

Objektyp: **Issue**

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

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

Heft 31

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 Adressänderung 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 27934.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Zweihundfünfzigster
Jahrgang



Cinquante-deuxième
année

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

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

ABONNEMENTS:
Suivez: 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. Abonnements à la
poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les
changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

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

Basel, 5. August 1943

Erscheint jeden Donnerstag

N^o 31

Paraît tous les jeudis

Bâle, 5 août 1943

Zeitgemässe Feststellungen

Dem ausgesprochen regional beschränkten Wirkungsbereich der Oberländischen Hilfskasse für die Hotellerie ist es zuzuschreiben, dass die Berichterstattung über die vor einigen Wochen stattgehabte Generalversammlung keine höheren publizistischen Willen schlug und damit leider auch die Präsidialrede von Herr Direktor E. Scherz nur einem engbegrenzten Leserkreis zur Kenntnis kam. In dem geäußerten Gedanken sind aber so zutreffend und decken sich so weitgehend mit der wiederum anlässlich unserer eigenen Delegiertenversammlung zum Ausdruck gekommenen Einstellung der organisierten Hotellerie zu den Tagesfragen, dass es sich verlohnt, nochmals darauf zurückzukommen und dafür zu sorgen, dass sie nicht achtlos im Wirbel des Tagesgeschehens untergehen. Es ist für unsere Vereinsorgane sicherlich auch wertvoll zu wissen, dass unabhängige Kenner der Materie mit einem durch die eigene berufliche Tätigkeit bedingten gründlichen Einblick in die inneren Zusammenhänge der Fremdenverkehrswirtschaft, in massgeblichen Fragen zu den nämlichen Schlüssen kommen wie wir selbst und wir damit in für uns einflussreichen Kreisen auf eine verständnisvolle Unterstützung der standespolitischen Postulate zählen können.

Für unseren Gewährsmann ist es erfreulich, dass seit den ersten schüchternen propagandistischen Ausstrahlungen verkehrswirtschaftlicher Tagungen der Sektor des Fremdenverkehrs in den Kreisen der Wissenschaft, der Wirtschaft und der Politik wachsendes Interesse findet und dieser Sektor für sich mehr und mehr Intelligenzen und Initiativen zu wecken vermochte. So fehlt es denn zur Zeit auch nicht an Projekten und Plänen der verschiedensten Art, die alle vom verdienstlichen Willen und der verdankenswerten Absicht getragen sind, dem Hotelgewerbe die so schmerzlich erwartete Hilfe und darüber hinaus neue Entwicklungsmöglichkeiten zu bieten. Aber man muss sich dabei doch hüten, allzu hoch- und weitgespannte Hoffnungen zu erwecken. Schon jetzt liessen die wichtigsten der zur Diskussion stehenden Hilfsprojekte alle die Tausende unter der Fremdenverkehrskrise leidenden Existenzen erwartungsvoll aufhorchen in der wohl übertriebenen Zuversicht auf einen baldigen grundlegenden Umschwung der Dinge. Freilich ist es unerlässlich, dass bei Planung auf weite Sicht möglichst frühzeitig mit den vorbereitenden Arbeiten eingesetzt wird und für Programme von fernwirkender Bedeutung solide Grundlagen und Richtlinien aufgestellt werden, um erneute Fehlleitungen ein für allemal zu vermeiden.

Die langen Krisenjahre mit ihren unzureichenden Geschäftsträgern haben einen gewaltigen Bau- und Erneuerungsbedarf aufspeichern lassen, dessen Befriedigung eine der dringlichsten Aufgaben der allerersten Zukunft ist. Dieses Erneuerungsbedürfnis ist noch mächtiger geworden unter dem Regime der militärischen Einquartierungen in Hotels, weil die damit verbundene überdurchschnittliche Abnutzung hohe Aufwendungen für die spätere Instandstellung der festen und mobilen Einrichtungen erwarten lässt. Erfreulicherweise steht schon ein fixiertes Arbeitsbeschaffungsprogramm zur Verfügung, und über die für die Hotelerneuerung als Mittel der Arbeitsbeschaffung zu gewährenden Summen sind Vorberatungen im Gange. Es sei aber

allgemein zu erwarten, dass diese Renovations- und Bankkredite nicht nur politischer, theoretischer oder propagandistischer Natur seien, sondern innert nützlicher Frist auch wirklich zu einer realisierbaren und praktischen Hilfsaktion gedeihen.

Ebenso hohe Erwartungen hat der an unserer Delegiertenversammlung erstmals öffentlich erwähnte Plan Cottier ausgelöst, dem ja bereits auch in der weiteren Presse ein sehr sympathischer Empfang bereitet worden ist. Dieser höchst verdienstliche Versuch, auf gänzlich neuer Grundlage eine massive und nachhaltige Hilfe für Entschuldung, Erneuerung und Verkehrsverbund zu organisieren, stehe und falle jedoch mit drei unumstösslichen Voraussetzungen, nämlich der Solidarität aller Hotelbetriebe und deren Solidarität, einer gesetzlichen hinreichenden Erhöhung der vorgesehenen Annuitäten und gestützt hierauf der Beschaffung von Anleihegeldern zur Finanzierung des gesamten Werkes. Auch dieses Projekt werde vermutlich noch lange Zeit in Anspruch nehmen, bevor ein wirklich spruchreifer und in allen Einzelheiten durchdratener, sowie allseitig akzeptabler Entwurf den Bundesbehörden vorgelegt werden könne.

Mit den bisher etappenweise ausgebauten, den jeweiligen Bedürfnissen angepassten rechtlichen und finanziellen Hilfsmitteln, auf die sich das Sofortprogramm gegenwärtig beschränkt, sind bemerkenswerte Leistungen erzielt worden. Das wolle aber nicht heissen, dass das bisher unternommene ein „Non plus ultra“ darstelle und der Weisheit letzter Schluss sei. Da die jetzt geltenden Notverordnungen Ende dieses Jahres ablaufen, sei ohne Aufschub vorerst einmal dafür zu sorgen, dass ein den Zeiten und den heutigen Umständen entsprechender Verlängerungsentwurf ausgearbeitet werde. Wie vom Direktor der SHTG an der Delegiertenversammlung in Luzern angekündigt wurde, befasst sich dieses Institut mit einer solchen Vorlage. Es soll beabsichtigt sein, auf dem Wege eines rechtlich systematisch aufgebauten Verfahrens, das Schuldner und Gläubiger in ihren Rechten und Interessen schützt, eine neue Krisenhilfe zu bringen, eventuell mit einer angemessenen Ausdehnung des bisherigen finanziellen Bestandes für einen Schuldenabbau mittels Abfindung und der weiteren Gewährung von Vorschüssen für Betriebsbereitschaft, Erneuerung, Steuer- und Zinsenaufkrummung. Die Stundungsfristen sollten dabei eine Verlängerung bis mindestens Ende 1945 erfahren.

Wenn einerseits sich neue, erweiterte gesetzliche Erlasse aufdrängen, um alle Kräfte mobil zu machen, dass Fremdenverkehr und Hotellerie nicht verkümmern, so soll in der Kodifizierung auch nicht über das Ziel hinausgeschossen werden. Wie erinnerlich, wurden u. a. Stimmen laut, die auch eine Intervention des Bundes bei der Stilllegung überzähliger Hotelbetriebe anbegehren und zwar so, dass künftig keine Stilllegung oder gar ein Hotelabbruch erfolgen könnte, ohne den behördlichen Segen. Auch hier ist Herr Dir. Scherz der von uns vertretenen Auffassung, dass es sich wegen einiger weniger Ausnahmefälle, da bei der Schliessung, bzw. dem Abbruch von früher bekannten Beherbergungsbetrieben spekulative Momente mitgespielt haben, nicht rechtfertigt, ein Bewilligungsverfahren einzuführen

und der privaten Initiative Handschellen anzulegen. Im Hinblick auf die seit 1914 gewonnene Einsicht, die Feststellungen der aufs beste informierten Praktiker und die gründlichen Studien von Wissenschaftlern seit mit aller Energie die Fortsetzung der Stilllegung unrentabel, nicht mehr lebensfähiger Hotelunternehmen zu verlangen. Das vielbeachtete Gutachten Prof. Böhlers komme zu der von allen Eingeweihten als richtig anerkannten Schlussfolgerung, dass die systematische Einschränkung des seit 1914 viel zu hohen Bettenangebotes und der viel zu grossen Beherbergungskapazität unbedingt notwendig ist, weil eine solche Stilllegung die Voraussetzung für eine wirklich ausreichende Sanierung bilde.

In bezug auf die Hilfswürdigkeit der Hotellerie wurde die Feststellung gemacht, dass die Erhaltung der Fremdenverkehrswirtschaft, ihres Apparates und ihrer Leistungsfähigkeit, um ihre Wettbewerbsfähigkeit auf internationalem Boden zu gewährleisten, eine grosse Aufgabe von hohem nationalem Interesse darstelle. In Beurteilung der Lage und Aussichten des Gastgewerbes wurde schliesslich ausgeführt, dass ein Stand, der sich so vielfältiger, staatlicher, gemischtwirtschaftlicher und Selbsthilfemassnahmen erfreue, sich trotz der Tragik unserer Tage nicht einer pessimistischen Geisteshaltung hinzugeben brauche. Wenn er mit unverwundeten Gaststätten die Kriegszeit überstehe, so dürfe er auf einen neuen, wenn auch mit langwierigen und zum Teil mühevollen Durchhalte- und Anpassungsarbeiten verbundenen Wiederaufstieg zählen. Einem kraftvollen und unermüdeten Zusammenwirken aller Beteiligten werde zudem der Enderfolg nicht versagt bleiben.

Schutzmassnahmen für die Hotelindustrie in der Praxis der Rechtsprechung

-b/: In den „Blättern für zürcherische Rechtsprechung“ (1943, Nr. 5/6) findet sich eine Zusammenfassung aus der Praxis des zürcherischen Obergerichtes als einziger kantonaler Nachlassbehörde in Hotelanierungssachen auf Grund der bundesrätlichen Verordnung über vorübergehende rechtliche Schutzmassnahmen für die Hotelindustrie vom 22. Oktober 1940. Die Zusammenstellung umfasst die vom 1. Januar 1940 bis 30. Juni 1942 ergangenen Entscheide, soweit ihnen grundsätzliche Bedeutung zukommt.

Voraussetzungen der Anwendung der Hotelanierungsverordnung

Als Hotelanierungsfälle im Sinne von Art. 1 der Verordnung nicht nur eine natürliche Person, sondern auch eine juristische Person (Aktiengesellschaft, Genossenschaft oder auch eine Gruppe solcher juristischer Personen) in Betracht. Ruff aber eine juristische Person das Sanierungsverfahren an, so müssen die Voraussetzungen, soweit sie in persönlichem Verhalten oder persönlichen Eigenschaften des Betriebsinhabers bestehen, wie z. B. das Fehlen eines Selbstschuldens an der Notlage, Sanierungswürdigkeit, Befähigung zur sachgemässen Betriebsführung, in der Person ihrer Organe erfüllt sein. Es verhält sich hier ähnlich wie im Steuerstrafrecht, in welchem die juristischen Personen — deren Deiktivfähigkeit im gewöhnlichen Strafrecht sehr bestritten ist — grundsätzlich gleich behandelt werden wie die natürlichen. Nicht notwendig ist, dass etwa alle Mitglieder eines Verwaltungsrates oder auch nur die Mehrheit desselben die Voraussetzungen nicht erfüllen, welche an die Sanierungswürdigkeit gestellt werden, um ein Sanierungsgeschäft abzuweisen; es genügt schon, dass die in erster Linie als Organ der Gesellschaft verantwortliche Person, wie z. B. der Präsident des Verwaltungsrates und der Direktor, die persönlichen Voraussetzungen nicht erfüllen (Urteil vom 24. Juli 1941).

Ursachen der Notlage

Nach Art. 1 der Verordnung können die Hotelanierungsmassnahmen nur in Anspruch genommen werden, wenn der Geschüteller nachweist, dass er ohne eigenes Verschulden infolge der

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Aus dem Leserkreis — Kleine Chronik — Wirtschaftsnotizen. Seite 3: Die Schule im Dienste des Berufsstandes — Kriegswirtschaftliche Orientierung. Seite 4: Totentafel — Büchertisch.

Mitgliederbewegung — Mouvement des membres

Neuanmeldungen Demandes d'admission	Betten Lits
Frau R. Hohenegger, Pension Hohenegger, Arosa	20
Hr. Franz Th. Grassler, Restaurant Zunfthaus zu Safran, Basel	
Hr. Bernhard Furrer, Hotel Alpina, Brünig	15
Fondation Dr. Auguste Widmer, Clinique Val Mont, Glion	60
Hr. Jean Louis Fuchs, Hotel Pilatus, Hergiswil a. See	55
Hr. Kurt M. Bütikofer, Dir., Hotel Neuhaus, Interlaken	P.M.
Frl. Frieda E. Lehmann, Hotel-Pension Edelweiss, Lauterbrunnen	18
M. Antoine Curti, Hôtel Beau-Rivage, Montreux	70
Hr. Jakob Hitz-Bindschädler, Hotel Collina, Presinsina	35
Hr. Jean Gottschall-Merk, Hotel Suisse, Poschiamo	30
Hr. Moritz Rogger, Hotel Wilerbad, Sarnen	40
Tit. Geschwister Mettler, Hotel Schwyzlerhof, Schwyz-Seeen	35

Wirtschaftskrise seine Verbindlichkeiten nicht mehr oder nicht mehr voll erfüllen kann. Nach der Praxis des Bundesgerichtes wird nun ein Selbstverschulden bejaht und damit das Sanierungsverfahren ausgeschlossen, wenn der Geschüteller das Hotel in einer Zeit übernommen hat, in welcher sich die Wirkungen des Krieges oder der Wirtschaftskrise bereits in wesentlichen gleicher Schärfe wie bei der Stellung des Sanierungsgesuches geltend machten, denn in diesem Fall war der Erwerb eine Spekulation, deren Fehlschlagen nicht als unverschuldete Zahlungsschwierigkeit gelten kann. (Vergl. BGE 60 III 245; „Die vorgesehenen Massnahmen verfolgen den Zweck, die Auswirkungen der Krisis bis zu einem gewissen Grade zu mildern, indem dem Hotelbesitzer oder -pächter ermöglicht werden soll, seine Verpflichtungen den durch die Krise hervorgerufenen neuen Verhältnissen anzupassen. Es versteht sich aber von selbst, dass ein Eingreifen des Richters nur insofern gerechtfertigt erscheint, als man es bei den Auswirkungen der Krise mit Erscheinungen zu tun hat, die von den Parteien weder vorausgesehen mussten noch vorausgesehen werden konnten. Derjenige, der Verpflichtungen einget, ohne sich über die damit verbundenen Risiken Rechenschaft abzulegen, handelt eben fahrlässig, d. h. schuldhaft, und es geht denn nicht an, dass er sich beim Fehlschlagen seiner Erwartungen seine Mitkontrahenten die Folgen dafür tragen lässt, dass er falsch gerechnet oder sich zuviel zugemutet hat. Das wäre mit dem Geboten der Billigkeit nicht vereinbar.“) Nach einem andern Entscheid des Bundesgerichtes (BGE 60 III 237) soll sogar eine blosse Verschärfung der Krise nicht zur Anrufung des Sanierungsverfahrens berechnen.

