

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 52 (1943)
Heft: 33

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: 15.03.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

INSERATE:
Die einspaltige Nonparillzelle oder deren Raum 45 Cts. Rechts oben
Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENTS:
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. 1.50. Postabonnements: Preise bei den ausländischen Post-
intern 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 2 79 34.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr



Zweihundfünfzigster
Jahrgang

Cinquante-deuxième
année

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins · Propriété de la Société Suisse des 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.—,
Fr. 1.50. Pour l'étranger abonnement direct: 1 an, 15 fr.;
6 mois 8 fr. 50; 3 mois 5 fr. 10; 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.

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

Basel, 19. August 1943

Erscheint jeden Donnerstag

N° 33

Paraît tous les jeudis

Bâle, 19 août 1943

Eidgenössische Planung im Strassenbau

Die Anpassung der zum grössten Teil aus der Zeit vor dem Aufkommen des Motorfahrzeugs stammenden Strassen an die technischen und wirtschaftlichen Bedürfnisse des Autoverkehrs ist eine Aufgabe von gewaltiger verkehrspolitischer, technischer und finanzieller Tragweite. In der Schweiz wurde und wird ihre Bewältigung überdies durch den föderalistischen Aufbau des Staates und die verfassungsrechtlichen Verhältnisse erschwert, die die Strassenhoheit den Kantonen zuweist und dem Bund jegliches unmittelbare Mitspracherecht bei der baulichen Ausgestaltung der Strassen vorenthält. So erklärt es sich denn auch, dass bei allen anerkanntesten Bemühungen der einzelnen Stände um die Modernisierung ihrer Strassen und bei allem dafür bereits aufgewendeten Kapital doch kein gemeinschweizerisches Strassennetz von einheitlicher Durchbildung entstand und selbst im Zuge der allerwichtigsten Strassen Ausbauprofil und Ausbaustand von Kanton zu Kanton wechselten. Vollends aber mangelte unter diesen Umständen eine zielbewusste gemeinschaftliche Verkehrspolitik, also eine überlegte Planung im Aufbau eines Grundnetzes durchgehender Hauptstrassen für das ganze Land, nachdem verschiedene gesetzgeberische Anläufe zu einer Strassenbaupolitik von bundesweitem kein Ergebnis zeigten. Nur der Ausbau der Alpenstrassen konnte einheitlichen Richtlinien unterworfen werden, nachdem der Bund sich an dessen Kosten beteiligte und kraft dieser finanziellen Beihilfe die Anwendung der dafür aufgestellten Normen durchzusetzen vermochte. Im übrigen aber blieb es zur Hauptsache bei an sich wertvollen Vorarbeiten und Programmen der verschiedenen am Strassenverkehr interessierten privaten Verbände.

Schliesslich aber wurde die Notwendigkeit nach einer Koordination zwischen den Kantonen auch beim Ausbau der Talstrassen immer dringlicher, und so wurde zu Anfang 1941 eine Fachkommission des Eidgenössischen Oberbauinspektorates bestellt, um einheitliche Richtlinien für dieses grosse nationale Werk auszuarbeiten. Diese Kommission hat nun die Ergebnisse ihrer zweijährigen Untersuchungen in einem ausgezeichneten Be-

richt mit dem Titel „Ausbau des schweizerischen Hauptstrassennetzes“ veröffentlicht, und da auch die Hotellerie als wichtiges Glied der gesamten Reise- und Fremdenverkehrswirtschaft ein lebhaftes Interesse an einem zweckmässigen Ausbau unserer Strassen hat, sei aus dem reichen Inhalt dieses Heftes das Wichtigste mitgeteilt.

Seinen Ausgangspunkt nimmt der Bericht von einer Darstellung des heutigen Ausbaustandes unserer Strassen. Er anerkennt die grossen bisherigen Leistungen der Kantone, stellt aber gleichzeitig fest, wie verschieden weit diese Bemühungen seitens der einzelnen Kantone bis heute gehen und wie sehr die in den zwanziger Jahren durchgeführten Modernisierungen durch die seitherige Entwicklung bereits wieder überholt sind. Nichtsdestoweniger betont die Kommission, dass dieses so heterogene Netz den Vergleich mit den analogen Verkehrssystemen des Auslandes aushält und dass es mit seiner reichen Verzweigung die bestehenden Transportbedürfnisse hinsichtlich der Verkehrsrichtungen schon heute weitgehend befriedigt, während eben der systematische Ausbau zu wünschen übrig lässt.

Was die Struktur des diese Strassen benützendes Verkehrs anbelangt, stellt die Kommission zunächst einmal fest, dass über der Lastwagen- und der geschäftliche Personenverkehr die konstante Grundbelastung bildet und sich der touristische Verkehr schon wegen seiner starken Saisongebundenheit als zusätzlicher Verkehr charakterisiert. Interessant ist ferner die Tatsache, dass der Verkehr ausländischer Fahrzeuge selbst zu Friedenszeiten einen recht geringen Bruchteil der Frequenzen auf unseren Strassen darstellt und dass der Transit wiederum weit weniger bedeutend war als der Besuch ausländischer Fahrzeuge, die wieder in ihr Ursprungsland zurückkehrten.

Kein Strassenkreuz, sondern Strassennetz

Einlässlich geht der Bericht alsdann auf die bisherigen Ausbaubestrebungen ein. In entscheidender Weise wird dabei gegen den vom Schweizerischen Autostrassenverein verfochtenen Gedanken eines bevorzugt auszubauenden und auszustattenden schweizerischen Strassenkreuzes Stellung genommen, der dem wirklichen Gefüge des innerschweizerischen Verkehrs nicht gerecht werde. Den Vorzug gibt die Kommission mit aller Bestimmtheit dem Programm eines einheitlichen Netzes innerschweizerischer Hauptstrassen, wie es die Vereinigung schweizerischer Strassenfachmänner aufgestellt hat. Dieses Programm trägt der Tatsache Rechnung, dass selbst innerhalb des Binnenverkehrs des Landes der Fernverkehr eine recht bescheidene Rolle spielt, der Grossteil des Verkehrs aber eigentlicher Nah- oder doch vielfach verzweigter Flächenverkehr auf mittelgrosse Distanzen ist.

lich zu einem Geländebegriff geworden, der bis zum Selbigh, Gantrisch und weiter herum reicht. Daraus ergeben sich auch neue Möglichkeiten der „Bewirtschaftung“ dieses für die Gemeinde Rütli bedeutsamen Steuergebietes.

Wie so viele andere Heilquellen der Schweiz, muss auch das Schwefelwasser des Gurnigel schon den Römern bekannt gewesen sein, wie Münzen- und Vasenfunde beweisen. 1591 ist das erste Badhaus dokumentiert. Eine Analyse von 1742 rühmt den „vortrefflich und heylsamen“ Schwefelquellen u. a. folgende Wirkung nach: „Stärcket und erwärmet den Magen, und führt aus demselben allen zähen Schleim und versessene Gallen... Stärcket die Glieder und Nerven... Bringet den entrkräfteten Männern die Vigor wieder... Den Kopf damit gewaschen, nimt hinweg alle Migraine und stärcket sonderheitlich die schwachen Augen... Erweicht und reinigt die Nieren, treibt allen Schleim und Grien aus etc.“

Die Gurnigelbesitzung mit ihrem gewaltigen Umschwung von Wald, Acker- und Wiesland sowie Weiden war seit der Reformation sukzessive in die Hände der Herren von Wattenwyl, Thormann, Graffenried, Zehender, 1831 hat ein Baster Kromer das Bad erworben und den Gutsbetrieb ausgebaut. Als 1860 die Hoteliersfamilie Hauser die Besitzung vom Glarner Blumer kaufte, hatten in dem mehrfach durch Anbauten und Dependenz erweiterten Bad schon 250 Personen Platz. Das Besitztum wurde von Jakob Hauser arrianiert, indem er acht Gemeinden auskaufte. In der Stockhütte waren für die einfachen Besucher des Gurnigelbades und seiner „Weekend“-Feste Massenquartiere eingerichtet.

