

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 50 (1941)
Heft: 3

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

Nº 3

Basel, 16. Januar 1941

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 3

Bâle, 16 janvier 1941

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

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halb. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50.

AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

Fünftägiger Jahrgang
Cinquantième année

Paraît tous les jeudis

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

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TELEPHON
No. 27934

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

Compte de chèques
postaux No. V85

Menuvereinfachung und Verbrauchseinschränkung rationierter Nahrungsmittel

Eine neue eidgenössische Verfügung

Wer sich seit Kriegsbeginn des näheren mit der Versorgungslage der Schweiz befasste, für den wurde mit zunehmenden Einfuhrschwierigkeiten die Befürchtung zur Gewissheit, dass es bei den bisher getroffenen Massnahmen zur Sicherstellung der Lebensmittelversorgung nicht sein Bewenden haben werde. Damit wurde auch die seit der Einführung der Rationierung getroffene Sonderregelung für die kollektiven Haushaltungen, die sich übrigens gut bewährt und diesen Betrieben den Übergang von der freien zur dirigierten Versorgung wesentlich erleichterte, in Frage gestellt. Der durch unsere wirtschaftliche Beratungsstelle fortlaufend über die Marktverhältnisse eingehend orientierte Zentralvorstand unseres Vereins beschäufte sich deshalb schon seit längerer Zeit mit der künftigen Gestaltung der Bezugsmöglichkeiten für die Betriebe des Gastgewerbes, die bekanntlich samt und sonders der Kategorie der kollektiven Haushaltungen zugeteilt waren.

Bei aller Wahrung der Interessen der Hotellerie, deren weitere Existenzmöglichkeiten weitgehend von der Nahrungsmittel-zuteilung abhängen, war er sich doch der imperativen Pflicht bewusst, die Bedürfnisse der gastgewerblichen Unternehmen mit den tatsächlichen Gegebenheiten der Marktlage in Einklang zu bringen. Im Bestreben, dieses Ziel zu erreichen, wurden rechtzeitig eine Anzahl Massnahmen beschlossen, die sowohl für die Betriebe als die Hotelkundschaft erträglich waren und die einige fühlbare Einsparungen bezweckten. Wir erinnern an den Beschluss, die Menus durch Weglassung der Vorspeise bei wenigstens einer täglichen Hauptmahlzeit zu vereinfachen und damit den Warenkonsum einzuschränken; dann an die Wegleitung, die Butter- und Zuckerrationen für Frühstück und Café complet nach oben zu begrenzen. Ferner sprach sich die letzte Delegiertenversammlung für eine strikte Einhaltung des Verbotes der Frischbrot-Abgabe aus.

Diese ersten Mahnzeichen einer möglichen weiteren Verknappung der betriebswichtigen Waren wurden nicht überall verstanden oder gebührend beachtet. Aber selbst, wenn sich das letzte Vereinsmitglied an die Weisungen gehalten hätte, so musste ihre praktische Auswirkung doch begrenzt bleiben, weil leider keine Handhabe vorhanden war, auch die nichtorganisierten Hotels zur Befolgung des guten Beispiels zu verhalten. Zudem änderten sich durch den Kriegseintritt Italiens mit einem Schlage die Zufuhrmöglichkeiten, indem die uns vorher in grosszügiger Weise zur Verfügung gestellten Importhäfen für andere Zwecke mit Beschlag belegt wurden und zudem aus der Liste der neutralen Häfen verschwanden. Immer mehr kam man behördlicherseits, aber auch in verantwortungsbewussten Kreisen der nächstinteressierten Erwerbsgruppen, zur Überzeugung, dass der sich rasch bemerkbar machenden Warenverknappung auf dem Wege einer freiwilligen Verbrauchseinschränkung nicht genügend begegnet werden konnte.

In sehr verdankenswerter Weise machte nun das Kriegsernährungsamt nicht einfach von seinen Vollmachten Gebrauch, um frisch darauflos zu dekretieren, sondern verständige vorweg die wichtigsten Gruppen der kollektiven Haushaltungen, worauf man am Konferenztische zusammenkam und die

neu zu ergreifenden Massnahmen nach allen Richtungen einer gründlichen Prüfung unterzog. Dass es dabei nicht ohne Verzicht auf bisherige Gewohnheiten und Betriebsmethoden, auch nicht ohne Konzessionen von hüben und drüben abging, lässt sich leicht vorstellen, galt es doch, eine Vielzahl von Interessen unter einen Hut zu bringen. Dann war noch der Zeitpunkt des Inkrafttretens zu bestimmen. Eigentlich bestand die Absicht, die Verfügung bereits im Dezember in Kraft zu setzen. Dies hätte aber

das Weihnachts- und Neujahrsgeschäft aller jener Betriebsgruppen, die unter die neuen Vorschriften fallen, sehr empfindlich betroffen. Da die beteiligten Gewerbe an und für sich nicht auf Rosen gebettet sind, hätte eine weitere Beeinträchtigung der Festtagsumsätze für sie ein schwerer Rückschlag bedeutet. Auch in dieser Beziehung zeigten die Behörden verdankenswerter Verständnis, indem sie die Festtage vorbeigehen und den druckfertigen Erlass dieses Mal im guten Einverständnis mit den Beteiligten in der Schublade liessen, bis er nun unter dem 8. Januar 1941 der Öffentlichkeit übergeben wurde, um am 14. Januar in Kraft zu treten.

Die darin vorgesehenen Massnahmen bedürfen keiner weiteren Erläuterung. Allen ist zur Genüge bekannt, dass die Warenknappheit sich im besonderen bei Speiseöl,

Verfügung Nr. 13 des eidg. Volkswirtschaftsdepartementes über die Sicherstellung der Landesversorgung mit Lebens- und Futtermitteln (Einsparungen an Lebensmitteln) (Vom 8. Januar 1941)

Das eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement, gestützt auf den Bundesratsbeschluss vom 17. Oktober 1939 über die Sicherstellung der Landesversorgung mit Lebens- und Futtermitteln, verfügt:

Art. 1

Als kollektive Haushaltungen im Sinne der vorliegenden Verfügung gelten:

- die Betriebe des Gastwirtschafts-gewerbes im weitesten Sinne, d. h. mit Einschluss von Herbergen, Pensionen, Kost-gereien, Kantinen, Bars, Tea-Rooms, Dancings, Speisewagen usw.;
 - Anstalten wie Spitäler, Heilstätten, Asyle, Behälteranstalten, Heime, Internate, Erziehungsanstalten, ferner die Verpflegungsbetriebe von Arbeitslagern, -Kolonien, Soldatenstuben, Skihäuser, Klubbütten usw.;
 - Koch- und Haushaltungsschulen, sowie -Kurse.
- In Zweifelsfällen entscheidet das eidgenössische Kriegs-Ernährungsamt, ob ein Betrieb, eine Anstalt oder eine der unter c) genannten Einrichtungen als kollektive Haushaltung gilt.

Art. 2

Den kollektiven Haushaltungen und verarbeitenden Betrieben der Nahrungsmittelbranche (Bäckerien, Konditoreien, Traiteurs usw.) ist untersagt:

- die Herstellung und Abgabe von einschmimmendem Fett oder Oel gebackenen Speisen wie fritures, pommes frites, pommes chips, croquettes, Apfelmüchli, Schenkeli, Strübeli, Fastnachtküchli usw.; ausgenommen sind fritures kleiner, anders nicht verwertbarer Fische in Zeiten reichen Fängen in Betrieben, die solche herkömmlich abgeben;
- die Herstellung und Abgabe von Mayonnaise und Salat-Mayonnaise (Art. 18 der eidg. Lebensmittel-Verordnung), sowie deren Abarten (sauce tartare, sauce remoulade usw.) und Mayonnaise-ähnlichen Säucen, sei es rein oder als Bestandteil von Gerichten, sofern ihr Ölgehalt 10% übersteigt; im Betriebe bereits vorhandene Vorräte an Mayonnaise-Konserven dürfen längstens bis 28. Februar 1941 abgegeben werden;
- die Herstellung und Abgabe von sogenannten Butter-Saucen und Butter-crèmes, enthaltend Butter oder andere Fettstoffe, rein oder als Füllung oder Verzierungen von Gebäck jeder Art, sofern ihr Fettgehalt 20% übersteigt;
- die Abgabe von frischer Butter als Beigabe zu Mahlzeiten und Speisen, ausgenommen zum Frühstück, sowie zu Kaffee-, Tee- und Schokolade-complet;
- die Abgabe von Rahm in flüssiger Form, auch verdünnt, sowie die Herstellung, Verwendung und Abgabe von Schlagrahm als solchem oder als Verzierungen oder Füllungen von Gebäck und Süsseisen;
- die Abgabe von mehr Zucker als: 2 Stück Sparwürfel im Gewichte von je höchstens 4,25 g oder der entsprechenden Menge Kristallzucker zu einem Glas oder einer Tasse Kaffee, Tee, Kakao oder andern Getränken und Erfrischungen, zu denen üblicherweise Zucker verabreicht wird;
- 4 Stück Sparwürfel im Gewichte von je höchstens 4,25 g oder der entsprechenden Menge Kristallzucker zu einer Portion Kaffee, Tee, Kakao usw. (auch bei Abgabe in kleinen Tassen). Zu Milch und Milchkaffee darf Zucker nur auf Verlangen der Gäste und höchstens im Rahmen der vorstehenden Bestimmungen abgegeben werden.

Vorräte Zuckerwürfel, welche schwerer als 4,25 g sind, dürfen längstens bis Ende April 1941 anstelle von Sparwürfeln abgegeben werden.

Art. 3

Privaten und kollektiven Haushaltungen sowie den verarbeitenden Betrieben der Nahrungsmittelbranche ist untersagt:

- ein über den früheren normalen Bedarf hinausgehender Zukauf von Milch zwecks Ent-räumung;
- die maschinelle Entnahme von Milch.

Art. 4

Den kollektiven Haushaltungen ist untersagt:

- pro Mahlzeit mehr als drei verschiedene Menus anzubieten und zu verabreichen, wobei höchstens zwei Menus Fleisch enthalten dürfen;
- die Speisefolge eines Menus auch bei Festessen über Suppe, Vorspeise (1. Gang, worunter auch Fischgerichte oder Hors-d'oeuvres zulässig sind), Hauptspeise (2. Gang), Nachspeise und Früchte auszudehnen;
- ausser den Menus und deren Einzel-platten mehr als 12 Gerichte (à la carte-Speisen) anzubieten, ausgenommen jene Speisen, die als Zwischenverpflegung betrachtet werden können und keiner besonderen Zubereitung bedürfen, wie belegte Brötchen, Wurstwaren, Aufschnitt, Salate, Käse, Eier und Obst. Für die Anpassung der Speisekarten wird eine Frist bis Ende Januar 1941 eingeräumt.

Art. 5

Die Vorschriften dieser Verfügung gelten auch für das Angebot und die Abgabe von Mahlzeiten, die von kollektiven Haushaltungen oder verarbeitenden Betrieben der Nahrungsmittelbranche dem Konsumenten ins Haus geliefert oder sonstwie abgegeben werden.

Art. 6

Kollektive Haushaltungen haben zu Speisen verabreichtes Brot, soweit die abgegebenen Mengen das ortsübliche Mass überschreiten, besonders zu berechnen.

Art. 7

Widerhandlungen gegen die Vorschriften dieser Verfügung, gegen die zugehörigen Ausführungsbestimmungen und Einzelverfügungen des Kriegs-Ernährungsamtes oder der von ihm ermächtigten Sektionen werden nach den Bestimmungen des Bundesratsbeschlusses vom 17. Oktober 1939 über die Sicherstellung der Landesversorgung mit Lebens- und Futtermitteln geahndet.

Die vorsorgliche Schliessung von Betrieben gemäss Bundesratsbeschluss vom 12. November 1940 bleibt vorbehalten.

Art. 8

Diese Verfügung tritt am 14. Januar 1941 in Kraft.

Das Kriegs-Ernährungsamt ist mit ihrem Vollauge beauftragt, es kann einzelne Aufgaben seinen Sektionen übertragen.

Das Kriegs-Ernährungsamt ist ermächtigt, einzelne Bestimmungen der vorliegenden Verfügung zu lockern oder zu verschärfen und zu Unterrichts-zwecken Ausnahmen zu gestatten. Es kann in Ergänzung dieser Verfügung weitere Sparmassnahmen für Lebensmittel in kollektiven Haushaltungen und verarbeitenden Betrieben anordnen.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Für erleichterte Warmwasser-abgabe — Schweizer. Fachkommission für das Gastgewerbe — Abbau der ehedenen Tavernenrechte. Seite 3: Kleine Chronik — Aus dem Leserkreis — Wirtschaftsnutzen. Seite 4: Personalrubrik — Saisonnotizen — Büchertisch.