In einem konkreten Falle, mit dem sich das zürcherische Obergericht befasst hatte, die Geschütellerin nun selber ausführt, dass die Unternehmer sich in den schwersten Krisenjahren 1932—1934 unter Führung des Geschäftsführers zur Erstellung des Baues zusammenschlossen haben“. Nach der Auffassung des Gerichtes konnte aber der Umstand, dass der Bau „zwecks Arbeitsbeschaffung in schwerer Krisenzeit ausgeführt wurde“, nicht für die Bewilligung des Sanierungsverfahrens sprechen. „Wer in Krisenzeiten, auch ohne durch ein Hotelbauverbot daran gehindert zu sein, ein neues Hotel erstellt, tut dies auf eigene Gefahr, mögen auch achtenswerte Gründe dabei mitspielen“.

Die Frage, ob dieser strenge Grundsatz auch dann anzuwenden sei, wenn seit der Erstellung eines Hotels nicht lediglich eine im Bereiche des Voraussehens liegende Verschärfung der Wirtschaftskrise zu den Zahlungsschwierigkeiten geführt hat, sondern wenn die Ursache dazu in der Hauptsache in dem 1939 ausgebrochenen Kriege zu erblicken ist, wurde dann aber vom zürcherischen Obergericht verneint. Denn wenn auch der Krieg in einem tieferen Sinne ebenfalls als eine Krisenerscheinung zu qualifizieren ist, so war mit ihm bis zuletzt doch nicht in gleicher Weise zu rechnen, wie seit Anfang der Dreissiger Jahre mit einer Verschärfung der Krise gerechnet werden musste. Es bedeutet deshalb kein Ver-

schulden, wenn diese letzte und schlimmste Steigerung der Krise ausser acht gelassen wurde.

Ein Selbstverschulden wurde ferner verneint, wenn Personen, die früher ein Hotel als Glieder einer einfachen Gesellschaft betrieben hatten, sich während der Krise in eine Kollektivgesellschaft umwandeln und als solche das Hotel übernehmen, denn hier hat eben nur formalrechtlich, nicht aber wirtschaftlich ein Neuerwerb stattgefunden. Nach wie vor sind die gleichen Personen Gesamteigentümer. In gewissem Sinne ähnlich lag der Fall, der vom Obergericht am 9. April 1914 zu entscheiden war:

Jemand, der bisher mit zwei anderen zusammen zu ein Drittel Miteigentümer eines Hotels gewesen war und gemeinsam mit den anderen in der Form einer Kollektivgesellschaft das Hotel betrieben hatte, übernimmt das Hotel zu Alleineigentum. Auch hier kann man nicht von einer eigentlichen Neugründung sprechen, jedenfalls nicht von einer Gründung, die man dem Übernehmer nur deshalb, weil sie während der Krise erfolgte, zum Vorwurf machen könnte. Handelt es sich um einen unter normalen Verhältnissen lebensfähigen Betrieb, so ist es an sich verständlich, wenn einer der bisherigen Miteigentümer bei einer Auseinandersetzung unter den Gesellschaftern es trotz Krise wagt, den Betrieb allein fortzusetzen. Kaufmännischer Optimismus und Unternehmungsgeist haben auch während der Krise ihre Berechtigung.

Bejaht wurde das Selbstverschulden der Notlage in der Gründung eines Hotelunternehmens mit zu kleinem Eigenkapital. In dem Entscheid vom 21. Februar 1914 werden namentlich Ausführungen darüber gemacht, dass der Geschlechter durch die Art der Finanzierung eines Unternehmens entweder den Staat um Steuern in erheblichen Beträgen gebracht habe, indem das Aktienkapital als viel zu klein geschaffen wurde, oder dass er das Unternehmen mit einem im Verhältnis zum Fremdkapital von über 6 Millionen Franken viel zu kleinen Eigenkapital von nur Fr. 100000.— aufgezogen und damit die primäre Ursache für die Zahlungsschwierigkeiten selbst gesetzt, d. h. diese Schwierigkeiten in erster Linie selbst verschuldet.

In gleicher Weise wurde ein Hotelpächter — obschon gegenüber einem solchen ein weniger strenger Massstab anzulegen ist (Urteil vom 4. Februar 1914) — es als Verschulden angesehen, dass er ein verfallenes Hotel zu einem zu hohen, seinen Mitteln nicht angepassten Zinse für eine Reihe von Jahren fest übernommen hatte, ohne vorherige genügende Prüfung der Verhältnisse und auf Grund einer zu optimistischen Kalkulation, in bezug Gesamtumsatz und Bettenbesetzung.

Sanierungswürdigkeit

Von Bedeutung ist sodann ganz allgemein, dass die „Sanierungswürdigkeit“ nicht mit der „Nachlasswürdigkeit“ im Sinne von Art. 306 des Schuldvertrags- und Konkursgesetzes auf eine Stufe gestellt werden darf. Sanierungswürdig ist nur der Geschlechter, der gewisse Mindestanforderungen moralischer Natur erfüllt und berufsichtig ist. Als sanierungswürdig machende Eigenschaften und Handlungen werden genannt: Brutalität, Unaufrichtigkeit, Nichtbefolgung behördlicher Weisungen, Verkürzung des Personals in seinen Rechten, Unkenntnis der einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen, Unterlassung eigener finanzieller Opfer, Unredlichkeit in der Erfüllung der Steuerpflicht, Anschlag auf nicht ganz unbedeutenden Fällen, schlechte Lebensführung (Ehebruch), unwahre Angaben gegenüber der Sanierungsbehörde.

Aus dem Leserkreis

Aufklärung über die Probleme des Fremdenverkehrs

Aus dem Mitgliederkreis wird uns geschrieben:

Unter der Rubrik „Umschau“ in Nr. 25 der Hotel-Revue vom 24. Juni 1913 wird berichtet, dass Verkehrsdir. Pessina an der Generalversammlung der stadtluzernerischen Lehrer sein Referat über Fragen der Fremdenverkehrswirtschaft mit dem Appell an die Lehrerschaft schloss, ihre Schritte vermehrt für die Bekämpfung der Probleme des Fremdenverkehrs zu interessieren. Daranknüpfend führt die Redaktion aus, wie zeitgemäss und nachahmenswert solche Aufklärungen als Mittel dienen können, die Jugend wiederum in vermehrter Masse für die gastwirtschaftlichen Berufe zu gewinnen, zwecks Behebung des sich zusehends stärker bemerkbar machenden Mangels an Nachwuchs.

Wer wollte bezweifeln, dass Aufklärungen über unsern Beruf nicht ausserordentlich verdienstlich wären. Doch sollten sie nicht nur auf die Jugend beschränkt bleiben; denn der Fremdenverkehr mit all seinen Aspekten und Auswirkungen findet auch jetzt noch bei manchen Behörden und vor allem im Volk keineswegs die ihm gebührende Beachtung, wenn man auch davon abgesehen ist, ihn nur als das zu nehmen, was ihm „bei Lebzeiten“ so nachgesagt wurde und heute eine gesündere Beurteilung seines Wesens Platz gegriffen hat. Immerhin bewies die knappe Kreditbewilligung der eidg. Räte für die Zentrale für Verkehrserhebung, was not tut. Es wäre ebenso interessant wie notwendig, einmal ausführlich und systematisch den Gründen nachzuforschen, die klar und zusammenfassend darlegen, warum die tiefere Erkenntnis dieser Schlüsselposition unserer Volkswirtschaft nicht breitere Wurzeln geschlagen hat und weshalb die sich gegenseitig befruchtenden Wechselwirkungen, welche zwischen Volk und Fremdenverkehr walten, der Allgemeinheit so gut wie verborgen bleiben. Diese Gründe sind sicher vorwiegend psychologischer Natur. Wie der Mensch leicht vor lauter Bäumen den Wald übersieht, ist es dem Schweizer eben kaum zu verargen, wenn er, von Jugend auf an unsern Fremdenverkehr gewöhnt und verwöhnt, dessen vielfältigen Nutzen nur schwer zu erkennen vermag. Wie ganz anders verhält es sich damit in jenen Ländern, die von internationalen Touristenströmen durchströmt sind und in denen jedes Hotel nach ein Raufwärts kommt. Dort sind Behörden und Volk hoffnungsvoll bereit, vereint jede Initiative zur Schaffung oder Förderung des Fremdenverkehrs nach Kräften zu unterstützen.

Ferner betrachtet es bei uns den Durchschnittsbürger gewohnheitsgemäss als eine Selbstverständlichkeit, dass die Schweiz immer ein Fremdenland par excellence und seine Hotellerie führend bleiben würde. Was schief ist es doch, das Beharrungsvermögen dieser eingelebten Meinung zu überwinden und dem Wirklichkeitsinn zum Durchbruch zu verhelfen, der uns lernen sollte, wie es in dieser Hinsicht mit unserm Platz nach dem Krieg bestellt sein wird, inmitten von Ländern, welche fortführen werden, den Fremdenverkehr ausserordentlich zu pflegen und zu fördern.

Was wurde beispielsweise bis vor dem Kriege von unsern südlichen Nachbarn nicht alles vorerlebt, um sich trotz Krise eines grossen Zustromes fremder Touristen zu sichern und diese meist als Freunde Italiens zu gewinnen, selbst wenn sie mit dessen Regierungsform nicht sympathisierten. Neben einer staatlich gelenkten, zügigen Auslandspropaganda, um die Fremden heranzulocken, wurde eine treffliche Propaganda betrieben: Die Aufklärung des eigenen Volkes über den Fremdenverkehr. Durch Schule, Partei und all die vielen Kanäle, die einer autoritären Meinung zum Vordringen steifen, drang die Belehrung über den mannigfachen Wert des Fremdenverkehrs ins Volk hinaus. Immer wieder wurde darauf hingewiesen, wie eine grosse Nation dem Fremden (Ospite, nicht etwa straniero) auf würdige Art und Weise zu begegnen und gegenüberzutreten habe, nämlich unter allen Umständen nach dem Grundsatz des „noblesse oblige“. Dem Fremdenverkehr direkt oder indirekt zu dienen und ihn zu fördern, jedes an seinem Platze, war die unabweisbare Pflicht, zum nationalen Gebot. Die faschistische Miliz (Milizia stradale, ferroviale, portuaria e di confine) leistete auch in dieser Beziehung Vorbildliches und riss mit ihrem Elan bald auch die breite Volksmasse mit zu löblichem Tun, wo immer sich Gelegenheit bot, dem Fremden gegenüber das Gefühl des Ospite, des Gastes, der als solcher auf allerlei Rücksichten Anspruch erheben dürfte, zum Ausdruck zu bringen. Dass der Staatschef selbst auf strikter Nachfolge der Direktiven drang, wurde bald bekannt. Nicht nur stellte er öfters beim Betreten eines Hotels dem Leiter diesbezügliche Fragen, sondern er pflegte auch bei Gelegenheit von den ausländischen Gästen direkt in Erfahrung zu bringen, ob sie mit ihrem Aufenthalt in Italien zufrieden seien. Als ihm einst von einer älteren Dame treuherzig über die Höhe des Honorars einer ärztlichen Konsultation geklagt wurde, zückte er sein Portofoglio und gab der Sprechenden, mit der Bemerkung, er werde eine Untersuchung vornehmen lassen, den ganzen Betrag zurück.

Wenden wir unsere Betrachtungen wieder der Schweiz zu, wo die Verhältnisse anders gelagert sein mögen, das Problem der Aktivierung des Fremdenverkehrs aber morgen wie gestern dasselbe ist. Der Wellenschlag der ausländischen Strömungen sollte uns diesbezüglich mehr als bisher erfassen und uns zu klaren Überlegungen und Nutzenwendungen veranlassen. Dazu gehört bei zu einem gewissen Masse die Abkehr von einer überlebten und überbotenen Internationalismus, der besonders in der Hotellerie des Auslandes schon seit längerer Zeit an Aktualität vieles eingebüsst hat und nach dem Kriege einer noch ausgesprocheneren nationalen Formierung weichen wird. Daran vermag weder die Internationalität unserer Fachschule, noch eine grosse internationale Ausstellung etwas zu ändern. Solange nämlich der Fremdenverkehr ein bloss schweizerisches Nachteilbilanz darstellt, was zu international ausgerichtet. Heute da die Erkenntnis seines volkswirtschaftlichen Wertes und Nutzens überall in den Vordergrund treten, ist er — und mit ihm auch die Hotellerie — zu einer lebenswichtigen und staatsbehaltenden Angelegenheit geworden.

