

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 51 (1942)
Heft: 38

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 38

BASEL, 17. September 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 38

BALE, 17 septembre 1942

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

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. 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 Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôtelières

Erscheint jeden Donnerstag

Einundfünfzigster Jahrgang
Cinquante et unième année

Paraît tous les jeudis

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

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse No. 112, Basel
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON
No. 27934

Rédaction et Administration: Gartenstrasse No. 112, Bâle
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A. G., Basel

Compte de chèques postaux No. V 85

Bedingte Brennstoffzuteilung an Wintersaisonhotels

Die Verschlimmerung der Brennstoffzuteilung im allgemeinen bringt es mit sich, dass die Brennmaterialzuteilung für die Raumheizung in Wintersaisonhotels eine spezielle Regelung erfordert. Nach Ansicht der Sektion für Kraft und Wärme (nachfolgend Sektion genannt) kann es allgemein nicht mehr verantwortet werden, dass Brennmaterialien in schlecht frequentierten Hotels ohne weiteres veräußert werden. Nur um wenigen Gästen erwärmte Räume bereitzustellen sei es nicht angängig, Hotelhallen, Gänge und Zimmer etc., die in ihren Dimensionen im Verhältnis zur Besucherzahl übersetzt sind, zu heizen. Aus diesen Gründen hat die Sektion Weisungen erlassen, nach welchen im Grundsatz

festen und flüssigen Brennstoffe aller Art nur noch solchen Wintersaisonhotels zuteilt werden, für die der Nachweis erbracht ist, dass aus den Betriebseinnahmen die variablen Betriebskosten gedeckt werden können.

Alle andern Betriebe erhalten keine Zuteilung und müssen infolgedessen geschlossen bleiben. Der Verbrauch eventuell vorhandener Vorräte ohne Bewilligung ist diesen Betrieben ebenfalls untersagt.

Die Weisungen der Sektion für Kraft und Wärme über den Verbrauch von festen und flüssigen Brennstoffen in Wintersaisonhotels (vom 22. August 1942) lauten wie folgt:

I. Grundsatz

Art. 1.

Wintersaison-Hotels erhalten Zuteilungen von festen oder flüssigen Brennstoffen für die Wintersaison 1942/43 nur gegen Bewilligung der Sektion.

Nicht unter den Begriff der Wintersaison-Hotels fallen diejenigen Hotels und Pensionen, die einen durchgehenden Jahresbetrieb aufrechterhalten.

Art. 2.

Die Bewilligung gemäss Art. 1 wird nur an Wintersaison-Hotels ausgestellt, für die der Nachweis erbracht ist, dass aus den Betriebseinnahmen die variablen Kosten gedeckt werden können.

Art. 3.

Wintersaison-Hotels, die nicht im Besitze einer Bewilligung gemäss Art. 2 sind, ist der Verbrauch vorhandener Vorräte an festen und flüssigen Brennstoffen untersagt.

Für Wohnungen in geschlossenen Hotels wird eine angemessene Brennstoffzuteilung bzw. eine Quote ihrer Vorräte freigegeben.

Art. 4.

Wintersaison-Hotels, deren jährlicher Normalverbrauch an festen oder flüssigen Brennstoffen für die Raumheizung unter 25 Tonnen Koks bzw. 15 Tonnen Heizöl liegt, sind von der Regelung der Art. 1—3 grundsätzlich ausgenommen.

Die Sektion ist ermächtigt, auch diese Betriebe der Regelung der Art. 1—3 zu unterwerfen.

II. Verfahren

Art. 5.

Die Gesuche um Bewilligung der Zuteilung von Brennstoffen sind mit dem in Art. 2 erwähnten Nachweis an die Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft in Zürich einzureichen.

Diese überprüft die Gesuche und leitet sie mit ihrem Antrag an die Sektion weiter, welche endgültig entscheidet.

Art. 6.

Diese Weisungen treten am 22. August 1942 in Kraft.

Da der grössere Teil der Wintersaisonhotels, sei es im Sanierungsverfahren oder

durch freiwillige Revisionsaufträge, von der Schweiz. Hotel-Treuhand-Gesellschaft (nachfolgend S.H.T.G. genannt) kontrolliert werden, war es gegeben, diese Institution als Begutachtungsstelle zu bezeichnen. Sie hat der Sektion eine Liste der von ihr revidierten Betriebe zur Verfügung gestellt, in welcher alle Wintersaisonhotels verzeichnet sind, die den Nachweis nach Art. 2 der Weisungen nicht mehr zu erbringen haben. Sämtliche übrigen Hotels dagegen sind verpflichtet, den Nachweis der Deckung der variablen Betriebskosten durch Einreichung der letztjährigen Betriebsrechnung bei der S.H.T.G. beizubringen. Eine Nachkontrolle bleibt letzterer vorbehalten. Die S.H.T.G. wird nach erfolgter Prüfung der Sektion Antrag stellen, die ihrerseits dann den Entscheid dem kantonalen Brennstoffamt zu Handen des Geschichtlers eröffnen wird.

Bereits sind ja bekanntlich schon mehrere hunderte von Hotelbetrieben seit Kriegsbeginn gänzlich geschlossen. Wenn nun noch weitere Unternehmen von diesen neuen Weisungen betroffen werden und geschlossen bleiben müssen, so sind wir uns wohl bewusst, dass diese eingreifenden Massnahmen mit grossen Opfern verbunden sind. Langjährige Angestellte müssen entlassen oder können für die nächste Saison nicht mehr angestellt werden, die bisherige Stammkundschaft wandert in andere Betriebe ab, Beziehungen gehen verloren, der Hotelbesitzer und Leiter wird sich eine andere Beschäftigung suchen müssen. Alle diese Momente werden sich für die Zukunft des Betriebes schwerwiegend auswirken, zumal ja den betroffenen Hoteliers niemand für den entstandenen Schaden aufkommt.

Wenn denn schon solche Opfer der Hotellerie zugemutet werden, ist andererseits mit aller Bestimmtheit zu erwarten, dass die so eingesparten Brennstoffmengen von der Sektion den übrigen Wintersaisonhotels zusätzlich zugeteilt werden, damit diese ihre Betriebe noch aufrecht erhalten können. Wäre das nicht der Fall und würden diese Betriebe wegen ungenügender Brennstoffzuteilung noch Gäste verlieren und so ebenfalls in eine Defizitwirtschaft hineingedrängt, so wäre die Verfügung vollständig verfehlt. Der Zweck der behördlichen Anordnung darf niemals der sein, die Wintersaisonhotellerie lahmzulegen. Durch eine zweckentsprechende Leitung des Brennstoffverbrauches soll ein besserer Nutzeffekt erzielt werden, gleichsam durch Konzentration der Gäste auf weniger Betriebe, damit diese noch existieren können.

Die freiwillige Mitarbeit der Fachverbände zur Lösung dieser Konzentrationsfrage, die übrigens ein sehr schwieriges Problem darstellt, aber allgemein immer akuter wird, ferner die Durchführung der getroffenen Massnahmen hängt schliesslich im wesentlichen davon ab, dass nichts dem betreffenden Hotelkreis entfremdet wird. Die eingesparten Brennmaterialien in einzelnen Betrieben müssen also den übrigen Wintersaisonhotels zugutekommen. Die Hotellerie kann sich niemals zugunsten anderer Erwerbskreise, sei es Industrie oder übriges Gewerbe, zu Boden drücken lassen. Die Opfer, die sie schon zu bringen hat, die in ihr investierten Kapitalien, die grosse Zahl der Angestellten, sowie auch alle diejenigen Kreise, die indirekt vom Fremdenverkehr

leben, wie vielfach die ganze Einwohnerschaft der Gebirgskurorte etc., lassen eine Beeinträchtigung der Arbeitsbeschaffungsmöglichkeiten durch einseitige gesetzliche Anordnungen nicht zu. Aus diesen Gründen ist zu hoffen, dass die Sektion für Kraft und Wärme das nötige Verständnis aufbringt, damit die schwerwiegenden Massnahmen, die nun getroffen worden sind, die Wintersaisonhotellerie nicht einseitig benachteiligen.

* * *

Diese neuartige und in die Gewerbefreiheit des Einzelnen tief eingreifende Zwangsmassnahme kommt nicht so überraschend und unvermittelt, wie es den Anschein haben mag. Schon bei den letztjährigen Verhandlungen über die Kohlenzuteilung an die Wintersaisonhotellerie wurde erklärt, dass eine stärkere Verknappung der Vorräte an Heizmaterial weitergehende kriegswirtschaftliche Anordnungen zur Folge haben müssten. Dieser Warnung ist zu wenig Beachtung geschenkt worden und so mag die nunmehr verfügte bedingte Gewährung von Brennstoffen manche Betriebsleiter unvorbereitet treffen. Die dadurch geschaffene Lage wird nicht etwa verbessert, indem man nach Sündenböcken sucht, sondern sie ist vielmehr dazu angetan, sich einmal die Gewissensfrage vorzulegen, ob hier nicht auch ein gewisser Mangel an Anpassungsvermögen mitgespielt hat.

Wir kommen leider trotz allen bisherigen Bemühungen zur Wirtschaftsautarkie bei der immer noch bestehenden Abhängigkeit von Auslandsimporten zur Aufrechterhaltung des Wirtschaftsprozesses nun einmal nicht darum herum, noch in mancher Hinsicht umzulernen und uns vermehrt den ausserhalb der eigenen Einflussphäre liegenden Faktoren anzupassen. Die Notwendigkeit hierzu ist umso zwingender, als noch alle Anzeichen für eine baldige Rückkehr zu einem normalen Warenaustausch fehlen, im Gegenteil sogar noch mit einer weiteren Verschärfung der Mangelwirtschaft zu rechnen ist. Man hat also andere, noch härter wirkende Zwangsmassnahmen des Staates in Rechnung zu stellen, wenn es den einzelnen Wirtschaftsgruppen nicht gelingt, diesen durch vermehrte Selbsthilfe zu begegnen.

Somit kommt auch der Landesorganisation des Beherbergungsgewerbes, also dem SHV, die Aufgabe zu, dort, wo eine vorausschauende Eigenhilfe notwendig und praktisch möglich ist, fest und behändig anzupacken, um die Initiative in der Hand zu behalten und nicht einfach in das Schlepptau der staatlichen Verfügungen zu geraten.

