

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **53 (1944)**

Heft 6

PDF erstellt am: **10.07.2024**

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

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

Dreissigjährigster
Jahrgang



Cinquante-troisième
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.; 3 mois 5 fr.; 1 mois 1 fr. 80. Abonnement à la
poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les
changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

REDACTION ET ADMINISTRATION:
Bâle, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riessen.
Compte de chèques postaux N. 85. Téléphone 279 34.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

N° 6 Basel, 10. Februar 1944

Erscheint jeden Donnerstag · Paraît tous les jeudis

Bâle, 10 février 1944 N° 6

„Flucht in die Planung“

In einem vielbeachteten Vortrag über die Kriegswirtschaft machte vor einiger Zeit der Chef des eidg. Kriegs-Industrie- und Arbeitsamtes, Herr Nationalrat Speiser die wohl nicht überall gern gehörte Überlegung, dass die Schweizer auf dem besten Wege seien, sich von einem handelnden und schaffenden in ein studierendes, planendes und organisierendes Volk zu verwandeln. Er verwies auf die Studienausschüsse, Planungskommissionen, Komitees und Kongresse, wie sie an der Tagesordnung sind, in denen sich die Leistungsfähigkeit und das Lebenswerk von Menschen zu verlieren drohe, die eigentlich dazu berufen wären, Besseres und vor allem Positiveres zu leisten. Die Nachwelt übernehme von ihnen dereinst wohl Vorstudien und Versammlungs- oder Verhandlungsprotokolle, die von viel Fleiss zeugten, leider aber keine fertigen, bleibenden und nützlichen Werke, die mit dem Namen der Verfasser verbunden wären, wie dasjenige eines Pestalozzi oder Dunant u. a. m. Diese Überschätzung des Rates, vor dem die Tat verblasse, führe zu dem, was als die Flucht in die Planung bezeichnet werden könne.

Wüsste man nicht, dass der Vortragende dabei die verschiedensten schweizerischen Bestrebungen zu einer Planwirtschaft im Auge gehabt hat, so wäre man versucht zu glauben, es handle sich um die Charakterisierung der spezifischen Verhältnisse im Sektor Fremdenverkehrs wirtschaft. Dieser ist nämlich eines der beweiskräftigsten Beispiele für das Vorwiegen jener Zustände, die Herr Dir. Speiser zu glossieren wirklich Anlass hatte. Von Kathedern und Vortragspulpen aus, in Interviews und Presseerzeugnissen, in Plänen und Projekten ist in theoretischer Hinsicht in den letzten beiden Jahren ganz erhebliches für die Wiederaufrichtung der Hotellerie getan worden. Allein es fehlt weiterhin an greifbaren Resultaten oder an aktionsbereiten Schemen, die nur noch darauf warten, in die Tat umgesetzt zu werden. Es kommt nicht von ungefähr, wenn kürzlich ein Teilnehmer am Berner Vortragstags unseres Vereins in der Diskussion erklärte, die Hoteliers seien mit Programmen und Sanierungs- sowie Entschuldungsplänen nachgerade übersättigt, oder wenn unser Zentralvorstand der Befürchtung Ausdruck verlieh, wir könnten unvermittelt in die Nachkriegszeit hinüberwechseln, ohne dass die seit Jahren geforderten Massnahmen zur Wiedergewinnung der internationalen Wettbewerbsfähigkeit spruchreif geworden wären.

Niemand wird der Vereinsleitung diesen Mahnruf verargen, wenn man weiss, dass es bei allem Planen nicht einmal dazu gereicht hat, an Stelle der auf den 31. Dezember 1943 abgelaufenen rechtlichen Schutzmassnahmen neue Bestimmungen treten zu lassen, die das Sanierungswerk wieder einen Schritt vorwärts gebracht hätten. Statt dessen sah sich der Bundesrat veranlasst, die auf Jahresende befristete Regelung zu verlängern, um die schutzbedürftigen Unternehmen nicht einfach der Ungewissheit oder dem unbeschränkten Zugriff drängender Gläubiger preisgeben zu müssen. Wohl sind auch im Auftrage der Organisation Meili Architekten unterwegs, die ein an und für sich recht nützlich bauliches Inventar der Hotellerie an den wichtigsten Fremden- und Kurorten zusammentragen.

Ist dann nach Jahr und Tag die Inventur durchgeführt, so geht es an die Ausarbeitung der eigentlichen Pläne für die bauliche Instandstellung und Modernisierung von Kurorten und Hotels. Damit ist aber, wie dies jüngst ein Finanzblatt schrieb, die mindestens ebenso wichtige Frage der Mittelbeschaffung, um die nützlichen Bauvorschlüsse auch ausführen zu können, noch keineswegs gelöst. Ihr rückte man wiederum mit einem Plan auf den Leib, der aber noch keine endgültige Gestalt gefunden hat. Inzwischen sind weitere Vorschläge, so von Dr. Brügger oder Arch. Bernoulli, an die Öffentlichkeit gelangt, über deren Schicksal ebenfalls noch grösste Ungewissheit schwebt.

So anerkennenswert die Absichten aller Initiatoren solcher und weiterer Projekte sind und so gerne die Hotellerie die Tatsache registriert, dass ihr in den verschiedensten Lagern freudige Helfer erstehen, dürfen gewisse nachteilige Begleiterscheinungen nicht übersehen oder unterschätzt werden. Einmal gilt auch hier, wie in anderen Fällen, das Wort, dass allzu viele Köche den Brei verderben. Das Nebeneinander verschiedener Projekte erschwert deren Koordinierung ausserordentlich. Auch kann sich die gegenseitige Rücksichtnahme nur retardierend auf die gesamte Entwicklung auswirken. Das liess sich wieder am Beispiel der Entschuldungsvorlage der Hotel-Treuhandgesellschaft erkennen, die an Stelle der bereits erwählten, verlängerten rechtlichen Schutzbestimmungen treten soll. Von verschiedenen Seiten erging der Ruf, bei dieser Vorlage auf einzelne Pläne aus anderen Küchen Rücksicht zu nehmen, zu prüfen, wie weit sie in das Projekt der Treuhand übernommen oder in dieses eingebaut werden könnten. Die Projektverfasser liessen sich dadurch nicht beirren und setzten ihre Vorarbeiten fort, die auch nur deshalb zum guten Abschluss kamen, weil man sich offenbar vom bewährten Erfahrungsgrundsatz leiten liess, dass der Spatz in der Hand immer noch besser ist, als die Taube auf dem Dache.

Es war aber auch nicht von Gutem, dass die verschiedenen Pläne zur Reife kamen, ohne dass die für die Belange der Hotellerie zuständigen Fachorganisationen vorgängig verständigt oder gar zur Mitarbeit und Vernehmlassung beigezogen worden wären. Wäre dies der Fall gewesen, so hätten sich die meisten der den Projekten anhaftenden Mängel und Schönheitsfehler rechtzeitig und intern beseitigen lassen, bevor sie sich nach Bekanntwerden als grösste Hemmnisse erwiesen. In verschiedenen Fällen sind auch Studienkommissionen oder beratende Vorinstanzen bestellt worden, in denen die Vertreter der Hotellerie — soweit man sie überhaupt beizuziehen als notwendig erachtete — eine verschwindende Minderheit bilden, obwohl es um die ureigensten Interessen und Existenzprobleme eben dieses Wirtschaftszweiges geht. So kann es denn nicht überraschen, wenn eine Reihe wichtiger Imponderabilien, die nur dem in der Praxis stehenden Fachmann bekannt sind, übersehen oder unrichtig eingeschätzt wurden, sodass dann die weitere Abklärung oder Beratung schon nachteilig präjudiziert war. Andererseits wäre zum Teil auch eine der weiteren Behandlung der Vorschläge nicht immer vorteilhafte früh- oder gar zeitige Publizistik besser unterblieben.

Sie stiftete in gastgewerblichen Kreisen allerhand Unheil, weil dadurch verfrühte oder übersetzte Hoffnungen geweckt worden sind.

Nachdem unsere Vereinsorgane zur aktiven Mitarbeit und Mitberatung jedes ernstgemeinten Vorschlages, auch wenn er nicht nur der Hotellerie, sondern der weiteren Fremdenverkehrswirtschaft zugute kommen könnte, bereit sind, so sollten jene Kreise, denen das künftige Schicksal des Tourismus und des indirekten Schweizer Exportes am Herzen liegt, von dieser Bereitschaft bei sich bietender Gelegenheit auch vollen Gebrauch machen. Schliesslich muss jeder, auch der schwerkranke Patient, seine Einwilligung zu irgendwelchen geplanten ärztlichen Dispositionen oder gar chirurgischen Eingriffen geben! Es geht nicht an, die Hotellerie, die gerade in all den Jahren des zweiten Weltkrieges ihren Selbstbehauptungswillen und eine auf Selbsthilfe abzielende Tätigkeit unter Beweis gestellt hat, einfach bevormunden und sie quasi als aktionsunfähig behandeln zu wollen. Auch wenn öffentliche Mittel oder Interessen im Spiele sind, so brauchen deswegen behördlicher Einfluss und staatliches Mitspracherecht nicht derart zu dominieren, dass die nächstbeteiligten nurmehr die Rolle von Statisten zu besorgen haben. Schliesslich sind ja alle Hilfsmassnahmen nicht Selbstzweck, sondern nur Mittel zum Zweck!

Gewiss, Planung ist auch im wirtschaftlichen Bereich der Hotellerie notwendig, und es war gut, dass sie früh eingesetzt hat. Aber auch, wenn es schwierig ist, die Möglichkeiten der Nachkriegszeit jetzt schon richtig oder in ausreichender Masse in Rechnung zu stellen, so muss der Planung doch

Inhaltsverzeichnis:
Seite 1: „Flucht in die Planung“ — Strassenbau und Fremdenverkehr. Seite 2: Gedanken zum Berner Vortragstags — Kleine Chronik — Totenfal. Seite 3: Kartoffel-Brot — Kriegswirtschaftliche Orientierung — Veranstaltungen — Büchertisch.

die Aktion folgen. Die nötigen positiven Entscheide lassen nun bedauerlicherweise gerade in einem jener Wirtschaftszweige auf sich warten, die am ehesten damit rechnen können, die ersten Früchte des kommenden Friedens ernten zu dürfen. Diese Untertunigkeit lastet umso schwerer auf der Hotellerie, als zufolge der eifrigen und nachhaltigen Erörterungen der verschiedenen Pläne in der Öffentlichkeit, letztere dem vermeintlichen Irrtum erlag, als sei für unseren Erwerbszweig auf den denkbar beste vorgesorgt und viel Positives geplant. Dieser Illusion musste einmal mit aller Deutlichkeit entgegengetreten werden, was den vereinsigenen Presse-dienst kürzlich zu einer entsprechenden Aufklärung durch die Tageszeitungen veranlasste.

