

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 26 (1917)
Heft: 10

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: 02.04.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS



Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins
Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Samstag Sechszwanzigster Jahrgang Paraît tous les Samedis
Vingt-sixième Année

INSERATE: Die einseitige Pettizette oder deren Raum 30 Cts., für Anzeigen ausländischen Ursprungs 40 Cts., Reklamen Fr. 1.25 per Pettizette, für Reklamen ausländischen Ursprungs Fr. 1.50. — Bei Wiederholungen entsprechendes Rabatt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährl. Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. — AUSLAND [inkl. Portozuschlag]: Jährl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.

ANNONCES: La petite ligne ou son espace 30 cts., pour les annonces provenant de l'étranger 40 cts.; réclames fr. 1.25 par petite ligne, réclames provenant de l'étranger fr. 1.50. — Rabais en cas de répétition de la même annonce.
ABONNEMENTS: SUISSE: 12 mois fr. 10.—, 6 mois fr. 6.—, 3 mois fr. 3.50, 2 mois fr. 2.50, 1 mois fr. 1.25. — ÉTRANGER (frais de port compris): 12 mois fr. 15.—, 6 mois fr. 8.50, 3 mois fr. 4.50, 2 mois fr. 3.20, 1 mois fr. 1.60.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85.

Redaktion und Expedition: St. Jakobsstrasse No. 11, Basel.
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel.

TÉLÉPHONE No. 2406.

Rédaction et Administration: St. Jakobsstrasse No. 11, Bâle.
Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Compte de chèques postaux No. V, 85.

Vereinsnachrichten.

Auszug aus dem Protokoll

der Verhandlungen des Vorstandes

am Samstag, 3. März 1917, vormittags 8 Uhr, im Hotel Steinbock in Chur.

Anwesend sind:

- Herr Dr. O. Töndury, Präsident,
- » L. Gredig, Vizepräsident,
- » E. Bezzola, Beisitzer,
- » A. Brenn,
- » Ch. Elsener,
- » E. Stigeler, Sekretär.

Verhandlungen:

1. Das Protokoll der letzten Sitzung wird genehmigt.

2. **Hilfsaktion.** — Der Vorstand nimmt Kenntnis von ihm bestellten Gutachten über die Schaffung eines zentralen Sanierungsinstitutes zum Zwecke des Schutzes des gesamten Hotelgewerbes. Dieses Institut würde in Form einer Treuhandstelle gegründet und würde bezwecken:

1) die innere Verwaltung der Hotels nach gesunden kaufmännischen Grundsätzen zu ordnen und die damit verbundenen Aufträge von Buchhaltungsorganisationen, Revisionen, Experten usw. auszuführen;

2) im Bedarfsfalle die genauen Vermögens- und Betriebsverhältnisse von Hotels zu ermitteln, Bilanzen aufzustellen und zu bereinigen, Rentabilitätsberechnungen und -Statistiken zu veranstalten usw.;

3) auf Grund der ermittelten unabänderlichen Situation der Vermögens- und Betriebsverhältnisse eine finanzielle Reorganisation der einzelnen Hotels vorzunehmen, sowohl in Bezug auf die Reduktion des Grundkapitals, als um mit den Gläubigern eine gütliche Verständigung zu treffen, behufs Sicherung der weiteren Existenzmöglichkeit der betreffenden Geschäfte.

Zur Prüfung dieses Projektes, sowie desjenigen der Schaffung eines Geldinstitutes wird in den nächsten Tagen zwischen dem Vorstand und Vertretern des Bankgewerbes und der Lieferanten eine Konferenz stattfinden.

3. **Preisnormierung.** — Die auf das Zirkular des Vorstandes vom 27. Dezember v. J. eingegangenen Antworten i. S. Preisnormierung werden eröffnet. Die Mehrzahl der Lokalvereine, welche bis jetzt geantwortet haben, hat beschlossen, soweit von ihnen nicht bereits eine allgemeine Preiserhöhung durchgeführt wurde, in Anbetracht der enormen Steigerung der Preise für Lebensmittel und andere Bedarfsartikel des Hotelgewerbes, einen Teuerzuschlag von wenigstens 10% zu erheben. Einige Vereine, welche diesem Zuschlag im Prinzipie zustimmen, wollen jedoch vorerst die Wirkungen der bundesrätlichen Verordnung vom 23. Februar 1917 betreffend die Einschränkung der Lebenshaltung abwarten.

Sobald die noch ausstehenden Antworten eingegangen sind, wird der Vorstand zu Händen des Aufsichtsrates, der sich Ende April zu seiner ordentlichen Sitzung versammelt wird, seine Anträge in dieser Angelegenheit formulieren.

4. **Einschränkungen in der Lebenshaltung.** — Sofort nach Erlass der Verordnung des Schweizerischen Bundesrates betreffend die Einschränkung der Lebenshaltung, die das gesamte Hotel- und Gastwirtsgewerbe wesentlich ungünstiger stellt als den Privathaushalt, hat die Vereinsleitung in Verbindung mit der Direktion des Schweizerischen Wirt-Vereins eine Eingabe an den Bundesrat gerichtet, in welcher verlangt wurde, dass die dem Gastgewerbe gegenüber dem Privathaushalt auferlegte Benachteiligung aufgehoben werde. Wenn es gelte, der Allgemeinheit Opfer zu bringen, so erscheine es nur als recht und billig, wenn alle Kreise der Bevölkerung dazu in gleicher Weise herangezogen werden. Das Gastgewerbe biete zu allen Opfern, nach wie vor, seine Hand, aber es dürfe wohl verlangen, dass es nicht zu seinem Schaden mit Einschränkungen belegt werde, die dem Privatmann nicht überbürden werden und ihn deshalb wesentlich besser stellen.

Im fernern haben die Vorstände der beiden Vereine vom Bundesrat die strikte Durchführung des Fischausfuhrverbotes verlangt, wovon das schweizerische Volkswirtschaftsdepartement bereits geantwortet hat, dass es schon seit längerer Zeit keine Ausfuhrbewilligungen für Fische mehr erteilt habe.

Da über die Auslegung der bundesrätlichen Verordnung betr. die Einschränkung der Lebenshaltung noch vielerorts Unklarheiten bestehen, obwohl der volle Wortlaut des Erlasses, nebst einigen redaktionellen Erläuterungen, im Vereinsorgan veröffentlicht worden sind, beschliesst der Vorstand, an die Mitglieder ein Zirkular zu erlassen, um ihnen noch nähere Richtlinien über die Verordnung zu erteilen. Ferner soll demnächst mit der Veröffentlichung geeigneter Menüs, die den bundesrätlichen Vorschriften entsprechen, im Vereinsorgan begonnen werden.

5. **Revision des Regulativs für den Ehrenrat.** — Der Sekretär legt einen Entwurf für die Revision des Regulativs für den Ehrenrat vor, der sich auf die an der letzten Vorstandssitzung gefassten Beschlüsse stützt. Der Entwurf wird durchberaten und zur Vorlage an den Aufsichtsrat genehmigt.

6. **Verband schweizer. Verkehrsvereine.** — Am die 14. und 15. April in Rapperswil stattfindende Frühjahrsdelegiertenversammlung des Verbandes schweizer. Verkehrsvereine werden die Herren Dr. Töndury, Gredig, Bezzola und Stigeler abgeordnet.

7. **Wiederaufnahme eines ausgeschlossenen Mitgliedes.** — Ein früheres Vereinsmitglied, das vor einiger Zeit auf Antrag eines Lokalvereins, dessen Beschlüssen es sich nicht unterziehen wollte, aus dem Schweizer Hotelier-Verein ausgeschlossen worden ist, wird, nachdem es sich mit dem Lokalverein verständigt hat, wieder in seine Mitgliederrechte eingesetzt.

8. **Lebensmittelabgabe.** — Einem Lokalverein, der angefragt hat, wie sich der Hotelier beim Einkauf von Lebensmitteln, deren Abgabe nur in beschränkter Quantität erfolgt, die Migros-Preise sichern könne, wird geantwortet, dass es Aufgabe der Kantonsregierungen sei, die notwendigen Verfügungen hierüber zu treffen.

9. **Zolltarif.** — Von einem Zirkular des Schweizerischen Handels- und Industrie-Vereins betr. die Revision des Schweizerischen Zolltarifs wird Vormerkung genommen und die zu erteilende Antwort festgesetzt.

10. **Frage der Einführung der Sommerzeit.** — Auf eine Umfrage des Schweizerischen Handels- und Industrievereins zu Händen des Schweizer. Departements des Innern hat die Vereinsleitung geantwortet, dass sie der Einführung der sog. Sommerzeit für die Zeit vom 1. April bis 30. September zustimme.

11. **Unterstützungsgesuch.** — Ein Unterstützungsgesuch eines dem Verein nicht angehörenden Hoteliers, der infolge des Krieges mit seiner Familie in grosse Not geraten ist, kann nicht in Berücksichtigung gezogen werden.

12. **Diverses und Mitteilungen.**
a) Der Verband Schweizerischer Verkehrsvereine teilt mit, dass die S. B. B. die Gewährung einer Subvention an das Schweizerische Verkehrsamt zugesichert haben.
b) Die Union Helvetia übermittelt den Geschäftsbericht pro 1916 über ihre Fachschule.

Schluss der Sitzung 1/4 Uhr.

Der Präsident: Dr. O. Töndury,
Der Sekretär: E. Stigeler.

Einschränkung der Lebenshaltung.

Der Bundesrat hat am 23. Februar einen Beschluss gefasst, der für die Lebenshaltung unseres Volkes die ersten tatsächlichen Einschränkungen bringt, sofern bei der Natur des Beschlusses von Beschränkungen überhaupt gesprochen werden darf. Der Beschluss ist das Resultat verschiedener Eingaben und Konferenzen von Interessentenverbänden der Lebensmittelbranche, an denen das Gast- und Wirtsgewerbe hervorragenden Anteil hatten. Umso merkwürdiger ist es daher, und es mütet fast wie eine Ironie des Schicksals an, dass gerade die Hotellerie und der Wirtstand bei der getroffenen Lösung die Rolle der zumeist «Betroffenen» zu spielen haben.