Keine Autobahnen

Eine der wichtigsten Fragen bei der Planung unseres Verkehrsnetzes ist jene nach dem Typus, nach dem die Hauptstrassen ausgebaut werden sollen. Hier ist bemerkenswert, dass die Kommission die Erstellung von reinen Autobahnen nach ausländischem Vorbild ablehnt, die einem Bedürfnis nach Fahrgeschwindigkeiten und nach aufenthaltsloser Zurücklegung von Strecken entsprechen, wie sie für die Schweiz praktisch nicht in Betracht kommen. Und zwar gilt dies ganz besonders für den Verkehr ausländischer Motorfahrzeuge, deren Insassen ja die Schweiz nicht in Eile von Grenze zu Grenze durchellen wollen, sondern im Gegenteil darauf ausgehen, das Land in verhältnismässiger Gemächlichkeit und in seinen intimen Eigenarten kennenzulernen.

In einem weiteren sehr interessanten Kapitel unternimmt es die Kommission, die voraussichtliche künftige Entwicklung des Strassenverkehrs abzuschätzen. Umsichtig und vorsichtig wägt sie darin alle Faktoren ab, die diese Entwicklung bestimmen, wobei sie ausdrücklich betont, dass die Automobilisierung der Schweiz vor dem Kriege deutlich einem nicht mehr fernem Sättigungsgrad zustrebt, der freilich nur die Resultate der damaligen wirtschaftlichen Verhältnisse, des damaligen Standes der Fahrzeug- und sonstigen Verkehrstechnik und des damaligen Ausbaues der Verkehrswege darstellte. Umgekehrt werden auch jene Einflüsse in Betracht gezogen, die eventuell dereinst ein Motorverkehr ganz neue Impulse verleihen könnten, wie vor allem eine ausgeprägte Förderung des Kleinwagens. So gelangt die Kommission schliesslich dazu, mit einer Motorfahrzeugdichte von einem Fahrzeug auf zwanzig Einwohner und mit einer entsprechenden Zahl von 20000 Motorfahrzeugen zu rechnen. Diese Zahlen, die ungefähr das Doppelte der bisher erreichten Motorfahrzeugdichte bedeuten, sind sicherlich recht hoch gegriffen. Aber sie entsprechen dem gewiss berechtigten Bestreben, die Grundlagen für eine grosszügige Strassenplanung auf weite Sicht zu schaffen und müssen daher so angesetzt werden, dass die auf dieser Basis erstellten Verkehrswege nicht schon in verhältnismässig naher Zukunft zu wenig leistungsfähig sind.

Die Vorschläge

So gelangt die Kommission schliesslich auf Grund sehr eingehender Überlegungen zum Vorschlag, ein Hauptstrassennetz von rund 8700 Kilometer Länge zu schaffen, von dem 867 Kilometer zweispurig, 786 Kilometer dreispurig und der Rest von 61 Kilometern vierspurig auszubauen wären, wofür zu den voraussichtlichen Löhnen und Preisen der Nachkriegszeit rund 600 Millionen Franken aufzuwenden wären.

Der Bericht beschränkt sich jedoch nicht auf derlei generelle Vorschläge über die auszubauenden Strassen und den dafür notwendigen Typus. Er geht vielmehr in zahlreiche Einzelheiten ein, die die Verkehrsstruktur wesentlich mitbestimmen und für die verkehrspolitische Gestaltung des Hauptstrassennetzes wie für die technische Einzelarbeit an den verschiedenen Strassenzügen sehr wichtig sind. So wird auch der Fahrradverkehr in den Kreis der Betrachtungen gezogen und die Ausstattung der Strassen mit Radwegen oder Radstreifen vorgesehen, wo die Verkehrsbedichte es nötig macht

Der Gurnigel bekam als Musterbetrieb schon in jener Zeit Weltruf und war von deutschen, russischen und amerikanischen Potentaten und Nobilitäten besucht. Die mächtigen Karossen der Gurnigelpost gehörten damals ins Strassenbild der Stadt Bern und des Gurbetales wie heute die gelben Postautos.

Grand Hotel Gurnigel 1905—1943

Nach dem Brand des alten Bades Anfang Mai 1902 hat im Jahre 1904/05 eine neue Aktiengesellschaft (Pulver, Hirter, Berger, Marcuard) das „Grand Hotel Gurnigel“ erstellen lassen, wie es nun zum Abbruch verurteilt ist. Es war „unique au monde“, ein Muster für viele spätere Hotelpaläste in der Schweiz und im Ausland. An Stelle des alten Holzhauses wurde ein für damalige Begriffe höchst modernes Steinhaus erstellt. Leider wurde, wie übrigens bei den meisten aus jener Epoche stammenden Hotels, wenig Voraussicht an den Tag gelegt. Um rationelle Betriebsmethoden kümmerte man sich damals noch nicht, wo das Geld im Fremdenverkehr buchstäblich auf der Strasse lag. So wurde ein mächtiger Bau aufgestellt, misst doch das Hotelgebäude 130 Meter bei einer Breite von bloss zirka 14 Meter. Es enthält rund 300 Gästezimmer mit 400 Betten. Die Gesellschaftsräume: Festsäle, diverse Speise-, Restaurations- und Spielsäle, sind in einem Anbau untergebracht, dem sich Office- und Küchenanbau anschliessen. Einzig die Wandelhalle und die später eingerichtete Bar befinden sich im Hotelgebäude.

Ursprünglich war der Gurnigel nur als Bad im Sommer in Betrieb. Mit dem Aufkommen des

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: **Bauliche und betriebliche Ergänzungen zur Hotelernuerung** — Kleine Chronik **Aus dem Ausland**. Seite 3: **Wirtschaftsnotizen** **Frage und Antwort** — **Lebensmittelrationierung im September** — **Übrige kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen**. Seite 4: **Büchertisch** — **Geschäftliche Mitteilung**.

(die Kommission veranschlagt die Zahl der Fahrräder für die Zukunft mit 1,7 Millionen und glaubt, dass zwar einerseits das Wiederaufleben des Autos den Radverkehr etwas zurückdrängen, dass ihm aber andererseits gerade die Anlage von besonderen Radwegen einen neuen Auftrieb verschaffen werde).

Die Kommission macht allerdings selber darauf aufmerksam, dass zwingende Beweise für die Notwendigkeit eines Strassenausbaues im vorgeschlagenen Umfang und in der vorgeschlagenen Richtung nicht erbracht werden können und die entsprechenden Postulate weitgehend einer subjektiven Einstellung der einzelnen Strassenbenützer entsprechen. Andererseits verweist sie doch auf die zwingenden Argumente zugunsten eines solchen Ausbaues und berechnet beispielsweise die volkswirtschaftlichen Ersparnisse, die beispielsweise durch eine rationellere Fahrtechnik auf den ausgebauten Strassen in Gestalt des verminderten Treibstoffverbrauches, durch verminderte Verluste infolge von Verkehrsunfällen und durch Verminderung von Bahnbewachungskosten infolge des Dahinfalles zahlreicher Niveauübergänge erzielt werden könnten. Die positiven Vorurteile, die sie von einem Strassenausbau für das Land erwartet, sei vor allem auf die Anregung des einheimischen und namentlich ausländischen Touristenverkehrs hingewiesen, die alle am Reiseverkehr interessierten Wirtschaftskreise angeht.

