

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 50 (1941)
Heft: 42

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

N^o 42

Basel, 16. Oktober 1941

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

N^o 42

Bâle, 16 octobre 1941

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

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. AUSLAND: bei direktem Bezug jährl. 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
Cinqüantième année

Paraît tous les jeudis

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

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

Postcheck- & Giro-
Konto No. V 85

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

TELEPHON
No. 2 79 34

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

Compte de chèques
postaux No. V 85

Unsere Preise für die Wintermonate

M. R. Mancher Hotelier macht sich Gedanken über die Preisgestaltung für den kommenden Winter. Er weiss noch nicht, wie er all die Teuerungsfaktoren, die ihn heute schon belasten und die er eventuell noch vor sich hat, dem Gast berechnen soll und darf. Darüber sind wir uns völlig einig, dass der Hotelier die Teuerung nicht auf sich nehmen kann. Sein Betrieb erlaubt es nicht. Daher muss er die Teuerungsquoten an den Gast überwälzen. Wie soll dies aber geschehen?

Bekanntlich hat der Zentralvorstand den Sektionen vor einigen Wochen den Vorschlag gemacht, die letztjährigen Heizungszuschläge, welche je nach Kategorie Fr. —75 bis 1.50 betragen, um 25. Cts. zu erhöhen, in der Kategorie allererster Klasse um 50 Cts. Diese Erhöhung würde ja noch in keiner Weise das Mass der Teuerung kompensieren, aber man könnte doch einige Preiserhöhungen, namentlich verschiedene Steuerbelastungen dieses Jahres, damit erfassen. — Die Mehrheit der Sektionen hat dann dem Vorschlag des Zentralvorstandes bis zum 22. September ohne weiteres zugestimmt. Die Durchführung des Beschlusses wäre also nur noch von der Eidg. Preiskontrolle, abhängig.

Sofort nach Erhalt der Sektionsantworten, d. h. bereits am 22. September, haben wir uns an die Eidg. Preiskontrolle in Bern gewandt mit dem Ersuchen um Genehmigung unseres Vorschlags. Zu unserer Verwunderung war aber die Eidg. Preiskontrolle trotz mehrfacher Vorstellungen nur teilweise einverstanden. Wir mussten uns auf dem Rekursweg an das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement wenden und erhalten soeben bei Redaktionsschluss den Bescheid, dass das Departement einen Entscheid in Abänderung der Verfügung der Eidg. Preiskontrolle getroffen hat. Wie er lautet, wissen wir zurzeit noch nicht, werden aber in den nächsten Tagen in der Lage sein, unsere Mitgliedschaft auf das Laufende zu setzen. Ausdrücklich möchten wir bemerken, dass die Verzögerung in Bern auf die Überlastung der dortigen Amtsstellen, namentlich der Eidg. Preiskontrolle, zurückzuführen ist.

Während den Verhandlungen in Bern tauchten zwei Hauptfragen auf, welche die Frage der Winterpreise eventuell noch beeinflussen können.

Die eine Hauptfrage betrifft die Pensionspreise für den Winter. Wir waren bisher und sind auch heute noch der Auffassung, dass sich die kommenden Winterpensionspreise zusammensetzen sollen aus: Pensionspreis des Winters 1939/40 plus die im Frühjahr beschlossenen Teuerungszuschläge von 75 Cts. resp. Fr. 1.— je nach Kategorie, sowie dem oben erwähnten Heizungszuschlag. Wenn, mit anderen Worten, ein Hotel letztes Jahr z. B. einen Winterpensionspreis von Fr. 10.— führte (ohne den bewilligten Heizungszuschlag), so sollte es diesen Winter 1941/42 verlangen: Fr. 10.— Pensionspreis plus Fr. 1.— Teuerungszuschlag plus Fr. 1.25 erhöhter Heizungszuschlag = total Fr. 12.25. — Nun wird da und dort angeregt, man möge sich angesichts des Teuerungszuschlages auf dem Pensionspreis mit dem letztjährigen Heizungszuschlag, also ohne die Erhöhung von 25 resp. 50 Cts. begnügen. Diese Anregung steht nun allerdings im Widerspruch zu der Meinungsäusserung der Mehrheit unserer Sektionen. Endgültig wird aber die Frage erst in Verbindung mit dem Entscheid des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes abgeklärt werden können.