Wie aus dem Wortlaut des Bundesratsbeschlusses hervorgeht, der in der letzten Nummer hier *in extenso* veröffentlicht wurde, ist vom 5. März dieses Jahres an jeweils am Dienstag und Freitag der Genuss von Fleisch von Haustieren des Rindvieh-, Schweine-, Ziegen-, Schaf- und Pferdegeschlechtes für jedermann verboten. Wir haben also jetzt zwei fleischlose Tage in der Woche, und zwar sowohl in den Hotels und Restaurants wie im Privathaushalt. Allein ganz drakonisch wollte unsere oberste Landesbehörde offenbar nicht in lieb gewordene Gewohnheiten des fleischkonsumierenden Publikums eingreifen, weshalb sie den Genuss gewisser Fleischspeisen wie: Leber, Nieren, Hirn, Milken, Herz, Lungen, Kutteln, Blut- und Leberwürste auch an den fleischlosen Tagen freigab. Der Bundesrat motiviert diese Ausnahmen in einer Verlautbarung an die Tagespresse mit der Notwendigkeit, den besonderen Interessen des Gasthof- und Wirtsgewerbes Rücksicht zu tragen, sowie damit, dass die Eierbestände und die Eierproduktion des Landes äusserst bescheiden seien und die Schweiz nicht über viel Fische verfüge; er betont dabei aber, dass die Billigkeit gebot, die Privathaushaltungen keinen andern Bestimmungen zu unterwerfen als Gasthäuser und Wirtschaften; mit andern Worten, dass es eine Unbilligkeit wäre, den Genuss dieser Fleischspeisen, des sog. Ein-

geschlacht, im Privathaushalt zu verbieten, in den Hotels und Wirtschaften dagegen zu gestatten. Und trotzdem getraut man sich, von Rücksichtnahme auf Hotelier- und Wirtsgewerbe zu sprechen! Wo bleibt denn da die gesunde Logik? Man behauptet, diese Ausnahmen im Interesse des Hotel- und Wirtsgewerbes angeordnet zu haben, bezeichnet sie aber im gleichen Atemzuge als unbillig, sofern sie nicht auch auf den Privathaushalt Anwendung fänden. Verstehe das, wer kann!

Diese Darstellung von angeblicher Rücksichtnahme auf Hotelier- und Wirtsgewerbe muss in der Tat als höchst unglücklich bezeichnet werden. Und zwar umso mehr, als das irreführende Wort von der Rücksichtnahme auf die Interessen des Gasthof- und Wirtsgewerbes bereits zum Schaden dieser Erwerbsgruppen ausgeschlachtet wird, indem die Arbeiterpresse auf die Gefahr aufmerksam macht, dass Hoteliers und Wirtse sich für die fleischlosen Tage von ihrem Metzger die fraglichen Fleischsorten reservieren lassen, wodurch dem Arbeiter noch der letzte billige Bissen, den er sich leisten konnte, weggenommen würde. Dass es bei dieser Kritik an saftigen Seitenhieben gegenüber der Hotellerie nicht fehlt, liegt auf der Hand, und dass ihr unzulässige Privilegierung auf Kosten der Arbeiterklasse vorgeworfen wird, kann ebenfalls nicht Wunder nehmen, wenn auch natürlich die Kommentare der Arbeiterblätter weit über das Ziel hinausschiessen und vor allem dem Hotel- und Wirtsgewerbe Unrecht tun. Auch diese sind nämlich von der neuen Sachlage keineswegs erbaud und hätten die in den verschiedenen Eingaben vorgeschlagenen Lösungen dem heutigen Zustande jedenfalls bei weitem vorgezogen. In seiner Eingabe an den Bundesrat vom 27. Dezember 1916 hatte der Schweizer Hotelier-Verein hinsichtlich der Einschränkung des Fleischkonsums den Vorschlag gemacht, es dürfe pro Mahlzeit nur ein Fleischgang (*viande de boucherie*) serviert werden, daneben solle aber gestattet werden, noch eine zweite Platte, bestehend aus Wildbret, Fisch, Geflügel und dergleichen, zu verabfolgen, während das sogen. Eingeschlacht (Leber, Nieren, Kutteln, etc.) nicht als Fleischgang zu betrachten sei. Das wäre eine ideale Lösung der verwickelten Frage gewesen, eine Lösung, die zu mindest den derzeitigen Verhältnissen im Hotel- und Wirtschaftsbetrieb praktisch entsprechen und dabei niemand vor den Kopf gestossen hätte. Statt dessen hat nun aber der Bundesrat eine Regelung gefunden, die, entgegen den Befürchtungen in der Arbeiterpresse und auch entgegen den offiziellen Behauptungen, die Interessen der Hotellerie und des Wirtsgewerbes weit weniger in Schutz nimmt, als vielleicht beabsichtigt war, und die deshalb das Wortspiel von einer Privilegierung des Gastgewerbes nicht im entferntesten rechtfertigt.

Ganz im Gegenteil! Wenn man den Wortlaut des Bundesratsbeschlusses aufmerksam liest, so wird man zu seinem grossen Erstaunen gewahr, dass das Hotel- und Wirtsgewerbe einer Anzahl Beschränkungen unterworfen wird, die auf den Privathaushalt gar keine Anwendung finden. So dürfen z. B. im Privathaushalt und daher auch in den Privationen und Kostgebereien in den gewöhnlichen Tagen beliebig viel Fleischgänge serviert werden, während in Hotels und Restaurants für jede Mahlzeit nur eine Fleischspeise oder eine Eierspeise erlaubt ist. Ferner gelten im Hotel- und Wirtschaftsbetrieb als Fleischspeisen auch Geflügel und Wildbret, während diese Bestimmung auf die Privathäuser keine Anwendung findet. Man ist, wenn man das liest, fast wie vor den Kopf geschlagen, denn es

erscheint doch kaum zweckentsprechend, den ohnehin schon stark zurückgegangenen Konsum im Gastgewerbe noch mehr einzuschränken, den Verbrauch im Privathaushalt dagegen fast ungeschmälert zu lassen. Beide Bestimmungen können denn auch nur im Sinne einer ungleichen Behandlung des Hotel- und Wirtschaftsgewerbes einerseits und des Privathaushalts andererseits ausgelegt werden, wobei auf den letzteren jedenfalls weit mehr Rücksicht genommen wurde als auf erstere. Diese Ungleichheit muss von unserem Standpunkt aus tief bedauert werden; sie ist von um so grösserer Tragweite, als sie einen Erwerbszweig trifft, der unter den Folgen des Krieges und der allgemeinen geschäftlichen Krisis ohnehin stark zu leiden hat. Die Massnahme ist aber auch deshalb nicht recht verständlich, weil sie unter diesen Umständen keine nennenswerten Ersparnisse verspricht, da der Privatbedarf den Hotelbedarf gegenwärtig wohl um annähernd das Hundertfache übersteigt. Man hatte deshalb in Hotelfachkreisen erwartet, der Privatverbrauch würde zum allermindesten den gleichen Beschränkungen unterworfen, wie der Konsum im Hotel und Restaurant, wenn anders der Beschluss die erhofften Früchte zeitigen sollte. So wie die Dinge nun aber liegen, wird die Massnahme zu einer starken Beeinträchtigung eines so empfindlich mitgenommenen Gewerbebezuges, ohne dass der Nutzeffekt im Hinblick auf die Einschränkung des Fleischkonsums von erheblicher Bedeutung sein dürfte. Wir fürchten im Gegenteil, dass die Wirkung des Beschlusses vielmehr die sein wird, die reichen Privatlente, die trotz oder wegen des Krieges aus dem Vollen schöpfen können, dazu zu animieren, ihre bisherige Lebensweise fortzusetzen, vielleicht ihren Aufwand noch zu steigern. Denn wird im Hotel gespart, so kann füglich im Privathaushalt noch einiges mehr verbraucht werden!

Diese Befürchtung wird auch durch das vom 3. März ds. Js. datierte Kreisschreiben des Volkswirtschafts-Departements an die Kantonsregierungen, das wir an anderer Stelle dieses Blattes publizierten, keineswegs widerlegt. Es mildert allerdings manche Härte, die der Bundesratsbeschluss im Hinblick auf die Hotels, Restaurants und Wirtschaften enthält, zumal auf Grund dieser Verlautbarung nun auch die Gasthöfe und verwandte Betriebe ermächtigt werden, am Dienstag und Freitag Geflügel und Wildbret, eine Eierspeise oder sog. Eingeschlacht neben einer Fischplatte abzugeben, welche letztere überhaupt nicht als Fleischspeise betrachtet wird. Diese Interpretation kommt, soweit das Gastgewerbe in Frage steht, u. E. einer bedeutenden Abweichung vom Wortlaut des Bundesratsbeschlusses gleich, die Bevorzugung des Privathaushalts indessen wird auch dadurch in keiner Weise beseitigt, indem dort nach wie vor mehrere Fleischplatten pro Mahlzeit gestattet sind, während im Gasthof, Restaurant etc. jeweils nur ein Fleischgang serviert werden darf, möge es sich nun um die in Art. 1 genannten Fleischgattungen der Haustiere oder um Geflügel und Wildbret handeln. Letztere Sorten gelten nur im Hotel etc. als Fleisch, dürfen demnach nicht neben einem andern Fleischgang nicht gereicht werden, während ihrer Verwendung im Privathaushalt keine Schranken gezogen sind. Das Kreisschreiben des Volkswirtschaftsdepartements bringt dem Hotel- und Wirtgewerbe also nur bezüglich der sog. fleischlosen Tage eine Erleichterung, soweit Geflügel und Wildbret in Betracht kommen, dann auch hinsichtlich gemischter Fleischplatten (kalter Aufschnitt), lässt aber im übrigen die Vorzugsstellung des Privathaushalts unberührt. Wenn wir daher auch zugeben müssen, dass trotz alledem den Hotelbetrieben eine ziemliche Freiheit in der Anstellung «guter» Menus gelassen wird, so bleibt indessen der Eindruck, dass Gastgewerbe sei im Vergleich zum Privathaushalt schlechter gestellt, unter allen Umständen bestehen. Und dies ist der wunde Punkt des Beschlusses, der in Hotelfachkreisen nicht gerade angenehm berührt. Denn es will ihnen nicht recht einleuchten, dass ihr Gewerbe sich Beschränkungen unterziehen soll, die andern Bevölkerungsschichten erspart bleiben.

Im ganzen bedeutet also der neue Beschluss, soweit der Fleischkonsum in Betracht fällt, für die Hotelindustrie eine nicht unbedenkliche Verschlimmerung, der gegenüber eine Kontingentierung des Fleisches gewiss vorzuziehen wäre. Der Bundesrat will jedoch von dieser Massregel nur im äussersten Notfall Gebrauch machen, um vorderhand nicht unnötige Beunruhigung in die Bevölkerung zu tragen; wir glauben aber, dass das Schweizer Volk zu jedem Opfer bereit ist, das im Interesse der öffentlichen Wohlfahrt liegt, und sind daher der Meinung, die Einführung der Fleischkarte wäre schon heute zu verantworten gewesen, da sie die einzige absolut sichere Massnahme ist, die Fleischversorgung unter allen Umständen sicherzustellen. Auch hätten sich dabei Zwiespältigkeiten und Ungerechtigkeiten gegen einzelne Erwerbszweige, wie sie der neuesten Verordnung anhaften, von vorneherein vermeiden lassen, und es wäre nicht dazu gekommen, dass sich das Hotel- und Wirtschaftsgewerbe zugunsten der reichen Privaten überverteilt und ohne alle Not vor den Kopf gestossen fühlt.