Ablösung der Neujahrsglutationen Exonération des souhaits de Nouvelle Année

Bis zum 13. Jan. 1941 eingegangene Beträge Sommes versées jusqu'au 13 janvier 1941

	Übertrag	Fr. 560.—
Hr. F. Brenn, Hotel Schweizerhof, Lenzenerheide		10.—
Tit. Kur- & Badeverwaltung Kurhaus Tarasp und Grand Hotel Tschuggen, Arosa, Administration		20.—
Hr. F. Lehmann, Sport Hotel des Alpes, Davos-Dorf		3.—
M. W. Müller, Dir. Hôtel Beau Rivage-Palace, Ouchy-Lausanne		20.—
Hr. Hermann Schmid, Dir., Bellevue-Palace & Grand Hotel Bernerhof, Bern		20.—
Hr. H. Sperl, City Hotel, Bern		10.—
	Total	Fr. 643.—

Speisefetten, Butter, Rahm und Zucker unliebsam bemerkbar macht, sodass es hauptsächlich darauf ankam, für eine sparsamere Verwendung und eine bessere Verbrauchslenkung bei diesen Nahrungsmitteln besorgt zu sein. Andererseits soll auch der mengenmässige Konsum und der Verschleiss eingedämmt werden, zu welchem Zweck die Menuvereinfachung zur Anwendung gelangt. Sie wird so wenig wie die Einschränkung der Speisekarte als unzeitgemäss beurteilt werden können, da angesichts des Ernstes der Versorgungslage und der Zeitläufe überhaupt, vielmehr die bisher noch üppige Reichhaltigkeit der Karten nicht der Zeit angemessen war. Die Reduktion der Menüzahl auf drei, sowie die Anpassung der Speisefolgen an die neuen Vorschriften bietet betriebstechnisch keine allgrossen Schwierigkeiten. Solche bestehen allerdings bezüglich der Umstellung der Speisekarten, die besonders in grösseren Betrieben nicht von einer Stunde auf die andere in die Praxis umgesetzt zu werden vermag. Auch müssen die neuen Karten erst noch zusammengestellt werden, was bei der Fülle der nunmehr bestehenden Rationierungen gar nicht so leicht ist. Schliesslich braucht auch der Drucker noch ein bis zwei Tage, um die neu geordnete Speiseübersicht zu erstellen. Deshalb wird die Frist für die Anpassung der Speisekarten bis Ende Januar 1941 erstreckt. Bis dahin wird man sich spüten müssen, damit auf 1. Februar auch die letzten Spuren der nunmehr endgültig abgeschlossenen „Friedensperiode“ ausgemerzt sind. Möge es nicht allzulange dauern, bis wir wieder zu den „Fleischtopfen Ägyptens“ zurückkehren können! Wenn der Küchenchef nun erst recht zeigen muss, dass er sein Metier versteht, um sich als Meister in der Beschränkung zu erweisen, so schadet es andererseits gewiss nicht, wenn sich der Gast auch zwangsläufig eine gewisse Zurückhaltung in seinen Wünschen auferlegen und seine kulinarischen Begehren etwas bescheidener gestalten muss. Vom Standpunkt des Gastgewerbes aus ist es auch wichtig, dass alle Verpflegungsbetriebe irgendwelcher Art den nämlichen Einschränkungen unterworfen sind, sodass nun für die „Verschlecken“ nicht mehr die Möglichkeit besteht, sich anderswo als im Restaurant für die dort mit Rücksicht auf die Versorgungsverhältnisse geübte Einfachheit schadlos zu halten.

Dann hängt die Durchführung der Anordnungen auch nicht mehr nur vom guten Willen und dem freiwilligen Verständnis für die anders gelagerten Marktverhältnisse ab, sondern sie wird unter dem Drucke der behördlichen Verfügung nun ausnahmslos praktiziert werden müssen, will sich der Einzelne nicht empfindlichen Sanktionen aussetzen. Es sollte übrigens gar nicht so weit kommen. Nachdem nun alle kollektiven Haushaltungen auf die nümliche Ausgangslage gebracht sind und auch der Gast weiss, was die Glocke geschlagen hat, so besteht wirklich keinerlei Grund mehr, vom vorgeschriebenen Wege abzuweichen, ganz abgesehen davon,

Für erleichterte Warmwasserabgabe

Die Hotels, deren Warmwasseraufbereitung von der Kohlenheizung abhängig ist, haben diesen Winter einen schweren Stand. Nicht nur, dass die Einschränkung der Warmwasserabgabe auf einen Tag in der Woche allerhand betriebstechnische Unzulänglichkeiten mit sich bringt, macht ihnen auch die Erhaltung der Kundschaft grösste Sorge. Gewollt oder nicht, sind sie der Konkurrenz aller jener Betriebe ausgesetzt, die glücklicherweise über elektrische Heiz-einrichtungen verfügen und daher der Wasserkalamität entzogen sind. Entweder sehen die Gäste überhaupt von einer Berücksichtigung der kohlendehitzten Hotels ab, sobald ihnen auf Anfrage hin wahrheitsgetreu darüber berichtet wird, dass nicht täglich fliessend warmes Wasser zur Verfügung steht, oder sie ziehen nach kurzem Aufenthalt in jene Häuser um, die dank ihrer elektrischen Boiler den Ansprüchen der Kundschaft entsprechen können.

Unsere wirtschaftliche Beratungsstelle ist deshalb schon wiederholt beim Kriegs-Industrie- und Arbeitsamt vorstellig geworden, um eine Milderung der bestehenden rigorosen Vorschriften zu erreichen. Ein erneutes Gesuch ist kürzlich wieder in abschlägigem Sinne beantwortet worden, wobei die gegen die Gewährung einer Ausnahmebewilligung behördlich ins Feld geführten Argumente allerdings nicht zu überzeugen vermögen. Amtlicherseits wird erklärt, dass die Zahl der Hotels, die keine elektrische betriebene Warmwasserzubereitungsanlage haben, verhältnismässig gering sei. Die von uns gewünschten Ausnahmen seien daher vom Standpunkt der Belebung des Gastgewerbes nicht von Bedeutung. Andererseits würden Ausnahmebewilligungen Unzufriedenheit bei anderen Warmwasserbezügern schaffen und die Hotels, die unter erheblichen Kosten zum elektrischen Betriebe übergegangen sind, würden dadurch benachteiligt.

Demgegenüber stellte die wirtschaftliche Beratungsstelle in einer weiteren Eingabe fest, dass gerade weil glücklicherweise die Mehrzahl der Häuser auf Elektrizität eingestellt ist, ein Entgegenkommen zugunsten der übrigen Hotels keine nennenswerten Nachteile in bezug auf die Versorgungslage mit Brennstoff zur Folge haben könne. Wenn gesamthaft betrachtet durch eine Besserstellung der kohlendehitzten Unternehmen auch keine weitere Belebung des Fremdenverkehrs zu erwarten ist, so sei es doch für den einzelnen Betrieb von ausschlaggebender Bedeutung, ob für ihn die

das es für jeden Betriebsleiter patriotische Pflicht ist, an seinem Ort an der Sicherstellung einer, wenn auch etwas weniger üppigen, so doch mindestens ausreichenden und gesunden Verköstigung des Volksganzen mitzuhelfen. Im übrigen ist zu bedenken, dass die Ereignisse den behördlichen Massnahmen ständig vorausseilen und dass es möglicherweise selbst bei diesen vorsorglichen Anordnungen nicht sein Bewenden haben wird. Je rascher wir uns also auf die sich immer fühlbarer machende Kriegswirtschaft um- und einstellen, umso besser sind wir auf die kommenden Ereignisse vorbereitet.

Möglichkeit besteht, seine Gäste zufriedenzustellen, oder ob er deren Abwanderung in andere Hotels tatelos über sich ergehen lassen muss.

Von einer Benachteiligung der auf Elektrizität umgestellten Betriebe kann doch nicht die Rede sein, da höchstensfalls die Hotels mit Kohlenheizung den Vorteil ausgleichen können, der den anderen seit Bestehen der beschränkten Warmwasserabgabe ohne ihr Zutun in den Schoss gefallen ist. Auch wer die Umstellung auf Elektrizität nur wegen des Kohlenproblems vorgenommen haben sollte, der musste sich doch zum voraus darüber im klaren sein, dass der gegenwärtige Ausnahmezustand nicht ewig dauern kann. Bei besseren Kohlenzufuhren, jedenfalls aber nach Beendigung des Krieges, fallen die Gründe sowieso ausser Betracht, die zur nachträglichen Einrichtung der elektrischen Aufheizung geführt haben könnten. Nach unserer Auffassung wäre es sicherlich gerechter, durch Fallenlassen aller rigoroser Vorschriften eine wirtschaftliche Schädigung einzelner Unternehmen zu beheben, als andere weiterhin allein im Genuss eines ihnen zufällig gewordenen Vorteils zu belassen.

Wenn schon keine Mehrzahl von Kohlen möglich ist, dann sollte es dem Einzelnen wenigstens überlassen bleiben, den ihm zur Verfügung stehenden Kohlenvorrat nach eigenem Ermessen am zweckmässigsten zu verwenden. Es wäre also jedem Betriebsleiter selbst zu überlassen, ob er mehr Brennmaterial für die Raumheizung oder eine grössere Quote für die vermehrte Abgabe von Warmwasser aufwenden will. Im Endeffekt kommt der dem Privaten anheimgestellte Entscheid über den für ihn am vorteilhaftesten Kohlenverbrauch für den Landesbestand an Brennmaterialien auf dasselbe hinaus. Auf diese Weise würde den der Warmwasserbeschränkung unterworfenen Betrieben wenigstens eine Möglichkeit geboten, sich mit etwelcher Aussicht auf Erfolg gegen die Gästeabwanderung zu wehren.

Im übrigen bringt das Kriegs-Industrie- und Arbeitsamt die Weisungen der Sektion für Kraft und Wärme vom 1. Oktober 1940 in Erinnerung, gemäss denen die Möglichkeit besteht, in Zeiten besonders starken Andranges von Gästen an zwei Tagen Warmwasser zuzubereiten. Freilich ist das für die Praxis ein schwacher Trost, da die „Zeiten besonders starken Gästeandrangs“ zwar von uns allen herbeigehat werden, im übrigen aber eher der Vergangenheit angehören.

Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe

Am Donnerstag, den 9. Januar 1941 tagte im Hotel Schweizerhof in Bern ein letztes Mal unter dem Vorsitz ihres bewährten Präsidenten, Herrn O. Stocker, aus Basel, die Paritätische Plenarkommission zur Behandlung wichtiger Lehrlings- und Nachwuchsfragen. Vertreten waren wie üblich durch entsprechende Delegationen der Schweizer Hotelier-Verein, der Schweizerische Wirtverein, die Union Helvetia, mit eingeschlossen der Servierpersonalverband und Kochverband und der Verein weiblicher Hotelangestellter. Der Gener-Verband hatte sich entschuldigen lassen.

Der Sitzung wohnte ferner bei der Vorsteher des kantonalen Lehrlingsamtes in Bern, Herr Jeangros, als Präsident der Schweizerischen Lehrlingskonferenz, gleichzeitig als Vertreter der welschen Lehrlingsämter.

Nach Genehmigung der Jahresbilanzen der Geschäfte, namentlich des Finanzberichts, orientierte Herr O. Stocker in einem einlässlichen und ausserordentlich sorgfältig fundierten Referat über den heutigen Stand des gastgewerblichen Lehrlingswesens. Bemerkenswert waren vor allem die Ausführungen über die Erfahrungen unseres neu geordneten Lehrlingswesens in den Kantonen und die Ergebnisse der Lehrlingsprüfungen dasselbe. Verschiedene zutage getretene Mängel in einzelnen Kantonen, wo das Lehrlingswesen noch nicht so gut ausgebaut ist, müssen unbedingt korrigiert werden.

Nach eingehender Diskussion kam die Fachkommission zu folgenden Schlüssen:

1. Es ist wünschenswert, dass die Fachkommission für das Gastgewerbe auch in der Schweizerischen Lehrlingskonferenz vertreten ist. Schritte dazu sollen unternommen werden.
2. Eine nächste Aufgabe der Schweizerischen Fachkommission ist es, in den verschiedenen Kantonen kantonale oder lokale Ausschüsse (Vertrauensmänner) zu bestellen, die namentlich den Kontakt mit den Lehrlingsbehörden aufzunehmen und zu erhalten haben.
3. Die Schweizerische Fachkommission wird die Frage der Bestellung von Oberexperten resp. Delegierten prüfen, welche als Beratungsorgane in den Kantonen zu gelten hätten und zum Teil auch von den Kantonen zu bezahlen wären.
4. Die Schweizerische Fachkommission wird nach einer Verbesserung und Beschleunigung der statistischen Ergebnisse des Lehrlingswesens trachten und hierfür sofort die notwendigen Schritte tun.
5. Die Schweizerische Fachkommission wird sich in Verbindung mit dem Vorsteher der Schweizerischen Lehrlingskonferenz umgehend mit der Abfassung eines Leitfadens für den berufskundlichen Unterricht beschäftigen.
6. Die Schweizerische Fachkommission übernimmt die Prüfung der Frage eines Sammel- oder Spezialkurses für Kellner gemäss den Anregungen von Herrn Jeangros.
7. Die Schweizerische Fachkommission prüft in Verbindung mit den Behörden ange-

sichts der heutigen Lage die sofortige Gewährung einer Ausnahmebewilligung für die zu leistende Lehrlingszahl in den gastgewerblichen Betrieben, welche bekanntlich nach den heutigen gesetzlichen Vorschriften beschränkt ist. Die Behörden sind mit der Gewährung dieser Ausnahmebewilligung einverstanden, doch muss hierfür eine bestimmte Norm gefunden werden.

8. Die Schweizerische Fachkommission prüft die Frage einer einheitlicheren Notengebung durch die Prüfungsexperten, als es bisher der Fall war.

9. Die Schweizerische Fachkommission wünscht die weitere organisierte Zusammenarbeit mit den Zentralverbänden zweckorientiert der Mitgliedchaft über die gewerbliche Lehrling we. Den Zentralverbänden ist nahezu legen, spezielle Ausschüsse für das Lehrlingswesen zu wählen, wo sie noch nicht vorhanden sind.

Nach Erledigung dieses wichtigsten Traktandums genehmigte die Schweizerische Fachkommission ein Projekt Reglement für Küchenchef- (Küchenmeister) - Prüfungen, welches von den Verbänden bereits genehmigt wurde. Das Reglement soll zur gesetzlichen Sanktionierung den Behörden vorgelegt werden.

Im weiteren genehmigte die Schweizerische Fachkommission zwei Zusatzreglemente über die Lehrtöchterausbildung zum Beruf als Köchin. Das Biga soll ersetzt werden, diese Zusatzreglemente, die von ihm selber ausgearbeitet wurden, möglichst bald in Kraft zu setzen, damit die so notwendige Ausbildung von Köchinnen auf schweizerischem Gebiet raschestens vor sich geht.

