

Objektyp: **Issue**

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

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

Heft 32

PDF erstellt am: **29.06.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

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

ABONNEMENT:
Schweiz: jährlich Fr. 12.—, halbjährlich Fr. 7.—, vierteljährlich
Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich
Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich
Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Post-
ämtern erfragen, für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts.
zu entrichten.

REDAKTION UND EXPEDITION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riessen.
Postcheck- und Girokonto: V. 85. Telefon 279 34.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Zweihundfünfundachtzigster
Jahrgang



Cinquante-deuxième
année

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

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

ABONNEMENTS:
Suisse: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—,
un mois fr. 1.50. Pour l'étranger abonnement direct: 1 an, 15 fr.;
6 mois 8 fr. 50; 3 mois 5 fr.; 1 mois 1 fr. 80. 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'édition: Dr. Max Riessen.
Compte de chèques postaux No. V. 85. Téléphone 279 34.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

Basel, 12. August 1943

Erscheint jeden Donnerstag

N° 32

Paraît tous les jeudis

Bâle, 12 août 1943

Kein Hintertürchen

Zur Bewilligungspflicht für Eröffnung und Erweiterung von Betrieben

Man kann nicht gerade behaupten, dass einzelne Kantonsbehörden durch die früheren eidg. Vorschriften und einschränkenden Bestimmungen über die Hotelbedürfnisklausel sehr beeindruckt gewesen wären und mit Eifer darüber gewacht hätten, dass den von Bundes wegen erlassenen gesetzlichen Normen über Erstellung, Eröffnung oder Erweiterung von Beherbergungsstätten strenge Nachachtung verschafft werde. Sonst wäre es doch wohl kaum möglich gewesen, dass sich innert zehn Jahren zwischen den letzten beiden eidg. Betriebszählungen von 1929 und 1939 die Zahl der Gasthöfe, Pensionen und Erholungsheime um nicht weniger als 2067 Betriebe auf rund 9800 erhöht hätte! Es braucht heute nicht mehr untersucht zu werden, aus was für Beweggründen und Überlegungen heraus Bundesvorschriften mit Gesetzeskraft derart offensichtlich missachtet worden sind. Der Tatbestand wird auch dadurch nicht etwa besser, dass einzelne Kantone wenigstens versuchten, ihrer viel zu largen Bewilligungspraxis irgendwie einen Schein des Rechtes zu verleihen und ihr ein geeignetes Mäntelchen umzuhängen. So war man auch in Graubünden da und dort keineswegs um Argumente verlegen, damit man der Bewilligungspflicht, wie sie der Bund aufgefasst wissen wollte, ein Schnippchen schlagen konnte. In der Talschaft Davos behalf man sich z. B. damit, dass man die gewerbmässige Beherbergung bis zu drei Gästen kurzerhand als nicht bewilligungspflichtig erklärte. Damit wurde einer Vielzahl von Klein- und Kleinstbetrieben des Beherbergungswesens die Existenz ermöglicht und so unter den Augen des Kleinen Rates eine Praxis geduldet, die mit dem Sinn und Geist der eidg. Bewilligungsvorschriften durchaus nicht im Einklang stand.

Bei einer solchen Einstellung konnte es auch nicht überraschen, dass immer mehr Privatleute so ganz sachte und ungestört zu ausgesprochenen Erwerbszwecken ortsfremde Gäste bei sich aufnahmen und damit immer häufiger und fühlbarer das eigentliche Gastgewerbe konkurrenzten, sowie dessen Existenz erschwerten. Vorerst begann die Tätigkeit jenseits recht harmlos in gemieteten Wohnungen und mit ortsansässigen Pensionären. Dann wurden so allgemach auch Ortsfremde aufgenommen, diese Praxis immer etwas mehr erweitert und systematisch so ausgebaut, dass eines Tages eben die eigentliche Fremdenpension mit Hotelcharakter vorhanden war, mit der sich lokale und kantonale Behörden achselzuckend abfinden.

Diese allzu laxen Anwendung der eidg. Vorschriften riss mit der Zeit derart ein, dass man sich auch unter dem doch erheblich präziser gefassten und strengere Massstäbe anwendenden Bundesratsbeschluss vom 19. Dezember 1941 über die Bewilligungspflicht für Eröffnung und Erweiterung von Beherbergungsstätten, der bis Ende 1946 Gültigkeit hat, gar nicht bewegen fühlte, das ausgefahrene Geleise zu verlassen.

Erfreulicherweise teilt nun aber der Bundesrat keineswegs diese „tolerante“ Einstellung, sondern gibt durch seine Rekursentscheide zu verstehen, dass er den Beschluss nach allen Richtungen und in allen seinen Auswirkungen respektiert wissen will, womit der alte Schlandrian nun bald einmal ausgespielt haben dürfte.

Recht instruktiv ist in dieser Beziehung ein kürzlich ergangener Entscheid des Bundesrates, wodurch eine vom Bündner und Schweizerischen Hotelierverein eingereichte und von der Hoteltruhandgesellschaft unterstützte Beschwerde gegen eine durch den Kleinen Rat des Kantons Graubünden erteilte Bewilligung zum Betriebe einer Fremdenpension in Davos geschützt und die Erweiterung des Pensionbetriebs von ortsansässigen auf ortsfremde Kunden nicht gutgeheissen wurde. Die Kantonsbehörde hatte die nachgesuchte Bewilligung erteilt mit der einzigen Auflage, neben der bereits bestehenden Kostgeberei die Fremdenpension mit höchstens drei gleichzeitigen Fremdgästen zu führen. Dabei berief sie sich eben auf die erwähnte Praxis in der Landschaft Davos, die gewerbmässige Beherbergung bis zu drei Gästen nicht als bewilligungspflichtig zu betrachten, und erklärte, dass sich der Kleine Rat eben mit dieser Praxis nun einmal abfinden müsse, wenn nicht zahlreiche Kleinbetriebe in ihrer Existenz gefährdet werden sollten. Dass diese aber seinerzeit mehrheitlich zu Unrecht und entgegen klaren gesetzlichen Bestimmungen eröffnet werden konnten, darüber schweigt sich die kleinrätliche Höflichkeit vollkommen aus.

Wie dem nachstehenden Auszug des bündnerischen Rekursentscheides zu entnehmen ist, stellt sich die Landesbehörde sehr richtig auf den Standpunkt, dass eine dem Wortlaut des Gesetzes zuwiderlaufende Praxis keinen Grund dafür abgeben könne, auch fernerhin die geltenden Vorschriften zu missachten, und wenn man auch nicht auf jene Unternehmen zurückgreifen wolle, die fälschlicherweise bewilligt wurden, so müsse dem Missstand doch für alle Zukunft abgeholfen werden. Wir nehmen mit grosser Genugtuung von dieser Einstellung Kenntnis, die hoffentlich dazu angetan ist, auch gewisse kantonale Behörden zu veranlassen, ihre Hefte zu revidieren. Es geht bei dem vorliegenden Entscheid eben nicht nur um die an und für sich nicht sehr weltbewegende Erweiterung einer Kostgeberei um drei Fremdenbetten, sondern vielmehr darum, ob die Kantone unter Berufung auf frühere unstatthafte Lockerung der Bestimmungen und auf Ortsgebrauch einem neueren Bundesratsbeschluss ausweichen oder diesen doch verwässern können. Der Bundesrat hat hier klar und deutlich in verneinendem Sinne entschieden und damit die bisher noch vorhandenen Hintertürchen gründlich verrammt.