Wenn wir bisher am neuen Bundesratsbeschluss vom Standpunkte des Hoteliers

wenig zu rühmen fanden, so soll indessen nicht geleugnet werden, dass er sich in anderer Hinsicht bemüht, unnötige Härten gegenüber dem Hotel- und Wirtgewerbe zu vermeiden. Es gilt dies vor allem bezüglich gewisser Festlichkeiten (Hochzeitsessen, Taufen, etc.), für die Ausnahmen von den vereinfachten Menüs, auch an fleischlosen Tagen, zulässig sind. Die Bewilligungen hierfür können bei den Kantonsregierungen oder den von diese bezeichneten Amtsstellen von Fall zu Fall eingeholt werden. Dagegen enthält der Beschluss, hinwiederum ein Verkaufsverbot von Rahm, der weder roh noch verarbeitet in Verkehr gebracht werden darf. Dieses Verbot bezieht sich auch auf Speisen und Waren, die mit Hilfe von Rahm hergestellt werden, insbesondere Schlagsahne und Rahmtörtchen. Auch die Abgabe von Zucker in Hotels, Wirtschaften, Konditoreien, etc., unterliegt nunmehr einheitlichen Beschränkungen. An jeden einzelnen Gast darf mit Kaffee, Tee oder andern Getränken nur mehr 15 Gramm abgegeben werden, während das Aufstellen von Zucker in grösseren Mengen zu beliebiger Bedienung, sowie die Verwendung von Zucker zum Ueberziehen von Konditoreiwaren (Glacieren) und die Abgabe solcher glazierter Waren direkt verboten sind. Diese Bestimmungen entsprechen den Vorschlägen des Schweizer Hotelier-Vereins und des Schweiz. Wirt-Vereins, deren letzte Eingabe an den Bundesrat sich für das Normalquantum von 15 Gramm Zucker pro Portion Kaffee und Tee aussprach. Auch die Abgabe von Käse an die Gäste wurde im Sinn und Geiste dieser Eingabe geregelt. Der Beschluss untersagt lediglich die gleichzeitige Abgabe von Käse und Butter bei einer Mahlzeit, sodass die Verwendung von Käse als Dessert bei Lunch, Dinners und Soupers gestattet ist, während Butter nur zum ersten Frühstück oder bei Zwischenmahlzeiten, bei denen weder eine Eierspeise noch Fleisch serviert wird, abgegeben werden darf. Des Weiteren enthält der Beschluss noch ein Verbot der Herstellung von Eierzeugnissen zum Zwecke des Verkaufs, das indessen für die Hoteliers kaum von grosser Tragweite ist, da die Hoteliers nach allgemein gültiger Anschauung der Behörden (Volkswirtschaftsdepartement) nicht zu den Wiederverkäufern, sondern zu den Konsumenten zu zählen sind.

Der Vollzug des Bundesratsbeschlusses endlich steht dem Volkswirtschaftsdepartement zu, das die nötigen Ausführungsbestimmungen erlassen wird. Die Durchführung der Vorschriften des Beschlusses wie der Ausführungsbestimmungen des Volkswirtschaftsdepartements ist dagegen Sache der kantonalen Verwaltungs- und Polizeibehörden, desgleichen die Verfolgung und Beurteilung der Zuwiderhandlungen gegen die Strafbestimmungen, die für jeden Einzelfall Bussen bis 1000 Fr. oder Gefängnis bis auf einen Monat vorsehen. Es sei unter diesem Gesichtspunkte namentlich hervorgehoben, dass strafrechtlich vorwiegend sind: die Inhaber der Betriebe (Hoteliers, Wirte) und Vorsteher der Haushaltungen, in denen den Vorschriften des Beschlusses zuwidergehandelt wird. Auch die fahrlässige Zuwiderhandlung ist strafbar. Die Abwälzung der Schuld auf das Saal- und Küchenpersonal kann somit als völlig ausgeschlossen gelten, da Angestellte und Gäste nur dann strafbar sind, wenn sie den Vorschriften wissenschaftlich zuwiderhandeln. Jeder Hotelier ist demnach für alle Vorkommnisse in seinem Betrieb, die gegen die Bestimmungen des Beschlusses verstossen, strafrechtlich allein verantwortlich und strafbar.

Im übrigen lässt der Beschluss noch Raum zu verschiedenen Bemerkungen, von denen wir heute nur zwei äussern möchten. Wir vermüssen in den Vollzugsbestimmungen eine besondere Vorschrift, den Beschluss in allen öffentlichen Lokalen, den Hotels, Restaurants, Wirtschaften und Konditoreien zum Anschlag zu bringen. Wir nehmen jedoch an, das Volkswirtschaftsdepartement werde das Versäumnis in den Ausführungsbestimmungen nachholen und möchten verneinendfalls den Hoteliers nahelegen, die Vorschriften von sich aus in ihren Speisesälen und andern öffentlichen Räumen zu affizieren, damit das Publikum davon Kenntnis nehmen und ersehen kann, dass die Einschränkungen von oben herab dekretiert wurden. Vielleicht sehen sich auch die Kantonsregierungen veranlasst, im Interesse der strikten Durchführung des Beschlusses die öffentliche Bekanntmachung in den Gast- und Vergnügungsstätten ihrerseits vorzuschreiben! Es wäre dies im höchsten Grade angezeigt, denn da der Beschluss zur Hauptsache auf Kosten des Gastgewerbes ergeht, sollten die Behörden dafür Sorge tragen, dass seine Bestimmungen auch dem Publikum in gehöriger Form zur Kenntnis gebracht werden. — Des Weiteren lässt der Beschluss jede Äusserung über die Art der Kontrolle vermissen. Im Kreisschreiben des Volkswirtschaftsdepartements werden allerdings die kantonalen Behörden speziell ersucht, die Betriebe der Gasthöfe, Cafés, Konditoreien etc. überwachen zu lassen, um zu verhindern, dass dort Rahm mit Kaffee, Tee, Schokolade oder Konditoreiwaren abgegeben wird. Das Gastgewerbe und verwandte Betriebe sollen demnach also einer scharfen Kontrolle unterworfen werden, wohl auch hinsichtlich des Fleischkonsums! Für den Privathaushalt fehlt dagegen jede entsprechende Bestimmung! Auch hier also wieder jene auf-

fällige Ungleichheit, für die man umsonst nach einer Erklärung sucht, die aber ausserhalb der Feststellung passt, dass der Verkauf von Fleisch in den Metzgereien am Dienstag und Freitag keineswegs etwa verboten ist. Nach dieser Feststellung könnte man fast glauben, der Beschluss auf Einschränkung der Lebenshaltung sei lediglich für das Gastgewerbe verbindlich, um den Privathaushalt ausser allem Betracht zu lassen. Das Volkswirtschaftsdepartement appelliert in seinem Kreisschreiben zwar an das Pflichtgefühl der Bevölkerung, namentlich jener Kreise, deren Mittel es erlauben, trotz der Knappheit der Bestände und der hohen Preise, zu leben wie in normalen Zeiten; wer aber das Pflichtgefühl dieser Kreise kennt, vermag sich ob diesem Appell eines Lächelns kaum zu erwehren. Zumal über die Innehaltung der Einschränkungs-vorschriften eine Kontrolle für den Privathaushalt auch nicht dem Namen nach besteht.

Kreisschreiben des Volkswirtschaftsdepartements

betreffend Einschränkung der Lebenshaltung.

Das Schweizerische Volkswirtschaftsdepartement hat am 3. März folgendes Kreisschreiben an die Kantonsregierungen gerichtet, das wir hier zur allgemeinen Wegleitung wiedergeben.

1. Gemäss Art. 1 ist Dienstag und Freitag der Genuss von Fleisch von Haustieren des Rindvieh-, Schweine-, Ziegen-, Schaf- und Pferdgeschlechtes jedermann verboten. Ausgenommen von diesem Verbot sind Leber, Nieren, Hirn, Milken, Herz, Lungen, Kutteln, Gekröse, Blut- und Leberwürste, die somit auch Dienstag und Freitag verzehrt werden dürfen. Durch die Umschreibung des Verbotes in Art. 1 ist auch klargestellt, dass sich dieses weder auf Fische noch auf Geflügel und Wildbret bezieht. In direktem Zusammenhang mit Art. 1 steht die Vorschrift des Art. 3. Während die Vorschrift des Artikel 1 (fleischlose Tage) für jedermann, also für Gasthöfe und Wirtschaften wie für Privathaushaltungen gilt, bezieht sich die Vorschrift des Art. 3, wonach mit einer Mahlzeit nur eine Fleisch- oder eine Eierspeise genossen werden darf, nur auf Gasthäuser, Restaurants, Wirtschaften, Pensionen und ähnliche Betriebe. In diesen darf also eine Mahlzeit nur eine Fleisch- oder eine Eierspeise umfassen. Als Fleischspeisen gelten auch Geflügel und Wildbret sowie die vom Verbot des Art. 1 ausgenommenen Spezialitäten, nicht aber Fische. Es können somit Fische sowohl Dienstag und Freitag wie an den andern Tagen frei genossen werden. Gasthöfe dürfen also beispielsweise auch Dienstag und Freitag neben Geflügel oder Wildbret oder einer Eierspeise oder sogenanntem Eingeschlacht, wie es in Art. 1 näher bezeichnet ist, Fische abgeben.

Als Fleischspeise sind gemischte Fleischplatten zulässig, wie sie schon vor dem Erlass dieser Vorschriften üblich waren, wie z. B. die sogen. «Bermerplatte» oder verschiedene Sorten von Fleisch in kaltem Aufschnitt. Als Eierspeisen sind solche Gerichte zu betrachten, welche ausschliesslich oder vorwiegend aus Eiern bestehen, wie Spiegeleier, Rühreier, Omelette, Pfannkuchen, während Speisen, die einen verhältnismässig kleinen Zusatz von Eiern enthalten, wie z. B. Pudding und Aufläufe, nicht als solche zählen. Platten, die aus Fleisch- und Eierspeisen bestehen, wie z. B. Beefsteak mit Ei, mit Nieren gefüllte Omelette oder Schinken mit Ei, sind, weil sie eine Fleisch- und eine Eierspeise enthalten, verboten. Es sei noch ausdrücklich festgestellt, dass der Verkauf von Fleisch in Metzgereien und anderen Abgabestellen Dienstag und Freitag nicht verboten ist.

Durch Art. 1 Abs. 2, und Art. 3 Abs. 3 ist den Kantonsregierungen oder von diesen bezeichneten Amtsstellen das Recht eingeräumt, für besondere Festlichkeiten und Feierlichkeiten in einzelnen Fälle Ausnahmen zu gestatten. Darüber, ob die Kantonsregierungen dieses Recht selbst durch eines ihrer Departemente ausüben lassen wollen, ist nichts vorgeschrieben; es bleibt die Ordnung dieses Punktes den Kantonsregierungen vorbehalten. Die Erteilung von Ausnahmen bezieht sich sowohl auf die fleischlosen Tage (Art. 1), wie auf die Einschränkung der Mahlzeit (Art. 3, speziell Absatz 3). Wir möchten dringend ersuchen, dafür Sorge zu tragen, dass solche Ausnahmebewilligungen so wenig wie möglich und, wo es geschehen muss, in tunlichst beschränktem Umfang erteilt werden. Was zunächst die Privathauser anbetrifft, so unterstehen diese ja für fünf Tage der Woche keinen Einschränkungen. Es können also Festlichkeiten und Feierlichkeiten auf nicht fleischlose Tage verlegt werden. Zugabe ist, dass auch hier Ausnahmen vorkommen können, dann, wenn die Beteiligten nicht die Möglichkeit haben, die Festlichkeiten oder Feierlichkeiten auf den einen oder andern Tag festzusetzen. Aber diese Fälle sind verhältnismässig selten.

