duri Pinösch sel., eingetreten ist. Gleichen Tages konnte Herr Pinösch auch das 40jährige Jubiläum der Übernahme der Generaldirektion genannter Gesellschaft feiern. Vierzig Jahre aufopfernder Tätigkeit im Dienste dieses grossen Geschäftes, schreibt das zitierte Blatt, verdienen öffentliche Erwähnung. Herr Pinösch hatte nicht immer die besten Zeiten in dieser langen Reihe von Jahren. Zwei Weltkriege hat er mitgemacht. Mit welchen Schwierigkeiten ein so bedeutendes Unternehmen in solch trüben Zeiten zu kämpfen hat, kann man sich leicht vorstellen.

Wir gratulieren auch unsererseits dem Jubilaren herzlich und verbinden damit unsere besten Wünsche für die Zukunft!

Promotion

Herr Walter Zimmermann, Direktor der Hotels Schweizerhof, National Terminus & Bellevue in Zermatt hat mit bestem Erfolge die abschliessenden Examen an der juristischen Fakultät der Universität Bern bestanden und wurde von dieser zum Doctor juris utriusque promoviert. Wir gratulieren Herrn Dr. Zimmermann bestens zu seinem neuen akademischen Grad.

Handänderung

Das früher dem seither verstorbenen Dr. H. Hauswirth gehörende Hotel A misbühl in Beatenberg ist, wie die „Oberländer Volkszeitung“ berichtet, auf den 1. Juni von der Familie H. Homberger, Hotelier in Beatenberg, erworben worden.

Aus den Sektionen

Basler Hotelier-Verein

Donnerstag, den 10. Juni, tagte unter dem Vorsitz von Herrn Präsident Kienberger in der Kunsthalle in Basel eine Mitgliederversammlung der Sektion Basel. Hauptgegenstände waren:

Aussprache über die Erfahrungen während der Mustermesse. Die Hotellerie von Basel führt sehr heftige Klage über die Preiskontrolle, die ausgerechnet während der Mustermesse grosse Verwirrung in die Kreise der Gaststätten

brachte. Speziell wurden ja die Weinpreise seitens der Preiskontrolle einer Prüfung unterzogen. Die Sektion Basel stellt sich einhellig auf den Boden, dass es nicht angängig sei, vor allem die Flaschenweinpreise einer Verbilligungsaktion zu unterziehen, wie das die Preiskontrolle tun möchte. Die Hotels sind darauf angewiesen, ihre Flaschenweine nach Klassifikation der Hotels, nach dem Alter der Weine, Schwund usw. in die Rechnung einzubeziehen. Im allgemeinen werden ältere Sorten Flaschenweine in den Hotels viel zu billig abgegeben. Die Zinsen und der Schwund können kaum einkalkuliert werden. Die Hotels müssen verlangen, namentlich in der gegenwärtigen Lage, dass man diesen Verhältnissen Rechnung trägt. Die Sektion Basel wird beauftragt, entsprechende Anträge an der Delegiertenversammlung zu stellen.

Gleichzeitig soll geprüft werden, ob nicht die Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft in vermehrtem Masse als Begutachtungsstelle für preisliche Angelegenheiten der Hotellerie gegenüber der Eidg. Preiskontrolle funktionieren könnte und müsste.

Weiter erfolgte eine Aussprache zur kommenden Delegiertenversammlung des S.H.V. Bei den Wahlen werden keine besonderen Anträge gestellt, obschon Basel auf einen nächsten Sitz im Zentralvorstand bei einer Vakanz für eine Stadt Anspruch erhebt. Die Anträge des Zentralvorstandes für die Delegiertenversammlung werden einstimmig genehmigt.

Die Versammlung hörte daraufhin einen Bericht von Herrn Weber, Basel, über die in Aussicht genommenen Gemeinschaftsküchen an, deren Organisation vorbereitet werden soll, und zwar namentlich im Hinblick auf einen allfälligen Mangel von Kochgas, der es unter Umständen notwendig machen könnte, derartige Gemeinschaftsküchen einrichten zu müssen.

Herr Dr. Zimmermann, nummehr an der Hotelfachschule in Lausanne-Cour, orientierte die Mitglieder über die Organisation unserer Fachschule. M. R.

Vereinstellungen

Berner Hotelier-Verein

Ausserordentliche Generalversammlung

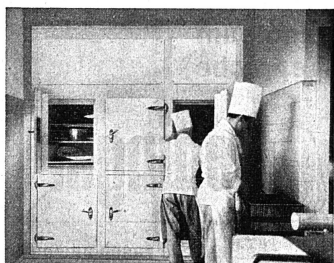
Freitag, den 18. Juni 1943, nachmittags 14.30 Uhr, im Hotel Wilden Mann, Bern.

TRAKTANDEN:

1. Protokoll.
2. Allgemeine Berichterstattung.
3. Traktanden der Delegiertenversammlung SHV.
4. Internationale Hotel- und Restaurant-Ausstellung in Bern.
5. Anregungen und Verschiedenes.

Berner Hotelier-Verein:

Präsident: O. Frick. Sekretär: M. Budliger.



Jetzt ganz besonders...

hilft Ihnen ein «Frigomatic»-Kühlschrank sparen. Danken Sie daran — kein Stück Fleisch, keine Resten, kein Ei, überhaupt kein Gramm Lebensmittel darf heute in Ihrem Betrieb verderben. Ein «Frigomatic»-Kühlschrank konserviert alles, denn er ist absolut zuverlässig im Betrieb, funktioniert vollautomatisch und die Betriebskosten sind äusserst gering. Eine «Frigomatic»-Kühlanlage entlässt nie! Bei Neuanschaffungen, Aenderungen oder Vergrösserungen an Ihrer vorhandenen Kühlanlage verlangen Sie Offerte von der

AUTOFRIGOR AG

ZÜRICH HARDTURMSTRASSE 20 TEL. 58660

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

SCHWEIZER HOTELLERIE

Spiegelbild besten schweizerischen Wesens:

Verbindung bodenständiger Tradition mit Weltaufgeschlossenheit!

Anpassung an die Erfordernisse wechselnder Zeiten in gleichbleibender Leistungsfähigkeit!

Tatkräftiger Wille zum Durchhalten mit allen Volksschichten und Wirtschaftsgruppen unserer Heimat!

Schweizer Hotellerie!

Zur bedeutsamen Versammlung Deiner Delegierten sprechen wir Dir Gruss und Vertrauen aus und wünschen

neuen Aufstieg und bessere Zeiten!

JEAN HAECKY IMPORT A.G. BASEL

Auch daran soll der Hotelier denken

eine gute Tageszeitung im Lesezimmer gehört zum Dienst am Kunden. Er abonniert deshalb die

Basler Nachrichten

Weil sie rasch und objektiv unterrichten und weil sie gediegen und aktuell unterhalten, werden sie immer gern von den Feriengästen gelesen.

Abonnieren darum auch Sie

die Basler Nachrichten für Ihr Lesezimmer

... aber gewiss, nur bei Inserenten kaufen!



Ein Probeauftrag wird Sie von der Ergiebigkeit überzeugen!

Hotel-Spezial-Mischungen in aromahaltigem Kaffee u. Tee

Kaffee- und Tee-Spezial-Importhaus

WILLIMANN-LAUBER AG, KAFFEE- GROSSRÖSTEREI LUZERN



Wie Heinzelmännchen, fein! Macht Carillon-Wachs die Böden rein!

PROCAR AG ZÜRICH
Telephon 4 35 16 Limmatquai 72

OMNIBUS

fertig gemischt, unbeschädigt haltbar. Immer gleiche Qualität. Starkes Aroma — markentreu.

WERNER LANDTWING - SCHWYZ
Weine und Spirituosen, Sirupe, Tel. 216
Lieferungen nur an kollektive Haushaltungen

Bündnerischer Hotelier-Verein

26. ordentliche Delegierten- und Mitgliederversammlung, Montag, den 21. Juni 1943, 14.15 Uhr im Hotel Oberalp in Sedrun

TRAKTANDEN:

1. Eröffnung der Sitzung durch den Präsidenten.
2. Jahresbericht.
3. Jahresrechnung.
4. Festsetzung des Jahresbeitrages.
5. Wahl der Rechnungsrevisoren.
6. Traktanden der Delegiertenversammlung des Schweizer Hoteliervereins.
7. Privatimmungsvermittlung.
8. Rationierungsmfragen (Kohle, Holz etc.).
9. Personalfragen.
10. Anbaupflicht der Hotellerie.
11. Fachschule in Lausanne.
12. Steuereinschätzung Herbst 1943.
13. Verschiedenes und Umfrage.

Zur Delegierten- und Mitgliederversammlung erwarten wir recht viele Berufskollegen. Widmen Sie einen Tag dem Berufsverband und der kollegialen Aussprache.

Für den Vorstand:

Der Präsident: *Tr. Halder.*
Der Sekretär: *Dr. F. Christoffel.*

Aus den Verbänden

Verband Schweizer Badekurorte

Präsidialbericht über das Jahr 1942

Dem Berichtsjahr 1942 kommt in der Geschichte des Bäderverbandes besondere Bedeutung zu. Es war ein Jahr grosser Aktivität und ein Jahr des Erfolges; denn trotz der Kriegsverhältnisse stieg die Bäderfrequenz von 369 326 Logiernächten pro 1941 auf 392 868 pro 1942, also um 6 1/2%. Es war ein Jahr der Untermauerung unserer zukünftigen Entwicklung im Sinne der Kristallisation von seit 1939 erstrebten bäderpolitischen Zielen.

Die Verbandsaktivität im Berichtsjahr unterscheidet zwischen Werbeativität, emers und Arbeit bei Behörden, Wissenschaft und Öffentlichkeit andererseits im Sinne der Erreichung umfassender Ziele, wie sie in der „Schweizerischen Bäderpolitik“ niedergelegt sind.

Was die Werbeativität anbetrifft, so bewegt sich dieselbe in stets verfeinertem Rahmen unserer systematischen Grundsätze, die wir in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung ausgearbeitet haben und ständig verfolgen.

Mit unsern drei Ausbildungskursen in Baden (Reiseagenten) in Rheinfelden (Reiseagenten) und in Bad Pfäfers (Fürsorgern) und Oberschwernern von Zürich) haben wir nicht nur aufkläreres Interesse für jetzt und die Zukunft erweckt, sondern, wie sich aus vielen Zuschriften ergibt, eine ganze Reihe von Werbern

und Werberinnen für den Bädgedanken gewonnen. Im gleichen Sinne ist der Präsident beim Ausbildungskurs der SVZ in Luzern vom November 1942 tätig gewesen. Wir wissen, dass solche Ausbildungskurse ein mühsamer Weg sind.

Wenn wir zu Anfang von einer interessanten Frequenzzunahme bei den schweizerischen Badekurorten sprachen, so hatten wir selbstverständlich die Gesamtfrequenz des Landes im Auge. Genau betrachtet aber stehen 16 frequenzmässig zunehmenden 5 frequenzmässig abnehmende Bäder gegenüber. Unsere Wünsche gehen dahin, dass sich im Jahre 1943 die 3 abnehmenden Bäder wieder erholen mögen. Da es sich um kleinere Bäder handelt, wird bei ihnen eine starke Individualbehandlung ihrer alten Gäste einsetzen müssen. Bei den frequenzmässig zunehmenden Bädern treffen wir sowohl grössere wie kleinere Bäder, so dass man nicht sagen kann, die Zunahme habe sich nur zugunsten der Grossbäder ausgewirkt. Wir treffen aber auch neben dem in seiner Aufnahmefähigkeit erfreulicherweise fast saturierten Bad Schinznach das wieder erwachende St. Moritz-Bad und dürfen bei letzterem den moralischen Erfolg buchen, in bescheidenem Masse dazu beigetragen zu haben, den fast verzweifelten St. Moritzern in freundschaftlicher Weise den Rücken zu stärken.

Neben diesen praktischen Erfolgen ist auch noch ein moralischer Erfolg zu buchen. Den Anstrengungen unserer Verbandsleitung gelang es, die divergierenden Interessen des Dreier-Kurortes Bad Schuls-Taraspu-Vulpera wieder auszusöhnen und so die drei Fraktionen dieses stolzen internationalen Heilbades zu hoffentlich bleibendem Zusammenwirken zu vereinen.

Untermauerung der bäderpolitischen Ziele: Es darf daran erinnert werden, dass in klarer Erfassung der kriegsbedingten Notwendigkeiten es die Leitung des Bäderverbandes war, welche sofort nach Kriegsbeginn im Oktober 1939 die Initiative ergriff zur Schaffung einer Koordinationsstelle zwischen Fremdenverkehrswirtschaft und den zuständigen Bundesämtern. Leicht war dieser Weg nicht; denn gewisse Kreise der Hotellerie und andere Verkehrsinteressenten bereiteten anfänglich Widerstände. Glücklicherweise war unsere Überzeugungstreue härter als der Widerstand, so dass es im Januar 1940 zur Gründung der Eidg. Expertenkommission für Fremdenverkehrswirtschaft kam. Sie hat inzwischen wertvolle Arbeit geleistet, da sämtliche die Fremdenverkehrswirtschaft betreffenden Bundesratsbeschlüsse ihr zur Beratung zugehen. Der Expertenkommission entsprangen zwei wichtige Unterkommissionen, von denen sich die eine mit der Hotellerie beschäftigt, während die andere das wichtige Arbeitsgebiet der wissenschaftlichen Erforschung der Kurorte als Zielsetzung erhielt. Es darf als erfreuliche Tatsache festgestellt werden, dass in den Aufgabenkreis dieser medizinischen Kommission alle jene Vorschläge aufgenommen wurden, die der Bäderverband zur praktischen Durchführung der Bädereforschung schon lange als notwendig erachtete.

Vor allem fand ein Vorschlag des Präsidenten zur besseren Ausbildung der Kurärzte durch zweckmässige Stipendien seine Auswirkung. Das Amt für Verkehr gründete einen Stipendienfonds, dem Fr. 30 000.— pro Jahr zugewiesen werden. Die ersten drei Kandidaten konnten an entsprechenden Hochschulkliniken bereits im letzten Wintersemester ihre Ausbildung beginnen.

Zum Zweiten wurde die seit langem fällige Neuanalyse der schweizerischen Heilquellen als Fünfjahresprogramm aufgenommen. Dieses Problem ist viel weitsichtiger und erfordert viel mehr fachtechnische Voraussicht und allseitige Beherrschung der Materie, als es im ersten Augenblick erscheint. Die komplizierte und teure Durchführung der Neuanalyse darf natürlich nur an Quellen vorgenommen werden, deren einwandfreie geologische Verhältnisse und gute Quellfassung feststehen. Deshalb will jede Quelle für sich studiert werden, und deshalb ist auch eine Kommission aus Hochschulprofessoren der chemischen und geologischen Richtung mit Einschluss ihres Präsidenten als Bädertechniker vorgesehen, welche für die Durchführung ihre Entscheidungen trifft.

Neben der finanziellen Beihilfe des Eidg. Amtes für Verkehr ist es noch gelungen, von der Schweizerischen Volkswirtschaftsstiftung pro 1943 und hoffentlich auch in der Folge einen Beitrag von Fr. 3000.— zu erhalten. Den Restbetrag, also rund ein Viertel der Gesamtkosten, hat die Delegiertenversammlung des Verbandes beschlossen, auf seine Mitglieder nach Massgabe der Mitgliederbeiträge zu verteilen. Es ist ersichtlich, dass die grosse Frage der Neuanalyse der Heilquellen, deren Kosten für die kleinen Kurorte unerschwinglich wären, nur zum kleinsten Teile durch unsere Mitglieder finanziert werden muss.