Nolens volens wird auch die Schweiz diese Entwicklung mitmachen müssen, wenn ihr Fremdenverkehr nicht an einem unilateralen Internationalismus zu Grunde gehen soll. Die fortschreitende Enttarnung der Natur des Fremdenverkehrs des gesunden Geistes der Schweizwoche, aufklärend zu wirken. Es ist nötig, sich dessen bei Zeiten zu erinnern, wenn die Stimmbürger eines Tages den Wünschen der Hotellerie Gehör schenken sollen. Zwar kann sich die Schweiz nun während des Krieges geradezu schicksalhaft aus ungezählten Kanälen auch jenes Vertrauenskapitals erfreuen, das ihr unser Fremdenverkehr und unsere Hotellers im In- und Auslande in Friedenszeiten eingehracht haben. Der grösste Teil des Volkes weiss dies kaum, kann es nicht wissen, weil die Aufklärung des Volkes in der Schweiz auf breiterer Grundlage nie als aktuell betrachtet wurde. Darum erntet der Fremdenverkehr auch von keiner Seite den sonst in letzter Zeit ausgiebig erteilten öffentlichen Dank. Unsere Vertreter im Auslande jedoch und vornehmlich unsere Journalisten wissen, dass die Schweiz nicht den kleinsten Teil ihrer Prestige dem Fremdenverkehr zu verdanken hat. Das Interesse an seiner Mission kann aber durch gelegentliche Aufklärungen unmöglich in genügendem Masse wacherufen werden. Hierzu braucht es ganz anderer Anstrengungen. Wo schlummern die Kräfte, die zur Ankerhebung einer Bewegung berufen sind, welche bezweckt, das Schweizervolk über den Fremdenverkehr aufzuklären? A. M.

Eine kritische Entwicklung

Die Krise im Fremdenverkehr zieht gegenwärtig in Luzern Folgen nach sich, deren Tragweite noch gar nicht übersehbar ist. Die seit Jahren teilweise geschlossenen, teils militärischen oder öffentlichen Zwecken dienenden Hotels scheinen nach besserer Verwertung zu rufen angesichts der Ungewissheit der Zukunft und der nicht bekannten Fortauer des Krieges. Eins nach dem andern der in bester Lage befindlichen Häuser wird daher, sei es von den Eigentümern, sei es auf Drängen der mitinteressierten Gläubigerschaft, auf neue Verwendungsmöglichkeiten hin geprüft. Und diese Prüfung führte im Laufe von kaum zweieinhalb Jahren nun zum Zweckentfremdung einer ganzen Reihe einst renommierter Hotelunternehmungen. Wir nennen hier folgende: Heles; Schwannen & Rigi, du Nord, Wagner, Belvédère, Bearivarige, Monopol & Metropoli und neustens Cecil. Damit scheiden rund 700 Betten aus, wodurch die Aufnahmefähigkeit des Fremdenplatzes eine ganz erhebliche Einbusse erleidet. Diese Häuser werden sozusagen sämtlich in Wohnhäuser umgestaltet oder sind schon um-

gebaut worden, so die Hotels Wagner und Belvédère. Das gleiche gilt für das Hotel du Nord, wo Herr Gurtner das Restaurant im Parterre weiter behält. Das Hotel Cecil geht an eine private Unternehmung über (Frei's Handelschule) und dürfte dementsprechende Einrichtungen erhalten. Im Monopol & Metropoli werden Saal und Restaurant einem grossen Teppichgeschäft Platz machen, ein Teil der Hotelzimmer ist durch kantonale Kriegswirtschaftsämter belegt, während der übrige Teil voraussichtlich noch als Hotel Garni weiter verwendet wird. — Viel zu reden gibt, vor allem aus städtebaulichen Gesichtspunkten, um Bauprojekt für das Hotel Schwannen, um ein ziggeschoss und ersten Stock ein schönes Restaurant mit Terrasse eingerichtet werden soll, während die oberen Etagen und das Hinterhaus für Geschäfts- und Wohnzwecke bestimmt sind, analog dem Hotel Rigi.

So macht die Hotellerie Luzerns eine Krise durch, die den Bestand des Fremdenplatzes in den Grundfesten erschüttert. Es wäre schwer zu bedauern und könnte unabhärbare Auswirkungen haben, wenn die Zweckentfremdung von Hotels in diesem Tempo weitergehen sollte. Mit dem Platz Luzern, der ein führendes Fremdenzentrum darstellt, ist an dieser Entwicklung die ganze schweizerische Hotellerie interessiert. Dabei versteht sich von selbst, dass bloss Alarmpfeife keine Rettung bringen können. Diese ist nur möglich auf dem Wege einer wirklich durchgreifenden öffentlichen Hilfeleistung für die betroffenen Betriebe einerseits und gemeinsame Planung in bezug auf die Nachkriegsgestaltung der Hotellerie andererseits, welche letztere für Luzern besonders dringlich scheint. H.

Kleine Chronik

Sozialfürsorge

In Kreisen der Arbeitgebererschaft in der Hotellerie wendet man sich, den Zeitendenzten entsprechend, auch vermehrt den Fragen der Sozialfürsorge zu, wobei hauptsächlich die wirtschaftliche Sicherstellung der alten Tagelöhner die grösste Sorge bildet. Für das Patronat selbst hofft der Zentralverein seinerzeit in Gemeinschaft mit dem schweizerischen Gewerbeverband zu einer für alle Mitglieder zufriedenstellenden Lösung zu kommen. Für die Betriebsangehörigen ist die Initiative auf diesem Gebiete vorläufig noch dem einzelnen Betrieb überlassen. Leider sind die gegenwärtigen Verhältnisse im Gewerbe nun allerdings nicht so, dass die Arbeitgebererschaft in vermehrter Masse an die Altersversicherung des Personals denken könnte. Trotzdem ist es schon ein Fortschritt, wenn sich die Betriebsinhaber wenigstens grundsätzlich mit dem Problem auseinandersetzen, um eventuelle Projekte dann wenigstens unmittelbar nach Rückkehr besserer Zeiten verwirklichen zu können.

Umso eher verdient der Umstand vermerkt zu werden, dass sich die Betriebsleitung des Kongress-Haus Zürich, alles wirtschaftlichen Einflusses zum Trotz, auch um die soziale Sicherung des Personals in der Form einer Gruppenversicherung eines Altersrenten-, Witwen- und Waisensicherung abzuschliessen, die bereits in Funktion getreten ist. Sie beruht auf dem Prinzip der Freiwilligkeit und erfordert Prämienbeiträge von je 3% des Bareinkommens plus versteuertem Gegenwert der Naturalbezüge für beide Teile. Es bleibt den Angestellten frei, ob sie der Versicherung beitreten wollen oder nicht. Von den gegenwärtigen 41 Arbeitnehmern haben von der rühnen gebotenen Möglichkeit der Versicherungsteilnahme Gebrauch gemacht.

Das Mindestalter der Versicherungsnehmer ist 30 Jahre. Wegen der unvermeidbaren Fluktuationen im Personalstand ist eine Karenzfrist von zwei Jahren Anstellung für die Teilnahme vorgesehen. Das Terminalter beträgt 60 Jahre für weibliche und 65 Jahre für männliche Angestellte. Mit Beginn der Versicherung betrug die Mindestleistung der Versicherung (Altersrente) bereits 10% der anrechenbaren Besoldung. Durch freiwillige Zusätze der Betriebsverwaltung ist diese aber schon auf 13% angestiegen und schreitet natürlich nun proportional mit der Dauer der Versicherung und Anstellung fort. Als weitere Leistungen sind vorgesehen: eine Witwenrente, die die Hälfte der Altersrente ausmacht, dann eine Rente an Halbwaisen von 10% und eine solche an Vollwaise von 20%, bis zum vollendeten 18. Lebensjahre. Bei vorzeitigem Austritt erhält der Versicherte entweder das von ihm einbezahlte Kapital, jedoch ohne Zinsverzinsung, zurück, oder er kann die Versicherung auf eigene Rechnung weiterführen unter Übernahme beider Prämienanteile und Aushändigung der Police. Die so anfallenden Zinsen werden in unserm Sparkonto gesammelt, dessen Vortrag wiederum von den Versicherten eingute kommt. Wir sind überzeugt, dass Herr Dir. Pfau auf Anfrage hin gerne bereit ist, Interessenten unter unsern Mitgliedern noch weiteren Aufschluss über diese sehr beachtliche und begrüssenswerte Personalversicherung zu machen und später auch einmal über die gesammelten Erfahrungen zu berichten.

Das erste Reisehandbuch der Schweiz 150 jährig

Es sind jetzt gerade 150 Jahre her, dass für die Schweiz das erste Reisehandbuch „Anleitung, auf die nützlichste und genussvollste Art die Schweiz zu bereisen“ herausgegeben wurde. Sein Verfasser, der 1764 in Züllichau in Preussisch-Schlesien geborene Arzt und geographische Schriftsteller, Joh. Gottfr. Ebel, schrieb das Buch im Jahre 1793, angeregt durch seinen ersten Zürcher Aufenthalt (1790 bis 1792) der ihn durch seine Tätigkeit in der Schweiz führte. Das Buch erschien 1843 in 8. Auflage. Am 1801 erhielt Ebel das helvetische und 1804 das Kantonsbürgerrecht und später wurde dem 1810 nach der Schweiz übersiedelten Arzt noch das Bürgerrecht der Stadt Zürich geschenkt. Ebel war u. a. auch Verfasser der später herausgekommenen Werke: „Schilderung der Gebirgsvölker der Schweiz“, „Über den Bau der Erde im Alpengebirge und die Ursache der Reize durch die neue Bergstrasse des Kantons Graubünden“. Diesem ersten Reisehandbuch folgten sodann eine ganze Reihe in- und ausländischer Erzeugnisse. Wohl gaben alle diese Werke über die Reise-möglichkeit dem Fremden wertvolle Fingerzeige

und lockten in vermehrter Masse zum Reisen; aber als Reiseführer, womit sich der Tourist selbständig machen könnte, waren sie, besonders für Reise- und Sprachkundige, wenig geeignet. Eine Umwälzung brachten erst die ab 1835 im Verlag Birkbeck erschienenen Bücher, der vor bald hundert Jahren (1841) die erste Auflage des Reisehandbuches für die Schweiz herausgab. In diesem Zusammenhang mag noch interessieren, dass vor genau hundert Jahren, d. h. 1843, als beachtenswerten Anfang beginnender Ordnung im schweizerischen Hotel- und Fremdenverkehrs-wesen sich viele Gasthöfe der ganzen Schweiz zu einem festen Tarifsystem entschlossen. H.

30 Jahre Hotel Schweizerhof, Bern

Hiezu wird dem „Bund“ geschrieben: 1913 schlugen die Herzen der Berner höher: Die Lötschbergbahn wurde eröffnet, die Stadt Bern war in hoffnungsvoller Entwicklung begriffen. Von dieser Unternehmungslust der Berner zeugte die am 1. Juli jenes Jahres erfolgte Eröffnung des Hotels Schweizerhof am Bahnhofplatz. Heute sind genau dreissig Jahre verflossen seit diesem Ereignis. Dieses Jubiläum, durch das der städtebauliche Charakter des Berner Bahnhofplatzes eine vorteilhafte Veränderung erfuhr, wurde ganz im stillen gedacht, nämlich an der diesjährigen Generalversammlung der Aktiengesellschaft Hotel Schweizerhof Bern.

Herr Oberst Tenger, Präsident des Verwaltungsrates, und Herr Scheidegger, Restaurateur des Bahnhofbuffets, liessen aus ihrem reichen Schatz von Erinnerungen ein lebendiges Bild aus den heiteren und ersten Tagen des nunmehr dreissigjährig gewordenen Hotel Schweizerhof, das sich unter der ausgezeichneten Leitung von Herrn und Frau Gauer in einer verheissungsvollen Periode äusseren Wiederaufsteigens und innerer Erstarbung befindet, erstehen. Die Idee des „Schweizerhofes“ geht auf Herrn Scheidegger zurück, der sie Dritten erstmals 1910 an der französischen Mittelmeerküste äusserte, wo er in Stellung war. Der Grundstein zu dem grossen Beginnen wurde am 6. Dezember 1910 durch ein Initiativkomitee gelegt. Als nach unzähligen Schwierigkeiten der Bau vollendet war, wurde bereits zwei Tage vor der Eröffnung des Hotels das Bankett für die Einweihung der Lötschbergbahn im „Schweizerhof“ abgehalten. Wenn man heute etwas bedauern muss, dann ist es die gegen Willen des „Schweizerhofes“ erfolgte spätere Entfernung der einstigen prächtigen Grünanlage zwischen Bahnhof, Heiliggeistkirche und „Schweizerhof“. Das der städtebauliche eine verhehlte Umgestaltung des Bahnhofplatzes.

Herr Oberst Tenger gedachte bei diesem Anlass auch der Verdienste des verstorbenen Direktors Schüpbach um den „Schweizerhof“.

Kunst in Hotelräumen

In erfreulichem Masse mehrten sich die Gaststätten und Hotels, die auf künstlerischen Wertschätzung Wert legen. Als nach unzähligen Schwierigkeiten der Bau vollendet war, wurde bereits zwei Tage vor der Eröffnung des Hotels das Bankett für die Einweihung der Lötschbergbahn im „Schweizerhof“ abgehalten. Wenn man heute etwas bedauern muss, dann ist es die gegen Willen des „Schweizerhofes“ erfolgte spätere Entfernung der einstigen prächtigen Grünanlage zwischen Bahnhof, Heiliggeistkirche und „Schweizerhof“. Das der städtebauliche eine verhehlte Umgestaltung des Bahnhofplatzes.