Die Anträge der Paritätischen Kellnerkommission zur Hebung des Kellnerberufes sind bisher zurückgestellt worden, doch darf diese wichtige Frage der Erhaltung unseres Kellnerstandes nicht vernachlässigt werden. Die Schweizerische Fachkommission wünscht daher, dass die Zentralverbände bis 1. Juni 1941 endgültig über die Ratifikation ausprechen.

Nach Erledigung der Traktandums sah sich die Schweizerische Fachkommission genötigt, eine Ersatzwahl für den aus Altersgründen zurücktretenden Präsidenten, Herrn Stocker, zu treffen. Herr Golden-Morlock sprach namens der Schweizerischen Fachkommission, die Herr Stocker nun seit 15 Jahren präsiidierte, und der darin vertretenen Verbände, dem scheidenden Präsidenten den vollen Dank für die geleisteten langjährigen Dienste aus. In einem interessanten Rückblick gab Herr Golden-Morlock Kenntnis von der erfolgreichen Tätigkeit des Herrn Stocker. Keine Arbeit war diesem liebenswürdigen und sehr uneigennütigen Präsidenten zuviel, wenn er damit seiner Aufgabe im Interesse des Gastgewerbes dienlich sein konnte. Das gesamte Gastgewerbe, Hotellerie, Wirtstand und auch Angestelltenchaft verdanken Herrn Stocker die für sie geleistete Arbeit. Herr R. Baumann, Generalsekretär der Union Helvetia und Herr Dr. Brückmann namens des Schweizerischen Wirtvereins schlossen sich den Dankbezeugungen des Herrn Golden an. Als Nachfolger für Herrn Stocker wurde von der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe einstimmig gewählt: Herr O. Künzler, Uetikon, Präsident der Berufsbildungskommission des Schweizerischen Wirtvereins. M. R.

Aus dem Bundesgericht

Der Abbau der chehafften Tavernenrechte im Kanton Zürich

Wie bereits in Nr. 52 (1940) der Hotel-Revue kurz berichtet wurde, ist der Kanton Zürich durch ein Urteil vom 20. Oktober 1922 verhalten worden, die Inhaber sog. chehaffter Tavernenrechte von der Wirtschaftsabgabe, wie sie gemäss dem kantonalen Wirtschafts-gesetz vom Jahre 1896 erhoben wurde, teilweise zu entlasten. Diese Entlastung wurde so vorgenommen, dass die Inhaber von Gastwirtschaftsbetrieben mit chehafften Tavernenrechten, die im Kanton Zürich noch relativ häufig vorkommen, nicht die Abgabe derjenigen Klasse, in die sie eingereiht waren, sondern die Taxe der nächst niedrigeren Klasse zu bezahlen hatten.

Nach der am 21. Mai 1939 erfolgten Annahme eines neuen zürcherischen Wirtschafts-gesetzes, das am 1. Januar 1940 in Kraft getreten ist, wurde diese Entlastung für die Patentperiode 1940-1942 nicht mehr gewährt. In der Begründung wurde ausgeführt, dass die bisher gewährte Begünstigung auf der auch vom Bundesgericht s. Zt. geteilten Annahme beruht habe, die Wirtschaftsabgabe habe zum Teil den Charakter einer Konzessionsgebühr, d. h. eines Entgeltes für das mit dem Patent eingeräumte Recht, zu wirtzen. Das sei nun aber nicht richtig, wie namentlich aus einer eingehenden Untersuchung von Dr. G. Billeter über die chehafften Tavernenrechte hervorgehe. Im neuen Wirtschafts-gesetz werde daher in § 58 ausdrücklich bestimmt, dass es sich bei der Patenttaxe einfach um eine Gewerbesteuer im Sinne von Art. 31, lit. e der Bundesverfassung (und nicht um eine patentierte Konzessionsgebühr) handle. Da zudem die neue Wirtschaftsabgabe nach dem neuen Wirtschafts-gesetz derjenigen des früheren Gesetzes und enthalte daher, wie sie, eine Konzessionsgebühr, von der die chehafften Tavernenrechte eben befreit seien. Sie werde auch auf der gleichen Grundlage berechnet, denn die neu eingeführte Berücksichtigung des voraussichtlichen Betriebsergebnisses sei nichts wesentlich Neues und die blosse Bezeichnung der Abgabe als Gewerbesteuer sei belanglos, was das

†

Todes-Anzeigen

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

Herr
Theodor Daetwyler-Vogel
Hotel Bär, Pension Seebad, Arbon
am 7. Januar unerwartet infolge Hirn-
schlag in seinem 59. Altersjahre ge-
storben ist.

Am 11. Januar entschlief nach langem,
geduldig ertragenem Leiden

Frau
Wwe. S. Mühlemann-Huggler
Hotel Jungfrau, Lauterbrunnen
im 66. Altersjahre.

Wir bitten Sie, den verstorbenen
Mitgliedern ein ehrendes Andenken zu
bewahren.

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

Bundesgericht schon in einem Urteil vom 19. Juli 1923 i. S. Kaspar c. Zürich dargetan habe.

Vergleicht man das frühere und das neue zürcherische Wirtschafts-gesetz in bezug auf die Wirtschaftsabgabe miteinander, so ergeben sich zwar einige Verschiedenheiten. Sie bestehen im wesentlichen darin, dass in § 58 des neuen Wirtschafts-gesetzes die Wirtschaftsabgabe ausdrücklich als eine Steuer bezeichnet wird, die nicht mehr „im Verhältnis zur Bezugs-geschäft“ festgesetzt wird, sondern „nach Massgabe des metrischen Umsatzes namentlich an alkoholhaltigen Getränken und des voraussichtlichen Betriebsergebnisses“. Es ist unbestritten, dass diese Änderungen den Charakter der Wirtschafts-abgabe, wie sie seit 1896 bestand, nicht verändert haben und dass insbesondere die neue Bezeichnung der Abgabe als Steuer un wesentlich ist. Da auch die chehafften Rechte die gleichen geblieben sind, so kann die bisher gewährte Entlastung nur unterbleiben, wenn das frühere Urteil des Bundesgerichtes, das die Entlastung anordnete, sich bei näherer Prüfung als unrichtig erweisen sollte.

Die für die bis zum Jahre 1940 geübte Praxis massgebenden Urteile vom Jahre 1922 und 1923 beruhen nun im wesentlichen auf der Annahme, dass die Wirtschaftsabgabe wenigstens zu einem erheblichen Teil eine Konzessions-gebühr enthalte. Denn wenn auch der erste dieser beiden grundlegenden Entscheide den Ausdruck „Konzessionsgebühr“ nicht verwende, sondern lediglich von „Gasthof- und Speisewirtschaftspatentgebühren“ spreche, so sage er doch, diese Gebühr sei das „Entgelt“ für die durch das Patent eingeräumten Vorteile, und das führte denn auch dazu, dass im zweiten Urteil gesagt wurde, es habe die Befreiung von demjenigen Teil der Wirtschaftsabgabe zu erfolgen, der „der früheren Gastwirtschaftskon-zessionsgebühr entsprechen würde“.

Richtig betrachtet war aber eine solche Konzessionsgebühr seit der Einführung der Gewerbfreiheit verfassungsrechtlich unmöglich. Dass dies nicht schon in den früheren Entscheiden des Bundesgerichtes zum Ausdruck kam und nicht damals schon jede Entlastung auf den Konzessionsgebühren die j. überhaupt nicht erhoben werden durften — ausgeschlossen wurde, beruht vor allem darauf, dass von den zürcherischen Behörden dieser Standpunkt in ihren Rechtsschriften nicht eingenommen worden ist. Nachdem nun aber der Regierungsrat des Kantons Zürich auf Grund einer neuen Prüfung der Sachlage seine früheren Anerkennungen korrigiert hat, kann in Zukunft eine Entlastung der chehafften Patente um den Betrag, der einer „Konzessionsgebühr“ entsprechen würde, nicht mehr stattfinden, da die Wirtschaftsabgabe seit Einführung der Gewerbfreiheit eine solche Konzessionsgebühr gar nicht mehr enthält.

Die Wirtschaftsabgabe hat unter dem System der Gewerbfreiheit im wesentlichen, d. h. soweit darin nicht Verwaltungsgebühren enthalten sind, den Charakter einer Steuer. Es könnte somit eine teilweise Entlastung dann nur eintreten, wenn die chehafften Tavernenrechte einen Anspruch auch auf eine teilweise Steuerbefreiung hätten. Das ist aber nicht der Fall und wird auch von den Rekurrenten selber gar nicht behauptet. Aus den Tavernenbriefen ergibt sich einwandfrei, dass ein Steuerprivileg nicht zum Inhalt des chehafften Tavernen-rechtes gehört. Die Beschwerden wurden daher als unbegründet abgewiesen. — 64

Kleine Chronik

Zürich unterstellt die Wirtschaftsbetriebe der Bedürfnisklausel

In der Stadt Zürich schienen in letzter Zeit neue Wirtschaftsbetriebe, hauptsächlich Tea-rooms und alkoholfreie Gaststätten, fast wie Pilze aus dem Boden, unbekümmert um das

HOTELFACHSCHULE DES S.H.V., LAUSANNE

Wiedereröffnung am 15. April 1941

Weitere Auskunft erteilt die Schuldirektion Cour-Lausanne oder das Zentralbüro des S.H.V. in Basel, Gärtnstrasse 112.

bereits bestehende Überangebot und die erschwerte Versorgungslage. Das kantonale Kriegswirtschaftsamt erliess daher die folgende Mitteilung:

Im Hinblick auf die erschwerten Zufuhrverhältnisse empfiehlt das eidgenössische Kriegsernährungsamt den kantonalen Behörden, neue öffentliche Gaststätten und Betriebe, die rationierte Lebensmittel verarbeiten, nur zuzulassen, soweit dafür ein dringendes Bedürfnis besteht. Das eidg. Kriegsernährungsamt behält sich vor, die Zuteilung rationierter Lebensmittel an neu eröffnete kollektive Haushaltungen und verarbeitende Betriebe (auch alkoholfreie Wirtschaften und Pensionen) zu unterbinden.

Personen oder Gesellschaften, welche Wirtschaftsbetriebe (alkoholfreie Wirtschaften und Pensionen) oder verarbeitende Betriebe eröffnen wollen, werden sich daher im eigenen Interesse zuerst mit dem Kriegswirtschaftsamt des Kantons Zürich wegen der Möglichkeit der Lebensmittelzuteilung in Verbindung setzen.

Es war wirklich an der Zeit, die Zahl der Gaststätten den gegenwärtigen ausserordentlichen Verhältnissen besser anzupassen. Die bereits erlassenen und die noch zu erwartenden weiteren Beschränkungen in der Zuteilung von Nahrungsmitteln an kollektive Haushaltungen wären von den dadurch betroffenen Kreisen nicht verstanden worden, wenn auf der anderen Seite neu eröffnete Unternehmen, die zudem keinem Bedürfnis entsprechen, vom Kriegswirtschaftsamt mit offener Hand bedacht worden wären. Die Absicht, neue Betriebe vom Vorhandensein eines dringenden Bedürfnisses abhängig zu machen, entspricht der gegebenen Lage. Da sich das eidg. Kriegsernährungsamt das Recht vorbehält die Zuteilung eventuell zu unterbinden, sollten auch alle übrigen Kantone vorbeugend eingreifen, wie dies Zürich nun mit Fug und Recht getan hat.

Schutz der Landschaft und des Volkstums im Wallis

Unter Mitwirkung der geschichtsforschenden Gesellschaften, des Schweizer Alpenklubs und der Presse hat sich, wie der NZZ zu entnehmen ist, unter dem Vorsitz von Abbé Mariétan eine Vereinigung für die Erhaltung der Schönheiten des Wallis gebildet. An der konstituierenden Versammlung, an welcher der Schriftsteller Maurice Zermatten das einleitende Referat hielt, gab im Namen der Regierung Staatsrat Castomay die Versicherung ab, jede Initiative zu unterstützen, welche die Wahrung der Schätze des Walliser Volkstums zum Ziele hat. Das Programm der neuen Gesellschaft hat sich die Forderungen einer Motion Rivaz zueigen gemacht, welche die Regierung ersucht, ein Reglement auszuarbeiten, um der Verhässlichung der Landschaft entgegenzuwirken, sowohl im allgemeinen als auch im besondern im Hinblick auf Neubauten und das verwendete Material; ferner dringliche Massnahmen zu treffen, um das Verschwinden historischer Bauwerke (Türme, Schlös-

ser, Kirchen usw.) zu verhindern und endlich die Schaffung eines Walliser Volkskundemuseums auf gesetzlichem Wege zu sichern, ebenso wie den Schutz der volkstümlichen Überlieferungen, namentlich der Landstrachten, und durch finanzielle Unterstützung die Veröffentlichung von Walliser Volksliedern zu fördern (unter Bildung einer entsprechenden Kommission).

Hundertjährige Hotellerie

Wie der „Oberländer Volkszeitung“ zu entnehmen ist, können in Interlaken eine ganze Reihe von Hotels und Pensionen das Jubiläum ihres 100jährigen Bestehens feiern. Vor dem Einsetzen des Reiseverkehrs fanden die Kaufleute im Neuhaus, in der Klosterherberge, jetzt Hotel „Interlaken“, und im Gasthaus „Zum kühlen Wein“ in Matten Unterkunft. Im Zollhaus bei der oberen Aarebrücke, wo jetzt das Hotel „Beau-Rivage“ den Wanderer grüsst, wurde seit 1756 gewirtet und etwas vor mehr als 100 Jahren Fremdenzimmer eingerichtet. Als die neue Verfassung Gewerbefreiheit garantierte, gab es im ganzen Bodeli Gastwirtschaften und Hotels. Der Fremdenverkehr nahm zu, als von 1835 an das Dampfschiff den Thunersee befuhr. Ums Jahr 1840 entstanden an Stelle der Pension Stähli das Hotel „Belvédère“, am Rugen der „Jungfrau“, an der Parkstrasse das Hotel Ober oder „Schlüssel“ und am Föhweg die „Jungfrau“. Schon damals befand sich eine Reihe von jetzt noch tätigen Hotelierfamilien an führender Stelle. Sie bekümmerten sich nicht bloss um das eigene Geschäft, sondern auch um die Verbesserung der Verkehrsverhältnisse und um die Propaganda.