Siedlungspolitik und Naturschutz

Sehr beherzigenswert sind schliesslich die Ausführungen der Kommission zu den siedlungspolitischen und ästhetischen Problemen des Strassenausbaues. So werden die Vor- und Nachteile der Ortsumfahrungen sorgfältig gegeneinandergestellt, wobei die endgültige Entscheidung jedoch von Fall zu Fall durch die wirklich ortskundigen Instanzen getroffen werden muss. Immerhin — und das ist gerade auch wieder für die Leser der Hotel-Revue von Bedeutung — macht die Kommission nachdrücklich und in sympathischen Worten auf die Reize unserer so vielgeleiteten Ortschaften aufmerksam, die für die Anziehungskraft der Schweiz als Touristenort so entscheidend sind und daher dem Autofahrer nicht ohne Not vorenthalten werden sollten, indem man die Strassen um diese Kulturstätten herumführt. Warme Worte findet der Bericht auch für die Erfordernisse des Naturschutzes beim Strassenbau in den beiden Formen einer Berücksichtigung des Landschaftsbildes einerseits und der Verwendung einheimischen Baumaterials andererseits. Aber selbst wenn Verzicht auf die strikte Einhaltung der vorgeschlagenen Ausbaumassnahmen spricht die Kommission das Wort, wenn sonst allzu tiefe Eingriffe in das bauliche Bild der Ortschaften nötig sind und dadurch deren Eigenart gefährdet wird.

Wintersportes nach dem letzten Krieg wurde dann auch im Winter geletzt, was natürlich eine weitgehende Verbesserung der Heizungsanlagen erforderte. Mit den gesteigerten Ansprüchen nach 1918 mussten aber auch noch andere weitgehende Ergänzungen vorgenommen werden. So richtete man eine Anzahl Zimmer mit fliessendem Wasser, teils sogar mit Bad, ein. Die Zahl dieser Zimmer wurde nach und nach vermehrt.

Alle diese nachträglichen Ergänzungen, zusammen mit dem langgestreckten Bau, ergaben ziemliche Betriebskomplikationen. Von rationeller Heizung, rascher Bedienung in den Zimmern usw. konnte keine Rede sein. Dazu die einsame Lage des Betriebes; nur er doch eine gute halbe Autostunde von Riggsberg, der nächsten grösseren Ortschaft, entfernt. Das verlangte wieder allerdaher Betriebsergänzungen: eigene Bäckerei, eigene Gärtnerie, eigene Leute für die laufenden Reparaturen usw. Der Betrieb vermochte das alles zu tragen, wenn er gut besetzt war, wie in den Jahren 1924—30. Dann kamen die Krisenjahre, die fühlbare Ausfälle brachten und das weitläufige Haus mit den komplizierten Anlagen nicht mehr zu füllen vermochten. Aber auch in den guten Jahren war der Betrieb in Vor- und Nachsaason zu umständlich und daher unrentabel.

Nach den ersten unrentablen Versuchen mit dem Wintersportbetrieb leitete der Winter 1926/27 wieder gute Periode bis 1930 ein, worauf die Pfundabwertung und die immer stärkere internationale Vertrauens- und Wirtschaftskrise (Ausreiseperrre im Ausland) das schweizerische Gastgewerbe neuerdings schädigten, was besonde-

Gurnigel — gestern, heute und morgen

Einer unter diesem Titel erschienenen Plauderei von Redaktor Landolf im „Bund“ entnehmen wir die folgenden Ausführungen:

Dem „Grand Hotel Gurnigel“ mit seinen 550 Gast- und Dienstzimmern ist das Todesurteil gesprochen worden. Der Riesenbau, dem zwei Weltkriege, die dazwischenliegende Wirtschaftskrise und der touristische Modewandel schicksalhaft zum Verhängnis geworden sind, hat noch eine Gnadenfrist bis zum Herbst, mit der wohl nicht in Erfüllung gehenden Hoffnung, dass sich eine opferbereite Seele finden werde, um sich zu ihm zu bekennen und ihm damit das Leben zu retten. Auch der verliebteste Liebhaber des Gurnigels wird bei näherer Betrachtung des Äusseren und Innern das 40jährige Bauwerk als renovationsbedürftig einschätzen müssen — und was eine Erneuerung neben den Steuern, dem laufenden Unterhalt und den Risiken eines ungewissen Fremdenverkehrs der Zukunft für Lasten bringt, weiss jeder, der mit solchen Dingen zu rechnen hat.

So drängt sich eine radikale Lösung auf, der Abbruch. Sie lässt sich auch aus Pietätsgründen verantworten. Denn der Name „Gurnigel“ ist touristisch ja nicht allein mit dem „Grand Hotel“ verknüpft, sondern ebenso sehr mit den Schwefelquellen, die weiter fliessen und verwertet werden können. Der Gurnigel ist sport-

Berufsjubiläum

Der weit über die Grenzen seines Heimatlandes hinaus bekannte und auch in unseren Fachkreisen sehr geschätzte Hotelbesitzer Fritz Gabler in Heidelberg, der Leiter der Fachgruppe Beherbergungsgewerbe in Deutschland und Ehrenbürger der Heidelberger Universität, beging in diesen Tagen sein 50jähriges Berufsjubiläum. Er war aus diesem Anlass Gegenstand mannigfaltiger Ehrungen. Wir schliessen uns den unzähligen Gratulationen zu diesem Ehrentage mit aufrichtigen Wünschen an.

Herr F. Gabler leitet seit 1906 den bestbekannten „Europäischen Hof“ in Heidelberg und ist als Pächter des „Mannheimer Hof“ in Mannheim für dessen Führung verantwortlich. Trotz der sehr umfangreichen Berufsarbeit versieht der Jubilar u. a. die Ämter eines Vorsitzenden der Alliance internationale, des Badischen Fremdenverkehrsverbandes und der Fachgruppe Beherbergungsgewerbe in der Reichsfachgruppe Fremdenverkehr. Er war ein Mitbegründer der Hotelhochschule in Heidelberg und einer der Hauptinitiatoren des Instituts für Fremdenverkehr an der dortigen Universität. Ad multos annos!

Wirtschaftsnutzen

Hotelgesellschaft Zermatt

Dieses Hotelunternehmen, dem u. a. die Hotels Schweizerhof, National und Terminus gehören, weist für das Rechnungsjahr 1942 an Erträgen 6637 (6333) Fr. aus Vermietungen und einen Betriebsüberschuss von 17939 (26253) Fr. auf. Der Zinsendienst erforderte 8874 (10782) Fr., ferner wurden 16874 (441620) Fr. zu Abschreibungen verwendet. Es ergibt sich ein Verlustsaldo von 1172 (503920) Fr. Ins Rechnungsjahr fällt auch für dieses Unternehmen die Sanierung, anlässlich welcher das frühere Aktienkapital auf 80000 Fr. abgeschnitten wurde. Die festen Anleihen sind mit 400000 Fr. unverändert geblieben. Ferner bestehen 287000 Fr. weitere Bankverpflichtungen und 80000 Fr. diverse Kreditoren. Die Immobilien und Mobilien bilanzieren mit 828000 Fr.

Hotel Victoria AG. in Interlaken

Diese zu den bedeutendsten Hotelunternehmen des Berner Oberlandes gehörende Gesellschaft, welche die beiden Hotels „Victoria“ und „Jungfrau“ in Interlaken besitzt, war schon von jeher dominiert auf Auslandskundschaft angewiesen und gehört daher zu der durch die Entwicklung der Ereignisse am schwersten betroffenen Hotelgruppe.

Auch im Jahre 1942 war zwar ein Teil der Räumlichkeiten für andere Zwecke in Anspruch genommen, die soeben erschienene Gewinn- und Verlustrechnung weist aber ein erheblich verschlechtertes Ergebnis auf. Der Betriebsüberschuss, einschliesslich Vermietungen, ist auf 15666 (im Vorjahre 43666 Fr.) zusammengeschrumpft. Die Aufwendungen dagegen sind mit insgesamt 66262 Fr. sozusagen unverändert ge-

blieben. Dabei erforderten der Unterhalt der Immobilien 6230 Fr., die Versicherungen 7371 Fr., die Steuern den erheblichen Betrag von 34686 Fr., die Zinsen 11196, die Generalunkosten 6768 Fr. Es ergibt sich ein Passivsaldo von 50595 Fr., ein gegenüber dem Vorjahre mehr als verdoppelter Betrag. Er dürfte wiederum über die Sanierungsreserve gebucht werden.