Bereits im November 1939 stellte unser Herr Zentralpräsident eine Reihe von Anregungen zur Diskussion, um die zu erwartenden finanziellen Betriebsverluste auf ein Mindestmass herabzusetzen, aber auch eine Vergütung von Waren im Zeichen zunehmenden Mangels zu verhüten. Als zweckmässige Lösung wurde die Bildung regionaler oder lokaler Schutzgenossenschaften vorgeschlagen. Obwohl dieser Vorstoss damals ein gewisses zustimmendes Echo auslöste, dachte die Mehrheit nicht im Ernste an den Versuch, die Ideen auch in die Tat umzusetzen. Die Unterschätzung der Kriegsdauer hatte eine Verkennung der Lage zur Folge. Die oben zitierte Verfügung der Sektion für Kraft und Wärme zeigt aber, wieviel die Uhr geschlagen hat und belehrt uns darüber, dass die angeregten Selbsthilfemassnahmen zeit-

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Gedanken zur Küchenrendite — Umschau — Lebensmittelrationierung im Oktober 1942 — Uebrigere Kriegswirtschaft. Massnahmen und Marktmeldungen. Seite 3: Warnung vor Hoteldieb — Kleine Chronik — Totentafel — Aus den Verbänden — Wirtschaftsnotizen — Büchertisch.

gemässer waren, als es 1939 den Anschein haben mochte.

Der Ruf nach einer dem totalen Krieg angepassten Verbandspolitik ist auch von anderer Seite erhoben worden. So erklärte der stellvertretende Delegierte für Arbeitsbeschaffung in seinem vor dreiviertel Jahren gehaltenen richtungweisenden Referat über die Berücksichtigung des Fremdenverkehrs im eidg. Arbeitsbeschaffungsplan, dass es notwendig sei, neue Organisationsformen zu finden, um die Schlagkraft der einzelnen Wirtschaftsgruppen zu erhöhen. Er fügte hinzu, dass es ratsam scheine, auf die altschweizerische Form der Genossenschaft zurückzugreifen, in der Erkenntnis, dass nur eine freiwillige Beschränkung der wirtschaftlichen Freiheit im Sinne einer gewissen Unterordnung unter die Interessen der Gemeinschaft es ungestattet werde, ein Maximum von Freiheit in die neue Zeit hinüberzuretzen. Ähnlichen Gedanken huldigte auch Dir. Zipfel, der anlässlich einer Presseorientierung über die Arbeitsbeschaffungspolitik betonte, es gelte auch in der Hotellerie den Gemeinschaftsgeist zu wecken, um in enger Zusammenarbeit die Probleme jedes einzelnen Kurortes zu lösen. Es müssten dabei neue Wege auf der Grundlage eines genossenschaftlichen Zusammenwirkens aller Unternehmen an einem Platz gesucht werden.

Diese Wegleitung hat nicht etwa nur beschränkte Geltung für die bauliche, sondern ebensowohl für die wirtschaftliche Planung in der Hotellerie. Niemand wird die Schwierigkeiten verkennen, die mit der Verwirklichung des genossenschaftlichen Hilfsgedankens verbunden sind. Sie sind aber nicht unüberwindlich und können daher auch nicht eine weitere Passivität auf diesem Gebiete rechtfertigen. Nicht nur die ungünstige Konstellation von Angebot und Nachfrage, die der Hotellerie so schwer zusetzt, sondern ebensowohl das dringliche Gebot, mit den noch zur Verfügung stehenden betriebsunentbehrlichen Waren und Gütern äusserst haushälterisch und rationell umzugehen, erfordern gebieterisch, dass der Berufsverband von sich aus nach Lösungen sucht, die eine Zersplitterung der Kräfte oder gar eine Verschleuderung von Mangelgütern ausschliessen.

Die Belastungen, die so weitgehende betriebliche Verfügungen, wie die oben erwähnte, mit sich bringen, lassen sich leichter ertragen, wenn sie auf alle Schultern verteilt und gemeinsam übernommen werden. Man stehe nicht abseits, weil es in diesem ersten Falle den eigenen Betrieb nicht trifft. Wer könnte die Gewähr bieten, dass man morgen bei einer weiteren kriegswirtschaftlich bedingten Einschränkung nicht selbst zu den Betroffenen zählt? Diesen Eventualitäten gegenüber soll die Ständesorganisation gerüstet sein. Wenn erst die geistige Umstellung vollzogen ist, dann bietet die Anwendung auf die Praxis auch nicht mehr so grosse Schwierigkeiten. Auf die praktischen Möglichkeiten soll in unserem Blatt bei sich bietender Gelegenheit näher eingetreten werden. Anregungen aus Mitgliederkreisen wären dabei besonders wertvoll.

Gedanken zur Küchenrendite

Im Schosse des Hoteliersvereins St. Gallen äusserte sich Herr C. Glinz von Hotel Schiff im Anschluss an den Jahresbericht und auf Grund einer 45jährigen Berufstätigkeit zu einigen interessanten betriebswirtschaftlichen Fragen. Seinen Ausführungen entnehmen wir die folgenden Gedanken:

Leider gibt das auf dem Auftrag des SHV. von Herrn Prof. Bühler (ETH.) ausgearbeitete Gutachten keine Auskunft über den Anteil der Küche an der Kostenlage. Man wird nicht stark fehlgehen, wenn man annimmt, dass der Küchenumsatz der meisten Hotels, sowohl Saison- als auch Jahresgeschäfte, gegen 50% des Gesamtumsatzes ausmacht. Aus langjährigen Erfahrungen im eigenen Betrieb habe ich errechnet, dass der Bruttoertrag der Küche durchschnittlich etwa 25% beträgt, selbst dann, wenn der Küche für die Verpflegung von Personal und Familie eine angemessene Gutschrift gemacht wird. Das Gutachten rechnet im Stichtag 1937 bei Saison-Hotels mit einer 70%igen Frequenz, mit einem festen Unkostenanteil von 50%. Das bedeutet, dass die Küche ein Manko von 25% aufweist, welches aus andern Einnahmen (Keller, Zimmer) zu decken ist. Mit andern Worten gibt jeder Hotelier seinem Gast für einen Franken Bargeld, einen Gegenwert von Fr. 1.25 an Waren. Welches andere Gewerbe leistet sich den Luxus, auf seinem Hauptumsatzartikel Geld zu verlieren? Nach meiner festen Überzeugung ist der Verlust in vielen Fällen noch grösser. In städtischen Verhältnissen und im Wirtgewerbe liegen die Verhältnisse nicht besser. Da dort die Zimmereinnahmen nicht zur Deckung des Küchendezites herangezogen werden können, ist das Küchendezicit noch empfindlicher. Der Schweiz. Wirtverein rechnet denn auch bekanntlich mit 90% Unkosten.

Im Stichtag 1937 rechnet das Gutachten mit 300 Millionen Franken Hotelumsätzen. Bei 50% Küchenumsätzen und einem Defizit von 25% ergibt dies ein jährliches Küchendezicit von 30 Millionen Franken und wahrscheinlich ein ähnliches Manko für das übrige Wirtgewerbe. Wenn diese Zahlen auch nur grobe Schätzungen sind, lohnt es sich wohl, den Ursachen und auch den Mitteln nachzugehen, um diese Küchendezite zu bekämpfen.

Schauen wir uns einmal um, wie es in verwandten Gebieten der Lebensmittelbranche, bei Konditoren, Bäckern und Metzger aussieht. Es ist uns allen bekannt, dass man es in diesen Berufen, selbst in kleineren Betrieben, in welchen neben dem Meister nur wenige Arbeitskräfte beschäftigt sind, und vorausgesetzt, dass der Meister fleissig und berufstüchtig ist, auf einen grünen Zweig bringt. Der grosse Unterschied in der Führung dieser Betriebe mit der Führung eines Hotels liegt darin, dass dort der Meister seinen Betrieb selbst leitet, während im Hotel der wichtige Küchendezicit einem zwar gut zu zahlenden, aber doch am Betrieb nicht direkt interessierten Angestellten überlassen werden muss. Die Kontrolle dieses Angestellten, dem während des Jahres oder der Saison sehr bedeutende Warenwerte durch die Hände gehen, ist dann erschwert, wenn der Hotelier selbst nur über ungenügende Küchenführung verfügt.

Nicht in allen Betrieben ist es einfach, einen zu grossen Verbrauch sofort festzustellen. So z. B., wenn dem Hotel noch Restaurantsbetrieb und Passantenverkehr angegliedert ist, hält es nicht leicht, die Verbrauchsmoyenne festzustellen. Es genügt aber, den Verbrauch der wichtigsten und teuersten Lebensmittel zu überwachen, um am Ende einer Woche oder spätestens eines Monats feststellen zu können, ob gespart wird.

Sehr nachteilig ist andererseits eine ungenügende Orientierung des Küchenchefs über Zahl der Gäste, besondere Wünsche derselben, besondere Veranstaltungen und die Mahlzeitenpreise, welche bezahlt werden oder wenn der Patron selbst die Anforderungen an die Küche in einem Masse steigert, die mehr dem Preise nicht mehr im Einklang steht. Überall ist es nötig, gelegentlich Ausnahmen zu bewilligen, aber es müssen eben Ausnahmen bleiben.

Im Zusammenhang mit der geschilderten Notwendigkeit steter Verbindung und Kontrolle soll auch die Frage über die Küchenausbildung des Hoteliers erörtert werden. Welches ist das Mindestmass an eigener praktischer Ausbildung? Genügt ein Kochkurs, z. B. derjenige der Hotelfachschule Lausanne, oder ist eine ganze Kochlehre nötig? Es ist bei der Vielgestaltigkeit der Betriebe nicht möglich, diese Frage eindeutig zu beantworten. Das nötige und zweckmässige Minimum praktischer Küchenausbildung dauert meines Erachtens für jeden Hotelier gegen ein Jahr. Nur die eigene Kenntnis der Küche mit all ihren Vorgängen eines wechselvollen Küchenbetriebes gibt dem Hotelier das sichere Urteil gegenüber der Küchenleitung. Überdies ist es notwendig, dass der Hotelier sich in bezug auf Geschmackssinn kontrolliert und weiter bildet. Ein guter Geschmack in der Speisebeurteilung ist gar keine Selbstverständlichkeit. Es gehört zum Hotelierberuf und zur Überwachung seiner Küche, dass der Hotelier gut isst, dass er sich dazu Zeit nimmt, er braucht deshalb kein Vlieser zu sein, aber er muss verlangen, dass alles gepflegt auf den Tisch kommt und auch entsprechend serviert wird.