Hotelbrand in Interlaken

Vergangene Woche war Grossalarm der Feuerwehr in Interlaken, die zur Bekämpfung eines im Hotel Alpenblick ausgebrochenen Dachstuhlbrandes aufgeben worden war. Das Mobilparabond grösstenteils aus dem gefährdeten Gebäudeteil durch Militär und Feuerwehr gerettet werden. Das Wasser richtete aber auch an den unteren Stockwerken des Hotels erheblichen Schaden an. Immerhin gelang es bald, des Feuers Herr zu werden, doch ist der Dachstuhl völlig ausgebrannt. Am Vortage wurde eine Wasserleitung, die zugefroren war, mit einer elektrischen Apparatur aufgetaut. Möglicherweise ergab sich daraus eine Überhitzung der Leitungen, die eine Glut im Gebäck zustande brachte, was dann erst viele Stunden später zum eigentlichen Feuersausbruch führte.

Aus dem Leserkreis

Anstellung von Hotelpersonal in Kriegswirtschaftsämtern

Der vom Zentralvorstand SHV erlassene Aufruf an die Behörden, bei der Besetzung von neuen Stellen in Kriegswirtschaftsämtern auch höheres Hotelpersonal zu berücksichtigen, war

sicher am Platze. Eine rühmliche Ausnahme, die hier Erwähnung verdient, macht die Stadt Zürich. Die Leitung der städtischen Zentralstelle für Kriegswirtschaft hat es sich nämlich angelegen sein lassen, gleich mit der Einführung der Rationierung arbeitslose Hotelangestellte in den ihr unterstellten Abteilungen zu beschäftigen. So konnten mehrere Hotelfachleute bei der Lebensmittelrationierung, bei der Brennstoffabteilung, der Lohnausgleichskasse und dem Bureau für Wehrmännerunterstützung untergebracht werden. Dieses verdankenswerte Beispiel sollte andere kantonale Verwaltungen ermutern, auch ihrerseits zur Entlastung des Stellenmarktes für Hotelpersonal beizutragen. A. W.

Wirtschaftsnotizen

Kosten der Lebenshaltung

Der vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit berechnete *Landesindex* der Kosten der Lebenshaltung steht Ende Dezember 1940 mit 159.9 (Juni 1914 = 100) um 0.4 Prozent über Vormonatstand und um 16.5 Prozent über dem Vorkriegsstand von Ende August 1939. Die Indexziffer der Nahrungskosten hat sich im Berichtmonat um 0.7 Prozent auf 157.7 und der Brennstoffindex um 0.8 auf 141.9 erhöht. Die Gruppenziffer der Bekleidungskosten wird mit 158.0 und der Mietpreisindex mit 173.2 fortgeschrieben.

Index der Grosshandelspreise

Der vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit berechnete *Index* der Grosshandelspreise, umfassend die wichtigsten unverarbeiteten Nahrungsmittel, Roh- und Hilfsstoffe, stellt sich Ende Dezember 1940 mit 163.9 Prozent (Juli 1914 = 100) oder mit 152.5 Prozent (August 1939 = 100) um 1.7 Prozent über den Vormonatstand. Am ausgeprägtesten war die Erhöhung im Berichtmonat bei den Futtermitteln (plus 8.4 Prozent). Es folgen pflanzliche Nahrungsmittel (plus 5.9 Prozent), Betriebsstoffe und Chemikalien (plus 2.2 Prozent) und Nahrungsmittel zur industriellen Verarbeitung (plus 1.5 Prozent). Bei den übrigen Gruppen sind die Preiszunahmen nur unbedeutend. Für Düngemittel blieben die Preise unverändert.

Falsche Auskunft über Kohlenvorräte

In St. Gallen erklärte u. a. ein Bezüger, keinen Vorrat an Kohlen, Briketts usw. zu besitzen, hatte jedoch einen Vorrat von 1400 kg. Ein anderer gab 10,000 kg zu wenig an. Eine Firma nannte einen Vorrat von 1400 kg, hatte aber einen solchen von über 45,000 kg. Für das schwerste Vergehen ist eine Geldstrafe von Fr. 25,000 beantragt.

Schweizerhof A. G., St. Moritz

Die Kommandit-Aktiengesellschaft Gugelberg & Co., Hotel Schweizerhof, St. Moritz, ist

Gebote der Gastlichkeit

Das Fremdenverkehrsamt für die Provinz Bari hat die folgenden Gebote der Gastlichkeit erlassen, die in allen öffentlichen Lokalen der Provinz zum Aushang gelangen und die auch ihre Richtigkeit über das Gebiet von Bari hinaus behalten.

1. Die Gastlichkeit entspringt dem Willen des Volkes, welcher dem Fremden die Türen öffnet. Sie war die Tugend der antiken Menschen und ist die Sitte der modernsten zivilisiertesten Nationen.
2. Die Gastlichkeit darf nicht für einen Tag oder für eine Gelegenheit sein, sie muss zur Gewohnheit des Volkes werden.
3. Die Gastlichkeit darf auch keine blosse Gewohnheit sein, sondern ein Empfinden, welches die Herzen der Fremden erwärmt und deren Sympathien erwirbt.
4. Die Gastlichkeit, die der Ausdruck einer gewählten Gemeinschaft ist, verpflichtet den Fremden, sich den öffentlichen Gewohnheiten anzupassen.
5. Die Gastlichkeit erweckt im Fremden den Wunsch, das gastliche Land kennen zu lernen und verbreitet dessen Ruf und den seiner Schönheiten.
6. Die Gastlichkeit bringt Beziehungen und „Beziehungen“ bedeuten Frieden, Austausch und Reichtum.
7. Wenn die Gegenseitigkeit erwiesener Gastfreundschaft vom Fremden nicht wie eine Verpflichtung empfunden wird, wird euer Akt der Höflichkeit eine Lektion des Lebens und der Höhe eures Empfindens sein. Der Akt erhöht den, der ihn tut und nicht den, der ihn empfängt.
8. Eine Bevölkerung, welche vom Verkehr lebt, hat eine höhere Verpflichtung, gastlich zu sein. Die Gastlichkeit ist der Samen für gesellschaftliche Beziehungen und der Erfolg ist unausbleiblich.

durch Beschluss der letzten Generalversammlung in eine Aktiengesellschaft umgewandelt worden. Das Aktienkapital von bisher Fr. 688'000 wurde im Zusammenhang mit einer Sanierung auf Fr. 68'800 herabgesetzt. Ein weiteres Aktienkapital von Franken 81'200 ist infolge Verrechnung mit Forderungen gebildet worden. Das gesamte Aktienkapital beträgt somit Fr. 150'000, eingeteilt in 1500 Inhaberaktien zu Fr. 100. Die Firma wurde abgeändert in Schweizerhof A. G.

A. G. Waldhäuser & Tenigerbad, Somvix

Die Sanierungsanträge sind von der Generalversammlung genehmigt worden. Es ist demnach das Aktienkapital von Fr. 150'000 auf Fr. 60'000 herabgesetzt worden. Zu gleicher Zeit wurde auch die frühere Firmenbezeichnung in Hotels Tenigerbad A. G. abgeändert.

FIDES
TREUHAND - VEREINIGUNG
Bahnhofstr. 31 ZÜRICH Telefon 5 78 40

Zweigniederlassungen in Basel, Lausanne, Schaffhausen.

Revisionen, Nachführung von Buchhaltungen, Aufstellung von Bilanzen, Gerichtl. Expertisen, Nachlass-Verträge, Reorganisationen, Sanierungen.

Beratungsstelle
für sämtliche Wäschereifragen

Anlernen des Personals für rationelles Waschen mit schonender Behandlung der Wäsche vermittels hartwasserbeständigen Produkten.

Fachmännische Beratung bei Umänderungen und Neustationen in der Wäscherei.

E. G. Ruegger-Rougemont, Basel
Im Holeletten 27 - Telefon 253 73

MONT D'OR
EDELWEINE

BERGER & CO.
Langnau-Bern

Zu vermieten oder zu verkaufen
Hotel-Restaurant
Burgunderhalle
in Grenchen (Sol.)

in verkehrsreichstem Zentrum der Stadt. Neben Restaurant, Speisensaal, sowie grossem Saal für Anlässe, 18 Fremdenzimmer. Grosse Gartenwirtschaft, Deutsche Kegelhahn, Garage, Stammlokal grosser Vereine. Anfragen an Franz Vogt, Postfach 140, Grenchen, Telefon 850 45.

Ich suche für jungen **Aide de cuisine**

passende Stelle neb. tüchtigen Chef, wo er sich noch besser ausbilden könnte. L. Wüst, Hotel Hirschen, Sursee.

Kochlehrstelle gesucht

Intellig., kräft. Jüngling, 16jährig, mit gut. Zeugn., schon eine Saison als Küchenjunge tätig, auch Kochlehrstelle in gut. Haus. Gef. Off. unter Chiffre E. K. 2941 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
NACH AROSA
Bürofräulein

in Hotel ISLA, Telefon 650, Eintritt sofort. Ruf-Buchhaltung, Maschinen und Kurzschreiben. Gehalt Fr. 100.-- Stelle im Sommer (mit Taschengeld) für Erholungsbedürftige geeignet.

Heizungssorgen und verlängertes Wochenende bringen Ihnen mehr Betrieb.

Sursee-Grossküchen
für alle Heizungsarten

sind den höchsten Anforderungen gewachsen. Bei geringem Brennstoffverbrauch wird jeder Stossbetrieb bewältigt. — Auch für Sie können wir die passende Kochanlage nach Ihrem Wunsche erstellen. Unverbindl. Offerten durch

SURSEE A.-G. der Ofenfabrik Sursee

Kauf bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einsch. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Reception-, Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Tüchtiger Sekretär

27 Jahre, mit langjähriger Praxis in allen Zweigen der Hotellerie, 4 Hauptsprachen, Handelschulbildung, Diplome der Brit. Handelskammer.

sucht pass. Saison- od. Jahresstelle. Eintritt ab 1. März. Anfragen erbeten unter Chiffre W. A. 2931 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

SUCHE

12 Couches od. Betten, vollständig mit Bettzeug, für Neueinrichtung.
2 Doppelbetten, evtl. Nachtlisch.
4 elektr. Boiler, 125—150 Liter.
100 Stühle, Tische.

Offert. unt. Chiffre A. T. 2945 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

GESUCHT

in gutgehendes Badhotel, 100 Betten, für Mai bis Oktober

- 1 Obersaaltochter oder erste Saaltöchterin, im Fache gut ausgewiesen
- 2 Saaltöchter
- 2 Zimmermädchen
- 2 Etagenportiers
- 1 Officemädchen
- 1 Lingère

Angebote von nur fachtüchtigen Kräften mit Zeugnisabschriften und Lichtbild unter Chiffre B. H. 2946 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Papier-Servietten
Serviettentaschen
mit und ohne Druckknopf
Lunchpapier, Lunch-Säcke
in Rollen und Blocs
CHALUMEAUX „Lonzatub“
Zahnstocher
offertieren zu vorteilhaften Preisen

Koch & Utiger, Chur

Geschäftsbücher
für Hotels

liefert prompt und billig

Zentralbureau
Schweizer Hotelier-Verein, Basel 2

Gefl. Musterbogen verlangen

A. G. Château St. Moritz

In Verbindung mit einer Sanierung hat dieses Unternehmen das Aktienkapital von Fr. 40.000 auf Fr. 5.000 herabgesetzt, und zwar durch Annullierung sämtlicher Stammaktien sowie durch Abschreibung des Nennwertes der Prioritätsaktien von Fr. 800.— auf Fr. 500.—. Das neue, nunmehr einheitliche Gesellschaftskapital ist eingeteilt in 100 Aktien zu Fr. 500.—.

Personalkubelk

Neue Direktion

Die Direktion des Café-Restaurant Odeon am Bellevueplatz in Zürich geht demnach auf Herr Gust. A. Doebeli über. Herr Doebeli war während 12 Jahren Chef-Barman im Palace Hotel St. Moritz und hat sich in dieser Zeit oft als Fachschriftsteller betätigt. Verschiedene seiner interessantesten Fachsätze erschienen u. a. auch in unserem Blatte.

Frau S. Haussener †

In Grindelwald verstarb Frau Susanne Haussener-Kaufmann, Besitzerin des Hotel Weisses Kreuz. Der Tod war ihr Erlösung von schwerem, tapfer getragenen Leiden. Friede ihrer Asche.

Saisonzitizen

Der Zürcher Fremdenverkehr im Dezember

Die nach dem grossen Zusammenbruch des Fremdenverkehrs im Mai des letzten Jahres langsam wieder einsetzende Erholung hat sich im Berichtsmonat leider nicht fortgesetzt. Insgesamt sind in den Hotels, Gasthöfen und Pensionen der Stadt im Dezember nur 17'705 Gäste abgestiegen gegen 19'514 im November, und an Logiernächten wurden nur 52'931 gezählt gegen 55'693 im Vormonat. Auch im Vergleich mit den Resultaten aus den Parallelmonaten der fünf vorhergehenden Jahre 1935 bis 1939 sind die diesjährigen Ergebnisse kleiner. 1935 bis 1939 wurden im Dezember durchschnittlich 19'528 Ankünfte und 62'453 Übernachtungen gezählt.