Möge man also die sehr in die Breite geratene Projektierung auf ein gesundes Mass zurückführen, um endlich die sich als für die Praxis möglichen und zuträglichen Taten folgen zu lassen. Dies jedoch möglichst unter vertrauensvoller Heranziehung der Hotellerie zur Mitwirkung. Durch eine solche Interessengemeinschaft wird die beste Ausgangslage geschaffen, die zur Mitverantwortung verpflichtet, aber auch die Beteiligten anspricht, ihre volle wirtschaftliche Selbständigkeit und Handlungsfreiheit, sobald es die Verhältnisse irgendwie erlauben, anzustreben. b.

Strassenbau und Fremdenverkehr

Anlässlich der letzten Sitzung des Verwaltungsrates des T.C.S., die den Strassenbaufragen gewidmet war, beleuchtete Herr Nationalrat Adrien Lachenal, Präsident des T.C.S., die Frage des Einflusses des Strassenbaus auf die Entwicklung des Fremdenverkehrs. Seine Ausführungen sind auch für unsere Kreise von Interesse, weshalb wir den Darlegungen folgendes entnehmen:

Die volkswirtschaftliche Bedeutung des Strassenbaus beruht im wesentlichen darauf, dass die gute Strasse eine beträchtliche Intensivierung und Belebung des Verkehrs bringt. Dieser Leitsatz gilt ganz besonders für den Personenverkehr zu Erholungs- und Vergnügungszwecken, d. h. für den Tourismus. Ungenügend ausgebauten Strassen sind tatsächlich ein wesentliches Hindernis für den Automobilverkehr, und gewisse Bahnvertreter geben sich der trügerischen Hoffnung hin, der Verzicht auf den Strassenbau sei für die Schiene von Nutzen und bringe ihr mehr Verkehr. Diese Einstellung muss zu einer Bekämpfung einer jeden zweckmässigen Anpassung der schweizerischen Strassen an die modernen Verkehrsverhältnisse führen und erfüllt uns mit der grössten Besorgnis. Es ist unsere Pflicht, gegen derartige Gedankengänge anzukämpfen.

Die Zusätzlichkeit des Automobilverkehrs

Ein grosser Teil des Motorfahrzeugverkehrs schafft neue oder zusätzliche Transporte, die ohne das Automobil überhaupt nicht stattfinden würden. In meinem Vortrag an der Schweizerischen Verkehrstagung in Zürich habe ich schon darauf hingewiesen, dass im Jahre 1910, zu einer Zeit also, da die Automobilkonkurrenz noch nicht existierte, die Einnahmen der Eisenbahnen um 55% niedriger waren als im Jahre 1931, da 131 000 Motorfahrzeuge in der Schweiz verkehrten. Ebenso transportierten die schweizerischen Eisenbahnen im 1910, als der Automobilverkehr in den Anfängen steckte, 240 Millionen Reisende gegenüber 366 Millionen im Jahre 1938. Die Statistik verbietet also, weiterhin zu behaupten, dass der Automobilverkehr sich auf Kosten der Eisenbahnen entwickle.

Ganz besonders auf dem Gebiet des Tourismus hat das Automobil zusätz-

lichen Verkehr geschaffen. Nur der Autocar ist im Personenverkehr ein direkter Konkurrent der Bahn. Dort, wo im Automobil gegen Entgelt Reisende neben einer Bahnhalle befördert werden, werden der Schiene Kunden weggenommen. Das private Personenauto dagegen darf nicht als Konkurrent der Bahn betrachtet werden. Die Reise im eigenen Wagen bietet Vorteile, die durch keine Bahn gewährt werden können. Das Automobil hat die Welt erobert, weil es ganz enorme transporttechnische Vorteile besitzt. Die geschichtliche Entwicklung beweist zur Genüge, dass die Fortschritte der Transporttechnik den Reiseverkehr stark befruchten und beleben. Ganz besonders das Automobil ist wegen seiner grossen Beweglichkeit und Elastizität in hohem Masse geeignet, dem nationalen und internationalen Reiseverkehr neuen Auftrieb und neuen Anreiz zu geben. Wer ein eigenes Automobil besitzt, ist fest entschlossen, besonders bei Erholungs- und Vergnügungstagen, die Möglichkeiten, die ihm dieses neue Transportmittel gibt, auszunutzen. Wir können ihn nicht dazu zwingen, ein anderes Verkehrsmittel zu benützen. Eher wird er überhaupt auf die Schiene verzichten. Wir müssen uns darüber Rechenschaft geben, dass jede Behinderung des Verkehrs mit Personenautomobilen zu einer Schwächung des Gesamtverkehrs und damit zu einer schweren Schädigung der schweizerischen Fremdenverkehrswirtschaft führt.

Eine Behinderung des privaten Automobil-tourismus bedeutet Verzicht auf einen zweckmässigen Ausbau des schweizerischen Strassennetzes

Man kann nicht daran zweifeln, dass der Strassenzustand einen entscheidenden Einfluss auf die Entwicklung, weniger des geschäftlichen Automobilverkehrs, als des nationalen und internationalen Tourismus ausübt. Der Automobilist-der eine Vergnügungstour macht, wird sich nicht davon abhalten lassen, jenes Verkehrsmittel zu benutzen, das ihm die grösste Bewegungsfreiheit gibt, d. h. sein eigenes Automobil. Mit diesem Verkehrsmittel wird er dahin fahren, wo er am bequemsten reisen kann, d. h. in die Länder mit den besten Strassen. Enge oder gar staubige Strassen, die vom Wagenlenker eine allzu grosse Aufmerksamkeit verlangen und ihm

nicht gestatten, die Reize der Landschaft zu geniessen, werden vermieden. Für den Touristen spielt auch die Durchschnittsgeschwindigkeit, die er auf einer Strasse einhalten kann, eine sehr wesentliche Rolle. Wir müssen gute Strassen bauen, wenn wir den Autotourismus, der nach dem Kriege einen immer grösseren Prozentsatz des gesamten Fremdenverkehrs ausmachen wird, anziehen wollen.

Unsere Väter und Grossväter haben einen viel grösseren Sprung ins Ungeisse gewagt, als sich die Schweiz im 19. Jahrhundert dank ihres Wagemutes auf dem Gebiet des damals modernsten Transportmittels den ersten Platz im Fremdenverkehr eroberte. Einige geniale Köpfe der schweizerischen Hotelierfamilie fassten in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts den Gedanken, unsere Berge mit fast senkrechten Drahtseilbahnen zugänglich zu machen und auf die Gipfel Hotels zu errichten. Man denke an Gornegrat, Rigi, Pilatus usw. Es brauchte viel Mut und ein grosses Vertrauen in die Zukunft für diese Unternehmen. Während fast eines Jahrhunderts hat so die Schweiz das Monopol des Fremdenverkehrs besessen. Weder das Tirol, noch die französischen und die italienischen Alpen, noch die Pyrenäen boten die gleichen Verkehrserleichterungen. Deshalb verbrachte die ganze Welt ihre Ferien in der Schweiz. Hat man das alles heute vergessen und sieht man nicht ein, dass nur Länder mit den modernsten Verkehrsmitteln in den Konkurrenz-kampf im Fremdenverkehr bestehen können? Dazu gehören aber nicht nur technisch gut unterhaltene Strassen und moderne Flugplätze.

Wir dürfen nicht rückständig sein als vor 100 Jahren. Niemand bestreitet die wirtschaftliche Bedeutung der Bahnen, nicht nur in der Vergangenheit, sondern auch in Gegenwart und Zukunft. Sie sind aber heute nicht mehr allein, und jede Tendenz, ihnen das frühere Transportmonopol zurückzugeben, hätte sehr gefährliche Folgen für den Gesamtverkehr. Soll der Fremdenverkehr ein lebendiger Teil der schweizerischen Wirtschaft sein, so muss er seine Internationalität wahren. Nach dem Krieg müssen wir wieder alle Anstrengungen machen, um ausländische Feriengäste anzuziehen. Ein grosser Teil davon wird im Automobil reisen. Deshalb ist ein vorzügliches Strassennetz eines der wesentlichsten Mittel, den internationalen Verkehr nach der Schweiz zu lenken. Leider ist diese Überzeugung nicht gebührend verankert. Alles, was mit dem Automobil zusammenhängt, trifft heute in sehr einflussreichen Kreisen auf einen gewissen Widerstand und auf eine kaum verhehlte Abneigung. Wir haben das Gefühl, gegen eine Animosität, die leider von gewissen Behörden geteilt wird, ankämpfen zu müssen, um den Ideen zum Durchbruch zu verhelfen, die wir als richtig und im Interesse der Gesamtheit unserer Mitbürger liegend betrachten. Ich sehe diese Uneinigkeit in für die Zukunft höchwichtigen Fragen als tragisch an. Aber auch die Kritik nicht jetzt schon eine sehr grosse Entwicklung des Automobilismus nach dem Krieg vorzusehen. Wir müssen uns für die Bedürfnisse dieses Verkehrs ausrüsten und dürfen nicht zurückbleiben, wenn wir nicht schweren Schaden leiden wollen. Unsere Bestrebungen liegen im Interesse des ganzen Landes. Wir hoffen, dass unsere Behörden sich endlich auch die Bahnvertreter dies rechtzeitig einsehen werden.

Aus dem Leserkreis

Gedanken zum Berner Vortragszyklus

Vorbemerkung der Redaktion: Die Berichtstattung über den jüngsten Vortragszyklus hat uns unerwarteterweise eine ganze Reihe von Zuschriften eingebracht, wovon sich die meisten in zustimmendem Sinne zur Veranstaltung äusserten. Aber auch die Kritik blieb nicht aus. Weil sie aber bestrebt ist, helfend und aufbauend zu sein, so soll sie geherbergt werden zu Worte kommen, selbst wenn wir ihr nicht in allen ihren Gedankengängen folgen können. Die nachfolgende Vernehmlassung ist zwar eine individuelle Meinungsäusserung, doch erfasst sie auch verschiedene, uns von anderer Seite eingetragene Einwände, weshalb wir gerade ihr als Tenor der Kritik Gehör verschaffen. Darüber wollen wir aber nicht vergessen, dass es leichter ist, Wünsche zu einer derartigen Veranstaltung anzubringen, als eine solche selbst aus dem Boden zu stampfen oder durchzuführen. Der Vortragszyklus mag noch so manche Frage unbeantwortet gelassen haben, so kann er trotzdem das Verdienst für sich in Anspruch nehmen, einen positiven Beitrag zur Abklärung betriebswichtiger Probleme geleistet zu haben. Wer nämlich für Aufklärung und Belehrung empfänglich war, der konnte neben allen vorgebrachten auch eine Reihe nur andeutender oder gar unausgesprochen gebliebener Wünsche mit nach Hause nehmen, die aus verschiedenen Referaten deutlich genug zwischen den Zeilen herauszuhören waren. Der Kurs, der es allen Teilnehmern recht zu machen vermag, wird wohl nie zur Durchführung kommen können.