Es steht ausser Frage, dass die Jetztzeit und die nächste Zukunft zur Beseitigung des Küchendezites eine wohl nicht wiederkehrende Gelegenheit bieten. Schon die Rationierung bringt neben Nachteilen (Umsatzrückgang) auch den Vorteil erzwungener Sparsamkeit, namentlich in den teuren Nahrungsmitteln (Fleisch, Eier, Butter). Sicherlich wird sich die Fleischnormierung als wesentliche Einsparung auswirken. Wichtig ist die Frage, ob es möglich ist, einen Teil dieser Sparsamkeit auch in der Nachkriegszeit beizubehalten. Leider ist damit zu rechnen, dass, sobald die Einschränkung des Einkaufs fällt oder auch nur gelockert wird, unter dem Einfluss der Konkurrenz und der Ansprüche der Gäste, wieder alles ins alte Fahrwasser zurückfällt.

Dem zu steuern, muss heute schon durch intensive Arbeit Aufgabe der Berufsverbände sein. In erster Linie ist anzustreben, dass auf die Küchenerrechnung das grösste Gewicht gelegt wird durch intensive Aufklärung und durch Abhalten erweiterter Fachkurse für Küchenerrechnung und Betriebslehre. Der bereits abgehaltene Kurs in Lausanne war nach all-

gemeinem Urteil gut durchdacht. Bei der weiteren Durchführung solcher Kurse sollen alle Regionen berücksichtigt werden. Ferner ist es wünschenswert, dass auch Küchenchefs Gelegenheit bekommen, solche Kurse zu besuchen.

Ebenso wichtig, aber ungleich schwieriger wird es sein zu verhüten, dass man wieder in das alte Fahrwasser zurückfällt und Quantitäten serviert, die mit den bezahlten Preisen in keinem Verhältnis stehen. Dass man sich fernab mangels genügender Solidarität die Preise vom Gaste diktieren lässt. Beim vierteligen Menu ist anzustreben, dass da, wo der Einzelservice nicht möglich, der Nachservice der Fleischplatte generell verboten werden soll. Auch der Unfug, dass man für 4 Personen nur 3 Mittagessen bestellen und bezahlen kann, oder dass halberwachsene Kinder gratis mitessen, kann nicht scharf genug kritisiert werden. Man bedenke doch einmal, dass auch wir beim Einkauf unserer Waren nirgends solche zusätzliche Leistungen geschenkt bekommen!

Diese Gedanken weisen den Weg der Selbsthilfe. Allzulange haben mangelnde Solidarität und unkaufmännische Auffassung das Hotelgewerbe um die Früchte harter Arbeit gebracht. Jetzt ist die Zeit der Selbstbesinnung und Selbsthilfe. Wir wollen uns nicht den Vorwurf machen lassen, dass wir nicht das Mögliche tun zur Selbsterhaltung und zu sehr auf die Hilfe des Staates rechnen. Solche Selbsthilfe wird das Ansehen unseres Berufsstandes wieder heben und unserm jungen Nachwuchs den Rücken stärken.

Umschau

Der Reiseverkehr mit dem Ausland zur Kriegszeit

Im 25. Bericht des Bundesrates an die Bundesversammlung über die wirtschaftlichen Massnahmen gegenüber dem Auslande wird auch auf die Verhältnisse im zwischenstaatlichen Reiseverkehr — soweit ein solcher überhaupt noch besteht — hingewiesen.

Im Clearingverkehr mit Deutschland, Belgien, Holland und Norwegen ist die Erhöhung der Dotierung des Kontos des deutsch-schweizerischen Reiseverkehrs, die sich in Anpassung an die bestehenden Bedürfnisse als notwendig erwies, zu erwähnen. Zu diesem Zwecke wurde vereinbart, dass von dem von den monatlichen Einzahlungen bei der Schweizerischen Nationalbank für den Reiseverkehr vorweg in Abzug kommenden Betrag von 28 Millionen Fr. nunmehr 1,95 Millionen — anstatt ursprünglich 1,5 Millionen Fr. — dem „Reiseverkehrskonto“ gutgeschrieben werden. Der Rest von 26,55 Millionen Fr. geht wie bisher auf das Landwirtschaftskonto. Von den Beträgen des Reiseverkehrskontos werden monatlich 300 000 Fr. für den genehmigungsfreien eigentlichen Reiseverkehr und 165 000 Fr. für den genehmigungspflichtigen Reiseverkehr (Sanatoriums-, Studien- und Erziehungsaufenthalte) sowie für Armenunterstützungen, Krankenkassenzahlungen, Pensionen u. dgl. verwendet. Von dem für den genehmigungsfreien Reiseverkehr ausgeschiedenen Betrag werden wie bisher monatlich wenigstens 200 000 Fr. zur Abgabe an in Deutschland ansässige schweizerische Staatsangehörige, die sich zu nicht geschäftlichen Zwecken nach der Heimat begeben, bereitgehalten.

Berufskleidung für Kellner

Die Personalorganisation hat, wie erinnerlich, seinerzeit die Anregung gemacht, es sei wegen der sehr hohen Anschaffungs- und Unterhaltungskosten vom Frack als allgemeinem Berufskleid für Kellner abzugehen. Diese Kleidung solle, wenn die im Gebrauch befindlichen Fräcke ausgetragten sind, durch ein weisses Veston ersetzt werden.

Unser Zentralvorstand, der anlässlich wiederholter Beratungen über die von der Union Helvetica vorgeschlagene Beforschung auch die Kleiderfrage für Kellner berührt, erklarte sich grundsätzlich bereit, dieser Anregung näher zu treten. Allerdings wurde erklärt, dass unser Verein nicht die Möglichkeit habe, den Ersatz des Frackes durch das Veston obligatorisch zu erklären. Es könne sich dabei nur um eine Empfehlung an die Mitgliedschaft handeln.

Seither sind nun eine Anzahl — vor allem städtischer — Betriebe zur Einführung des weissen Vestons für Kellner übergegangen, während der Serviceleiter, auch zur äusserlichen Kennzeichnung seines Amtes, weiterhin den Frack trägt. Soweit Äusserungen aus Mitgliederkreisen vorliegen, haben diese mit der Neuerung gute Erfahrungen gemacht. Wenn, wie gesagt, in dieser Sache jedem Betrieb gänzliche Handlungsfreiheit zusteht, so scheint es doch angezeigt, Tendenzen abzulehnen, die sich gerade in gegenläufiger Richtung bewegen und der Kellnerschaft noch grössere Anlässe und Aufwendungen für die Berufskleidung zumuten. In der Tat sind vereinzelt Fälle namhaft gemacht worden, wo die Kellner bereits durch Anstellungsvertrag verpflichtet werden, zum Frühstück- und Lunchservice die weisse Jacke, zum Dinerservice aber den Frack zu tragen, sodass sie sich also gleich beide Kleidungen auf eigene Rechnung beschaffen müssen. Dieses Ansinnen geht nun doch zu weit, indem es nicht nur den Betreibungen nach einer Verbilligung und Vereinfachung der Kellnerkleidung zuwiderläuft, sondern auch unter dem Gesichtswinkel der Textilknappheit und der beschränkten Zuteilung von Textilkoupons das Mass des Zulässigen überschreitet. Wir ersuchen daher unsere Mitglieder dringend, die Existenz der Kellner nicht durch solche überzete Anforderungen zu erschweren, sondern vielmehr die Einführung einer zweckmässigen „Kleiderordnung“ zu erleichtern. Entweder Frack oder Veston, aber nicht beides zu Lasten des Angestellten!

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Lebensmittelfreiarionierung im Oktober 1942

Aus dem Kreisschreiben Nr. 181 des Eidg. Kriegsernährungsamtes geht hervor, dass die Zuteilungsquoten pro 100 Mc für die Ende September/anfangs Oktober von kollektiven Haushaltungen zum Umtausch in Grossezügigercoupons vorgewiesenen Mahlzeitencoupons in der Zuteilungskategorie I unverändert wie im Vormonat bleiben; auch die Zuteilungsquoten für Betriebsangehörige bleiben mit Ausnahme der Warengruppe F unverändert. Die Fleischzuteilung wird für Betriebsangehörige von 650 Punkten auf 800 Punkte pro 100 Mc erhöht. Im übrigen verweisen wir auf die Quotentabelle, die in der nächsten Nummer der Hotel-Revue veröffentlicht wird.

Erhöhung der Höchstzuteilungsbegrenzung für Käse bei kollektiven Haushaltungen

Der Umtausch nicht benützter Bezugsberechtigungen der Warengruppen A—F in Käse auf Grund der Bewilligung der Sektion für Milch und Milchprodukte erfolgt im Monat Oktober 1942 nach folgenden Ansätzen:

Regelung	Ansatz pro 100 Mc
1 B unter Berücksichtigung der Höchstzuteilungsbegrenzung	800 g
2 B ohne Höchstzuteilungsbegrenzung	1400 g
3 B + C ohne Höchstzuteilungsbegrenzung	2900 g
4 B + C + A ohne Höchstzuteilungsbegrenzung	3400 g
5 B + C + A + D ohne Höchstzuteilungsbegrenzung	3600 g
6 B + C + A + D + F ohne Höchstzuteilungsbegrenzung	4400 g

Sonderzuteilung von Bienenhonig an Konsumenten

Mit Gültigkeit ab 1. Oktober 1942 wird der blinde Coupon „M“ der ganzen Oktober-Lebensmittelliste (resp. „M $\frac{1}{2}$ “ der halben Karte) zum Bezuge von 250 g (resp. 125 g) Bienenhonig in Kraft gesetzt.

Die kollektiven Haushaltungen erhalten keine Sonderzuteilung an Bienenhonig.

Beim Umtausch von Oktober-Lebensmittellisten in Mahlzeitenkarten ist den Mahlzeitenkartenbesitzern ein Coupon „M“ (250 g) bzw. „M $\frac{1}{2}$ “ (125 g) zusätzlich zur ganzen bzw. halben Mahlzeitenkarte abzugeben, wobei jedoch darauf zu achten ist, dass die umzutauschende Oktober-Lebensmittelliste „M“ bzw. „M $\frac{1}{2}$ “-Coupon noch enthält. Oktober-Lebensmittellisten mit abgetrennten Bienenhonig-Coupons dürfen nicht in Mahlzeitenkarten umgetauscht werden. Beim Umtausch von Kinderkarten in 100 Mc ist dem Bezüger ebenfalls ein Coupon „M“ (250 g Bienenhonig) abzugeben.