Die Zahl der Inlandgäste beträgt 15'966. Es sind dies 37,97 mehr als in den entsprechenden Monaten der Jahre 1935/39 durchschnittlich gezählt worden sind. Ausländer kamen dagegen nur 17'39 nach Zürich gegen im Durchschnitt der fünf Vorjahre 7'358. Von den Übernachtungen entfallen ebenfalls nicht weniger als 40'700 auf die Inlandgäste und nur 12'331 auf die Auslandgäste.

Die verhältnismässige Bettenbesetzung belief sich für alle Gaststätten zusammen auf 36,1 Prozent, während sich für das Jahr 1935/39 eine mittlere Besetzungsziffer von 41,6 Prozent ergeben hatte.

Im ganzen Jahr 1940 sind in den Gaststätten unserer Stadt insgesamt 196'253 Gäste abgestiegen; es wurden 573'063 Übernachtungen gebucht und die Bettenbesetzungsziffer stellt sich auf 32,9 Prozent. In den fünf vorhergehenden Jahren 1935/39 wurden im Durchschnitt je 334'188 Ankünfte und 943'276 Übernachtungen gezählt, und die durchschnittliche Bettenbesetzungsziffer belief sich auf 52,8 Prozent.

Bündner Fremdenverkehrs-Statistik

Der Monat Dezember hat sich trotz allen Widerwilligkeiten noch verhältnismässig gut angelesen. In allen drei Dekaden war die Zahl der Logiernächte etwas grösser als in der Vergleichsperiode 1939. In der Zeit vom 21. bis 31. Dezember konnten sogar rund 11'000 Übernachtungen mehr gebucht werden. Durchwegs ist

dieses befriedigende Resultat einer besseren Besetzung durch Schweizergäste zu verdanken, während sich die Ausländerübernachtungen nach wie vor in engsten Grenzen halten. Seit 1. Oktober 1940 bis Ende des Jahres ergaben sich 344.000 Logiernächte, also 19.000 mehr als im letzten Vierteljahr 1939. Wenn diese Ergebnisse auch weit hinter den Frequenz früherer Normaljahre zurückbleiben, so ist doch wenigstens die Rückwärtsbewegung für einmal zum Stillstand gekommen.

Die PAHO im Jahr 1939

(Schluss aus No. 2 der Hotel-Revue)

Am 31. Dezember 1939 verzeichnete die Kasse 4888 (1938 7011) Arbeitnehmermitglieder. Ein Vergleich der Berufsmittigkeit mit derjenigen des Vorjahres zeigt, dass der Hauptteil der ausgeschiedenen Mitglieder auf das trinkgeldberechtigte Personal entfällt. Beim weiblichen Servier- und Etagepersonal ist sogar eine Verminderung im Bestand um rund 50% festzustellen. Von der Gesamtmitgliederzahl sind 62,3% (1938 52,6%) männlichen und 37,7% (1938 47,4%) weiblichen Geschlechts.

Die Kasse unterstützte im Jahr 1939 800 Mitglieder mit einem Gesamtbetrag von Fr. 10435.40. Die Mehrauszahlungen im Berichtsjahre gegenüber 1938 betragen rund Fr. 11.000.—. Von den unterstützten Versicherten im Jahre 1939 waren 459 (57,4%) unterstützungspflichtig, somit 341 (42,6%) nicht unterstützungspflichtig; 662 (82,2%) waren männlichen und 138 (17,3%) weiblichen Geschlechts. Die Taggeldbezüge (800) stellen 16,3% der Gesamtmitgliederzahl (4888) dar. Das durchschnittlich zur Auszahlung gelangte Taggeld betrug Fr. 4.68. Die Gesamtauszahlungen der Kasse seit ihrer Gründung haben auf Ende des Berichtsjahres die Summe von Fr. 656'080.88 erreicht.

Die Prämieinnahmen betrugen im Berichtsjahre insgesamt Fr. 126413.40 (1938 rund Fr. 15.600.— mehr). Die Leistungen der Arbeitnehmermitglieder sind um rund Fr. 16.500.— zurückgegangen. Es ist dies die Folge des Rückgangs der Mitgliederzahl. Ausserdem hatte der Prämienrass an mobilisierte Mitglieder für die Dauer der Aktivdienstleistung im Jahre 1939 einen erheblichen Einfluss auf die Beitragseinnahmen.

Im Zeitpunkt der Berichterstattung hatten rund 86% der Arbeitgebemitglieder ihre Pauschalbeiträge für das Jahr 1939 entrichtet. Aus diesem Grunde waren die Leistungen der angeschlossenen Betriebe im Jahr 1939 um rund Fr. 1000.— höher als im Vorjahre.

Es zeigten sich auch im Berichtsjahre wieder Schwierigkeiten beim Inkasso der öffentlichen Subventionen. Hemmend wirken immer noch die Behörden eigener Saisonplätze, die eine Beitragsleistung nach dem für die PAHO geltenden Subventions-Berechnungssystem nicht anerkennen wollen. — Die Bundesbehörden haben ihren Beitrag an die Kasse zu Jahresmitte 1939 mit Rückwirkung ab 1. Januar 1938 geleistet, ganz ungehindert gesponnen, nachdem der Kasse durch die Verkürzung der Karenzfristen, die Aufhebung des Versicherungszwanges für das Personal der Mitgliederbetriebe und die seinerzeit unumgänglich notwendige kleine Erhöhung der Tagelder vermehrte Lasten entstanden sind.

Der freiwillige Hilfsfonds der Kasse weist zu Jahresende 1939 einen Bestand von Fr. Fr. 5434.45 auf. Der Fonds wurde im Berichtsjahre ganz ungehindert gesponnen, nachdem die Kasse durch die Verkürzung der Karenzfristen, die Aufhebung des Versicherungszwanges für das Personal der Mitgliederbetriebe und die seinerzeit unumgänglich notwendige kleine Erhöhung der Tagelder vermehrte Lasten entstanden sind.

Die Kasse sieht nun auf eine siebenjährige Tätigkeit zurück. Sie hat sich finanziell konsolidiert.

diert. Der Grundsatz der Parität, auf dem sie aufgebaut ist, entspricht den besonderen Interessen des gesamten Berufsstandes. Das Fundament ist an sich richtig, doch zu schmal.

Selbstredend hat sich der Vorstand der PAHO sofort mit den Folgen des Kriegsausbruches für die Mitglieder der PAHO, der Arbeitgeber sowohl wie der Arbeitnehmer, befasst, bezügliche Beschlüsse aber ausgestellt, bis sich die Lage abgeklärt hat.

Bücherfisch

Die „Anbauschlacht“. Aus einem Vortrag von Dr. F. T. Wahlen. Bearbeitet von W. Schweizer-Hug. Verlag A. Francke A.G., Bern. Brosch. 60 Rappen. — Dr. F. T. Wahlen, der Chef der Sektion für landwirtschaftliche Produktion und Hauswirtschaft im eidg. Kriegs-ernährungsamt, hat vor der Öffentlichkeit und den Behörden das Programm dieser Anbauschlacht in allen Einzelheiten entwickelt. Der Plan stellt zugleich eine Möglichkeit der produktiven Arbeitsbeschaffung dar, die unter den heutigen Umständen — wo vermehrte Arbeitslosigkeit droht — doppelt willkommen ist. Im Verlag A. Francke A. G. liegt nun eine wohlfeile kleine Schrift vor, die das Programm Wählens in seinen wesentlichen Punkten zusammenfasst und in populärer Art zur Darstellung bringt. Eine grosse Zahl von Illustrationen veranschaulicht den Gedanken von Aufbau, Arbeit und Erhöhung der Produktion. So wird der ganze „Schlachtplan“ auch für das Auge erleuchtend und volkstümlich zur Schau gebracht.

Die wichtigsten Schädlinge der Lebensmittelvorräte und ihre Bekämpfung. Seit Monaten ist die Schweiz von ausländischen Zufuhren praktisch abgeschnitten. Wir leben zwar vorwiegend von der Inlandsproduktion, zehren aber doch täglich von den vorhandenen Vorräten. Umso wichtiger ist es, dass mit denselben Möglichkeiten umgegangen wird und dass nichts verdirbt. Da die Vorräte nun schon seit einiger Zeit nicht mehr erneuert werden konnten, und da auch die gelegentlichen Ankünfte aus alten Waren bestehen, ist mit Insektenbefall mehr als in normalen Zeiten zu rechnen. Um die Vorräte möglichst zu schützen und eine sachgemässe Bekämpfung einzuleiten, hat das eidg. Kriegs-ernährungsamt, Sektion für landwirtschaftliche Produktion und Hauswirtschaft eine besondere Broschüre herausgegeben. Diese wurde von den Entomologen der eidg. landwirtschaftlichen Versuchsanstalten verfasst. Im Interesse der Landesversorgung liegt es, wenn alle Kreise nach Möglichkeit bei der Verbreitung mithelfen. Die Broschüre ist im Buchhandel zu 60 Rp. erhältlich.

Gestaltung und Wandlungen im Fremdenverkehr

Es gibt zwei Arten von Dissertationen: solche, die neue wissenschaftliche Erkenntnisse zutage fördern und für die weitere Forschung wegleitend sein werden, sowie jene, die bekanntes Tatsachenmaterial verarbeiten, ohne sich zu schöpferischer Leistung zu erheben.

Die Berliner Dissertation von Rudolf Firsatz: „Gestaltung und Wandlungen im Fremdenverkehr“ gehört zur zweiten Kategorie. Damit wird a priori nicht der Stab darüber gebrochen. Die Arbeit bietet im Gegenteil neben dem stets lesenswerten historischen Exkurs, der diesmal an den Rhein führt, und dem obligaten Kapitel über die Bedeutung des Fremdenverkehrs im ganzen richtig gesehene Schlussfolgerungen seiner besonderen Konjunkturrempfindlichkeit. Die Forderung des Verfassers, angesichts der immer möglichen Störungen im Auslandsfremdenverkehr, „in erster Linie eine breite, wirtschaftlich gesunde Basis für den eigenen, den inländischen Fremdenverkehr zu schaffen... und

damit die darauf aufgebauten Erwerbszweige vor empfindlichen, wirtschaftlichen Erschütterungen zu bewahren“, ist infolge des Kriegsausbruches unheimlich aktuell geworden. Für schweizerische Ohren klingt es nicht tröstlich, zu hören, dass dieses Ziel vorzüglich durch möglichste Einschränkung der Auslandsreisen erreicht werden solle.

Dies alles trifft aber nicht das eigentliche Thema. Zwar macht der Verfasser eine Reihe von Faktoren mahnend, die dem Fremdenverkehr ein verändertes Gesicht verleihen. Die Ende 1938 erschienene Arbeit trauerte der sprunghaft entwickelten des Autoverkehrs in Deutschland, zusammen mit dem Bau der Reichsautobahnen, eine fast revolutionäre Wirkung zu. Demgegenüber werden die geänderten, soziologischen und wirtschaftspolitischen Voraussetzungen: Einkommensschrumpfung mit der Tendenz zur Nivellierung des Lebensniveaus sowie Übergang von der internationalen Freizügigkeit zum gegenseitigkeitsprinzip mit der Devisenbewirtschaftung als unvermeidliche Erbeile, nur mit wenigen allgemeinen Andeutungen abgetan.

Man könnte dem Verfasser zubilligen, dass die Schweiz mit ihrem ausgeprägten Auslandsbesuch diese Dinge eben tiefer erleide als Deutschland. Dem steht jedoch die tragende Rolle entgegen, die Firsatz dem innerdeutschen Massenverkehr, konkreter: der „Kraft durch Freude“-Bewegung, in der zukünftigen Gestaltung des Fremdenverkehrs einräumt. Man hätte erwarten dürfen, die bisherige Einwirkung dieses touristischen Gestaltwandelns auf die Betriebs- und Kostenstruktur des deutschen Hotelgewerbes mit neuem, schliesslichem Zahlenmaterial untermauert zu sehen. Auch dieser Aufgabe entschlüpft sich der Verfasser. Die Einkommensschrumpfung hingegen verliert beispielsweise die Darstellung der Abwanderung von der Einzel- zur Gesellschaftsreise, die an einem einzigen (!) Grosshotel in Nürnberg, „statistisch“ nachgewiesen wird.

Man legt die Arbeit von Firsatz auf die Seite in der beruhigenden Gewissheit, über das Thema in der jüngsten schweizerischen Literatur reichere und überzeugendere Auskunft zu finden. K.

Letzte Meldungen

Bekanntes Hotel niedergebrannt

Vor Drucklegung des Blattes erfahren wir telefonisch aus Grindelwald, dass im dortigen Hotel Bären ein Grossbrand ausgebrochen ist, der zur Stunde noch wütet. Es scheint wenig Aussicht zu bestehen, von dem altbekannten Hotelgebäude noch etwas retten zu können. Zurzeit war das Haus von einer MSA belegt. Wir hoffen nur, dass zu dem grossen materiellen Schaden nicht auch noch solcher an Leib und Leben hinzukommt.