Was Gasthäuser, Wirtschaften und Restaurants betrifft, so darf daran erinnert werden, dass die dargelegten Bestimmungen des Bundesratsbeschlusses noch eine ziemliche Freiheit lassen und auch Hotels gestatten, ein recht gutes Menü aufzustellen. Deshalb soll auch hier nur aus erheblichen dringenden Gründen eine Ausnahme erlaubt werden. Man

darf vom Schweizervolk verlangen, dass sich ein jeder an seinem Orte etwas einschränke, und es ist durchaus nicht notwendig, dass in diesen ersten Zeiten grosse und komplizierte Gastmähler bei allen möglichen Gelegenheiten veranstaltet werden. Eine gewisse Einfachheit ist die mindeste Konzession, die dem Ernste der Lage gemacht werden muss. Deshalb soll in der Erteilung der Bewilligungen eine gewisse Zurückhaltung beobachtet werden. Ausnahmen können auch notwendig werden für Kochkurse. Auch hierauf bezügliche Gesuche sind bis auf weiteres an die Kantonsregierungen zu richten.

Was speziell Kranke betrifft, so darf darauf hingewiesen werden, dass Art. 1 und 3 es ermöglichen, solchen an jedem Tage der Woche solche Speisen abzugeben, die insbesondere ärztlich angeordnet werden. Wir möchten also davor warnen, in allen möglichen Krankheitsfällen auf Grund einfacher ärztlicher Zeugnisse und gar durch Ortsbehörden Ausnahmen zu gestatten. Dagegen mögen solche in geschlossenen Krankenhäusern und Sanatorien, wo beispielsweise bestimmte Krankheiten behandelt werden, eher gerechtfertigt sein. Aber auch dort kann offenbar teilweise ohne Schaden eine Vereinfachung der Speisekarte eintreten. Wir müssen also darauf dringen, dass auch in dieser Beziehung Zurückhaltung beobachtet werde, und behalten uns vor, nach einer eingehenden Untersuchung der Verhältnisse, gestützt auf Art. 7 des Bundesratsbeschlusses, nähere Vollziehungsvorschriften aufzustellen. Inzwischen überlassen wir die Erteilung von Ausnahmen den Kantonen und wären dankbar, wenn diese uns möglichst bald Anträge für Ausführungsbestimmungen zugehen lassen würden.

Mit Rücksicht auf das Aufgebot eines bedeutenden Teiles der Armee sei auch noch festgestellt, dass die Verpflegung der Armee, soweit sie von dieser selbst angeordnet und vorgenommen wird, nicht unter den Bundesratsbeschluss fällt. Dagegen untersteht die Abgabe von Speisen durch Gasthäuser, Wirtschaften und Restaurants, auch wenn sie an Angehörige der Armee erfolgt, selbstverständlich den aufgestellten Vorschriften.

Schliesslich sei noch ausdrücklich erwähnt, dass Ausnahmebewilligungen sich natürlich in keinem Falle auf die Verschiebung der fleischlosen Tage beziehen können, da diese durch den Bundesratsbeschluss ausdrücklich festgelegt sind.

II. Mit Rücksicht auf die verminderte Milchproduktion ist es allgemein verboten, Rahm (Nidel) zu verkaufen oder in einer andern Art und Weise in den Verkehr zu bringen. Dieses Verbot bezieht sich auch auf Speisen und Waren, die mit Hilfe von Rahm hergestellt werden. Selbstverständlich fällt darunter nicht etwa die Butter. Wir möchten die kantonalen Behörden speziell ersuchen, die Betriebe der Gasthöfe, Cafés und Konditoreien überwachen zu lassen, um zu verhindern, dass dort Rahm mit Kaffee, Tee, Schokolade oder Konditoreiwaren, sei es zum Genuss an Ort und Stelle oder zum anderweitigen Konsum, z. B. in Haushaltungen, abgegeben wird. In der gleichen Richtung liegt das Verbot der freien Verwendung der Butter (Art. 5). Sie soll in Gasthäusern, Wirtschaften, Pensionen und ähnlichen Betrieben nicht zu den Hauptmahlzeiten, sondern nur bei Zwischenmahlzeiten, z. B. beim ersten Frühstück, verzehrt werden. Damit wird also verboten, Butter beispielsweise mit Vorspeisen (Hors-d'œuvre) abzugeben, während es erlaubt ist, Käse z. B. als Nachtisch bei Hauptmahlzeiten oder als Zusatz zu Speisen zu verwenden. Verboten ist auch das gleichzeitige Abgeben und Aufstellen von Butter und Käse. Ein Gast darf nur Käse oder Butter verzehren. Diese Bestimmungen, wir wiederholen es, gelten nur für Gasthäuser, Wirtschaften, Restaurants, Pensionen, Konditoreien und ähnliche Betriebe. Auch die Beschränkung der Abgabe von Zucker mit Kaffee, Tee oder andern Getränken sowie die Verwendung von Zucker zum Ueberziehen von Konditoreiwaren (Glacieren) und die Abgabe von solchen gilt bloss für die bereits mehrfach erwähnten Betriebe. Gestützt auf Art. 7 gestatten wir indessen das leichte Ueberziehen der Konditoreiwaren, wie z. B. der Baslerleckerli, sowie das Verzieren mit Aufschriften und Figuren auf Lebkuchen, da hierfür keine bedeutenden Zuckermengen erforderlich sind.

III. Mit Rücksicht auf die sehr geringen Eierbestände verbietet der Bundesratsbeschluss in Art. 6 die Herstellung von Eierzeugnissen zum Zwecke des Verkaufes. Das Verbot bezieht sich selbstverständlich sowohl auf solche Eierzeugnisse, die mit Hilfe von frischen Eiern, als auch auf solche, die mittelst sogenannter konservierter Eier (Trockeneier) hergestellt werden. Für einmal besteht bloss das Fabrikationsverbot. Wir behalten uns vor, in einer späteren Verfügung auch den Verkauf von Eierzeugnissen zu verbieten, nachdem den Fabriken und Geschäften innert einer Frist von etwa zwei Monaten die Möglichkeit gegeben war, ihre Bestände zu veräussern. Die Kontrolle der kantonalen Behörden hat also hier für einmal in den Teigwarenfabriken einzusetzen.

IV. Wir verhehlen uns nicht, dass die Durchführung des Bundesratsbeschlusses vom 23. Februar da und dort gewisse Schwierigkeiten bieten wird. Allein wir hoffen, dass uns die Kantone in unsern Bestrebungen, die erwähnten massigen Einschränkungen einzuführen, nach Kräften unterstützen werden. Vor allem aus scheint es uns eine Pflicht der

Solidarität zu sein, dass heute die Lebenshaltung etwas ausgeglichener wird, und dass nicht einzelne, deren Mittel es erlauben, trotz der Knappheit der Bestände und den hohen Preisen, so weiter leben, wie es in normalen Zeiten der Fall war. Was insbesondere die Vorschritt über den Umfang der Mahlzeiten angeht, die auch für Privathaushaltungen gilt, so zählen wir hier in erster Linie auf das Pflichtgefühl der Bevölkerung, die hoffen wir, ihre Befriedigung nicht darin suchen dürfte, beschließende Vorschriften zu umgehen, sondern vielmehr darin, für deren Vollzug Hand zu bieten. Aber auch hier besteht, wenn der Wille dazu vorhanden ist, für die kantonalen Organe die Möglichkeit einer gewissen Kontrolle. Wir erinnern daran, dass der Bundesrat auch die Aufstapelung von Lebensmitteln in Privathäusern mit allgemeiner Zustimmung untersagt hat. War jene Bestimmung möglich und — obwohl sie in die Haushaltungen eingriff — gerechtfertigt, so ist dies auch in Beziehung auf die nunmehr vorgeschlagenen Einschränkungen der Fall.

Der ganze Bundesratsbeschluss bezweckt, unsere Bestände an Fleisch und Milchprodukten zu sparen. Besitzt die Schweiz auch der Zahl nach einen bedeutenden Viehstand, so ist doch nicht zu vergessen, dass dessen Ernährung zufolge des gewaltigen Ausfalls an Futtermitteln und der schlechten Heuernte des vergangenen Jahres stark gelitten hat, so dass der Fleisch- und Fettertrag der Schlachttiere erheblich zurückgegangen ist. Dazu kommt, dass die Schweiz gezwungen ist, für eine Reihe unentbehrlicher Waren die Einfuhr aus dem Ausland zu erwirken, und es ist notorisch, dass als Gegenleistung die Ausfuhr von Vieh zugestanden werden muss. Von der Einfuhr von Fleischkarton, welche für das Publikum ungemein viel bequemer gewesen wäre als die nunmehr angeordneten Einschränkungen, wollten wir für einmal Umgang nehmen. Je mehr verständnisvolle Unterstützung der Bundesrat bei den kantonalen Behörden und beim ganzen Schweizervolk findet, um so weniger wird er genötigt sein, den Kreis seiner Vorschriften über die Lebenshaltung zu erweitern und zu verschärfen.

Hoteleriestundung

und allgemeine Betreibungsstundung.

Die Schuldbeitrags- und Konkurskammer des Bundesgerichts hat in ihrer Eigenschaft als Rekursinstanz für die Anwendung der bundesrätlichen Verordnungen betreffend die Stundung in der Hotelindustrie vom 2. November 1915 und betreffend die allgemeine Betreibungsstundung vom 16. Dezember 1916 in Entscheiden aus neuester Zeit die nachstehenden Grundsätze aufgestellt:

Hoteleriestundung. — Die Stundung darf nur erteilt werden, wenn die vorhandenen Aktiven — nach Abzug der auf der Hoteliengesellschaft haftenden Hypotheken — ausreichen, um ateh die laufenden Gläubiger zu befriedigen. Für die Bewilligung wird als selbstverständlich vorausgesetzt, dass die nach Art. 10 der Verordnung von den gestundeten Beträgen zu leistenden Zinsen sowie die gestundeten Zinsen und Kapitalbeträge nach Eintritt ihrer Fälligkeit, bezw. nach Ablauf der Stundung wirklich bezahlt werden können. Ergibt sich bei einer nach Ablauf des Zahlungssterms für solche Beträge angehothenen Betreibung, dass das vorhandene Vermögen nicht einmal zur Deckung dieser ausreicht, so kann von den von der Stundung Betroffenen der Widerruf der Stundung verlangt werden. Wird der Widerruf auch nur auf das Verlangen eines einzelnen Gläubigers ausgesprochen, so fällt damit die Stundung ohne weiteres auch für die erst in Zukunft fällig werdenden Schulden, auf welche sich der Stundungsbeschluss erstreckt, dahin.