Zum Dritten das Problem der klinischen Erforschung unserer Heilquellen. Man verrät kein Geheimnis mit der Feststellung, dass die Indikationsliste der schweizerischen Heilbäder auf wenig soliden wissenschaftlichen Boden beruht, vielmehr sich auf alte Routine stützt. Wenn man diese Tatsache mit den Anstrengungen des Auslandes vergleicht, ergibt sich, dass wir auf den bisherigen Wegen nicht weiter kommen, wenn wir am Wiederaufbau allgemein anerkannter Schweizerbäder arbeiten wollen. Der Mineralgehalt unserer Heilquellen gibt keine zuverlässigen Unterlagen für die Erklärung der Heilwirkung. Nur der in Zusammenarbeit mit neutralen Universitätsinstanzen durchgeführte klinische Serienversuch zeigt ein solides praktisches Fundament.

In diesem Sinne wurde 1942 als erster Grossversuch zwischen der Universität und dem Kanton Zürich einerseits und den Kuranstalten Ragaz-Pfäfers andererseits eine Poliomyelitis-Station für Kinder in Bad Ragaz errichtet und während acht Wochen betrieben. Die erzielten erfreulichen Ergebnisse haben den grossen Vorzug, dass sie von neutralen wissenschaftlichen Stellen durchgeführt wurden, so dass ihnen dokumentarischer Charakter zukommt. Dessen ersten Beispiel folgt in Bad Ragaz-Pfäfers eine zweite Kinderstation im Jahre 1943. Nun handelt es sich darum, dieses Beispiel auf unsere andern Bäder auszudehnen, was nur im Rahmen der Volkshilfäden geschehen kann. Die Verbandsleitung hat denn auch vorläufig den Volkshilfäden Baden, Rheinfelden, Schinznach und Pfäfers vorgeschlagen, eine Arbeitsgemeinschaft für die wissenschaftliche Erforschung der Heilbäder zu bilden, und es bestehen Unterhandlungen mit dem Eidg. Amt für Verkehr zur Eingliederung dieser Bestrebungen in die Kommission für wissenschaftliche Erforschung der Kurorte sowie zu ihrer Subventionierung.

Zum Vierten die Frage der Bädereuerung, welche ihren Anfang im Jahre 1937 nahm und unsere Verbandssitzungen schon mehrfach be-

schäftigte. Vielen mag die Entwicklung dieser Angelegenheit gar zu langsam gegangen sein. Es war aber von Anfang an klar, dass man in unserer Eigenossenschaft derartig umwälzende Probleme nur langsam und nach den Grundsätzen einer vorsichtigen Politik in die Wege leiten konnte.

In diesem Sinne zitieren wir einige Etappen der Entwicklung:

Gewinnung von Herrn Bundesrat Obrecht für den Gedanken der Notwendigkeit einer Bädereuerung. — Ernennung der Schweiz. Bädereuerungskommission zur Prüfung der Erneuerungswürdigkeit der Heilbäder. — Aufnahme der Bädereuerung als nationale Aufgabe in zwei Botschaften des Bundesrates aus dem Jahre 1938. — Sanktionierung der Bäder- und Hotellerieuerung durch die Volksabstimmung vom Juni 1939. — Beauftragung von Herrn Dr. h. c. A. Meili zur Rahmenplanung der Bädereuerung in sechs resp. sieben Heilbädern. Diese in zwei Etappen vorgenommene Basisplanung wird im Laufe des Sommers 1943 fertiggestellt werden. — Zuerkennung der höchsten kantonalen und Bundes subventionen aus Arbeitsbeschaffungskrediten für die Bädereuerung durch Bundesratsbeschluss vom Juli 1942. — Anerkennung einer Subventionierung gewisser vordringlicher Bädereuerungsarbeiten während der Winterperiode trotz gegenwärtigen Fehlens einer grösseren Arbeitslosigkeit.

Zwei Ergebnisse sind daher augenfällig, nämlich die Tatsache, dass heute bei sämtlichen Bundesbehörden die Frage der Bädereuerung als Selbstverständlichkeit gilt und nur noch der Zeitpunkt ihrer Inangriffnahme von der Arbeitslage der schweizerischen Volkswirtschaft abhängig gemacht wird, und die Tatsache, dass in der Novembersonstung, welche das BIGA mit sämtlichen Bundesämtern, der Bädereuerungskommission und Vertretern des Verbandes Schweizer Badekurorte abhielt, trotz fehlender Arbeitslosigkeit die Subventionierung gewisser vordringlicher Arbeiten während der Wintermonate beschlossen wurde. Seien wir uns bewusst, dass dieser gute Wille nur dem Vertrauen entspringt, das sich der Bäderverband bei den Bundesbehörden zu verschaffen verstand.

Des Ferneren war es der Bäderverband, der die eidg. Behörden auf die unumgängliche bädertechnische Nachprüfung sämtlicher subventionierter Bädereuerungsbauten hinwies. Das ist im Ausland nichts Neues, aber in der Schweiz wurden diesbezüglich, aus Mangel an bädertechnischen Fachleuten, schon viele Fehlinvestitionen begangen. Die Zentralstelle für Arbeitsbeschaffung und die BIGA haben denn auch sofort von diesem Hinweis Gebrauch gemacht. So war es möglich, einige der vordringlich subventionierten Arbeiten in einer Weise zu korrigieren, dass nicht nur der Heilquellenbesitzer eine Verbesserung seiner Absichten erhielt und damit selber vor Schaden bewahrt wurde, sondern dass eine Fehlinvestition von Bundesgeldern unterblieb.

Eine grosse Genugtuung schliesst allerdings das bisher Erreichte in der Untermauerung der bäderpolitischen Ziele in sich, nämlich dass bei fachgemäss richtiger Fortführung unserer bisherigen vielseitigen Sparten der wissenschaftlichen, technischen und baulichen Bäderprobleme die kleine Schweiz sich vor dem Ausland zum erstenmal nicht mehr zu schämen braucht. Das

JEAN HAECKY IMPORT A.G.

BASEL

empfiehlt ihre grossen Marken:

Cognac COURVOISIER	LIEBIG-Produkte
Porto & Sherry DELAFORCE	HEINZ-Spezialitäten
Champagne HEIDSIECK & CO. MONOPOLE	COLMAN's Mustard
GORDON's Dry Gin	Eigener Tee-Import
Dewar's "WHITE LABEL" Whisky	Fisch-Konserven
Liqueurs GRAND MARNIER	
Liqueurs CORDIAL MEDOC	
Liqueurs HEERING's Cherry Brandy	
Rhum NEGRITA	
BERGCHRIESI-Kirsch	
Walliser APRIKOSEN- und ZWETSCHGEN-Brand, Marc	

Dixin

das wirksame milde Waschalkali

sichert

vollständige Wasserenthärtung
gründliche Schmutzlösung

gesteigerte Aktivität
von Waschmittel und Seife

Dixin hilft sparen

Ohne Coupons erhältlich



H E N K E L & C I E. A. G., B A S E L

*Gediegene Trinkgläser
unsere Spezialität*

BUHECKER & CO.
Excelsior-Werk
LUZERN

Weinkellereien A.-G. Hindelbank

Telephon 37184

empfehlen ihre Spezialitäten



Waadtländer - Neuenburger - Franz. Rotweine

schweizerische Bäderprogramm ist heute so gross, dass unser Vaterland in verschiedener Beziehung europäisch führend werden kann, sofern Wille und Kenntnisse die Verbandsleitung weiter dazu befähigen.

Pflichten gegenüber dem Schweizer Volk: Erhebend und aufmunternd ist für unsere Arbeit die Solidarität, die wir immer mehr bei allen Kreisen für den schweizerischen Bäderegedanken finden, nachdem wir uns vom Verband aus zur Solidarität als oberster Grundsatz unseres Pflichtenheftes bekamen. Heute steht der Bäderverband nicht allein da. Er ist getragen von der Unterstützung und dem guten Willen der Behörden des Bundes und der Kantone. Er ist getragen von der freiwilligen Mitarbeit der Wissenschaft, seien es nun die medizinischen Fakultäten oder die wissenschaftlichen Vertreter von Chemie, Physik und Geologie, seien es die chemischen Laboratorien von Bund und Kantonen. In der Öffentlichkeit hat die systematische Bäderplanung, als erstes praktisches Beispiel einer Landesplanung, einen ausgezeichneten Eindruck hervorgerufen, und unsere Bestrebungen, die Heilbäder in den Dienst des ganzen Volkes zu stellen, fanden und finden überall ein ungeteilt sympathisches Echo. Endlich die Ärzteswelt. Dieselbe wird nicht mehr, wie früher, an der Bedeutung der schweizerischen Heilbäder vorbeigehen, nachdem die Universitäten dieselben in den Kreis ihrer wissenschaftlichen Bearbeitung gezogen haben. Sie gewinnen auch an Hand der Kurergebnisse der Volksheilbäder in steigendem Masse Vertrauen zu den natürlichen Heilwässern unseres Podens.

Seien wir dankbar über die Solidarität, die wir bei jenen Kreisen gefunden haben, deren Mitwirkung, verbunden mit unserem Selbstbehauptungswillen, hoffentlich dazu beitragen wird, dem schweizerischen Bäderwesen in Europa eine führende Stellung zu verschaffen.

Totentafel

Jean Müller †

h. Der Hotelier-Verein Luzern beklagt den Verlust seines verehrten Seniors, Herrn Jean Müller vom Hotel Diana. Der überaus rüstige Achtziger hatte vor etwa zwei Wochen eine Kollision mit einem Velofahrer erlitten, die ihn für kurze Zeit aus dem Krankenlager warf. Er erholte sich indessen rasch wieder, um nun am 8. Juni vormittags plötzlich einen Schlaganfall zu erleiden, der seinen Tod herbeiführte. Die Trauer in allen Kreisen der Bevölkerung Luzerns, wo Herr Müller eine beliebte und sehr geachtete Persönlichkeit war, und vor allem unter seinen Kollegen, die ihn vor wenigen Monaten zum Ehrenmitglied erkoren hatten, ist gross.

Herr Müller hat sein Leben lang schwer gearbeitet und ausschliesslich durch eigene Leistung sich eine geachtete Position gesichert. Sein Vater wurde ihm in früherer Kindheit entzogen, und so musste er seiner Mutter helfen, die achtköpfige Familie durchzubringen. Er begab sich schon in jungen Jahren in verschiedene Hotels in der Deutsch- und Westschweiz, wo er überall als Hotelangestellter in verschiedenen Chargen tätig war. Hier und im Ausland erlernte er den Beruf von Grund auf und erwarb sich die nötigen Sprachkenntnisse. In Ouchy-Lausanne wurde er später Concierge und bekleidete diese Stellung dann während 15 Jahren im bekannten Hotel Beauvise in Cannes und im Hotel Luzernerhof in Luzern abwechselnd zur Winter- bzw. Sommerzeit.

Anno 1910 kaufte Herr Müller das Hotel Diana. Er verstand es, das Haus baulich so auszugestalten, dass es in zunehmendem Masse zum beliebtesten Familienhotel wurde und auf eine erste-klassige Kundschaft zählen konnte. Jean Müller war unermüdet um seine Gäste besorgt, und sein offenes, herzliches und gediegenes Wesen schuf hier eine Atmosphäre, in der sich jedermann wohl fühlen musste, die Gäste so gut wie die An-

gestellten, die in ihrem Patron nicht allein den fachkundigen, strengen Lehrmeister sahen, sondern zugleich in ihm den Berater und fürsorglichen Freund kennen lernten und verehrten.

Herr Jean Müller hatte so gar nichts Kleineliches an sich. Das durften vor allem seine Kollegen immer erneut feststellen im Vorstand des Hotelier-Vereins Luzern, dem er seit 1910 angehört und dessen Vizepräsident er bis vor wenigen Monaten war. Seine Initiative lieb er aber noch weiteren Verkehrsorganisationen, so dem Offiz. Kurkomitee, der Verkehrskommission für Luzern, Vierwaldstättersee und Umgebung und dem Verkehrsverein Zentralschweiz, wo er sich in vorbildlicher Treue immer wieder zur Verfügung stellte.

Seiner Familie sei auch an dieser Stelle herzliches Beileid entboten. Papa Müller wird im „Diana“ besonders schmerzlich vermisst werden. Uns wird er als gütiger Mensch, väterlicher Freund und initiativer Kollege, der mit Hilfe, Luzern zu einem wirklich bedeutenden Fremdenplatz zu machen, für immer im Gedächtnis bleiben.

Die Bestattungsfeier im Krematorium Friedental vereinigte eine überaus zahlreiche Trauergemeinde, an welcher Herr J. Haecky namens der schweizerischen und Luzerner Hotelier-Vereins, sowie der verschiedenen Verkehrsorganisationen das Wort ergriff, um von dem allseitig geschätzten Berufskollegen gebührend Abschied zu nehmen.

Saisoneröffnungen

Grindelwald: Park-Hotel, Schönegg, eröffnet.
Schuls-Tarasp-Vulpera: Hotel Schweizerhof, Vulpera, eröffnet.
Spiez: Hotel Spiezehof, eröffnet.
Zermatt: Hotel Perren, 18. Juni.
Tenigerbad: Hotels Tenigerbad, 20. Juni.
Val Sinestra: Bad & Kurhaus, 20. Juni.

Bücherfisch

Das Buch vom Schweizer Wein. Ein Wegweiser für alle, die unsere Weine lieben. Von Dr. A. Schellenberg, Rebbaudkommissär des Kantons Zürich. 480 Seiten mit 32 Kunstdrucktafeln und Relieftafeln der schweizerischen Weinbaugebiete. Ganzleinenband Preis Fr. 25.—. Alleinvertrieb durch Felber & Hagen, Zürich 2.

Nun ist sie endlich erschienen, die längst erwartete grosse Schweizer Weinfibel, die zweifellos eine Lücke in der einheimischen Literatur auszufüllen vermag. Das Buch vom Schweizer Wein ist sowohl im Format wie auch im Inhalt ein würdiges Werk über ein Wirtschaftsgebiet, das wie kein zweites kompliziert und verästelt ist. Es handelt deshalb nicht allein vom Wein und über den Wein, sondern beschäftigt sich vornehmlich auch mit den verschiedenartigen Dingen um den Wein, und mit den Einflüssen, die er auf die menschliche Entwicklung, die Kultur, Kunst, sowie auf die Gesundheit des Menschen ausübt und noch ausübt. Folgerichtig mit der historischen Entwicklung begründet werden die Begriffe Weintraube und Weinkultur streng auseinander gehalten. Wir vernehmen, dass die Rebe im wilden Zustand schon seit uralten Zeiten auch in unserem Lande vorgekommen ist, dass eine bewusste Weinkultur aber erst richtig zur Zeit der Römer aufkam. Wir lernen aus diesem Buche nicht allein die Traubensorten unseres Landes kennen und die verschiedenen Weinbaugebiete mit ihrer Ausdehnung und Entzungen, sondern auch die Vielheit der Schweizer Weine, ihren Charakter und die Qualität, ferner, welche Mühe es kostet, sie aufzuziehen, welche Gefahren während der Vegetation drohen und welcher Pflege der Wein

bedarf, bis er ausschankfertig ist. Das sind Grundbegriffe, die nicht allein den Fachmann, sondern in ebenso hohem Masse auch die breite Öffentlichkeit interessieren, denn der Konsument wird in diesem Buche die Erklärung und den Nachweis finden, warum ein Wein gleicher Herkunft in einem Jahr besser als im anderen schmeckt und einmal eine hellere, dann wieder eine dunklere Farbe aufzuweisen hat.

In den Kapiteln um den Wein kommen die Philosophen und die Mediziner, aber auch Theologie und Juristerei zu Worte, und was Gütern der Menschheit und den Heilfaktoren des Weines auf unseren Körper geschrieben steht, geht weit über die Sphäre eines speziellen Interessentenkreises hinaus. Es ist ein wissenschaftliches Werk, das von 30 prominenten Persönlichkeiten geschaffen worden ist und von Herrn Dr. Schellenberg herausgegeben wurde: 480 Seiten stark. Kann man überhaupt soviel über den Wein schreiben? Gewiss, noch viel mehr, aber alles wissenswerte ist im Buch vom Schweizer Wein in konzentrierter Form zusammengefasst.