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

„Hotelsilber“-Reparaturen
nur durch die
Berndorfer Werkstätten in Luzern

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel

Offene Stellen — Emplois vacants

Bureauaufseherin, im Restaurantbetrieb bewandert, in Grossrestaurant gesucht. Eintritt nach Übereinkunft. Ausländische Offerten unter Chiffre 1809

Chef de cuisine, sofortigen Eintritt (auswärtige für 2 Monate): 1 Chef de Rang, 2 Commis de Rang, 1 Tischkonditorist in Jahreshelte; Sekretär-Maincourantier. Offerten erbitten an Hotel Steinbock, Chur. (1811)

Portier d'étage, parlant très bien le français, est demandé dans hôtel de 70 lits des bords du Léman. Offertes sous chiffre 1810

Stellengesuche — Demandes de places

Bureau & Reception

Bureauvolontärin. Tochter, 18 Jahre, Deutsch u. Franz., sucht Stelle als Bureau-Volontärin. Offerten unter Chiffre 347

Suisseuse allemande, possédant quelques connaissances de français, 3 ans d'expérience commerciale, diplômée, cherche place comme volontaire dans bureau d'hôtel de la Suisse française afin de pouvoir se perfectionner dans la langue. Emile Zumbili, Hôtel de Parc, Cour-Montana (Wallis). (1809)

Salle & Restaurant

Barmaid, gute Verkäuferin, mit besten Referenzen, gut präsentierend, sucht Saison- oder Jahresengagement. Offerten unter Chiffre 368

Cuisine & Office

Apprenti cuisinier. On cherche à placer jeune homme, parlant les deux langues, comme apprenti cuisinier dans bon hôtel. Offres à M. Perrud, villa Beau Soleil, Nauchâtel. (1811)

Küchleinwand, nichter, arbeitend und ökonomisch, pächterisch, sucht Stelle Verwalter in Jahresgeschäft. Bescheiden Ansprüche. Offerten unter Chiffre 363

Chef de cuisine, sobre, travailleur, connaissant également à fond la pâtisserie, cherche emploi. Préférence place à l'année. Prétentions modestes. Offres sous chiffre 362

Chef de cuisine-Alleinkoch, jung, sehr tüchtig, sparsam, gelernter Pâtissier, sucht Stelle, auch Ausw. Militärdienst. Eintritt auf Wunsch. Chiffre 368

Koch, junger, tüchtiger, mit der Referenzen, zurzeit im Militärdienst, sucht auf ca. 25. Jan. Auswärtige Stelle für 3 Mon. als Aide de cuisine, Entree, Kellner, Oberk. u. L.M.G. Schöne Würtlich, Hans, Gb. F. u. Kp. III/90, 4. Zug, Feldpost. (1814)

Küchleinwand, Jungling, 18jährig, sucht Stelle als Küchleinwand in Hotel oder Bahnhofbuffet der Westschweiz. Vorkenntnisse: Hotelfach und in der franz. Sprache vorhanden. Franz. Rang, Burg, Lichtensteig (St. G.). (1813)

Küchleinwand. Bursche, 18jährig, deutsch, französisch sprechend, sucht Küchleinwand in gutes Hotel. Offerten an Bohnenbühl, Artur, Birch, Wynau (Gem.). (1814)

Küchleinwand. Junger, tüchtiger Konditor, in Stellung, dienstfrei, sucht Küchleinwandstelle in grösseres Hotel od. Bahnhofbuffet (Jahresbetrieb). Eintritt u. Übereinkunft. Offerten n. Lohnangabe an E. Tobler, Hauptstr. 269, Rheineck (St. Gallen). (1817)

Loge, Lift & Omnibus

Alein- oder Etageportier, sprachkundig, an sauberes Arbeiten gewöhnt, sucht Saison-, Jahres- oder Auswärtige Stelle. Offerten an Hauptpostkassette 148, St. Gallen. (1810)

Bursche, deutsch und französisch sprechend, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle als Portier-Hausbursche. Offerten unter Chiffre 368

Etage & Lingerie

Lingerie, geübt im Stopfen, Bügeln, Mangen, wünscht Jahresstelle in gutes Haus. Würde auch Zimmerdienst verrichten. Offerten unter Chiffre 358

Töchter, junge, fachkundige, sucht auf Frühjahr Stelle als Aides-Placé oder Ecouvain-Gouvernante. Beste Referenzen zur Verfügung. Tessin bevorzugt. Chiffre 355

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau“
Gartenstrasse 112 BASEL Telefon 27933

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants des Stellenvermittlungsdienste

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer an dem Umschlag und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten

6281 Resturierte Buffedame, sofort, grosses Passantenhotel, Zürich.

6282 Saal-Restauranttochter, 24-28jährig, Praxis in der franz. Schweiz, Hotel 30 Betten, Kl. Waadt.

6283 Selbst. Zimmermädchen, servicekundig, sofort, mitl. Hotel, Arosa.

6301 Alleinmädchen (evtl. jüngere Köchin), Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.

6305 Officefräulein, Commis de rang, erskl. Hotel, Tessin.

6307 Küchen-Hausbursche, Casseroller-Heizer, mittegl., Hotel, Arosa.

6313 Zimmermädchen, sofort, mitl. Hotel, Arosa.

6315 Lingerie, servicekundig, mitl. Hotel, Arosa.

6318 Kellermeister-Kontrollant, Bureauvolontär, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.

6324 Hausbursche (Jüngere), Casseroller-Heizer, Hotel 100 Betten, Ostschweiz.

6326 Küchenmädchen, Hotel 50 Betten, Craub.

6333 Saalvolontärin, Hotel 60 Betten, Thunersee.

Divers

Gouvernante-Bufferdame, in allen Zweigen der Hotellerie wirkend, tüchtig, energisch, sucht Vertrauensstelle. Offerten unter Chiffre O. F. 1008 B, an Orell Füssli-Annoncen, Bern. (262)

Jungfer Bänder, strebsam und zuverlässig, Saalkellner, mit Zeugnis, Bündner und Franz., sucht Stelle als Sekretär-Volontär oder für Restaurantervice. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre 364

6336 Hausbursche-Portier, deutsch, franz. sprechend, Hotel 30 Betten, Kl. Neuenburg.

6338 Wäckerlin-Lingerie, sofort, mitl. Hotel, Davos.

6341 Sekretär-Volontär, od. Volontärin, Hotel 60 Betten, Wallis.

6348 Buffetkellner, Kl. Hotel, Baden.

6349 Casseroller, Hausbursche, Hotel, Baden.

6351 Maitre d'hôtel-Valet (Suisse) pour bonne maison privée, 25-35 ans, calibraté, doit avoir l'habitude du service privé (pour Berne).

6359 Serviertochter für Saal u. Restaurant, sofort, Kl. Hotel, Simmenthal.

6363 Lingerie (im Stopfen und Bügeln bewandert), sofort, mittegl., Hotel, Arosa.

6365 Kochvolontär, gel. Konditor, 1. Februar, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.

6371 Küchenmädchen, sofort, mitl. Hotel, Engelberg.

6373 Restauranttochter, Zimmermädchen, Hotel 80 Betten, Berner Jura.

Lernstellenvermittlung:

6321 Kellnerlehrling, mitl. Passantenhotel, Ostschweiz.

6377 Kellnerlehrling, erskl. Passantenhotel, Zürich.

6383 Buffetkellner, Hotel 30 Betten, Ostschweiz, Jahresstelle.

6381 Saalkellner, erskl. Kurhaus, Craub.

6389 Saalkellner, mittegl., Hotel, Genf.

6347 Kuchlerkellner, sofort, mittegl., Hotel, Zentralschweiz.

Zeugnis-KOPIEN
besorgt prompt und billigt
HOTEL-BUREAU
Gartenstrasse 112 — Basel

Gesucht junges Direktions-Ehepaar
für grosses Berghotel der Zentralschweiz, gutgeschult, einfach, praktisch, initiativ, gewillt zur Selbstarbeit. Frühling bis Herbst. Event. auch Ganzjahresstelle. Handgeschrieb. Offerten mit Zeugnissen und Bild unter Chiffre D. E. 2943 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelier
mit geschäftstüchtiger Frau
sucht Direktion für die Sommersaison
Suchender ist Inhaber ein. mittelgross. Winterporthotels, hat grosse, eigene Schweizerkundschaft und bietet nachweisbar jede Gewähr für einwandfreie u. ökonomische Betriebsabführung. Offerten unter Chiffre E. O. 2942 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Als Occasion oder auch mietweise abzugeben:
Tellerabwaschmaschinen u. Universal-Geschirrabwaschmaschinen
die in Post- und Ausstellungsweirtschaftsbetrieben gebraucht werden, mit aller Garantie.
TORSIM A.G. BERN, Telefon 2252, Spezialfabrik für Geschirrabwasch- und Küchensanieren.

KÖCHE
Verlangen Sie kostenlose Prospekte mit Inhaltsverzeichnis über meine berühmten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser (Werkzeugkoffer, keine Kiste) ist für Sie unentbehrlich. Er leistet Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere sehr wertvolle Dienste. Der Preis ist den heutigen Buttermarktpreisen angepasst. Die Beschaffungsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Koch sich einen solchen Koffer anschaffen kann. Sie können Inhalt auch stückweise beziehen und den feinen, soliden und praktisch installierten Fiber-Koffer nach Belieben.
Joseph Huber, Spezialgeschäft
Schönenwerd Telefon 31373
Revue-Insertate haben stets Erfolg!

Economie de denrées alimentaires

Ordonnance No 13 du département de l'économie publique tendant à assurer l'approvisionnement du pays en denrées alimentaires

(Du 8 janvier 1941).

Article premier.

Sont considérés comme ménages collectifs au sens de la présente ordonnance:

- les entreprises de l'hôtellerie, au sens le plus large du terme, en particulier les auberges, pensions, cantines, bars, tea-rooms, dancings, wagons-restaurants, etc.;
- les établissements tels que les hôpitaux, établissements de cure, asiles, foyers, internats, maisons d'éducation, de même que les entreprises servant des repas comme les camps et colonies de travail, foyers de soldats, cabanes pour skieurs, cabanes de clubs, etc.;
- les écoles et cours de cuisine ainsi que les écoles et cours ménagers.

En cas de doute, l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation décide si une entreprise, un établissement ou une institution désignée sous la lettre c doit être considérée comme ménage collectif.

Art. 2.

Il est interdit aux ménages collectifs et aux entreprises de la branche alimentaire (boulangeries, pâtisseries, confiseries, traiteurs, etc.):

- de confectionner et de servir des mets frits « à grande friture » dans l'huile ou la graisse (fritures, pommes frites, pommes chips, croquettes, bignets au pommes, mervilles, etc.). Par exception, les établissements qui le faisaient jusqu'ici peuvent continuer, en période de pêche abondante, à servir des fritures de petits poissons qui ne peuvent être servis d'une autre manière;
- de confectionner et de servir des mayonnaises de toute espèce (art. 118 de l'Ordonnance fédérale réglant le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels), et de leurs dérivés (sauce tartare, sauce rémoulade, etc.) ainsi que toutes les sauces analogues, services telles qu'elles ou faisant partie d'autres plats, dès que leur teneur en huile dépasse 10 pour cent. Les stocks de mayonnaise en conserve existant dans les entreprises au moment de l'entrée en vigueur de la présente ordonnance peuvent être livrés jusqu'au 28 février 1941 au plus tard;

- de confectionner et de servir des préparations connues sous le nom de sauces au beurre et crèmes au beurre, contenant du beurre ou autres matières grasses, livrées telles qu'elles ou servant à garnir ou à fourrer des pâtisseries de tout genre, dès que la teneur en graisse dépasse 20 pour cent;
- de servir du beurre frais comme accompagnement de repas et mets à la carte, à l'exception du petit déjeuner et des cafés, thés et chocolats complets;
- de servir de la crème sous forme liquide, même diluée, ainsi que de confectionner, d'employer et de servir de la crème fouettée telle quelle ou servant à garnir ou à fourrer des pâtisseries ou entremets de tout genre;

- de servir du sucre en quantités supérieures à: deux morceaux de petit format, chacun d'un poids maximum de 4,25 grammes, ou la quantité équivalente de sucre en poudre, pour un verre ou une tasse de café, de thé, de cacao ou d'autres boissons et rafraîchissements avec lesquels on sert habituellement du sucre;

- de servir du sucre en quantités supérieures à: deux morceaux de petit format, chacun d'un poids maximum de 4,25 grammes, ou la quantité équivalente de sucre en poudre, pour une portion de thé, café, cacao, etc. (même servie par petites tasses).

Avec le lait et le café au lait, on ne donnera de sucre que sur demande du client et dans les limites indiquées plus haut.

Les morceaux de sucre en stock dont le poids dépasse 4,25 grammes peuvent être servis à la place des morceaux de petit format jusqu'à la fin d'avril 1941 au plus tard.

Art. 3.

Il est interdit aux ménages privés, aux ménages collectifs et aux entreprises de la branche alimentaire:

- d'acheter en vue de l'écrémage des quantités de lait dépassant celles qui ont, jusqu'ici, normalement couverts leurs besoins;
- d'écramer le lait à la machine.

Art. 4.

Il est interdit aux ménages collectifs:

- d'offrir plus de 3 menus par repas, dont plus de deux avec viande;
- de servir des repas, même de fêtes, comprenant un nombre de services supérieur au suivant: potage, entrée (ter service pouvant également se composer d'un plat de poisson ou de hors-d'œuvre), plat principal (2ème service), dessert et fruits.
- d'offrir, outre les menus et les différents plats qui les composent, plus de 12 mets à la carte. Sont exceptés les plats, servis entre les repas, qui ne nécessitent pas de préparation spéciale, comme les sandwiches, plats de saucisses et charcuterie, salades, fromages, œufs et fruits. Les menus devront être adaptés aux nouvelles prescriptions jusqu'à la fin de janvier 1941.

Art. 5.

Sont également régis par la présente ordonnance les repas livrés à domicile ou dans des conditions analogues, par les ménages collectifs ou les entreprises de la branche alimentaire; il en est de même de l'offre de telles livraisons.

Art. 6.

Les ménages collectifs sont tenus de facturer le pain qui est servi avec le repas en quantités dépassant la mesure conforme à l'usage local.

Art. 7.

Les contraventions aux prescriptions de la présente ordonnance, aux dispositions d'exécution et aux décisions d'espèce de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation, ou des sections auxquelles il a délégué certaines attributions, seront punies conformément aux prescriptions de l'arrêté du Conseil fédéral du 17 octobre 1930 tendant à assurer l'approvisionnement du pays en denrées alimentaires et fourrages.

Est réservée la fermeture préventive des locaux conformément à l'arrêté du Conseil fédéral du 12 novembre 1940.

Art. 8.

La présente ordonnance entre en vigueur le 14 janvier 1941.