Nehmen wir es vorweg: die Idee, fachtechnische Vorträge für in der Praxis stehende Fachleute abzuhalten, ist entschieden erfreulich und von positivem Wert. Es ist zu begrüssen, dass solche Veranstaltungen fortgesetzt werden sollen.

Wenn ich mich als Nichtbesucher trotzdem zum Wort melde, so das in der ersten Nummer des Leserkreisberichts (H-R. No. 3) der Passus über die wenig benutzte Diskussion auffallen muss. Es sei mir deshalb gestattet, dem so positiven Bericht auch einige mehr kritische Gedanken anzufügen. Es ist nicht meine Absicht, Wertvolles zu bemängeln. Der Zuhörer wird bestimmt manchen nützlichen Wink aus den Referaten über die Frage der Bestimmung des richtigen über Teppiche, Wäsche, über Buchhaltung und technische Installationen, zur Kenntnis genommen haben. Aber das sind, so will es mir scheinen, reine Fachschulthemen. Wenn nun die notwendige Diskussion ungenügend einsetzte, wenn Frage und Gegenfrage ausblieb, so brachten sich die Hörer um das Wertvollste, dann fehlte dem ganzen das Entscheidende, nämlich die Präsenz in Erscheinung, die der Bericht unfreiwillig bestätigt, dass die Darlegungen vielleicht doch nicht ganz den Erwartungen entsprochen haben,

die Leute aus der Praxis an den Zyklus stellten, ja, dass man in gewissem Sinne aneinander vorbereitete. Bereits zum vorherigen machte denn auch die Themenwahl den Eindruck, dass sie eher dem jungen Schüler als der breiten Fachwelt etwas zu bieten habe. Der Unternehmer unter den Hoteliers sieht seine Aufgabe, im Gegensatz zu der in einzelnen Vorträgen vertretenen Ansicht, weniger in der rein theoretischen oder kommerziellen Seite seines Berufes, als vielmehr in der Erfüllung der auf die Erwartungen des Gastes abgestimmten praktischen Leistung. Gerade in diesem Punkt kann die Praxis dem praktischen Veranlagten die gerecht genug werden. Gerade hier haben aber Fachbildungsvorträge eine Locke auszuweisen. Wenn für Hoteliers nach Bern reisten, um sich einen Vortrag über Küchenbetrieb anzuhören, um zu vernehmen, dass gepart, rationalisiert und der Verderb bekämpft werden soll, so hätten sich wohl 200 Fachleute nach Bern rufen lassen, um zu vernehmen, wie im einzelnen der Verderb bekämpft wird, wie ein Ökonomet auszusehen hat, wo es im Raum-Kücheausbau zu berücksichtigen ist, wo verschiedene Lebensmittel gesundheitstechnisch magazinieren werden usw.

Für den praktischen Hotelier ist es klar, dass seine Küche die Saisonprodukte bevorzugt und dass sie rationell arbeiten muss. Seine Aufgabe, um Erfolg zu haben, ist es aber, den Erwartungen des Gastes gerecht zu werden. Diesen interessiert nur die gebotene Abwechslung des Tisches. Daraus leitet er möglicherweise die Überzeugung ab, dass ihm "sein" Hotel nicht gegenüber als die Konkurrenz. Die Küchenrendite, aus der Praxis gesehen, ist weniger ein Faktor der Kalkulationen, als vielmehr das ideale Arbeitsziel des verantwortungsbewussten berufsfreudigen, Küchenmeisters, der unverschwenderisch und vorzüglich kocht, der aus dem Vorhandenen Maximum heraus, Rest vermeidet und sowohl Gast wie Patronen über den Tisch zu ziehen überbrückt. Küchenberechnung ist ein reines Schulfach, ein Kursfach. Was not tut und besondere Aktualität beanspruchen kann, sind die Erziehung der Köche, die zu interessierter Arbeit, der Kampf gegen Nachlässigkeit, Gleichgültigkeit und Durchschnitt, der Kampf gegen allwöchentliche Routine.

Die technische Abhandlung war zweifellos sehr interessant; leider verlor auch sie sich in Theorie. Für den Praktiker ist es wichtig, dass er eine Fließendwasser-Anlage besitzt, die er zur Not selbst, mit einem einzigen Hahn, zu entleeren imstande ist. Der Installateur soll bei einer Neuanlage nicht so disponieren dürfen, dass ein mögliches einträglicher Auftrag daraus erwirtschaftet wird. Daher sollte jeder praktizierende Hotelier in Fortbildungskursen Gelegenheit haben, die Materie soweit kennen zu lernen, dass er jedem Installateur entgegen treten kann, der kompliziert zu werden droht. Einfache und logische Lösungen sind in der Regel auch wirtschaftlich. Der Referent befürwortete bei der Heizung zahlreiche aber gar nicht so Konventionellen. Das mag für Grossbetriebe angehen. Der vielen kleinen und mittelgroßen Betrieben aber nützt es wenig, im Monat Fr. 10.— an Brennstoff einzusparen, wenn eine Extrabürokratie für Statistiken notwendig wird, die das Lohnkonto des Betriebes mit Fr. 200.— zusätzlich belastet. Sehr zu begrüssen war die Befürwortung der Elektro-Küche. Es ist für das kleine Hotel wünschenswert, eine Empfehlung, dass fast alle Berghotels, mit teils misslichen Transportverhältnissen, immer noch mit Kohle kochen. Mag im übrigen die Berechnung des Kochpreises für Kohle, Gas und Elektrisch theoretisch stimmen, so ist praktisch leider auch heute noch die Holz- und Kohlenkalorie die billigste von allen. Dies vielleicht weniger im industrialisierten als in den Gebirgs- aber jedenfalls im haushaltsmässig geführten Hotel, das seine Konfitüren selbst einkocht und das Gemüse selbst sterilisiert. Solange unser Inlandstrom so teuer bleibt, die Installationskosten so horrend sind, sich die Herde und Stahlpflanzen, die Zusatzbacköfen, -kessel und -Grills als zu kostspielig erweisen werden die Saisonhotels und Kleinbetriebe die ideale, elektrische Küche weiter entbehren müssen.

Der Vortrag über den Wäschereibetrieb enthielt manches, was der Hotelfachmann beherzigen soll und was besonders die Frauen interessiert. Am wichtigsten ist, dass das Gehörte an die massgeblichen Personen im Hotelbetrieb weitergeleitet wird, nämlich an die Hotelwäscher und Waschräumer. Zugleich erhebt sich die Frage, ob es nicht am lohnendsten wäre, unser Waschpersonal an kurzen, praktischen Kursen teilnehmen zu lassen, die über die Eigenschaften der verschiedenen Gewebe, die geeigneten Wascharten, die Behandlung bis zum schrankfertigen Zustand und über die Waschmittel, ihre Arbeitsweise und ihren Gebrauch erschöpfend Aufschluss geben. Denn der Sinn eines solchen Vortrages ist doch der, dass die zuständigen Leute zum Nutzen des Wäscheinventars wissen, wie was gewaschen wird. Der Hotelier, und in Mittel- und Grossbetrieben auch seine Frau, haben zur Überwachung dieses Betriebszweiges wenig und keine Zeit und sind hier gänzlich auf sachkundiges Personal angewiesen. In diesem Zusammenhang taucht eine andere, sicher zeitgemässe Überlegung auf. Die Wäscherei ist, mit wenigen Ausnahmen, immer ein reiner Unkostenfaktor. Die Waschmittel, die Löhne, das Brennmaterial, die Einrichtungen und Mobilien des Waschhauses und Trockenraumes belasten den Betrieb. Im Interesse der Hotellerie wäre es füglich an der Zeit, einmal der kollektiven Waschanstalt das Wort zu reden. Kurorte mit zehn, zwanzig und mehr Hotels könnten sich ihr Unkostenkonto wesentlich verringern, wenn sie sich zur Errichtung einer gemeinsamen Wäscherei einigen würden, die sämtliche Wäsche aller Betriebe zu besorgen hätte.

Nachdem wir uns im Gastgewerbe: ein bitteres Kapitel. Aufwartefrauen, Gemissträgerinnen, wer soll diese Arbeit verrichten? Vielleicht die Hausfrauenstützen mit Handelsbildung, die Hausbewärterinnen mit Diplom oder die Gouvernantenwärterinnen? Die Liebe zur manuellen Arbeit, zu jeder Arbeit wecken, den jungen Töchtern durch Bestimmung zu händlichen Arbeit und zum Kochen ersetzen, das scheint mir die vorzügliche Aufgabe zu sein. Dass die gesetzliche Lehrzeit auch für Serviertöchter folgen soll, wird die Berufsausbildung sicherlich fördern; andererseits ist zur Genüge bekannt, dass die Frau im Hotel naturgemäß selten beruftsalt wird.

Der Hotelkaufmann und -sekretär kann sich in Handelsschulen theoretisch bilden. Zu seiner Reife und vor allem zu dem bitter notwendigen geistigen Horizont führt ihn nur die Praxis.

Möge unsere Fachschule festhalten an der traditionellen Koch-, Sekretär- und Servierkursen. Diese können als elementare Grundlage genügen. Für den wirklichen Existenzkampf sind sie jedenfalls nur Schulweisheit. Was wir heranbilden sollten, sind weniger schul- und kursgebildete Hotelbrotisten und andere Postenjäger, als tüchtige Menschen mit Ideen, Männer, die es wagen, Risiken einzugehen, Pioniere mit einem vernünftigen Ziel, für das sie auch gewillt und befähigt sind, sich voll einzusetzen. Senden wir unseren Nachwuchs hinaus in die notleidenden Kurorte, führen wir sie durch Betriebe, die geschlossen sind, durch solche, die vegetieren und solche, die sich auch jetzt behaupten und lassen wir sie Studien anstellen. Befragen wir sie über ihr Urteil und hören wir ihre Vorschläge. Vielleicht wird uns dann der oder jener sagen können, dass trotz Krieg und Krise Vorwände und Entschuldigungen gewisser notleidender Betriebe nicht stichhaltig sind. Führen wir den jungen Nachwuchs zu positiver Kritik und schöpferischer Urteilskraft, das ist Dienst am Berufszweig.

Darum, und in der Verneinung zur überbetonten Theorie, muss ich die positiven Vorschläge von Dr. Oeser in seinem Vortrag über Hygiene bejahen. In seiner Gedankenrichtung ist es unwichtig, dass der Hotelier ein guter Buchhalter sei — eine Anforderung, die untergeordnete Kräfte besorgen können —, wichtig ist, dass er versteht, die klimatischen und natürlichen Vorzüge seines Hauses, bzw. seines Standortes auszuwerten und anzupreisen, dass er befähigt ist, mit den neuesten Erkenntnissen der Ernährung und der Hygiene Schritt zu halten, ja, dass er sogar Kommenden den Weg ebnet. Und dies nicht nur im Wohnkomfort, sondern auch in sozialen und sportlichen Belangen.