Zeitgemässe Rezepte für Grossküchenbetriebe. Herausgegeben von der Fabrik von Maggi Nahrungsmitteln, Kempttal. Die in diesem Büchlein enthaltenen Rezepte geben, wie dem Vorwort zu dieser kleinen Broschüre zu entnehmen ist, Anleitung zur Herstellung wahrhafter und dabei schmackhafter Suppen und Gerichte verschiedener Art. Obwohl sich diese aktuelle Rezeptensammlung, die bisher nur in Form von losen Blättern bestand, nicht speziell an die Hotelküche, sondern ganz allgemein an Grossküchen wendet, so enthält sie doch viele wertvolle Hinweise auch für den Hotelkitchenchef. Die Publikation hat übrigens den weiteren Vorzug, dass sie kostenlos von der Verkaufsabteilung der Herausgeberfirma bezogen werden kann.

Karte Berner Oberland/Wallis. In schöner Aufmachung ist diese Karte 84rig im Massstabe 1:50 000 neu herausgekommen. Als willkommene Neuerung wurde im gleichen Massstabe ein grosser Teil des Wallis aufgenommen, so dass die Übersicht im Süden nun bis zum Monte Rosa und im Westen bis zum Grand Combin reicht. Aufschlussreich und originell ist auch die erstmalige Einzeichnung der durchgehenden sogenannten Standard-Passrouten des Berner Oberlandes und Wallis. Auf der Rückseite sind zahlreiche im Farbendruck illustrierte Vorschläge für den Hotelkitchenchef. Die Publikation ist übersichtlicher Angabe der Marschdauer enthalten. Das hübsche Imprimat kostet 50 Rp. und ist bei den Bahn-Auskunfts-, Reise- und Verkehrsbüroaus sowie beim Herausgeber, dem Publizitätsdienst der Lötschbergbahn, Genfergasse, Bern, erhältlich.

Wie beschafft sich der Kleinkaufmann und Gewerbetreibende Betriebskapital? Dr. E. Gyax. Fr. 1.50, Verlag Organisator A.G., Zürich 6. — Das Büchlein bringt eine leicht verständliche Beschreibung der gebräuchlichsten Finanzierungs- und Sicherungsmöglichkeiten bei Kreditaufnahme und fast jedem, der nicht ganz sicher ist in diesen Fragen, die nötige Klarheit verschaffen.

Fünzfeln Hasen. Schicksale in Wald und Feld. Von Felix Salten. Mit zahlreichen Federzeichnungen von Hans Bertle. 192 Seiten. 1943, Zürich, Albert Müller Verlag, A.-G. Geb. Fr. 9.—. Muss man fragen, wie es kommt, dass Fax Saltens Tierbücher sich bei jung und alt einer beispiellosen Beliebtheit erfreuen? Wer seine beiden himreissenden Rehbücher „Bambi“ und „Bambis Kinder“ und sein bezauberndes Eichhörnchenbuch „Perrri“ kennt, der braucht bloss zu erfahren, dass in seinem neuen Buch von den Hasen wiederum die dicke Waldstimmung herrscht, dass sich dieses Werk durch das gleiche Einfühlungsvermögen, die gleiche Gestaltung und künstlerische Geschlossenheit, durch dieselbe klare Naturbeobachtung auszeichnet, um mit freudiger Begeisterung danach zu greifen.

Mein erster Fall. Kriminalroman von Jane Cadonius. („A. M.-Auswahl“, Bd. 35.) 186 Seiten. 1943, Zürich, Albert Müller Verlag, A.-G. Kart. Fr. 3.20.

Motiv in h-moll. Kriminalroman von Hanna Ricker. („A. M.-Auswahl“, Bd. 36.) 192 Seiten. 1943, Zürich, Albert Müller Verlag, A.-G. Kart. Fr. 3.20.

Mit Recht verlangt man von einem Kriminalroman, dass er den Leser von der ersten bis zur letzten Seite in Atem hält. Das bezieht sich nicht nur auf spannende Handlung, sondern auch auf eine flotte Schreibweise. Jane Cadonius — eine dänische Schriftstellerin von grossem Können — verfügt wohl über eine einflussreiche Phantasie als auch über die Fähigkeit, ihre originellen Einfälle darzustellen. — Auch Hanna Ricker vermeldet es mit Geschick, die vielfach begangenen und teilweise recht ausgetretenen Platte auf dem Gebiet der Kriminalliteratur zu beschreiben, denn sie schlägt wirklich neue ein. — Die beiden Bände beweisen auf neue, dass die rot-weissen Kriminalromane der „A. M.-Auswahl“ in ihrer Art führend sind.

Schule der Liebe. Von Diotima. 3. Auflage (17. bis 21. Tausend). 348 Seiten 15x23 cm. 1943, Zürich, Albert Müller Verlag, A.-G. Geh. Fr. 15.—, geb. Fr. 18.—. — Hier spricht einmal eine Frau alle jene Dinge aus, welche die Männer sonst nicht zu hören bekommen, weil es den Frauen im allgemeinen nicht gegeben ist, über den eigenen Erlebenskreis hinauszugehen, denn sie spricht Diotima über das intimste Fühlen der Frau, beleuchtet die damit zusammenhängenden Fragen von allen Seiten, bringt alles zur Sprache, was das weite Gebiet der Liebe umfasst, um dem Manne — und auch der Frau — das Verständnis für die Zweisamkeit in der Liebe zu erschliessen. Sie verspricht nichts und rührt doch das Mysterium mit Ehrfurcht an. So ist das ganze Werk Diotimas Dienst am Menschen und Ehrfurcht vor dem Leben.

Frauen mit Vergangenen. Von Norah Lofts. Aus dem Englischen übersetzt von Ursula v. Wiesse. 174 Seiten. 1943, Zürich, Albert Müller Verlag, A.-G. Gebunden Fr. 7.30.

Das neueste Buch der berühmten Erzählerin beweist schlagend, wie sehr man sich irrt, wenn man in Norah Lofts nur die Verfasserin spannender Abenteuerromane sieht. Dass ihre Erzählkunst uns packt, ist eine Tatsache für sich; dass ihre unerschöpfliche Phantasie immer neue Menschenschicksale erschaffen lässt, ist ein Verdienst, das ihr niemand streitig machen kann; dass sie aber auch die seelischen Schwingungen, die das Schicksal des Menschen so oft bestimmen, abzulauschen und zu gestalten vermag, zeigt sie in „Frauen mit Vergangenen“, einem Roman, der beweist, wie vielseitig Norah Lofts als Erzählerin ist.

Tagung der Städtesektionen

Die Vertreter der Städtesektionen versammeln sich

Dienstag, den 22. Juni, 10.45 Uhr, im Hotel Schweizerhof, Luzern

zur Besprechung der Geschäfte der Delegiertenversammlung des SHV. Möglichst zahlreiche Beteiligung erwartet. die geschäftsleitende Sektion.

Die Ausgabe der heutigen Nummer

hat sich wegen der beiden Pfingstfeiertage um einen Tag verschoben. Wir bitten unsere Abonnenten und regelmässigen Bezüger der Einzelnummern, hievon Kenntnis zu nehmen.

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



COURVOISIER
COGNAC
THE BRANDY OF NAPOLEON

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

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


BLANK & Co. Nevey
la maison des vins rouges fins.

Feinste
Haselnüssli
capponsfrei, sehr beliebt, nahrhaft und gesund. Per Dille Ankauf 23 Cts. franko. Verkauf 30 Cts. ¹⁰⁰
C. & A. Graf, St. Gallen
Bis 1943
Tel. 210 86



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

DAS BESTE HOTEL-SILBER LIEFERT:



ORFÈVRERIE
Christoffe

Reparatur und Wiederver Silberung
abgenutzten Hotel-Silber oder Privat-Silber unter aussersichtlichem Garantie und zu massigen Preisen.

A.G. ORFÈVRERIE CHRISTOFFE
PESEUX (Neuenburg)

Comestibles
BASEL **CHRISTEN** BASEL
E. CHRISTEN A.G./S.A.


Lieferant der Hotellerie seit 65 Jahren
für
Fische, Geflügel, Konserven, Weine
Spirituosen

Seit mehr als 60 Jahren das Vertrauenshaus der Hotellerie!



Rohrmöbel, Korb- und Bürstenwaren
Wachstuch — Reparaturen
am Metzgerrainle
Weinmarkt **Luzern**

SCHINDLER-AUFZÜGE
MOTOREN
GERÄUSCHLOS
ZUVERLÄSSIG
DAUERHAFT



SCHINDLER 有限公司 **LUZERN**
AUFZÜGE & ELEKTROMOTORENFABRIK

Hortensien
Geranien
Knollenbegonien
Gruppenpflanzen
Sommerflor
Schnittblumen
für Dekorationen
Gemüse-Setzlinge

kaufen Sie vorteilhaft bei M. Belsar
Verzandgärtnerei Gossau (St. G.)
Telephon 856 85.

COMESTIBLES UND WEINE
RENAUD A.G. BASEL
ALLES FÜR KÜCHE UND KELLER
PREISLISTEN ZU DIENSTEN

Nationalkassen
für Restaurants und Hotelbüros,
la Occasionen mit Garantie, sehr
günstig durch
G. Brenner, Zürich
Seefeldstrasse 99.
Alle Reparaturen, Einbau von
Zählwerken etc. rasch und billig.

Arnold Dettling
Brunnen

Salatsauce

Ohne Marken. Öl- und fettfrei.
OEL- UND FETTWERKE SAIS, ZÜRICH
Telephon 2 69 93



für alle Salate

in Harassen zu 20 Literflaschen
oder in Korbflaschen à 10 und 20 kg durch Ihre
üblichen Lieferanten.

Nach der Delegierten-Versammlung kurz vor der Heimfahrt

macht der Hotelier rasch einen Ab-
stecher nach dem nahe gelegenen
Sursee, um dort die Fabrikation moder-
ner und wirtschaftlicher

GROSSKOCHAPPARATE

in der Ofenfabrik Sursee



zu besichtigen. Diese baut seit Jahr-
zehnten mit Erfolg Kochanlagen für alle
Wärmequellen und ist überhaupt eine
der führenden Firmen der Branche.



MONT D'OR Johannisberg-Riesling
MONT D'OR Fendant
MONT D'OR Dôle

drei Weine - ein Qualitätsbegriff!

DOMAINE DU MONT D'OR

BERGER & CO LANGNAU
(BERN)

Handorgel- spieler

für Sommeraison frei
Heinrich Bähler, Rötelistrasse 18,
Zürich 6.

Gesucht

Barmaid

jüngere, erfahren, mit guten Um-
gangsformen, sehr guter Ver-
dienst. Jahresstelle. Offerten an
Postfach 763, St. Gallen.

Gesucht zu sofortigem Eintritt, tüchtige

Sekretärin

für Korrespondenz und Kontrolle. Stenographie
unerslässlich; sowie per 28. Juni gewandter junger

Koch

für Grillspezialisten in Grill-Room.
Jahresstellen. Ausführliche Offerten mit Lohn-
ansprüchen an Hotel Steinbock, Chur.

Grand Etablissement hospitalier de la Suisse romande

cherche une bonne cuisinière

expérimentée, capable de diriger du personnel, Suisse-
suisse, âgée de moins de 35 ans, de bonne santé et
morale. Adresser les offres sous chiffre E. H. 2362 à
la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Für mittelgrossen, feinen Restaurationsbetrieb wird

Buffet-Dame

in Dauerstellung gesucht

Gef. ausführliche Angebote von seriösen, arbeitsfreudigen
Bewerberinnen, die über beste Referenzen verfügen,
erbeten unter Chiffre B. D. 2394 an die Schweizer Hotel-
Revue, Basel 2.

Gesucht in mod. Kleinhotel (Graubünden) für
Juli/August tüchtige, erfahrene

Gouvernante und Saaltochter

Offerten m. Photo u. Zeugniskopien an Jac. Menn,
Mühlebachtstrasse 47, Zürich.

Insrieren heisst gewiss

Nicht nur

Seine Firma

Ein- oder zweimal pro Jahr

Richtunglos zu empfehlen!

Insariate, die

Erfolg-

Reich sein sollen,

Erscheinen systematisch,

zielbewusst und

Niemals in zu grossen

Zeitabständen!

Elektro- Grill

für Hotel-Restaurant
wenig gebraucht, Vorkriegs-
apparat, zu verkaufen.

Auskunft bei J. Brunner, Mühle-
mattstrasse 70, Bern, Tel. 2 38 01.

Zu verkaufen neuen FRACK

für Kellner, samt Hose u. Gilet
(mittl. Grösse), neuer, schwarzer
Anzug, 1 Paar schwarz gestreifte
Hosen, fast neu, 2 gebrauchte
Fräcke, gut erhalten, 2 Paar
schwarze, gebrauchte Hosen,
alles in Qualität. Vorkriegsware.
Wegen Nichtgebrauch ganz billig
abzugeben, ohne Coupon. Zu
erfragen bei H. Schilling, Bahn-
hofstrasse, Stein am Rhein.

Hotel-Restaurant in Zürich
sucht als Aide du Patron
bestausgewiesenen
Hotelier-Restaurateur
Aust. Off. m. Zeugniskop. u.
Photo unt. Chiffre OFA 421 Z
an Orell Füssli-Annoncen,
Zürich, Zürcherhof.

UTO-KÜHLANLAGEN

von Spezialisten ausgeführt, die das Kühlfach seit
Jahren beherrschen, bieten für jeden Zweck das Beste
und Wirtschaftlichste. Sie sind vorteilhaft im An-
schaffungspreis und billig im Betrieb.

UTO-Kühlmaschinen 1/2 Zürich

Bremgartnerstrasse 18

Telephon 7 10 55

.ZÜRICH' Unfall

VERSICHERUNGEN:

UNFALL / HAFTPFLICHT

KASKO / BAUGARANTIE

EINBRUCH-DIEBSTAHL

KAUTION

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

VERGÜNSTIGUNGS-VERTRAG

mit dem Schweizer Hotelier - Verein

VINS FINS



SES SPÉCIALITÉS:
MONT D'OR, JOHANNISBERG
GOUT DU CONSEIL - FENDANT - DÔLE
ERMITAGE - MALVOISIE - PETITE ARVINE
ET SON MARC DU PELERIN, DISTILLÉ ET
VIEILLI AU MONT D'OR
DOMAINE DU MONT D'OR, SION.

Golden Gate Brandy

On demande

Gouvernante d'étages

très qualifiée pour établissement médical. Place stable.
Entrée en fonctions dès juillet 1943. Faire offres détaillé-
ées avec copies de certificats, photo, indication d'âge,
références, à: Direction Clinique Cecil, Avenue Ru-
chonnet 53, Lausanne.

Passantenhotel in Bern sucht

per 1. August, gewandte, sprachkundige

Sekretärin

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Ge-
haltsansprüchen an Postfach 363 Bern-Transit.

Erstklass-Hotel in Zürich sucht in
Jahresstelle tüchtige

I. und II. Kaffeeköchin

Nur bestempfohlene Bewerberinnen mit Praxis
in Grossbetrieben wollen Offerten mit Bild und
Zeugnisschriften nebst Gehaltsansprüchen bei
freier Station einreichen unter Chiffre K. K. 2006
an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort jüngerer, tüchtiger

Alleinkoch ev. Köchin

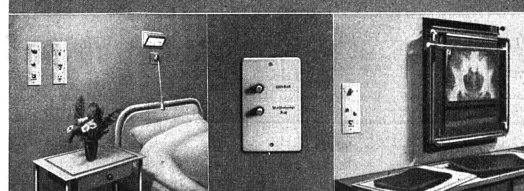
in Hotel mit Passanten- und Militärbetrieb;

ebendasselbst Zimmermädchen

Gef. Offerten an Hotel Krone, Giswil (Obw.)