Weiterer Hotelshwund in Luzern

Wie dem „Luzerner Tagblatt“ zu entnehmen ist, stellt nun auch das Hotel „Cecil“ mit 90 Gastbetten seinen Betrieb ein, da es käuflich an die Leitung einer privaten Handelsschule übergeht, welche die Räumlichkeiten umbauen und zu Schulzwecken verwenden will. Ferner sind erhebliche Veränderungen im Hotel „Monopol“ beim Bahnhof zu erwarten, indem die im Parterre gelegenen Restaurations- und Saalräume für Geschäftszwecke umgebaut werden sollen und dann als Laden- und Ausstellungsräume an eine Teppichfirma übergeben. Nur ein Teil der bisherigen Fremdenzimmer mit 100 Betten sollen für den Hotelbetrieb beibehalten und als Hotel Garni weitergeführt werden.

Das erwähnte Blatt schreibt dazu, dass der mit der dortigen Hotellerie verbundene Stadtluzerner nur mit einiger Beklemmung an alle diese Umwandlungen denke, die ein Zeichen der andauernden schweren Krise des Gastgewerbes seien.

Wirtschaftsnutzen

Savoy-Hotel Baur an Ville, Zürich

Dieses Zürcher Hotel, das wohl einen namhaften Teil seiner Einnahmen auf Mietzins von Ladengeschäften zurückzuführen kann, gehört nach wie vor zu der kleinen Gruppe der Hotelunternehmungen, die auch im Jahre 1912 einen beträchtlichen Reinertrag vorlegen konnten. Die kürzlich stattgefundenen Generalversammlungen hat beschlossen, sowohl dem Stammkapital von 70000 Fr., als auch dem Prioritätsaktienkapital von 30000 Fr., eine unveränderte Dividende von 6% auszuzahlen.



Die Schule im Dienste des Berufsstandes

Unsere Fachschule in Lausanne darf allem Kriegsgeschehen zum Trotz auf das Erreichte stolz sein. Seit ihrer Wiedereröffnung, der Neugestaltung des Lehrprogrammes und einer würdigen Begehung des 50jährigen Jubiläums, wirkt sie durch ihre Bemühungen um die berufliche Fortbildung der Jugend ganz im Sinne der diesjährigen Bundesfeieraktion, was nicht hoch genug veranschlagt werden kann, wenn man bedenkt, dass die Hotellerie gegenwärtig wohl ihre aller-schwerste Zeit durchmacht.

Dank ihrem neuzeitlichen Schulplan, einer technisch erstklassigen Einrichtung, der Mitarbeit bewährter Fachleute, sowie der staatlichen Unterstützung und Aufsicht, ist die Schule heute von einem Geiste belebt, der einen vollen Erfolg für die Zukunft verspricht. Doch wird er sich nur einstellen, wenn es der Schule gelingt, sich organisch in den Berufsstand einzufügen. Wir müssen uns dessen erinnern, dass, wenn auch die Grosszahl der „Ehemaligen“ auf eine einflussreiche Laufbahn zurückblicken kann, die Mehrheit der Hoteliers der älteren Generation ohne Fachschule auskam. Sie haben sich ihr Rüstzeug ausschliesslich in der Praxis geholt und dachten gar nicht an eine schulmässige Ergänzung der Berufsbildung. Demgegenüber haben sich die heutigen Verhältnisse grundlegend geändert: Die Fachschule ist zu einem eigentlichen Bedürfnis geworden, ja sie erweist sich als *unentbehrlich für den Berufsstand*, mit dem sie zusammen ein Ganzes bilden muss.

Wenn es heute schon fast unumstössliche Gewissheit ist, dass unser Land, dank aller seiner Vorzüge wieder zu einem Reiseland erster Ordnung wird, so ist damit doch die weitere Feststellung verbunden, dass *wir künftig auf diesem Gebiete nicht mehr allein zählen*. Wir geniessen künftig kein Monopol mehr wie früher, denn wir müssen mit einer mächtigen ausländischen Konkurrenz rechnen, die sich bereits im letzten Jahrzehnt in steigendem Masse fühlbar machte und die sich künftig noch unerhittlicher und schärfer auswirken wird. Hierfür liegen bereits sichere Anzeichen vor.

Ohne sich irgendwem zu vergeben, kann daher mit Sicherheit erklärt werden, dass gleich welche Form der Reiseverkehr in kommenden Jahren auch annehmen mag, *die schweizerische Hotellerie grundlegenden Umgestaltungen unterworfen sein wird*. Auf den Kampf mit den Waffen folgt die Auseinandersetzung auf wirtschaftlichem Boden. Beim ökonomischen Wiederaufbau der Welt entbrennt dann der Streit um die touristische Kundschaft, die man sich gegenseitig, selbst um den Preis grösster eigener Zugeständnisse, streitig machen wird. Im übrigen ist unser Gewerbe schon heute mitten in einem Stadium der Evolution. Schritt um Schritt nimmt es neue Formen an. Rechtliche und finanzielle Grundlage, organische Struktur, ja selbst der soziale Aufgabenkreis befinden sich im Fluss. Wohl niemand kann sich dieser Einsicht verschliessen. Unsere Hotellerie muss somit bereit und imstande sein, mit gänzlich neuen und unerwarteten Situationen der Nachkriegszeit fertig zu werden. Daraufhin gilt es, sich vorzubereiten und zu rüsten. Unsere Fachschule ist dazu da, jedem Einzelnen diese Aufgabe zu erleichtern. Sie ist in der Lage, dem Berufsstande ein ausgesuchtes Personal, *eine eigentliche Elite* zur Verfügung zu stellen, mit der allein der Wettbewerb zu unseren Gunsten entschieden werden kann.

Gerade im Hinblick auf die Rolle, die der Schule neuerdings zukommt, ist das neue Studienprogramm ausgearbeitet worden, mit dem ein *dreifaches Ziel* verfolgt wird:

1. *Bereitstellung eines möglichst zahlreichen Nachwuchses*, der entschlossen ist, in der Hotellerie Karriere zu machen. Dieses Ziel rückt in greifbare Nähe, nachdem bereits der erste, Anfang Mai begonnene Einführungskurs schon mehr Kellner-Lehrverträge gezeitigt hat, als im Jahre 1942 im gesamten Hotelgewerbe registriert wurden.

2. *Vervollständigung des Berufswissens*, indem die Hoteliers von morgen veranlasst werden, ihre Ausbildung gerade auf jenen Fachgebieten zu erweitern, die während der Lehrzeit zu wenig gepflegt werden. Dabei sorgt die Schule für eine Ergänzung des theoretischen Wissens durch Vermittlung von Praktikantenstellen in gutgeführten Hotelbetrieben.

3. *Auswahl der Besten*, um aus ihnen wahre Vorgesetzte und Betriebsleiter zu formen, die imstande sind, den einzelnen verantwortungsvollen Dienstzweigen in den Hotels vorzustehen, oder gar die Betriebe selbständig zu führen.

Dargestellt wird die Übereinstimmung zwischen Schule und Berufspraxis erreicht. Die erste Etappe hiezu haben wir mit der unter den günstigsten Vorzeichen erfolgten Wiedereröffnung der Schule Anfang Mai bereits zurückgelegt. Die zweite wird folgen, *doch bedarf es dazu der Mitwirkung der Hoteliers selbst*. Wohl haben sie es schon bisher nicht daran fehlen lassen, helfen sie doch mit, ein beträchtliches Garantiekapital zur Sicherstellung des Schulbetriebes für mehrere Jahre aufzubringen. Dazu haben zahlreiche Hoteliers und Freunde der Fachschule die Absolventen des ersten Kurses in ihre Betriebe übernommen. Aber alle diese Anstrengungen bedürfen der Fortsetzung. Die Mitgliedschaft im Verein beschränkt sich nicht auf die Bezahlung der Jahresbeiträge. Wenn die bestehenden Schwierigkeiten gemeistert werden sollen, dann muss auf die *persönliche Mitarbeit jedes Einzelnen* geachtet werden können. Mit der Zeichnung eines Garantiebeitrages ist die Verantwortlichkeit eines jeden gegenüber der eigenen Fachschule nicht abgetost. Auch beim *Lehrlingswesen* soll die Obsorge nicht einfach anderen überlassen bleiben. Immer wieder kann man die Meinung hören, man komme ohne Lehrzeit aus oder man wolle keine Lehrlinge einstellen, weil sie zuviel durch die Fortbildungsschule absorbiert seien, oder gar weil die Lehrlingshaltung nicht rentiere. Bei solcher Einstellung darf sich freilich niemand wundern, wenn der Beruf von der Jugend gemieden und vom gelehrten Personal verlassen wird. Man tröste sich nicht etwa damit, diese Haltung bilde die Ausnahme, denn wie dem auch sei, so müssen solche Feststellungen, je nachdem wer sie macht, doch sehr überraschen und zu denken geben.

Eine Tatsache steht jedenfalls fest: *Die Berufslehre ist zu einer absoluten beruflichen Notwendigkeit geworden*. Ein eidgenössisches Gesetz vom 26. Juni 1930, ergänzt durch zwei Verordnungen, regelt und umschreibt die Bedingungen und Formen der Berufsausbildung. Unsere Schule hat es sich zur Richtschnur gemacht, diesen Vorschriften Genüge zu leisten. Jünglinge oder Töchter, die sich nicht diesem genau vorgezeichneten Werdegang unterziehen, können künftig keinen Anspruch mehr auf berufliche Vollwertigkeit erheben. Es ist falsch, zu glauben, dass es besonders in der Hotellerie genüge, eine Stelle anzunehmen und die Lücken gelegentlich noch etwas durch Privatstunden und -kurse auszubessern. Das reichte früher noch zur Not aus, doch haben die Zeiten seither geändert. *Die Fachschulung ist unentbehrlich*. Jene werden das freilich zu spät einsehen und erfahren, die, weil ihnen die richtige berufliche Grundlage abgeht, stets in untergeordneten Stellen verbleiben, nie hochkommen und auf Leibzeiten mit einem bescheidenen Lohn vorlieb nehmen müssen.

Freilich benötigt die Hotellerie nicht ausschliesslich qualifiziertes Personal. Ein beträchtlicher Teil der Angestellten gehört zu der Gruppe des sogenannten *Hilfspersonals*, dessen reguläre Berufsausbildung die Hotellerie deshalb nicht übernehmen kann, weil es sich weder rechenfertigen noch lohnen würde. Aber dieses saisonmässige Personal, das uns gerade heute so weitgehend fehlt, findet seine Hauptbeschäftigung auch anderswo. Es bildet sich nach eigenem Gutdünken und freiem Ermessen in dieser oder jener Richtung aus, weshalb auch die Hotellerie nicht die Aufgabe zufällt, seine berufliche Prägung zu besorgen.

Dagegen gebietet heute die Pflicht, uns die Mitarbeit eines qualifizierten Personals zu sichern, das während der Kriegskrisenzeit alle Sparten des Berufes zu besorgen vermag, das aber in der kommenden Friedenszeit das *Kader für die Hotellerie von morgen* darstellt. *Das Volontariat* sollte ein für allemal als Form der Anstellung verschwinden. Es bringt nur eine Auflockerung des Berufsgefüges mit sich. Eben weil ein guter Teil des Personals seinen Beruf nicht richtig und von Grund auf erlernt hat und diesen Beruf deshalb auch nicht *liebgewann*, ist es so schnell bereit, ihm auch wieder den Rücken zu kehren.

Es muss als geradezu alarmierend bezeichnet werden, wenn in der wirtschaftlichen Notzeit zahlreiche Betriebe nur aus Mangel an genügendem Personal ihre Tätigkeit nicht aufnehmen können. Diese aussergewöhnliche Erscheinung dürfte noch viel weniger von der Öffentlichkeit verstanden werden, da sie nicht begreifen wird, dass ein mehr als hundert Jahre alter Berufs-zweig es so weit kommen lassen konnte und sich nicht rechtzeitig zur Wehr setzte.

Alle diese Gründe und andere mehr haben den Schweizer Hotelier-Verein dazu geführt, den Schritt zu wagen und die Fachschule mit einem neuen Programm wieder aufleben zu lassen. Der Verein stellt die Schule in den Dienst des gesamten Berufsstandes und hegt dabei die bestimmte Erwartung, dass sich dieser der wertvollen Insti-

tution zu bedienen versteht. Mit dem Vertrauen in die Zukunft verbindet sich die Hoffnung, dass alle unsere Mitglieder den Sachverhalt zu würdigen wissen. Fragen wir zur *Aufmerksamkeit* bei Nutzen wir das einmalige Privileg, inmitten eines Krieges der Arbeit und der Ausbildung im Frieden nachgehen zu können. Einmal wird der Tag kommen, da alle den Himmel verdüsterten Wolken sich zerziehen und das Leben wieder mit vollen Impulsen einsetzt. Wir werden uns dann glücklich schätzen, wenn wir bis dahin die *Zukunft genützt* haben, um *für diese Zukunft zu rüsten und vorzubereiten*.

Hotel-Fachschule des SHV.
F. Collier.

Kriegswirtschaftliche Orientierung

Die Gruppe Hauswirtschaft des Kriegs-Ernährungs-Amtes teilt mit:

Dreiteiliges Menü an fleischlosen Tagen

An fleischlosen Tagen ist bekanntlich wie an allen Werktagen die Verarbeitung des vierteiligen Menüs nur an Hochzeitsgesellschaften gestattet. Beim Service von Fischgerichten besteht heute vielfach die Übung, zur Bereicherung des Menüs ein Gemüse beizugeben. Da jedoch die meisten Gäste nicht gerne Gemüse zusammen mit Fisch geniessen, haben die Richtlinien zur Auslegung der Verfügung Nr. 69 gestattet, dass in einem solchen Falle der Fisch auf separatem Teller serviert werden könne.

In letzter Zeit ist jedoch diese Bestimmung häufig offensichtlich missbraucht worden, indem nicht nur Gemüse zum Fisch, sondern ausser Kartoffeln auch Feigurten oder z. B. ein Käse-soufflé und andere typische Vorspeisen abgegeben wurden. Ein solcher Ausbau des Menüs widerspricht dem Sinn der genannten Bestimmungen und bedeutet nichts anderes als die Abgabe eines vierteiligen Menüs, was somit strafbar ist.