Dem Entscheid (vom 1. Juli 1943) seien zum besseren Verständnis und zur weiteren Orientierung noch folgende Ausführungen entnommen:

„Mit Entscheid vom 12. März 1943 erteilte der Kleine Rat des Kantons Graubünden der Frau S., Davos-Platz, die Bewilligung zur Führung einer Fremdenpension mit höchstens drei gleichzeitigen Gästen. Er geht davon aus, dass die Gesuchstellerin bisher vier bis sechs Kostgänger beherbergte, da sie eine Kostgeberei für Ortsansässige betrieb. Daneben sei sie nun dazu übergegangen, einzelne auswärtige Gäste anzunehmen. Diese Änderung des Betriebes setze eine Bewilligung voraus. In der Landschaft Davos habe jedoch die Praxis Eingang gefunden, die gewerbmässige Beherbergung von drei Gästen nicht als bewilligungspflichtig zu erklären. Obwohl dies nicht aus der Gesetzgebung abgeleitet werden könne, müsse sich der Kleine Rat damit abfinden. Denn durch die Nichtigerklärung dieser

Praxis würden zahlreiche kleine Betriebe in Davos dem wirtschaftlichen Ruin preisgegeben. Diese Toleranz sei auch der Gesuchstellerin zu gewähren; immerhin sei darauf zu bestehen, dass die Fremdenpension nicht mehr als drei Gäste umfassen dürfe.“

„Aus dem angefochtenen Entscheid geht hervor, dass die Gesuchstellerin bisher eine Kostgeberei führte, d. h. einen Betrieb, in welchem sie Ortsansässigen Kost oder Kost und Logis gewährte. Nun ist sie dazu übergegangen, auch auswärtige Gäste aufzunehmen. Letzteres fällt jedenfalls unter den Bundesratsbeschluss vom 19. Dezember 1941, und zwar auch bei geringer Bettenzahl. Die Bewilligung ist zu erteilen, wenn ein Bedürfnis glaubhaft gemacht wird. Daneben kann es aber nicht dem Gutfinden einzelner Talschaften anheimgestellt werden, von einer Bewilligungspflicht abzusehen, wenn die gewerbmässige Beherbergung von nicht mehr als drei Gästen in Frage steht. Sind auf diese Weise schon zahlreiche andere kleine Betriebe entstanden, so muss dieser den geltenden Vorschriften zuwiderlaufende Praxis wenigstens für die Zukunft Einhalt geboten werden. Die gegenwärtige Auffassung müsste zu einer unbegründeten und dem Zweck des Erlasses widersprechenden Lockerung der geltenden Vorschrift führen.“

Umschau

Wiederm Verdunkelungsorgen

Die gegenwärtig gültige Regelung der Verdunkelungszeit, die erst um 22 Uhr ihren Anfang nimmt, würde eigentlich am 15. August wiederum dahinfallen, wenn der Oberbefehlshaber der Armee bis dahin nicht anders verfügt. Seinerzeit wurde nämlich vom General im Einvernehmen mit der obersten Landesbehörde bestimmt, dass vom 1. Juni bis 15. August der Beginn der Verdunkelung von 21 auf 22 Uhr hinausgeschoben werde.

Man hat sich dann zum in unseren Kreisen gefragt, warum als Ende dieser auf die Sommerverhältnisse Rücksicht nehmenden Anordnung gerade der 15. August, d. h. die Mitte des zweiten Ferienhauptmonates, gewählt worden sei. Wir konnten daraufhin nichts Schlüssigeres erfahren, doch nehmen wir an, dass weniger astronomische Überlegungen, d. h. die allmähliche Verkürzung der Tagesdauer, sondern vielmehr praktische Erwägungen militärischer und politischer Art massgebend waren. Die massgeblichen Instanzen wollten und konnten nicht allzu lange zum Voraus disponieren. Angesichts der stets wechselvollen Ereignisse auf den Kriegsschauplätzen war es vorsichtiger, kurzfristige Anordnungen zu treffen und diese möglicherweise zu verlängern, anstatt auf lange Sicht berechnete Anordnungen widerrufen zu müssen.

Wir wollen uns kein verbindliches Urteil über die Lage anmassen, halten aber doch dafür, dass keine zwingenden Gründe vorliegen, um an der Vorverlegung der Verdunkelung am kommenden 15. August festzuhalten. Für die Saisonhotellerie würde dies jedenfalls wiederum eine weitere Erschwerung des Betriebes und eine nicht zu unterschätzende Geschäftseinbusse zur Folge haben. Vor allem hätte überall dort der Betrieb zu leiden, wo er sich abends im Freien oder in halbhoffenen Räumlichkeiten abspielt. Die Saison hat ja kaum richtig eingesetzt und kommt jetzt erst so richtig auf Touren, soweit solche überhaupt in der heutigen Zeit registriert werden können. Verschiedene massgebliche Fremdenörter hoffen bei günstiger Witterung und ohne weitere Schwierigkeiten für unser Land doch auf ein bis über das Monatsende hinausgehendes Sommergeschäft. Die Vorverlegung der Verdunkelung würde nun nicht nur den Sommerbetrieben einen erheblichen Strich durch ihre Berechnungen machen, sondern auch viele Gäste veranlassen, ihre Ferienprogramme zu ändern, ja ihre Ferienziele vorzeitig abzubrechen. Die Öffentlichkeit und wohl auch die militärischen Instanzen stellen sich gar nicht vor, wie empfindlich das Ferienpublikum ist und wie rasch und kräftig es auf neue Anordnungen hauptsächlich militärischer Natur reagiert, und zwar, vom Standpunkt des Gastgewerbes aus, meistens negativ reagiert.

Man ist deshalb in unseren Reihen der Auffassung, dass neben den ausserpolitischen Erwägungen bei weiteren Entschlüssen über die Verdunkelungsanordnungen auch wirtschaftliche Überlegungen mit in Betracht gezogen werden sollten, um auf diesem Gebiet nicht mehr Geschirr in die Brüche gehen zu lassen, als unvermeidlich ist. Dieser Auffassung ist in einer dieser Tage an das Oberkommando der Armee ergangene Eingabe Ausdruck verliehen worden und wir hoffen, dass dies zu weiteren Entschlüssen über die Verdunkelungsvorschriften kommen kann, denn immer noch früh genug, wenn die Stunde dafür geschlagen hat.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Der Hotel-Plan auf neuen Wegen? — Kleine Chronik — Vermischtes — Wirtschaftsnotizen. Seite 3: Haltbare Konfitüre trotz Zuckermangel — Gründung der Ostschweiz. Hoteliervereingung — Personalrubrik — Totentafel — Höchstpreise für Süsswasserfische.

Vorschläge für die Kreiskommissionen

Anfang letzten Monates sind die Sektionen durch Zirkular ersucht worden, dem Zentralbüro Nominationen zuhanden der schweizer. Fachkommission für das Gastgewerbe zukommen zu lassen, damit diese in der Lage ist, die in Aussicht genommenen regionalen Kreiskommissionen für das Lehrlingswesen zu bilden.

Da noch eine Reihe von Sektionen nicht geantwortet hat, sind die Sektionsvorstände ersucht, nicht etwa eine nächste Versammlung abzuwarten, sondern von sich aus diese Liste zu bereinigen und einzusenden, da Präsident bzw. Vorstand gewiss in der Lage und auch kompetent sind, die geeigneten Persönlichkeiten in Vorschlag zu bringen. Wir bitten dringend, diesem Appell trotz vermehrter beruflicher Beanspruchung durch die Saison Folge geben zu wollen, damit die Kreiskommissionen möglichst bald ihre Tätigkeit aufnehmen können.

Das Zentralbüro S.H.V.

Militärurlaub für Saisonpersonal

Nicht genug damit, dass es in der Saisonhotellerie schon äusserst schwer hält, überhaupt das nötige Personal auf die Betriebseröffnung hinzuzusammeln, geraten nun eine ganze Anzahl von Unternehmen in die denkbar grösste Verlegenheit durch zum Teil unerwartete Einberufungen von Angestellten in wichtigen Positionen mitten in den wenigen belebten Saisonwochen. Einerseits kommen diese Arbeitnehmer so um die beste Gelegenheit im ganzen Jahre, wieder einmal ein reguläres und volles Gehalt zu verdienen, andererseits weisst der Patron kaum mehr, wie sich zu behelfen, weil weit und breit kein Ersatz aufzutreiben ist. Die Fälle sind nicht selten, wo die halbe oder gar mehr als die Hälfte der Küchenbrigade zu gleicher Zeit einzurücken hat oder wo der Patron gleichzeitig mit diesen Angestellten das Hotel verlässt, um Aktivdienst zu leisten. Dass hier nicht mehr von der Fortsetzung eines geordneten, normalen Betriebes die Rede sein kann, leuchtet wohl auch dem Nichtfachmann ein.