Allgemeine Betreibungsstundung. 1. Die Aufnahme eines Güterverzeichnis mit Schätzung der vorhandenen Aktiven durch das Betreibungsamt nach Art. 5 der Verordnung vom 16. Dezember 1916 (Art. 163, 164 Sch. u. K. G.) hat auch da zu geschehen, wo es sich nicht um die Erteilung einer neuen, sondern um die Verlängerung

einer bestehenden Stundung handelt, sofern sie nicht schon anlässlich des früheren Stundungsbeschlusses stattgefunden hat; in diesem Fall soll das frühere Inventar und die Schätzung einer Revision unterzogen werden. Diese Massnahmen sind im Gegensatz zu Art. 15 der Verordnung vom 28. September 1914 nunmehr obligatorisch und dürfen auch bei der blossen Verlängerung, wenn das Gesuch nicht ohne weiteres abgewiesen wird, nicht unterlassen werden, weil sie nicht nur die Gläubiger sichern, sondern auch die notwendige zuverlässige Grundlage für die Beurteilung der Vermögensverhältnisse des Schuldners durch die Nachlassbehörde bilden sollen.

2. Wenn auch die Verordnung über die Person des Sachwalters keine ausdrücklichen Vorschriften aufgestellt hat, so entspricht es doch ihrem Sinn und Geist, dass der Sachwalter zum Schuldner nicht in einem der in Art. 10 Sch. u. K. G. genannten Verhältnisse stehen darf. Der Sachwalter hat dem Schuldner gegenüber die Interessen der Gläubiger zu wahren und von Amtes wegen den Widerruf der Stundung zu beantragen, wenn ihm irgend eine den Gläubigerinteressen zuwiderlaufende Handlung des Schuldners bekannt wird, oder wenn es sich zeigt, dass die Voraussetzungen der Stundung nicht gegeben sind. Diesen Pflichten vermag der Sachwalter nur dann in vollem Umfange zu genügen, wenn er dem Schuldner in jeder Beziehung unabhängig gegenübertritt kann. Die Ernennung des Vertreters des Schuldners zum Sachwalter ist daher unzulässig.

Technische Rundschau

Nachdruck verboten.

Vom Tabak.

Als seinerzeit die Spanier Amerika betreten, fanden sie bei den Eingeborenen bereits die Sitte des Rauchens vor. Die Indianer pflegten nämlich trockene Tabakblätter zum Glimmen zu bringen und dieses Glimmen dadurch zu erhalten, dass sie an den zusammengerollten Blättern sogen. Das geschah aber nicht des Genusses wegen, sondern um die zahlreichen Mücken zu vertreiben, die in dem Gestank der Gebetsbäume zuweilen sehr zahlreich im Rauchen mehr gesucht und gefunden als ein Mittel, um sich vor Mücken zu schützen. Eine ähnliche Entwicklung finden wir beiläufig in bezug auf den Genuss des Kaffees. Dieser würde in Absessin ursprünglich getrunken, um die Gläubigen vor mückenartigen Gebetsbäumen zu erhalten, während er heute wesentlich ein Genussmittel geworden ist, dem man die Bezeichnung als Lebensmittel kaum vorenthalten darf. Der Franzose Jean Nicot soll den Tabak im Jahre 1560 nach seinem Vaterland gebracht haben, von wo er unter Katharina von Medici nach Italien kam. Bald fand das Tabakrauchen viele Freunde; aber dieser Genuss galt als ein Laster, und besonders in der Türkei und in Russland wurden strenge und grausame Verbote gegen das Rauchen und Schenken erlassen.

Die Zeiten haben sich geändert. Heutzutage können wir kaum ohne das edle Tabakkraut bestehen. Und das Rauchen bedeutet nicht nur einen Genuss, eine Art angenehmer Betäubung, sondern es ist für viele auch unbedingt notwendig, wenn ihnen die Arbeit flöt von der Hand gehen soll, oder wenn ihr Gehirn angestrengt wird. Als wesentlichen Bestandteil des Tabaks bezeichnet man vielfach das Nicotin, und es wird oft geglaubt, dass dieser Stoff den Wert bzw. Wohlgeschmack des Tabaks ausmache. Das ist jedoch ein Irrtum. Nicotin ist lediglich ein scharfes Gift, das die Güte des Tabaks in keiner Weise steigert, wenn es reichlich vorhanden ist. Gerade die besseren Tabaksorten führen verhältnismässig wenig Nicotin. Es gibt Tabake, bei denen der Gehalt an diesem Gift nicht mehr als 2% beträgt; bei geringeren Sorten steigt er auf 6 und 8%. Was dagegen den Tabak wertvoll macht, und was ihm den bezeichnenden angenehmen Geschmack und Geruch verleiht, ist ein anderer Stoff: das Nicotinin. Das ist der Bestandteil, dessen Nicotin die Güte des Tabaks bestimmt, und der auch nicht giftig ist, obschon er mit dem gefährlichen Nicotin verwardt ist und sich z. B. mittels Kali in dieses überführen lässt.

Man unterscheidet drei Hauptarten von Tabak. Der gemeine Tabak hat grosse lanzettförmige Blätter; beim grossblättrigen Tabak sind die Blätter breiter; der Bauern- oder Veilchentabak kennzeichnet sich durch eirunde, blasige Blätter, und er treibt grüngelbe Blüten, während letztere beim gemeinen Tabak rötlich sind und zur Zweite des Gartens dienen können.

Die Tabakpflanze ist ungenügend weit auf der Erde verbreitet. Sie gedeiht bis etwa 60 Grad nördlicher und 40 Grad südlicher Breite, wobei allerdings die feinsten Erzeugnisse nur zwischen 15 und 35 Grad nördlicher Breite zu finden sind. Es ist natürlich unmöglich, hier alle tabakbauenden Län-

der aufzuführen; aber es sei wenigstens ein Ueberblick geboten. Amerika erzeugt Tabak in seinen nördlichen, mittleren und südlichen Teilen. Hier seien nur Gebiete erwähnt wie Virginien, Cuba, Panama, Brasilien, Venezuela, Peru und Kolumbien. Auch Afrika wächst viel Tabak, und man darf im allgemeinen sagen, dass er überall dort gedeiht oder gedeihen kann, wo nicht Wüste oder Urwald die Herrschaft behaupten.

Während Australien für den Tabakmarkt zu seinem grössten Teil ausscheidet, wieder in Asien viel Tabak gezogen, und zwar auch an Stellen, wo man seine Pflege kaum vermuten wird. So wächst beispielsweise Tabak in der Gegend von Tonkin und Irkutsk. Bekannter ist die Tabakerzeugung in der asiatischen Türkei, sowie im Südosten von Weltheil, und vor allem auf der grossen indischen Insel Sumatra, die in Java, Sumatra und Manila haben ja im Tabakhandel einen guten Klang. Auch Europa erzeugt diese wichtige Pflanze in verschiedenen Ländern. Bedeutsame Tabakgebiete sind u. a. die Balkanhalbinsel, Ungarn, Island, Frankreich, und in Deutschland blüht der Tabakbau besonders in der Pfalz.

Die Tabakblätter bedürfen aber einer besonderen Vorbereitung, ehe sie zu Rauchmitteln verarbeitet werden können. Sie enthalten nämlich ausser dem verderblichen Nicotin noch verschiedene Eiweissstoffe, die beim Verflammen einen üblen Geruch erzeugen würden. Die Blätter werden darum mit Kochsalz, Salpeter, Salmiak und dergleichen behandelt, und die getränkten Blätter kommen dann bei mässiger Wärme in Fässern zu einer Gärung, bei der jene inerten Substanzen vor sich gehen, die zur Zerstörung der Eiweissstoffe und wenigstens zu einer Verringerung des Nicotins führen. Diesen Gärungsvorgang folgt natürlich ein Trocknen, wobei man die Blätter auf Hülden ausbreitet, worauf dann die Verarbeitung erfolgt.

Aus andern Vereinen.

Verkehrsverein Davos. Die Ende Februar versammelte Verkehrscommission genehmigte einstimmig ein grosses neues Reklameprospekt für Davos. Ebenso wurde die Fortführung der Reklame in medizinischen Fachblättern im unverkürzten Rahmen wie vor dem Krieg beschlossen. Für das neue Geschäftsjahr fand ein Antrag der Verwaltung über Erhöhung der Insert- und Fremdenlistenpreise in den Davoser Blättern für Nichtmitglieder des Verkehrsvereins Zustimmung. Die Mitgliederbeiträge werden mit unmerklichen Änderungen nach bisherigem Modus erhoben werden. An den Schweizerischen Naturschutz-Bund, dessen dauerndes Mitglied der Verkehrsverein ist, wird auf dessen Ersuchen ein neuer einmaliger Beitrag geleistet.

Kleine Chronik.

Waldhaus-Films. Das den Herren Seeli u. Buol gehörende Grand Hotel und Surselva ist an eine neu gegründete Aktiengesellschaft kaufweise abgetreten worden. Der Verkaufspreis beläuft sich auf 640,000 Franken. Die Leitung des Geschäftes bleibt bei den Herren Seeli u. Buol. Der Verwaltungsrat besteht aus den Herren Dr. Mettler, F. Christoffel-Gamsler, Präsident G. Meier, Erhard Taverna und P. Buol.

Unfallversicherungs-Gesellschaft Winterthur. Von der Schweiz. Unfallversicherungs-Aktiengesellschaft in Winterthur wurden im Februar 1917 680 Schadenregulierungen, die beim Unfall und bei Berufspflichtversicherung 16 Todesfälle, 213 Invaliditätsfälle, 6000 Kurfälle, 41 Sachschäden; in der Einbruchdiebstahl- und Kautionsversicherung: 112 Fälle; von 1875 bis Ende Februar 1917 total 2,089,304 Fälle. Zu Entschädigungen gelangten zur Auszahlung: Aus dem Monat Januar bis November 1916: Fr. 11,381,455. von 1875—1915: 285,027,840 Franken, zusammen Fr. 296 Millionen 409,295.—

Verkehrsverein Schuls-Tarasp. Aus Schuls wird geschrieben: In No. 9 Ihres geschätzten Blattes lesen wir eine Notiz, den neuen gegründeten Verkehrsverein Schuls-Tarasp betreffend, welche der Berichtigung bedarf. Dem Ausdruck ein Gegensatz zu den Fraktionen Tarasp und Valpura ist irreführend und könnte die Meinung entstehen lassen, Schuls hätte sich von den beiden andern Fraktionen des Kurortes trennen wollen, was nicht der Fall ist. Das Kurhaus Tarasp und die Hotels in Valpura führen bereits seit Jahren eigene Auskunfts büreaus, während in Schuls bis jetzt kein solches bestand. Die Schuls Interessenten haben deshalb in der Versammlung vom 18. Februar a. c. den «Verkehrsverein Schuls-Tarasp» — so ist seine offizielle Benennung — gegründet, der sich die Aufgabe stellt, in Verbindung mit Behörden, Korporationen und Privaten die Förderung des Kurortes, sowie dessen Verkehrsinteressen zu pflegen und namentlich in Verbindung mit den andern Fraktionen unseres Kurortes gewisse allgemeine Fragen zu lösen, die auf dessen Förderung Bezug haben.