Bankettessen

Die Veranstalter von Bankettessen versuchen immer wieder, Menüs zu bestellen, die nicht mit den kriegswirtschaftlichen Bestimmungen in Einklang stehen. Leider kommen bei diesen Essen recht häufig Verstösse gegen die Vorschriften der Verfügung Nr. 69 des Kriegs-Ernährungs-Amtes vor. Die Besteller solcher Essen sind meistens über die bestehenden kriegswirtschaftlichen Bestimmungen nicht aufgeklärt. Sie sind daher auf die Abgabeverbote, u. a. vor allem auf das Verbot des vierteiligen Menüs an einem Werktag und auf das Verbot der Verarbeitung von Fisch und Fleisch im gleichen Menü, aufmerksam zu machen. Beharren sie trotz Aufklärung auf ihrer den bestehenden Vorschriften widersprechenden Bestellung, so darf der Wirt ruhig auf folgenden Satz des Art. 8, Abs. 3, der Verfügung Nr. 69 aufmerksam machen:

„Personen, die jemanden zu Widerhandlungen gegen die Vorschriften dieser Verfügung zu bestimmen suchen, werden wegen Versuchs dieser Widerhandlung bestraft.“

Abrahamen der Milch

Zur Verfeinerung der Speisen und zur Streckung der Pettration wird die Milch in manchen kollektiven Haushaltungen abgerahmt. Das Abrahmen der Milch ist bekanntlich auf Grund von Art. 2, lit. g, der Verfügung Nr. 69 des Kriegs-Ernährungs-Amtes verboten, sofern es sich um die maschinelle Entrahmung handelt. Die Gewinnung des sogenannten Haushaltrahmes, d. h. das Stehenlassen der Milch und das Abschöpfen des oben aufschwimmenden Rahmes bleibt gestattet, nicht allerdings für die Milch, die den Angestellten verabreicht wird. Da der so gewonnene Rahm kaum zur Verfeinerung des Angestelltenessens dienen, sondern in der Regel zur Verbesserung des Gästeeßens benutzt wird, muss das Abrahmen dieser Milch als unstatthaft betrachtet werden. Leider wird aus angestelltenkreisen hie und da darüber geklagt, dass das Personal nur abgerahmte Milch erhält. Das führt

leicht zu Missimungen, weil die Angestellten mit Recht den Eindruck haben, ihre Ernährung sei ungenügend.

Vier Mahlzeitencoupons für eine Portion Käse

Ein älterer Wirt verlangte kürzlich für eine Portion Käse mit Brot vier Mahlzeitencoupons. Bei der Untersuchung stellte es sich heraus, dass der Wirt sich in den kriegswirtschaftlichen Bestimmungen nicht zurecht fand und dabei einen grossen Denkfehler beging. Er war nämlich der Auffassung, dass er für das Brot 1 Mc verlangen müsse, ferner dass er für 1 Mc nur 29 g Käse beziehen könne. Da er eine grössere Portion Käse servierte, glaubte er sich berechtigt, hierfür 3 Mc, für Käse und Brot somit 4 Mc einfordern zu dürfen. Der betreffende Wirt, der infolge seines hohen Alters nur verwahrt wurde, konnte erst nach längerer Aufklärung verstehen, dass er für 1 Mc nicht nur Käse, sondern auch andere Lebensmittel erhalte.

Art. 5, Abs. 4, der Verfügung Nr. 69 bestimmt über die Einforderungen von Mahlzeitencoupons für Zwischenverpflegungen:

„Für Zwischenverpflegungen können je nach den in ihnen enthaltenen rationierten Lebensmitteln bis zu zwei Mahlzeitencoupons verlangt werden. Kollektive Haushaltungen, die Zwischenverpflegungen abgeben, sind verpflichtet, auch solche anzubieten, für die nur ein Mahlzeitencoupon erforderlich ist.“

Die Höchstzahl ist somit auf zwei festgesetzt. Der Ausdruck „je nach den in ihnen enthaltenen rationierten Lebensmitteln“ bedeutet natürlich nicht, dass die auf der Quotentabelle, Bezugsgruppe 14, angegebene Menge als solche für die Bewertung der Zwischenverpflegung massgebend ist, da ja keine Zwischenverpflegung gleichzeitig Käse und Fleisch enthalten wird. Für eine Portion Käse von rund 60 g und ein Stück Brot kann nur 1 Mc verlangt werden.

Auch der Gast ist strafbar bei Übertretungen der Verfügung Nr. 69

In Art. 8, Abs. 3, der Verfügung Nr. 69 ist vorgesehen, dass auch der Gast bei Widerhandlungen gegen Bestimmungen dieser Verfügung bestraft werden kann, sofern er den Wirt zu widerrechtlichen Handlungen zu bestimmen versucht hat. Kürzlich musste ein Gast bestraft werden, der in einem Restaurant an einem fleischlosen Tage ein „Pot-au-Feu“ genossen hatte. Gäste, die trotz Aufklärung auf ihrer widerrechtlichen Bestellung beharren, sollen eine berechtigte Strafe erhalten.

Die Abgabe von Früchten und Süssspeisen in derselben Mahlzeit ist verboten

Art. 4 der Verfügung Nr. 69 schreibt vor, dass als Dessert nur die Verarbeitung von Nachspeise (Süssspeise oder Käse) oder von Früchten gestattet sei. Dadurch soll vermieden werden, dass bei der Verarbeitung von Früchten zum Dessert rationierte Lebensmittel zur Herstellung einer Süssspeise verwendet werden müssen. Als ein Wirt als Nachspeise sowohl Früchte wie eine Torte servierte, musste er bestraft werden.

Appenzeller Alpenbitter
Alleinhersteller:
Emil Ebnetter & Co., A. G., Appenzell

Portions-**Forellen**
lebend - küchenfertig
Forellenzucht Stalden i.E.
Telephon: 841 21
Konolfingen

Das beste Dessert mundet nicht...
wenn sein Äusseres unappetitlich und nach billigem Ersatz aussieht.
Dekorieren Sie Ihre Fruchtkuchen, Coupen und Glacen mit der zarten, dressierfähigen und zudem zuckersparenden

BONBONS-PEC-SCHLAGCRÈME
Auskünfte, Prospekte und Rezepte jederzeit kostenlos durch
Dr. A. Wander A. G., Bern
Telephon 2 17 33

L'arome Maggi
L'emploi judicieux de cet incomparable assaisonnement liquide permet d'améliorer les mets les plus divers, tels que potages, sauces, légumes etc., et d'en relever le savoir.
Ce n'est point, à proprement parler, une épice à parfum déterminé, mais bien une concentration des éléments indispensables à tout fonds de cuisine bien compris, permettant de carter certains plats, de mettre au point nombre de consommés, potages etc. sans faire un excès sans ce précieux adjuvant.
Aussi, en dehors de la cuisine de la famille qui, tant de fois, doit à l'arome Maggi une grande part de son succès, voit-on aujourd'hui son flacon bien connu briller dans les cuisines des palais, aussi bien que dans celles des petits hôtels, où ce savoureux condiment épicié ou absent.
L'arome Maggi est un produit très concentré qu'il faut employer avec mesure. Son excès fausserait le savoir propre du mets et dénoterait sa préciosité. Ici, une grande justice de dosage, comme dans toute préparation délicate, est indispensable.
Si l'on considère le côté économique des choses, d'un intérêt particulier à l'heure actuelle, on voit que ce produit parfait supplée aux dépenses de viande ou de gibiers de viande etc., sans le chef de cuisine.
En résumé, l'arome Maggi, dont la capacité de conservation est illimitée, est l'auxiliaire de cuisine le plus parfait et le plus apprécié de connaisseurs.
A. Isoffier
Paris 15^{ème} 1946

Immer gesund mit **Eptinger** Mineralwasser

Portionsforellen
Spezialität
Küchenfertig - lebend
Forellenzucht Brunnen
Telephon 80 (Schwyz)
Frische Bergheidelbeeren
5 kg Fr. 8.20, 10 kg Fr. 16.-
Flii Manfrini, Ponte Dreemagena (Tessin)

Für fleischlose Tage unsere **Fischmarinaden**
Pilzkonserven, Fischmarinaden
Räucherfische
STOFER & SÖHNE, PRATELN
Tel. No. (081) 6 01 38
Verlangen Sie unsere Produkte bei Ihren bisherigen Lieferanten!

Köchin (Pâtisserieskundig)
sucht Stelle
neben Chef zur weiteren Ausbildung. Offerten erheben unter Chiffre 2142 L. Z. an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.
Inseneren bringt Gewinn!

Bücherfisch

Wie schreibt man Mahnbrieft? Merkur-Verlag, Organisator A. G., Zürich 6, Fr. 2.— Hier ist ein Büchlein erschienen, das Kaufleute und Gewerbetreibende ansprechen will, das Kapitel „Mahnbrieft“ nicht zu vernachlässigen. Gerade die Unlust, mit der so viele an diese Arbeit herangehen, verhindert oft ein gründliches Vorgehen. Gilt es doch, nicht nur das Geld hereinzubringen, sondern auch den Kunden nicht zu verlieren. Die neue Broschüre weist hier Mittel und Wege.

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

Ein Richter schreibt in seinem Urteil zu einem Fall, in dem Fisch und Fleisch im gleichen Essen abgegeben wurden, in bezug auf den betreffenden Betriebsinhaber: „Da er aus der nötigen Aufmerksamkeit bzw. Instruktion in seinem Betrieb fehlte, fällt ihm als Betriebsinhaber fahrlässige Tatbegehung zur Last.“

Totentafel

P. Keller-Hubler †

Mit Bestürzung hat der weite Bekannten- und Freundeskreis von Hotel Keller-Hubler von dessen

unerwartetem Hinschiede zufolge Herzs Schlag Kenntnis genommen. Der Verstorbene, der viele Jahre im Versicherungsfach tätig war, zog sich nach seiner Verheiratung mit Fr. Hubler von Hotel Bristol-Terminus in Zweisimmen von seinem Berufe zurück, um sich zusammen mit seiner Frau und deren Familie der Führung der beiden bekannten Gasthöfe in Zweisimmen zu widmen. P. Keller hat sich dank seiner Tätigkeit und Intelligenz bald in seinen neuen Wirkungskreis eingelebt und erreichte sich sowohl unter der dortigen Bevölkerung, als auch in Berufs- und Gästekreisen grösster Beliebtheit. Der vorzeitige Tod bedeutet für seine junge Familie und alle Angehörigen ein harter Schlag, an dem alle jene teilnehmen, die den Verstorbenen kannten.

Landes-Lotterie

Ziehung am 12. August

300 extra Ferien-Treffer

ZU 30 FRANKEN

Lospreis Fr. 5.—, Serien zu 10 Losen Fr. 50.— (2 sichere Treffer), erhältlich bei allen Losverkaufsstellen und Banken. Einzahlungen an Landes-Lotterie Zürich VIII/27600

AD. TSCHUDIN

Fahnenfabrik BASEL 10 Sternengasse 15, Tel. 43354 Fahnen, couponfrei, Fahnenmasten und Beschläge zum Hissen der Fahnen

Gesucht in grösseres Restaurant-Tea-Room

Sekretärin verlangt wird deutsche Steno, Maschinenschreiben, kaufmännische Bildung, leichte, selbstständige Stelle mit Kost und Logis. Offerten mit Zeugnis und Photo unter Chiffre OFA 1914 Sch, Orell Füssli Annoncen A.-G., Zürich.

Gesucht in grösseres, alkoholfreies Restaurant zwei aide de cuisine Offerten mit Photo und Angabe der Gehaltsansprüche zu richten an Chiffre OFA 1914 Sch, Orell Füssli Annoncen A.-G., Zürich.