Andererseits wissen wir zu Genüge, wie schwierig es heutzutage für die militärischen Instanzen ist, all den auf sie einströmenden Urlaubsgesuchen irgendwie gerecht zu werden. Es ist nicht immer leicht, das Korn von der Spreu zu sondern, und zudem absorbiert der Mehrbau derart viele Arbeitskräfte, dass die Truppenkommandanten mit dem besten Willen die Urlaubsbewilligungen nicht mehr mit den geltenden Vorschriften über den Sollbestand in Einklang zu bringen vermögen.

Trotzdem sehen wir uns im Hinblick auf die tatsächliche Ausweglosigkeit der gegenwärtigen Verhältnisse veranlasst, mit der Generaladjutantur in Verbindung zu treten, um eine Urlaubsbewilligung zu erreichen, die eine Weiterführung der am härtesten betroffenen Hotels ermöglichen sollte. Die verkürzten Ablosungsperioden und die mögliche Tiefhaltung des Truppenbestandes versetzen die Armee allerdings in die Unmöglichkeit, durch Erlass von Sonderbefehlen für eine Erwerbsperiode im Urlaubswesen weitergehende Erleichterungen einzuführen. Doch hat sich die Generaladjutantur, die sich im übrigen von der schwierigen Lage in der Hotellerie durchaus Rechenschaft gibt, bereit erklärt, den Urlaubsoffizieren der Heereseinheiten Kenntnis zu geben von unseren Darlegungen, um sie über die abnormale Lage auf dem Arbeitsmarkte für Hotelpersonal zu orientieren. Es darf daher erwartet werden, dass wohlüberlegte Gesuche des Hotelpersonals um Urlaub die gebührende Berücksichtigung finden.

Die Fachecke

Halbacre Konfitüre trotz Zuckermangel

Um mit dem Einmachzucker und den während der Wintersaison von der monatlichen Zuckerration ersparten Zuckermengen möglichst viel Konfitüre herzustellen, halten wir uns an folgendes:

1. Für das winterliche Kompott die Früchte mit sehr wenig Zucker kochend einfüllen (1 kg Früchte, 2-3 Löffel Zucker).
2. Saure und süsse, geleeartige und gelearme Früchte mischen, evtl. fein geraffelte, vorgedämpfte Rübli beimischen.
3. Konfitüre dick einkochen, deshalb in kleinen Portionen auf grossem Feuer und in weiter Pfanne kochen.
4. Bis Ende der Früchtesaison alle 8-10 Tage Tageskonfitüre herstellen mit wenig Zucker, evtl. Konzentrat. Im Winter Tageskonfitüre zubereiten aus Dörrfrüchten oder aus mit wenig Zucker eingemachten Beeren.
5. Wenn Konfitüre mit wenig Zucker eingekocht wird, soll sie stark eingedickt oder durch einen entsprechenden Verschluss haltbar gemacht werden:

Konfitüre aus 1 kg Früchte und
800 g Zucker: normal eindicken; Cellophan-, Paraffin-Verschluss usw.
500 g Zucker: stark eindicken; doppelter Paraffinverschluss, nach dem Erkalten äussere kleine Rinne ausfüllen
250 g Zucker: normal eindicken; kochend einfüllen, um luftdicht abzuschliessen
125 g Zucker: normal eindicken; Tageskonfitüre, 8-10 Tage haltbar, im Winter 10-14 Tage.

6. Bei Verwendung von Einmachtabletten sich genau an die Vorschriften halten. — Einmachtabletten, die nur konservierende Wirkung haben, erst unter die fertige Konfitüre mischen. — Einmachtabletten, die süssen, binden und konservieren, nach Gebrauchsanweisung mitkochen. — Geliermittel wie Pac, Opekta usw. sind nur zum Gelieren und Strecken; sie konservieren die Konfitüre nicht, weshalb diese zur vorgeschriebenen Dicke eingekocht werden muss.

Konfitüre mit Beigabe von Rübli (haltbar) 1 kg Beeren, ca. 750 g Zucker, 500-700 g Rübli. Die Beeren mit dem Zucker zur gewohnten Dicke einkochen, mit dem Rübli mischen und nochmals ca. 10 Minuten kochen.

Rübli:

1. Art: Die Rübli roh raffeln und im eigenen Saft zudeckelt unter öfterem Rühren weichkochen.
2. Art: Die Rübli schaben, in grosse Stücke schneiden und in wenig Wasser (ohne Salz) weichkochen. Das Wasser abgiessen, für eine Suppe verwenden und die Rübli durch Sieb, Passe-vite oder Hackmaschine mit feinem Messer treiben.

Rübli müssen immer vorgekocht werden für Konfitüre, damit sie nicht grob wirken darin und der Zuckergehalt zur Geltung kommt.

Aus den Verbänden

Gründung der Ostschweizerischen Hotelierversammlung

Unter der Bezeichnung „Ostschweizerische Hotelierversammlung“ wurde auf Initiative von Dir. W. Rügner, St. Gallen, eine Organisation gegründet mit dem Zwecke der Wahrung und Förderung der Interessen der Ostschweizerischen Hotel- und Gasthausbetriebe. Die Verbandsgründung erfolgte aus der Notwendigkeit, eine straffe Ordnung im Preissektor zu schaffen und um eine vermehrte kollektive Werbung für die Ostschweiz zu erreichen.

reichen. Durch einen vermehrten Zusammenchluss aller gastgewerblichen Betriebsinhaber der Ostschweiz in einem Regionalverband ist auch eine bessere Gelegenheit geboten, um berufs-, standespolitische und soziale Fragen gemeinschaftlich zu besprechen.

Das Einzugsgebiet der Vereinigung erstreckt sich von Mammern über das Fürstentum Liechtenstein, Sarzens, Flums, Weesen, Rapperswil, Wattwil bis nach Wil. Die Mitglieder sind ohne weiteres auch Mitglied des Schweizer Hotelier-Vereins. Den Vorsitz führt W. Rügner, Hotel Hecht, St. Gallen. Als Vice-Präsident amtiert Herr Oeberländer, Seehotel Schweizerhaus, Romanshorn.

Personalcubrik

Neue Pacht

Das Hotel „Edelweiss“ in Lauterbrunnen ist von der Besitzerin, Frau Wwe. von Allmen-Steiner, an Fr. Frieda Lehmann verpachtet worden. Die Pächerin ist seit mehr als zwanzig Jahren im Hotelfach tätig, das sie von Grund auf erlernt hat. Fast zehn Jahre war Fr. Lehmann u. a. als erste Bürokräftin im S. A. Hotel in Luzern tätig. Wir wünschen ihr in ihrem neuen und selbständigen Wirkungskreis guten Erfolg.

Totentafel

Hans Bohren †

Am 8. August verunglückte im Hochgebirge Hans Bohren, der im Aktivdienst an einem Gebirgskursus teilnahm. Zusammen mit einem Kameraden fand er mitten aus dem Leben heraus den Tod durch Absturz. Der Dahingeschiedene war ein Sohn unseres Mitgliedes, Herr Bohren vom Hotel Regina-Alpenruhe in Grindelwald. Er hatte sich gleichfalls der gastgewerblichen Laufbahn zugewandt und war zuletzt als Chef de service in einem Berner Hotelbetrieb tätig. Der Trauerfamilie sprechen wir an dieser Stelle unser herzlichste Beileid aus zu diesem tragischen Verluste.