Zur Lage der Hotellerie äussert sich die Jahresübersicht der Schweizer. Kreditanstalt wie folgt: «Während bei den meisten inländischen Industrien im Jahre 1916 eine Besserung gegenüber den ersten Kriegsjahren eingetreten ist, finden wir die Hotelindustrie in immer schlimmerer Lage. Die Ver-

schuldung hat zugenommen, und mit einigen Ausnahmen ist die Rendite eher noch weiter zurückgegangen. Zu den Ausnahmen zählen die Hotelbetriebe der Städte, namentlich Zürich, Bern und Lausanne, welche durch den Zutritt von geldverdienenden Elementen und fremden Kapitalisten eine gute ständige Klientel gefunden haben. Der Reisendeverkehr war auf die Schweizerküste beschränkt, und wenn sich auch im allgemeinen eine mehr Heilsud- oder Erholungsbedürfnis einstellte, so waren dagegen die Preisverhältnisse nicht viel günstiger. Wie die Lage es mit sich bringen musste, konzentrierte sich der Sommerverkehr zum Teil auf Plätze, die vorher schon mit kleinen Preisen die einheimische Kundschaft angezogen hatten; aber die grössere Zahl der Besuche vermehrte leider den Zuzug von geldverdienenden Elementen und fremden Kapitalisten im Ergebnis verursachte, nicht wettzumachen. Einen gewissen Ausgleich brachte für vereinzelt Geschäfte die Behergung von internierten Kriegesgefangenen. Man sieht im allgemeinen über all steigende Verlustsätze, die nur zum kleineren Teil aus früheren Reserven oder neuen Mitteln gedeckt werden können. Dazu ist die Frage der Mobilienverpfändung zugunsten einzelner Vorschussgeber in einer den Hotelierinteressen ungenügenden Weise gelöst worden. Wenn auch nicht endgültig vom Bundesgericht entschieden, so ist doch anzunehmen, dass das Mobilien, wenn es einmal als Zubehöre verschrieben ist, mit dem Grundstück allen Hypothekargläubigern haftet, auch wenn es in vorgehenden Hypotheken nicht verschrieben ist. Damit geht für den Hotelier die Möglichkeit weg, auf das bisher freie Mobilien Geld aufzunehmen. Mit dem Jahre 1916 geht die Periode von drei Jahren zu Ende, für welche die bundesrätliche Zinsensundungsverordnung angetreten werden konnte. Eine Verlängerung der gesetzlichen Stundung von Zins und Kapitalraten wird unvermeidlich sein, aber zugleich sollte doch eine definitive Regelung der nur auf kurze Frist gestundeten Verbindlichkeiten stattfinden. Von den verschiedenen bezüglichen Hilfsvorschlägen: städtische Subvention, staatliche Kredithilfe, Erleichterung für den Hypothekenschuldner durch Reduktion der Zinsbindungen, Hinusschiebung der Tilgungsfristen auf eine längere Zeitperiode, unter Beibehaltung der Grundpfandrechte im gleichen Rang, Ermässigung der Steuerabzugsrechte, haben wohl nur die letzten letztern einige Aussicht auf Durchführung.»

Verkehrswesen.

Die Gurtenbahn beförderte im verfloffenen Monat 2,024 (1916: 1,493) Personen; Total der Einnahmen Fr. 1,126 (1916: Fr. 944).

Fremdenfrequenz.

Zürich. Fremdenfrequenz in den Hotels und Pensionen pro Monat Febr. 1917: Schweiz 9,170 Deutschland 1,788, Oesterreich 1,000, inkl. Lichtenstein 442, Italien 250, Frankreich 277, Spanien und Portugal 90, Belgien u. Luxemburg 82, Holland 103, Grossbritannien und Irland 64, Dänemark 14, Schweden und Norwegen 22, Russland 94, übrige europäische Staaten 140, Nordamerika 11, übrige aussereuropäische Länder 79. Total 12,696 (1916: 12,098).

Totentafel.

Rom. Wie uns mitgeteilt wird, starb am 14. Februar, 82 Jahre alt, in Rom Frau Caroline Hassler, Witwe des Herrn Albert Hassler, Besitzerin der gleichnamigen Hotels in Rom und Neapel.

Literatur.

«Sport» Nummer 17/18 (Wagner'sche Verlagsanstalt A.-G. Bern) ist kürzlich als eine rechte «Winternummer» erschienen. In zahlreichen Artikeln und Bildern kommt der bei uns so vielseitige Wintersport zur Geltung, der auch in der Kriegszeit zahlreich Freunde anhängler versammelt. Die aktuellen Bilder zeigen, dass unsere bedeutendsten Wintersportplätze trotz Krieg gut besucht sind. Eine Revue der Schweizer Fussballwettspiele gibt einen interessanten Ueberblick über die Fussball-Saison 1916/17. Bilder und Berichte aus Aviatik, Hochjagd, Athletik, Hockey, Radfahren, Wetttau etc. vervollständigen den reichen Inhalt des sportlich sehr interessanten Heftes.

Achtung! Unsere Vereinsmitglieder werden hiemit gebeten, Reklameofferten zweifelhafte oder unbekannter Verlagsfirmen dem Zentralbureau zur Prüfung einzusenden.

Hotel zu verpachten
 Altbekanntes, gut eingerichtete Objekt II. Ranges, an bester Lage in Zürich I. ist verhältnismässig billig per 1. Juli 1917 zu verpachten. Geht Offerten von solventen Fachleuten unter Chiffre O. F. 8485 Z. an Orell Füssli-Annoncen, Zürich.
 (4016) O. F. 7213 Z.

Kapellmeister (erste Kraft)
 mit oder ohne Kapelle
 sucht Engagement für die Sommersaison. Prima Zeugnisse und Rezensionen zu Diensten. Gefl. Offerten erbeten an J. K. M., Postfach 11312, Bern.
 (3064) J. H. 4934 B.

Omnibus d'hôtel.
 On désire acheter un omnibus d'hôtel (pas électrique), 8 à 10 places. Adresser les offres, en indiquant marque et force, sous chiffrage Z. L. 886 à l'Agence de publicité Rudolf Mosse, Zürich, Limmatquai 34.
 (3057)

Lugano.
 Hôtel à vendre.
 30 lits, clientèle assurée, bonne affaire; inventaire complet fr. 45,000, location fr. 4,500, vente de l'immeuble fr. 95,000, hypothèque fr. 30,000. Ecrire: L. Terruggia, Via Nassa 46, Lugano.
 (5043) P. 2052 O

Unsere Mitglieder
 sind gebeten, die Inserenten unseres Blattes zu berücksichtigen und sich bei Anfragen und Befellungen stets auf die Schweizer Hotel-Revue zu beziehen.
 Diverses kupferne Casserollen
 wenig gebraucht, sind Umstände halber billig zu verkaufen.
 Wymann, Mosenstrasse 4, 4017 Bern. O. F. 2549 B.

Buffet-Restaurant.
 Nach Uebereinkunft zu vermieten:
Buffet-Restaurant Mont-Soleil ob St-Imier.
 (5044) P. 5576 J
 Neu in Stand gestellt und vollständig mobliert. Auskunft erteilen M. H. Geneux, notaire, St-Imier, oder der Besitzer Alb. Jeanloz, Kornhauskeller, Bern.

SCHWEIZERISCHE VERLAGS-DRUCKEREI
G. BÖHM, BASEL LEONHARDSTRASSE 10
 MENU-, WEIN- UND SPEISEKARTEN IN BESTER AUSFÜHRUNG

Directeur d'hôtel
 avec bonnes références suisses, cherche direction à l'année.
 Offres sous chiffrage F. L. 2065 au Bureau des annonces de la Revue Suisse des Hôtels, Bâle.
 (3065)
Directeur d'hôtel
 Suisse, 40 ans, très expérimenté, avec relations étendues, cherche situation analogue, dans bonne maison. Meilleures références. Adresser les offres sous chiffrage P. 463 M à Publicitas S. A., Lausanne.
 (3042)

Wer
 Beleuchtungs- oder Heizungsanlagen od. Closeteinrichtungen
 in Hotels, Pensionen, Kur-Anstalten oder Sanatorien besorgt, inseriert mit Erfolg in der in Basel erscheinenden Schweizer Hotel-Revue.
 Offizielles Organ des Schweizer Hoteller-Vereins.

Theophil Zollikofer & Co.
St. Gallen
Bahnhofstrasse 2
Telephon No. 3351

empfehlen höf. ihr seriöses
Spezial-Geschäft
P. 33 G. für (50/3)
Kauf, Verkauf, Pacht
von
Hotels u. Restaurants.

Hotel- & Restaurant-
Buchführung
Amerikanisches System Frisch.

Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbriefe. Hunderte von Anerkennungsbescheiden. Garantie für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordre vernachlässigte Bücher. Gehe auch nach auswärts. (10/30/4)

Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.
H. Frisch, Zürich I
Bücherexperte

Trotz enormem Aufschlag
(30/34) verkaufe Za. 184 g.

Schmierseife
weiss und gelb, à 65 Cts. per Kilo, franko geg. Nachnahme. Garantiert gute Qualität, in Kübeln von 35-70 Kg.
Schmierseifenfabrik Altbirsrieden (2 ch.)

Hotel zu pachten gesucht.
Gut gehendes Hotel garni bevorzugt, in einer grösseren Schweizerstadt oder Jahresgeschäft in Davos. Offerten unter Chiffre 2032 K. P. an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Flaschen
aller Art offer. v. Fr. 10 an p. 100 das Flaschdp. A. Vögeli & Cie. Zürich 6, Tel. 1281 JII. Preisli. 222

On demande à acheter par n'importe quelle quantité
Bouteilles champenoises
non ébréchées après champagne, à raison de 24 Cts. franco gare Colombier. Les 1/2 bout. à 5 Cts. (20/4)
Offres à MM. Thieud frères, Vins en gros, Biéle (Neuchâtel).

Directeur.
Hôtelier de carrière, 36 ans, Suisse français, sérieux et énergique, bon administrateur, propriétaire d'un hôtel de montagne, cherche de suite
direction ou remplacement
en Suisse ou à l'étranger. Préférences modestes. Références de tout prem. ordre. S'adresser sous chiffre 2034 P. J. L. au Bureau des annonces de la **Revue Suisse des Hôtels, Bâle.**

EIN EGLISAUER UND EIN DRISAUER
• DIE SCHÖNSTE •
• FEIERABEND-FEIER •
• MINERALQUELLE •
EGLISAUER
VERIANDTBURO IN ZÜRICH

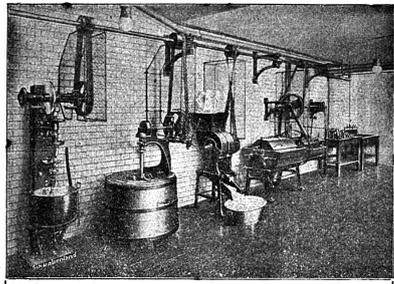
Zu beziehen durch (448/3024) sämtliche Mineralwasserhandlungen.

Hygienische
Bedarfsartikel und Gummlwaren in grosser Auswahl. (Probensortimente à 4.80 u. 7.-) Preisliste mit 100 Abbild. gratis u. verschl.
Sanitätsgeschäft P. Hübscher (415/3025) Seefeld 88, Zürich 8.

HOTEL
(Saisongeschäft)
mit allem modernen Komfort, 90 Betten, in vorzüglichster Lage von
Lucern
ist unter günstigen Bedingungen an kapitalkräftigen Fachmann per sofort zu verkaufen. Seltene Gelegenheit! Offerten unter Chiffre 2066 Z. A. an die Annoncenabtl. d. Schweiz. Hotel-Revue, Basel.