Auch der Outsider wurde in Referaten erwähnt, sein Preisgebarren verurteilt und seine Praktiken kritisiert. Es ist aber so, dass durch einzelne Stützungsmaßnahmen berufliche Unfähigkeit geradezu geschätzt wird. Die Preisunterbieter schaukeln sich in der natürlichen, ungelenteten Wirtschaft selbst ihr verdientes Grab. Ihr Unvermögen führt ohne den staatlichen Schutz ganz logisch zu ihrem Abgang, und dies zum Nutzen der Übrigen und zum Vorteil der verantwortungsbewussten und sich auf die Zukunft vorbereitenden schweizerischen Qualitätshotellerie.

Die Organisation und Durchführung von solchen Vorträgen bedingt ein gewisses Stück Arbeit und erfordert eine gehörige Portion Berufsliebe. Es ist aber im Interesse Aller dringend zu wünschen, dass bei nächsten Vorträgen, die hoffentlich bald folgen werden, weniger Kathederweisheit und dafür mehr praktische Aussprache gepflegt werde. Denn die Diskussion ist dann am wertvollsten, wenn sie spontan und unmittelbar an die Darlegung der Referenten einsetzt, und nicht so, wie ich es heute schriftlich und verspätet tun muss. F. A.

Kleine Chronik

Die Entschuldigungsvorlage

Anlässlich der vergangenen Woche stattgehabten Sitzung der Vollmachtenkommission des Ständerates gelangte auch der Entwurf zu einer Verordnung über rechtliche Schutzmassnahmen für die Hotellerie zur Behandlung. Herr Bundesrat von Steiger hielt das Eintretenreferat. Den Verhandlungen folgte auch Herr Dr. Kuhn, Chef der Justizverwaltung, entgegennehmend, einiger ergänzender Berichte über Einzelfragen dürfte die Kommission die Beratungen in der nächsten Sitzung, die etwa im Monatsfrist stattfinden wird, abschliessen. In der Zwischenzeit wird der Entwurf auch in der Vollmachtenkommission des Nationalrates wieder an Hand genommen, so dass die Stellungnahme der beiden Gremien bis zum Frühjahr vorliegt, worauf dann der Bundesrat in der Lage ist, einen Entscheid zu treffen, der wohl dahin ausfallen wird, dass die Vorlage auf Grund der Vollmachten in Kraft tritt. Nur auf diesem Wege ist es denkbar, die darin vorgesehenen Massnahmen der Hotellerie noch im Laufe dieses Jahres zu erschliessen.

Soll ein weiteres Luzerner Hotel ausfallen?

In den „Luzerner Neueste Nachrichten“ wird bewegliche Klage darüber geführt, dass die Serie der Hotelstillegungen in der Leuchtenstadt offenbar noch nicht zum Abschluss gekommen sei. Nachdem bereits eine Anzahl von Unternehmen stillgelegt und anderen Zwecken zugeführt wurden, ist als weiterer Beherbergungsbetrieb die Pension Richemont aufgegeben worden. In deren Räumlichkeiten wurde die Fachschule des schweiz. Bäcker- und Konditorenmeisterverbandes untergebracht.

Nun soll nach neuesten Meldungen auch dem Hotel Montana ein ähnliches Schicksal bevorstehen. Die Verkaufsverhandlungen seien schon sehr weit gediehen, sodass mit einer baldigen Betriebsstilllegung zu rechnen wäre. Das zitierte Blatt erachtet es, vom Standpunkt der Fremdenstadt aus gesehen, als bedenklich, wenn eines der bestgelegenen und modernst eingerichteten Hotels Luzerns eingehen müsste. Wenn die Entwicklung in dieser Richtung weitergehe, so sei die Stadt bald nicht mehr in der Lage, Herr Dr. Kuhn, Chef der Justizverwaltung, während ein schwerwiegender Mangel an Gastbetten eintrete, der es verunmögliche, grössere Veranstaltungen durchzuführen und die Gäste unterzubringen. Es wird daher der bestimmten Erwartung Ausdruck verliehen, dass keine Bemühungen unterlassen würden, das Hotel der Stadt zu erhalten, um es den Gästen der Nachkriegszeit unversehrt überliefern zu können.

Förderung der Hotellerie im Tessin?

Eine etwas mysteriöse Meldung aus Locarno, dass eine Kommission aus Architekten und Ingenieuren zur Förderung der dortigen Hotellerie gebildet habe, machte kürzlich die Runde in der Presse. Erkundigungen haben ergeben, dass es sich bei dieser Mitteilung um eine recht ungenaue Übersetzung einer italienisch abgefassten Meldung handelte. Diese besagte, dass

+

Todes-Anzeige

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

Herr

Ch. Schleichkorn

Hotel de la Paix, Interlaken

am 7. Februar den Seinen entrissen wurde.

Wir versichern die Trauerfamilie unserer aufrichtigen Teilnahme und bitten die Mitgliedschaft, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident:
Dr. H. Seiler.

sich Baufachleute mit der Frage der baulichen Sanierung des Kurortes und der Hotellerie befassen, um die nötigen Unterlagen zu beschaffen, die zur Erleichterung der baulichen Inventuraufnahme im Rahmen der Aktion Meili notwendig sind.

Kochlöhne im bernischen Gastwirtschaftsgewerbe

Hierzu teilt der Hotelierverein Bern namens der Arbeitgeberchaft mit:

Die zuständigen Verbände der Arbeitgeber und Arbeitnehmer haben die Grundlöhne und Teuerungszulagen für Köche und Pâtissiers für das Gastwirtschaftsgewerbe im Kanton Bern in einem Gesamtarbeitsvertrag festgelegt. Bei den Grundlöhnen handelt es sich um die bereits im Vertrag mit dem schweizer Hotelier-Verein festgestellten Ansätze. Darüber hinaus regelt das neue Abkommen die Ausrichtung der Teuerungszulagen und Kinderzulagen. Um den Arbeitnehmern die Überbrückung der kriegsbedingten Schwierigkeiten zu ermöglichen, nimmt der Vertrag auf die bei den einzelnen Angestellten bestehenden Familienlasten besondere Rücksicht. Die bisher ausgerichteten Lohnerhöhungen können gemäss getroffener Abmachung zum Teil, für die ab 1. 1. 1945 gewährten Zulagen, wohl angerechnet werden. Dieses zeitgemässe Vertragswerk tritt nach Unterzeichnung rückwirkend per 1. Februar 1944 in Kraft. M.B.

Verzicht auf das Hotel Rigi-Staffel

Die mit der Prüfung des Antrages über den Ankauf des Hotels Rigi-Staffel betraute Kommission des Grossen Stadtrates von Luzern befragte mehrheitlich, den beabsichtigten Kauf nicht zu beschliessen. Die Kommission erklärte durch ihren Sprecher, sie stehe zwar dem Gedanken eines Winterferienheims für Schüler sympathisch gegenüber, halte aber die Vorlage zur Verwirklichung dieses Gedankens nicht für geeignet und vor allem auch in der heutigen Zeit als finanziell nicht tragbar. Der Stadtrat schloss sich der Auffassung der Kommissionsmehrheit an, womit der Ankauf unterbleibt und die bereits verbreitete Meldung, dass aus diesem Hotel ein städtisches Ferienheim werde, als vorzeitig berichtigt werden muss.

Handänderung

Das Hotel „Bellevue“ in Samaden, das vor kurzem aus den Händen einer Aktiengesellschaft an die Bündner Privatbank übergegangen war, ist neuerdings von Herrn B. Schuch angekauft worden. Der neue Besitzer führte bisher die Hotel-Pension „Bellavista“ in St. Moritz. Der bisherige Leiter des Bellevue, Herr Dr. Müller, wird voraussichtlich die Engdin verlassen, um anderswo seinen Beruf weiter auszuüben.

Totentafel

Frau R. Vuilliommet, Kandersteg †

Unerwartet rasch verstarb im Spital in Thun Frau Rösly Vuilliommet-Frey, die Gemahlin unseres Mitgliedes, Herrn Vuilliommet zum Hotel „Simplon“ in Kandersteg. Die erst 39jährige tüchtige Frau erlag einer Brustleidendung, kaum dass sie von einer Kur heimgekehrt war. Sie hatte sich seit der Übernahme des Hotels einen geachteten Namen als umsichtige, liebenswürdige und gefällige Hotelfrausfrau gemacht. Die Teilnahme mit der schwer betroffenen Familie ist daher allgemein. Auch wir kondolieren dem trauernden Gatten aufrichtig zu dem schweren Verlust, der ihn und die Kinder betroffen hat.

G. Berner, Bern †

Auf tragische Weise schied Herr Georges Gottlob Berner, Direktor des Hotel „National“ in Bern, aus dem Leben. Auf dem Heimweg glitt er Donnerstag Abend so unglücklich aus, dass er beim Stürze einen schweren Schädelbruch davontrug, der am folgenden Tage zu seinem Tode führte. Der Verstorbene hatte während mehr als 20 Jahren die Leitung des Hotels inne, das er als fachtüchtiger Praktiker sehr gut führte. Die Erde sei ihm leicht!

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Kartoffel-Brot

Aus einer Verfügung Nr. 105 des Eidg. Kriegs-ernährungsamtes über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln vom 31. Januar 1944 geht folgendes hervor:

Art. 1. Obligatorische Beimischung. Die Hersteller von Backwaren sind verpflichtet, bei der Zubereitung von Brot den in Artikel 3 festgesetzten Anteil Kartoffeln zu verwenden.

Diese Vorschrift gilt auch für private und kollektive Haushaltungen, welche ihr Brot aus zugekauftem Mehl selbst herstellen, sowie für Getreideproduzenten, welche ihr Brot mit Mehl aus Selbstversorgergetreide selbst herstellen oder im Lohn backen lassen.

Art. 2. Fakultative Beimischung. Die Beimischung von Kartoffeln ist fakultativ bei der Herstellung von:

- a) den gemäss Artikel 7 der Verfügung IV des Eidgenössischen Kriegs-Ernährungsamtes, vom 11. April 1942, über das Verbot des Verkaufes von frischem Brot oder durch Einzelverfügungen der Sektion für Getreideversorgung bewilligten Spezialbrot, mit Ausnahme des Roggenbrotes;
- b) Kleingebäck und Patisserie.

Art. 3. Mischungs-Verhältnis. Die Beimischung hat im Verhältnis von 20 Gewichtsprozent Kartoffelstock zu 80 Gewichtsprozent Mehl zu erfolgen.

Art. 4. Vorbehalt weiterer Vorschriften. Die bestehenden Vorschriften über die Herstellung (Form, Gewicht usw.), den Preis und das Alter der zur Abgabe gelangenden Backwaren bleiben für die unter Beimischung von Kartoffeln hergestellten Backwaren unverändert in Kraft und finden sinnigste Anwendung.

Art. 5. Strafbestimmungen. Widerhandlungen gegen diese Verfügung und die gestützt darauf erlassenen Ausführungsvorschriften und Einzelweisungen werden gemäss Bundesratsbeschluss vom 24. Dezember 1941 über die Verschärfung der kriegswirtschaftlichen Strafbestimmungen und deren Anpassung an das Schweizerische Strafgesetzbuch bestraft.