Die Bilanz weist gegenüber dem Vorjahre keine Veränderungen auf. Auf der Aktivseite dominieren bei einer Grundstückerhöhung von 4,37 Millionen mit unverändert 2,2 Millionen Franken die Immobilien und bei einer Brandversicherung von 1,69 Millionen mit unverändert 80000 Fr. die Mobilien. Auf der Passivseite erscheinen sowohl das Aktienkapital von 2,6 Millionen, als auch die Hypothekendarlehen von 365000 Fr. unverändert und die Sanierungsreserve noch mit 125000 Fr.

FRAGE und ANTWORT

Frage No. 263: **Doppelverglasung an Veranda.** Bei einer durch Spezialfirma erstellten Doppelverglasung an der Hotelveranda stelle ich mir fest, dass die Scheiben stark zu schwitzen beginnen, sobald die Sonne die Fenster trifft. Es handelt sich um Scheiben in der Grösse von 1,5 auf 1 m, die in einem Abstand von 3 cm montiert sind. Besteht hier irgend eine Konstruktionsfehler und bin ich gezwungen, die Lieferung mit den festgestellten Mängeln einfach anzunehmen?

Antwort: Es ist zu kontrollieren, ob nach der Innenseite der Doppelverglasung die Scheiben trocken sind. Wenn nicht, sind diese Scheiben innen gut zu trocknen und zwar am Morgen früh, wenn noch Tau auf den Wiesen liegt, dann ist die Luftfeuchtigkeit am geringsten. Ferner wollen Sie sich vergewissern, ob die Doppelfensterahmen absolut dicht aufeinander geschraubt und ob die Kittfuge vollständig dicht sind. Wenn diese Voraussetzungen zutreffen, legen Sie einige Kolophoniumkörner zwischen die Scheiben, diese werden Feuchtigkeit aufsaugen.

Si geben eine Fenstergrösse von 1,50 x 1 m an. Wenn die Höhe 1,50 m beträgt, ist der Scheibenabstand mit 3 cm zu klein. Er sollte dann 3,5 bis 4 cm betragen. Ein Fachmann soll feststellen, ob vorgeschriebene Mängel vorhanden sind. Wenn ja, ist der Lieferant zur kostenlosen Behebung aufzufordern. Die Übernahme hat erst zu erfolgen, wenn die Mängel restlos behoben sind. Sollte der Unternehmer sich weigern, ist ein fachmännisches Gutachten einzuholen, auf Grund dessen die Angelegenheit gerichtlich entschieden wird. R.

Berichtigung

Unserem Berichterstatter ist in der Meldung über den tödlichen Unfall von Hans Bohren insofern ein Irrtum unterlaufen, als der Dahingegangene kein Angehöriger der Familie A. Bohren von Regina Hotel Alpenruhe in Grindelwald ist, was hiemit gebührend berichtigt sei.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Lebensmittelrationierung im September

Die für den Bezugsantrag Ende August/Anfang September massgebende Quotentabelle für die kollektiven Haushaltungen sieht mit Ausnahme einer Erhöhung in der Warengruppe F (Fleisch) gleiche Quoten vor wie im Vormonat.

Die Fleischzuteilung erhöht sich pro 1000 Mc von 1200 auf 1400 Punkte in der Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige); von 2600 auf 3000 Punkte in der Bezugsklasse 10 (FMA) und von 4000 auf 4500 Punkte in den Bezugsklassen 11 (MA) und 14 (Z).

Die Umtauschmöglichkeiten bleiben unverändert.

Der im letzten Monat eingeführte Pflichtbezug für Teigwaren wird aufgehoben und ein neuer Pflichtbezug von Hülsenfrüchten im Umfang von 20% der Bezugsberechtigung B in allen Bezugsklassen eingeführt. Die Verpflichtung, mindestens 15% der Bezugsberechtigung B in Käse zu beziehen, bleibt weiterhin aufrecht erhalten, ebenso der Pflichtbezug von Butter im Umfang von mindestens 60% der Bezugsberechtigung C.

Infolge der Änderungen der Pflichtbezüge der Warengruppe B erfahren die Höchstbezugsgegenstände eine entsprechende Anpassung: Reis maximal 10%; Hafer/Gerste/Hirse und Mehl/Hirse 40%; Teigwaren 50%; Mais/Hirse 60%; Hülsenfrüchte und Käse 80% des Totals der Bezugsberechtigung B.

Bäcker margarine

Im Kreisschreiben Nr. 249 des Kriegsernährungsamtes wird im speziellen darauf hingewiesen, dass Bäcker margarine nur mit Gc „Bäcker margarine“ bezogen werden kann. Die kollektiven Haushaltungen besitzen die Möglichkeit, für den Bedarf von Bäcker margarine einen Teil ihrer Bezugsberechtigung für Fettstoffe in Gc „Bäcker margarine“ einzulösen.

Abtragung von Fleischpunktschulden

Für den Monat September wird die Tilgungsquote für Fleischpunktschulden der kollektiven Haushaltungen bei Metzgerei- und Handelsbetrieben wiederum (wie im August) auf 20% der gesamten Fleischzuteilung gemäss Bezugsantragsformular F3b festgesetzt.

Abgestufte Rationierung

Das Eidg. Kriegsernährungsamt hat die Einreichung der Bezugsanträge Z2 für Zusatzkarten befristet. Die Abgabe von Zusatzkarten setzt die behördliche Anerkennung der Zusatzberechtigung

auf Grund einer Überprüfung der entsprechenden Anträge Z2 voraus. Um den Kantonen die für die Beurteilung der Fälle erforderliche Zeit einzuräumen, bestimmt das KEA, dass mit sofortiger Wirkung Gesuche um Abgabe von Zusatzkarten (Formular Z2), deren Einreichung erst nach dem 15. eines Monats erfolgt, im laufenden Monat keine Berücksichtigung mehr finden dürfen. Arbeitet im Zeitpunkt der Einreichung des Gesuchs der Zusatzberechtigte noch nicht, so ist er verpflichtet, auf dem Formular Z2 das Datum des Arbeitsantrittes zu vermerken. Dieses Datum gilt in solchen Fällen als Datum der Einreichung.

Abgabe und Bezug von Inlandkohle

Mit Verfügung Nr. 15 des Kriegs-Industrie- und Arbeits-Amtes über die Landesversorgung mit festen Brennstoffen (vom 31. Juli 1943) ist angeordnet worden, dass die Abgabe und der Bezug von Inlandkohle bis auf weiteres ohne Rationierungsausweise gestattet ist. Die übrigen Bestimmungen der Verfügungen Nr. 11, 12 und 13 vom 25. Mai 1943 bleiben auch für Inlandkohle weiterhin anwendbar.

Walliser Anthrazit-Griess bleibt rationiert.

Diese Verfügung ist am 5. August 1943 in Kraft getreten.

Zwei Ratgeber für Vorratshaltung

Der Werbedienst der eidgenössischen Zentralstelle für Kriegswirtschaft legt soeben zwei übersichtliche Broschüren über die Behandlung der Vorräte und ihren Schutz vor Schädlingen vor. Die eine betitelt sich „Die wichtigsten Schädlinge der Lebensmittelvorräte und ihre Bekämpfung“ und ist in dritter verbesserter Auflage erschienen. Dieses Büchlein, das von den Entomologen der eidgenössischen Versuchsanstalten Wädenswil, Oerlikon, Montalibert und Mont-Calmé in Zusammenarbeit mit der Sektion für landwirtschaftliche Produktion und Hauswirtschaft im eidgenössischen Kriegsernährungsamt verfasst wurde, richtet sich speziell an die Halter von Grossvorräten.

Die zweite Broschüre unter dem Titel „Achtung... Vorräte richtig aufbewahren!“ wendet sich vor allem an die Hausfrau. Sie wurde von den hauswirtschaftlichen Expertinnen im „Kea“ zusammengestellt. Neben allgemeinen Richtlinien zur Aufbewahrung von Vorräten sind in 26 Tabellen die häufigsten Schäden der hauptsächlich im Haushalt aufbewahrten Nahrungsmittel aufgezählt. In einer Gegenüberstellung werden die Ursachen und die Behebung der Schäden angegeben, wobei nicht vergessen wurde, auch auf die Vorbeugung hinzuweisen. Diese Schrift wird als Leitfaden zur richtigen Anlegung von Vorräten jeder Hausfrau willkommen sein.