Wird dasjenige Viertel der Oktober-Lebensmittelliste in 40 Mc umgetauscht, das den Coupon „M $\frac{1}{2}$ “ enthält, so ist dem Bezüger zusätzlich ein Coupon „M $\frac{1}{2}$ “ (125 g) abzugeben. Im umgekehrten Fall behält der Bezüger den Coupon „M $\frac{1}{2}$ “ der Frühstückshälfte, sofern er ihn nicht an Stelle der 125 g Zucker zurückgibt.

An Stelle der beim Umtausch von persönlichen Lebensmittelkarten des Monats Oktober in Mahlzeitenkarten gemäss Kreisschreiben KEA Nr. 150, Ziff. 5d zuerstzustellenden Zucker-coupons können Bienenhonig-Coupons abgegeben werden, wobei der Bienenhonig-Coupon „M“ (250 g Bienenhonig) an Stelle von 250 g Zucker-coupons entgegengenommen ist („M $\frac{1}{2}$ “ gilt für 125 g Zucker).

Angestellte (Dienstboten, ferner Personen von kollektiven Haushaltungen, Spitalern usw.), die im Haushalt des Arbeitgebers dauernd verköstigt werden, sowie Insassen von Anstalten, welche dem verpflegenden Haushalt Mc abgeben, sind nicht verpflichtet, die Bienenhonig-Coupons dem verpflegenden Haushalt abzugeben; sie gehören dem Bezugsberechtigten.

Inhaber, Personal, Angestellte und Insassen von kollektiven Haushaltungen, die direkt Grossezügigercoupons beziehen, haben ebenfalls Anrecht auf die Zuteilung von Bienenhonig (250 g pro Person).

Neuregelung der Textilrationierung für Beherbergungsbetriebe

Die Sektion für Textilien des Kriegs-, Industrie und Arbeits-Amtes hat für die Zuteilung von Zusatzscheinen an die einzelnen Beherbergungsbetriebe (mit mindestens vier Gastbetten) eine neue Regelung getroffen, die ab 1. Oktober 1942 in Kraft tritt.

Das bisherige Zuteilungssystem auf Grund eines Kontingentes, das sich auf den ausgewiesenen Bezug von Textilien in der Vorkriegszeit stützte, wird aufgehoben. Die Zuteilungen erfolgen in Zukunft nach einem besonderen Schlüssel, der auf die Anzahl der Logiernächte sowie auf die durchschnittliche Aufenthaltsdauer der Gäste im Betrieb abstellt. Dieser Schlüssel zeigt folgendes Bild:

Durchschn. Aufenthaltsdauer der Gäste nach Tagen	Zuteilung pro 100 Logiernächte (Anzahl Punkte)
1	7
2	6,4
3	6
4	5,6
5	5,2
6 und mehr	5

Im weitem kommen zur Zuteilung pro 100 Logiernächte die internen Personals 1 Punkt; pro 100 Logiernächte bei militärischen Einquartierungen 4 Punkte.

Zurzeit führt die Sektion für Textilien bei den Beherbergungsbetrieben eine Erhebung über die Zahl der Logiernächte und Gästeankünfte im Jahre 1941, über die Zahl der Angestellten und die Betriebsöffnungszeiten durch. Dem meldepflichtigen Beherbergungsbetrieb wird durch die zuständige kantonale Zentralstelle für Kriegswirtschaft ein Erhebungsformular T 90 in drei Exemplaren (Original, Duplikat, Triplikat mit Wegleitung) zugestellt. Die Meldedatums haben das Formular auszufüllen und im Doppel der zuständigen Gemeinderationsstelle unverzüglich einzureichen. Das Triplikat des Erhebungsformulars bleibt bei den Akten des meldepflichtigen Betriebes.

Gesuche um Couponszuteilungen

Auf Grund der Erhebung wird von der Sektion für Textilien für jeden Beherbergungsbetrieb ein Jahreskontingent pro 1942 bzw. Restkontingent für das laufende Jahr festgelegt, das dem meldepflichtigen Betrieb bekanntgegeben wird. Dadurch ist derselbe in der Lage, seine noch vorzunehmenden Wäscheanschaffungen dem ihm zur Verfügung stehenden Kontingent anzupassen. Jedem Betrieb wird eine Zuteilungsnummer gegeben, die in jeder Korrespondenz anzugeben ist.

Ab 1. Oktober 1942 ist für die Zuteilungen an Beherbergungsbetriebe nur noch die Sektion für Textilien, Teufenerstrasse 26, St. Gallen, zuständig. Gesuche sind auf Formular T 92 der Sektion für Textilien im Doppel einzureichen. Gesuchsanfragen sind von der Sektion für Textilien zu beziehen.

* * *

Da der Einkauf der Textilien in der Hotellerie in normalen Zeiten vielfach sehr unregelmässig erfolgte, hat sich das bisherige Zuteilungssystem das auf die Bezüge in den Stichtagen 1936—1938 abstellte, in der Praxis nicht bewährt. Zudem haben sich die Verhältnisse zwischen den Frequenzverschiebungen von Betrieb zu Betrieb sehr geändert, sodass sich eine neue Lösung schon längst aufdrängte. Auch dass es bisher den einzelnen kantonalen Kriegswirtschaftsämtern überlassen war, die gestellten Bezugsanträge zu erledigen, führte von Kanton zu Kanton zu einer ungleichen Behandlung der Gesuche. Es ist daher sehr zu begrüssen, dass die Sektion für Textilien sich bemühte, eine einheitliche Regelung für die ganze Schweiz zu treffen, indem die Zuteilungen bei ihrer Stelle konzentriert und die Anträge nach einem objektiven Massstab auf Grund der ausgewiesenen Gäste-frequenzen an der Zahl der Angestellten usw. beurteilt werden.

Direktverkehr zwischen Produzent und Verbraucher im Kernobsthandel

Nach einer Verfügung der Sektion für Obst und Obstprodukte des Eidg. Kriegsernährungsamtes über die Versorgung des Landes mit Kernobst und Kernobstzeugnissen (vom 4. September 1942) und Verbraucher geregelt. Die Abgabe von Kernobst durch Produzenten direkt an Verbraucher ist nur in folgenden Fällen zulässig:

- beim Verkehr innerhalb der Wohnsitzgemeinde des Produzenten;
- bei Abgabe ausserhalb der Wohnsitzgemeinde an frühere Abnehmer und im bisherigen Umfang, wenn der Produzent dem Verbraucher das Obst selbst zuführt;
- bei Abgabe auf Detailmärkten in bisherigem Umfang;
- bei Stückgutsendungen an frühere Abnehmer in bisherigem Umfang.

Für Stückgutsendungen von über 70 kg Bruttogewicht ist eine Transportbewilligung gemäss Art. 18 erforderlich. Dem Gesuch um Bewilligung sind Belege beizulegen, aus denen ersichtlich ist, dass die zum Versand vorgesehenen Mengen schon in früheren Jahren an den Bezüger direkt geliefert worden sind.

Verbraucher dürfen Kernobst nur in den genannten Fällen beim Produzenten beziehen. Es ist den Verbrauchern untersagt, ausserhalb ihrer Wohnsitzgemeinde Kernobst beim Produzenten abzuholen.

Verkauf einzelner Stumpen aus Packungen

Die eidg. Preiskontrolle teilt uns mit: „Verschiedene Vorkommnisse veranlassen uns, gestützt auf Verfügung 1 des eidg. Volkswirtschaftsdepartementes betreffend die Kosten der Lebenshaltung und dem Schutz der regulären Marktvorsorgung vom 2. September 1939, folgende Regelung zu treffen:

Einzelne Stumpen aus Packungen müssen zu 1/10 (bei Fünferpackungen zu 1/5) des für die ganze Packung geltenden Preises abgegeben werden. Ausgenommen sind die Fr. 1.70-Preislage, wo der Detailpreis für 2 Stumpen 35 Rp. und die Fr. 2.20-Preislage, wo der Detailpreis für 2 Stumpen 45 Rp. beträgt.

Von dieser Regelung werden die offenen Stumpen nicht berührt.“

Verlangen Sie stets



Sandeman
wenige Port- und Sherry-
weine sind so edel u. gut.

GENERAL-VERTRETUNG:
BERGER & CO., LANGNAU (Bern)

Warnung vor Hoteldieb

Wie uns gemeldet wird, treibt an verschiedenen Orten ein Hotelmarder sein Unwesen. Zur Ausführung der Diebstähle wartet der Übeltäter (oder die Übeltäterin) mit Vorliebe den späteren Nachmittag oder auch den Sonntag ab, also die Zeit, wo die meisten Gäste bei schönem Wetter im Freien sind, um sich dann ungestörter der „Arbeit“ hingeben zu können. Die Hoteliers und das Personal werden daher dringend ersucht, Leuten, die, ohne Gäste zu sein, das Hotel in den ruhigen Tagesstunden betreten oder sich bereits dort aufhalten, besonders im Auge zu behalten. Andererseits sind die Gäste wiederholt zu ersuchen, Wertgegenstände, Schmuck und grössere Barbeträge an der Hotelkasse zu deponieren.

Kleine Chronik

Unerwünschte Verkehrsreklame

Es zeigt sich, dass die Zeiten immer noch nicht schlimm genug sind für die Fremdenverkehrsverwaltung, um gewisse „Verleger“ oder geschäftstüchtige Inseratenbüros usw. davon abzuhalten, weiterhin im Trüben zu fischen. So bemühen sich verschiedene Unternehmen dieser Art, Zeitschriften, Almanache, Fibeln oder andere betitelte Publikationen auf dem Gebiete des Verkehrs und der Reise herauszubringen, die beim genaueren Zusehen von den Inserenten und Suskribenten, vorab aber von der Hotellerie, finanziert werden sollen.

Wir warnen unsere Mitglieder nachdrücklich davor, auf die Versprechungen und Lobpreisungen mündgewandter Acquisiteure solcher und ähnlicher Neuerscheinungen einzutreten. Unser Zentralbüro sowie ein besonderer bei der SZV eingerichteter Dienst gegen unerwünschte Verkehrsreklame sind in der Lage, auf Anfrage hin über kommende Verlagswerke Auskunft zu geben und deren Nutzen für unser Gewerbe im voraus zu beurteilen.