Die zweite Hauptfrage betrifft die Warenumsatzsteuer. Einzelne Hoteliers und sogar einzelne Sektionen sind der Auffassung, der Hotelier sollte diese Steuer einfach in einem bestimmten Prozentsatz dem Gast separat auf der Rechnung verbuchen, sagen wir also 1—1½% des Rechnungsbetrages. Grundsätzlich hat der Hotelier das Recht, die Steuer an den Gast zu überwälzen. Die Frage ist für die Hotellerie nur, wie sie die Warenumsatzsteuer in der Rechnung des Gastes berechnen soll. Bekanntlich darf nur der effektive Betrag der Steuer auf den Konsumenten überschrieben werden. Es ist nicht zulässig, durch die Überwälzung der Umsatzsteuer einen Gewinn zu erzielen. Der effektive Steuerbetrag ist aber für die Hotellerie ausserordentlich schwierig zu bestimmen, namentlich wenn er in einen Prozentsatz ausgerechnet werden soll. Beim Frühstück, das sich zur Hauptsache aus steuerfreien Waren zusammensetzt, fällt der Prozentsatz niedriger aus als z. B. für ein Mittagessen, das mehr steuerpflichtige Waren enthält. Die effektive Steuerbelastung auf dem Zimmerpreis ist, in Prozenten ausgedrückt, wiederum eine andere als auf den Mahlzeiten. Bei gewissen niederen Preisen käme sogar die Rabappenberechnung

in Anwendung. Man hat nun angeregt, einfach eine durchschnittliche Prozentuale zu bestimmen. Dafür braucht es genaue Berechnungen, und es wird davon abhängig sein, ob die Eidg. Preiskontrolle in Bern einem solchen durchschnittlichen Prozentsatz ihre Zustimmung gibt.

Eine bessere Lösung wäre daher die vom Zentralvorstand vorgeschlagene, die Warenumsatzsteuer eben in die allgemeine Teuerung einzubeziehen und vorderhand die 25 resp. 50 Cts. für die allererste Kategorie, dem bisherigen Heizungszuschlag zuzurechnen. Damit hätte man die einfachere Rechnung und könnte auch von der kupfernen Rabappen-zählerei Umgang nehmen. Allerdings wäre das nur eine Lösung für diesen Winter. Im Frühjahr müsste dann über den Teuerungszuschlag neu gesprochen werden.

Zu beachten ist auch noch, dass der Schweizerische Wirtverein die Frage einer allgemeinen Erhöhung der Restaurationspreise prüft, in welcher dann die Warenumsatzsteuer, soweit sie nicht vom Lieferanten übernommen wird, eingeschlossen wäre. Diese Lösung betrifft aber nur die Mahlzeiten- und Getränkepreise und ist unabhängig von den Pensions- und Zimmerpreisen.

Jedenfalls werden unsere Mitglieder, wie angetönt, in den nächsten Tagen über den weiteren Verlauf der Angelegenheit orientiert.

Hotelküche und Ernährungshygiene

Schluss*)

Wir bringen mit der heutigen, dritten Veröffentlichung einer Auswahl von Antworten aus Kreisen der Zweitklasshotellerie die Rundfrage zum Abschluss. Es war für uns nicht leicht, aus dem noch vorhandenen „Vorrat“ an Zuschriften die Wahl zu treffen, da jede der eingesandten Meinungsäusserungen den einen oder anderen trefflichen Gedanken und beachtenswerte Anregungen enthält. Da sich die Korrespondenzen aber in den hauptsächlichsten Erwägungen decken, so hätte die Publikation aller Briefe nur eine Wiederholung von vielfach schon bereits Gesagtem bedeutet und den an und für sich schon knappen redaktionellen Raum auf Kosten anderer Spalten noch mehr eingeschränkt. Die Mitglieder, deren Vernehmlassungen wir daher nicht mehr berücksichtigen konnten, mögen uns dies nicht verargen, da mit dieser Unterlassung keineswegs etwa ein Qualitätsurteil von seiten der Redaktion verbunden ist. Es waren für uns trotzdem alle Antworten sehr wertvoll. Wenn vereinzelt auch bereits Stimmen laut wurden, es sei nun des Guten genug getan bzw. geschrieben worden, so beweisen auf der anderen Seite wieder Zuschriften — sogar aus Kreisen unserer ausländischen Mitglieder —, dass wir mit der Durchführung dieser Erhebung einem Bedürfnis der Betriebsleiter, sich zu dieser Sache zu äussern, entgegengekommen sind.