Art. 6. Schlussbestimmungen. Diese Verfügung tritt am 1. März 1944 in Kraft.

Die Sektion für Getreideversorgung und die Sektion für Kartoffeln sind mit ihrem Vollzug beauftragt. Sie üben ihre Befugnisse im Einvernehmen mit der Sektion für Rationierungswesen aus.

Die Verfügung Nr. 81 des Eidgenössischen Kriegs-Ernährungsamtes, vom 14. Mai 1943, über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln (Beimischung von Kartoffeln zum Brot) tritt für die Gültigkeitsdauer dieser Verfügung ausser Kraft.

Die kantonalen und kommunalen Behörden, die kriegswirtschaftlichen Syndikate und die zuständigen Organisationen der Wirtschaft können zur Mitarbeit herangezogen werden.

Kriegswirtschaftl. Orientierung

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

Fastnacht.

Für Fastnachtfeste können vom Art. 4, lit. a, der Verfügung Nr. 102 des Kriegs-Ernährungs-Amtes keine Ausnahmen bewilligt werden, d. h. das viertelige Menü darf an diesen Festen, sofern sie auf einen Werktag fallen, nicht abgegeben werden.

Herabsetzung der Fleischzuteilung.

In Anpassung an die veränderte Lage in der Fleischversorgung hat das Kriegs-Ernährungs-Amt die Zuteilungen nun auch für die kollektiven Haushaltungen herabgesetzt, nachdem die Rationen der persönlichen Lebensmittelkarten seit einiger Zeit ziemlich stark gekürzt worden sind. Der grosse Fleischfall im vergangenen Spätsommer war, wie man allgemein wusste, nur vorübergehender Natur und zur Hauptsache auf die Trockenheit zurückzuführen. Aus technischen Gründen konnte das auf wenige Wochen zusammengedrückte, vorzeitige Stossangebot nicht in vollem Umfang eingelagert und für Zeiten herabgesetzter Schlachtungen aufbewahrt werden. Die vorhandenen Eingriffsmöglichkeiten wurden maximal ausgenutzt. Leider waren damals einige im Bau befindliche, inzwischen fertig erbaute, leistungsfähige Gefrierräume noch nicht betriebsbereit.

Die kollektiven Haushaltungen werden sich nun, ähnlich wie im Sommer und Herbst 1942, durch geeignete Massnahmen an die kleinen Fleischzuteilungen anpassen müssen, einerseits durch die Änderung der Speisekarten, andererseits durch die Abgabe kleinerer Portionen und bei den Zwischenverpflegungen durch vermehrte Berücksichtigung von anderen Lebensmitteln, wie Käse, Fischkonserven usw.

Wieviele Mc darf für eine Portion Trockenfleisch verlangt werden?

Da Trockenfleisch mit Brot als Zwischenverpflegung abgegeben wird und ohne weitere Beilagen nicht als à la carte-Speise aufgefasset werden kann, muss die Bewertung nach den in Verfügung Nr. 102, Art. 6, lit. d, aufgestellten Grundsätzen erfolgen, die wie folgt lauten:

„Es dürfen in kollektiven Haushaltungen verlangt, bzw. müssen abgegeben werden:

- d) für Zwischenverpflegungen je nach den in ihnen enthaltenen rationierten Lebensmitteln bis zu 2 Mahlzeitencoupons. Kollektive Haushaltungen, die Zwischenverpflegungen abgeben, sind verpflichtet, auch solche anzubieten, für die nur 1 Mahlzeitencoupon erforderlich ist.“

Für Trockenfleisch können somit nicht mehr als 2 Mc verlangt werden. Ist es einem Betriebsleiter nicht möglich, gegen 2 Mc die bisher übliche Portion Trockenfleisch abzugeben, so wird ihm nichts anderes übrig bleiben, als die Fleischmenge zu verkleinern, was auch in Anpassung an die gegenwärtige Versorgungslage erwünscht ist. (Schluss folgt)

Veranstaltungen

Dichterabend im Culinarisch-Gastronomischen Kollegium Basel

Am Anfang waren es fünf, und das ist noch gar nicht so lange her: fünf Gastrologen und Kulinarier, die ihre optimistische Idee mitten im Krieg verwirklichten und im „toten“ Basel ihr Kollegium ins Leben riefen. Aus den fünf sind inzwischen vierzehn geworden, vierzehn angenehme Leute vom Fach, und das ist erfreulich. Noch erfreulicher aber, und das konnte man am Dichterabend vom 1. Februar feststellen, ist die Tatsache, dass diese vierzehn initiativen Kollegen sich nicht als eine unverständliche, in einsamer Höhe schwebende Elite fühlen, sondern dass sie vielmehr bestrebt sind, den ganzen Berufsstand zu interessieren und zu mobilisieren. So dass an jenem zweiten Dichterabend sozusagen alle namhaften Vertreter des Gastgewerbes der Rhein- und Stadt im Casino beisammen waren, in Gesellschaft ihrer Frauen; darüber hinaus nahm eine weitere Öffentlichkeit an dem gediegenen Anlass teil, darunter drei Regierungsräte und manch andere Prominenz. Ein Erfolg, auf die die Veranstalter stolz sein dürfen.

Der kulturelle Teil (im engeren Sinne, denn auch die Kochkunst ist eine kulturelle Ausprägung) fand vor gut 300 Besuchern im kleinen Festsaal statt; der Cellist Fest und der Pianist Engel spielten Werke von Boccherini und Popper, Fräulein Kueff sang mit ihrem liebenswürdigen Sopran Arien aus „Figaros Hochzeit“, und vor diesem Rahmen stand die ausführliche Kostprobe, die der Rüschiheer Schriftsteller Gottlieb Heinrich aus seinem umfangreichen literarischen Schaffen gab. Wir hörten eine Episode aus dem Grenzbesetzungsroman „Ordnung und Schicksal“, eine kleine Anekdote stimmungsvoller Gedichte und einen fesselnden Abschnitt aus dem wohl stärksten Werk des Autors, aus dem biographischen Roman „Thomas Platter“. Der Dichter, der von Hotelier Emil Vogt, als dem Obmann des Kollegiums liebenswürdig begrüsst und von Frau Ely Ruckhaeberle in Basler Tracht und Mundart ebenso freundlich mit Dankworten bedacht wurde, fand, gleich wie seine musizierenden Kollegen, beifallsfreudige und aufmerksame Hörer; angeregt und in bester Stimmung verliess man den Vortragssaal und nahm erwartungsfroh im grossen Casino-Saale Platz, wo für mehr als 200 Personen zum gemeinsamen Gastmahl gedeckt war.

Über das Menü kann das Beste berichtet werden, was man von einem Menü überhaupt sagen kann: es fand Gnade vor dem kritischsten Publikum der Welt, nämlich vor einem gastgewerblichen Fach-Publikum der kritischen Stadt Basel.

Und die Kollegen und Kolleginnen, die mit Argusaugen über die Produktionen der Meisserschen Küche wachten, goutierten mit wachsender Anerkennung das gepflegte Menü und liessen sich wohl dabei sein. Freundsliche Reden worten das Mahl: wieder hatte E. Vogt das Wort und brachte drei beherzigenswerte Trinksprüche aus, die von Regierungspräsident Dr. C. Miville mit echtem Verständnis für die Probleme des gastgewerblichen Berufes beantwortet wurden. Damit war der offizielle Teil des Abends beendet. Aber nun fing's erst eigentlich an: man blieb beisammen bis zu früher Stunde, unterhalten von einem abwechslungsreichen Cabaret und einem uner-müdlichen Hausorchester, das auch die Tanzfreudigen auf ihre Rechnung kommen liess. Es war ein voller Erfolg, zu dem man die Veranstalter nur beglückwünschen kann. W. B.

Bücherfisch

Die Welt vor mir. Ein Lebens- und Berufsbuch für die junge Schweizerin; erschienen im Rotapfelverlag, Erlenenbach-Zürich.

Wer immer sich mit der Erziehung und der Heranbildung junger Mädchen beschäftigt und die Ausbildung derselben zu wertvollen Mitgliedern der Volksgemeinschaft zur Aufgabe macht, wird dieses Buch mit hohem Genuss und reicher Belehrung lesen. Das Buch will Eltern, Vormündern, Lehrern, aber auch der heranwachsenden und heranreifenden weiblichen Jugend Führer sein in den vielfachen Belangen der Frauenberufe. Es ist eine Freude, darin zu blättern und zu lesen, und jedermann wird mit grosser Genugtuung feststellen, mit wieviel Liebe und Sorgfalt die mannigfachen Aufgaben der heranwachsenden weiblichen Jugend darin behandelt sind und wieviel wertvolle Winke das Buch enthält, fussend auf einer reichen Erfahrung von in der Erziehung erfahrenen Frauen, die ihr den Werdegang zum Beruf und zum wertvollen und nützlichen Mitglied der Volksgemeinschaft aufzeigen.

Das Gastwirtschafts- und das Hotelgewerbe werden mit neun Kapiteln gewürdigt. Dabei wird in äusserst ansprechender und liebevoller Art die Entwicklungsmöglichkeiten in den gastgewerblichen Berufen geschildert.

Was in den Kapiteln über andere Berufsgebiete mit ebenso grosser Sorgfalt behandelt wird, ist auch für die Jugend der gastgewerblichen Berufe lehrreich und zum Teil auch auf sie anwendbar. Ein lehrreiches Buch, voller Anregungen und geschrieben für alle, die es gut meinen mit der heranwachsenden Jugend und die die Wohlfahrt ihrer Pflegebefohlenen im Auge haben. Ganz besonders empfehlenswert ist es für Töchter, die vor der Berufswahl stehen. H. G.-M.

Redaktion — Rédaction:

Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi

Trinkgeldordnung

für das Hotelgewerbe. Amtliche Ausgabe mit neuer Verfügung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 27. Dez. 1943 betr. Allgemeinverbindlichkeitsklärung.

Preis inkl. Porto 70 Cts.

RESTAURATEUR-CHEF DE SERVICE ALS GERANT
IN GROSSRESTAURANT NECH ZÜRICH GESUCHT.
Nur erstkl. Bewerber mit Erfahrung und wenn möglich zum Besitz eines eidgenössischen Ausweis wollen sich melden unter Chiffre Je 5841 Z an Publicitas Zürich.

Gesucht
in Passantenhotel Graubündens mit starkem Restaurationbetrieb tüchtiger, erfahrener, entlohnungskundiger
Chef de cuisine
Jahresstelle. Eintritt 15. März. Dasselbst zur Ablesung (ca. 7 Wochen)
oberkellner
Eintritt 25. März. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnanspruch an Postfach 4315 Chur.