DELAFORCE
SHERRY & PORT
Generaldepôt für die Schweiz
JEAN HAECKY IMPORT A.-G. BASEL

Das beste Dessert...

mundet nicht, wenn sein Äusseres unappetitlich und nach billigem Ersatz aussieht.

Dekorieren Sie Ihre Fruchtkuchen, Kalkschalen, Coupen und Glacen mit der zarten, dressierfähigen und zudem zuckersparenden

BONBONS-PEC-SCHLAGCRÈME

Nur ein Versuch kann Sie von den grossen Vorteilen, die Bonbons-PEC Ihnen bietet, überzeugen.

Dr. A. Wander A.G., Bern
Telephon 21733

COMESTIBLES UND WEINE

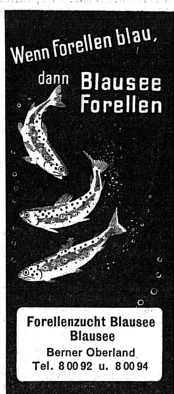
RENAUD A.G. BASEL

ALLES FÜR KÜCHE UND KELLER

PREISLISTEN ZU DIENSTEN



SCHINDLER-AUFZÜGE
MOTOREN
GERAUSCHLOS
ZUVERLÄSSIG
DAUERHAFT
SCHINDLER & CO. LUZERN
AUFZÜGE & ELEKTROMOTORENFABRIK



Wenn Forellen blau,
dann Blauee Forellen
Forellenzucht Blauee
Blauee
Berner Oberland
Tel. 80092 u. 80094

Verkaufe fortwährend
frisch geschlachtete
Suppenhühner
per Kilo Fr. 6.50 und
Braipoulets
per Kilo Fr. 8.-. Nur prima
Ware. Bei Abnahme von 13 kg
franko Haus. Höfl. empfiehlt sich
Florian Schlegel, Grabs
Geflügelhof, R. St. Gallen
Telephon 88284.

Gelegenhelkauf
Neuwertiger
BLITZ
mit Motor, wegen Nichtgebrauch
zu verkaufen. Preis Fr. 1650.-.
Zu besichtigen bei
R. Herren, Wiesenstrasse 37,
Grenchen (Sohlhorn).

On cherche de suite
2 jeunes filles
soit: 1 jeune fille pour service
chambre et salle à manger et
1 jeune fille pour la cuisine.
Bons gages et bons traitements
assurés. Faire offres sous chiffre
836 Publicitas Martigny.
Lingère-Stoupeuse
(Dame) cherche place pour date
à convenir, de préférence en
Suisse romande. S'adresser à
Publicitas, Butte sous chiffre
P. 7555 B.

Das Buch vom Schweizer Wein

Ein Wegweiser für alle, die unsere Weine lieben

Das Renommée eines Hauses gründet sich in der Regel nicht zuletzt auf dem guten Wein, den es seinen Gästen zu kredenzen weiss. Nicht umsonst heisst es ja: „Zu einem guten Tropfen Wein, lad' gern ich selbst als Gast mich ein!“ Guten Wein ausschenken können heisst aber, ihn richtig, sachgemäss und liebevoll zu pflegen wissen. Schon ein ganz kleiner unbewusst begangener Fehler bei der Lagerung, der Filtration oder dem Abzug auf Flaschen, kann sehr viel verderben. - Weine sind ja so empfindlich. Und Qualitätseinbussen sind nicht mehr wettzumachen. Andererseits sind nebst andern sicher entscheidend dafür, ob Ihre Gäste es sich selbst als Gast bei Ihnen einladen: Die Sortenwahl, die Kunst der Gastlichkeit, das Glas, in dem der Wein auf den Tisch kommt, die Weinkarte. Ueber alle diese Dinge und noch über vieles Sonstige mehr gibt das Buch vom Schweizer Wein in erschöpfender Weise die gesammelten, erprobten Ratschläge. Darum ist das Buch vom Schweizer Wein für Sie unentbehrlich. Bestellen Sie es noch heute. Es ist unter Mitarbeit zahlreicher Fachleute herausgegeben von

Rebbau-Kommissär Dr. A. Schellenberg, Wädenswil und kann bei allen Buchhandlungen bezogen werden oder beim **Verlag der Buchdruckerei zum Basler Berichthaus AG. Basel**

480 Seiten mit 32 Kunstdrucktafeln und Relieftafeln.
In Ganzleinen geb., Format 18 1/2 x 25 cm, nur Fr. 25.-



Selecta
vous aide à satisfaire
votre clientèle!

Gesucht nach Zürich
Küchenchef
Saucier
Aide de cuisine
Direktion
event. Padri
von gutem, nicht zu grossem
Haus. Beste Referenzen zur Ver-
fügung. Gründliche Fachkennt-
nisse. Ggf. Offert unter Chiffre
L. E. 8172 an die Schweizer Hot-
tel-Revue, Basel 2.
Insorleren bringt Gewinn!

Rationierungsfrei!

Traubenkonzentrat aus Trockentrauben

türkischer und spanischer Provenienz
Hoher Zuckergehalt (ca. 75%)
Ersetzt den Zucker in der Zubereitung von:
Konfitüren, Konserven
Kompotten, Puddings, Crêmen, Biskuits,
Pâtisserie, Glaces, Sirup usw.
Als Brotaufstrich ausgezeichnet!

IN DER SCHWEIZ HERGESTELLT DURCH
RAISIN D'OR
CHEZ-LE-BART (Ntel) S. A.

Verkauf in Läden, Handlungen, Drogerien usw.
Verl. Sie von Ihrem Lieferanten das „Rezeptbüchlein“
(P 250 - 2 N)

Café-restaurant de 1er ordre à Lausanne
cherche pour 1er septembre, place à l'année:
2 serveuses qualifiées pour restauration à la carte
1 commis de cuisine sortant d'apprentissage
1 garçon de cuisine
1 garçon d'office et de maison
12ème dame de buffet
1 bonne à tout faire

Offres avec références et photo sous chiffre
N. 30406 L. à Publicitas Lausanne.

Immer gesund
mit
Eptinger
Mineralwasser



Méthodes de comptabilité modernes dans l'hôtellerie

Note de la réd. Faute de place nous n'avons pu jusqu'à présent publier la traduction de l'intéressant exposé de M. Zwaalen, fondé de pouvoir de la S.F.S.H., avait présenté aux auteurs des méthodes de comptabilité commerciale, données à l'Université de Berne les 8 et 9 avril dernier. Toutefois, comme ce sujet demeure d'actualité, nous donnons ci-dessous la traduction de cette conférence.

La comptabilité hôtelière moderne peut se diviser comme suit en :

1. Comptabilité relative au trafic externe, appelée aussi *comptabilité financière ou comptabilité commerciale*.
2. Comptabilité interne, qui peut se nommer plus précisément *comptabilité d'exploitation*.
3. *Calcul des frais et des prix*, appelé aussi *comptabilité des frais ou plus brièvement « comptabilité »*.
4. *Le budget*.
5. *La statistique*.

Le nom de *comptabilité financière* nous apprend que cette partie de la comptabilité doit nous donner une *vue d'ensemble de la structure financière* de l'entreprise, ce qui nous permet d'établir notre position à l'égard des autres membres de l'économie. Elle englobe en effet toutes les opérations commerciales qui concernent, non l'exploitation, mais l'entreprise elle-même, depuis sa fondation jusqu'à sa liquidation. Dans la comptabilité hôtelière en général, on a deux subdivisions, la comptabilité des clients, avec la main courante et le livre de récapitulation et la comptabilité commerciale proprement dite. Ces deux méthodes comptables sont pratiquées la plupart du temps dans les hôtels, alors qu'on ne voit qu'assez rarement des entreprises qui calculent exactement leurs frais et leurs prix, qui font des budgets et qui tiennent leurs propres statistiques; et quant elles font ce n'est jamais qu'imparfaitement.