Auch das Städt. Krankenhaus: Baden ist mit einer Albis-Anlage ausgerüstet



Albis-Lichtruf-Schalterkombinationen sind zweckmässig und formschön



ALBISWERK
ZÜRICH A.G.

LICHTRUF- ANLAGEN

Zahlreiche große Schweizer Sana-
torien und Krankenhäuser sind mit
Albis-Lichtrufanlagen ausgerüstet,
denn sie ermöglichen rasche und
lautlose, zuverlässige Bedienung

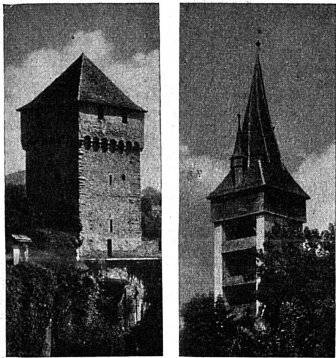
VERTRIEB: SIEMENS
ELEKTRIZITÄTS-ERZEUGNISSE AG.
ZÜRICH BERN LAUSANNE

Aux hôteliers de Romandie

La tradition veut, depuis quelques années, que je sois celui qui, dans notre Revue, invite nos collègues de Romandie à participer actifs et nombreux à notre Assemblée des délégués. Je m'efforce chaque fois de le faire en traduisant l'atmosphère du moment, en signalant à nos lecteurs l'essentiel de nos préoccupations, en montrant tout l'intérêt qu'il y a pour nous à nous retrouver chaque année en un lieu et à une date déterminés pour discuter des questions qui, à plus d'un titre, sont d'une importance vitale pour notre profession.

On s'imagine trop souvent qu'il suffit de bien conduire sa propre affaire pour avoir le droit de se déclarer satisfait et penser que l'on a ainsi fait tout son devoir.

On oublie en général qu'au-dessus de l'entreprise elle-même il y a la profession et que si les intérêts du métier ne sont pas sauvegardés, l'entreprise individuelle, si bien dirigée soit-elle, risque de ne plus pouvoir subsister. N'a-t-on pas vu au cours des siècles des professions importantes disparaître complètement faute d'avoir été suffisamment défendues.



Les tours de la Muségg

Or, la profession, le métier sont tributaires de l'économie générale du pays qui elle, à son tour, et aujourd'hui plus que jamais, dépend de la situation internationale. On comprendra dès lors toute l'influence que peut avoir une société comme la nôtre, le rôle qu'elle peut être appelée à jouer et, partant, les conséquences qu'ont pour elle les décisions qu'elle prend dans une assemblée des délégués telle que celle qui aura lieu à Lucerne les 22 et 23 juin prochains.

C'est pénétré de cet esprit et de la force qu'il représente que chacun de nos membres devrait comprendre le rôle qui lui est dévolu; car n'oublions pas que c'est grâce à lui que depuis la guerre l'hôtellerie suisse a tenu, qu'elle a pu s'adapter et qu'enfin, si la guerre nous épargne, elle sortira victorieuse de la situation tragique dans laquelle le conflit mondial l'a jetée. Sans doute beaucoup des nôtres ont succombé; d'autres attendent inquiets dans une mortelle léthargie. Faut-il désespérer? Non. Le désespoir est un abandon. La guerre sans doute a provoqué et provoquera encore des bouleversements sans nombre, mais l'hôtellerie,

malgré sa détresse, doit survivre. La preuve est faite qu'elle est indispensable à la vie de la Nation. Non seulement elle est considérée comme nécessaire, mais depuis quelque temps on mise sur elle. L'hôtellerie sera peut-être celle des branches de notre économie nationale qui sauvera notre pays du chaos.

Mais si l'on veut que nos espoirs ne soient pas déçus il faut préparer l'avenir. C'est à quoi s'emploie actuellement une élite dont on peut sans doute discuter les idées, mais dont on doit accepter le concours avec joie, car il va de l'avenir même de notre profession. L'idée a toujours été à l'origine de toute chose. Or, de l'orientation que l'on donnera à la politique touristique et hôtelière de demain dépendra notre prospérité ou notre déclin.

Songez un peu aux travaux qui sont actuellement en cours dans tous les domaines qui touchent de très près notre industrie hôtelière:

L'Office central suisse du tourisme, qui accumule non seulement des crédits considérables mais qui, en collaboration avec l'Office fédéral des transports, la Fédération suisse du tourisme et les sections de tourisme de l'Université de St. Gall et de l'Ecole supérieure de commerce de Neuchâtel, forme notre jeunesse et les équipes de techniciens qui devront, sitôt la paix revenue, rayonner à travers le monde et être à l'étranger les meilleurs avocats de notre cause. Le plan Meili dans le domaine architectural, la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie sur le plan juridique et financier, les travaux de l'Institut de recherches de l'Université de Berne sous la direction du Professeur Walther dans le domaine économique et comptable, notre Ecole hôtelière de Lausanne enfin sur le plan de la formation professionnelle, tous contribuent à préparer l'avenir.

Un effort gigantesque est en train de s'accomplir. Une volonté commune nous anime et un jour, si les dieux nous sont favorables, nous assisterons à l'éclosion convergente de toutes ces aspirations qui auront été muries en silence et qui permettront de revivre une ère de prospérité et de bonheur.

Utopie, dirons les uns. Non tout cela est en train de se réaliser. Il suffit de vouloir.

Le tourisme et l'hôtellerie d'après-guerre occuperont à nouveau la première place. Ils sont, plus que l'industrie encore, une fonction sine qua non de notre vie économique, politique et sociale. Ils sont une nécessité nationale.

Venez donc, hôteliers romands, collaborer à ces travaux qui s'annoncent si prometteurs de grandes choses. « Paris », dit-on volontiers, « ne s'est pas construit en un jour. » Venez à Lucerne apporter votre contribution à l'édifice commun. Vous aurez alors la satisfaction d'avoir fait votre devoir, tout en ayant le privilège de vous retremper dans cette magnifique atmosphère de notre Suisse primitive dont Lucerne reste toujours encore l'inégalable joyau.

Fernand COTTIER
Membre du Comité central.

Bienvenue dans la Ville Lumière aux délégués de la Société suisse des hôteliers

Lucerne se réjouit de pouvoir bientôt saluer chez elle la présence des délégués de la Société suisse des hôteliers. Elle voit dans le fait que cette assemblée de la S.S.H. se tiendra dans ses murs un encouragement, d'autant plus précieux que nous traversons une période où le trafic touristique souffre durement et où, par la force des choses, la physiologie de la ville qui a le privilège d'être sur les bords du plus beau lac du monde, est un peu différente du temps où l'afflux des hôtes était intense et où les hôtels ne désertaient pas, temps que nous connaissons bien mais qui, aujourd'hui, nous paraît du domaine des contes de fées. Or c'est à faire revivre ce conte de fée que la Société suisse des hôteliers s'emploie jour après jour et dans la mesure de ses forces. Elle a en effet, avec un bel optimisme, pris pour devise

« Tenir pour être prête » et elle s'efforce de faciliter à ses membres et aux hôteliers en général cette nécessité de tenir. Lucerne sait apprécier de tels efforts. Elle est fort sensible à la présence en ses murs des dirigeants de l'hôtellerie et du tourisme, car elle voit dans ce geste la preuve qu'elle jouit toujours de la considération générale de ces milieux, et que ceux-ci continuent à avoir foi en elle et en son avenir. C'est de cela que la Ville Lumière est particulièrement heureuse.

Serait-ce manquer de modestie que de faire remarquer que Lucerne a bien mérité cette marque de sympathie? Certainement pas. Ce serait méconnaître terriblement l'histoire du tourisme suisse que de vouloir passer sous silence le rôle que Lucerne a joué dans le développement de cette importante

branche de notre économie nationale. L'hôtellerie lucernoise et la propagande faite en faveur de cette ville ont été véritablement les pionniers du tourisme, et non seulement d'un tourisme local ou régional pour les bords du Lac des Quatre cantons, mais pour le tourisme suisse tout entier. Car, pendant nombre d'années, Lucerne s'est confondue avec la Suisse dans ce domaine, et cette idée s'était incrustée dans les pays les plus éloignés, grâce au remarquable travail fait par Lucerne au point de vue touristique, pour le plus grand profit de notre pays en général. Or, jamais Lucerne n'a renoncé à ses initiatives touristiques, elle est toujours intervenue activement dans toutes ces questions et a donc toujours spécialement contribué au développement du tourisme national. Les membres de la Société suisse des hôteliers savent bien qu'il y a toujours eu des intérêts de notre profession et qui se sont dépensés sans compter pour la cause du tourisme suisse. Si nous faisons ces remarques ici, ce n'est point pour chanter nos propres louanges, mais simplement pour montrer que Lucerne est vraiment digne de continuer à brandir bien haut le flambeau du tourisme, comme ses traditions l'exigent, et comme elle le veut de tout son être.

Même dans les temps difficiles que nous traversons, le passé de Lucerne, par son ampleur, lui crée des obligations. Même en ces années de crise, malgré tout, les échos des semaines musicales internationales retentissent au loin et font savoir à toute la Suisse, et au delà de nos frontières, que l'esprit de Tribchen n'est pas mort, et qu'il continue à agir. Autrefois, quand Richard Wagner quitta Tribchen, Frédéric Nietzsche écrivait: « Nous errions comme autour d'un monceau de ruines sonores, l'émotion était latente dans l'air et les nuages, le chien refusait de manger, les serviteurs, lorsqu'on leur adressait la parole, étaient en sanglots. Nous rassemblions en paquets les manuscrits, les lettres et les livres. — Ah, c'était si triste...! » Tel est l'état d'esprit du monde aujourd'hui aussi, mais de ces ruines, Lucerne aimerait pouvoir sauver la lumière de la spiritualité pour pouvoir la cultiver encore dans un avenir meilleur. Lucerne aimerait que la foi en la réalité de la « Siegfried-Idyll » ne disparaisse pas et que les formes de la beauté et du sublime fassent place aux formes d'effroi et de terreur qui règnent actuellement sur la terre. Lucerne aimerait enfin que, comme autrefois, les peuples unis viennent de nouveau en pèlerinage dans son temple puiser aux sources mêmes de la culture. C'est en définitive la raison profonde pour laquelle Lucerne reste fidèle à son tourisme, malgré les gros sacrifices qu'il lui impose, car le tourisme est pour elle une mission, une vocation, un devoir supérieur qu'elle doit assumer vis-à-vis du monde: celui d'apprendre aux hommes de tous les pays à se mieux connaître, à se mieux comprendre, en un mot, à se rapprocher les uns des autres.

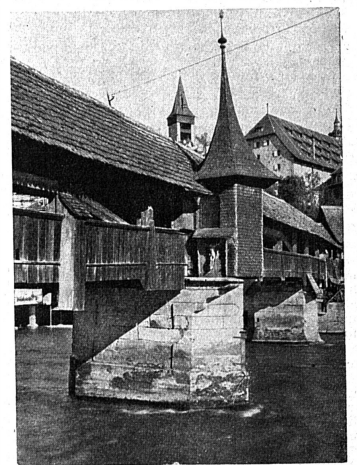
N'est-ce pas sur cette base spirituelle que la Société suisse des hôteliers est édifiée et n'est-ce pas pour cela que Lucerne et elle se comprennent si bien?

Lucerne adresse ici ses plus cordiaux souhaits de bienvenue à tous les participants à l'assemblée des délégués des 22 et 23 juin.

Société des hôteliers de Lucerne
et milieux touristiques lucernois.

Lucerne héroïque et joyeuse

Lucerne, au fond de son lac, comme mouette sur fond d'azur. Bien des années se sont écoulées depuis que, du couvent des Bénédictins d'Im Hof, le frère guetteur posté derrière l'étroite fenêtre de la tour de guet sonnait le tocsin pour avertir le chapitre et les paysans des alentours de l'approche d'une troupe ennemie. Et pourtant, après tant de siècles, Lucerne garde encore l'empreinte religieuse et guerrière des mains qui la formèrent. Ce sont des moines, des prêtres et soldats qui édi-



Le Pont de la Chapelle

fièrent ses premiers remparts et lui donnèrent cette physionomie héroïque et sereine qui est la sienne. Ce sont eux qui découpèrent les tours, les clochers, les pignons, les échauguettes qui s'élancent à l'assaut des nuages et qui, grâce au lac, la mirent en état de défense. Le vieux pont de bois, la Kapellbrücke, dont vous admirez les naïves peintures, n'était pas à son origine une promenade plaisante, mais bien un Blockhaus. Et derrière ses meurtrières, les sentinelles avancées, chargées d'arrêter l'assaillant, tiraient de leurs esprits arbalètes. Le toit, dont le pont était déjà recouvert, servait à protéger l'avant-garde contre les flèches trop hardies.

Lucerne, ville forte, ville ardente et saine, ne resta pas longtemps sous la férule des abbés. Elle passa sous l'autorité impériale. Mais vite révoltée, elle s'insurgea contre l'Aigle et se rallia aux premiers cantons de l'Helvétie. Cœur de la Suisse primitive, elle fut durant tout le Moyen âge et la Renaissance la capitale morale de la Suisse. Hardie et fière, elle vit lever sur les prés de Sem-pach des héros de la taille de Winkelried. Ses fils s'en allaient aussi vers de lointaines terres étrangères affirmer la valeur des Suisses. C'est dans le chœur de son église Franciscaine, que les soldats de tous les cantons rapportaient de partout les drapeaux pris à l'ennemi: les oriflammes de Charles le Téméraire, les bannières de Rodolphe d'Autriche, les étendards turcs de la bataille de Lepante et ceux de la guerre de Souabe, déchirés, poudrés, sanglants encore frémissants de gloire et de carnage.

N'est-ce pas à ses jardins que l'on confia le lion blessé qui rappelle à chaque Confédéré le mot héroïque de ceux qui, sur l'escalier des Tuileries, par une éclatante journée d'aôit, rougirent la blancheur des pierres de leurs tuniques écarlates?

Lucerne se souvient-elle encore de ces fleurs rouges, quand le soleil d'avril fait étinceler le lac, et le premier bateau à vapeur fait juponner l'écume? Les montagnes bleues se penchent au-dessus d'elle avec des airs de fées. Tout n'est que joie sur ces rives enchantées où Richard Wagner promena son bel amour et son tourment dans les sentiers qu'ombraient encore les saules. Il règne dans l'air une fête perpétuelle, comme si la ville souriait se parait chaque jour de guirlandes nouvelles. Lucerne, éternement jeune, Lucerne au passé glorieux durs ses vieux remparts au soleil, mire ses maisons peintes dans l'eau. Et tandis que les peintures de son pont de bois mêlent aux faits d'armes des Suisses la vie glorieuse des martyrs qui la protégèrent. Lucerne, la joyeuse, danse sur le bord de son lac étincelant dans la neuve clarté d'un matin sans nuage, tandis que le Pilate et le Righti, comme deux bons géants vêtus d'azur, surveillent indulgents ses jeux de coquettes. H.G.