Hotelsteigerung in Luzern

Vorletzte Woche gelangte in der Liquidationsache der ausgeschagten Verlassenschaft des Hoteliers Giger sel. das altbekannte Hotel Beau Rivage zu seinem einmaligen öffentlichen Steigerung. — Die Brandversicherung der Gebäude beträgt 1 205 700 Fr.; die Katasterschätzung 840 000 Fr.; Konkursamtliche Schätzung: a) für das Grundstück 650 000 Fr.; b) für die Zugehör 96 000 Fr., zusammen 746 000 Fr. Die Grundpfandrechte auf den Steigerungstag belaufen sich auf den Betrag von 105 827 Fr.

An der mittelmässigen Steigerung erfolgte einzig das Angebot der Liegenschaften A.G. Luzern, der das Steigerungsobjekt um die Summe von 600 000 Franken zugeschlagen wurde. Was die Ersteigerin aus der Liegenschaft zu machen denkt, ob das Haus weiter als Hotel betrieben wird, oder nicht, entzieht sich unserer Kenntnis. Wahrscheinlich wird Luzern wieder ein Hotel weniger haben.

Das Hotel Beau-Rivage ist im Jahre 1868 von einem Privathaus in ein Hotel umgebaut worden. In der Glanzzeit der Hotellerie beherbergte es viele vornehme Gäste der internationalen Fremdenwelt. In den letzten Jahren wurden die Räume durch eine Abteilung der MSA. beansprucht.

Totentafel

J. L. Wohlwend †

Ende August verschied nach längerem Leiden Joh. Ludwig Wohlwend, Besitzer der Hotel-Pension Posthaus in Celerina und Präsident der dortigen Sektion unseres Vereins. Der Verstorbene war in seiner Jugend ausgewandert und siedelte sich in Kairo an, wo er während 24 Jahren in verantwortlicher Stellung tätig war. Der Ausbruch des ersten Weltkrieges zwang ihn dann 1914, in die Heimat zurückzukehren, um sich dem Gastgewerbe zuzuwenden. Trotz aller kriegsbedingten Schwierigkeiten übernahm er das Hotel Bahnhof in Zerneß. Bald hatte er sich das Vertrauen der dortigen Gemeinde gewonnen, die ihn zu ihrem Präsidenten wählte. Schon damals bekundete J. L. Wohlwend ein reges Interesse für die gastgewerblichen Ständesfragen und die beruflichen Organisationen. Er war ein Mitbegründer und späteres Ehrenmitglied des kantonalbündnerischen und des Engadiner Wirtvereins. In der Folge stand er jenen während einigen Jahren dem Hotel Scaletta in Scans, später dem Hotel Murail in Celerina vor, bis er die dortige Hotel-Pension Posthaus käuflich erwarb, die er bis zu seinem Ableben mit Umsicht und Sachkenntnis führte.

Der Öffentlichkeitsdiente der Dahingegangene zuletzt als Gemeindepräsident von Celerina, als kantonaler Steuerkommissär und als Friedensrichter des Kreises Oberrandig. Alle diese Ämter, die er mit grösstem Pflichtbewusstsein ausübte, hinderten ihn nicht daran, sich auch noch der Geschichte des Hotelvereins von Celerina anzunehmen, in dem er den Vorsitz führte. Der zweite Weltkrieg hat ihn nicht vor grossen Berufsfragen verschont, die mit an seiner bereits erschütterten Gesundheit zehrten. An seinem Grab trauern neben der getreuen Lebensgefährtin, einer Brienzlerin, die er in Ägypten kennen gelernt hatte, und seinem Sohne, dem Direktor des Hotels Margna in Sils und des Hotels Valsana in Arosa, eine grosse Gemeinde von nahen und fernen Bekannten, Gästen und Berufskollegen.

Frau E. Kummer †

Am 10. September verstarb nach kurzer schwerer Krankheit Frau Emma Kummer-Marthaler, die Gattin unseres Mitgliedes, Herr

Chr. Kummer, vom Hotel Baumgarten in Aeschi bei Spiez. Die Verstorbene, die an der Leitung des Hotels regen und verständnisvollen Anteil nahm, erreichte nur ein Alter von 46 Jahren. Um sie trauern neben dem Gatten, Sohn und Töchtern ein grosser Bekannter- sowie Gästekreis. Wir kondolieren der Trauerfamilie unsererseits zu dem schweren Verlust, der sie betroffen hat.

Aus den Verbänden

Verkehrsverein Interlaken

Der Vorstand des Verkehrsvereins Interlaken beriet unter dem Vorsitz seines Präsidenten, Herrn Dir. Alder, über die Fragen der „Hotel- und Kurorterneuerung“, wie sie in dem von Nationalrat Dr. Meili aufgestellten Sofortprogramm gedacht ist. Die Verhandlungen zeigten, dass man einhellig der Auffassung ist, unter Mitwirkung der Gemeindebehörden unverzüglich einen Ausschuss zu bilden, der auf Grund der vielen schon laut gewordenen Wünsche und Anregungen zur Verschönerung und zum Ausbau des Kurplatzes Interlaken die notwendigen Vorbereitungen an die Hand nimmt, damit ein möglichst vollständiges Programm der Eidg. Kommission, die zur Prüfung der hiesigen Verhältnisse nach Interlaken kommen wird, alsdann unterbreitet werden kann. Die hiezu notwendigen ersten Schritte sind bereits eingeleitet.

Kur- und Verkehrsverein Arosa

Der Kur- und Verkehrsverein Arosa hielt am 29. August 1942 seine ordentliche Jahresversammlung im Kursaal Arosa ab. Die Versammlung genehmigte Jahresbericht, Jahresrechnung und Budget. Ein im Berichtsjahr vom Bundesgericht zu Gunsten der Gemeinde und des Kurvereins Arosa entschiedener Rekurs gegen das Arosener Kurtaxengesetz gab Interessenten Veranlassung, in der Generalversammlung eine Neugestaltung des Gesetzes im Sinne der Reduktion der Kurtaxe für gewisse Gästekategorien anzuregen, worauf vom Vorstandstisch erklärt wurde, dass die vielen Aufgaben des Kurortes nun erfüllt werden können, wenn die bisherigen Einnahmegrundlagen nicht gefährdet werden.

Die Versammlung nahm Kenntnis von einem Bericht des Vorstandes über den Golfplatz, der auf Maran erstellt wird. Der Bau des Golfplatzes und der Betrieb ist vom neugegründeten Arosa Golf Club übernommen worden, der seinerseits Hotelier Hans Sieber zum Präsidenten gewählt hat. Sowohl Kurtaxenrechnung, wie Propagandarechnung konnten ohne Defizit vorgelegt werden. Die Unsicherheit der Entwicklung machte eine vorsichtige Einnahmehaushaltierung nötig, was sich dann in einer sehr gespannten Budgetvorlage ausdrückte. Das Propagandabudget konnte nur durch einen Propagandabbeitrag der Gemeinde im Betrag von Fr. 8000.— (der vom Gemeinderat erfreulicherweise beschlossen worden ist) ausgeglichen werden.

Wirtschaftsnotizen

Kongresshaus Zürich

Obwohl das Zürcher Kongresshaus als Stiftung keinen Geschäftsbericht oder Bilanz öffentlich vorlegt, so können doch die Zürcher Blätter über ein sehr günstiges Rechnungsergebnis für das Betriebsjahr 1941 berichten. Dank der guten Frequenz der Wirtschaftsbetriebe, die unter der Leitung unseres Mitgliedes Direktor G. Pfau stehen, und dem zufriedenstellenden Ertrag des Saalgeschäftes, sei der Stiftungsrat voraussichtlich in der Lage, der Stadt an die von ihr gegebene Bürgerschaftsleistung im Betrag von Fr. 170 000.— bereits Fr. 100 000.— zurückzuzahlen. Es bestehe nach dem diesjährigen Gang der Geschäfte begründete Aussicht, aus dem Betriebsergebnis pro 1942 dann den Saldo von Fr. 70 000.— zurückzuzahlen. Im weiteren wird bemerkt, dass die jährlichen Rückstellungen und Abschreibungen von Fr. 125 000.— künftig allerdings nicht mehr ausreichen dürften, da die bauliche Beschädigung der Säle durch die in kurzen Zeitabständen aufeinanderfolgenden Ausstellungen aller Art die Rechnung höher belastet.

Hotel Celerina u. Cresta Palace AG., Celerina

Dieses Unternehmen musste vor Jahresfrist saniert werden, wobei das Aktienkapital von 450 000 auf 344 500 Fr. abgeschrieben wurde, unter gleichzeitiger Gleichstellung der beiden Aktienkategorien. Die Ertragsrechnung für 1941/42 weist keine Einnahmen auf, da das Hotel nicht geöffnet war. Die Belastungen für Zinsen, Steuern usw. machen 51 380 Fr. aus; sie werden als Passivsaldo vorgetragen. Die Hypothekarschulden betragen unverändert 950 000 Fr. und die Darlehen und Hypotheken der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft 122 763 Fr. Die zu 1,87 Mill. Fr. versicherten Immobilien stehen wieder mit 0,93 Mill. Fr. zu Buch, die Liegenschaften mit 0,21 Mill. und die Mobilien mit 0,23 Mill. Fr.

Bücherfisch

Bauen in Kriegszeiten. Bautechnische Fragen der Baustoffwirtschaft. Von Arch. G. Leuenberger und Prof. Dr. M. Ros. Schrift Nr. 1 der bautechnischen Reihe der Schriftenreihe zur Frage der Arbeitsbeschaffung, herausgegeben vom Delegierten für Arbeitsbeschaffung. 102 Seiten. Broschiert Fr. 4.80. Polygraphischer Verlag A.-G. Zürich.

Die Schrift behandelt die rationellere Ausnutzung bewährter Bau- und Werkstoffe und neue Möglichkeiten für folgende Baustoffe und Bauweisen: I. Natursteinmauerwerk, II. Kunststeinmauerwerk, III. Bindemittel, IV. Beton, V. Eisenbeton, VI. Holz, VII. Gusseisen, VIII. Temperguss, IX. Stahlguss, X. Bau und Konstruktionsstäbe, XI. Leichtmetalle, XII. Spritzguss.

Die weiteren Schriften der Reihe werden die Anwendung der Grundsätze für die einzelnen Baustoffe und Bauweisen im Detail beleuchten.