Pour ce qui est de la main courante, nous devons constater que les méthodes modernes de comptabilité n'ont été introduites qu'au compte gouttes dans les hôtels. On trouve encore presque partout le *système des reports* du livre de bons ou du livre de cave dans le journal de l'hôtel, et du journal de l'hôtel sur les notes des clients, que ce soit dans une petite entreprise où il n'y a qu'une seule personne pour comptabiliser ces opérations, ou dans les grandes maisons où il y a deux ou plusieurs employés qui sont occupés à la comptabilité simultanément ou à tour de rôle.

Dans certaines entreprises on a pourtant simplifié cette méthode en établissant une copie des notes des hôtes et en renonçant ainsi à tenir quotidiennement le journal. De cette façon, en fin de saison, ou pendant les périodes calmes, les doubles de ces notes seront portés chronologiquement ou alphabétiquement dans un livre de recettes que l'on pourrait appeler aussi *Journal de l'Hôtel* ou *Livre de récapitulation*. Ce système est certainement avantageux pour les petites et moyennes entreprises dans lesquelles ce sont généralement le propriétaire de l'exploitation ou les membres de sa famille qui tiennent la comptabilité. Ils peuvent en effet se décharger ainsi d'un gros travail en renvoyant à une époque qui leur convienne mieux cet ouvrage de récapitulation. Mais par contre, dans toutes les entreprises où l'on tient à être renseigné quotidiennement sur les recettes de l'entreprise, et non seulement sur les recettes en espèces effectivement encaissées, mais aussi sur celles qui sont portées sur les notes des hôtes, cette méthode de comptabilité ne suffit pas, à moins que l'on ne reporte les notes dans le livre des recettes périodiquement et que l'on y ajoute, selon les besoins, les créances que l'on a sur les clients, conformément à leurs notes. Pour toutes les entreprises de quelque importance, ceci ne peut se faire économiquement que si l'on possède une machine à calculer, car sans cela il y a trop de temps perdu.

L'on a ces derniers temps tenté, pour gagner du temps et simplifier le travail, essayé d'introduire le *système des blocs duplicatifs pour notes d'hôtel*, pour faciliter la tenue de la main-courante. On a obtenu un certain succès, mais, malgré cela, les résultats ne sont aujourd'hui encore pas satisfaisants. En effet, ou bien le report au journal présente des lacunes, ou la note du client se présente d'une façon désavantageuse. On reproche aussi souvent à cette méthode de fatiguer la trop personne chargée de ce travail, car les duplicatifs doivent être faits à la main.

Dans les *restaurants* par contre, l'on est en général plus avancé car, dans la règle, toutes les entreprises un peu importantes possèdent leur caisse enregistreuse qui donne le total des recettes journalières, leur répartition sur les diverses catégories de vente et sur les diverses personnes chargées du service; elle fournit en même temps le bon pour la livraison de la marchandise. Il existe bien, aujourd'hui aussi, des machines semblables pour les grands hôtels, mais leur acquisition est relativement coûteuse pour les conditions dans lesquelles on se trouve en Suisse, et les possibilités d'emploi de telles machines sont trop rares.

Au point de vue *comptabilité commerciale* nous trouvons dans l'hôtellerie presque toutes les méthodes. On applique aussi bien la comptabilité italienne, allemande, française et américaine, que les divers systèmes de comptabilité duplicative. Pour ces dernières, ce sont surtout les systèmes à la main qui prédominent. On ne rencontre qu'occasionnellement un hôtelier progressiste qui tienne sa comptabilité à la machine, en utilisant les rouleaux spéciaux qui peuvent s'adapter aux machines à écrire ordinaires. Pour les raisons mentionnées ci-dessus, on ne rencontre que rarement dans l'hôtellerie des machines comptables spéciales avec totalisateurs automatiques.

En principe, il faut dire que chaque entreprise devrait tenir sa comptabilité selon la méthode qui s'adapte le mieux à ses besoins. Une petite entre-

prise peut, aujourd'hui encore, trouver tout ce qu'il lui faut dans une comptabilité ordinaire à reports, à condition que celle-ci soit soigneusement tenue. Par contre, partout où l'on veut exiger davantage de la comptabilité, il est aujourd'hui indispensable d'introduire de nouvelles méthodes comptables. Dans ce domaine, la comptabilité duplicative occupe une place prépondérante. Chaque comptabilité doit atteindre ce but: Arriver au résultat désiré par le plus court chemin possible.

Quelles sont les principales caractéristiques et qualités que l'économie commerciale exige d'une comptabilité moderne? On peut mentionner:

1. **Exactitude.** La comptabilité doit donner des renseignements exacts sur toutes les opérations comptables qui sont importantes pour permettre de juger de la situation de l'entreprise et de la conduite de l'exploitation.

2. **Vue d'ensemble.** En plus de l'exactitude, elle doit fournir constamment une vue d'ensemble qui permette d'être toujours renseigné objectivement n'importe quand et à tous points de vue.

3. **Comparabilité.** La comptabilité ne doit pas se borner à donner des renseignements sur une certaine période d'exploitation, mais on doit pouvoir comparer immédiatement ces renseignements avec ceux d'autres périodes comptables.

4. **Souplesse.** Les profondes modifications qui peuvent survenir dans la structure de l'entreprise (modification de la forme de la Société, etc.) ne doivent modifier en rien l'appareil comptable. C'est pour cela que l'on fera en sorte que les comptes et la méthode comptable choisis, soient adaptables en toutes circonstances.

5. **Etre continuellement à jour.** La comptabilité doit utiliser les documents assez rapidement pour qu'elle puisse donner des renseignements vraiment actuels. Il faut faire en sorte d'avoir toujours le bilan en vue, c'est-à-dire que celui-ci puisse toujours être établi rapidement. Ce n'est que de cette façon que l'on pourra se rendre compte en temps utile, des irrégularités qui pourraient se produire dans l'exploitation ou des influences externes extraordinaires.

6. **Conformité légale.** Il faudra tenir suffisamment compte des exigences légales dans la tenue de la comptabilité.

7. **Economie.** Malgré les nombreuses exigences que nous venons de mentionner, les frais de la comptabilité doivent demeurer dans les limites raisonnables. (à suivre)

Congés militaires et personnel saisonnier

L'hôtellerie saisonnière souffre particulièrement de la pénurie de personnel et, pour nombre d'hôtels, ce fut presque un tour de force que de se procurer les employés qui leur étaient indispensables. Des hôteliers voyaient même approcher le début de la saison avec angoisse, car ils ne savaient s'ils disposeraient d'une main-d'œuvre suffisante pour faire face aux exigences de la clientèle. Ceux qui étaient pourvus espéraient

enfin être tranquilles de ce côté-là, pour la saison d'été tout au moins. C'était hélas! compter sans l'imprévu qui s'est manifesté sous forme de la *mobilisation d'une partie des employés* qui occupaient des fonctions essentielles, et cela au milieu des quelques semaines de saison. Ceci a malheureusement pour résultat de priver l'employé de la meilleure occasion qu'il ait au cours de l'année de toucher un *salaire complet et satisfaisant*, et de placer les patrons dans des situations souvent inextricables, puisque des remplaçants sont introuvables. On a vu maintes fois plus de la moitié d'une brigade de cuisine être obligée de laisser ses casseroles pour entrer en service militaire et, dans certains cas, le patron lui-même a été obligé d'abandonner le gouvernail pour se mettre en uniforme et partir avec ses enfants. Même les gens qui ne sont pas du métier comprendront que, dans ces conditions, il n'est plus question d'exploitation normale.

D'autre part, nous savons parfaitement combien il est difficile pour les autorités militaires de répondre équitablement aux innombrables demandes de congé qui leur sont présentées. Il n'est en effet pas toujours facile de séparer la balle du grain. En outre la *bataille des champs* absorbe toujours plus de main-d'œuvre et avec la meilleure volonté du monde les commandants d'unité sont souvent, de ce fait, dans l'impossibilité de donner suite aux demandes de congé, même si elles sont dans le cadre des prescriptions actuelles.