Stellen-Anzeiger N° 31

Offene Stellen — Emplois vacants

A Hotelportier in gutbesetztes Hotel am Zugersee zwecks Militärdienstablösung per sofort bis Mitte/Ende Oktober gesucht. Kuthaus Walchwil, Tel. 4 41 10. (1217) Barmald, II, Servierkonditor, tüchtig und gut präsentierender Koch ist Gelegenheit geboten, sich im Badisch auszubilden. Alter 20—28 Jahre. Offerten unter Chiffre 1223 Bureaivolontär, evtl. Anfangssekretär per sofort in erstklassigen Geschäftsbetrieb gesucht. Offerten unter Chiffre 1223 Chef de cuisine, Exzellenzmedailleur de la Suisse romande engagé pour entrée immédiate un excellent chef de cuisine. Adresser offres, copies de certificats et photo sous Chiffre 1225 Economat-Offeneigenschaft von erstklassigem Hotel in Zürich per Ende August gesucht. Offerten m. Zeugnis und Bild an Chiffre 1227 Gesucht von mittelgrossen Fremdenbetrieb der Südostschweiz in Arbeitsstellen, ein tüchtiges, selbstständiges Buffetküchen, sprachkundiger Portier für Loge und Halle, Zimmermädchen, 2 Saal Köche, sowie eine linke, tüchtige Glätzerin und eine Weisbacherin. Offerten unter Chiffre 1215 Gesucht für ca. Mitte August in erstkl. Grossrestaurant: Gardemanger und Extrametier in Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 1221

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants des Stellenvermittlungsdienstes 9356 Aide de cuisine, Sept., tüchtiger Bahnhof-Buffer. 9357 Saal-Kocher, Hotel 80 Betten, Lugano. 9358 Jg. Serviertochter, tüchtig, für Tessinerstube und Garten, deutsch, franz., evtl. ital. spr., sofort, kl. Hotel, Tessin. 9359 Saal-Hallenkocher, sofort, mittelgr. Hotel, Thunsee. 9360 Stopferin, Jg. Serviertochter, mittelgr. Hotel, Zürich. 9361 Oberkellner, Nachportier, Öffentliche, Angestellter-Sammelmädchen, sofort, Hotel 1. Rg., Genfersee. 9362 Hausmädchen, Ende Aug., Serviertochter, grosses Restaurant, Basel. 9363 Alleinkocher, mittelgr. Hotel, Grb. 9369 Küchenbursche, Küchenmädchen, Jg. Alleinkocher (Aush. 1 Monat), 15. Aug., mittelgr. Pasantenhotel, Basel. 9374 Restaurant-Saal-Kocher, sofort, mittelgr. Hotel, Zürichsee. 9375 Serviertochter, Portier-Hausb., Zimmermädchen, Jg. Buffet-Kocher (Mitt. im Service), sofort, mittelgr. Hotel, Interlaken. 9382 Saal-Kocher, Lingg, Küchenmädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Toggenburg. 9385 Alleinportier, sofort, mittelgr. Hotel, Montreux. 9386 Serviertochter, sofort, Pasantenhotel 50 Betten, Basel. 9387 Saal-Kellner, Saal-Kocher, Zimmermädchen, service, sofort, Hotel 100 Betten, B. O. 9392 2 Femmes de chambre, de suite, hötel 60 lits, Genève. 9397 Femme de chambre, petit hötel, Suisse romande. 9398 Saal-Kocher, Jg. Portier (Deutschschweizer), kl. Hotel, Genfersee. 9403 Haus- und Öffentliche, Küchenbursche, Küchenmädchen, Jg. Serviertochter, Hotel 40 Betten, Kl. Bern. 9405 Gouvernante, mittelgr. Hotel, Lugano. 9407 Jg. Alleinkocher, rest.kundig, Restaurantkocher, selbst., Zimmerm., Hilfs-Köchin, Jg. Kaffee-Köchin, sofort, Hilfs-Köchin, Gärtner, Jahresstelle, mittelgr. Hotel, Viewr.

prima Bratpoulets per kg Fr. 8.—, bei Abnahme von 9 kg frank. Florian Schlegel, Geflügelhof, Grabs, St. Gallen, Tel. 58284

Selten günstige Gelegenheit Von Privat, teils wegen Abreise, teils wegen Haushalt-Auflösung zum Verkauf eingelangt: 6 prächtige, hartholzene Doppelschlafzimmer mit kompl. Inhalt, neuzeitl. und moderne Formen, von Fr. 900.— an. Saubere, sehr schöne Zweillingsbetten mit komplettem, sauberem Inhalt (Haarsträhnen) und Nachtschub mit Wasserfr. 500.— Diverse prächtige, saubere Einzelbetten mit kompl. Inhalt, teils neu. Fr. 220.— und 250.—, Verpakt über. Offerten mit Zeugnis-Lagerhaus, Basel, Kanonen-gasse 20, Telefon 4 92 50.

Verkaufe fortwährend

Verkaufe fortwährend

Verkaufe fortwährend

Verkaufe fortwährend

Verkaufe fortwährend

Verkaufe fortwährend

Verkaufe fortwährend

Verkaufe fortwährend

Verkaufe fortwährend

Verkaufe fortwährend

Verkaufe fortwährend

Verkaufe fortwährend

ZU VERKAUFEN Ital. Tomatenpurée in Dosen à 5 kg. Preisofferte verlangen. G. Meyer, in den Ziegelhöfen 6, Basel 15.

Gesucht auf 10. August nach Interlaken intelligente, hübsche Serviertochter, seriös, aus anständiger Familie, mit guter Garderobe in nette BAR Barservice würde evtl. angelernt. Erbitten Offerten unter Chiffre L. E. 2145 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

RAVIOLI täglich frisch aus garantiertem Eiersteig gefüllt mit gewähltem Fleischbraten, oder mit Spinat und Käse für die fleischlosen Tage, liefert an Hotels und Restaurants preiswert Dante Bozzali, via Livio 5, Chiasso.

jeune cuisinier pour occuper ce remplacement de 5—6 semaines. Eventuellement place stable par la suite. Entrée: 18 août. Mème adresse.

garçon de cuisine es, demandé pour entrée de suite. Offres avec copies de certifiées et références sous Chiffre X. Y. 2150 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Serviertochter, seriös, freundlich, zuverlässig, deutsch u. franz. spr., 18 Jahre alt, für Jahresstelle gesucht. Offerten mit Zeugnis und Bild an Hotel Weisses Kreuz & Post Filleten (Vogelwaidstrasse). Chiffre 1208

Stellengesuche — Demandes de places Bureau & Reception Bureauführer, jung, gutpräsentierend, deutsch, französisch und englisch sprechend, Praxis in mittleren Hotels, sucht Stelle per sofort oder nach Überbrückung. Offerten erbeten unter Chiffre 708

Salle & Restaurant Saal- oder Hallen-Kocher. Selbstständige, 28 Jahre alte, gut präsentierende Tochter, sucht Stelle als Saal- oder Hallen-Kocher auf anfangs September. Offerten erbeten unter Postfach 812, Hauptbahnhof, Solothurn 2. (108)

Cuisine & Office Chefkoch, geseteten Eltern, mit guten Zeugnissen, in ungekündigter Jahresstelle, entremetkundig, wünscht sich zu verändern. Offerten m. Lohnangabe erbeten unter Chiffre 700

9478 Ober-Saal-Kocher (Mitt. im Bureau), mittelgr. Hotel, Locarno. 9478 Chef de partie, Commis de cuisine (Militär-Ablösungen), Commis de rang, Saal-Kocher, sofort, Caserio, 28. Aug., Hotel 1. Rg., Badolet, Ostschweiz. 9489 2 Commis de rang, Kellner-Volontär (nicht über 20 J.), Herbst, Hotel 130 Betten, Tessin. 9491 Zimmermädchen, bestqualifiziert, Hotel 1. Rg., Bern. 9492 Linggere, sofort, Hotel 45 Betten, Ostschweiz. 9493 Serviertochter, Hausbursche, Köchin od. Koch, kl. Hotel, Grindelwald. 9494 Alleinportier, tüchtig, mittelgr. Hotel, Baden. 9498 Zimmermädchen, mittelgr. Hotel, Thun. 9500 Kaffee-Fernschäl-Kochin, od. Jg. Köchin, m. Ueberkinn, mittelgr. Hotel, St. Gallen. 9502 Commis de cuisine, Jahresstelle, 15. Aug., Hotel 50 Betten, Grindelwald. 9503 Sekretärin für Kasse, Journal und allg. Bureauarbeiten, Jahresstelle, m. Ueberkinn, erstkl. Hotel, Ostschweiz. 9504 Zimmermädchen, Küchenbursche, Öffentliche, Bureau-Volontär od. Anfangs-Sekretär, sofort, erstkl. Hotel, Bern. 9508 Leiterin-Gouvernante, sofort, Touristen-Hotel, Grb. 9514 Casserio, Öffentliche, sofort, Jahresstellen, erstkl. Hotel, Locarno. 9516 Chef de rang, Koch, besserer Rest., Basel. 9518 Etagenportier, Zimmermädchen, sof., mittl. gr. Hotel, Ostschweiz. 9520 Etagenportier, Öffentliche, Öffentliche, Jahresstellen, Mitte Aug., Pasantenhotel 50 Betten, Zentralschweiz. 9522 Etagenportier, sof., mittl. Pasantenhotel, Bern. 9523 Portier, mittelgr. Hotel, Chur. Saal-Kocher, Jahresstellen, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz. 9534 Köchin neben Chef, Zimmermädchen, Hausmädchen, sof., mittelgr. Hotel, Basel. 9540 Bureauvolontär (Baslerin), Küchenbursche-Casserio, sof., erstkl. Rest., Basel. 9542 Sekretär, Saal-Kocher, sof., Hotel 60 Betten, Wallis. 9544 Commis de cuisine, 15. Aug., erstkl. Rest., Basel. 9545 Alleinportier, Mitte Aug., Hotel 40 Betten, Argau. 9546 Etagengouvernante (erstkl. Kraft), sof., Jahresstelle, Gross-hotel, Lausanne. 9547 Casserio, Hausbursche, m. Ueberkinn, mittelgr. Rest., Basel. 9548 Chef de rang, sof., Commis de cuisine, 20. August, erstkl. Rest., Genf. 9551 Buffetdame, 1. Sept., Buffetdame, 15. Sept., Näherin-Stopferin, sof., Grossrestaurant, Basel.

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

PRODALIN KEA No. 283. ist ein reines Naturprodukt und aus Milchbestandteilen hergestellt. Es ist für die Hotel-pâtisseries das ideale Fettstreckmittel, das bis auf weiteres marktreif abgeben werden kann. Wird in Dosen von 10, 20, 40 kg geliefert. Verlangen Sie bitte Prospekt. Bezugsnachweis: A.L.F.P.O. G. m. b. H. Zürich 6. Stampfenbachstrasse 135, Telefon 6 11 26.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern Gegründet 1909 Tel. 2 55 51. Staatl. subventioniert Die Chancen haben jene, die sich weiterhin weiterbilden! Unsere Kurse für Fach und Sprach-, Bureau/Reception, Service, Küche, vermitteln höchst nützliche praktische und theoretische Kenntnisse. Dauer 2—3 Monate. Nächste Kursbeginne: September. Kursprogramm verlangen!

Chefkoch, 49 J., sucht Stelle in nur gutgehendes Haus. Saison od. Aushilfe, ab 15. August. Beste Referenzen zu Diensten. Offerten an E. T. Hotel Blanc, Interlaken. (703)

Kochstelle für roten Burschen in nur gutes Haus gesucht. Offerten erbeten an Hotel Bahnhof, Baden. (710)

Küchenchef, tüchtig u. erfahren, mit verträglichem Charakter, sucht umständelohnde Stelle für Jahresstelle. Frei ab 5. August. Macht auch Dienstablösung. Chiffre 702

Etagé & Lingerie Zimmermädchen, tüchtig, sauber, mit sehr guten Zeugnissen. Z sucht passende Stelle in gutgehendes Haus. Herbststation, evtl. Aushilfe oder Jahresstelle. Offerten erbeten an M. F., postlagernd, Grabenstr., Luzern. (705)

Loge, Lift & Omnibus Portier, tüchtig, sprachgewandter, sucht sich zu verändern auf 15. August. Chiffre 707

Divers Gouvernante, 43 Jahre, sprachkundig u. erfahren, in allen Teilen des Hotelfaches bewandert, sucht womöglich Jahresstellung, auch als Lingerie- oder Economatgouvernante. Offerten an Fr. dia Seiler, postlagernd, Sams. Solothurn. (704)

Dame, jüngere, im Wirtschaftsbetrieb durchaus bewandert, sucht passenden Posten als Stütze des Patrons in fraulosem Restaurantbetrieb, evtl. auch als Buffetdame. Off. erbeten unter Chiffre 706

Lehrstellenvermittlung: 9387 Saal-Kocher, sofort, Hotel 100 Betten, B. O. 9418 Saal-Kocher, Zimmerkocher, mittelgr. Hotel, Genf. 9529 Saal-Kocher, kl. Hotel, Biel. 9583 Saal-Kocher, Hotel 30 Betten, Lugano. 9437 Buffet-Kocher, sofort, mittelgr. Pasantenhotel, Basel. 9522 Buffet-Kocher, sofort, Hotel 40 Betten, Bern. 9524 Koch-Kocher, sofort, Hotel 100 Betten, Basel. 9585 Kucheltöchter, mittelgr. Hotel, Lugano. 9605 Kucheltöchter, Hotel 60 Betten, Thunsee. 9571 Kochlehrling, nach Ueberkinn, Hotel 80 Betten, Genfersee.

Réflexions opportunes

C'est certainement au champ d'activité limité de la caisse de secours pour l'hôtellerie de l'Oberrland bernois que l'on doit attribuer le fait que le compte rendu de la dernière assemblée générale, tenue il y a quelques semaines par cette institution, n'a trouvé qu'un faible écho dans la presse. Pourtant ce rapport, et spécialement le discours présidentiel de M. Scherz, directeur, méritait d'être lu par un cercle plus étendu de lecteurs. En effet, les pensées qu'il exprime sont tellement dans la ligne de ce qui a été déclaré à notre assemblée des délégués, qu'il vaut la peine d'y revenir et pas tout de suite dans l'oubli. Il est aussi précieux pour les organes de notre Société de savoir que des spécialistes indépendants des questions hôtelières qui, de par leur activité professionnelle, se trouvent au centre même des problèmes de l'économie touristique, arrivent aux mêmes conclusions que nos dirigeants dans les questions essentielles. Cela signifie aussi que nous pouvons compter dans des cercles dont l'influence est considérable pour nous, sur un entier appui pour nos revendications professionnelles.

Pour notre homme de confiance, il est réjouissant de constater que, depuis les premiers et timides rayons publicitaires qui émanaient des manifestations d'économie touristique, le secteur tourisme éveille un intérêt toujours plus grand dans les milieux économiques, politiques et scientifiques, qu'il fait naître de multiples initiatives et qu'il attire l'attention de hautes intelligences. Il ne manque pas en effet actuellement de plans et de projets de toutes sortes qui témoignent de la volonté et de la louable intention d'apporter à l'hôtellerie l'aide qu'elle attend avec impatience et qui doit lui donner la possibilité de se développer encore. Mais pourtant l'on devrait se garder de faire naître de trop grandes espérances. Déjà maintenant, les plus importants projets de sauvegarde en haleine les espoirs des milliers d'êtres qui souffrent de la crise du tourisme et qui attendent, pleins de confiance, une transformation radicale de leur situation désespérée. Et il est vraiment indispensable que l'on mette en train sans retard les travaux préliminaires nécessaires pour ces projets à long terme, et que l'on établisse des directives et des bases solides pour les programmes qui auront de graves répercussions. Il faut, une fois pour toutes, que les lignes directrices ne fassent pas défaut.