L'Office fédéral de guerre pour l'alimentation est chargé d'en assurer l'exécution; il peut déléguer certaines attributions à ses sections.

L'Office fédéral de guerre peut assouplir ou renforcer certaines mesures instituées par la présente ordonnance et permettre des exceptions pour des fonds d'enseignement. Il peut ordonner encore d'autres mesures pour obtenir des économies de denrées alimentaires dans les ménages collectifs et les entreprises de la branche alimentaire.

Simplifions les menus et ménageons les denrées alimentaires rationnées

Celui qui, depuis le début de la guerre, a suivi de près la situation de l'approvisionnement de notre pays a pu constater que les craintes que l'on avait au sujet de nos importations ne se trouvaient que trop réalisées; il comprendra facilement les diverses mesures qui ont été prises pour assurer notre ravitaillement, et il comprendra aussi que l'on ne pouvait s'en tenir là. Dès que le rationnement a été à l'ordre du jour, des mesures spéciales furent prises à l'égard des ménages collectifs, mesures qui se révélèrent suffisantes au début; mais l'on se préoccupa quand même de prévoir une réglementation particulière pour cette catégorie de consommateurs, afin de leur faciliter le passage de l'approvisionnement libre à l'approvisionnement dirigé.

Notre Comité central, parfaitement renseigné par notre service de renseignements économiques sur les conditions du marché, s'est occupé depuis longtemps déjà de la question des possibilités d'approvisionnement des entreprises hôtelières qui, comme on le sait, sont une des principales catégories des ménages collectifs. Le Comité central s'est immédiatement rendu compte que l'une des tâches les plus urgentes pour protéger les intérêts de l'hôtellerie était de veiller à une juste répartition des denrées alimentaires pour les hôtels et de mettre celles-ci en accord avec les possibilités du pays, car l'existence de notre industrie dépend en grande partie de ce facteur.

Pour atteindre ce but, un certain nombre de mesures, supportables pour les hôtels et la client

tèle, furent prises bénévolement en son temps; on se souvient qu'il avait été décidé de supprimer les « entrées » en tous cas à l'un des repas principaux. Des directives avaient été données pour le rationnement du beurre et du sucre pour les petits déjeuners et pour les cafés complets. La dernière assemblée des délégués s'est aussi prononcée en faveur d'une application stricte de l'interdiction de servir du pain frais. Ces recommandations émanant des organes directeurs de notre Société n'avaient pour but que de se conformer aux conseils prodigués alors par l'Office de guerre pour le ravitaillement qui demandait que l'on restreigne la consommation des denrées alimentaires importées. Ces mesures précurseuses n'ont pas été, hélas! comprises et appliquées de gaieté de cœur partout. Mais l'on peut se dire que même si tous nos membres avaient observé ces instructions, leur effet pratique ne se serait fait sentir que sur une partie de l'hôtellerie, puisque nous n'avons pas le moyen de forcer l'hôtellerie non organisée de suivre le bon exemple.

Puis l'entrée en guerre de l'Italie porta encore un coup sensible à nos possibilités d'importation et par conséquent à notre approvisionnement. En effet, les ports qui avaient été mis à notre disposition avec une grande bienveillance furent utilisés à d'autres fins et la liste des ports neutres devint de plus en plus restreinte. Dans ces conditions, on en arriva rapidement à être convaincu dans les milieux officiels et dans les milieux intéressés conscients de leur responsabilité

que, étant donnée la diminution de nos réserves, les instructions relatives à des restrictions bénévoles au sujet de l'emploi des marchandises importées n'étaient plus suffisantes.

Nous devons être reconnaissants à l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation de ne pas avoir fait usage, sans autre, de ses pleins pouvoirs, mais d'avoir convoqué autour du tapis vert les représentants compétents des principaux groupements des ménages collectifs et d'avoir soumis les nouvelles mesures à l'examen approfondi des intéressés. On comprendra facilement, d'autre part, que ces mesures ne pouvaient être prises sans qu'il faille renoncer à certaines habitudes ou à certaines méthodes d'exploitation. Mais ces mesures étaient indispensables dans l'intérêt du ravitaillement général du pays. L'ordonnance y relative était prête et aurait dû entrer en vigueur au mois de décembre déjà. Mais là encore, les autorités ne se sont pas montrées trop exigeantes et elles ont bien voulu laisser passer la période des fêtes avant d'imposer l'application des dernières prescriptions. En effet, l'observation stricte de la nouvelle ordonnance pendant les fêtes aurait porté un coup sensible et provoqué de grosses pertes pour de nombreux hôtels, restaurants, confiseries, etc. C'est pourquoi la nouvelle ordonnance porte la date du 8 janvier et que la date de son entrée en vigueur a été fixée au 14 janvier.

Les mesures prises par l'ordonnance que nous publions n'ont pas besoin d'être commentées. Tout le monde sait en effet combien les conditions de notre approvisionnement sont précaires, spécialement en matière grasse, sucre, etc. Il ne faut donc utiliser ces denrées qu'avec le plus grand ménagement et le fait d'en limiter la consommation entraînerait naturellement une diminution du nombre des menus et des mets figurant sur les cartes. Cette mesure est parfaitement logique, car si l'on considère la situation de notre approvisionnement et l'état du ravitaillement des pays qui nous entourent, l'abondance des mets que l'on trouvait dans nos restaurants pouvait sembler un défi à la situation réelle. La réduction du nombre des menus à 3

Pour une atténuation des prescriptions concernant la distribution de l'eau chaude

Nous publions ci-après la circulaire que la Section de la production d'énergie et de chaleur a adressée aux offices cantonaux de l'économie de guerre. On ne peut que regretter l'intransigeance dont fait preuve la dite section au sujet d'une telle question. On grave préjudice à notre industrie, question qui ne peut y trouver elle réglée, semble-t-il, sans provoquer une plus forte consommation de combustible. En effet, dans de nombreux cas, les hôtels touchés par ces mesures ne réclament pas une augmentation de la ration de charbon qui leur est attribuée, mais demandent de pouvoir utiliser le charbon qu'ils ont reçu comme ils l'entendent, c'est-à-dire aussi bien pour le chauffage de la maison que pour la préparation de l'eau chaude.

Les hôtels qui n'ont pas d'installations électriques pour préparer l'eau chaude se trouvent en effet dans une situation très délicate vis-à-vis de leur clientèle. Ils ne peuvent distribuer de l'eau chaude qu'une fois par semaine et, étant donné l'hiver rigoureux que nous traversons, ils ont beaucoup de peine à conserver leurs hôtels. La clientèle est habituée à avoir de l'eau chaude et, puisqu'il y a des hôtels qui peuvent lui en fournir, elle n'hésitera à donner la préférence à ceux-ci au détriment des autres. On remarque en effet qu'une des premières questions que pose un client en arrivant dans un hôtel, surtout s'il doit y passer quelques jours, est: Peut-on avoir de l'eau chaude tous les jours? Si la réponse est négative on le voit hésiter et finalement il partira à la recherche d'une maison pouvant lui fournir cette fameuse eau chaude.

A plusieurs reprises, notre service de renseignements économiques est intervenu auprès de l'Office de guerre pour l'industrie et le travail pour demander une atténuation de ces prescriptions. Comme on le voit par la circulaire ci-après, ces efforts ont été vains et une fois de plus la réponse est négative. On a déclaré officiellement que le nombre des hôtels touchés par ces prescriptions était fort minime, que la majorité des établissements étaient équipés avec des installations électriques et que l'exception que nous demandions n'avait donc pas d'importance au point de vue de l'intensification de la fréquentation dans nos hôtels. D'autre part, l'Office consentait à une exception en faveur de l'hôtelier, on créerait du mécontentement auprès des autres catégories de personnes qui sont aussi soumises à ces prescriptions. Notre service de renseignements économiques a retourné l'argument en disant que puisque justement cette exception ne concernait qu'un petit nombre d'entreprises, cela n'aurait pas de répercussion sensible quant aux économies de combustible réalisées. Enfin, s'il est vrai qu'une telle exception ne parviendrait pas, à elle seule, à ranimer le tourisme, elle est quand même d'une importance capitale pour certaines maisons qui ne peuvent pour le moment pas donner satisfaction à leurs clients. Il ne s'agit pas par là de porter préjudice aux entreprises qui ont eu la prudence d'adopter le chauffage électrique pour la préparation de l'eau chaude car ces prescriptions ont été prises sans qu'on leur demande leur avis. Elles bénéficient d'un avantage qu'elles doivent en grande partie à des considérations qui n'ont aucun rapport avec les motifs qui ont conduit à ces prescriptions. En outre, pour entreprendre une transformation complète des installations de chauffage, il faudrait savoir si les conditions exceptionnelles dans lesquelles nous nous trouvons vont durer longtemps. Nous avons l'impression, que ces mesures ne sont que passagères et que sitôt que les importations de charbon

et l'adaptation de la carte n'offre pas de grosses difficultés. Toutefois, dans les grandes exploitations spécialement, elle ne pouvait se faire sur l'heure et il fallait permettre l'utilisation rationnelle de certaines denrées que l'on conservait pour les besoins de la carte». D'autre part, la transformation matérielle de cette carte (éventuellement nouvelle impression), et les préparatifs prendront encore quelque temps. C'est pourquoi les autorités ont bien voulu accorder un délai pour cette adaptation qui devra être chose faite au 31 janvier 1941. Jusque là, il faudra que les derniers vestiges d'un temps de paix aient fait place à une nouvelle conception plus rationnelle et plus réaliste de l'alimentation.

Il appartiendra désormais au chef de cuisine de prouver qu'il est un véritable maître dans sa partie et, grâce à lui, le client ne remarquera pas trop que la liste des mets qui lui sont offerts est moins longue et qu'il doit se montrer plus modestes dans ses désirs gastronomiques. Au point de vue de l'industrie hôtelière, il est extrêmement heureux que tous les hôtels et restaurants soient soumis aux mêmes prescriptions. Ainsi les clients n'auront plus tendance à donner la préférence à des restaurateurs peu scrupuleux qui ne tenaient pas compte de la situation actuelle et de l'intérêt général du pays. L'exécution de ces prescriptions ne dépend plus maintenant de la bonne volonté ou de l'esprit de compréhension de chaque hôtelier à l'égard des conditions du marché, mais elle doit être respectée par tous si l'on ne veut pas que des sanctions sévères ne viennent rappeler à ceux qui commettent des infractions qu'il ne s'agit plus de simples recommandations mais de mesures officielles. Espérons cependant qu'il ne sera pas nécessaire d'en arriver là. D'ailleurs, puisque tout le monde est logé à la même enseigne et puisque les hôtels sont avertis de la situation, il n'y a plus aucune raison de vouloir s'écarter des prescriptions. En observant une stricte discipline dans ce domaine, on remplit d'ailleurs un devoir patriotique, car on contribue à assurer à toute la population suisse une nourriture qui, si elle est moins saine, n'en reste pas moins pour le moment assez et abondante.

se feront à peu près normalement, il sera de nouveau possible de revenir dans ce domaine à un régime normal. Telles sont les raisons pour lesquelles ces mesures nous semblent injustifiées, ou mieux, nous semblent avoir des répercussions économiques hors de proportion avec les avantages que peut y trouver l'approvisionnement du pays en combustible.

Nous voudrions, pour terminer, insister encore sur le fait que nous avons déjà mentionné et demandé encore, s'il n'est pas possible d'accorder un supplément de charbon, qu'on laisse au moins à l'hôtelier la possibilité d'utiliser le combustible qu'il reçoit comme bon lui semble. En effet, dans certaines maisons on aura peut-être avantage, au point de vue de la clientèle, de chauffer un peu moins les locaux, mais de pouvoir fournir de l'eau chaude. Il semble que cela devrait être égard à la Section pour la production d'énergie et de chaleur à condition que l'hôtelier ne demande pas une ration de charbon supplémentaire. Les maisons qui assistent aujourd'hui, impuissantes, au départ de leurs clients, pourraient ainsi recommencer à lutter.

L'atténuation apportée par les instructions du 1er octobre 1940 qui autorisent à distribuer de l'eau chaude deux fois par semaine « en cas d'affluence » est un bien faible consolation, car les périodes d'affluence sont pour le moment du domaine du conte de fées.

Voici le texte de la circulaire que la section de la Production d'énergie et de chaleur a communiqué aux Offices cantonaux de l'Economie de guerre:

De nombreuses demandes tendant à l'élargissement des mesures d'interdiction concernant l'eau chaude dans les stations d'hiver sont parvenues ces derniers temps aux offices compétents. Après avoir pris contact avec les organisations de la branche et après un examen approfondi, ces offices ont dû repousser ces requêtes pour tenir compte du fait que notre approvisionnement devient de plus en plus difficile.

A part les exceptions prévues dans les instructions de la Section de la Production d'énergie et de chaleur des 1er juin et 1er octobre 1940, la restriction de l'eau chaude à un jour par semaine est également pleinement maintenue dans les hôtels de sports d'hiver.

Les hôtels qui désirent répartir la distribution de l'eau chaude sur deux jours consécutifs à cause d'une affluence particulière des hôtes en fin de saison et en vertu de la circulaire du 1er octobre 1940, doivent formuler une demande auprès de la Section de la Production d'énergie et de chaleur qui traitera chaque cas séparément.

Nous prions les cantons de veiller rigoureusement à ce que les restrictions dans la préparation de l'eau chaude au moyen de charbon et de mazout soient respectées, et ceci particulièrement dans les stations de sports d'hiver. Les autorités se faciliteront leur propre tâche en sévissant fermement dès les premières contraventions éventuelles.

HOTELIERS!

Dans l'intérêt de chacun, recommandons notre organe professionnel à tous vos fournisseurs.