Toutefois, étant donné le caractère exceptionnel de la situation actuelle, nous nous sommes vu obligés de prendre contact avec l'adjudant général de l'armée pour que des congés soient accordés, afin que les hôtels qui sont le plus durement touchés par ces mobilisations puissent continuer leur exploitation. La brièveté des périodes de relève et la mise sur pied du plus petit nombre d'hommes possible ne permettent pas aux autorités militaires d'introduire d'une façon générale des facilités spéciales de congé pour le personnel d'une industrie tout entière. Mais, par contre, l'adjudant général de l'armée qui se rend compte de la situation critique dans laquelle se trouvent les hôteliers, s'est déclaré prêt à faire part de nos considérations aux commandants d'unité compétents pour accorder les congés, afin de les renseigner sur la situation normale du marché du travail dans l'hôtellerie. Il faut donc espérer que les demandes de congé justement motivées d'employés d'hôtels recevront désormais des réponses plus favorables.

Le début de l'obscurcissement maintenu à 22 heures

Nous avons exposé dans notre dernier numéro que les hôteliers voyaient avec crainte approcher la date à laquelle, selon la décision du commandement suprême de l'armée, le début de l'obscurcissement allait être ramené à 21 h. C'est donc avec un vif soulagement que nos lecteurs auront appris par la presse quotidienne que les *prescriptions d'obscurcissement en vigueur actuellement étaient prolongées jusqu'au 31 août, jusqu'à cette date, le début de l'obscurcissement restait fixé à 22 h.* et sa fin à 4 h. Nous sommes heureux de voir que notre intervention auprès du général a eu de bons résultats et qu'on a tenu compte de nos considérations.

Ecole hôtelière de la Société suisse des hôteliers, Lausanne

Reconnue et subventionnée par l'Etat

JEUNES GENS JEUNES FILLES

qui êtes dans la pratique depuis quelques années et qui n'avez pas pu ou pas eu l'occasion de faire un véritable apprentissage

régularisez votre situation

venez aussi suivre nos cours pour

vous perfectionner et, en un minimum de temps, vous obtiendrez

un certificat d'études et votre certificat de fin d'apprentissage

qui seul témoigne officiellement de votre véritable connaissance du métier.

| | | | |
|-------|---|--|--------------|
| COURS | { | préparatoire d'introduction à l'hôtellerie | durée 3 mois |
| | | de cuisine de service-restauration de secrétaires d'hôtels | durée 5 mois |
| | | commercial hôtelier | durée 3 mois |

Cuisine électrique entièrement renouvelée. Stages rétribués dans les bons hôtels de la Suisse. Placement des élèves assuré par l'Ecole.

NOUVEAUX COURS:

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

Pour tous renseignements: S'adresser à la direction de l'Ecole hôtelière de la S. S. H., Avenue de Cour, Lausanne

Ce que chaque hôtelier devrait savoir...

III

Pas de menus à quatre services pour des repas de fêtes et de sociétés

Aux termes de l'ordonnance no 69 de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation, il est permis d'offrir des menus à quatre services seulement les jours de fêtes (Nouvel-An, Vendredi-Saint, Ascension, Noël) et à l'occasion de repas de noces. Un restaurateur a servi récemment un repas de société avec le menu suivant: soupe, bouchées au fromage, jambon, civet de lièvre, dessert, fromage, c'est-à-dire un repas princier d'avant-guerre. Le restaurateur tenta d'expliquer que les convives n'avaient pas consommé de tous les plats, mais qu'ils avaient pris de la soupe ou des bouchées, du jambon ou du civet de lièvre. Ces doubles services conduisent à la conclusion que les dispositions de l'ordonnance sont enfreintes. Quand on sert ensemble plusieurs plats, même si les clients se partagent entre eux les divers mets qu'ils ont commandés séparément, il est interdit de changer les assiettes. De plus, le restaurateur ne doit pas servir de portions plus grosses que les portions normales.

Les filets de poisson ne peuvent être considérés comme restes de poisson

On contrevient malheureusement encore aux dispositions relatives à l'interdiction de servir du poisson et de la viande dans un même repas. Un restaurateur fut récemment mis à l'amende pour avoir servi des filets de poisson avant un repas avec viande. Il est vrai que l'on peut offrir comme premier plat un mets fait de restes de poisson, mais les filets de poisson ne peuvent en aucun cas être considérés comme des restes. Ainsi qu'il ressort du chiffre III/11 des Instructions de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation, sur l'interprétation de son ordonnance no 69, qui viennent de paraître:

« Seront considérés comme plats préparés avec des restes de poisson: les salades de poisson, croquettes, croquettes, et autres plats dans lesquels les restes de poisson sont servis en petits morceaux, ne seront pas considérés comme tels les plats dans lesquels le poisson est servi entier ou en gros morceaux. »

Peut-on offrir un menu à quatre services pour un anniversaire de mariage?

Il n'est pas permis d'offrir un menu à quatre services pour un anniversaire de mariage; on peut seulement servir un tel menu le jour même du mariage. Il est possible de faire un vrai repas de fête à l'occasion de noces d'argent ou de noces d'or même avec un menu à trois services.

La soupe aux nouilles contenant des morceaux de volaille doit-elle être considérée comme un plat à la carte?

On sait que l'ordonnance No 69 de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation (économie des denrées alimentaires et fourrages) du 30 novembre 1942, interdit aux ménages collectifs, art. 3, lettre b, « d'offrir, comme tenu des différents plats qui composent les menus (y compris l'entrée et les hors-d'œuvre), plus de 12 mets à la carte. Sont exceptés les plats servis entre les repas, qui ne nécessitent pas de préparation spéciale. « Cette disposition a conduit à certains « incidents de frontière »: quelle est la différence entre un plat ne demandant pas de préparation spéciale et un plat devant être considéré comme plat à la carte? Ainsi, un restaurateur est d'avis qu'une soupe aux nouilles dans laquelle se trouvent des morceaux de volaille devrait être considérée comme soupe, et non comme mets à la carte. Cependant, il est à peine possible de considérer la volaille servie dans la soupe comme une simple garniture. En tout cas, le prix de fr. 3.50 s'oppose à cette conception et classe le plat parmi les plats complets exigeant une « préparation spéciale ». Ces dispositions doivent être appliquées selon leur esprit; le nom du plat n'est pas déterminant.

Coupons « chocolat en tablettes » et « confiserie »

Aux termes des dispositions de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation, les coupons « chocolat en tablettes » et « confiserie » doivent être remis aux employés dès le commencement du mois. Le chef d'entreprise n'a pas le droit d'échanger ces coupons lui-même et d'employer la marchandise dans son établissement.

Carte de sucre pour confiture

Aux termes des Directives pour le personnel des ménages collectifs concernant le règlement des questions de rationnement, publiées par l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation, du 10 mai 1943, les employés ne doivent donner les coupons mensuels de la carte de sucre pour confiture que si, réellement, on leur sert de la confiture en quantité correspondante. Si un employé quitte sa place, il a droit aux coupons restant de la carte de sucre pour confiture. (à suivre)

Médailles de mérite pour les employés d'hôtel

Les membres de la Société sont priés de nous transmettre à temps les commandes dont ils désirent l'exécution pour la fin de la saison. Bureau central de la SSH.