Hotel ganz ersten Ranges in der Zentralschweiz
sucht zu sofortigen Eintritt tüchtigen, sprachkundigen und gut präsentierenden
Chef de réception-Kassier
Alter 28—32 Jahre. Bewerber, welche bereits mit Erfolg an einer ähnlichen Stelle gearbeitet haben und erstklassige Referenzen und Zeugnisse vorweisen können, sind gebeten, handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien u. Photo an Postfach Transit 750 Bern einsenden zu wollen.

GESUCHT
auf kommende Sommersaison (Mai/Okt.) von erstklassigen Bade-Etablissement der Ostschweiz

- 1 **Economatgouvernante** tüchtig und gewandt
- 1 **Office- u. Küchenguvernante** energisch und fleissig
- 1 **Etagenportier**, sprachkundig
- 1 **Hallenlochter**, nette
- 1 **Küchenmädchen**
- 1 **Personalzimmermädchen**
- 1 **Küchenbursche**
- 1 **Officebursche**

Offerten von Bewerbern, die schon solche Stellen bekleidet haben, unter Chiffre B.E. 2894 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Bouchons
KELLERREIMASCHINEN
SCHEIDEGGER & LAUFEN
TEL 79022

Nationalkasse
in gutem Zustand, für Restaurant **gesucht.**
Günstige Offerten unter Chiffre N. P. 5894 an die Hotel-Revue, Basel 2.
Zu kaufen oder leihweise **gesucht**
Ansichtskarten-Automat
in gutem Zustand. Offert unter Chiffre E 30888 Lz an Publicitas Luzern.
24jähriger Wirtesohn mit Schweiz. Handelsdiplom und Bankpraxis
sucht Tätigkeit
in einem gutgehenden Hotelbetrieb zwecks Kenntnisammlung (Küche, Service, Kontrolle). Offerten unter Chiffre F. L. 2718 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Treff-Dauer-Jasskarten
halten 4-5 mal länger, unempfindlich gegen Nässe, Fett u. Schweiss, kleben nicht zusammen, spalten sich nicht und sind griffig.
4-5 fache Einsparung der Steuer
Treff-Dauerspielkarten, Nüscherstr. 44, Zürich
Vertreter-Depositäre in allen Kantonen gesucht

Gesucht per sofort
in Jahresstellen nach Zürich:

- 1 **Gläserin** tüchtige, exakte
- 1 **Sopterin** versierte, exakte
- 1 **Mangemädchen** tüchtiges, kräftiges
- 1 **Officemädchen** flinkes, sauberes

Gefl. Offerten von nur gutempfohlenen Angestellten unter Chiffre J. A. 2713 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT (Sommersaison 1944)
tüchtige Köchin (anfangs April)
Obersaaltochter
Soalttochter
Küchenmädchen
Eintritt: teils März, teils Mai 1944. — Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an Hotel Pilatus, Horgswil (Vierwaldstättersee).

Horgen Glarus
zeitgemäss formschön bequem preiswert
A.-B. Metallfabrik Horgen-Glarus in Horgen
682

Verkehrsverein Gstaad sucht per 1. März 1944
1. Kurdirektor
2. Kursekretär
Handgeschriebene Offerten mit Photo und Angaben über Bildungsgang, Sprachkenntnisse und Gehaltsansprüche bis 15. Februar 1944 an E. Scherz, Präsident des Verkehrsvereins Gstaad.

Junge tüchtige Massucco und Badmeisterin
sucht Stelle für kommende Sommersaison in Bad, Hotel oder Privat. Sprachkundig. Offerten sind zu richten unter Chiffre G. G. 2717 an die Hotel-Revue, Basel 2.

BUREAU Dr. H. GÜRTNER - GOLDSWIL
VEHILFELAKEN
Experten-, Betriebsreorganisations-, Betriebsbeschränkungen, Kostenreduktion, Buchhaltungs-Services, Nachtragungen, Abschüsse, Anordnungen von Betriebsabfertigungen.
Wir bringen jede Buchhaltung in Ordnung. — Esser-Beruch unverkennlich.

Echange d'expériences dans l'hôtellerie

Nos membres auront sans doute remarqué, en lisant le compte-rendu de la dernière séance tenue par le Comité central, que notre service de renseignements économiques avait été chargé d'organiser activement l'échange d'expériences dans notre industrie. Cette question revenant donc au premier plan de l'actualité et ayant déjà éveillé passablement d'intérêt l'été dernier, lorsqu'elle a été exposée dans notre journal, nous pensons qu'il est bon de s'y arrêter de nouveau quelques instants et de traduire ici les réflexions qu'un de nos correspondants, M. H. Golden a communiqué à notre rédaction allemande. Ce correspondant rappelle que nous avons, l'année dernière, maintes fois préconisé l'entraide dans l'hôtellerie, pour éviter que celle-ci ne se désagrège, que nous avons insisté souvent sur l'importance de l'initiative privée pour compléter les mesures officielles et le rattachement de notre industrie ainsi que son retour à la prospérité. Cette entraide active est d'autant plus urgente que, sous l'influence de la crise persistante et de la forte dépression qu'elle provoque, l'hôtelier a malheureusement ci-ou-là tendance à demeurer apathique et à laisser à la collectivité le soin de son avenir. Une telle attitude doit naturellement être énergiquement combattue car elle ne peut que mettre gravement en danger la capacité de résistance de l'hôtellerie et elle aura inévitablement des répercussions sur la qualité des prestations que nous fournissons. L'hôtelier doit d'abord réagir lui-même en adoptant des méthodes parfaitement commerciales, en calculant toujours le prix de ses prestations et en surveillant ses frais, mais l'entraide peut lui être aussi d'une grande utilité. Celle-ci peut en effet se manifester sous forme d'échange d'expériences, en procédant à des comparaisons entre tel ou tel système d'exploitation, par la formation de petits groupes d'acheteurs pour l'achat de certaines marchandises, par la création, par la Société centrale, d'un office comptable, etc., etc.

On a déjà dit que calcul du prix de revient des prestations culinaires avait une importance particulière et nos organes directeurs sont bien décidés à accorder à l'avenir une attention toute spéciale à ce problème. On ne sait encore s'il conviendra de réunir les documents nécessaires par voie d'enquête ou s'il faudra se charger de tenir des comptabilités. Les deux méthodes ont leur avantage et pourraient être menées parallèlement. Un office comptable qui serait, contre rétribution, à la disposition des membres de notre Société ou de notre profession en général rendrait d'indiscutables services.

Cette première mesure d'entraide que les autorités vraieraient certainement d'un bon oeil devrait être immédiatement complétée par la seconde mesure que nous avons mentionnée l'organisation d'échange d'expériences. Les bons résultats qui ont déjà été obtenus dans le commerce, les arts et métiers et l'industrie par ce moyen devraient engager tous les exploitants amis du progrès et capables d'initiative à profiter des avantages qui sont ainsi à leur portée. Ce qui a pu se faire dans d'autres branches doit aussi pouvoir se faire dans l'hôtellerie. Les objections selon lesquelles les entreprises risquent, de ce fait, de perdre leur originalité ou leur individualisme ne résistent pas à l'examen, car chaque méthode particulière, spécialement celle qui concerne la personne ne peut être transportée ou transposée d'un établissement à l'autre. Mais l'on pourra par contre se rendre compte si telle ou telle particularité n'est pas maintenue au détriment du rendement de l'exploitation ou des créanciers. Cet échange de vue mettra en évidence ce qui est vraiment bon et qu'on fera bien de conserver ou de développer, pour augmenter le rendement de l'hôtel. Cette opération ne peut qu'être utile pour intensifier l'initiative privée et conduire à une exploitation rationnelle. C'est donc une sérieuse contribution à l'assainissement de l'hôtellerie et c'est pour cela que la Société suisse des hôteliers veut tâcher de répandre le plus possible cette méthode parmi ses membres.

Comme on l'a dit dans de précédents articles, organiser cet échange consiste à former des groupes de 6 à 12 hôteliers exploitant des entreprises si possible de même catégorie et dans des conditions plus ou moins semblables, mais dans diverses régions du pays. Dans ces groupes qui fonctionneront sous la direction d'un « président-arbitre » on procédera périodiquement à un échange réciproque de vues et d'expériences. Au cours des délibérations on remettra au président, selon un schéma établi, des renseignements concernant la fréquence, le chiffre d'affaires, les frais (la plupart du temps sous forme de pourcent et avec des commentaires éventuels). Ces indications permettent de comparer et de juger l'exploitation proprement dite de l'hôtel. Puis le groupe échangera des listes de fournisseurs, organisera peut-être des achats en commun ou fera de la propagande collective. On s'occupera aussi des problèmes du rationnement, de la formation des jeunes hôteliers, du perfectionnement professionnel. L'on procédera à des visites d'entreprises, etc., etc. Les membres peuvent en outre toujours soumettre à leur groupe les questions qu'ils aimeraient voir discutées.

Pour que le précieux travail effectué par les groupes procédant à des échanges d'expériences soit utile à l'hôtellerie tout entière, l'association centrale devra être renseignée par les présidents sur l'activité des groupes. Ces rapports et les documents réunis par un office comptable éventuel devraient permettre d'établir des bases solides et des directives pour l'exploitation rationnelle des hôtels. Ces principes et instructions devraient aussi d'éminents services aux personnes chargées de la formation professionnelle des jeunes.

« Tout cela est beau en théorie », se dira peut-être certain lecteur sceptique en lisant les réflexions de M. Golden et sans prendre la peine

de s'y arrêter davantage. Or cette proposition mérite qu'on lui fasse un meilleur sort et nous voulons essayer de le démontrer en indiquant ce qui a déjà été fait ou ce qui se fait dans ce sens dans d'autres branches. On pouvait lire récemment dans le *Journal vinicole suisse* que tous les marchands de vin auraient intérêt à appliquer de telles méthodes, qu'ils ne pourraient que gagner à la comparaison de leur mode d'exploitation et qu'ils auraient avantage à se faire part mutuellement de leurs expériences réciproques. Une commission était chargée d'élaborer un programme tenant compte des circonstances particulières dans lesquelles se trouvent les commerçants en vins. Or, si dans un commerce où les conditions de concurrence sont encore plus aigües que dans l'hôtellerie on reconnaît la valeur et les bienfaits d'un tel travail en commun, nos hôteliers trouveront certainement le moyen de profiter également de cette prometteuse méthode d'entraide.

Nous ne sommes nullement sur un sol complètement nouveau et il n'est pas besoin de se référer à des expériences déjà faites en Amérique ou dans d'autres pays très développés au point de vue commercial et industriel. Non, il suffit de regarder à côté de nous et de considérer les résultats obtenus par de nombreux groupements du commerce de détail indigène. Les sceptiques seront peut-être convaincus par une excellente brochure, œuvre d'un expert économique*, qui démontre péremptoirement les bons effets qu'a rendus au commerce de détail cet échange d'expériences. Ceux qui ne voient là qu'un moyen pour leur extirper certains secrets de fabrication ou d'exploitation devront bien se rendre compte que leur concurrent est aussi, comme eux, un combattant qui lutte sur le même front, contre les mêmes difficultés et les mêmes soucis, et que finalement les exemples de bonne administration ou d'organisation peuvent être plus profitables que tel ou tel « secret d'exploitation » qui est moins secret qu'on ne se l'imagine. Les commerçants de détail s'occupent aussi des achats, des questions d'entrepôts, de propagande de calcul des prix, de personnel, de frais de rendement, etc.