A propos de notre assemblée des délégués

Pour le grand public, nos assemblées des délégués sont autant de points de repère dans l'histoire de la Société; elles sont pour nous l'occasion de passer encore une fois rapidement en revue le travail effectué au cours de l'exercice qui vient de prendre fin et de fixer la voie à suivre à l'avenir. Quoique l'hôtelier n'ait pas l'habitude de se perdre dans le passé, mais qu'il ait plutôt tendance à concentrer toutes ses forces sur le présent afin de prendre à l'avance ses dispositions pour surmonter les tâches écrasantes qu'il doit assumer, il est à l'heure actuelle justifié — et cela non pas uniquement à cause des prescriptions statutaires — de rendre compte de la distance parcourue au cours de la dernière étape de vie sociale et professionnelle. On peut certainement, en analysant ce qui a été fait ou en revenant sur des expériences tentées, tirer de précieuses indications pour l'avenir. Il est en effet évident que dans le domaine du tourisme et de l'hôtellerie pratique, les conditions se transforment sans interruption. Du fait des obligations de l'économie de guerre par exemple, l'hôtelier se trouve continuellement en présence de nouveaux problèmes pour la solution desquels les vieilles méthodes connues ne sont pas toujours applicables sans avertissement. Mais la somme des expériences faites facilite pourtant l'accomplissement des nouvelles tâches, et cette somme d'es-

saies et d'initiatives est considérable, puisque nous bénéficions des expériences individuelles et de celles de l'association professionnelle qui est en quelque sorte le collecteur de tous les soucis et desirs particuliers.

On ne peut estimer à sa juste valeur l'activité de la Société centrale que si l'on est exactement au courant de la situation de notre économie touristique et de notre industrie hôtelière considérées dans leur ensemble. L'introduction à notre rapport de gestion donne à ce sujet des renseignements détaillés dont nous extrayons quelques passages, dans l'espoir que ces extraits inciteront nos membres à accorder à notre rapport l'attention qu'il mérite. Il contient en effet une série de précieuses indications sur les multiples aspects des problèmes économiques et professionnels qui intéressent le tourisme et l'hôtellerie en général et l'hôtellerie organisée en particulier.

L'industrie hôtelière au cours de la 4ème année de guerre

Les graves revers auxquels l'hôtellerie suisse est exposée depuis plus de 12 ans ont continué à se faire sentir avec la même intensité au cours de l'exercice 1942. Alors que pendant les années

1928/30, on comptait en moyenne avec 22 millions de nuitées et environ 5 millions d'arrivées, en 1942, on n'enregistrait que 11,8 millions de nuitées et 3,4 millions d'arrivées. C'est donc une perte, de nuitées spécialement, d'environ 50 pour cent. Cette diminution de fréquence se retrouve, si l'on prend comme point de comparaison des régions ou des stations saisonnières:

Les Grisons accusaient en 1929 4,1 millions de nuitées pour 260 000 arrivées. En 1942, ils n'enregistraient plus que 2,04 millions de nuitées pour 210 000 arrivées. La perte est donc de 50 pour cent.

L'Oberland bernois accusait en 1929 1,46 million de nuitées pour 264 000 arrivées. En 1942, il n'enregistrait plus que 780 000 nuitées pour 161 000 arrivées, soit une perte de 47 pour cent.

Lucerne qui, en 1929, enregistrait 590 000 nuitées pour 226 500 arrivées n'accusait en 1942 plus que 210 000 nuitées pour 96 600 arrivées. C'est donc une perte de 64 pour cent.

Mais ce qui est plus important encore pour les exploitations hôtelières c'est la diminution des recettes. La Société suisse des hôteliers évaluait les recettes totales de l'hôtellerie suisse comme suit:

en 1929 à 525,9 millions de francs
 » 1937 à 312,4
 » 1941 à 185,5 (estimat. prov.)
 » 1942 à 201,9

La diminution des recettes dépasse celle de la fréquence, car la moyenne obtenue depuis les bonnes années s'est continuellement abaissée et, depuis la guerre, malgré certaines hausses de prix, le chiffre moyen d'autrefois, de fr. 22.92 par nuitée, n'a plus pu être atteint. Il s'en faut même de beaucoup.

Une légère amélioration de la fréquence en 1942 par rapport à 1941 n'entre guère en ligne de compte. Elle est due à un certain accroissement du trafic interne, spécialement à une forte occupation des stations balnéaires ainsi que de diverses localités où établissemens qui hébergent des hôtes faisant de longs séjours, tels que réfugiés, émigrants ou personnes en traitement dans des sanatoriums. Malheureusement on exagère l'importance de cette amélioration de fréquence en comparant ces résultats avec ceux de 1937/38, bien que l'hôtellerie se soit déjà trouvée en ce temps là en pleine crise. On oublie que nos exploitations hôtelières, considérées dans leur ensemble, vivent du trafic international ou meurent avec lui. En 1929 le trafic international nous fournissait le 60 pour cent des hôtes avec un chiffre d'affaires d'environ 350 millions de francs. Aujourd'hui, le trafic avec l'étranger est complètement interrompu. De plus, l'exercice 1942 a encore été défavorablement influencé par deux autres facteurs. Le renchérissement constant entraînant une diminution correspondante du chiffre d'affaires n'a pu être compensé, comme cela aurait été nécessaire commercialement, par des hausses de prix suffisantes. L'introduction de divers rationnements a bien eu pour conséquence certaines économies dans les dépenses de cuisine, mais a eu aussi pour résultat, à la suite du rationnement du lait et de la viande au printemps 1942 (période de l'année particulièrement délicate pour l'hôtellerie), un déplacement du trafic vers les régions rurales au détriment des régions touristiques, car de nombreux hôtes croyaient à tort ou à raison y trouver mieux l'occasion de satis-

Convocation à l'Assemblée ordinaire des délégués des mardi et mercredi 22 et 23 juin 1943, au Kursaal de Lucerne

ORDRE DU JOUR

- Procès verbaux:
 - de l'Assemblée ordinaire des délégués des 9/10 juin 1942, à Zurich.
 - de l'Assemblée extraordinaire des délégués du 21 janvier 1943, à Berne.
- Allocution du Dr H. Seiler, président central.
- Rapport de gestion pour l'année 1942. Rapporteur: M. A. Gamma.
- Questions relatives à la réglementation des prix. Rapporteur: M. T. Halder.
- Comptes de 1942 et budget de la Société pour 1943:
 - Comptes de 1942. Rapporteur: M. A. Fanciola.
 - Budget. Rapporteur: M. R. Bieri.
- Ecole professionnelle:
 - Rapport de gestion et comptes. Rapporteur: M. H. R. Jaussi.
 - Réorganisation de l'école et début des cours. Rapporteur: M. F. Cottier.
- Adjonction statutaire. Adjonction complémentaire à l'article 23 des statuts de la Société (concernant les cotisations annuelles). Rapporteur: M. H. Schmid.
- Office central suisse du tourisme. L'activité de l'O.C.T.S. Notre contrat. Rapporteur: M. V. Wiedeman.
- La situation générale de l'hôtellerie et nos revendications. Rapporteur: Dr M. Riesen.
- A propos de l'assainissement de l'hôtellerie. Rapporteur: Dr R. Cottier, Directeur de l'Office fédéral des transports.
- Questions économiques d'actualité. Rapporteur: Dr R. C. Streiff.
- Elections:
 - du président central,
 - au Comité central,
 - des vérificateurs des comptes.
- Siège de la prochaine assemblée des délégués.
- Divers.

Les délibérations débuteront le mardi après-midi 22 juin à 15 h. 30 et se poursuivront le lendemain matin. Elles se termineront, si possible, le mercredi à midi. Un déjeuner en commun aura lieu immédiatement après.

A côté des délégués et des membres de la Société, les dames, les parents des membres et surtout la jeune génération hôtelière sont cordialement invités à prendre part à ces délibérations.

SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS

Le président central: Le directeur du Bureau central:
 Dr H. Seiler. Dr M. Riesen.

faire leurs appétits. Les conditions météorologiques extrêmement favorables, dont on bénéficie pendant toute l'année, n'apporteront aucune modification dans ce domaine.

Dans ces conditions, il n'est pas étonnant que les entreprises hôtelières et surtout les nombreuses familles qui en dépendent se soient trouvées dans des situations toujours plus difficiles et qu'elles ne voient guère d'issue pour un proche avenir. Notre opinion à ce sujet est d'ailleurs partagée par quelques observateurs neutres et nous voulons citer ici quelques-uns de ces jugements:

Le rapport de gestion de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie pour 1942 tient compte de ces conditions quand il déclare:

« Si l'on tient compte d'une moins-value de 100 millions pour l'année 1939, pendant laquelle les risques de guerre et le début de la

guerre elle-même avaient déjà fait sentir leurs effets, nous enregistrons, jusqu'à fin 1942, une diminution totale de recettes d'environ 850 millions par rapport aux recettes des années d'avant-guerre. C'est là un déficit qui frappe lourdement le secteur touristique si important dans la vie économique du pays.

Comme l'expérience le prouve, l'hôtellerie proprement dite bénéficie de la moitié au moins des recettes provenant des séjours faits en Suisse par les étrangers. Il en résulte que la diminution de recettes enregistrée par l'hôtellerie depuis la guerre atteint 425 millions en chiffres ronds. Cette diminution de recettes fait naturellement sentir ses conséquences sur les nombreux groupes d'activité qui dépendent de l'hôtellerie et nous avons, dans notre dernier rapport annuel, donné des précisions sur la portée de ces conséquences. »

Le rapport de gestion de la Banque cantonale bernoise pour 1942 contient aussi cette remarque:

« L'industrie hôtelière continue à rester la branche de notre économie touristique qui est la plus durement touchée par la crise provoquée par la guerre, et elle a besoin, pour se maintenir, de mesures de protection et d'assainissement profondément efficaces à cause des nombreux groupements économiques qui sont liés à son sort et des capitaux élevés qui sont investis dans cette catégorie d'industrie. »

Le rapport de gestion annuel de la Banque cantonale lucernoise s'exprime de même façon:

« Les graves soucis qui assaillent l'industrie hôtelière suisse depuis le début de la deuxième guerre mondiale et qui la menacent dans son existence ne sont pas atténués de façon notable au cours de cet exercice. »

Le rapport de gestion pour 1942 de la Banque privée grisonne à Coire décrit la situation de l'hôtellerie comme suit:

« La situation économique des Grisons continue à être caractérisée par l'affaiblissement de l'hôtellerie par suite de l'interruption pratiquement complète du trafic international. »

Il convient en outre de compléter ces constatations faites par des instituts bancaires compétents en ajoutant que, selon la statistique fédérale du mouvement hôtelier, en juillet 1942 il y avait plus de 500 hôtels représentant plus de 30 000 lits qui étaient fermés. Cela représente environ le cinquième de l'ensemble des lits affectés au tourisme proprement dit. La plupart de ces entreprises ont une énorme importance pour leur région et les habitants de celle-ci. La fermeture d'hôtels, le plus souvent provoquée par les créanciers, et leur transformation à d'autres fins a pris une telle ampleur que les localités intéressées sont fort inquiètes de leur avenir. En tous cas, de ce fait, et par suite des charges toujours plus lourdes qui pèsent sur les exploitations, l'hôtelier est toujours davantage dépossédé de sa propre propriété. Jusqu'à fin 1942, 1973 entreprises avaient déjà dû avoir recours à la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie. Les statistiques de cette Société nous montrent encore que, dans les 600 comptabilités hôtelières qu'elle contrôle, le 78,7 pour cent des capitaux étrangers engagés dans ces exploitations ne sont pas en rapport avec la valeur de rendement.

La Société suisse des hôteliers est convaincue que seules des mesures extraordinaires pourront permettre à l'hôtellerie suisse de traverser cette période exceptionnellement difficile pour elle. Dans ce sens, elle a proposé elle-même des mesures en vue d'un désendettement général, des crédits de rénovation, la réglementation de la location des chambres meublées, la réglementation des prix d'hôtels. Si les autorités considèrent, d'une part, la situation désastreuse actuelle et songent, d'autre part, aux tâches économiques auxquelles l'hôtellerie et le tourisme devront faire face après la guerre, elles ne doivent pas avoir peur ou hésiter de prendre des mesures exceptionnelles dans le sens de celles que les organes de notre Société ont proposées.

Après ce rapide tour d'horizon, il semble utile de donner encore quelques renseignements préliminaires sur



COMPAGNIE VITICOLE CORTAILLOD

BLANC: CLOS DE LA REINE BERTHE CHAMBLEAU

ROUGE: VIGNE DU DIABLE

Durch jede gute Weinhandlung

Pour la gérance de l'Hôtel des Rochers de Naye on cherche un couple capable et sérieux dont le mari connaisse à fond la cuisine et la femme soit à même de s'occuper de la réception des clients et de la surveillance du personnel. Entrée prochaine. Place à l'année. Offres écrites à la Direction de la Compagnie Gilon-Naye à Clérens.

ABWART

für grösseres Gebäude im Kanton Tessin gesucht.

Alter bis 30 Jahre. Muttersprache italienisch, gute Kenntnisse der deutschen Sprache. Angebote unter Chiffre D. K. 2019 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

LACTALBA

das neue schlag- und backfähige

Schweizer Milch-Eiweiss

Hilfsprodukt zur Herstellung von

Japonaishböden - Caprirollen
 Schaffhauserzungen - Rehrücken
 Praliné-Schnitten - Mandelmasse
 Edelweiss-Schnitten - Makronenböden
 Vogelnester - Früchtecakes
 Mohrenkopfmasse - Dressiertes Konfekt
 Schaumkonfekt - Diverse Torten usw.

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

Bezugsquellennachweis vom Hersteller:

Jacob Tobler, St. Gallen



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

TEX-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 Korbfabrikationen direkt von der Fabrik

Haco-Gesellschaft AG., Gümligen-Bern

VINS DE CHOIX

Gesucht
für erstklassiges Hotel in Graubünden in Sommersaison

Tennis-Trainer-Unterhalter,
rassige Stimmungs- und Unterhaltungs-Kapelle
(Duo oder Trio)

Gefl. Offerten unter Chiffre C. B. 2022 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort in mittleres Passanten-Hotel in Basel

1 Bureau-Volontärin
1 Etagen-Portier
1 Küchenmädchen
1 Commis de cuisine
 (ausfallsweise für 3 Wochen).
 Offerten mit Zeugnis-Abschriften unter Chiffre P. H. 2025 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Casserolier
travaille, robuste

demandé pour entrée immédiate dans maison de premier ordre à Montreux. Gages frs. 120 à 130. Offres avec copies de certificats sous Chiffre C. A. 2024 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Fachkundige, im Umgang mit den Gästen erfahrene und zur Führung von Personal befähigte

Obersaallocher
als Chef de Service in Stadtbetrieb **gesucht**. Offerten mit Lebenslauf, Bild u. Referenzen unter Chiffre OFA 440 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Suche für einen meiner Köche Stelle als **ALLEINKOCH** für Sommersaison. Genannter Koch kann in allen Teilen nur bestens empfohlen werden. Man wende sich an Chiffre W. W. 2014 der Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

L'ordre du jour de l'assemblée des délégués

En ce qui concerne les affaires statutaires et administratives, l'assemblée prendra connaissance des comptes pour l'année 1942. Ils ne donnent certes pas lieu à des réjouissances spéciales, mais on constatera pourtant avec satisfaction que bien que le Bureau central ait travaillé « à plein gaz » comme d'ailleurs tous les organes de la Société, et malgré les obligations considérables que nous avons envers d'autres institutions ou organisations nationales, le déficit est de fr. 23.000.— environ inférieur à celui qui avait été budgété. Nos membres ont aussi contribué d'heureuse façon à ce résultat inespéré, en versant à notre caisse des montants assez considérables. En outre, les différents départements de notre Bureau central, et spécialement notre journal, ont également enregistré des recettes supérieures à celles prévues. Mais il ne faut pourtant pas oublier que les déficits occasionnés par les circonstances actuelles entament chaque année davantage la fortune de la Société et que, si cela est supportable pour de brèves périodes de grande crise, on devra quand même finalement, dans l'intérêt de finances sociales saines, rechercher de nouvelles sources et possibilités de recettes.