Bücherfisch

Schweizerischer Naturschutz

Das Augustheft der Schweizerischen Monatschrift „Du“ aus dem Verlag Conzett & Huber, Zürich, von tiefer Heimatliebe erfüllt, ist dem Schweizerischen Naturschutz gewidmet. Eine Reihe ausgezeichnete Mitarbeiter haben mit der Redaktion sich in den Dienst der grossen Sache gestellt. Bundesrat Etter hat dem Heft ein Geleitwort mitgegeben. Blumen, Tiere, Landschaften erfreuen den Beschauer. Das ganze Heft ist schön, ernsthaft, liebevoll, ist ein vorzüglicher Begleiter für die Ferientage in den Bergen, ist ein Aufruf an Vaterland, Ehrfurcht ist in dem Heft, das Zeugnis ablegt vom Verantwortungsfühl der Redaktion. Das „Du“-Heft ist in allen Buchhandlungen, Kiosken oder vom Verlag Conzett & Huber, Zürich, zum Preise von Fr. 2.50 zu beziehen.

Alpinismus

Schweizerische Bergsteigerschule Rosenlaur

Diesen Sommer nahm die Schweizerische Bergsteigerschule Rosenlaur zum dritten Mal ihre Saisonarbeit auf. Sie hat sich in den beiden letzten Sommern gut eingeführt und es hat sich gezeigt, dass bei Interessenten des Bergsportes ein Bedürfnis besteht für fortlaufend durchgeführte Wochenkurse. Bergsteigerschulen haben bis zu einem gewissen Grade die gleichen Voraussetzungen wie Skischulen: Ein ausgebildeter Lehrkörper und geeignetes Gelände.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Höchstpreise für Süswasserfische (Wildfische)

Die Eidg. Preiskontrollstelle hat für Wildfische mit Wirkung ab 1. August 1943 und bis auf weiteres für das gesamtschweizerische Gebiet folgende höchstzulässige Produzenten-, Grossverbraucher- und Detailhandelspreise festgesetzt:

Produzenten	Höchstzulässiger Verkaufspreis in Fr. per kg Vollgewicht für den	
	franko Abnahme	im Einzelhandel
Preisklasse I		
Wildforellen aus Fließgewässern . . . tot	7.—	8.50
lebend	8.—	9.50
Seeforellen . . . tot	6.50	8.50
Saiblinge (Rötel) . . . tot	6.—	8.—
Aeschen . . . tot	5.—	7.—
Preisklasse II		
Grossforellen (von mehr als 200 g) . . .	3.80	5.20
Kleinforellen (von 100 bis 200 g) . . .	3.40	4.80
(von weniger als 100 g) . . .	3.—	4.40
ausgenommen:		
Filets für alle drei Gewichtsklassen . . .	—	9.50
Hechte v. 3 kg u. mehr tot	3.20	4.80
„ weniger als 3 kg, tot	3.40	5.—
„ „ „ „ „ Filets	—	10.—
Zander . . . tot	3.20	4.80
Grossbarsche (egli) tot (von 100 g und mehr)	2.50	4.10
Kleinbarsche (egli) tot (von weniger als 100 g)	2.—	3.10
Filets für beide Gewichtsklassen . . .	7.50	10.—
Aale . . . lebend	2.50	4.10
Preisklasse III		
Trübschen . . . tot	2.40	3.80
Karpfen . . . tot	2.20	3.20
Schleien . . . tot	2.20	3.20
Welse		
Maifische (Agoni) . . . tot	2.20	3.10
Bachforellen . . . tot	1.50	2.40
Brachsen . . . tot	1.50	2.40
Alet . . . Filets	6.—	7.—
Nasen		
Rotaugen (Schwalben, Winger) . . . tot	1.20	2.10
Hasel . . . Filets	4.50	5.50
Rötel		
Alborellen		

Lebendverkauf. Werden die Fische von den Konsumenten lebend gekauft, dürfen die vorgenannten Preise um folgende Beträge erhöht werden:

bei den Fischen der I. Preiskategorie um maximal Fr. 1.— per kg,

bei den Fischen der II. und III. Preiskategorie um maximal 60 Rp. per kg für den Fischer und um maximal 80 Rp. per kg für Vermittler und Händler.

Direktverkauf vom Fischer an den Konsumenten. Bei direkter Belieferung von Konsumenten auf dem Gebiete seiner Wohngemeinde oder ausserhalb derselben, falls er hierzu auf Grund einer von der Sektion Fleisch- und Schlachtvieh im Kriegs-Ernährungsamt ausgestellten Sonderbewilligung ermächtigt ist, darf der Fischer für alle Fischsorten auf dem Produzentenpreis einen Zuschlag von höchstens 30 Rp. per kg erheben. — Dieser Zuschlag ist nur statthaft für direkte Lieferungen des Fischers an Grosskonsumenten (Hotels, Restaurants usw.) und an Private.

Für Regenbogenzuchtforellen gelten die von der Eidg. Preiskontrollstelle festgelegten, ab 1. Juli 1942 gültigen höchstzulässigen Verkaufspreise und Höchstpreisvorschriften (Sonderregelung vom 20. November 1942 für tot importierte dänische Forellen).

Für den Verkauf von importierten Süswasserfischen (ausgenommen Regenbogenzuchtforellen) darf bis auf weiteres zum Einstandspreis franko Magazin des Verkäufers höchstens die vor Kriegsausbruch beanspruchte durchschnittliche Gesamthandelspanne in Franken und Rappen plus ein Teuerungszuschlag von 20% berechnet werden. Die in der vorstehenden Höchstpreislite genannten Grossverbraucher- und Detailhandelspreise dürfen jedoch nicht überschritten werden (Ausnahmefälle vorbehalten).

Preisfestsetzung für ausgenommene Fische. Werden die Fische, bei denen der Preis für das Vollgewicht gilt (alle mit Ausnahme der Felchen), ausgenommen verkauft, haben sich die Verkaufspreise trotzdem auf das Vollgewicht zu beziehen. Aus den Lieferrechnungen bzw. Rechnungen (Einkauf und Verkauf) muss neben den betreffenden Verkaufspreisen in diesen Fällen das Vollgewicht klar ersichtlich sein.

Fakturierung. Für sämtliche Fischverkäufe sind Fakturen auszustellen mit genauen Einzelheiten über: Ort und Datum, Namen und Adressen des Verkäufers sowie des Käufers, Gewicht und Fischsorten, Preis per kg mit Totalbetrag. In den vorgenannten Preisen ist die Umsatzsteuer nicht inbegriffen. Weitere Weisungen für die Durchführung der Kontrollen bleiben vorbehalten. Preisanschrift. In den Detailsverkaufsstellen sind die Verkaufspreise an gut sichtbarer Stelle (Preistafel) anzuschlagen.

Zusätzliche Zahlungen an Fischer. Alle direkten oder indirekten Mehrleistungen (wie Nachzahlungen, Rückvergütungen, Prämien an die Fischer usw.) werden als Preisüberschreitungen betrachtet und dementsprechend geahndet.

An einen Bergschullehrer werden grössere pädagogische Anforderungen gestellt, wie an Tourenführer. So mussten auch auf diesem Gebiete Erfahrungen gesammelt werden; heute stehen dem Gründer und Leiter der Bergsteigerschule Rosenlaur Arnold Glattthard eine Anzahl Führer zur Verfügung, die für die Arbeit in der Schule noch besonders ausgebildet wurden.

A. Glattthard hat sein Standartprogramm für diesen Sommer noch etwas vervollständigt. Der Stoff, der den Schülern in den sieben Tagen beigebracht werden soll, ist so vielseitig und umfangreich, dass eine ganz bestimmte Ordnung in den praktischen und theoretischen Unterricht gebracht werden musste.

Die Theorie, welche Kartenlesen, Kompasslehre, Gefahren der Berge, Wetterkunde und Rettungswesen umfasst, wird abends in Kurzvorträgen besonders gepflegt; tagsüber finden die

Berglehrer reichlich Gelegenheit, die praktischen Vorführungen auch theoretisch zu erläutern.

Die ursprünglichen Möglichkeiten: Schulungswochen und Tourenwochen sind, einem Bedürfnis der „eligeren“ Leute entsprechend, auf Wochenend- und Privat Touren erweitert worden.