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



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

Wie vermitteln für Großbetriebe



Kartoffeln, Apfel, Birnen
für Lager und Frischgebrauch

RAVASIO & Co., CHUR, Tel. 900

Gesucht per sofort von Grosshotel d. Westschweiz

Wäscherei-Gouvernante

in allen Zweigen erfahren. Jahresstelle. — Ebdenselbst geübt

Maschinenstoperin

Geß. Offerten unter Chiffre G. W. 2286 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Drei fleischlose Tage
in der Woche: Dann

Forellen!

Für den Gastwirt interessant, für den Gast nahrhaft und preiswert. Verlangen Sie unsere exact sortierten Forellen für Kenner. Lebend od. küchenfertig gereinigt für „Blau“ liefert die leistungs-fähige Bezugsquelle prompt und zuverlässig jedes Quantum.

Rufen Sie bitte auf: Muri/Aarg. 81166

FORELLENZUCHT MURI A.-G.

PER entfettet
Küchen- und Salbenwäsche
reingt Überkleider
spült Geschirr und Gläser

Ohne Coupons
erhältlich

PER wirkt rasch
und gründlich

HENKEL & CIE. A.G., BASEL

Vieux Valais
die echte
Walliser Pinte

Garçon de maison
Jeune homme, 19 ans, robuste, cherche place comme garçon de maison dans hôtel ou restaurant, pour se perfectionner dans la langue allemande. Entrée à convenir. Offres à Charles Denys, Rue Beau-Œuvre 13, Lausanne.

GESUCHT
in erstkl. Hotel am Genfersee:
**SEKRETÄRIN-
JOURNALFÜHRERIN**
Deutsch und Französisch in Wort und Schrift. Englisch erwünscht. Eintritt baldmöglichst. — Dasselbst ein junger fachkundiger

ETAGEN-PORTIER
Beides Jahresstellen.
Offerten unter Chiffre D. R. 2220 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aus Liquidation
sind noch zu verkaufen:
1 Esszimmer, Hal. Stilmöbel, 1 Schlafzimmer, schwarz, passend für Empfangsraum, Salon etc. wickliche Gelegenheit; Fauteuils, Schreibische, 128 cm lang, 72 cm breit; Couch u. Türk. Betten, sowie 3 Eisenbetten, 2 m lang, 1 m breit, evtl. mit Inlat; Ständerlampen mit Tischli, versch. Decklampen, zusammen billiger Silber-Service für ca. 20 Pers.; 1 Gashedner Junker & Ruh, weiss, 100 x 140 cm, 4 kl., 2 Wärmehelmen, 2 Stühle, 1 Tel.-Kabine, 90 x 110 x 210 cm, alles wie neu. — Offert. 10, b. Bahnhof Stadelhofen, Zürich. — Telephone 209 28.

Sardinen und Thon
Kistenweise auch assortiert. Preisliste verlangen.
L. Cipariso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 60094

**ZUFOLGE BETRIEBS-UMSTELLUNG
zu verkaufen**
1 elektrischer Konditorei-Ofen

„Bachmann & Kleiner“, betriebsbereit, für Konditorei, Bäckerei oder als Back- und Bratofen für Restaurantbetrieb.
Ausführung: Schwere, schmiedeeiserne Konstruktion, Spezialröhren, glatte Backplatten, Dampfheizung, 3 Backräume, 1 Gärraum, 1 Abstellraum, Oberhitze und Unterhitze jedes Backraumes separat regulierbar, Backräume mit Thermometer, Spannung: 350—380 Volt Drehstrom.
Preis ab Standort 800 Fr. Die sehr kräftige Bauart des Ofens erlaubt den Transport des Ofens ohne Gestell.
Schriftl. Anfragen unter Chiffre C 38379 Lz. an Publicitas Luzern.

Vorzügliche Kapitalanlage
Bekanntes Hotel von 200 Betten in bevorzugter Lage, mit einzigartiger Aussicht, Zweitausendbetriebl, wird sehr günstig verkauft, evtl. verpachtet. Anzeigeb. Fr. 80 000.— Offerten unter Chiffre H.O. 2244 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Le peu de vins français entrant en Suisse et leur prix très élevé ne nous permet plus de les vendre ouverts. Par contre nous avons encore un grand stock en bouteilles de

**MACON • BEAUJOLAIS
CHATEAUNEUF DU PAPE
BOURGOGNE DIVERS**
Prix-courants sur demande.

Pour les vins ouverts, rien ne remplace le

BLANK MONOPOLE
Grand vin des Hauts Plateaux algériens

MONSARAZ
Vin rouge délicieux du Portugal

TRALEPUY
Vin rosé renommé

BLANK & Co
Importateurs de vins rouges fins
VEVEY

... aber gewiss, nur bei Inserenten kaufen!

**HORGEN
GLARUS**

zeitgemäss
zweckmässig
formschön
bequem

A.-G. Möbelfabrik
Horgen-Glarus in Horgen

Attributions de combustibles aux hôtels des stations hivernales

La réduction générale des attributions de combustibles est également sensible pour notre industrie et la section pour la production d'énergie et de chaleur (appelée ci-après « section ») vient d'édicter un règlement spécial pour les attributions de combustibles solides et liquides destinées au chauffage des locaux dans les hôtels des stations hivernales. Selon l'avis de cette section, il n'est plus admissible de distribuer sans autre du combustible aux hôtels qui sont peu fréquentés. Il n'est en effet plus possible, dans les conditions actuelles, de chauffer pour quelques clients des halls, des salons, des corridors, dont les dimensions sont exagérées par rapport au petit nombre d'hôtes qui les occupent. C'est pour cela que la section vient de publier des instructions d'après lesquelles il ne sera, en principe, attribué des combustibles solides ou liquides de toutes sortes qu'aux hôtels des stations hivernales qui peuvent prouver que leurs recettes leur permettent de couvrir leurs frais d'exploitation variables. Les maisons qui ne peuvent apporter cette preuve ne recevront aucune attribution et devront par conséquent demeurer fermées. Dans ces maisons l'emploi, sans autorisation, d'éventuelles réserves de combustibles est interdit.

Les instructions de la section pour la production d'énergie et de chaleur sur la consommation de combustibles solides et liquides par les hôtels de stations hivernales (du 22 août 1942), ont la teneur suivante:

I. Principe

Art. 1er. Les hôtels de stations hivernales ne reçoivent des attributions de combustibles solides ou liquides pour la saison d'hiver 1942/43 que contre autorisation de la section.

Ne sont pas considérés comme hôtels de stations hivernales, les hôtels et pensions qui sont généralement exploités pendant toute l'année.

Art. 2. L'autorisation, conformément à l'art. 1er, ne sera délivrée qu'aux hôtels pour lesquels il existe que leurs recettes leur permettent de couvrir leurs divers frais d'exploitation variables.

Art. 3. Aux hôtels de stations hivernales qui, conformément à l'art. 2, ne sont pas titulaires d'une autorisation, le prélèvement sur les réserves de combustibles solides et liquides disponibles est interdit.

Pour les appartements d'hôtels fermés, il est libéré une attribution de combustible adéquate, respectivement une quote-part de leurs réserves.

Art. 4. Les hôtels de stations hivernales dont la consommation normale annuelle en combustibles solides ou liquides pour le chauffage des locaux est inférieure à 25 tonnes de coke, respectivement à 15 tonnes d'huile combustible, sont exceptés, en principe, de la réglementation stipulée aux articles 1 à 3.

La section est autorisée à soumettre également ces hôtels à la réglementation prévue aux articles 1 à 3.

II. Procédure

Art. 5. Les demandes en autorisation d'une attribution de combustibles sont à présenter, avec les pièces justificatives mentionnées à l'art. 2, à la Société fiduciaire pour l'hôtellerie à Zurich.

Celle-ci examine les demandes et les transmet avec son préavis à la section qui statue définitivement.

Art. 6. Les présentes instructions entrent en vigueur le 22 août 1942.

Comme la majorité des hôtels des stations hivernales sont contrôlés par la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie (SFSH), soit qu'ils soient en voie d'assainissement, soit qu'ils aient de leur propre chef chargé la SFSH d'opérer des révisions chez eux, il était tout indiqué de désigner cette institution comme office consultatif. En collaboration avec la section, la SFSH a établi une liste de tous les hôtels des stations hivernales qui n'ont plus besoin de faire la preuve exigée à l'art. 2. Par contre, tous les autres hôtels sont obligés de prouver, en adressant à la SFSH leurs comptes d'exploitation de l'année dernière, que leurs recettes ont couvert leurs frais d'exploitation. Cette dernière se réserve le droit de faire un contrôle ultérieur. Après avoir examiné les pièces qui lui ont été soumises, la SFSH donnera son préavis à la section qui transmettra sa décision à l'Office cantonal du combustible pour être remise au requérant.

On sait qu'il y a déjà plusieurs centaines d'hôtels qui, depuis le début de la guerre, sont complètement fermés. Si d'autres entreprises sont encore touchées par ces nouvelles prescriptions et doivent également rester fermées, nous savons pertinemment que des mesures si décisives entraîneront de gros sacrifices. Des employés en service depuis de longues années devront être congédiés ou ne pourront plus être réengagés pour la prochaine saison; la clientèle d'habituels se dirigera vers d'autres hôtels; les relations se perdront et les propriétaires ou directeurs d'entreprises se chercheront de nouvelles occupations. Ces divers facteurs ne manqueront pas d'avoir de lourdes répercussions sur l'exploitation future de l'entreprise, d'autant plus que personne n'indemnise les hôteliers touchés par ces mesures pour les dommages subis.

Si l'on exige de tels sacrifices de la part de l'hôtellerie, il faut par contre espérer fermement que les quantités de combustibles que la section

aura ainsi épargnées pourront être attribuées en supplément aux autres hôtels des stations hivernales pour que ceux-ci puissent maintenir leur exploitation. Si ce n'était pas le cas et si ces entreprises devaient aussi perdre une partie de leur clientèle et se voir accablées de déficits par suite d'attributions de combustibles insuffisantes, le but de ces dispositions serait complètement manqué. En effet, cette ordonnance ne devrait pas avoir pour but de paralyser l'hôtellerie des stations hivernales. En canalisant les attributions de combustibles, on devrait leur permettre de rendre davantage et si l'on concentre les hôtes sur un petit nombre d'entreprises, il faut tout au moins que celles-ci puissent continuer d'exister.