L'on a donc l'intention, comme le montre le budget pour 1943, non de modifier le montant des cotisations de sociétaire, mais d'accroître le nombre des membres en attirant à nous des forces fraîches qui amèneront ipso facto des ressources nouvelles. Par rapport aux contre-prestations fournies par la Société, ou en comparaison des obligations financières que les membres des associations d'employés ont envers leurs organisations, nos cotisations, qui ont été réduites à plusieurs titres depuis le début de la guerre, doivent être considérées comme modestes. Une publication syndicale a constaté récemment que les ouvriers ont à payer, suivant les organisations auxquelles ils appartiennent, des cotisations annuelles qui peuvent varier entre 30 et 270 francs. Tenant compte du fait que le plus grand nombre de nos membres avait participé de leur propre chef et généralement d'action financière en faveur de l'école, et tenant compte naturellement aussi de la situation économique critique dans laquelle se trouve l'hôtellerie, les organes directeurs n'ont pas voulu présenter des prétentions exagérées qui dont nos membres auraient peine à s'acquitter.

En ce qui concerne l'école professionnelle, il n'y a heureusement que des faits réjouissants à rappeler. Dans ce domaine le succès a dépassé les espérances les plus optimistes puisqu'il y a 50 élèves qui participent aux cours qui ont repris dans l'enthousiasme sous l'expertise direction de M. F. Cottier. Ce n'est pas seulement une nouvelle ère de prospérité qui semble avoir commencé pour notre école, mais c'est un précieux encouragement au développement de la formation professionnelle. Grâce au programme d'études entièrement renouvelé, d'entente avec la section professionnelle de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, aux stages obligatoires qui sont liés aux cours théoriques, et grâce aussi aux sévères conditions d'admission, le niveau de l'enseignement professionnel a été singulièrement relevé.

Au point de vue de la réglementation des prix il n'y a pas de propositions à soumettre à l'assemblée des délégués. Les deux sujets présentés à l'assemblée extraordinaire des délégués de Berne, et qui avaient été renvoyés à la commis-

sion de réglementation des prix pour complément d'information, sont encore à l'étude. Les projets qui sortiront de ces discussions devront d'abord être soumis aux sections pour qu'elles en prennent connaissance en détail et sans précipitation. Aussi des décisions définitives à ce sujet ne pourront-elles être prises, au plus tôt, qu'au cours d'une prochaine assemblée des délégués. Cet ajournement n'est en outre nullement préjudiciable, du fait que la question de la création d'une catégorie inférieure de prix minima a perdu de son actualité. En effet, sous la pression du renchérissement continu du coût de la vie, les prix pratiqués par des maisons ne faisant pas partie de notre Société se rapprochent de plus en plus du niveau de nos propres prix minima. Par contre, la proposition du Comité central de compléter les statuts par un paragraphe instituant des prescriptions plus élastiques pour les cotisations de sociétaire, tient compte de la nécessité de faciliter l'admission en notre sein de nouvelles exploitations situées dans des régions rurales ou éloignées des centres touristiques. Grâce à cette adjonction, nos dirigeants doivent avoir la possibilité de faciliter l'adhésion d'entreprises qui se trouvent dans les conditions exceptionnelles, ou qui, tout en ayant effectivement une activité hôtelière, ne se laissent pas sans autre incorporer dans les catégories existantes. Les délégués prendront aussi certainement connaissance avec intérêt du rapport sur les négociations qui ont eu lieu avec le service fédéral pour le contrôle des prix au sujet du prélèvement d'un supplément de renchérissement qui avait été décidé par l'assemblée extraordinaire des délégués de Berne. On se souvient que le service fédéral du contrôle des prix n'avait pas donné suite à notre demande, prétextant les efforts qu'il faisait pour stabiliser les prix.

Par la signature réciproque d'une convention valable pour une durée de deux ans, la situation équivoque dans laquelle nous nous trouvons vis-à-vis de l'Office central suisse du tourisme a heureusement pris fin. Cette convention se préoccupe de la situation difficile et surtout incertaine dans laquelle se trouve l'hôtellerie et, d'autre part, l'O.C.S.T. a pris en considération nos vœux de collaborer activement dans le Comité et le Bureau du dit office. Il faut donc espérer que, conformément à la proposition qui leur sera faite, les délégués ratifieront cette convention.

Mentionnons encore les élections qui verront, comme d'habitude, le renouvellement partiel du Comité puisque M. F. Gamma qui fonctionne actuellement comme vice-président arrive au terme de son mandat et qu'il faut aussi procéder au remplacement de M. von Almen qui s'est démis de ses fonctions avant terme. Ces élections sont uniquement de la compétence des délégués, et conformément à une tradition solidement établie, les organes directeurs de la Société ne s'en mêlent point. C'est pour cela que nous ne faisons que mentionner en passant ce point de l'ordre du jour.

Problèmes d'actualité

Ainsi les questions statutaires et administratives sont épuisées, mais l'assemblée des délégués ne s'en tiendra naturellement pas là, car des problèmes plus vastes préoccupent également les délégués. Ces problèmes qui intéressent spécialement notre prochain avenir feront l'objet de trois rapports. Les participants auront donc

le privilège d'entendre M. Cottier, directeur de l'Office fédéral des transports, qui parlera de l'assainissement de l'hôtellerie. Traitant les deux aspects du problème: soit le côté financier et le côté technique, le rapporteur s'étendra spécialement sur les rénovations techniques d'hôtels et de stations, car l'office des transports est fermement décidé à aller de l'avant dans cette direction. On se pose en effet la question de savoir dans quelle mesure ces modernisations d'hôtels et ce renouvellement des installations balnéaires et autres peuvent être englobés dans le grand programme fédéral de création d'occasions de travail. Un point décisif à ce sujet demeure naturellement le «financement du solde», c'est-à-dire la possibilité pour l'hôtelier d'acquiescer le montant des frais qui lui incombent une fois les subventions payées. Cette partie du financement est fort importante puisque, dans la plupart des cas, l'hôtelier est dépourvu de réserves, et elle fait ci ou là l'objet d'un examen approfondi. On entend parler entre autres d'un projet de création soit d'un institut de crédit indépendant, soit d'une institution qui dépendrait de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie. Il est possible que le rapporteur soit à même de faire d'autres propositions quant à la voie à suivre pour se procurer les moyens financiers nécessaires.

L'exposé du Dr. Riesen, sur la situation générale de notre industrie traitera par contre en détail le problème de l'assainissement financier. Une des conditions importantes pour l'hôtellerie d'un retour à une politique économique saine est évidemment la question de la structure des prix. Le meilleur moyen pour que l'ordre règne dans ce domaine est certainement une réglementation générale obligatoire des prix, comme la préconise depuis longtemps notre Société. Parmi les problèmes d'une brûlante actualité qui seront encore abordés par le Dr. Riesen, citons celui des employés. L'examen de la situation actuelle ne doit pas en outre faire oublier ou nous détourner de nos revendications relatives à la structure de l'économie touristique jusqu'à la fin de la guerre et pendant la première période de paix. Ces revendications ont été encore longuement expliquées oralement au chef du département de justice et police par une délégation de notre Société et cette conférence a donné lieu à un intéressant échange de vue. Les délégués prendront certainement connaissance avec intérêt de détails supplémentaires à ce sujet.

Aujourd'hui, l'examen de problèmes d'actualité ne se conçoit pas sans aborder les mesures de l'économie de guerre. Il appartient donc au Dr. Streiff, de notre service de renseignements économiques, de le faire. Il devra certainement se borner, parmi les multiples interventions des autorités dans la structure du marché et la constitution des provisions, de mentionner les derniers décrets en la matière. Et même pour ce faire il n'aura que l'embaras du choix. Un exposé sur la situation de notre approvisionnement amène forcément à renseigner sur les nombreuses négociations qui ont eu lieu avec les autorités de l'économie de guerre et sur les mesures de toutes sortes prises au sujet des attributions de denrées alimentaires aux ménages collectifs, dont l'ABC est contenu dans l'ordonnance No 69. Les directives publiées à ce sujet, celles concernant la remise des titres de rationnement par les employés d'hôtel et les «règles d'or» relatives à l'entretien du personnel qui y sont liées, seront donc certainement commentées. L'on entendra

aussi avec plaisir l'opinion d'un technicien qui ne manquera pas d'animer les paragraphes souvent rébarbatis des ordonnances en y mettant sa note personnelle. Des problèmes spéciaux tels que ceux qui ont trait au rationnement des textiles et aux prochaines attributions de combustibles compléteront ces renseignements qui ne peuvent laisser indifférent aucun hôtelier digne de ce nom.

L'importance des problèmes qui seront discutés et l'intérêt des renseignements qui seront donnés à cette occasion justifient une participation particulièrement nombreuse de la part de nos membres. Il faut autant que possible que toutes les sections se fassent représenter par leurs délégués pour que ceux-ci puissent, à leur tour, renseigner dans les sections les membres qui n'auraient pu venir à Lucerne. La date tardive de l'assemblée ne doit pas être un obstacle puisqu'elle ne coïncide quand même pas tout à fait avec le début de la haute saison, et il faut espérer que chacun pourra réserver au moins un jour par an à son organisation professionnelle. C'est de la discussion que jaillissent les idées dit-on. Il faut donc que chacun apporte sa contribution, car cela ne peut être que profitable à l'activité de la Société et c'est le meilleur moyen pour le Comité central de se rendre compte des opinions, des espoirs, des désirs, des prétentions des sections et des membres.

En outre le charme de Lucerne et l'hospitale réception que nous réserve la section locale, M. Jean Fauchy, doivent encore être un attrait de plus qui doit décider à venir tous ceux qui hésiteraient encore.

De nos sections

Syndicat des hôteliers de Genève

Le Syndicat des hôteliers de Genève a tenu son assemblée mensuelle le 15 juin, sous la présidence de M. F. Cottier. Le président ouvre la séance et constate la présence de presque tous les membres. Il salue le Dr. Riesen en le remerciant d'avoir bien voulu accepter l'invitation qui lui a été adressée. Une fois les questions administratives liquidées, le président fait diverses communications. Puis M. Armléder fait un rapport sur le cours de «tourisme d'après-guerre» à St-Gall; il constate que malheureusement les hôteliers présents, et spécialement les Romands, étaient peu nombreux, malgré les très intéressants sujets traités. On procède ensuite à l'admission d'un nouveau membre personnel, M. E. à Porta (Hôtel Bernina). MM. J. Armléder et R. Pally sont délégués à l'assemblée de Lucerne. Différents problèmes tels que: la création d'une commission de contrôle à l'office cantonal de l'économie de guerre pour l'application de l'ordonnance No 69, la location des chambres au mois, la publicité collective, etc., ont fait l'objet de discussions nourries.

M. Cottier informe l'assemblée qu'il se voit contraint d'abandonner la présidence du Syndicat, vu le mandat de magistrat de la Ville de Genève, qu'il vient d'accepter. Le comité est donc remanié de la manière suivante: Président: M. J. Armléder (Hôtel Richemond), vice-président: R. Pally



Haben Sie den
1942^{er} versucht?

La Côte: Voll und fruchtig
Lavaux: Bouquetreich, rassig
Dézaley: Würzig und generös
Aigle: Weich und vollmundig

Legen Sie sich einen guten
Weinkeller an, denn Waadtländer Wein wird noch besser mit dem Alter.

Waadtländer Weine



«PRIMAVIN»
Propagandastelle für
Waadtländer Weine
LAUSANNE



Gesucht per Occasion eine guterhaltene
Nationalkasse

Elektrischer Betrieb. Offerten mit näherer Angabe unter
Chiffre N. K. 2002 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wegen Nichtgebrauch günstig
zu verkaufen 1 elektrischer

Backofen

Fabrikat Bachmann & Kleiner, Zürich, Baujahr
1938, 380/220 Volt, 15 kW, 3-teilig, Innenmass der
Backräume 95 x 54 x 29, Ausmass des Ofens
95 x 115 x 200, speziell geeignet für Konditoreien
und Hotels. Anfragen unter Chiffre B. O. 2007
an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

CHAMPAGNE STRUB
Mathis & Co. Elblé

Alle unsere Marken sind Originalgewächse
der Champagne

WORCESTER SAUCE KETCHUP



LA SEMEUSE - LA CHAUX-DE-FONDS

Ich offeriere Ihnen ab Lager

Bonbücher

In 7 Couranten Farben à 200, 300
950 und 1680 Doppelbons

Kellner-Check-Blocs
für Restaurations- u. Hallenbetrieb
Muster-Offerte zu Diensten

U. B. KOCH

VORMALS KOCH & UTINGER CHUR

SARDINIEN UND THON

Preisliste verlangen.
L. Ciparizzo, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 60094

Öffentliche Verwaltung sucht Hotels
und Pensionen mit Schlafs- und Aufenthalts-
räumen für minimal 100 Personen

zu mieten.

In sich abgeschlossene, alleinstandende Betriebe,
nicht über 1000 m. u. M., mit Land für Gemüse-
bau bevorzugt. Offerten unter Chiffre Z. L. 2013
an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



An fleischlosen Tagen
und Festen

Forellen

In jeder Stückgröße von 140, 150, 160, 180, 200, 220 und 250
Gramm. Lebend oder küchenfertig für „Blau“. — Qualität: für
Feinschmecker. — Service: Prompt und zuverlässig. — Be-
stellen Sie Ihren Bedarf bei der leistungsfähigen Bezugsquelle:

FORELLENZUCHT MURI A.-G.

Telephon (057) 81166 MURI (Aarg.)

(Hôtel Mirabeau), trésorier: O. Bucher (Hôtel d'Angleterre), secrétaire: M. Lauber (Hôtel des Familles), membre: F. Cottier (Hôtel International et Terminus).

A l'issue de la séance, les épouses et familles des membres du Syndicat se sont réunies au restaurant de la *Perle du Lac*, où un dîner, excellentement servi par les soins de M. Fr. Doebeli, avait été organisé en l'honneur de M. F. Cottier, récemment élu conseiller administratif de la Ville de Genève. M. Armleder prit la parole au nom du Syndicat pour adresser à M. Cottier des félicitations pour son grand succès électoral: il est heureux de constater ce fait unique dans les annales du Syndicat, que l'un de ses membres participe à la haute direction de la Cité de Genève. Chacun connaît la grande compétence de M. Cottier en matière touristique, son talent d'organisation et son initiative intarissable. La Suisse, et spécialement Genève, se trouvant au seuil d'un avenir où le tourisme, et surtout l'hôtellerie auront un grand rôle à jouer, il est important que des hommes au courant de ces questions tiennent les leviers de commande. Mais l'orateur regrette que M. Cottier se soit vu obligé de se démettre de sa fonction de président du Syndicat, et il remercie l'assemblée de lui avoir fait l'honneur de sa confiance pour succéder à son brillant prédécesseur. Il exprime à celui-ci la reconnaissance du Syndicat pour les inestimables services rendus, et remet un petit souvenir à celui qui a voué le meilleur de son temps à la cause du Syndicat.

M. Pally, vice-président, rendit de son côté hommage à M. Schlenker-Niess qui, depuis 40 ans, assure les fonctions de secrétaire du Syndicat des hôteliers de Genève dont il est un des derniers membres fondateurs, et le remercia chaleureusement pour son dévouement et pour les services qu'il a rendus au cours de sa longue activité.

M. Cottier, très touché, assura que c'est avec un serrement de cœur qu'il quitte la présidence. Il remercia ceux qui, en fidèles dévoués de l'hôtellerie genevoise, ont toujours été ses collaborateurs dévoués, et d'une manière générale tous les membres du Syndicat pour le travail accompli. Il s'efforcera cependant, dans la mesure de ses moyens, de défendre plus que jamais, dans ses nouvelles fonctions et ailleurs, la cause de l'hôtellerie genevoise. La soirée se déroula dans une atmosphère d'intimité la plus cordiale. J. A.

Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy

Soucieux d'examiner de près la question des allocations familiales, les dirigeants et les membres de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy se sont réunis vendredi soir au Restaurant Rappaz, à Ouchy, pour entendre un exposé de M. Raymond Burnat, chef du Secrétariat patronal des Corporations. Présenté par M. J.-A. Muller, l'actif président des hôteliers lausannois, M. Burnat fit de l'important sujet des allocations familiales un tableau précis et objectif, par lequel chacun saisit la réelle nécessité qu'il y a à être fixé sans tarder sur l'institution de cette nouvelle mesure sociale, qui doit entrer en vigueur le 1er août prochain.