Durch Anpassung an die Ansprüche der Zeit sucht die Bergsteigerschule Rosenlaur, unter Beibehaltung des Zieles, jedem den Bergsport zu ermöglichen, den Gedanken, dass Bergsteigen wie Skifahren erlernt sein will, zu verbreiten helfen. Sie dient dadurch den Verkehrsinteressen unseres Landes, vermittelt aber auch Erlebnisse, die ohne diese Institution unbekannt geblieben wären.

Helene Zingg

Redaktion — Rédaction:

Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi

Für Ihre Glacefabrikation

verwenden Sie an Stelle von Zucker meinen erstklassigen

Naturzucker

aus Trockenrauben, entsäuert, schwefelfrei. Eignet sich vorzüglich zum Backen und zum Herstellen von Konfitüre.

Fässer von ca. 100 kg net Fr. 5.50
Eimer von 12,5 kg b/n . . . Fr. 5.60 per kg

Willy Steiner, Luzern

Bäckerei- und Konditorei-Produkte
Morgartenstrasse 6 Tel. 29545 / 23918

CURRIE POWDER

LA SEMEUSE
LA CHAUX-DE-FONDS

COURVOISIER
COGNAC
THE BRANDY OF NAPOLEON

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

Gesucht per sofort

spätestens per 20. ds., für Militärdienstablösung (Dauer ca. 4 Mon.) jüngerer, fachtüchtiger, absolut selbständiger

Alleinküchenchef

in modernst eingerichteten Hotel-Restaurationsbetrieb. Ausführliche Offerten erbeten an Hotel Chesa Grischuna, Klosters.

Grosses Hotel in Basel sucht:

Aushilfs-Pâtissier
französisch sprechendes
Zimmermädchen
und
Köchin neben Chef

Offerten unter Chiffre B. A. 2169 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Für fleischlose Tage unsere

Fischmarinaden

Pilzkonserven, Fischmarinaden
Räucherfische

STOFER & SÖHNE, PRATELN
Tel. No. (061) 8 01 38
Verlangen Sie unsere Produkte bei Ihren bisherigen Lieferanten!

Gesucht treue, nette

Serviertochter
deutsch und franz. sprechend. Ebendasselbst ein

Hausbursche

Eintritt sofort. Zeugniskopien mit Bild an Direktion Sporthotel Mont Soleil in St. Imier.

Grand sanatorium (Alpes Valdoises) cherche

jeune cuisinier

pour second chef remplacement de 5-8 semaines. Eventuellement place stable par la suite. Entrée: 18 août. Même adresse:

garçon de cuisine

es. demandé pour entrée de suite. Offres avec copies de certificat et références sous chiffres X. Y. 2150 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Ehepaar
mit langjähriger Hotelpraxis im In- und Ausland, sucht

Direktion

eines mittleren Hauses. Eventl. Beteiligung. Beste Referenzen. — Offerten unter Chiffre E. W. 2134 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hoteliere!

Berücksichtigt in erster Linie die Inserenten Eures Fach-Organis!

„Hotelsilber“ - Reparaturen

nur durch die

Berndorfer Werkstätten in Luzern

Hotelfachmann
mit In- u. Auslandspraxis u. erstkl. Referenzen,
sucht Posten als

Direktor od. Gérant

in gutes Hotel oder grosses Stadrestaurant. Offerten unter Chiffre D. G. 2163 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Jurisprudence et mesures de protection en faveur de l'industrie hôtelière

Dans les « fiches de jurisprudence zuricoise » (N° 5/6 1943), on trouve un résumé de la jurisprudence du tribunal cantonal de Zurich en tant qu'autorité concordataire unique dans les causes relatives à l'assainissement des hôtels, qui nécessitent l'application de l'ordonnance du Conseil fédéral sur les mesures juridiques temporaires en faveur de l'industrie hôtelière, du 22 octobre 1940. Cette collection comprend les arrêts rendus entre le 1er janvier 1940 et le 30 juin 1942, pour autant qu'ils aient une importance de principe.

Conditions nécessaires à l'application de l'ordonnance sur l'assainissement hôtelier

Sont considérées comme propriétaires d'hôtel, au sens de l'art. 1 de l'ordonnance, non seulement les personnes physiques, mais les personnes morales également (Sociétés anonymes, coopératives, groupes de personnes morales). Mais si une personne morale demande que la procédure d'assainissement lui soit appliquée, il faut que les conditions exigées au point de vue de l'attitude ou des qualités de l'exploitant existent également dans les organes de la personne morale. L'on entend par là que les dits organes ne doivent pas être responsables de la situation critique dans laquelle se trouve l'entreprise, qu'ils doivent être dignes d'être assainis et qu'ils doivent posséder les capacités nécessaires à la gestion de l'entreprise. L'on se comporte ici comme en droit pénal fiscal dans lequel les personnes morales, dont la capacité délictueuse est très contestée en droit pénal ordinaire, sont traitées comme des personnes physiques. Il n'est pas nécessaire que tous les membres du conseil d'administration ou la majorité d'entre eux ne remplissent pas les conditions requises pour être jugés dignes de l'assainissement, mais il suffit que les personnes responsables en premier lieu, en tant qu'organe de la Société, le président du conseil d'administration ou le directeur par exemple, soient jugés indignes pour que la demande d'assainissement soit refusée. (Judgement du 24 juillet 1941.)

Causes de la situation critique

Selon l'article 1 de l'ordonnance, les mesures juridiques en faveur de l'hôtellerie ne peuvent être appliquées que si le requérant rend vraisemblable, qu'en raison de la crise économique et sans qu'il y ait faute de sa part, il est hors d'état de remplir entièrement ou partiellement ses engagements. Selon la jurisprudence du tribunal fédéral, il y a faute, et la procédure d'assainissement est exclue, lorsque le requérant a repris l'hôtel à une époque où les effets de la guerre et de la crise économique étaient déjà aussi forts qu'au moment où la demande d'assainissement est présentée, car, dans ce cas, l'acquisition correspond à une pure spéculation dont l'échec ne peut être assimilé à des difficultés financières survenues sans qu'il y ait faute du requérant. Un précédent arrêt du Tribunal fédéral précise que les mesures prévues ont pour but d'atténuer jusqu'à un certain point les effets de la crise, en permettant au propriétaire ou au fermier d'hôtel d'adapter ses obligations aux nouvelles conditions provoquées par la crise. Il est donc évident qu'une intervention du juge n'est justifiée que dans la mesure où l'on se trouve en présence de faits de la crise qui ne devaient et ne pouvaient être prévus par les parties. Celui qui prend sur lui des obligations sans tenir compte des risques qu'il court agit négligemment et commet une faute; il n'est donc pas admissible de faire supporter à ses co-contractants les conséquences de l'échec de ses espérances, échec dû à de faux calculs, ou à une entreprise dont on a pu prévoir, dès le début, qu'elle n'était pas compatible avec l'équité. Selon un autre arrêt du Tribunal fédéral, la simple aggravation de la crise ne justifie pas le recours à la procédure d'assainissement.

Dans un cas concret, dont le Tribunal cantonal de Zurich est saisi, la requérante avait elle-même expliqué « que les entrepreneurs avaient décidé, dans les années de crise les plus aiguës, soit entre 1932 et 1934, de construire cet hôtel sous la direction de l'exploitant ». Mais, selon l'opinion du tribunal, le fait que le bâtiment avait été construit pendant cette grave période de crise, dans le but de créer des occasions de travail, ne pouvait être un argument en faveur du bénéfice de la procédure d'assainissement. Celui qui, dans les périodes de crise, construit un nouvel hôtel, même sans en être empêché par une loi interdisant la construction et l'ouverture de nouveaux hôtels, le fait à ses risques et périls, mais s'il y a d'autres raisons admissibles de le faire, la question de savoir si ce principe sévère était applicable lorsque, depuis la construction ou l'ouverture d'un hôtel, il y a eu non seulement une aggravation prévisible de la crise économique qui a occasionné des difficultés financières à l'entreprise, mais si la cause principale de cette situation nouvelle était le début de la guerre de 1939, fut résolue par la négative par le tribunal zuricois. Il a en effet admis que si la guerre pouvait, en son sens le plus profond, être assimilée à une crise, elle n'était pas absolument prévisible, alors qu'au cours des premières années de la dernière décennie, on devait compter avec une aggravation de la crise. Il n'y a donc pas faute si l'on n'a pas tenu compte de cette dernière et terrible crise.