Les collaborateurs bénévoles des associations professionnelles pour résoudre ce problème de la concentration qui est particulièrement complexe, mais d'une acuité toujours plus grande, et la mise à exécution de ces mesures dépend en définitive de la remise à l'hôtellerie de tout ce dont elle

Future formation professionnelle scolaire

Délibérations de la commission scolaire élargie*)

Les délibérations sur une judicieuse organisation de l'Ecole permettent d'envisager une série d'intéressantes propositions qui firent ressortir une tendance marquée à lier, autant que possible l'enseignement scolaire à la pratique hôtelière, afin d'assurer le contact indispensable avec la véritable vie professionnelle. L'enseignement professionnel doit être commencé assez tôt, et s'étendre sur des bases plus larges. En outre une institution telle que la nôtre ne doit pas se borner à être à la disposition d'un cercle restreint d'intéressés. Elle doit au contraire être accessible à tous les jeunes gens et jeunes filles sérieux et travailleurs qui veulent embrasser la carrière hôtelière.

Toutefois le programme doit être établi de façon à se rapporter à la formation d'un groupe bien défini de candidats: à savoir les futurs hôteliers et le personnel supérieur des hôtels. La formation du personnel en général et des cafetiers et restaurateurs doit rester la tâche des autres écoles professionnelles.

La proposition de M. Vogt selon laquelle chaque candidat devrait faire une année de pratique avant de suivre les cours de notre école constitue une innovation de principe. Ce n'est qu'après cela qu'on intercalerait un semestre d'école qui permettrait d'enseigner aux candidats les branches de culture générale et les premiers éléments de techniques théoriques. Un apprentissage abrégé de cuisine et de service succéderait à ce semestre et l'apprentissage proprement dit se terminerait par deux nouveaux semestres passés à l'école professionnelle et par l'examen final portant sur les branches théoriques et pratiques. Pendant que l'apprenti fait de la pratique, entre ses semestres d'école, il conviendrait de lui octroyer un salaire, même réduit, afin de ne pas seulement profiter de lui, mais encore pour lui donner la possibilité de gagner une partie tout au moins de son écolage. Nous aurons certainement l'occasion de revenir plus tard ici-même sur la façon dont M. Vogt envisage la formation professionnelle moderne des apprentis. Si la discussion ne fut pas très animée quant aux propositions qui venaient d'être faites, cela ne signifie pas que l'on ait manqué d'intérêt pour ce projet. Au contraire ces propositions correspondent bien à l'opinion de plusieurs membres de la Commission scolaire, opinion qu'ils professent depuis longtemps déjà. Seule une formation professionnelle portant sur plusieurs années et faisant la juste part de l'Ecole et de la pratique pourra former de vrais hôteliers, mais cela ne pourrait se faire que si l'on introduit un règlement professionnel à l'usage des hôteliers. Or, l'introduction d'un tel règlement nécessiterait de vastes et absorbants travaux législatifs aussi bien au point de vue de la législation que de l'organisation et ces travaux ne permettraient guère d'envisager la réouverture de notre école pour le printemps prochain. On se demande en outre si une transformation aussi radicale de la formation professionnelle ne viendrait pas plus à son heure lors du retour de conditions normales. Ceci ne veut pas dire que les milieux compétents veulent s'abstenir d'examiner plus à fond, aujourd'hui déjà, ce programme intéressant.

M. Schweizer exposa à nouveau les propositions qu'il avait déjà développées lors de notre dernière assemblée des délégués au sujet de la réorganisation de l'enseignement professionnel. Il proposa des cours d'une durée de quatre semestres, chaque semestre étant consacré à un domaine déterminé qui est traité complètement. Suivant la formation préliminaire acquise par l'un ou l'autre des élèves à l'école ou dans la branche hôtelière, ceux-ci peuvent être dispensés de tel ou tel semestre. Les cours se terminent par un examen qui, réussi, donne droit à un certificat de capacité. La répartition des matières en semestres formant un tout, offre l'avantage que, suivant les cas, l'élève peut sauter un semestre, s'occuper pratiquement entre temps et refaire le cours en question ultérieurement.

La proposition de M. Haecy se rapproche de celle de M. Schweizer, puisque M. Haecy prévoit un certain nombre de cours professionnels de durée variable qui seront répartis sur une scolarité de deux ans. L'enseignement pourrait être éventuellement divisé à l'intention des élèves qui auraient déjà derrière eux un apprentissage hôtelier ou qui auraient déjà fait

a droit, c'est-à-dire que, comme nous l'avons dit plus haut, le combustible ainsi épargné doit revenir aux hôtels des stations hivernales qui seront exploités cet hiver. L'hôtellerie ne peut se laisser dépouiller au profit d'autres branches économiques, qu'il s'agisse d'industries ou de commerces. Les sacrifices qu'elle a déjà consentis, les capitaux qui sont investis dans ses entreprises, le grand nombre d'employés qu'elle occupe ainsi que tous les milieux qui indirectement vivent du tourisme, soit souvent toute la population de nos stations de montagne, ne permettent pas que l'on restreigne de telle façon, par une ordonnance unilatérale, les possibilités de travail. C'est pour ces raisons qu'il faut espérer que la section pour la production d'énergie et de chaleur fera preuve de la compréhension nécessaire pour que l'hôtellerie saisonnière de nos stations ne subisse pas de préjudices trop considérables qui finiraient de l'enfantir.

Cette nouvelle mesure qui porte si gravement atteinte à la liberté individuelle a été appelée des commentaires quant à l'attitude de notre association professionnelle dans ce domaine. Le manque de place nous oblige malheureusement à renvoyer la publication de ces considérations à notre prochain numéro.

un stage de bureau, ou qui viendrait directement d'une école moyenne ou secondaire.

Ces deux propositions qui se rapprochent beaucoup l'une de l'autre permettent toutefois de comparer deux opinions différentes quant à la formation professionnelle scolaire préconisée pour les hôteliers. La discussion qui eut lieu à ce sujet a montré clairement que les avis sont partagés quant à la durée de la scolarité. Les uns estiment que des cours d'une année représentent un minimum indispensable, alors que les autres se prononcent en faveur de cours d'une durée de 3 mois environ. Ces opinions sont également intéressantes et l'on trouve des arguments de poids pour défendre ou pour combattre l'une et l'autre. L'on admet en principe cependant que l'on ne peut se contenter dans l'hôtellerie de cours « éclairés ». Ceux-ci suffisent peut-être pour former telle ou telle catégorie de personnel, mais ils ne permettent de former un véritable hôtelier ou de futurs supérieurs. D'autre part, l'époque actuelle n'est guère favorable aux longues études, car nombreux sont les parents qui n'ont pas les moyens nécessaires pour payer les frais qu'entraîne une formation scolaire. De plus, le service actif ne laisse pas toujours aux jeunes gens le temps de suivre des cours réguliers pendant plusieurs années et enfin les jeunes gens ne peuvent souvent rester éloignés si longtemps de l'entreprise familiale. Pour ne pas suspendre cependant l'exploitation de l'école, il correspond à un véritable besoin, on estime de divers côtés que des cours spéciaux de courte durée constituent un compromis acceptable. Les propositions de MM. Schweizer et Haecy méritent donc bien à l'heure actuelle d'être prises en considération.

M. Schmid voudrait que l'on se préoccupe surtout de la réforme et d'introduire l'enseignement de branches commerciales et économiques et que l'on tienne compte des élèves d'un certain âge ayant terminé une école de commerce ou ayant obtenu leur maturité. Comme programme immédiat, il s'agit d'instituer des cours spéciaux de perfectionnement, pour donner aux hôteliers qui sont depuis longtemps déjà dans la pratique, l'occasion de compléter leurs connaissances dans l'un ou l'autre branch. Ces cours devront être de courte durée.

L'argent n'est pas seulement le nerf de la guerre, mais il est aussi nécessaire à l'exploitation d'une école et les délibérations auraient été bien incomplètes si le problème financier n'avait été également traité. Le président renseigna les participants à cette conférence sur les dépenses que la Société centrale avait consenties jusqu'à maintenant pour l'école professionnelle et sur les moyens financiers dont elle dispose en ce moment. Tous estimèrent aussi que l'on ne pouvait demander à la Société centrale en tant que telle de nouveaux sacrifices financiers pour son école. Il s'agit donc de se procurer autrement les sommes nécessaires à l'exploitation de cette institution. Lors de notre assemblée des délégués, M. Meisser avait déjà proposé de prélever auprès des membres une cotisation spéciale annuelle de fr. 10.— en faveur de l'école. M. Meisser a depuis refait cette proposition en la motivant par écrit d'une façon détaillée. M. Schmid propose de se procurer les fonds indispensables en fondant une « Association des amis de l'Ecole » qui réunirait non seulement les hôteliers qui sont assez intelligents pour reconnaître l'importance qu'a pour l'hôtellerie la formation de jeunes hôteliers qualifiés et bien préparés, mais encore les organisations amies et les entreprises économiques intéressées au tourisme. M. Häder fit preuve d'optimisme en préconisant simplement un appel auprès des sections et des membres individuels pour qu'ils nous apportent leur concours financiers. Les généreux donateurs devraient être mentionnés et remerciés comme il convient dans notre journal.

Si les membres de la Société sont prêts à accepter des charges financières accrues en faveur de l'Ecole, on peut espérer que la Confédération aussi se montrera plus généreuse afin de permettre la réalisation de cette formation professionnelle théorique de qualité dont l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail a reconnu la nécessité.

Enfin, les cantons touristiques et plus spécialement le canton de Vaud, en tant que siège de notre école, devraient aussi se rendre à la raison. L'assemblée estima qu'aucune source de revenus ne devait être négligée et que les membres de notre profession devaient donner le bon exem-

Prix d'hiver 1942/43

Nous rappelons à nos membres que, conformément à la décision du Comité central, les suppléments de chauffage pourront de nouveau être appliqués au cours de la prochaine période de chauffage. Ces suppléments gradués suivant les catégories d'hôtels ont été maintenus au même niveau que ceux de l'hiver dernier, à savoir fr. 1.-, 1.25, 1.50 et 2.-.