Ayant admis de bon cœur cette action de solidarité pour les familles, les hôteliers n'eurent pas à se prononcer en oui ou non, mais bien plutôt à envisager à quelle cause ils entendent se rallier pour la pratique, car il y aura une caisse publique officielle, des caisses de sociétés ou d'associations,

et des caisses interprofessionnelles ou professionnelles. Vu la modicité de leur appareil et de leurs frais, ce sont ces dernières qui, ayant reçu la préférence des corporations, paraissent convenir le mieux également aux hôteliers, comme aussi aux cafetiers-restaurateurs. La question d'une entente en commun et d'une prise de décision a été remise jusqu'à ce que les comités respectifs des deux groupements d'hôteliers et de cafetiers de Lausanne aient pris contact et poussé un peu plus les études.

Après l'exposé de M. Burnat, la discussion fut ouverte et MM. A. Furrer, J. Mark, E. Leuz, P. Rappaz, l'alimentèrent à souhait, tandis que M. Burnat en profita pour compléter de la meilleure manière les indications qu'il venait de donner en des lignes générales. En fin de soirée, M. J.-A. Muller, président, remercia très chaleureusement le conférencier pour sa fertile contribution au sujet des allocations familiales. P. P.

Assemblée générale de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers

Les membres de l'A.C.V.H. sont convoqués en Assemblée le samedi 19 juin à 16 h., à l'Hôtel Terminus à Montreux (salle du Club Alpin).

ORDRE DU JOUR:

1. Opérations statutaires.
2. Contrat collectif de travail.
3. Caisse d'allocations familiales.
4. Registre professionnel.
5. Apprentissage des cuisiniers.
6. Modification des statuts en vue de l'adhésion de notre Association à la S.S.H.
7. Propositions individuelles.

Les comités de sections sont priés de vouloir bien attirer l'attention de leurs membres sur cette assemblée générale qui est ouverte à tous les membres de toutes les sections.

Le secrétaire: R. A. Abbas.

Divers

Crédits consentis à des étrangers

On a pu observer ces derniers temps que les crédits accordés par les hôtels à des étrangers avaient fortement augmenté. Comme de bien entendu, les créanciers s'adressent aux autorités à Berne, ou à l'office de compensation à Zurich ou à la Banque nationale etc. pour que le transfert de l'argent puisse s'effectuer. Nous apprenons toutefois que de tels transferts se heurtent à d'énormes difficultés, bien que les autorités et les offices de compensation fassent preuve de compréhension à l'égard des hôtels, ainsi que des étrangers qui sont restés chez nous, et que l'on cherche à leur venir en aide autant que possible.

Mais, d'autre part, les hôteliers qui ne se montrent pas très prudents risquent de s'exposer à de fortes pertes. Or en de telles circonstances, nous ne pouvons demander des autorités qu'elles prennent simplement à leur charge de telles créances d'hôtels. La Confédération doit tenir compte du fait qu'en ce moment, en prenant

sans autre sur elle des devises étrangères, elle accroit toujours plus fortement ses charges. C'est pourquoi nous aimerions rendre nos membres attentifs à cet état de choses et leur recommander la prudence.

Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants

Le 18 mai dernier a eu lieu à l'Hôtel Schweizerhof, Lucerne, une séance d'un jour de la Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants présidée par M. H. Golden-Morlock. A la demande de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, on s'est occupé de la réorganisation des écoles suisses pour les hôtels et les restaurants et de la délimitation de la sphère d'activité des quatre écoles de ce genre existant actuellement. L'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail était représenté par le chef de la section pour la formation professionnelle, M. Schwander; assistaient en outre à la conférence MM. H. Schmid, R. Baumann et O. Künzler, à titre de membres de la Direction de la Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants, en outre comme représentants des écoles professionnelles MM. Cottier et Jaussi (SSH), Herzog, Perrin et Montandon (SSCR) et E. Scheuch (UH). M. Schwander a orienté l'assemblée sur les tâches de la conférence et sur l'état de la formation professionnelle dans les hôtels et restaurants suisses, formation susceptible d'être encore développée et perfectionnée. Il a indiqué de quelle manière, selon l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, il faudrait adapter encore mieux les écoles professionnelles existantes aux nécessités diverses; à cette occasion, il a été rappelé que ce qui importait avant tout pour arriver à une amélioration fondamentale, c'était le perfectionnement de l'initiation à la pratique dans les entreprises mêmes. Au cours de la discussion, l'on a approuvé en principe la proposition selon laquelle d'autres fonctions exercées dans les hôtels et les restaurants devaient être l'objet d'un enseignement approprié. On estime qu'il est d'une urgente nécessité, de compléter l'enseignement actuel destiné aux cuisiniers et cuisinières, et aux sommeliers, par des notions générales plus complètes de l'hôtellerie, ainsi que pour les sommeliers et filles de salle travaillant dans des entreprises vraiment qualifiées. Des suggestions de même nature furent encore formulées à propos d'autres professions d'hôteliers. L'on reconnait partout que le recrutement des jeunes et le rendement du personnel s'amélioreront dans la mesure où l'on renoncera à mettre dans les entreprises des gens n'ayant fait aucun apprentissage ou n'ayant bénéficié que d'une préparation insuffisante.

A part cela, l'on a constaté que des modifications importantes du programme d'enseignement et des conditions d'admission des écoles professionnelles ne pourront être appliquées avec succès que si les conditions esquissées ci-dessus sont véritablement réalisées. En collaboration avec les associations affiliées, la CPS va s'occuper immédiatement des travaux préparatoires en vue d'un enseignement plus complet à l'intention des hôtels et restaurants. Entre temps, les directions diverses écoles ont été invitées à examiner en détail les directives de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail au sujet de l'activité future et de la délimitation des tâches de ces écoles.

A propos de la production et de l'écoulement de la Dôle

L'Office de propagande pour les produits de l'agriculture suisse communique ce qui suit:

La pénurie dont on se ressent des vins rouges français de choix à débiter ouverts (Bourgogne, Beaujolais, Mâcon) a eu pour effet d'accroître la demande de Dôle. Il en est résulté que l'offre de cet excellent vin valaisain est loin de permettre de faire face à la demande. Afin de prévenir des abus dans la mesure du possible, ainsi que pour protéger à la fois la production indigène, les hôteliers, cafetiers, et restaurateurs, ainsi que les consommateurs, le Conseil d'Etat du Valais a édicté, en 1941 déjà, les ordonnances nécessaires. Aux termes de ces dernières, il ne peut être mis dans le commerce, sous la désignation de „Dôle“ qu'un vin provenant soit du cépage *Pinot noir* («petite Dôle») soit des cépages *Pinot noir* et de *Gamay* («grosse Dôle»), avec prédominance du *Pinot noir*, et qui a été produit en Valais. Le gouvernement valaisain tendait par là à définir exactement les exigences auxquelles doit répondre une «Dôle» d'origine et de qualité.

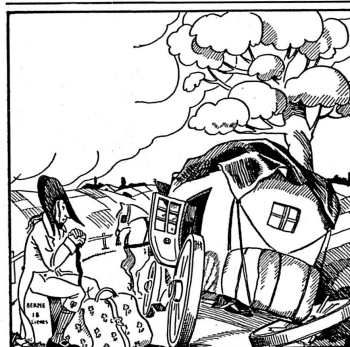
Selon la statistique et d'après une évaluation prudente, la production valaisanne de vins se compose de vin blanc à raison de 94% et de rouge pour une fraction de 6% seulement, fraction dont seule une quantité restreinte peut être vendue sous l'application de Dôle. Par rapport à la production totale de vin rouge de la Suisse, celle de Dôle n'atteint en moyenne que 4-5%. En 1939, par exemple, la récolte de Dôle a fait l'objet d'une statistique effectuée par communes, et elle a montré que sa production ne s'est élevée qu'à 6510 hl, contre un rendement en vins rouges de 126 063 hl pour la Suisse tout entière, et une récolte suisse de vin (rouge et blanc) de 733 204 hl, de sorte que, par rapport à ce dernier chiffre, la part de la Dôle ne se montait pas même tout à fait à 1%.

Il y a donc disproportion entre la production effective de vin de ce cépage et les quantités qui s'en débitent et les prescriptions de l'ordonnance fédérale réglant le commerce des denrées alimentaires (art. 336) ne seraient guère observées à tous égards.

Afin de parer au danger de voir cet état de choses s'aggraver, il est d'urgence nécessité de soumettre à un contrôle serré la production de Dôle, du vigneron jusqu'au consommateur. Le contrôle obligatoire des livres et des caves, qui constitue un important élément d'un arrêté y relatif du Conseil fédéral, à la veille d'être promulgué, semble être le moyen approprié devant permettre de remédier à l'état de choses incriminé, ainsi que d'assurer le succès des efforts déployés pour faire prévaloir les désignations de qualité et de provenance de la Dôle.

Note de la rédaction

Par suite des fêtes de Pentecôte et étant donné l'importance de ce numéro, notre journal paraît cette semaine avec un jour de retard. Nous nous en excusons auprès de nos lecteurs et de nos annonceurs.



Bon voyage et bien du succès...

Mais prenez garde aux dangers de la route; c'est seulement si vous êtes assurés que vous pourrez alors partir le cœur léger. La Suisse, assurances-accidents, saura protéger votre famille aussi bien que vous-même. Lausanne, rue de la Pairie 6.

Vorteilhafte Putzmittel (COUPONFREI)

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

KELLER & Cie, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden



ROCO CONSERVENFABRIK RORSCHACH A.G.

Publ. Etes.

„Modernisieren“ genügt nicht!

Modernisierung ist nicht alles, sie muss auch richtig durchgeführt werden

Tatsache ist, dass ein nach neuzeitlichem Geschmack geführter Betrieb eine gewisse Anziehungskraft auf die Kundschaft ausübt. Ebenso wichtig ist es aber auch, jedem Betrieb das ihm allein zuzugewandte Dekor um zu verschaffen. Modernisieren heisst nicht einfach Neues an Stelle von Altem setzen. Einzig eine Firma, deren Mitarbeiter bestrebt sind, immer die beste Lösung zu finden, wird Sie darüber beraten können, was in Ihrem speziellen Fall vorzuziehen ist.

Verlangen Sie darum unverbindlichen Rat und Kostenvoranschlag bei einer Altbewirtschaftung, sei 1940 in der Einrichtung von Hotels, Cafés, Bars, Restaurants und „Carnavals“-Spezialisierten Firmen.

ALBERT HELD & Co A.G.
MONTREUX

Referenzen in der ganzen Schweiz.

Die Raumkunst der Firma Held zeugt von sicherem Geschmack

Hôteliers! Soutenez nos annonceurs!

LENDI & CO. A.G. ST. GALLEN

GEGRÜNDET 1865

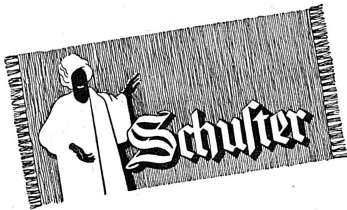
Weinbau:

MALANS | SPIEGELBERG

Kellerlagen:

ST. GALLEN | CHUR

BÜNDNER RHEINWEINE EIGENBAU - WEINE
VELTLINER ALTE JAHGÄNGE - TIROLER LEITENWEINE
GRANDS VINS MOUSSEUX LENDI CHAMPAGNISE
MARC DE MALANS DOPPELBRAND



Schuster maßgebend in allen Teppichfragen

Teppichhaus Schuster & Co., St. Gallen/Zürich



... der Kochherd der Zukunft

praktisch erprobt und glänzend bewährt in zahlreichen Grossküchen aller Art macht sich durch die Ersparnisse bezahlt!



Obiges Bild zeigt eine der neuesten ESSE-Grossküchen in der „Brasserie et Tea-Room du Grand Chêne“, Lausanne. Herr Lindemann schreibt darüber 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 . . . ”

Verlangen Sie unverbindlichen Ingenieurbesuch von der Fabrikationsfirma

HALG & Co., ST. GALLEN Lukasstr. 30
Tel. 282 65 **ZÜRICH** Kanzleistr. 19
Tel. 5 80 58

Vertreter für die Westschweiz: **LOUIS STERROZ**, Lausanne, 7, Chemin des Allinges — Tel. 27939

Wer nicht inseriert wird vergessen!

Wenn Forellen blau,
dann Blausee Forellen



Forellenzucht Blausee
Blausee
Bern Oberland
Tel. 8 00 92 u. 8 00 94

Glacemaschine

für Restaurant zu kaufen gesucht, bevorzugt mit Motor 3x500 Volt, Drehstrom. Nur gute Occasion. Offerten mit genauer Grössenangabe und Preis unter Chiffre O 6693 Z an Publicitas Zürich.



Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

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



FERRUM-

WÄSCHEREIANLAGEN

arbeiten wirtschaftlich und helfen sparen!

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

Zur Pflege von Böden u. Türlaid nur die anerkannt erstklassige

„Unikum“-Bodenwischse

In Vorkriegsqualität. Sparsam und haltbar. — Gratismuster und Offerte bei

KARL FRICK, Fabrik chem. techn. Produkte, STANS

Comestibles

Geflügel, Fische, Caviar, Wild

Konserven

aller Art

Früchte, Gemüse, Fisch, Fleisch

Kolonialwaren

Tee, Kaffee, Gewürze, Öle etc.

Wurstwaren, Dessertkäse

liefern vorteilhaft:

GAFFNER, LUDWIG & CO.
z. Diana
BERN UND SPIEZ

LIEGENSCHAFT ZU VERKAUFEN

HOTEL

(30 Betten) mit dazugehörigem landwirtschaftlichem Gut (280,000 m² arrondiert), mit grossem Bauernhaus und guten Oekonomiegebäuden im Oberengadin vorzuziehend zu verkaufen. Offerten unter Chiffre H. L. 2003 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Nach der Arbeit das Vergnügen

Mahalla LUXE

MAHALLA-CIGARETTEN-FABRIK, A.S. RICHTERSWIL-ZÜRICH

Mahalla-Cigaretten-Fabrik A.-G., Richterswil-Zürich



Einmachen von Gemüsen

Sterilisieren im Wasserbad.

Alle Gemüse müssen sterilisiert, dürfen also nicht heiss eingefüllt werden wie die Früchte.

Wohl das bekannteste und von den Hausfrauen immer noch am häufigsten angewendete Verfahren ist das Sterilisieren im Wasserbad, sei es in einem gewöhnlichen hohen Kochtopf, Waschküchen oder in einem besonderen Sterilisierapparat. Wir wiederholen hier einige Grundregeln aus unseren Anleitungen.

1. Gemüse, die während des Wachstums gedüngt wurden, eignen sich nicht für das Sterilisieren.
2. Vorkochen der Gemüse. Alle Gemüse sind vor dem Sterilisieren je nach Sorte 5—10 Minuten in leichtem Salzwasser vorzukochen oder zu dämpfen.
3. Die zu sterilisierenden Flaschen dürfen ja nicht direkt auf den Topfboden gestellt werden. Das Beste ist ein Gitterrost aus Holz, der mindestens 2—3 cm vom Topfboden entfernt sein muss, sonst werden die Flaschen unten viel zu heiss und können springen. Die Sterilisierapparate sind mit einem besonderen Einsatz ausgerüstet.
4. Die Salzwasserlösung in den Flaschen soll bis zu $\frac{3}{4}$ Höhe reichen (da wo die Flaschen enger werden).
5. Kaltes Wasser in den Sterilisiertopf geben bis zu $\frac{3}{4}$ Flaschenhöhe. Wasser nun zum Sieden bringen.
6. Ist der Siedepunkt erreicht, so ist 2 Stunden bei 100 Grad Celsius zu sterilisieren, oder in zwei Malen: erster Tag 1 Stunde, folgender Tag nochmals 1 Stunde bei 100 Grad Celsius. Zweiliterflaschen sind etwas länger zu sterilisieren.