Man erkennt auch aus den nachfolgend wiedergegebenen Antworten, dass die Hotellerie frei ist von jeglichem schablonenhaften Festhalten an einem Verpflegungsschema, das der Kritiker als „altüberlieferte Hotelküche“ bezeichnete. Das Bestreben geht vielmehr dahin, die Leistungen der Hotelküche zu individualisieren, der vorherrschenden Geschmacksrichtung und den typischen Ansprüchen der einzelnen Gästekategorien anzupassen. Es wird auch hier wieder unterschieden zwischen der gelegentlichen Stadt-

kundschaft, den appetitgesegneten Feriengästen, den Dauerpensionären oder den Familien mit Kindern. Um dem Gast so weit als irgendwie möglich entgegenzukommen, ist man vielfach vom Menu abgekommen und überlässt dem Gast die Wahl zwischen einer Reihe von Platten aus der Tageskarte, oder es steht dann wenigstens neben dem normalen Menu ein einfacheres und billigeres zur Auswahl. Sehr treffend ist die Bemerkung eines Gewährsmannes, dass moderne Nahrungshygiene nicht gleichbedeutend sei mit Diätküche und der ersteren Rechnung getragen werden kann, ohne dass deshalb das Fleisch in seinen zahllosen Varianten und Verwendungsarten vom Hoteltisch verschwinden müsste. Die Wandlung der Gästeverpflegung ist sehr drastisch in einer der Zuschriften formuliert worden, die besagt, dass man Gemüse mit Fleischgarnituren anstatt wie früher Fleisch mit Gemüse garnituren serviere. Damit schliesst diese Umfrage mit nochmaligem Dank an alle Mitarbeiter und in der Erwartung, dass wir bei künftigen Gelegenheiten dieser Art wieder auf das nämliche Interesse der Mitgliedschaft zählen dürfen. b.

Die Antworten:

Die immer wiederkehrenden sog. Anregungen aus Gästekreisen, wie sie mit einer beharrlichen Regelmässigkeit in der Tagespresse zu erscheinen pflegen und die uns Hoteliers ein gewisses Nicht-eingehen auf neuzeitliche Anschauungen in der Ernährung vorwerfen, beschäftigen wohl jeden beruflich rührigen, das Wohl seiner Gäste und damit das Gedeihen seines eigenen Geschäftes nicht aus dem Auge verlierenden Fachmann.

Interessanterweise bemerkt man aber in der Praxis nicht, dass diese Frage etwa so grosse Wogen aufwerfen würde, wie dies nach den Zeitungsaufstellungen zu schliessen wohl der Fall sein sollte.

Der Gast wünscht die Vereinfachung der Mahlzeiten (sofern dies heute im Zeichen der beherrschend vorgeschriebenen und durch die Kriegsverhältnisse bedingten Einschränkungen überhaupt noch zur Diskussion steht), in den weitaus meisten Fällen lediglich vom Preisstand-

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Eine Anfrage an unsere Winter-sport-hotels: Skiferien für die Schweizer Schuljugend? — Forderungen des Hotel-personeals — Schweizerische Gesellschaft für Balmologie und Klimatologie — Aufhebung der Fahrpreiserhöhungen für Ausländer. Seite 3: Frage und Antwort — Kriegswirtschaft, Massnahmen und Markt-meldungen. Seite 4: Vermischtes — Paho — Totentafel — Büchertisch.

punkt aus. Vereinfachung wird gewöhnlich vorgeschlagen, aber gemeint ist... Verbilligung!