Les longues années de crise, avec leurs résultats d'exploitation insuffisants, ont créé un énorme besoin de restauration et de rénovation des bâtiments d'hôtel et une des tâches les plus urgentes est certes de satisfaire, dans le plus proche avenir, à ce besoin de renouvellement qui est devenu plus aigu encore sous le régime des cantonnements militaires dans les zones de l'arrière. Anormale qu'il résulte de cette utilisation de nos établissements fait prévoir de fortes dépenses pour la remise en état des installations. Il existe heureusement déjà un programme de création d'occasions de travail et la mise à disposition des moyens financiers nécessaires pour ces rénovations (en tant qu'occasions de travail) fait déjà l'objet de discussions préliminaires. Il ne reste plus qu'à attendre que ces crédits de rénovations et de construction ne soient pas seulement théoriques, et de nature politique ou publicitaire, mais qu'ils servent véritablement en temps utile, à une action de secours réalisable et pratique.

Le plan Cottier qui a été présenté à notre assemblée des délégués a également fait naître de vastes espérances, et a rencontré dans la presse un accueil sympathique. Cette tentative de grande envergure d'apporter une aide massive et durable à l'hôtellerie en organisant, sur des bases tout à fait nouvelles, le désendettement, le renouvellement et la propagande de notre industrie, dépend pourtant de trois conditions indispensables. La participation solidaire de tous les hôtels, participation non seulement morale, mais financière, par le paiement de la contribution prévue, augmentation légale des annuités prévues et, sur cette base, l'octroi de prêts suffisants pour financer l'œuvre tout entière. Ce projet nécessite aussi beaucoup de temps avant d'être mis à exécution et tous les détails en aient été discutés et avant que des projets acceptables puissent être présentés aux autorités.

Bien que les mesures juridiques et financières n'aient été jusqu'à présent accordées que par étapes et selon les besoins, et que le programme immédiat ait dû se limiter à ces moyens réduits, des résultats remarquables ont pourtant déjà été obtenus. Cela ne signifie pourtant pas que ce qui a été déjà fait jusqu'à maintenant représente le non plus ultra ou le comble de la sagesse. Comme les mesures d'urgence arrivent à terme à la fin de cette année, il faut sans retard veiller à ce qu'elles soient prorogées, tout en les modifiant pour les adapter à l'époque et aux circonstances actuelles. Comme le directeur de la S.F.S.H. l'a annoncé à notre assemblée des délégués, cette institut s'occupe également d'un tel projet. Il faut envisager, au moyen d'une procédure légale établie systématiquement, et tout en protégeant les intérêts des débiteurs et des créanciers, d'apporter à l'hôtellerie de nouveaux secours de crise, éventuellement en accentuant comme il convient l'aide financière apportée jusqu'à maintenant à notre industrie, afin de continuer à permettre d'éteindre des dettes au moyen d'amortissements, et en accordant de nouveaux crédits pour la mise en exploitation d'entreprises, leur réhabilitation et pour les décharger des impôts et des intérêts.

Si d'une part de nouvelles mesures juridiques plus étendues s'imposent pour mobiliser toutes les forces nécessaires au maintien de l'hôtellerie, il ne faut pas que cette codification s'écarte du but que l'on se propose. On se souvient en effet qu'il s'est trouvé des voix pour demander que la Confédération intervienne dans la fermeture des hôtels surnuméraires et qu'une fermeture ou une dé-

molition d'hôtel ne puisse se faire sans la bénédiction de l'Etat. On ne pense même aussi, M. Scherz partage notre opinion, à savoir que s'il peut se trouver des cas exceptionnels dans lesquels la fermeture ou la démolition d'hôtels connus a lieu dans des buts spéculatifs, cela ne suffit quand même pas pour faire introduire une autorisation obligatoire et pour brider, ici encore, l'initiative privée. Etant donnée l'opinion qui a gagné du terrain depuis 1914, les constatations des hommes du métier les mieux informés et les études les plus poussées des hommes de science, il faut au contraire poursuivre avec énergie la fermeture d'hôtels inrentables et non viables. L'étude du professeur Böhler qui continue à retenir l'attention, arrive aussi à la conclusion, à laquelle d'ailleurs aboutissent tous les initiés, que la réduction systématique du nombre de lits, qui est beaucoup trop élevé depuis 1914, est absolument indispensable et est une condition primordiale d'un assainissement effectif.

Quant à savoir si l'hôtellerie est vraiment digne d'aide, la constatation que le maintien de l'économie et de l'appareil touristiques est une tâche d'intérêt national, et qu'il faut à tous prix maintenir sa qualité et sa capacité de concurrence, suffit à y répondre. Au sujet de la situation et des perspectives qui s'offrent à l'hôtellerie, M. Scherz a encore ajouté qu'une profession qui bénéficie de si nombreuses mesures officielles semi-économiques ainsi que des mesures d'entraide, n'avait pas besoin, malgré le tragique des temps, de se laisser aller au pessimisme. Si nos entreprises peuvent traverser cette période de guerre sans être dévastées, on peut compter sur le redressement de l'hôtellerie, même si celui-ci ne doit être obtenu qu'au prix de mille peines et de nombreux efforts de maintien et d'adaptation. Si tous les intéressés collaborent énergiquement et inlassablement à cette œuvre, le résultat final ne saurait se faire attendre.

Le mouvement hôtelier en mai 1943

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

Le déplacement de la date de deux événements importants pour le mouvement hôtelier a eu pour effet, comme au mois d'avril déjà, de provoquer de notables différences entre les résultats du mois de mai et ceux du mois correspondant de l'année dernière. Le mouvement touristique de Pentecôte ne sera sensible, cette année, que dans les résultats enregistrés au mois de juin, par contre les données statistiques du mois de mai sont influencées par la Foire suisse d'échantillons (du 1er au 11 mai), qui, en 1942, avait eu lieu au mois d'avril déjà. Le nombre des « arrivées » a presque atteint au mois de mai le niveau enregistré un an auparavant (dans les régions de tourisme elles furent inférieures de plus d'un dixième à celles de mai 1942), tandis que le nombre global des « nuitées » s'est accru d'environ 7 pour cent. Cet accroissement est dû surtout, en plus d'une durée de séjour moyenne plus longue des hôtes suisses, au fort mouvement hôtelier enregistré dans la ville de la Foire d'échantillons, et à l'augmentation du nombre des hôtes permanents de tous genres constatée depuis l'automne dernier.

Domicile régulier des hôtes	Arrivées		Nuitées	
	mai 1942	mai 1943	mai 1942	mai 1943
Suisse	183 350	184 771	687 488	750 935
Etranger	10 851	8 754	158 430	150 224
Total	194 401	193 525	845 927	907 159

Un nombre croissant de nuitées et une réduction du nombre de lits pour hôtes ont légè-

ment accru le taux d'occupation des lits, soit de 14,4 à 15,6 pour cent du total des lits recensés, et de 23,1 à 25,0 pour cent des lits disponibles. Dans les régions de tourisme proprement dites, toutefois, 23,5 lits seulement furent occupés, en moyenne, pour cent lits disponibles, soit à peu près autant qu'un an auparavant. Dans le reste de la Suisse, en revanche, ce taux s'est brusquement amélioré, de 24,2 à 30 pour cent.

Par suite du déplacement de Pentecôte, presque toutes les régions de tourisme ont annoncé à la statistique une régression du nombre des arrivées, mais par contre un accroissement de 2 à 22 pour cent (Valais) du nombre des nuitées; seul le Tessin a accusé en même temps une diminution de ses nuitées de 18 pour cent.

Avec une réduction des arrivées de 5 pour cent et un accroissement des nuitées de 3 pour cent, les différences avec les résultats du mois de mai 1942 sont demeurées relativement peu importantes dans le canton des Grisons. Dans l'Oberrland bernois, on a enregistré un dixième d'arrivées de moins qu'en mai 1942 et un accroissement des nuitées d'environ 3 pour cent, qui provenait essentiellement des stations de villégiature de la région voisine du lac de Thoune. Dans la Suisse centrale, la différence résultant du changement de date des congés de Pentecôte a été très sensible. Ce fut tout particulièrement aussi le cas au Tessin. Lugano a annoncé un cinquième et Locarno même un quart de nuitées de moins qu'au mois de mai de 1942. Dans la région voisine du lac Léman, avec une diminution des arrivées de 5 pour cent et une nouvelle augmentation des nuitées de 7 pour cent, la régression du mouvement hôtelier, pour ce qui concerne les séjours de brève durée, est demeurée relativement modérée. On y perçoit dans l'accroissement, parfois assez marqué, des nombres des nuitées dans les villes et stations de villégiature (Mont Pélérin: + 30 pour cent), l'importance croissante des hôtes permanents suisses et étrangers dans cette région. Dans les Alpes vaudoises aussi, le mouvement touristique résultant des vacances et des voyages n'a pas tout à fait atteint l'intensité constatée l'année dernière au mois de mai; dans les sanatoriums de Leysin, en revanche, le nombre des nuitées a continué à s'accroître. Dans le Valais, où le bref mouvement hôtelier de Pentecôte n'a qu'une importance moins grande, on a enregistré au mois de mai environ un cinquième de nuitées de plus que l'année passée, avec un nombre sensiblement pareil d'arrivées de visiteurs. Presque toutes les stations de villégiature ont participé à cet accroissement, celles de Loèche-les-Bains et Montana-Vernala en particulier. A l'exception de Neuchâtel, les stations du Jura ont été un peu plus fréquentées également.

La Foire des Foires d'échantillons tenues pendant la guerre a de nouveau attiré à Bâle un flot important de visiteurs, ce qui a fait s'accroître de 175 pour cent le nombre des nuitées dans cette ville, au mois de mai de cette année. Le taux moyen d'occupation des lits y a passé brusquement de 20 à près de 50 pour cent. Les autres grandes villes, elles aussi, furent plus fréquentées qu'au même mois de l'année dernière, ce qui s'est exprimé par une augmentation des nombres de leurs nuitées de 2 (à Berne) jusqu'à 16 pour cent (à Zurich).

Nouvelles financières

Grand Hôtel de Vevey et Palace Hôtel, Vevey

Le déficit d'exploitation de l'exercice 1942 atteint fr. 17.590.—. Le solde débiteur à reporter de pertes et profits se monte à fr. 51.590.—. Les immeubles et le mobilier sont inscrits au bilan pour fr. 1.550.000.—. Le capital est de fr. 1.207.613; la dette en 1er rang s'élève à fr. 290.000.— et la réserve d'assainissement et les provisions spéciales représentent fr. 110.318.—.

Ce que chaque hôtelier devrait savoir . . .

(Note de la réd.) On constate malheureusement que certains hôteliers ne savent pas toujours comment ils doivent interpréter les prescriptions de l'ordonnance N° 69 de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation. Comme rien n'est plus explicite que des faits concrets, nous croyons intéressant de soumettre à nos lecteurs divers cas qui se sont présentés, en indiquant comment ils ont été résolus par les autorités et les commentaires qu'elles ont faits à ce sujet. Nous publierons régulièrement cette chronique à cette place et nous conseillons à nos lecteurs de découper et de conserver ces articles qui leur seront certainement utiles et leur aideront à respecter le plus scrupuleusement possible les prescriptions officielles.

Menus à trois services les jours sans viande

Les jours sans viande (qui sont forcément des jours ouvrables), il est interdit d'offrir des menus à quatre services, sauf à l'occasion de mariages. Pour rendre un plat de poisson plus nourrissant, il est devenu habituel de l'accompagner de légumes. Comme cependant la plupart des clients n'aiment pas avoir leur légume avec le poisson, les directives complétant l'ordonnance N° 69 permettent de servir le poisson sur une assiette à part.

Cette disposition a été fréquemment mal interprétée, et l'on a servi avec du poisson, non seulement du légume, mais encore (en plus de pommes de terre) des pâtes ou, par exemple, un soufflé au fromage, ou d'autres plats constituant typiquement des entrées. Un tel remaniement du menu est contraire à l'esprit des dispositions législatives, et constitue en somme un menu à quatre services, ce qui est punissable.

Lait écrémé

Dans certains ménages collectifs, on écrème le lait et on utilise cette crème en cuisine, soit pour rendre le goût des mets plus fin, soit pour allonger les rations de graisse. L'ordonnance N° 69 de l'art. 1, lettre g, interdit d'écrémé mécaniquement le lait; il est permis de laisser reposer le lait pour prendre la crème qui surnage, mais on ne peut le faire pour le lait destiné aux employés, étant donné que cette crème est employée non pour les repas des employés, mais pour ceux des clients. Malheureusement, des plaintes nous parviennent souvent d'employés auxquels on ne donne que du lait écrémé, ce qui conduit naturellement à des heurts et donne au personnel l'impression de n'avoir pas une nourriture suffisante.

Nombre de coupons pour collations

L'art. 5, alinéa 4 de l'ordonnance N° 69 précise que:

« Pour les collations, le nombre de coupons à donner sera calculé selon la quantité de denrées rationnées entrant dans leur composition, mais il ne pourra dépasser 2. Les ménages collectifs servant des collations ont l'obligation d'offrir des consommations pour lesquelles il suffit de donner un coupon. »

Le nombre maximum de coupons est donc fixé à 2. L'expression « selon la quantité de denrées rationnées entrant dans leur composition » ne signifie pas que la quantité de denrées servies doit correspondre à la quantité accordée par les cotes d'attribution du groupe 14, puisqu'une collation ne contiendra jamais ensemble du fromage et de la viande. Pour une portion de fromage de 60 gr. environ et un morceau de pain, on peut demander seulement un coupon de repas.

Le client est également punissable en cas d'infraction à l'Ordonnance N° 69

Aux termes de l'art. 8, alinéa 3 de l'ordonnance N° 69, « celui qui aura incité un tiers à contrevenir aux dispositions de la présente ordonnance encourra la peine prévue pour cette tentative d'infraction ».