Ce genre de faute n'a pas été reconnu dans le cas où des personnes qui ont exploité un hôtel en société simple transforment cet hôtel en société active pendant la crise, et continuent à l'exploiter sous cette forme, sans que cela soit dans ce cas que d'une transformation juridique formelle et non d'une nouvelle acquisition écono-

mique. Ce sont en effet les mêmes personnes qui continuent à être copropriétaires. Dans un certain sens un autre cas semblable a été tranché par le tribunal cantonal le 9 avril 1941:

Une personne avait été jusqu'alors copropriétaire d'un hôtel avec deux autres associés, et ils l'exploitaient ensemble sous forme d'une société en nom collectif. La personne en question étant, par la suite, devenue seule propriétaire de l'hôtel, il ne pouvait dans ce cas-là non plus s'agir d'une fondation faite pendant la crise et qu'on aurait pu reprocher à la personne qui avait repris la maison. S'il s'agit d'une entreprise viable en temps normal, il est compréhensible qu'un des anciens copropriétaires tente de reprendre l'affaire à lui tout seul malgré la crise. Optimisme commercial et esprit d'initiative sont aussi justifiés pendant la crise.

Par contre, on a estimé qu'il y avait faute du propriétaire dans le cas où un hôtel était ouvert alors qu'on ne disposait que de capitaux propres trop faibles. L'arrêt du 21 février 1941 contient quelques explications à ce sujet: On fait remarquer que le requérant, de par le financement de son entreprise, ou bien a privé l'Etat d'impôts considérables, ou que le capital-actions était beaucoup trop faible, ou qu'il est lui-même la cause des difficultés financières qui sont survenues, puisque les capitaux propres n'étaient que de fr. 100,000.—, alors que les capitaux étrangers se montaient à 6 millions. Il est donc responsable en premier lieu de cette situation.

On a jugé de même dans le cas d'un fermier d'hôtel — quoique que contre cette catégorie de requérant des normes moins sévères soient appliquées — qui avait loué un hôtel négligé et abandonné pour un fermage nullement adapté à ses moyens, et sans avoir examiné avec suffisamment de soin la situation avant de se lancer dans cette aventure. Il avait fait des calculs par trop optimistes quant au chiffre d'affaires général et aux taux d'occupation des lits.

Qui est digne d'être assaini?

Il est important de signaler d'une façon tout à fait générale que pour les personnes dignes d'être assainies, on observe pas tout à fait le même critère que pour les personnes dignes de bénéficier du concordat, au sens de l'art. 306 de la loi fédérale sur la poursuite et la faillite. Seuls les requérants qui présentent certaines garanties morales minimales et ceux qui sont capables au point de vue professionnel sont jugés dignes d'être assainis. Les caractères ou manifestations suivantes peuvent rendre une personne indigne de la procédure d'assainissement: brutalité, mensonges, non exécution d'instructions officielles, légèreté à l'égard d'obligations, empiètement sur les droits du personnel, méconnaissance de prescriptions officielles essentielles, refus de faire soi-même des sacrifices financiers, déloyauté dans l'exécution des obligations fiscales, malhonnêteté dans des cas d'une certaine importance, vie déréglée, répréhensible (adultère), faux renseignements donnés aux autorités d'assainissement. Dr E. G.

Les soucis de l'obscurcissement recommandent

Si le commandement suprême de l'armée ne prend pas d'ici peu de nouvelles dispositions, le règlement en vigueur, qui prévoit le début de l'obscurcissement pour 22 heures, prendra fin le 15 août. On se souvient en effet, qu'en son temps le général, en accord avec les autorités supérieures du pays, avait décidé que du 1er juin au 15 août, le commencement de l'obscurcissement serait reporté de 21 à 22 heures.

On s'est déjà demandé alors dans nos milieux pourquoi on fixait comme terme de ce règlement, qui devait tenir compte des conditions particulières de l'été, le milieu du deuxième grand mois de vacances. Nous ne trouvons aucune raison concluant à cette décision, mais nous partons de l'idée que l'on a moins tenu compte des conditions purement astronomiques, c'est-à-dire du raccourcissement de la durée du jour, que de considérations pratiques militaires politiques et économiques déterminantes. Les autorités compétentes ne voulaient point probablement disposer trop longtemps à l'avance d'un avenir incertain. Etant donné la rapidité avec laquelle les événements de guerre évoluent actuellement, il vaudrait certainement mieux prendre des mesures de courte durée et les prolonger que de prendre des mesures soi-disant définitives qu'il aurait éventuellement fallu rapporter brusquement.

Nous n'avons pas la prétention de juger la situation générale, mais il nous semble qu'il n'y a pas de motifs impérieux qui nous obligent, le 15 août, à révoquer le début de l'obscurcissement. Cette mesure représenterait une sérieuse complication pour l'hôtellerie saisonnière et ne manquerait pas d'avoir des répercussions sensibles sur son chiffre d'affaires. Les maisons les plus à plaindre seraient certainement celles qui ont des jardins ou des terrasses où les clients aiment à rester et à consommer le soir, ainsi que les hôtels où les hôtes se récréent dans des locaux largement ouverts ou aérés. La saison vient de commencer et c'est précisément ces prochains jours qu'elle battra son plein, du moins au sens que peut avoir cette expression en temps de guerre. Si les conditions météorologiques deviennent favorables et si de nouvelles difficultés ne surgissent pas pour notre pays, diverses stations comptent que la

†

A nos Sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

Monsieur
Marcel Durgniat
Tenancier de l'Hôtel du Col des Mosses

décédé accidentellement, le 4 août 1943, à l'âge de 44 ans.

Nous vous prions de conserver le meilleur souvenir de ce fidèle membre depuis plusieurs années.

Au nom du Comité central
Le président central:
Dr H. Seiler.

saison continuera au moins jusqu'à la fin du mois. Or l'avancement de l'obscurcissement en ce moment interromperait non seulement le trafic d'été proprement dit, mais entraînerait de nombreux clients à modifier leur programme de vacances à raccourcir la durée de leur séjour et à faire leurs malles. Le grand public et les autorités ne se rendent pas toujours compte combien les touristes sont sensibles à des mesures de ce genre et combien ils réagissent fortement à des ordonnances officielles, surtout de nature militaire, qu'ils interprètent souvent de façon erronée et vexatoire. Ce qu'il y a de malheureux, c'est que ces réactions sont toujours au détriment de l'hôtellerie. C'est pourquoi les milieux touristiques et hôteliers estiment qu'à côté des considérations de politique étrangère, il faut également tenir compte des arguments économiques, avant de prendre de nouvelles mesures au sujet de l'obscurcissement. Il ne faut en effet pas continuer dans ce domaine à casser des vitres inutilement, si l'on peut l'éviter. Cette manière de voir a été exprimée dans une requête qui vient d'être adressée au commandement de l'armée, et nous espérons qu'il sera possible d'y donner suite. Un renforcement des mesures d'obscurcissements pourra d'ailleurs toujours être ordonné au moment où il deviendrait absolument nécessaire.

La Paho en 1942

Le dixième rapport de gestion témoigne des divers travaux que les organes de la caisse ont eu à accomplir en 1942. L'assemblée des délégués du 16 novembre 1942 a approuvé les nouveaux statuts adaptés aux prescriptions fédérales. De leur côté, le comité et la délégation du comité ont eu à se prononcer sur la remise d'allocations de renchérissement en plus des prestations d'assurance fournies par la caisse, sur la réintroduction de plusieurs classes d'indemnités, sur le calcul de la contrevalleur de l'entretien et du logement lors de la détermination du montant de l'allocation et sur le droit à la taxation autonome pour les membres employeurs. En outre, la proposition de créer une catégorie spéciale de membres employeurs passifs et la demande de l'Union suisse des confiseurs d'adopter en bloc à la PAHO furent repoussées.