En outre cet échange ne demande en fait pas une libéralité exceptionnelle et n'a quand même pas pour but de transformer les concurrents en collaborateurs étroitement liés. Ceci est évident puisque les membres d'un groupe d'échange sont choisis dans des localités différentes ou dans des régions où ils n'exercent pas ensemble leur activité. Il suffit en fait de grouper des entreprises similaires au point de vue conditions d'exploitation, clientèle, état du personnel, etc. Prenons par exemple un moyen hôtel de passage à Winterthur. On admettra bien volontiers que les conditions dans lesquelles travaille cette maison seront très semblables à celles dans lesquelles se trouve un hôtel de même dimension et de même classe à Schaffhouse, Soleure, Aarau, ou, si l'on choisit nos exemples en Suisse romande, qu'un hôtel moyen d'Yverdon peut être fort bien comparé à un hôtel moyen de Sion, Aigle, Nyon, etc. Si ces hôteliers ont leurs intérêts particuliers dans chacune de ces localités, ils ont encore bien davantage des intérêts communs en tant qu'hôteliers en général et représentants de telle ou telle catégorie d'hôtel. Si capable et si habile que soit un hôtelier, il aura quand même peine à posséder à lui tout seul la somme des connaissances, expériences, observations que représente un groupe de 10 ou 12 hôteliers. Chacun doit

* Joseph Zimmermann: Erfahrungsaustausch im Detailhandel. Editeur: Organisator S.A., Zurich.

se rendre compte qu'il ne fait pas que donner, mais qu'il profite encore davantage.

Enfin ces groupes d'échange peuvent avoir encore une utilité qui n'est pas négligeable si l'on pense à l'individualisme exagéré qui n'a cessé de régner dans la direction des exploitations hôtelières. Ils pourraient fournir à un office neutre les chiffres réunis pour les comparaisons entre exploitations semblables. Il suffirait de rassembler les questionnaires qui auront été remplis comme il convient par les hôteliers à qui ils auront été adressés. Pour cet office qui réunira des chiffres généraux, chaque participant sera considéré comme un anonyme ou, si l'on veut, comme un numéro qui sera connu de l'office neutre seul, ce qui permettra de respecter le secret professionnel même dans les échanges d'expériences. Or plus les chiffres seront nombreux, plus les moyennes seront régulières; elles formeront une base d'autant plus sûre et chacun pourra d'autant mieux les comparer à ses propres résultats. Ces comparaisons donneront des indications irréfutables sur les erreurs commises, sur les sources de pertes ou les frais trop élevés. Elles formeront en outre de précieuses directives pour le développement du chiffre d'affaires, de la fréquence. Ces documents ne prendront naturellement une valeur pratique que, si chacun tire de ces comparaisons les conséquences, qu'il s'impose, s'efforce de corriger ses erreurs, renonce délibérément à certaines habitudes et revise la méthode de calcul des prix qu'il estimait juste.

Il faut bien se mettre dans l'idée qu'on ne fera du bon travail au sein des groupes que si chaque membre s'oblige à une collaboration active et constante, que s'il apprécie les contacts personnels et que si les relations des membres se déroulent dans une atmosphère de confiance réciproque.

Notre commission pour les consultations économiques va s'occuper activement d'organiser ces groupes d'échange, si cette tentative rencontre quelque intérêt chez nos membres, et s'ils veulent vraiment contribuer positivement à cette expérience. Lors de nos premiers articles, l'année passée, le Bureau central a reçu quelques lettres encourageantes d'hôteliers, qui s'inscrivaient pour faire partie de groupes. Mais il faudrait, que nous puissions compter sur un encore plus grand nombre d'hôteliers, afin que les groupes puissent être formés le plus judicieusement possible, ce qui est dans l'intérêt de notre industrie tout entière.

La responsabilité civile des hôtels à l'égard des militaires

On sait que la police d'assurance de la responsabilité civile contractée habituellement par les hôtels a pour but de couvrir l'hôtelier de la responsabilité qui lui confèrent les articles 41 et suivants du code suisse des obligations pour les accidents qui peuvent survenir aux hôtes dans sa maison. Si le client peut, par exemple, prouver que le dommage qu'il a subi a été causé par une défectuosité des installations ou des locaux eux-mêmes (éclairage insuffisant, escaliers et corridors trop glissants, tapis mal fixés, etc.), l'hôtelier sera responsable des dommages subis, si le tribunal trouve que la défectuosité en question est imputable à une faute de l'exploitant.

La question se pose maintenant de savoir si, pour les maisons occupées militairement, cette responsabilité de l'hôtelier à l'égard de ses hôtes habituels, s'étend aussi aux militaires que l'hôtelier est contraint d'héberger à des conditions spéciales (indemnités de logement réduites). Notre Bureau central estime que non, du fait que l'hôtelier n'a pas la possibilité de surveiller les militaires qui logent chez lui et de leur donner des instructions adéquates. En outre les locaux sont utilisés d'une manière différente que lors

Ce que chaque hôtelier devrait savoir...

XI

Le sens des restrictions

L'ordonnance No 102 (anciennement No 69) de l'OGA entend défendre les ménages collectifs contre les prétentions exagérées de la clientèle, et contre la concurrence déloyale d'autres entreprises. Un restaurateur qui avait offert trop de menus a recouru contre le jugement le condamnant. Le président d'une commission pénale du Département y répondit de la façon suivante: « Etant donné que la culpabilité du recourant ne doit pas être prise à la légère et que son infraction le mettrait dans une situation privilégiée, par rapport aux autres établissements qui avaient pas offert autant de menus que lui, il est justifié de lui infliger une amende importante ».

Portions supplémentaires de beurre

L'art. 2, lettre f, de l'ordonnance No 102, article dont l'interprétation ne laisse aucun doute, permet de servir au plus 15 gr. de beurre. Quand le client a reçu cette quantité de beurre, il ne lui est pas possible d'en demander d'autre. Le restaurateur ne pourra en servir davantage, même si le client est prêt à donner d'autres titres de rationnement. Les seules exceptions prévues visent les personnes disposant de rations d'échange ou de rations spéciales accordées sur la base des « Directives pour les médecins » publiées par l'OGA.

Réduction de l'attribution de viande

Pour adapter la consommation à la situation modifiée de nos approvisionnements en viande, l'OGA, après avoir diminué les rations de la carte personnelle de denrées alimentaires, s'est vu dans l'obligation de diminuer également les attributions des ménages collectifs. Comme on le sait, la forte production de viande de l'arrière-été ne fut que temporaire et était due principalement à la sécheresse. Pour des raisons techniques, il ne fut pas possible, à ce moment-là, de stocker entièrement les grandes quantités de viande qui pendant quelques semaines, sont venues trop tôt sur le marché et de les garder pour une période où l'on procéderait à moins d'abatages. Les possibilités de congélation furent employées au maximum; malheureusement, en ce temps-là, certains frigorifiques actuellement terminés étaient encore en construction et ne purent être mis à contribution.

Tout comme en été et en automne 1942, les ménages collectifs devront recourir à des mesures adéquates pour satisfaire aux petites rations, soit en changeant la carte, soit en donnant de plus petites portions soit en servant les collations dans lesquelles entrèrent davantage d'autres produits tels que le fromage, les conserves de poisson, etc.

Carnaval

Pour le Carnaval, il n'est pas possible d'accorder de dérogations aux dispositions de l'art. 4, lettre a, de l'ordonnance N° 102 de l'OGA. Il ne sera donc pas permis d'offrir de repas à 4 services les jours ouvrables.

qu'ils sont occupés par des hôtes civils. Enfin, l'indemnité militaire est insuffisante pour couvrir les frais considérables qu'occasionnerait une telle extension de la police d'assurance de la responsabilité civile.

Répondant à une question que nous lui avions posée, le département militaire fédéral déclara toutefois ne pas pouvoir partager notre point de vue. En principe, l'assurance militaire répond, à l'égard des militaires, des accidents qu'ils peuvent avoir en service. Mais, conformément à l'art. 16 de la loi sur l'assurance militaire, celle-ci a le droit de se retourner contre un tiers auquel des dommages et intérêts peuvent être réclamés.

Dans les cas où l'hôtelier pourrait être rendu légalement responsable des accidents survenus, l'assurance militaire peut intervenir contre lui pour le montant des indemnités qu'elle doit elle-même payer à l'assuré.

De notre côté, nous continuons à trouver que la situation n'est pas aussi simple que veut bien le croire le département interrogé. Toutefois, la question ne peut être tranchée que par un jugement du tribunal suprême. Malgré cela, nous attirons l'attention de nos membres sur cet état de choses ainsi que sur le point de vue du département militaire et nous leur recommandons instamment d'examiner encore si leur police d'assurance de la responsabilité civile peut couvrir les risques auxquels ils sont exposés en cas d'accidents survenant à des militaires. Il en va de même pour la responsabilité que l'hôtelier assume, conformément à l'art. 487 du code suisse des obligations, à l'égard des effets apportés par l'hôte. Là aussi, il conviendrait de s'assurer à temps, pour éviter toute surprise désagréable, de la mesure dans laquelle les polices couvrent un tel risque. M. R.

Le projet de loi sur le désendettement

Au cours de la séance qu'elle a tenue la semaine dernière, la commission des pleins pouvoirs du Conseil des Etats s'est aussi occupée du projet d'ordonnance relatif aux mesures périodiques en faveur de l'hôtellerie. C'est M. non Steiger, conseiller fédéral qui a lui-même introduit la question; M. Kälin, chef de la division de justice, assistait à la réunion. Après avoir entendu divers

Ecole hôtelière de la Société suisse des hôteliers, Lausanne

Reconnue et subventionnée par l'Etat
Situation magnifique au bord du lac Léman

Jeunes gens / Jeunes filles
Internat / Externat

NOUVEAUX COURS:

dès le 6 mars 1944

Cours :	Durée:
de cuisine	5 mois
de service-restauration	5 mois
de secrétaires	5 mois

dès le 2 mai 1944

cours préparatoire	3 mois
------------------------------	--------

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

Placement des élèves

garanti par l'Ecole - suivez nos cours

Votre avenir est assuré

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. F.

Avenue de Cour, Lausanne

rapports complémentaires sur certaines questions, la commission se vit malheureusement obligée de remettre ses délibérations proprement dites à une prochaine séance qui aura lieu dans un mois environ. Entre-temps, le projet sera repris par la *commission des pleins pouvoirs du Conseil national*, si bien que l'on sera fixé d'ici au printemps sur la position qu'adopteront ces deux instances. A ce moment, le Conseil fédéral sera en mesure de prendre une décision et d'user de ses pleins pouvoirs pour que cette ordonnance puisse entrer en vigueur. Ce n'est que par cette voie que les mesures prévues en faveur de l'hôtellerie pourront encore être prises cette année.