Vente d'hôtel, Diablerets

Vendredi, 16 Mars, à 2 heures de l'après-midi, dans l'hôtel, les enfants de Dame Perrochon-Dénéraz exposeront en vente aux enchères publiques, aux conditions qui seront lues avant la mise, l'hôtel du Pillon et dépendances, aux Diablerets, soit:
Hôtel du Pillon, bâtiment taxé au cadastre fr. 65,097, avec 3 fourneaux potagers, salle de bains, bordereau d'accessoires de fr. 15,870 compris dans la taxe. 50 lits.
Dépendances de l'hôtel, bâtiment taxé au cadastre fr. 15,051, avec chambre à lessive, remise, écurie, etc., bordereau d'accessoires de fr. 3400 compris dans la taxe. 18 lits.
Deux anciens chalets en bois taxés ensemble fr. 8000. 10 lits. 125 ares 91 cent. de terrain taxé fr. 1711.
Mise à prix fr. 100,000.
Cet hôtel d'ancienneté et bonne réputation assurerait un revenu certain à un preneur sérieux.
Conditions chez Mr. Guiger, Municipal, à Aigle, et chez E. Busset, notaire, à Ormont-dessus. (4014) O. F. 1910 L.



Unsere neuzeitl. **Gross-Küchen** Betriebsmaschinen für Hotels, Pâtisseries, Speisehäuser, Anstalten, gelten infolge ihrer rationellen, sparsamen Arbeitsweise und fachtechnisch vollendeten Ausführung als vorbildlich. Angebote kostenlos und sofort.
Gebrüder Schwabenland * Zürich. (30/30)

Schweiz. Verlags-Druckerei
G. Böhm, Basel
Alle Druckfachen in gebiegener Ausführung zu mässigen Preisen
Leonhardstrasse 10, Telephon 2511 u. 4146

Chartreuse Suisse
(La Clémentine Fribourg)
bekannt feiner Liqueur, in 6 Dezl-Flaschen, kann erlassen, infolge Uebernahme des ganzen Lagers, zu Fr. 3.80 die Flasche, assortiert grün und gelb, von 6 Flaschen an franko. (30/40)
E. Zimmermann, Delikatessen, Zürich
Stampfenbachstrasse 2, TRAM Leonhardsplatz.

Dr. Krayenbühls Nervenheilanstalt „Friedheim“
Zihlschlacht (Schweiz), Eisenbahnstation Amriswil, für
Nerven- u. Gemütskranke, Entwöhnungskuren
(Alkohol, Morphin, Kokaïn usw.) * Gegründet 1891. * Sorgfältige Pflege.
Hausarzt: Dr. Wannier. Mg. (2A 2452 g/3012) Chelfarzt: Dr. Krayenbühl.

Saurer
(81/3029)

Schöpf & Co., Zürich
Fisch-, Platten- und Spitzenpapiere
Côtelettes- und Gigotmanschetten und Spiessgarnituren
Ragout- und Dessertkapseln-Papierservietten
Phantasiemenus und Tanzkarten
Fächer in Crepepapier, Celluloid und Holz
Holz- und Klebzahnocher, Chalumeaux
Schrank- und Pergamentpapiere und Proviantssäcke
Klosettpapiere aller Arten.
(689/3017)

Hôtel de Fleur de Lys, Fleurier
à louer

tout de suite. Pour renseignements s'adresser à Mr. P.-E. Grandjean, agent d'affaires, Fleurier. (30/27)

NEUCHATEL PERRIER
SAINT-BLAISE
HORS CONCOURS
MEMBRE DU JURY
BERNE 1914.
(378/3011)

In einem Bündner Hauptkurort mit Sommer- und Wintersaison ist ein
altbekanntes HOTEL
mit 40 Betten, Stallung und Nebengebäude, sehr billig
zu verkaufen.
Gute Rendite kann nachgewiesen werden. Geft. Offerten unter Chiffre O. F. 8404 Z. an Orell Füssli-Annoucen, Zürich. (4013) (O. F. 7022 Z.)

Schweizerische Annoncen-Expédition
Vermittlung v. Annoncen jeder Art in alle in- und ausländischen Zeitungen zu Originalpreisen. / Zeitungskataloge, Kostenberechnungen und Vertreterbesuche jederzeit unverbindlich
ORELL FÜSSLI-ANNONCEN
ZÜRICH (4002) (O. F. 6095 Z.)
Filialen in BASEL, BERN, SOLOTHURN, NEUCHATEL, LAUSANNE, GENÈVE etc.

Zu verkaufen
Gasthof und Pension
mit Landwirtschaft für 14 St. Vieh und 2 Pferde. Offerten unter Chiffre O. F. 8322 Z. an Orell Füssli-Ann., Zürich. N. B. Agenten verboten. (4011) (O. F. 6825 Z.)

Zürcher & Zollikofer
toile étamine
Rideaux
guipure tulle (104/3029)
ST-GALL.
Beste Bezugsquelle für
Eier.
Speziell Schweizererier können in kleinen und grösseren Posten bezogen werden, zu billigen Tagespreisen, das ganze Jahr, bei
J. Schmid
Weinbergstr. 147, Zürich 6. Telephone No. 112.82.

Feinster Apéritif :: Feinster Liqueur
Allein echtes
Burgermeisterli
Fabr. seit 1815 :: Alleinige Fabrikanten
J. & E. Meyer, Basel
Prämiert: Bern 1857, Basel 1877, Zürich 1883, Paris 1889
Basel 1901 Goldene Medaille Bl. 665 g. 3006

Deutschschweizer, Mitte 40er, ledig, militärfrei, der vier Hauptsprachen mächtig, geschäftstüchtig und energisch, bisher in Frankreich tätig.

sucht leitenden Posten
bei bescheidenen Ansprüchen, oder Kriegsvertretung, Pacht nicht ausgeschlossen. Kautio auf Wunsch. Beste Empfehlungen. Geft. Angebote unter Chiffre 2067 R. S. an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Unsere verehrten Leser
find gebeten, die Inserenten unseres Blattes zu berücksichtigen und sich bei Anfragen und Bestellungen stets auf die
Schweizer Hotel-Revue
* zu beziehen. *
Zum Bezug reingehaltener
Schweizer- fremder Weine
aus den besten Provenienzen, empfiehlt sich
Wilh. Müller, Wyl (St. Gallen)
(205/3010) Vertreter der Firma Klalber & Co. in St. Gallen.

Pächter für Grossrestaurant gesucht. (O. F. 71 Z.)
Die Restaurationsräume mit Wohnung eines modern eingerichteten Gesellschaftshauses in Zürich sind auf 1. Oktober 1917 zu vermieten. Nur solide, tüchtige Pächter, die auch finanziell so gestellt sind, dass sie einen Grossbetrieb erfolgreich vorstehen können, belieben ihre Bewerbung unter Ch. O. F. 8463 Z. an Orell Füssli-Annoucen, Zürich, einzureichen. (4015)

WER Gelegenhkauf
für junge, strebsame Leute, die einer schönen Zukunft entgegensehen wollen, ist in einem aufblühenden Schwyzkurort, wegen vorhabender Abreise, nachweisbar gutgehendes, sehr schön gelegenes
HOTEL
mit ca. 70 Betten und Restaurationsbetrieb, unter günstigen Konditionen (10,000-20,000 Fr. Anzahlung), mit sämtlichem Mobiliar, an solvente Geschäftsleute zu verkaufen. Offerten unter Chiffre K. 2011 an die Annoncen-Abt. der Schweiz. Hotel-Revue, Basel.

Schweizerische
UNFALL
Versicherungs-A.-G.
WINTERTHUR
gewährt gegen mässige feste Prämien folgende
VERSICHERUNGEN:
Einzel-Unfall- Versicherungen jeder Art für Erwachsene und Kinder, mit oder ohne Prämienrückgewähr.
Haftpflicht- Versicherungen jed. Art für alle Betriebs- und Berufsarten, Sperrtreibende, Privatleute, Hausbesitzer usw.
Kollektiv- Versicherungen für kaufmännische und gewerbliche Betriebe, privates Dienstpersonal, Schulen usw.
Einbruch- Diebstahl-Versicherungen.
Kautions- Versicherungen, als Ersatz für Amts- und Dienstkautionen.
Reise- Versicherungen aller Art.
Vertrags-Gesellschaft
des Schweizer Hotelier-Vereins.
Auskunft und Prospekte durch die
Direktion der Gesellschaft in Winterthur
und die **Generalagenturen.**
Vertreter an allen grösseren Orten. (547/3027)



SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS

Seconde feuille Zweites Blatt

Restrictions alimentaires.

Le Conseil fédéral a pris le 23 Février une décision qui apporte les premières restrictions de fait à la manière de vivre de notre peuple, si tant est qu'à propos de cette résolution on puisse généralement parler de limitations. Cet arrêté est le résultat de différentes pétitions et conférences dues aux Unions des intéressés de la branche alimentaire et auxquelles avaient considérablement participé l'industrie hôtelière et la corporation des cafetiers. Le plus remarquable en ceci et ce qui constitue presque une ironie du sort, c'est que ce sont précisément les hôteliers et les aubergistes qui, dans la solution prise, ont à jouer le rôle des plus lésés.

Ainsi que cela appert du texte de l'arrêté fédéral, texte qui a été publié ici-même en entier dans notre dernier numéro, il sera interdit dès le 5 Mars à tout et à tous de consommer le mardi et le vendredi de la viande d'animaux domestiques, à savoir de la viande de bœuf, de porc, de chèvre, de cabri, de chevreau, de mouton et de cheval. Nous avons donc dès maintenant deux jours par semaine sans viande et cela aussi bien dans les hôtels et les restaurants que dans les ménages particuliers. L'autorité la plus haute du pays n'a cependant pas voulu agir d'une manière trop draconienne à l'encontre d'habitudes devenues chères au public carnivore, aussi lui a-t-il permis d'absorber pendant les jours prohibés certains plats tels que foie, rognons, cervelles, ris, cœur, poumons, tripes, boudins et saucisses au foie. Le Conseil fédéral motive dans son communiqué à la presse ces exceptions par la nécessité d'avoir égard aux intérêts particuliers des hôtels et des cafés et aussi parce que les réserves d'œufs et la production des œufs dans notre pays sont très faibles et que d'autre part la Suisse ne dispose pas de beaucoup de poissons. Mais il remarque aussi que la justice exige de ne pas soumettre les ménages particuliers à d'autres dispositions que les hôtels et les auberges, en d'autres termes qu'il serait injuste d'interdire l'usage de ces plats de viandes dits abatis dans les maisons privées et de les autoriser dans les hôtels et les auberges. Et malgré ce correctif on ne craint pas de parler d'égarés accordés aux intérêts des hôteliers et des cafetiers! Ou diable donc peut bien rester la saine logique? On réserve en faveur de l'hôtellerie et de la corporation des aubergistes des exceptions qu'on même instant on qualifie de non équitables, parce qu'elles ne peuvent être étendues aux ménages particuliers. Comprenez qui pourra!