1960



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

Teppichhaus



W. Geelhaar A.-G. Bern Thunstr. 7 (Pfeilhofplatz)
Gegr. 1899 Tel. 2.10.58

Portions-
Forellen
lebend - küchenerfertig
Forellenzucht Stalden 1/2.
Telephon: 8 41 21
Konolfingen

Belle Volailles
Peix spécial
Poules à bouillir . . . de 5-6 frs. le kg.
Poulets extra tendre „ 8-9 „ „ „
Canetons 8.50 „ „ „
Lapins 5.50 „ „ „
Poissons prix du jours
Ce recommandé maison spécialisée
LEHNHERR FRÈRES
Comestibles, Place des Halles, Neuchâtel

Grossrestaurant
(Zentralschweiz) sucht auf Oktober in Jahresstelle
bestqualifizierten
Küchenchef
Chef de service
Hausmechaniker-Meister
Buffetdame
Gouvernante
Ausführliche Offerten mit Ansprüchen und Referenzen sind zu richten unter Chiffre G. R. 2156 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per Anfang September tüchtiger
Allein-Küchenchef
evtl. **Köchin**, in Restaurations-Betrieb.
Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre OFA 9119 A. an Orell Füssli-Annoncen, Liestal.

GESUCHT:
Aide de cuisine per sofort bis Ende Oktober
Restaurations-tochter tüchtig im Speiseservice, Jahresstelle, Eintritt 25. August
Keller- u. Office-Bursche für sofort bis Ende Oktober
Sich melden: Golf-Hotel Gurten-Kulm b/Bern.

Lang-jähriger Küchenchef
eines bekannt. Hauses, welcher auch Kellner gelernt hat, drei Sprachen spricht, Stenographie u. Maschinenschreiben kann, mit dem Einkauf, den Kalkulationen, sowie mit den Rationierungsvorschriften bestens vertraut ist, sucht sich in Jahresstelle zu verändern als
Chef de service oder **Stütze des Patrons**
eventuell Führung eines Geschäftes. Prima Referenzen zu Diensten. Anfrag. an Postfach 828, Basel 1. (P 54122 O)

Hotelier, in besten Hotels gearbeitet, mit abgeschlossener Prüfung in allen Branchen,
sucht Stelle als
Direktor od. Gérant
in nur gutes Hotel von 100 bis 150 Betten od. Gross-Restaurant. Nur Wintergeschäft nicht ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre N. S. 2140 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklassiges Sanatorium in Davos mit internationaler Clientèle sucht in Jahres- und Dauerstellung, Eintritt nach Übereinkunft, tüchtige, bestempfohlene Kraft als
Sekretär(in)-Buchhalter(in)
sowie **Hallenportier-Concierge**
2 Saalföchter
Offerten mit Bild erbeten unter Chiffre S. D. 2168 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelier, früher stets in leitenden Stellungen und jetzt in bedeutendem Grossrestaurantbetrieb an hohem, verantwortungsvollem Posten, sucht
Direction, Gérance oder hohen Vertrauensposten
Lange Auslandspraxis. Allererste persönliche Referenzen. Offerten zu richten unter Chiffre E. D. 2191 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

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.

PRODALIN KEA. 263.
ist ein reines Naturprodukt und aus Milchbestandteilen hergestellt. Es ist für den Hotelpâtissier das ideale
Fettstreckmittel
das für verarbeitende Betriebe markenfrei abgegeben werden kann. Preis per kg Fr. 2.60.
Bitte verlangen Sie Prospekt über die Verwendungsmöglichkeiten. Wird in Kisten von 10, 20 und 40 kg geliefert.
ALIPRO G. m. b. H., Zürich 6,
Stampfenbachstrasse 135 — Telefon 6 17 26.

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

Café-hôtel
quartier gare de Genève
A LOUER
conditions avantageuses.
Convientrait aussi pour auberge de jeunesse. S'adresser sous chiffre K. -8992 z Publicitas Genève.

Cabliau- u. Dorsch-Filets
Geflügel, Wild
Conserven aller Art
Oele u. Fette
Stoessel, Comestibles, Burgdorf
Telephon 94

HOTEL mit Restaurant
2 Saisons, in bekanntem Kurort im Tessin, umständlich aber unter günst. Bedingungen sofort
zu verkaufen
Offerten unter Chiffre T. B. 2190 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel im Tessin sucht
zu baldigem Eintritt in Jahresstellen
Etagengouvernante
Kellner-Volontär
Casserolier
für Herbstsaison
Glätlerin
Wäscherin
Geü. Zuschriften an Postfach 433, Lugano.

In Jahresstellen gesucht:
Zuverlässige
Buffettochter
im Alter zwischen 22-28 Jahren; eine jüngere
Allgemein-Gouvernante
ein 18-22-jähriger
Hausbursche-Chasseur
Offert. mit Photo u. Zeugnis-kopien unter Chiffre S. C. 2178 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für bekanntes Wintersporthotel mit 60 Betten, grossem Restaurant, Bar-Dancing
Oberkellner
für Speisesaal und als Chef de service für Restaurant. Offerten mit Bild und Referenzen unter Chiffre M. P. 2177 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per 1. September od. nach Übereinkunft tüchtiger
Haus- u. Kellerbursche
Offerten unter Chiffre K 22274 U an Publicitas Biel.
Junge, sympatische Westschweizerin
sucht neues Engagement als
I. BARMAID
Bin durchaus berufskundig, deutsch, franz. und italien. sprechend. Eintritt könnte sofort erfolgen. Offerten unter Chiffre D. S. 2180 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



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

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

Für fleischlose Tage unsere Fischmarinaden
Pilzkonserven, Fischmarinaden
Räucherfische
STOFER & SÖHNE, PRATELN
Tel. No. (061) 8 01 38
Verlangen Sie unsere Produkte bei Ihren bisherigen Lieferanten!

Economat- und Küchen-Gouvernante
in Jahresstelle gesucht
Gesunde, energische Bewerberinnen, welche schon ähnlichen Posten innehalten, werden gebeten, unter Angabe von Gehaltsansprüchen, sowie des Alters, ihre Offerten mit Photo einzureichen unter Chiffre E. G. 2122 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

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

Ich bin Metzger mit eig., gutgehendem Metzgereibetrieb. Für die Leitung des zugehörigen Gasthofbetriebes benötige ich
routiniereten Fadmann
den ich als gleichberechtigten Compagnon aufnehmen will. Nötiges Kapital od. entsprechende Bankverbindungen mindest. Fr. 40 000.- Da kinderlos, spätere väterliche Über-erbt per Ende August. Gefl. Offerten von nur tüchtigen Bewerberinnen erbeten unter Chiffre V. P. 2181 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
in erstklassigen Tea-Room-Restaurant in der franz. Schweiz eine fachgewandte
Serviertochter
für Saal- und Tea-Room-Service. Absolut selbständiger Vertrauensposten. Deutsch und Französisch erforderlich. Englisch erwünscht. Eintritt per Ende August. Gefl. Offerten von nur tüchtigen Bewerberinnen erbeten unter Chiffre V. P. 2181 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Escoffier
der grösste Meister der Kochkunst kannte zwar die
TEXTON-Würze
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 auch Sie erreichen, verehrter Herr Chef! Die ausgesucht feine, den Eigengeschmack der Gerichte nicht übertönende
TEXTON-Würze
wird Ihnen dabei ein grosser Helfer sein. In Originalflaschen, noch vorteilhafter in Korbflaschen direkt ab Fabrik.
Haco-Gesellschaft AG., Gümligen-Bern

RENAUD S.A. BALE
Agents généraux pour la Suisse des
CHAMPAGNES
GEORGE GOULET REIMS LANSON Père et Fils REIMS J. BOLLINGER AY

In erstklassigem Bündner Kurort mit Jahresbetrieb ist sehr gut frequentiertes
Passantenhotel mit Restaurant
altershalber zu verkaufen
Kapitalkräftige Interessenten (nicht Agenten) wenden sich unter Chiffre B. A. 2179 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

LUGANO an bester Lage, modernes
Café-Restaurant
zu vermieten
Ca. 180 Sitzplätze innen und ca. 100 Sitzplätze im Freien, gegen den See. — Anfragen von tüchtigen, seriösen Interessenten unter Chiffre C. R. 2178 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, energische
Directrice
mit reicher Erfahrung, sucht selbständige, leitende Stellung in Kurhaus, Hotelpension, Sanatorium oder Apartment-House. Erstklassige Referenzen. Offerten unter Chiffre A. F. 2171 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

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