Trafic et Tourisme

L'année hôtelière au Tessin en 1943

(Note de la Réd.) Le canton du Tessin a eu malheureusement cette année plus à souffrir, au point de vue touristique, des événements et des circonstances actuels, que les autres régions de tourisme de notre pays. Cette situation exceptionnelle a été remarquablement exposée et expliquée dans le rapport que M. A. Fanciola, Locarno, qui représente le

Tessin au sein de notre Comité central, a fait à ses collègues lors de la discussion qui a eu lieu sur la marche de l'hôtellerie l'année dernière. Nous pensons que nos lecteurs liront avec intérêt ce bref mais très complet rapport de M. Fanciola.

Les résultats de l'année 1943, concernant le tourisme tessinois sont clairement illustrés par les chiffres suivants:

	arrivées	nuitées
1942	198 488	1 163 658
1943	183 192	1 051 564

On a donc enregistré une diminution de 15 296 arrivées et de 112 094 nuitées sur l'année 1942 qui, accusait déjà elle-même une baisse exceptionnelle.

Pour éviter que les statistiques trop optimistes que l'on voit publiées ci ou là ne donnent une fausse idée de la situation touristique au Tessin, il est bon de se rappeler en effet les chiffres de l'année 1938, qui était déjà une année de crise: arrivées 267 447, nuitées 1 406 356.

La comparaison des chiffres mentionnés montre, plus qu'un long discours, l'absence actuelle d'affluence touristique au Tessin.

Il faut savoir gré à nos compatriotes de Suisse alémanique et de Suisse romande d'être venus jusqu'en 1942 toujours plus nombreux passer

leurs vacances au Tessin, mais tant que la clientèle étrangère fera défaut, l'occupation des lits dans toutes les stations touristiques de notre canton, ne pourra être satisfaisante.

Comme la clientèle étrangère manquait déjà l'année précédente il convient surtout de rechercher les causes du ralentissement du mouvement touristique indigène en 1943.

Le temps ayant été favorable, ce facteur n'entre donc pas en ligne de compte et d'autre part les tarifs des chemins de fer n'ont encore subi aucun changement. La cause doit donc plutôt être recherchée dans la situation économique de la clientèle en général, situation qui a empiré ces derniers temps. La mobilisation partielle qui a retenu au service militaire un grand nombre de chefs de familles, d'employés de bureaux et de fabriques a également entravé le trafic touristique. Les événements militaires qui se sont déroulés sur le front de la Méditerranée ont aussi provoqué en Suisse une certaine psychose de guerre. En effet, la crainte d'une invasion du continent, puis les événements d'Italie firent que nos compatriotes éprouvèrent une certaine appréhension à se rendre au Tessin, bien que ces bruits prématurément répandus n'aient eu aucune raison d'exister. Ce n'est pas à nous de commenter cet état d'énervement qui a eu des conséquences si pénibles pour l'hôtellerie tessinoise,

puisque le résultat de l'influence de ce facteur crainte a été une saison d'automne complètement manquée.

D'autres facteurs négatifs ont accentué cette situation: c'est que les clients recherchent de plus en plus les maisons modestes et que, de son côté, l'hôtelier doit faire continuellement des concessions sur les prix, bien que le renchérissement du coût de la vie et des frais généraux rendent plus difficile l'exploitation des hôtels. A ce sujet nous aimerions ajouter que les hôteliers tessinois doivent lutter contre une présomption erronée de nos Confédérés, qui s'imaginent que la vie est meilleur marché au Tessin qu'ailleurs, et que chez nous les prix des hôtels et pensions doivent être forcément plus bas que dans les autres contrées de la Suisse. Cette différence de prix n'existe pas, comme on le voit en comparant le coût des denrées alimentaires, du combustible, etc. en deçà et au delà du Gotthard.

En conclusion, la situation de l'industrie hôtelière au Tessin a considérablement empiré en 1943 et, si nous n'avons à enregistrer la fermeture de nouveaux hôtels, c'est que les faibles ont déjà disparu et que les maisons qui restent sont celles d'hôteliers qui tiennent bon, dans l'attente de la fin de cette guerre, inhumaine et dans l'espoir de temps meilleurs, aussitôt que le clairon de l'armistice aura sonné.

A. Fanciola.

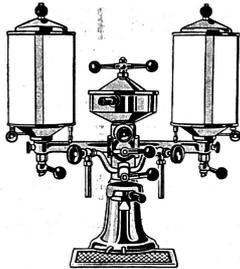
**Schuster
Teppiche
Linoleum
Vorhangstoffe**



Für die Schweiz: PRODUITS BELLARDI S.A. BERNE

Modell „UNIVERSAL“

mit Heisswasserboiler von 25, 35, 70 Ltr. Inhalt. Vollautomatisch. Ausführung in Varianten mit Kaffeebehältern oder zusätzlichen Milchbehältern von 2, 3½, 5, 7½, 10 und 20 Ltr. Expressarmatur, Teewasser- und Dampfzaphähnen.



Kaffee Maschinen

Verkauf durch:

- Christen & Co. A.G., Bern
Marktgasse 28 Tel. 2 56 11
- A. Grütter-Suter Söhne, Luzern
Hirschmatstr. 9 Tel. 2 54 40
- Sanitas A.G., Basel
Spitalstr. 18- Tel. 4 78 20
- Schwabenland & Cie. A.G., Zürich
Nüscherstr. 44 Tel. 5 37 40

Hersteller und Fabrikservice: Egloff & Co. A.G. Rohrdorf, Aargau, Tel. 056 3 31 93



P. Bapberger, Basel, Hammerstr. 40 Tel. 2 59 00
H. Fuchs & Co., Zürich, Florast. 43 Tel. 2 95 98
Ch. Mignot, Lausanne, Rue Pichard 13 Tel. 3 41 60
W. Stucki, Bern-Wabern, Strandweg 33 Tel. 5 26 54



2 junge Mädchen
suchen Stellen als
**Zimmer-
mädchen**

Hotel der Stadt Bern bevorzugt.
Offerten unter Chiffre M. A. 2703 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
zu sofortigem Eintritt gute
Serviertochter
die französisch und deutsch spricht. Offerten mit Zeugnis-kopien und Photo an Restaurant Strauss, Neuchâtel.

Je cherche
pour le 1er mars une jeune
Cuisinière
ou aide de cuisine, ainsi qu'une

Sille de cuisine
Salaire fr. 120.— et fr. 80.—
Nourrie et logée. Offres: Café-Restaurant „Le Relais“, La Sallaz-Lausanne.

Chasseur
jung, sucht Anfangsstelle in Höhenlage, Berner Oberl., Graub. od. Weisshand, per 1. März 1944. Offert. unter Chiffre P 812 W an Publicitas Winterthur.

**ELEGANTER
FRACK
ZU VERKAUFEN**
Grösse 50-54, Schnittlänge 85, E. Meier Büchernerstr. 30, Zürich 6, Telephone 851 80.



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

GESUCHT

Geranten-Ehepaar

oder Gerantin
zur Leitung eines führenden Qualitäts-Restaurants mittlerer Grösse in der Ostschweiz

Anforderungen: Grosse Erfahrung in der Organisation von Küche, Buffetdienst und Service. Ausweis für korrekten Umgang mit Gästen und Personal. Kaufkraftfähigkeit.

Der Anmeldung sind beizulegen: Zeugnis-kopien (lückenlos), Referenzadressen und Photos. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten ohne ganz vorzügliche Ausweise sind zwecklos. Chiffre 20 332 Publicitas A.G. Olten.

FERRUM-

WÄSCHEREIANLAGEN

arbeiten wirtschaftlich und helfen sparen!

FERRUM AG., MASCHINENFABRIK, RUPPERSWIL
Verkaufsbüro: Zürich, Löwenstrasse 66, Telephone 7 48 87

Gebrauchte Tischwäsche

weiss u. farbig, zu kaufen gesucht
Offerten unter Chiffre T. W. 2882 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Moderner, prima rentierender

Tea-Room

ohne Eisen, im Zentrum von Zürich zu verkaufen. Nötiges Bar-Kapital Fr. 80,000.—. Näheres an nur seriöse Selbstkäufer durch Chiffre OFA 1793 Z Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Züscherhof.

LUZERN

An zentraler Geschäfts-lage der Stadt Luzern zu verkaufen silberkammern, bürogerätes

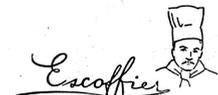
HOTEL

mit Restaurant und Resi-wirtsrecht. Bettenzahl über 100. Jahresertrag. Grosse Anzahlung Bedingung. Nur ernst-haft Käufer erhalten Auskunft durch: Franz Müller-Schuler, Sachwalter, Kantonalbankgebäude, Luzern.

Gesucht
auf ca. 1. Mai (bis Oktober) tüchtige

Sekretärin-Journalführerin

auch für Kass und Korrespondenz. Offerten mit Bild und Zeugnis-kopien unter Chiffre J. J. 2706 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



der grösste Meister der Kochkunst kannte zwar die



nicht, aber er hätte nie die Berühmtheit erlangt, wenn er es nicht verstanden hätte, seinen Gerichten durch allerlei feine Gewürze und würzige Zutaten diejenige geschmackliche Feinheit und Vollendung zu geben, die dem Gast das Maximum an Genuss bereiten.

Dieses Ziel möchten und können auch Sie erreichen, verehrter Herr Chef! Die ausgesucht feine, den Eigengeschmack der Gerichte nicht übertönde



wird Ihnen dabei ein grosser Helfer sein. In Originalflaschen, noch vorteilhafter in Korbfaschen direkt ab Fabrik.

Haco-Gesellschaft AG., Gümligen-Bern

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.

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

Gesucht grösseres in gutem Zustande befindliches
HOTEL
Passend für neu zu errichtende Spezial-Kuranstalt. Zentrale mittlere Höhenlage bevorzugt. Ausführliche Preisofferten mit Plänen über Grösse, Umschwung, Bäder und Bettenzahl raschmöglichst erbeten. Eventuell käme auch Pacht oder Zusammenarbeit mit Besitzer in Frage. Offerten unter Chiffre SA 7898 Lz. an Schweizer-Annoncen A.-G. Basel.

BIN KAUFER
auch nur von einigen Flaschen, sowie grösseren Posten
Rhein- u. Moselweinen
Offerten unter Chiffre R.M. 2883 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für grosses Bahnhöfchen in der deutschen Schweiz, per 1. Mai 1944 (Jahresstellen):
Chef de service
Saucier
Economat-Gouvernante
Office-Gouvernante
1ère Lingère (selbständig, im modernen Waschverfahren versiert)
Buffetdamen (II. und III. Kl.)
Casseroliers
Offerten unter Chiffre P. E. 3712 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.