Wenn wir nicht auf die Verhältnisse zurückgreifen, wie sie vor einer schon ziemlich weit-zurückliegenden Zeit bestanden, wo effektiv zuviel Fleisch und zu wenig Gemüse dargeboten wurde, so muss doch anerkannt werden, dass die Mehrzahl unserer Kollegen den Forderungen einer neuzeitlichen Nahrungshygiene schon weitgehend entgegengekommen ist und sich bemüht, dieser Strömung (die ja auch eine Modeschick geworden ist) möglichst gerecht zu werden.

Nur einmal Fleisch zu servieren pro Tag, das geht doch wohl nur dort an, wo der Pensionspreis so niedrig gesetzt ist, dass der Gast ohnehin nicht Anspruch auf zweimal Fleisch erheben kann. Da, wo ein gewisser Preis angelegt wird, verlangt der Gast auch zweimal pro Tag Fleisch, sei es denn, dies sei momentan gesetzlich nicht erlaubt. Allerdings müssen die Fleischportionen heute nicht mehr so gross gehalten sein wie früher und es kann bzw. muss mehr Gemüsebeilage geboten werden.

Diejenigen Gäste, die prinzipiell zu den Vegetariern oder Rohkostlern zählen, werden mit dem Hotelier sich ins Einvernehmen setzen, und deren Wünschen kann ja auch entsprochen werden; aber es liegt absolut kein Grund vor, dass wir dieser immerhin noch stark in der Minderheit befindlichen Gästekategorie wegen uns zu der falschen Auffassung verleiten lassen, es stimme grundlegend etwas nicht mehr mit unserer Hotelküche. Dies ist absolut nicht der Fall.

Eine allgemein gültige Regel lässt sich überhaupt nicht aufstellen. Die Stadtkundschaft will in erster Linie qualitativ gut essen, sie bevorzugt die soignierte oder dann die Spezialitätenküche. Der Feriengast will in der grossen Mehrzahl gut und reichlich verpflegt werden. Je nach der Zusammensetzung der Kundschaft, ob hauptsächlich ältere Gäste oder jüngere Semester das Haus frequentieren, oder ob es sich um ein Familienhotel mit vielen Gasteinkindern handelt, wird der Hotelier ohnehin herausfinden, was seinen Gästen hauptsächlich zusagt, und seine Küche danach richten.

Ihre Frage möchte ich abschliessend wie folgt beantworten:

Auch in meinem Stadthotel wurden Wünsche zur Vereinfachung der Mahlzeiten geäußert, und wir stellten auch fest, dass viele Gäste beharrlich auswärts zu essen pflegten. Seit ich neben dem gewöhnlichen Menu, das mit einem oder zwei Gängen abgegeben wird, noch ein billigeres, einfaches Menu serviere, um auch stets eine vegetarische Platte zur Wahl haben zu lassen, hat sich die Frequenz der Hotel-Restaurants wesentlich gehoben.

Die gegenwärtigen Rationierungsvorschriften zwingen ohnehin zu einer fortschreitenden Vereinfachung und Umstellung der Verpflegung, und es resultiert daraus schrittweise von selbst eine gewisse Neuorientierung bzw. Anpassung an die heutigen Verhältnisse. Schon weil gewisse Waren immer schwerer erhältlich sind und wir uns den Gegebenheiten anzupassen haben, lässt sich heute überhaupt nicht irgend ein neues System künstlich einführen. Unsere Devise heisst heute: Anpassung und haushalterisches Wirtschaften!

Der Rationierung und der dadurch bedingten zwangsläufigen Reduktion der Küchenkosten ist es allein zuzuschreiben, dass im Verein mit einer leichten Erhöhung der Pensions- und Mahlzeitenpreise die Kosten der Verpflegung auf einer bis heute erträglichen Basis gehalten werden konnten. Jede prinzipielle Umstellung der Küche, d. h. jedes „Prüfen“, müsste sich nicht nur auf das finanzielle Ergebnis nachteilig auswirken, schon die Einführung der fleischlosen Tage hat bewiesen, dass damit die Küchenkosten keineswegs verringert wurden.

Ich habe den Eindruck, dass wir uns prinzipiell den Anregungen aus Gästekreisen gegenüber immer aufgeschlossen zeigen und daraus das eine oder andere Gute in die Praxis übernehmen sollten. Offensichtlich unzutreffende Äusserungen aber, wie diejenige, dass man aus „Gründen der Ernährung nicht im Hotel wohnen könnte“, sollten wir stets entgegen treten. Stillschweigen wird hier als Schuldbekennnis ausgelegt.