Cette manière de représenter de prétendus ménagements observés à l'endroit des intérêts des hôteliers et des cafetiers doit en effet être taxée de tout à fait malheureuse, cela d'autant plus que le mot, inductif d'erreur, de prise en considération des intérêts des hôtels et auberges s'emploie déjà au préjudice de ces groupes commerciaux en ce sens que la presse ouvrière insiste sur le danger qu'il y a de voir hôteliers et aubergistes se faire réserver par leurs bouchers, pour les jours sans viandes, les abatis en question, ce qui priverait l'ouvrier de la dernière bouchée légale qu'il pouvait espérer. Que dans cette critique il y ait une attaque de flanc lancée contre l'hôtellerie, c'est l'évidence même et qu'on lui reproche de jouer aux dépens de la classe ouvrière d'un régime de faveur inadmissible, c'est encore chose dont il ne faut pas s'étonner. Aussi

et tout naturellement les commentaires des feuilles ouvrières visent-ils bien au delà du but et cherchent-ils à tort d'atteindre avant tout la corporation des hôteliers et des aubergistes. Ces derniers ne sont d'ailleurs nullement enchantés du nouvel état de choses et à la situation actuelle ils eussent préféré de beaucoup les solutions préconisées dans leurs différentes pétitions. Dans sa requête du 27 Décembre 1916 au Conseil fédéral, la Société Suisse des Hôteliers avait proposé, touchant la limitation de la consommation carnée, qu'il ne soit servi par repas qu'un plat de viande (viande de boucherie), mais à côté de cela il devait être permis de servir encore un second plat consistant en gibier, poisson, volaille ou autres choses semblables, les abatis de boucherie (foie, rognons, tripes, etc.) restant non considérés comme plat de viande. C'eût été la solution parfaite de cette question compliquée, solution qui eût au moins répondu pratiquement à la situation actuelle dans l'exploitation des hôtels et des auberges et n'eût frappé personne en plein front. Or, au lieu de cela, le Conseil fédéral a imaginé une réglementation qui, contrairement aux appréhensions de la presse ouvrière et aussi aux assertions officielles, protège les intérêts de l'hôtellerie et des cafés et brasseries bien moins qu'elle n'en avait peut-être l'intention et qui, par conséquent, est très loin de justifier le mot d'avantagement de l'industrie hôtelière.

Bien au contraire! quand on lit attentivement le texte de l'arrêté du Conseil fédéral on s'aperçoit avec étonnement que les hôtels et les cafés sont soumis à un certain nombre de restrictions qui ne s'appliquent aucunement aux ménages particuliers y compris les pensions privées. C'est ainsi que chez ces derniers il pourra être servi, au gré de ceux-ci, les jours ordinaires, plusieurs plats de viande, tandis que dans les hôtels et les restaurants l'autorité fédérale n'en permettra qu'un par repas ou un plat aux œufs. D'autre part dans les hôtels et les cafés la volaille et le gibier seront considérés comme plats de viandes alors que cette disposition réglementaire ne s'appliquera pas aux maisons particulières. A lire cela on demeure comme étourdi, car il semble à peine convenable de restreindre encore davantage dans les hôtels la consommation, par ailleurs déjà fortement diminuée, et de laisser par contre le libre usage des aliments dans les ménages privés. Ces deux stipulations ne peuvent être envisagées que comme un traitement inégal des hôteliers et aubergistes, d'une part, et des ménages particuliers, d'autre part. On a eu certainement plus d'égards pour ces derniers que pour les premiers. Cette injustice est à notre avis très regrettable, car la portée en sera d'autant plus grande qu'elle atteint une branche de commerce qui, par suite de la guerre et de la crise économique générale, avait déjà sans cela suffisamment à souffrir. Mais cette mesure n'est pas très compréhensible, parce que, dans ces conditions, elle ne promet aucune économie appréciable, car la consommation particulière dépasse bien de 100 fois les besoins alimentaires des hôtels. C'est même à cause de cela que pour que l'arrêté fédéral produisît les fruits espérés on s'attendait dans les cercles hôteliers à ce que la consommation privée fût pour le moins soumise aux mêmes restrictions que la consommation dans les hôtels et les restaurants. Cette mesure apparaîtra donc comme une chicane et portera en tout cas un gros préjudice à une branche d'industrie déjà bien éprouvée. Le fait sera d'autant plus regrettable que ce préjudice ne sera compensé par aucun effet appréciable sur la diminution de la consommation de la viande. Nous craignons au contraire que la décision fédérale

ait pour résultat d'inciter les particuliers riches, qui, malgré ou à cause de la guerre, peuvent largement puiser dans leurs coffres, à continuer leur ancien train de maison et peut-être même à le développer encore davantage, car si des économies sont réalisées à l'hôtel elles ne serviront qu'à élargir la marge de consommation des ménages particuliers.

Nos craintes sont loin d'être réfutées par la circulaire que le Département fédéral d'économie publique a adressée, en date du 3 Mars, aux Gouvernements cantonaux et dont nous publierons le texte officiel dans le prochain numéro de notre journal. Il est vrai qu'elle adoucit quelque peu les rigueurs de l'arrêté du Conseil fédéral, en ce qui concerne les hôtels, cafés, restaurants. En effet, le mardi et le vendredi, les hôtels et les restaurants sont autorisés à consommer du gibier, de la volaille et un plat aux œufs à côté du plat de poisson qui n'est du reste pas considéré comme viande. Cette interprétation du nouvel arrêté du Conseil fédéral comporte donc quelques adoucissements à l'égard de la corporation des hôteliers et cafetiers quoiqu'elle ne s'applique pas aux ménages particuliers qui pourront, eux, servir comme auparavant plusieurs plats de viande par repas, tandis que dans les hôtels, cafés et restaurants, il ne pourra être ordinairement apprêté qu'un seul plat de viande, soit un plat de viande de boucherie, soit un plat de gibier ou de volaille.

Ces derniers ne sont considérés comme viande que pour les hôtels, restaurants, etc., par conséquent ne peuvent pas être servis à côté d'une autre sorte de viande, tandis qu'il n'y a à cet égard aucune restriction concernant les ménages particuliers. La circulaire du Département fédéral d'économie publique apporte donc quelque soulagement à la situation des hôteliers et cafetiers en ce qui concerne la consommation de gibier et de volaille outre la viande mée (charcuterie froide), les jours sans viande, mais laisse par contre les ménages particuliers dans une situation privilégiée. Lors même qu'il est accordé une certaine liberté à la corporation des hôteliers, etc., pour l'établissement de bons menus, nous ne pouvons nous déclarer satisfaits et nous avons l'impression que l'hôtellerie est beaucoup plus mal traitée comparativement aux ménages particuliers. C'est en ceci que consiste le point délicat de l'arrêté, car les cercles hôteliers ne peuvent comprendre que les restrictions n'atteignent que leur corporation et soient par contre épargnées aux autres classes de la population.

En somme, et pour ce qui concerne l'emploi de la viande, le nouveau règlement constitue pour l'hôtellerie une sérieuse aggravation, en face de laquelle un contingentement de la viande serait en tout cas préférable. Le Conseil fédéral, il est vrai, n'entend faire usage de cette mesure qu'en cas d'extrême nécessité, afin de ne pas causer pour le moment de l'inquiétude dans la population. Nous croyons cependant que le peuple suisse est prêt à tous les sacrifices qui seront dictés dans l'intérêt du bien-être public. Nous sommes donc d'avis que l'introduction de la carte de viande se justifierait dès aujourd'hui, car elle est la seule mesure absolument capable d'assurer en toute occurrence la distribution de la viande. On eût ainsi évité d'embler les tracas et les injustices afférents à la dernière ordonnance et l'on n'en serait pas arrivé à léser, au profit des particuliers riches, les hôtels et les cafés, qui se voient frappés sans aucune nécessité.

Si, du point de vue hôtelier, nous avons jusqu'ici trouvé peu de raisons de vanter la nouvelle ordonnance fédérale, nous ne devons cependant pas nier que sous d'autres rapports le Conseil fédéral s'est appliqué à éviter aux hôteliers et aux cafetiers des rigueurs non nécessaires. Notre remarque vise surtout les fêtes (repas de noces, baptêmes, etc.) pour lesquelles des exceptions aux menus simplifiés seront permises même durant les jours sans viande. Les autorisations nécessaires devront dans chaque cas être demandées aux Gouvernements cantonaux ou aux bureaux désignés par eux. L'ordonnance renferme par contre de nouveau l'interdiction de vendre de la crème, laquelle ne peut être mise dans le commerce ni crue ni préparée; cette défense s'applique aussi aux mets et marchandises qui se fabriquent avec le secours de la crème, en particulier la crème fouettée et les tartes à la crème. La délivrance du sucre dans les hôtels, les cafés et les pâtisseries est aussi soumise maintenant à des restrictions uniformes. Il ne peut être remis à chaque consommateur, avec le café, le thé et autres boissons, que 15 grammes de sucre à la fois. Interdites aussi la mise à disposition de quantités un peu fortes de sucre, interdit l'emploi de sucre pour le glaçage des pâtisseries et interdite la vente des autres marchandises glacées au sucre. Ces dispositions correspondent aux propositions de la Société Suisse des Hôteliers et de la Société Suisse des Cafetiers dont la dernière requête au Conseil fédéral s'était prononcée pour la quantité normale de 15 grammes de sucre par portion de café et de thé. La délivrance de fromage aux clients a été aussi réglée dans le sens et l'esprit de cette pétition. L'arrêté fédéral interdit simplement de servir en même temps du fromage et du beurre dans un même repas. En sorte que l'emploi du fromage est permis comme dessert au lunch, au dîner et au souper, tandis que le beurre peut être servi seulement au premier déjeuner ou dans les repas intermédiaires où il n'est donné aux clients ni viande ni mets aux œufs. L'arrêté contient enfin et encore une interdiction, celle de confectionner les pâtes aux œufs pour la vente. Cette interdiction n'a guère d'importance pour l'hôtellerie car, de l'avis général qui prévaut parmi les autorités (Département de l'économie publique), les hôteliers ne doivent pas être rangés parmi les revendeurs, mais parmi les consommateurs.

L'exécution du décret fédéral est confiée au Département de l'économie publique qui promulguera les dispositions exécutoires nécessaires. L'application des prescriptions de l'arrêté ainsi que des mesures exécutoires fixées par le Département de l'économie publique sera, par contre, l'affaire des administrations et des polices cantonales, de même que la poursuite et le jugement des infractions commises contre les dispositions pénales, lesquelles prévoient dans chaque cas des amendes allant jusqu'à 1000 francs ou la prison jusqu'à un mois. Retenons notamment, à ce point de vue, que sont responsables pénalement les tenanciers des exploitations (hôteliers, aubergistes) et les chefs de ménage dans lesquels il sera contrevenu aux prescriptions de l'arrêté. Les délinquants par négligence seront aussi punis. La réversion de la faute sur le personnel de salle ou de cuisine peut donc être regardée comme totalement impossible puisque employés et clients ne seront punissables que s'ils enfreignent sciemment les prescriptions. Chaque hôtelier sera par conséquent pénalement seul responsable et punissable pour tous les faits qui, dans son exploitation, transgresseraient les stipulations de l'ordonnance. L'arrêté laisse d'ailleurs en-