Les différences éventuelles doivent être réglées par la Commission de réglementation des prix qui se basera sur les prix d'été en vigueur actuellement.

ple. Il faut en effet absolument que la Société s'occupe, en tous cas, de ses propres affaires, années d'activité sur la base du programme réformé, l'argent nécessaire pour faire face aux frais d'exploitation non couverts qui ont été budgétés à environ fr. 40.000.—

Si l'on recherche les raisons qui ont provoqué un recul continu du nombre des élèves, on constate que devant l'incertitude qui règne quant à l'avenir que l'on peut avoir dans la carrière hôtelière et surtout devant les difficultés qu'il y a pour les jeunes de trouver une fois leurs études terminées, une place convenable, de nombreux parents et enfants se sont abstenus de consacrer du temps et de l'argent à la fréquentation des cours professionnels. L'assemblée estima aussi à l'unanimité que l'on ferait bien de rendre la fréquentation de l'Ecole plus attractive. La majorité des assistants et surtout M. Schmid, en tant que représentant des sections des villes, sont convaincus que nos membres s'intéressent suffisamment au problème de la formation professionnelle et aux jeunes hôteliers pour que l'on puisse trouver un nombre suffisant d'exploitants disposés à engager les jeunes qui ont terminé leurs études avec succès. Si les élèves qui ont suivi les cours de notre école ont la certitude d'avoir pendant les quelques années qui suivent la scolarité, une place rétribuée qui, non seulement leur assure leur existence, mais leur permet encore de se perfectionner professionnellement, les parents et les enfants se décideront plus facilement en faveur des cours hôteliers. C'est pourquoi il faut faire une propagande intense auprès des sections et des membres individuels pour que l'on songe davantage à l'Ecole et pour que celle-ci puisse compter parmi les employeurs en général des amis dévoués qui se déclarent prêts, sur la base d'un certificat final, de prendre dans leurs entreprises les jeunes gens qualifiés qui viennent de terminer leurs études. La prochaine réunion d'automne des sections des villes fournira une excellente occasion de faire une telle propagande. Les noms des propriétaires ou directeurs d'entreprises qui se mettront ainsi à la disposition de l'Ecole et de notre profession devront être publiés au fur et à mesure dans notre journal, dans une rubrique spécialement consacrée à l'Ecole.

La réussite de ce projet de réorganisation dépend aussi naturellement beaucoup de la constitution d'un corps enseignant qualifié et du futur directeur de l'Ecole. La commission scolaire et le Comité central accorderont à cette question une attention toute spéciale, et l'on espère que l'Ecole disposera non seulement de pédagogues habiles et éclairés, mais encore de professeurs techniques connaissant leurs branches à fond. L'on n'aura besoin que d'un personnel auxiliaire réduit, car le programme pour la formation professionnelle des jeunes gens sera établi de façon à ce qu'ils puissent effectuer eux-mêmes dans l'Ecole, par groupes, la plupart des travaux pratiques.

Divers

Allez au Comptoir Suisse avec un billet simple course!

Du 12 au 27 septembre aura lieu à Lausanne notre seconde grande Foire d'échantillons, le Comptoir Suisse. Comme par le passé, les visiteurs de cette manifestation bénéficieront de l'aller et retour avec billet simple course; les billets simple course pour Lausanne émis du 10 au 27 septembre sont valables pour le retour gratuit dans les 6 jours, s'ils ont été timbrés au comptoir. Vers la fin de la manifestation toutefois, la durée de validité de ces billets se restreint, car le retour doit avoir lieu au plus tard le 29 septembre. Cette facilité ouvre ainsi aux visiteurs du Comptoir la possibilité fort intéressante de faire encore un bref séjour au bord du Léman, tout en bénéficiant de la réduction de taxe.

Avertissements

Attention aux rats d'hôtel

On nous signale qu'un rat (ou une souris) d'hôtel exerce sa néfaste activité dans divers endroits. Il (ou elle) opère de préférence l'après-midi et même le dimanche, surtout quand il fait beau temps, c'est-à-dire quand la plupart des hôtels sont sortis. Les chambres étant vides, il (ou elle) peut exécuter son « travail » en toute tranquillité.

Les hôteliers et leur personnel sont donc instamment priés de surveiller spécialement les personnes qui, sans être des hôtes de la maison, y pénètrent ou s'y trouvent pendant les heures calmes de la journée. D'autre part, les hôtes sont à nouveau instamment priés de déposer aux bureaux, les objets de valeur, les bijoux et les grosses sommes d'argent qu'ils pourraient avoir dans leur chambre.



*Im Militärdienst
und im Zivil...*



Überall lauern Unfallgefahren. Es ist daher für jeden verantwortungsbewussten Mann eine Selbstverständlichkeit, sich durch den Abschluss einer Unfallversicherung wenigstens vor den finanziellen Folgen eines Unfalls zu schützen.
Die „Zürich“-Unfall-Police erstreckt sich bedingungs-gemäss auch auf Unfälle im Aktivdienst.



„Zürich“ Allgemeine Unfall- und Haftpflicht - Versicherungs - Aktiengesellschaft
Vergünstigungsvertrag mit dem Schweizer Hotelier-Verein

XXIII. Schweizer Comptoir

Eine lustige Schau-stellung
im Stand 1724, Halle XIV, (Hauptgalerie)

**Degustations-Wettbewerb
in
Waadtländer-Weinen**

- Kein schwieriges Problem
- Zahlreiche Preise (140 Waadtländer Flaschen)
- Eintritts-Preis: Fr. 3.—

Auskünfte erteilt:
PRIMAVIN — PLACE DE LA GARE 12 — LAUSANNE
Propagandastelle für Waadtländer-Weine

Zu verkaufen
wegen Todesfall zu sehr günstigem Preise das
**Hotel Gd. Combin
in Fionnay**
Val de Bagnes (Wallis), 1500 m ü. M., Poststation, bestempfohlener Höhenkurort. Würde sich auch sehr gut als Ferienheim eignen. Auskunft unter Chiffre W.A. 2254 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Hühnervollei
getrocknet**

offert aus frischen Sendungen

HANS GIGER, BERN
Gutenbergstrasse 3 Telefon 2 27 35

**40
Jahre**

**Minimax
A.G.
Zürich**
(Gegründet 1902)

TAPETEN

50—100 R. = 1.70 p. Rolle
101—1000 R. = 1.50 p. Rolle
über 1000 R. = 1.— p. Rolle netto
Verhänge, Storen, Innendeck, etc.
Tapetenhaus F. HUGGELIN
Hardstr. 8, Zürich, Tel. 5 14 28

Die Wiederholung
vervielfacht die Wirkung
Ihrer Inserate!

Abbruch Honegger

**Hôtel de Jaman
in Les Avants**

wird ausverkauft u. abgebrochen:

- Doppel-Schlafzimmer
- Einzelzimmer
- Wäsche
- Porzellan
- Glaswaren
- Silber, Kupfer
- Toiletten
mit Ständerhähnen
- Spiegel
- Badewannen
- Fenster
- Glasabschlüsse
- Türen
- Wandschränke
- Parkett
- Pitchpine-Böden
- Täfer, Balken
- Bodenbretter
- Mod. Hotelwäscherei-
Einrichtung
- Wasch- und
Bügelmaschinen
- Waschtröge
- Zentrifugen
- Zentralheizung
- Personenlift
Schindler, 300 kg, komplett
wie neu
- Eisen- und
Gußröhren

Auskunft erteilt:
Abbruch - Honegger
Montreux, Telephone 63942
und Zürich, Telephone 57924

ORIENT-TEPPICHE
GROSSES LAGER IN REINWOLLENEN, ERSTKLASSIGEN
**SPANNTTEPPICHEN
LAUFERN UND MILIEUX**
VORTEILHAFTHE PREISE
**Geelhaar
Bern**
TEL. 2 10 58 - TRUNKSTR. 7

„Die ölgefüllten“
FORSTER
Elektro - Stahlradiatoren

stehen in hygienischer Beziehung — milde Strahlung; glatte, reinigungsfähige Heizfläche, mässige Oberflächentemperatur — an erster Stelle.“

So schreibt Dipl. Ing. ETH Hermann Meier in der „Schweizer Hotel-Revue“ No. 44 vom 30. Okt.

Prospekt durch bessere Elektro-Installations-geschäfte oder den Fabrikanten

Aktiengesellschaft Hermann Forster, Arbon, Telephone 183

Acces
zum
**weissen
und
reinigen**
liefert prompt & billig
ESWA
ERNST & CO.
Spezialgeschäft für Wäscherei- und
Glätterei-Bedarfsartikel
- Zürich -
Dreikönigstrasse 10, Telephone 32.808
Gegründet 1912

ENKA
für blendend weisse
Tisch- u. Bettwäsche

Seifenflocken
sehr ausgiebig und
stark schäumend

**Flecken-
reinigungsmittel**
gegen Fett- und Oel-
flecken, Rostflecken,
Tintenflecken etc.

**Schmierseifen,
Putzseifen,
Fensterputzlappen,
Scheuertücher,
Putzpulver etc.**

Prompte Bedienung bei
direkter Bestellung!

ZU VERPACHTEN IN VEVEY

HOTEL
mit 30 Betten

**Restaurant, mit grossem, von Vereinen
viel benütztem Saal.**

Aussichtsreiche Existenz für tüchtigen Chef de cuisine. — Anfrage unter Chiffre S. W. 2259 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zentralheizung und Kohlenheerd!
WOHER DIE KOHLEN NEHMEN?

Die Fachfirma mit der langjährigen Erfahrung und la amtli. geprüften und tausendmal empfohlenen Hilfsmittel kann helfen:

- mit der amtlichen Zuteilung auszukommen. Die Wohnräume während der ganzen Heizperiode auf 18° C zu erwärmen.
- Den Kochherd hundertprozentig rationell und sehr kohlen-sparend einzurichten.

Jeder Art Zusatz- oder Ersatzbrennstoff kann nur mit unseren Einrichtungen effektiv verwertet werden.

Offerten in alle Gebiete der Schweiz durch
„OEKONOM“ - Feuer-technische Anlagen - ZÜRICH 2
H. BILLERBECK, ALBISSTRASSE 24, TELEPHON 5 00 44

**Inserate lesen erwirkt
vorteilhaftern Einkauf!**

Gesucht
auf 1. Oktober tüchtiger,
gutunterhaltender
Barpianist

Offerten unter Chiffre G. F. 2219
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune dame, parlant français et
anglais et connaissant à fond l'ho-
tellerie cherche place
**Gouvernante
d'étages**

Ecrire sous chiffre M 11.352 L
à Publicitas Lausanne.

**Fabrique suisse
d'orfèverrie d'hôtel**

**H. BÉARD
MONTREUX**

Réparation et réargenture au 1^{er} titre
de tout matériel détérioré
Fabrication de machines à polir l'argenterie
pour l'entretien parfait de votre matériel
Références de 1^{er} ordre