Récemment, un client a été puni pour avoir consommé, un jour sans viande, un pot-au-feu dans un restaurant. Le client qui, malgré les explications qu'on lui donne, insiste pour enfreindre la loi, doit en supporter les conséquences.

Il est interdit de donner des fruits et un dessert dans le menu repas

L'art. 4 de l'ordonnance N° 69 précise que « on peut donner comme dessert, soit un plat doux ou du fromage, soit des fruits. On voudrait ainsi encourager le restaurateur à servir des fruits et à lui permettre d'économiser les denrées rationnées qui entreraient dans la composition d'un dessert. Un restaurateur qui avait servi comme dessert des fruits et une tarte, a été puni.

La question est un peu différente quand les fruits sont servis comme entrée. La règle à suivre est la même que pour les autres entrées qui, les jours ouvrables, doivent être servis seulement dans un restaurant. Le client qui, malgré les explications qu'on lui donne, insiste pour enfreindre la loi, doit en supporter les conséquences.

Négligence à informer le personnel

On doit malheureusement constater que, fréquemment, le personnel est très mal informé des prescriptions de l'ordonnance N° 69. Un juge écrit, dans son jugement au sujet d'un cas où l'on avait servi du poisson et de la viande au cours d'un même repas, qu'un directeur d'entreprise était accusé de négligence pour n'avoir pas pris soin de donner à son personnel les instructions nécessaires. (à suivre)

Ecole hôtelière

de la Société suisse des hôteliers - Lausanne

50 ans d'existence - Reconnue et subventionnée par l'Etat
Situation magnifique au bord du lac Léman

Jeunes gens / Jeunes filles
Internat / Externat

NOUVEAUX COURS:

30 août: Début du cours préparatoire;
4 octobre: Début des autres cours

Cours:	Durée:
préparatoire d'introduction à l'hôtellerie	3 mois
de cuisine	5 mois
de service-restauration	5 mois
de secrétaires d'hôtels	5 mois
commercial hôtelier	3 mois

Cuisine électrique entièrement rénovée - Stages rétribués dans les bons hôtels de la Suisse

Tous les élèves des cours précédents sont actuellement placés
Jeunes gens, Jeunes filles, suivez nos cours, votre avenir est assuré

1943, Cinquantième anniversaire: Pension (Ecologie compris) à partir de 150 frs. par mois
Bourses spéciales pour élèves particulièrement méritants

Pour tous renseignements: s'adresser à la Direction de l'Ecole Hôtelière de la S.S.H.
Avenue de Cour, Lausanne

Ecole Hôtelière

Samedi soir, 31 juillet, a eu lieu à l'Ecole Hôtelière de la S.S.H. à Lausanne la *cérémonie de clôture* du premier cours préparatoire, déjà quinquagénaire. M. H. Z. Janssi, président de la commission scolaire, ouvrit la partie officielle par des paroles de bienvenue; il forma en particulier des vœux à l'adresse des jeunes gens qui allaient entrer dans la carrière. M. F. Cottier, directeur, salua ensuite la présence des représentants de la commission scolaire, MM. W. Müller et A. Oyex et adressa ses remerciements au corps enseignant. Dans son rapport, il souligna l'importance de cette date dans les annales de l'école et exprima sa vive satisfaction des résultats de cette heureuse innovation. Il prodigua de judicieux conseils à cette volée historique, qui va se familiariser dans la pratique avec les tâches multiples requises dans la profession d'hôtelier. Ces trois mois de noviciat, passés en l'établissement de Cour, seront déduits de la durée de l'apprentissage proprement dit. M. Cottier procéda ensuite à la remise des certificats obtenus par la totalité des participants, dont voici la liste:

MM. Bloch J., Boss J., Buttiaz E., Campana G., Davis M., Diserens J., Gentina J., v. Gunten G., Klatt H.-J., Leimgruber K., Lenhard A., Neithardt A., Picard J.-J., Reali A., Roemer W., Scherwitz K., Schoenenberger A., Stadelmann O., Miles Deloff I., Rihs Y., Schmid R., Walser E., Walter R., Weber M.

Trois prix spéciaux — offerts respectivement par la S.S.H., les Anciens Elèves de l'école, la section de Lausanne-Ouchy de la S.S.H. — sont décernés aux candidats obtenant les trois premiers rangs: MM. Buttiaz, Stadelmann et Boss. M. Lenhard et Mlle Schmid obtinrent deux prix spéciaux, dus à la générosité de M. H. Schmid, directeur du Bellevue-Palace à Berne: ils sont destinés à récompenser deux élèves (jeune homme et jeune fille) qui se sont distingués tout particulièrement par leur conduite, leur travail et leur bonne tenue. Enfin une bourse a été octroyée à deux élèves méritants, qui l'avaient sollicitée.

Tous ces jeunes gens entrent incessamment en apprentissage (22 sommeliers et 2 cuisiniers) dans des hôtels de premier ordre de Suisse allemande, romande et italienne. Aux uns et aux autres, bonne chance.

Une collation fut servie et c'est sous le signe de la plus franche gaieté que s'acheva la soirée, rehaussée, malgré la température caniculaire, de joyeux ébats chorégraphiques.

PAHO

Obbligo di assicurazione contro la disoccupazione nel Cantone Ticino

Il Gran Consiglio del Cantone Ticino ha deciso, nella sua seduta del 21 aprile 1943, d'introdurre in tutto il Cantone l'obbligo di assicurazione contro la disoccupazione, con decorrenza dal 1° agosto 1943.

All'obbligo di assicurazione saranno sottoposti tutti gli assuntori di lavoro dipendenti e regolarmente occupati; tale disposizione vige dunque anche per gli impiegati di alberghi, ristoranti, sanatori, sale da tè.

Sia ben inteso che non c'è nessun obbligo finanziario per i datori di lavoro unito all'obbligo di assicurazione contro la disoccupazione. Secondo le nuove prescrizioni legali i padroni hanno soltanto da concorrere all'effettuamento dell'assicurazione del personale e da fornire le informazioni necessarie agli organi di controllo dei comuni e del cantone.

Per il personale dell'industria alberghiera esiste una propria cassa disoccupati, la PAHO (Cassa di assicurazione paritetica contro la disoccupazione per l'industria alberghiera svizzera, Marktgassee 3, Basilea), il cui raggio di azione si estende su tutta la Confederazione e garantisce agli assicurati di tutta la Svizzera piena libertà di domicilio.

La PAHO è legalmente riconosciuta dalla Confederazione e da tutti i Cantoni; ciò esonera i soci dall'iscrizione alle casse pubbliche di assicurazione contro la disoccupazione. La Cassa disoccupati PAHO offre ai suoi soci, contro minimi contributi (da fr. 1.— a fr. 3.50 mensili) altri considerevoli vantaggi, quali:

a) iscrizione gratuita presso gli uffici per le prove di attività professionale dell'Associazione svizzera degli Albergatori e dell'Unione Helvetica;

b) concessione di piena diaria se il socio frequenta una scuola professionale oppure corsi di riadattamento o di perfezionamento;

c) indennizzo di spese di viaggi, ed in speciali casi di necessità, sussidi in contanti dai fondi volontari di assistenza.

L'assicurazione da parte della PAHO può essere effettuata solo da impiegati del ramo alberghiero e simili; la PAHO si fa perciò garante, di fronte ai suoi soci, della precisa tutela dei loro interessi.

Dalla sua fondazione (novembre 1932) la Cassa ha effettuato versamenti di sussistenza per più di fr. 825.000.—.

L'impiegato alberghiero precedente non attenda la sua forzata assegnazione ad una pubblica cassa di assicurazioni, bensì oggi si assicuri, e precisamente presso la Cassa neutrale di assicurazione disoccupati della sua professione, la PAHO!

Le dichiarazioni di adesione comprendenti un estratto degli statuti possono essere ritirate presso l'azienda padronale, le sezioni dell'Unione Helvetica oppure direttamente presso l'Amministrazione della PAHO, Marktgassee 3, Basilea.

FAVORISEZ...

de vos commandes les maisons faisant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels



HOTELFACHLEUTE!
Brauchen Sie Teppiche?
Verlangen Sie unsern Besuch. Seit über 30 Jahren bedient Geelhaar die Hotel-Kundschaft mit besonderer Liebe und Sorgfalt.

Teppichhaus
Geelhaar
BERN

W. Geelhaar A.-G., Bern Thunstr. 7 (Hofstrassli)
Gegr. 1899 Tel. 2.10.59



Portions-Forellen
beziehen Sie am vorteilhaftesten von der
Fischzuchtanstalt „Houwiese“, Weite-Wartau
Kt. St. Gallen — Telefon 821 86

On se souvient plus longtemps de la qualité que du prix. Achetez vos bons vins rouges chez
BLANK & Co. Vevey
la maison des vins rouges fins.

Couponfeerie Waschmittel
Ersatzwaschmittel „K 11“
Bleichsoda offen oder in Paketen
BEKO-Spülmittel offen oder in Paketen
Seifen- u. Waschmittel nach Coupons
KELLER & Cie, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN
Gegründet 1909 — Tel. 2.55.51 — Staatlich subventioniert

Motto: Gute Kenntnisse — eine Waffe, ein Kapital

Die Herbstkurse:
Fach und Sprachen: 21. Sept.—23. Dez.
Bureau u. Réception: 21. Sept.—23. Dez. (besondere Aufnahmebedingungen)
Küche: 7. Sept.—29. Okt. / 2. Nov.—23. Dez.
Service: 7. Sept.—30. Okt. / 2. Nov.—23. Dez.
Bar (Barbetriebslehre, Mixen, Wein- und allgemeine Getränkekunde): 4.—16. Okt. (besondere Aufnahmebedingungen)

Prospekt, für Bar-Kurs Spezialprospekt, verlangen!

Pour remplacer le miel et la confiture!
nous vous offrons un

CONCENTRÉ DE FIGUES
supérieur, raffiné, clair ou foncé, au goût agréable et d'une finesse remarquable. Fabrication A.C.S.A.

Notre

CONCENTRÉ DE FIGUES
possède un pouvoir sucrant de 72 à 75%;
il est vendu sans coupons;
s'utilise pour sucrer tous les mets: compotes de fruits, confitures, entremets, poudings, gâteaux, pâtisseries, etc.;
supporte la cuisson, se conserve, ne fermente pas;
se livre en bidons de 5 et 25 kg ou en fûts de 60 à 70 kg.
En vente dans les principales épiceries ou, à défaut, écrire pour renseignements et commandes à

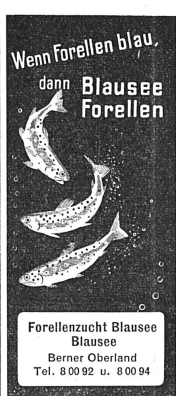
A. C. S. A. Case postale 40826, Lausanne

Dorschfilets
Fr. 4.40 bis Fr. 4.70

Ung. Poulets
Fr. 8.50 bis Fr. 9.—
Thon 220 g Fr. 2.20
Makrellen-Filets —.95 u. Fr. 1.50

Stoessel, Comestibles, Burgdorf

Wenn Forellen blau, dann Blausee Forellen



Forellenzucht Blausee Blausee
Bern Oberland
Tel. 8.0092 u. 8.0094

Kotlier, in besten Hotels gearbeitet, mit abgeschlossener Prüfung in allen Branchen,
sucht Stelle als

Direktor od. Gérant

in nur gutes Hotel von 100 bis 150 Betten oder Gross-Restaurant. Nur Wintergeschäft nicht ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre N. S. 2140 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Alleinportier und Haus- oder Küchenmädchen
(Ehepaar) suchen passende Saisonstelle für Ende August oder spätestens Mitte September, event. früher. Zeugnisse vorhanden. Offerten an Herrn J. O. Huber, Hotel Metropole, Basel.

FERRUM-

WÄSCHEREIANLAGEN
arbeiten wirtschaftlich und helfen sparen!

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



DELAFORCE
SHERRY & PORT

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

Günstig abzugeben
1 Zent-Brandis-Gebläse
zum Einbau in einen
Groß-Küchenherd

Gebläse wird gegen Anschaffung eines elektrischen Herdes frei. Kohlenersparnis ca. 30%. Betriebsdauer 1 Jahr. Frühere Anschaffungskosten Fr. 2.500.— wird heute zu Fr. 1.250.— abgegeben! Anfragen an Hotel Bellevue-Bernhof Bern.

Prima Existenz für Fachmann

In Basel sind in nächster Nähe der neuen Universität, an zentraler Lage, zwei Stockwerke mit insgesamt 12 sonnigen, grossen Zimmern, Badezimmer u. Küche, in welchen seit über 30 Jahren eine Pension betrieben wird, neu zu vermieten. Aller Komfort, fließendes kaltes und warmes Wasser, Balkons, Zentral- u. Ofenheizung, Waschküche m. Ringmaschine, Boiler, Lift und sonstigem Zubehör. Sehr günstiger Mietpreis. Die Pension ist in Betrieb u. voll besetzt. Es besteht die Möglichkeit, Pensionäre der jetzigen Pension zu übernehmen. Bezug nach Übereinkunft mit dem jetzigen Mieter.
Auskunft:
Ed. Schmid, Ecke Spalen/Leonhardsgraben 2, Basel.

Economat- und Küchen-Gouvernante
in Jahresstelle gesucht

Gesunde, energische Bewerberinnen, welche schon ähnlichen Posten innehaben, werden gebeten, unter Angabe von Gehaltsansprüchen, sowie des Alters, ihre Offerten mit Photo einzuzureichen unter Chiffre E. G. 2122 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Grand hôtel de tout premier rang, lac Léman, cherche

Gouvernante d'étage

très capable, parlant les langues principales, possédant bonnes références de maisons de 1er ordre. Offres détaillées, avec photo, copies de certificats et références sous chiffre E. G. 2074 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Zu kaufen gesucht
ca. 60 m

Treppenläufer

70 bis 80 cm breit. Offerten sind zu richten an Postfach 10467 Arosa.