M. le Dr M. Riesen a été confirmé dans ses fonctions de vice-président pour l'année 1942. — L'assemblée des délégués a nouvellement élu à l'Office de contrôle MM. le dir. A. Kienberger (Bâle) représentant des membres-employeurs; E. Kühn (Bâle), K. Gugolz (Baden), S. Lötscher (Lucerne) et H. Lee (Bâle) comme suppléants, et a confirmé MM. F. Trisshier, A. Haller et E. Loewer dans leurs fonctions respectives. Grâce à la forte propagande effectuée avec l'appui des deux groupes d'assurés, de la presse professionnelle et des bureaux de placement professionnels, 395 requérants et requérantes purent être admis dans la caisse. Il a par contre fallu noter la sortie de 320 membres-employés (démissions dues presque uniquement, pour les hommes à un changement de métier, et pour les femmes, au mariage).

Le nombre des membres-employés était au 31 décembre 1942 de 2592, celui des membres-employeurs de 760. Plus de 1000 assurés de sexe masculin sont des cuisiniers. — Les membres-employeurs se répartissent en parties presque égales sur les trois genres d'entreprises (entreprises annuelles, uni- ou bi-saisonnières).

Pendant l'année 1942 la caisse a soutenu 301 assurés durant 8903 jours au total avec une somme de frs 49,512.15. En moyenne, il a été versé par chômeur 29,5 allocations soit frs 164.50. La somme totale des indemnités versées depuis la fondation de la caisse (1er novembre 1932) s'élève au 31 décembre 1942 à frs 801,845.83.

On peut encore signaler que les bureaux de placements professionnels et la PAHO ont utilement collaboré et qu'une enquête sur les salaires faite par l'administration de la caisse auprès de 230 assistés a révélé que, dans le 91 pour cent (suite voir page 6)

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.

II.

Plats de poissons

Dans certains restaurants, surtout dans ceux connus pour leur spécialité de poisson la carte des mets offre de nombreuses espèces de poissons, chacune pouvant être accommodée au gré du client. Un contrôle consciencieux de ces cartes prouve que, dans la plupart des cas, il y a contre-venant à l'ordonnance N° 69 de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation, notamment en ce que le nombre maximum de 12 plats à la carte est souvent dépassé. Dans la pratique, il est rare que tous les poissons annoncés soient vraiment prêts à être servis; au contraire, on peut simplement, selon la pêche, obtenir l'une ou l'autre espèce. Afin de s'en tenir aux prescriptions de l'ordonnance, il ne faut pas mentionner sur la carte toutes les sortes de poissons que l'on peut servir au cours d'une année, mais il faut indiquer « Poissons, selon la saison ». On peut compléter ces indications par une petite carte ou par une fiche indiquant quels sont les poissons du jour. Il faut également remarquer que chaque façon d'accommoder un plat compte pour un plat. Si donc un poisson peut être servi au bleu, à la française ou en friture, cela compte pour trois plats à la carte. Il est urgent de revoir la carte des mets, ne serait-ce que pour ne pas donner, par l'offre d'une grande quantité de plats, l'impression que nos approvisionnements sont meilleurs qu'ils ne le sont en réalité.

Nul n'est censé ignorer la loi

Dans un restaurant, à l'occasion d'un banquet, on servit un plat de poisson avant le plat principal. Le restaurateur avança pour sa défense qu'il travaillait lui-même, et non pour l'établissement et qu'en l'absence de son représentant, il s'occupait de jour-là de l'entreprise, sans connaître les prescriptions applicables. Son point de vue ne fut pas admis; actuellement, ce n'est pas une excuse de ne pas connaître les dispositions relatives à l'économie de guerre. Dans le cas cité, on ne pouvait non plus faire valoir, releva le juge, que le repas avait été servi à une société fermée; au contraire, le nombre de participants — il s'agissait de 70 personnes — constituait une circonstance aggravante.

Fromage 1/4 gras

La fabrication de fromage 1/4 gras s'est beaucoup développée au cours des mois derniers. L'état précaire de nos approvisionnements en graisses et en huiles nous oblige à fabriquer davantage de beurre, ce qui augmente la quantité de lait écrémé disponible et, par là-même, celle des fromages à faible teneur en graisse, notamment des fromages 1/4 gras. Comme ces sortes de fromages ne se conservent pas en été, il faudrait en consommer en plus grande quantité d'ici à la fin du mois de juillet. Ils sont avantageux parce qu'on peut se les procurer avec moins de coupes que le fromage tout gras, et que leur prix est peu élevé.

Beaucoup de fromages à faible teneur en graisse sont utilisables à la place du fromage râpé ordinaire; on peut également les employer pour des plats au fromage ou pour remplacer, dans une certaine mesure, le Sbrinz que l'on trouve si difficilement sur le marché à l'heure actuelle. Il arrive que ces fromages aient un goût fort salé; il faut alors assaisonner avec modération les mets pour lesquels on les emploie. Pour la préparation de certains plats, le mélange de séché et de fromage 1/4 gras donne de très bons résultats. Dans les hôtels, on peut employer le fromage à faible teneur en graisse les jours sans viande, pour le pique-nique des touristes. C'est sous forme de fromage en boîte pour tartines qu'ils rendent le meilleur service.

Repas servis aux militaires

Il se présente fréquemment que des ménages collectifs servent aux militaires des repas ne répondant ni aux prescriptions du rationnement, ni à celles de l'économie. Bien que cette bienveillance des hôteliers envers nos gris-verts soit réconfortante, elle ne doit cependant pas s'exercer de façon délicate et conduire à une non-observation des dispositions légales. Ces dernières sont applicables aux civils et aux militaires (c'est seulement si la nourriture est donnée par les services de subsistance que les prescriptions relatives aux jours sans viande et celles de l'ordonnance N° 69 ne sont pas applicables). La contrevenance entraîne des suites pénales.

C'est ce qui a appris un restaurateur qui, un vendredi, avait servi des saucisses rôties à des militaires, dans une salle qui leur était réservée. Il a dû payer une amende et les frais... (à suivre)

des cas, le revenu professionnel de l'employé n'atteignait pas frs 3000.— par an et, dans le 68 pour cent des cas, n'atteignait pas frs 2000.—.

La caisse a de nouveau consenti aux propriétaires d'entreprises affiliées, en considération de la situation de l'hôtellerie, le droit à la *taxation autonome pour la cotisation à la caisse*. L'appel aux membres-employeurs de ne pas laisser trop baisser le niveau du résultat des cotisations, n'est pas resté sans résultat, bien au contraire.

Au 31 décembre 1942, la fortune de la caisse est de frs 362,736.66. De ce montant, frs 70,000.— reviennent au fonds de création de la Société suisse des hôteliers et de l'Union Helvétique et frs 45,000.— aux réserves générales, qui sont placées en valeurs.

La PAHO va au-devant de nombreuses nouvelles tâches qui seront difficiles à accomplir. Elle compte donc sur l'appui toujours plus complet des employeurs et des employés pour pouvoir continuer à améliorer ses prestations et simplifier la procédure nécessaire.

Nécrologie

Marcel Durgniat †

Nous avons eu le chagrin d'apprendre la nouvelle du tragique accident qui a coûté la vie à l'un de nos membres, M. Marcel Durgniat, ténancier de l'Hôtel du Col des Mosses. M. Durgniat, qui n'était âgé que de 44 ans, roulait le lundi 2 août sur un camion entre Martigny et Saxon. Un peu avant éclairé, le camion fit une embardée et M. Durgniat ayant sauté à terre eut la tête écrasée entre le camion et un peuplier. Il a succombé peu après et l'on imagine la douleur de Mme Durgniat et de sa fille qui avaient également pris place sur le camion. Nous les prions de trouver ici l'expression de notre profonde et sincère sympathie dans le deuil cruel et les plonge ce bouleversant accident.