Modification du régime des allocations pour perte de salaire et pour perte de gain

Le Conseil fédéral vient de prendre un arrêté modifiant les prescriptions relatives aux allocations pour perte de salaire et pour perte de gain. Cet arrêté est entré en vigueur en date du 1er janvier 1941. Il constitue une amélioration des indemnités versées aux mobilisés. Par contre, les prescriptions relatives aux contributions des employeurs et employés ne sont pas modifiées. Le personnel d'hôtel reste divisé en trois catégories.

Les principales modifications sont les suivantes:

Allocations pour perte de salaire

Ont droit à une allocation pour perte de salaire les militaires qui exercent à titre principal une profession dépendante et qui accomplissent au moins trois jours de service actif (jusqu'à présent 15 jours) au cours du mois civil.

Est réputé service actif tout service militaire obligatoire accompli dans l'armée suisse à la suite de la mobilisation de guerre, y compris le service militaire complémentaire et le service accompli comme recrue après l'âge de 22 ans révolus (jusqu'à présent 25 ans) ainsi que le service dans les corps de défense aérienne passive, les formations sanitaires de la Croix-Rouge et les détachements de travailleurs.

L'indemnité de ménage est égale à celle fixée précédemment soit: fr. 2,90 dans les régions rurales, fr. 3,35 dans les régions mi-urbaines, fr. 3,75 dans les villes.

Lorsque le salaire dépasse 7 fr. par jour (dimanches et jours fériés compris), l'indemnité de ménage est majorée de 10 centimes (précédemment 15 cts) pour chaque tranche de 50 centimes (précédemment 80 cts) en sus. L'indemnité de ménage ne dépassera pas 4 fr. 70 dans les régions rurales (jusqu'à présent fr. 3,65), 5 fr. 35 dans les régions mi-urbaines (jusqu'à présent fr. 4,10) et 6 fr. dans les villes (jusqu'à présent fr. 4,50).

Les indemnités supplémentaires pour les enfants restent les mêmes. Toutefois, pour les enfants âgés de 15 à 18 ans révolus qui ont un gain propre, les indemnités pour enfants sont réduites proportionnellement à ce gain. Aucune indemnité pour enfants n'est allouée pour des enfants âgés de plus de 18 ans.

L'allocation pour perte de salaire (indemnité de ménage, indemnité pour enfants, allocation pour personne seule et allocation supplémentaire) ne peut dépasser au total 90% du salaire, lorsque celui-ci est inférieur à 6 fr. dans les régions rurales, à 7 fr. dans les régions mi-urbaines et à 8 fr. dans les villes (dimanches et jours fériés compris). Dans tous les autres cas, la limite maximum est de 80%. A conditions égales, l'allocation pour perte de salaire ne sera pas moindre pour un salaire élevé que pour un salaire plus bas. L'allocation ne dépassera dans aucun cas 12 fr.

Allocations pour perte de gain

Les prescriptions précédentes sont applicables par analogie aux allocations attribuées aux travailleurs mobilisés de condition indépendante.

Le chef de l'exploitation et les membres de la famille qui collaborent et qui ont des enfants ont droit à une allocation supplémentaire de 50 cts pour chaque enfant n'ayant pas encore 15 ans révolus. Le chef d'exploitation ayant des enfants reçoit une indemnité supplémentaire de fr. 1,20, de fr. 1,45 ou de fr. 1,80 suivant la région où il est domicilié, pour le premier enfant, et fr. 1.—, fr. 1,20 ou fr. 1,50 pour chaque autre enfant.

De nos Associations touristiques

Caisse suisse de voyage

Le conseil d'administration de la Caisse suisse de voyage, réuni à Berne sous la présidence de M. W. Hunziker, a pris connaissance avec satisfaction de la rapide extension de cette institution depuis le début de son activité, soit depuis cet automne. Le nombre croissant de participants, ouvriers et employés ainsi que la vente des timbres de voyage montre que la Caisse remplit bien ses buts tant au point de vue social qu'au point de vue développement du tourisme. Cette extension est due non seulement à la collaboration qui peut être réalisée au sein même de la Caisse suisse de voyage et à l'appui accordé par les autorités et les employeurs, mais encore aux organisations ouvrières et aux organisations touristiques. Le « Guide de vacances » mis à la disposition des participants, qui sera prochainement complété par un guide d'hiver à aussi contribué à ce développement. Selon les décisions du Conseil d'administration, la Caisse suisse de voyage cherchera à étendre encore son activité en tâchant d'élargir encore le cercle des participants et en s'efforçant de faciliter l'épargne dans des buts touristiques.

Divers

Commission d'experts en matière touristique

Cette commission dans laquelle notre Société est représentée par le Dr H. Seiler, président central et par M. F. Cottier a tenu récemment séance. Elle s'est occupée du projet d'arrêté accordant une nouvelle subvention à la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie afin qu'elle puisse poursuivre l'œuvre de secours en faveur de l'industrie hôtelière. Il s'agissait d'accorder à la S.F.S.H. une somme supplémentaire pour qu'elle puisse accorder des crédits transitoires, destinés à amortir les impôts et les intérêts des capitaux, et des crédits de rénovation. Cette question était déjà parfaitement au point puisque le Conseil fédéral dans sa séance du 28 décembre 1940 a déjà édicté cet arrêté.

Le problème de la location des chambres par des particuliers a donné lieu à de longs échanges de vue. On pense que cette question pourra être réglementée d'ici peu. On aura ainsi des

principes égaux pour tous ceux qui hébergent des hôtes de façon « industrielle » et cela permettra peut-être de pratiquer une politique de prix raisonnable. Nous reviendrons sur ces deux questions qui présentent un intérêt spécial pour l'hôtellerie.

Le tourisme suisse en 1941

La Nouvelle Gazette de Zurich a publié les résultats d'une enquête qu'elle a faite auprès des présidents de diverses organisations pour connaître leurs avis et leurs projets au seuil de l'an nouveau. Il est particulièrement intéressant de relever la volonté et l'optimisme qui se dégagent des déclarations faites en des programmes développés par le Dr W. Meile, directeur général des C.F.F., H. Hunziker, directeur général des P.T.T., H. Pilschodt, directeur de la Swissair, Dr Riesen, directeur du Bureau central de la Société suisse des hôteliers et d'autres encore.

Une place doit être faite au court mais clairvoyant exposé de M. le conseiller fédéral Celio, chef du Département fédéral des postes et des chemins de fer.

M. Celio déclare que le mot d'ordre pour 1941 doit être tenir, ce qui ne veut pas dire seulement le maintien de ce que nous avons acquis en 1940; il faut faire plus et mieux.

Chaque Suisse, au cours de cette année qui va marquer le 65ème anniversaire de la fondation de la Confédération, devra pouvoir faire un voyage dans son pays.

Un beau programme, que le nouvel Office central suisse du tourisme va s'efforcer de réaliser.

Les temps actuels ont ceci de bon qu'ils ont souligné — et impérieusement — la nécessité de maintenir le tourisme. Il faut tenir, il faut travailler, il faut espérer.

Pour protéger les beaux paysages

On vient de constituer en Valais une association de défense contre les défigurations de la terre. Plusieurs associations luttent déjà, chacune dans leur domaine d'activité, pour parvenir à ce but. Or grâce à l'heureuse initiative de l'abbé Mariétan, ces forces éparses viennent de se grouper et l'Association pour la conservation des beautés du Valais comprend les sociétés d'histoire, de protection de la nature, le Heimatschutz, le club alpin et même la presse cantonale, qui donne un excellent exemple en se mettant au service de cette cause.

Lors de l'assemblée constitutive, le rapport principal a été présenté par l'écrivain valaisain bien connu Maurice Zermatten qui est on ne peut mieux qualifié pour défendre ces paysages du Valais qu'il connaît si bien et qu'il a décrit en termes émouvants. M. de Chastonay, conseiller d'Etat, a assuré cette nouvelle association de l'appui complet du Conseil d'Etat pour toutes les initiatives tendant à protéger et à conserver les beautés naturelles du pays. L'association prendra comme programme la réalisation d'une motion qui avait été développée au Grand Conseil par le député Rivaz qui demandait au gouvernement de prendre des mesures: pour empêcher

Chèques postaux de voyage suisses délivrés en Italie

La division des chèques postaux de la Direction générale des PTT communique ce qui suit:

Les chèques postaux de voyage suisses délivrés en Italie seront échangés en Suisse, à partir du 1er janvier 1941 contre des bons en espèces ou des bons en nature. Le paiement de ces chèques est lié à certaines formalités (pièces d'identité, inscription dans le passeport) et soumis à une taxe graduée d'après le montant du chèque. Seuls certains bureaux de poste et de gare ont le droit d'accepter ces chèques. La liste de ces bureaux figure dans les instructions qui sont remises aux acheteurs dans les bureaux ou les chèques sont délivrés. Les hôtels et les pensions sont instamment priés, dans leur propre intérêt, de ne pas accepter de tels chèques et de renvoyer leurs propriétaires aux offices compétents.

Par la même occasion, il est aussi rappelé que les chèques postaux de voyage délivrés en Allemagne et en Hongrie ne peuvent être payés par les hôtels et pensions.

L'enlaidissement des paysages en contrôlant les nouvelles constructions, pour protéger des régions pittoresques en empêchant les monuments et vestiges historiques (tours, églises, châteaux, etc.) de disparaître et pour conserver les costumes, traditions, chants populaires, etc. valaisains.

On doit espérer que cette nouvelle association pourra réaliser son programme et que son exemple sera suivi dans d'autres cantons.

Organisation du tourisme en France

Malgré la guerre et les difficultés sans nombre qui accablent la France, les autorités ne restent pas indifférentes aux questions touristiques et l'on s'organise pour l'avenir. C'est ainsi qu'un Conseil consultatif du tourisme vient d'être créé et la présidence en a été confiée à une personnalité bien connue en Haute Savoie, M. Antoine Borel.

Un autre décret a institué un comité d'organisation professionnelle des agences et bureaux de voyages.

GRANDS VINS MOUSSEUX **BOUVIER FRÈRES** CHAMPAGNE CUVÉE D'EPERNAY



Teppichhaus St.Gallen Zürich

Zu verkaufen:

- 1 elektr. kleiner Restaurationskochherd „Mafiel“, 123 x 88 cm, erst 2 Mon. im Betrieb, kann zufolge Vergrößerung der Anlage abgeben werden.
- 1 grosse Fleischschneidemaschine (van Berckel), Handbetrieb, neu revidiert.
- 1 grosse Registrierkasse, 18 Service, neuestes Modell „National“.
- 1 kleine Registrierkasse („National“), für Bar geeignet.
- 1 Schaupult für Restaurant.

Offerten unter Chiffre N 30154 Lz. an Publicitas Luzern.

Schweizer Hotel in Chile

P 2158 GL

zu verkaufen

An zukunftsreichem Ort (Eisenbahnstation) in Chile (Südamerika) ist ein grösseres, gut eingerichtetes u. empfehlenswertes Hotel wegen Altersrückichten von Schweizer Ehepaar abzugeben. Erwerber würde in der ersten Zeit eingeführt. Auskunft gibt Dr. Hirschi, Braunwald (Gl).

TROESCH's
HOTEL-ZIMMER-TOILETTE
Triumph

Überreicht in Eleganz und Qualität.

TROESCH & Co., A.-G.
BERN - ZÜRICH - ANTWERPEN

... aber gewiss, nur bei Inserenten kaufen!

Gesucht per 1. Febr. von erstklassigem Hotel der Ostschweiz eine

Gouvernante

für Economat und Office, sowie einen

Kellnerlehrling

Jahresstellen. Gefl. Offerten unter Chiffre D. N. 2947 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Christofle

CHRISTOFLE s'est acquis depuis plus de 100 ans une renommée mondiale par sa production inégalée en

Couverts et Services de table argentés

L'USINE CHRISTOFLE A PESEUX (NEUCHÂTEL)

est d'autre part à la disposition de ses clients pour entreprendre toutes

Réparations et Réargentures

de l'orfèvrerie d'Hôtels détériorée, quelle qu'en soit la provenance. Garantie formelle et prix modérés.

Demandez-nous offre sans engagement ou la visite de notre représentant.

Adresse:

S. A. D'ORFÈVRERIE CHRISTOFLE PESEUX-NEUCHÂTEL

Inserate lesen erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

Zu kaufen gesucht gegen Barzahlung:

- 3 kompl. Angestelltenzimmer (3 Betten)
- Küchenwäsche, Bettwäsche, Tischwäsche. Alles nur gut erhalten.
- 1 Registrierkasse.

Offert. unt. Chiff. E. N. 2949 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Occasion-Mobiliar zu kaufen gesucht

Eine komplette Hotel-Einrichtung, bestehend aus 8-12 kompletten Schlafzimmern, Salon für ca. 15-20 Personen, Vestibule, Speisesaal für 40-50 Personen, grosser Kochherd, Kühlschrank, Wäsche, Silber und Porzellan, Küchenausstattung. Offerten an Francesco Bobbia, Bausteinnehmer, Stabio (Tessin). P. 7437 O.



Geelhaar
BERN

Wir offerieren ab Lager solange Vorrat einige Posten

WOLLEDECKEN (gegen Karten)
PIQUÉDECKEN (gegen Karten)
WASCHTISCHVORLAGEN
STEPPEDECKENSTOFFE

für neue Decken und zum Überziehen von alten Decken (ohne Karten)

Teppiche aller Art

W. GEELHAAR A.G.
BERN

Thunstrasse 7 - Telefon 2 10 58

Hôtelier cherche à acheter d'occasion:

draps de lit et fourres de duvet légumiers et cocottes argentés

etc. — Offres sous chiffre D. F. 2944 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Kapital-Beteiligung

an gutgehendem oder noch zu gründendem Hotelunternehmen durch jungen tüchtigen Hotelier gesucht. Off. unt. Chiffre W. R. 2936 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wenn Sie

Hotel-Mobiliar oder technische Einrichtungen zu kaufen suchen oder zu verkaufen haben, so lassen Sie eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue erscheinen