Sterilisieren im Backofen.

Vorbereitungen wie beim Sterilisieren im Wasserbad. Für das Sterilisieren im Backofen eignen sich nur die niedrigen Einmachflaschen mit 6 cm Halsweite. Flaschen mit Bierflaschenverschluss wie die Tomatenflaschen, sowie Einmachflaschen mit 4 cm Halsweite dürfen für diesen Zweck nicht verwendet werden, weil deren Verschluss viel zu straff ist.

Flaschen niemals direkt auf den Backofenboden stellen, sondern auf einen Gitterrost. Dieser muss mindestens 1 cm vom Backofenboden entfernt sein. Nie weniger als 4 Flaschen aufs Mal in den Backofen stellen. Die Flüssigkeit in den Flaschen muss bis zu $\frac{3}{4}$ Höhe reichen (da wo die Flaschen enger werden). Der Backofen wird nicht vorgeheizt. Nur bei Unterhitze sterilisieren.

Die Sterilisierzeiten wurden in besondern Tabellen festgehalten, die sich in unserer Broschüre «Neuzzeitliches Einmachen von Früchten und Gemüsen» befinden. Verlangen Sie von uns ein Exemplar.

Gasbackofen.

Die in unserer Einmachbroschüre befindlichen Sterilisier-tabellen wurden auf Grund von Versuchen mit fabrikanen Herden Modell 1938 und mit Vorkriegs-Gasqualität aufgestellt. Da das Kriegsgas nicht mehr den gleichen Heizwert besitzt, muss bei Gemüsen die erste Sterilisierzeit (Flammengröße je nach Herdsystem) auf jeden Fall so lange dauern, bis der Siedepunkt in den Flaschen erreicht ist, was sich durch ein wiederholtes Zischen im Backofen bemerkbar macht. Erst jetzt kann die Flamme ganz abgestellt oder kleingestellt werden, je nach Herdsystem (siehe Tabelle). Denjenigen Hausfrauen, die im Unklaren sind, ob sich ihr Gasbackofen zum Sterilisieren eignet, empfehlen wir, sich darüber beim örtlichen Gaswerk zu erkundigen.

Elektrischer Backofen.

Bei Gemüsen hat die erste Sterilisierzeit (nach Tabelle) ebenfalls so lange zu dauern, bis der Siedepunkt in den Flaschen erreicht ist (siehe oben unter «Gasbackofen»).

Um die Gummiringe zu schonen, empfehlen wir den Hausfrauen, die mit dem Sterilisieren im Backofen noch keine grosse Erfahrung haben, eher das Sterilisieren im Wasserbad.

Aufbewahrung und Kontrolle der Konserven.

Die Konserven sollen stehend in einem trockenen, dunkeln Raum mit möglichst gleichmässiger Temperatur (nicht über 15 Grad und nicht unter 0 Grad Celsius) aufbewahrt werden.

Eine sorgfältige Kontrolle der Konserven, besonders in den ersten Tagen und Wochen nach der Konservierung, ist unbedingt notwendig. Solange die Flüssigkeit in den Flaschen klar ist und keine aufsteigenden Gasbläschen sichtbar sind (Gärung), der Deckel noch gut hält, ist anzunehmen, dass die Konserven in Ordnung sind. — Vor dem Konsumieren von Gemüsekonserven ist die Salzwasserlösung wegzuschütten.

Verdorben Konserven sind auf alle Fälle wegzuerwerfen. Prinzipiell empfehlen wir, alle Gemüse- und Fleischkonserven vor dem Genuss kurz aufzukochen, nicht nur aufzuwärmen. Für Früchte ist das nicht notwendig.

GLASHÜTTE BÜLACH

Für das Sterilisieren von Fleisch haben wir eine besondere Anleitung mit Rezepten herausgegeben. Interessenten wollen diese direkt von uns verlangen.



Langenthaler Porzellan

mit dem Kennzeichen



erfreut immer wieder aufs Neue

Maggi's Würze



ich spare 50% Kohle

mit dem

„BRANDIS-Spargebläse“

Prüfen Sie diesen Apparat. Gebläse, die seit einem Jahr verwendet werden, bewähren sich in jeder Beziehung und sichern folgende Hauptvorteile: Brennstoffersparnis von 30—50 % einwandfrei festgestellt; Ausschaltung der Rauch-, Staub- und Russplage; Regulierungsmöglichkeit der Glut, keine teerartige Verkrustung der Kasserolen. Bestellte Apparate, die nach vierzehntägigem Gebrauch nicht befriedigen, werden auf unsere Kosten wieder abmontiert. Ausführliche Auskünfte und Prospekte durch



ZENT AG. BERN, Ostermundigen

LE VRAI CONNAISSEUR

en

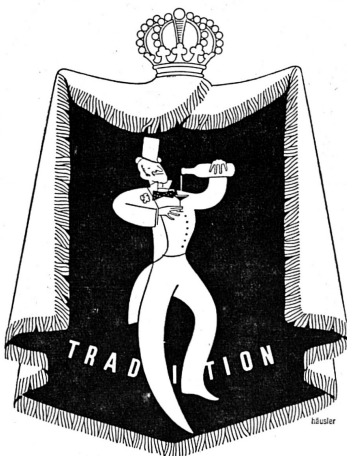
JUS DE FRUITS PURS

EXIGE LA MARQUE

GRAPEFRUIT
ORANGE - ABRICOT - RAISIN
TOMATO JUICE COCKTAIL



JUS DE FRUITS
L. E. MICHEL S. A.
PRILLY-LAUSANNE



Bellardi
Vermouth

PRODUITS BELLARDI S. A. BERNE

Ihr Handtuch-Problem gelöst!

Der Cobs-Automat befreit Sie von allen Handtuch-Sorgen !! von allen Handtüchern Cobs-Krepp-Papier-Handtücher sind hygienisch, angenehm und billiger Stoff, Wäsche und Seife bleiben erspart, zudem können gebrauchte Cobatücher als Altstoff verwertet werden. Der Cobs-Automat schützt Sie vor Verschwendung, da immer nur 1 Handtuch bereit liegt. Ihre Gäste und das Personal werden die Annehmlichkeit erleben immer trockenen und sauberen Handtüchern sehr schätzen. Der Cobs-Handtuch-Automat ist nicht nur eine Einrichtungsgegenstand für heute, er wird wegen der grossen Vorteile seinen Platz für immer behalten.

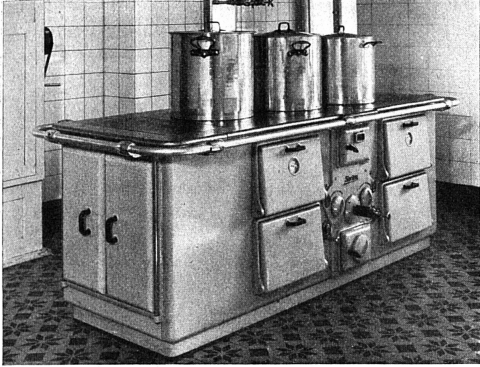


Bezugsquellen-Nachweis: Boreiss, Wieland & Co. AG., Zürich
Verkaufsbüro der Couvert- und Papierwaren-Fabrik Balsthal

Sarina

Herde bieten Ihnen
ein Maximum an Vorteilen
ein Minimum an Brennstoffverbrauch

Sarina bürgt für Qualität



Prospekte und Offerten
unverbindlich durch

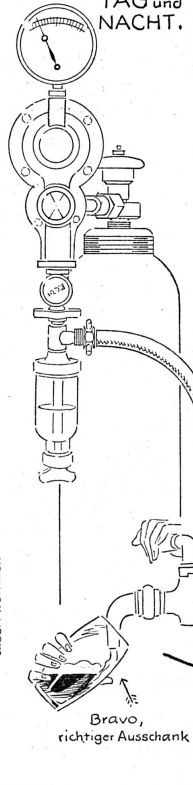
Sarina
WERKE A.-G.
Freiburg
(Schweiz)

Das ist der technisch einwandfrei konstruierte Sparherd mit Holzvergassung für Großbetrieb

Bier-Zeitung

No. 2

$\frac{3}{10}$
Atm. Druck
ununterbrochen,
TAG und
NACHT.



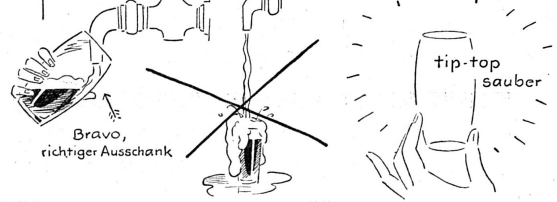
Der ideale Ausschank!
Beim Ausschank spielt, abgesehen von der richtigen Biertemperatur, die Kohlensäure eine wichtige Rolle. Damit dem Bier seine eigene Kohlensäure möglichst erhalten bleibt, soll der Ausschank mit Kohlensäuredruck (also nicht mit Luft, die Kohlensäure absorbiert) erfolgen. Kohlensäuredruck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

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

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

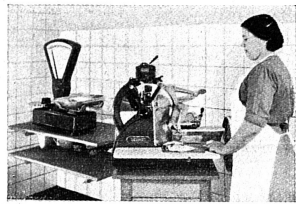
Biergläser mit Bürste und warmem Sodawasser reinigen, nachher ausgiebige Spülung mit Warm- und Kaltwasser. Für Biergläser besondere Bürste und besonderes Gefäss verwenden.

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



JACOBI & WÜSTENHAGEN

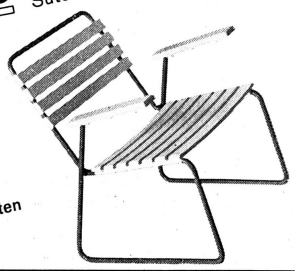
Erleichtern Sie die Arbeit!
Sparen Sie Zeit, Geld und Material!



durch Verwendung von
BERKEL
Präzisionswaagen
und
Schneidemaschinen

BERKEL - FABRIK - ZÜRICH
Hohlstrasse 535 — Telephon 55301

Münsterhof 4 **SSS** Suter-Strehler Sohn & Co Zürich
CO
Elegante
Gartenmöbel
aus unsern Werkstätten



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

Grüter-Suter-Jöhne

LUZERN

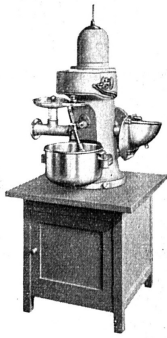
Hirschmattstrasse 9, Telephon 25440
Geschäftsgründung 1906

das bewährte Spezialgeschäft für

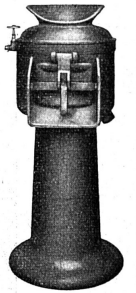
Küchen-Einrichtungen

Elektr. betriebene Küchenmaschinen-
und Kaffeemaschinen-Anlagen
den einzelnen Betrieben angepasst

**Kochgeschirre, Küchen-
und Tafelgeräte**
in extra schwerer Qualität



„COMBIREX“ die elektrisch betriebene, drehbare Küchenmaschine



Kartoffel- und Rüben-Schälmaschinen für elektrischen und hydraulischen Antrieb

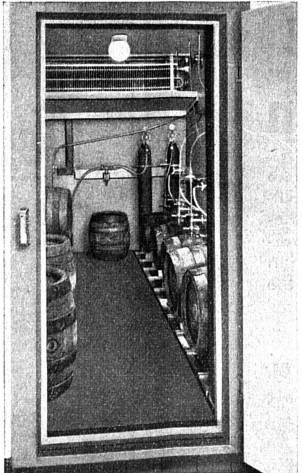
FRIGORREX Kühlanlagen und Kühlschränke

eignen sich vorzüglich für das Hotel- und Gastgewerbe. Die Frischhaltung aller Lebensmittel, wie Milch, Früchte, Fleisch etc., die Kühlung der Getränke, ist bei den heutigen Verhältnissen ein Bedürfnis, soll doch alles vor Verderben geschützt werden. Durch Anschluss einer Glaces-, Eis-, Gefrier- und Konservierungs-Anlage bietet sich die Möglichkeit des vermehrten Umsatzes und Verdienstes.

Unsere Ingenieure sind in bezug auf die besonderen Anforderungen des Hotel- und Gastgewerbes spezialisiert. Deshalb kann **FRIGORREX** in vielen Fällen höheren Nutzeffekt bei niedrigeren Betriebskosten erzielen. Der Fachmann tut gut, bei jeder Neuanschaffung oder Modernisierung unsere unverbindlichen Vorschläge und Offerte einzuholen.

FRIGORREX Fabrik für vollautomatische
Kühlschränke u. Kühlanlagen
AKTIENGESELLSCHAFT LUZERN

Murbacherstrasse 1 Telephon 22208



Wirklich guten, aromatischen
Kaffee und Tee

liefert zu äussersten Preisen

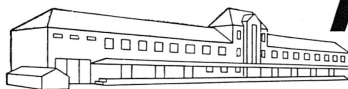


HANS GIGER - BERN
Lebensmittel-Grossimport
Gutenbergstrasse 3 Telephon 22735

Mehr als 2000 fortschrittliche Wirtschaften und Hotels decken ihren Warenbedarf bei der HOWEG. Sie erzielen durch ihre Mitgliedschaft nebst den günstigen Einkaufspreisen zusätzliche Rückvergütungen (z. B. im Geschäftsjahr 1941/42 Fr. 229 514.—), geniessen Vorteile verschiedenster Art und werden ständig über die Lage auf dem Wein-, Spirituosen- und Lebensmittelmarkt orientiert. Die HOWEG ist somit zum bahnbrechenden Mitarbeiter des schweizerischen Gastgewerbes geworden.

HOWEG

Lagerhaus Grenchen



Lagerhaus Zug

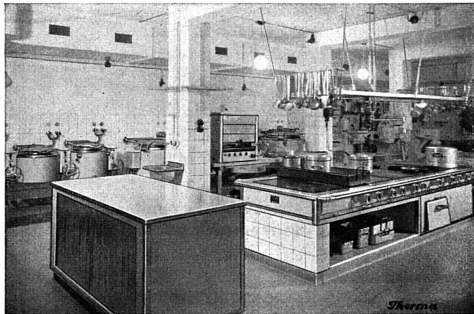


EINKAUFSGESELLSCHAFT FÜR DAS HOTEL- UND WIRTEGWERBE

Mit Auskunft oder Vertreterbesuch dienen die Geschäftsstellen:

GRENCHE Tel. 85828

ZUG Tel. 41847



Therma
Kücheneinrichtungen

seien es Heiz- und Kochapparate, Kühlschränke und Kühleinrichtungen, seien es Spültröge und Spülische aus rostfreiem Chromstahl, haben sich in nahezu 3000 Gross- und Kleinbetrieben das restlose Vertrauen ihrer Besitzer erworben. Wenden Sie sich in allen einschlägigen Fragen an uns; wir werden Sie gerne und in Ihrem Interesse beraten!

THERMA Fabrik für elektr. Heizung A.-G. **SCHWANDEN, GI.**

Verkaufsbüros in: **Bern**, Monbijoustr. 47, **Lausanne**, 13, Rue Pichard, **Zürich**, Hofwiesenstr. 141.

Der in enger Verbundenheit zur Scholle mit viel Fleiss erzeugte

Maispracher ROT

hat sich die Sympathie vieler Basler Kunden erworben. Wir suchen noch einige Abnehmer. Für den Sommer idealer Wein, weil reell und leicht.



Gebrannte Spezialitäten der Nordwestschweiz haben seit jeher guten Namen. Vorteilhafte Bezugsquelle:



Verband landw. Genossenschaften der Nordwestschweiz

Abteilung Produktenverwertung, Basel
Münchensteinerstrasse 85