M. Durgniat a été enseveli jeudi au Sèpey au milieu d'un grand concours de population.

Propositions pour les commissions d'arrondissement

Au début du mois dernier, les sections ont été priées par voie de circulaire d'adresser au Bureau central la liste des personnes qu'elles proposaient pour faire partie des commissions d'arrondissement. Ces propositions devaient être transmises à la Commission professionnelle pour les hôtels et restaurants afin qu'elle puisse former les commissions d'arrondissement pour l'apprentissage.

Comme un certain nombre de sections n'ont pas encore répondu, les comités de sections sont priés de ne pas attendre une prochaine assemblée, mais d'établir et d'envoyer cette liste eux-mêmes, car le président

ou le Comité des sections sont certainement à même et ont la compétence nécessaire pour proposer les personnalités propres à remplir ces fonctions. Nous prions instamment les intéressés de répondre sans retard à notre appel, malgré le surcroît d'occupations que leur apporte la saison, afin que les commissions d'arrondissement puissent commencer leur activité aussitôt que possible.

Le Bureau central de la S.S.H.

FAVORISEZ...

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

Schuster
in Teppichen
Linoleum
Vorhang- und
Möbelstoffen
maßgebend!

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.

**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 einzusenden unter Chiffre E. G. 2122 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Grossrestaurant
(Zentralschweiz) sucht auf Oktober in Jahresstelle
bestqualifizierten
Küchenchef
Chef de service
Hausmechaniker-Heizer
Buffetdame
Gouvernante

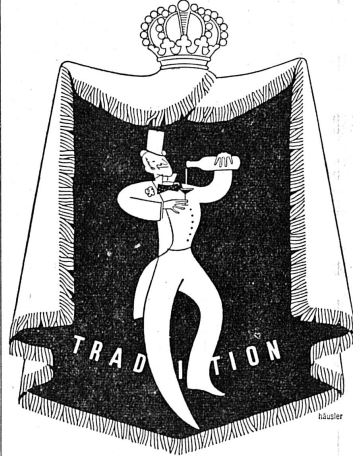
Ausführliche Offerten mit Ansprüchen und Referenzen sind zu richten unter Chiffre G. R. 2156 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
per sofort tüchtige
Bardame sowie
2. Buffetdame

Offerten an Restaurant Ticinese, Steinenstr. 40, Basel.

Secrétaire
Jeune fille, sérieuse et active, connaissant les travaux d'un bureau d'hôtel et pouvant seconder la direction, demandée pour début septembre à Lausanne. Adresser offres avec copies certificats sous chiffre J. F. 2152 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Hotelier
mit eigenem Geschäft, tüchtiger Restaurateur, sucht für nächsten Herbst oder Winter-Saison Direktion oder Geschäftsleitung. Offerten sind erbeten unter Chiffre O. P. 2145 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Bellardi
Vermouth

PRODUITS BELLARDI S. A. BERNE

À vendre, cause départ
pension, café-restaurant

matchant très bien. Situation excellente dans station de montagne. Facilités de paiement. Prière d'adresser offres sous chiffre E. S. 2117 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Wenn Forellen blau,
dann **Blauee Forellen**

Frische Bergheidelbeeren
5 kg Fr. 8.20, 10 kg Fr. 16.—
F.H. Manfrini, Ponte Cremenaga (Tessin)

Schnell glänzt und putzt alle Weissmetalle und
SILBER
Flacon N°1 Fr. 4.50 N°2 Fr. 3.50
Schwappstein **Wernostitz** **Wolf-Argent**
In Fachgeschäften erhältlich
Für Grossverbraucher
cortehafte Grosspackungen
Drogerie Werne & Co., Zürich

Verkaufe fortwährend
frisch geschlachtete
Suppenhühner
per Kilo Fr. 6.50 und
Braipoulets
per Kilo Fr. 8.—. Nur prima Ware. Bei Abnahme von 13 kg frische Haus. Hoff. empfiehlt sich **Florian Schlegel, Grabs** Geträgerhof 31, St. Gallen Telephone 8 82 64.

PRODALIN KEA. 283.
ist ein reines Naturprodukt und aus Milchbestandteilen hergestellt. Es ist für den Hotelpâtissier das ideale
Fettstreckmittel
das für verarbeitende Betriebe markenfrei abgegeben werden kann. Preis per kg Fr. 2.50.
Bitte verlangen Sie Prospekt über die Verwendungsmöglichkeit. Wird in Kannen von 10, 20 und 40 kg geliefert.
ALIPRO G. m. b. H., Zürich 6,
Stämpfenbachstrasse 133 — Telephone 61726.

Belle Volailles
Prix spécial

Poules à bouillir . . . de 5—6 frs. le kg.
Poulets extra tendre . . . 8—9 " " "
Canetons 8.50 " " "
Lapins 5.50 " " "

Poissons prix du jours
Ce recommande maison spécialisée
LEHNHERR FRÈRES
Comestibles, Place des Halles, Neuchâtel

FECULE
Vorkriegsqualität, kg Fr. 3.90. Höchstquantum 18 kg.

Crèmepulver
mit Vanille-Aroma
Vorkriegsqualität, kg Fr. 3.35. Mindestquantum 5 kg. Rein netto. Unfranko. WUST extra. Solange Vorrat. Punktfrei.
Lauber & Co., Luzern.

Zu verkaufen: in Ortschaft im St. Galler Oberland, bekannter, gut frequentierter

Gasthof
mit Bahnhof-Restaurant
Mitte im Dorfe, direkt an belebter Durchgangsstrasse, SBB-Station 1. Klasse und Ausgangspunkt von zwei Postautolinien, gelegen. Regier. Militär-, Reisenden- und Touristenverkehr. Gute Gebäulichkeiten mit Saal, Gartenwirtschaft, Kegelbahn und Garage.
Grosses, komplettes Einrichtungsinventar für Gasthofbetrieb und angelegertes, gut eingeführtes Mineralwasser-geschäft, ist vorhanden. Reiches Warenlager wird mitübergeben. Für geschäftstüchtige Leute ausgezeichnete Existenz. — Nur kapitalkräftige Bewerber, die grössere Anzahlung leisten können, mögen sich wenden unter Chiffre K 7986 B an die Annoncen-Expedition Künzler-Bachmann, St. Gallen.

Passantenhotel in Bern sucht
auf den 1. Sept. 1943 eine tüchtige
Kaffee-Angestelltenköchin
(Evtl. auch jüngere Person, die als Kaffeeköchin angelernt werden könnte). Offerten mit Zeugnis-kopien und Lohnansprüchen an Postfach 383 Bern Transit.

Gesucht
ingrösseres Restaurant-Tea-Room
Sekretärin
verlangt wird deutsche Steno, Maschinenschreiben, kaufmännische Bildung. Leichte, selbständige Stelle mit Kost und Logis. Offerten mit Zeugnis-kopien und Photo unter Chiffre AS 12267 J an Schweizer-Annoncen A.-G., Biel.

Barpianist
Nebeninstrumente: Harmonica, Gitarre m. Gesang, Alleinunterhalter, dezentes, abwechslungsreiches Spiel, prim September disponibel. Primis Referenzen. Offerten an W. Giovanni, Postlagernd, Gstaad.
Die Wiederholung
vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!

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 (Hôtelplatz)
Gegr. 1869 Tel. 2.10.58

Vorteilhafte Putzmittel
(COUPONFREI)
Händereinigungs- und Putzpaste KESTA- und BLITZ-Scheuerpulver in Dosen und offen
BEKO-Spül- und Entfettungsmittel
KELLER & Cie, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

Horgen Glarus
zeitgemäss
formschön
bequem
preiswert
A.-G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Horgen

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 bestünde die Möglichkeit, Pensionäre der jetzigen Pension zu übernehmen.
Baugeschäft überreicht mit dem jetzigen Mieter.
Auskunft:
Ed. Schmid, Ecke Spalen/Leonhardsgraben 2, Basel.

Hotelier, 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.