H. Weissenberger, Dir.,
Hotel Glockenhof, Zürich.

Wünsche um Vereinfachung der Mahlzeiten werden hier und da als Vorwand zu einer Preisermässigung der Pension geltend gemacht. Dann

* Siehe auch No. 38 und 39 der Hotel-Revue.

FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 211: Engros- und Detaillieferungen im Sinne der Warenumsatzsteuer. Im Frage- und Antwortkasten in der letzten Nummer der Hotel-Revue wurde Auskunft über die Verschiedenheit der Warenumsatzsteuersätze gegeben. Es stellt sich nun noch die Frage, was sind Engros-Lieferungen und was sind Detaillieferungen?

Antwort: Bei Lieferungen an Hoteliers und Restaurateure, die nach Art. 11, Absatz 1, lit. b, W.U.B., nicht als Grossisten gelten, ist folgendes zu unterscheiden:

1. Engros-Lieferungen (Art. 15, Absatz 3, W.U.B.) zum Satze von 2½ bzw. 3% (Art. 19, Absatz 1, lit. b und c, W.U.B.) sind, wenn die Waren für den Wiederverkauf oder als Werkstoffe (Art. 13, W.U.B.) für die Herstellung (Art. 10, Absatz 2, W.U.B.) von Waren bestimmt sind. Lieferungen von Ess- und Trinkwaren an das Gastgewerbe sind deshalb Engros-Lieferungen. Abgesehen von den Waren, die von der Umsatzsteuer befreit sind, kommt der Ansatz von 2½% in Anrechnung bei Lieferung zu Engros-Preisen von Lebensmitteln des alltäglichen Verbrauches (Ess- und Trinkwaren, ausgenommen alkoholische Getränke; ferner bei Lieferungen von Seifen und Waschmitteln). Drei Prozent kommen zur Verrechnung bei allen übrigen Engros-Lieferungen von Waren, wie z. B. alkoholische Getränke usw.

2. Detaillieferungen zum Satze von 2% (Art. 19, Absatz 1, lit. a, W.U.B.) sind, wenn die Waren weder für den Wiederverkauf noch als Werkstoffe für die Herstellung von Waren abgegeben werden. Lieferungen von Mobilien, Utensilien, Maschinen usw. ferner Waren, die zum direkten Konsum des Hoteliers und seiner Familie bestimmt sind, gelten somit als Detaillieferungen.

Frage No. 212: Warmwasserentschädigung bei militärischer Einquartierung. Mein Hotel soll von einem höheren Stab vollständig belegt werden. Die meisten Zimmer sind mit fließendem Kalt- und Warmwasser versehen. Das Warmwasser liefert ein besonderer elektrischer Boiler. Ich beabsichtige nun, Warmwasser zu liefern, sofern mir eine monatliche Boilervergütung von Fr. 20.— und die tatsächlichen Stromkosten bezahlt werden. Bin ich zu dieser Forderung berechtigt?

Antwort: Die IVA (Instruktion über die Verwaltung der Armee im Aktivdienst) setzt die Entschädigungen für Offizierszimmer fest, die bekanntlich zwischen 75 Rp. und Fr. 1.80 variieren, ohne sich über die Zimmereinrichtungen oder event. zusätzliche Leistungen zu äussern. Wir sind der Auffassung, dass eine zusätzliche Leistung, als welche die Bereitstellung von fließendem Warmwasser zu betrachten ist, nicht in der eine normale Sach- und Dienstleistung des Hoteliers umfassenden Zimmerentschädigung inbegriffen ist. Sofern die Zimmermieter auf warmes Wasser Anspruch erheben und daher der Boiler extra für sie in Betrieb gesetzt werden muss, so ist eine Extravergütung hierfür durchaus

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Lebensmittelrationierung im November 1941

Für die kollektiven Haushaltungen bleiben die Zuteilungsquoten für die Gruppe A, B und C (entsprechend Kreisschreiben Nr. 97, Ziff. 8, und Kreisschreiben Nr. 107, Ziff. 1/7a) im Monat November unverändert.

Kollektive Haushaltungen, deren Betrieb ausschliesslich oder doch vorwiegend auf die Abgabe von Käse und Käsespeisen eingestellt und angiehes ist, können der Sektion für Milch und Milchprodukte einen Antrag auf Änderung der Höchstzuteilungsbegrenzung von Käse stellen. Höchstgrenze ist in solchen Fällen eine Zuteilung sämtlicher Gruppenquoten (A, B und C) in Käse. Die Gruppenquote C wird (entsprechend Kr. Nr. 97, Ziff. 8c) im Verhältnis 1:1,5 in die Gruppe B umgerechnet, während die Gruppenquote A im Verhältnis 1:1 zu berechnen ist.

Für Kaffee, Tee und Kakao gilt im November nochmals der kontingentierte Rationierungsausweisfreie Bezug gemäss Kreisschreiben Nr. 101 vom 13. August 1941, Ziff. 1/4a. Die Zuteilungsquoten für kollektive Haushaltungen sind folgende: Für Kaffee 5%, wovon maximal 3% in Bohnenkaffee und 2% in Kaffee-Zusatz und Kaffee-Ersatz bezogen werden dürfen. Die Tee-Bezugsquote bleibt mit 6% unverändert. Die Kakao-Bezugsquote bleibt mit 3% ebenfalls unverändert.

Saisenvorschüsse für kollektive Haushaltungen: Die an Saisonbetriebe gewährten Grossbezügler-Coupons-Vorschüsse sind am Ende der Saison (gemäss Kr. Nr. 97, Ziff. IV/2d) zurückzuerstatten. Diese Betriebe, welche Vorschusszuteilungen erhalten haben und auf Ende der Saison nicht in der Lage sind, diese durch Mahlzeiten-Coupons oder Rückgabe von Grossbezügler-Coupons vollständig auszugleichen, haben sich darüber auszuweisen, dass sie für die nicht durch Mahlzeiten-Coupons oder Grossbezügler-Coupons gedeckte Differenz über entsprechende Warenvorräte verfügen. Über diese Vorräte haben sie ein Inventar aufzunehmen und anlässlich der Abrechnung der zuständigen Rationierungsstelle abzugeben. Diese Warenvorräte müssen dem Betrieb auf Formular F 4 belastet werden.

berechtigt. Hierüber müssen Sie aber noch vor der Einquartierung oder gleich bei deren Beginn mit den Offizieren eine Vereinbarung treffen, um spätere unliebsame Auseinandersetzungen oder Meinungsverschiedenheiten tunlichst zu vermeiden. Der einsichtige Offizier wird nichts gegen einen kleinen Zuschlag einzuwenden haben, wenn ihm dafür und auf seinen ausdrücklichen Wunsch hin ein vermehrter Komfort geboten wird. Aber er möchte, wie jeder Zivilist, über die ihm entstehenden Auslagen zum Voraus genau orientiert sein, umsoher, als nach der neuen Ordnung alle Offiziere, auch diejenigen der Stäbe, einen Beitrag aus der eigenen Tasche an die Unterkunft zu entrichten haben, der je nach Grad 50 oder 80 Rp. pro Tag beträgt.

den und sind bei Wiederöffnung anzurechnen. Die Angaben der Betriebe sind von der zuständigen Rationierungsstelle zu prüfen. Im Falle unrichtiger Angaben, oder wenn die zum vollständigen Ausgleich des Vorschusses erforderlichen Waren nicht mehr vorhanden sind, hat Strafanzeige zu erfolgen.

Freizügigkeit amtlicher Rationierungsausweise

Dem Kreisschreiben No. 112 vom 8. Oktober des Eidg. Kriegsernährungsamtes an die kantonalen Zentralstellen für Kriegswirtschaft entnehmen wir u. a. folgendes:

Nach der Verfügung Nr. 12 des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 12. Dezember 1940 über die Lenkung von Produktion und Absatz haben die den Konsumenten beliefernden Personen und Firmen die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln auf den laufenden Bedarf so zu begrenzen, dass die gesamte Kundschaft im Verhältnis zu ihrem normalen Bedarf möglichst gleichmässig versorgt werden kann. Begehren der Kundschaft auf Lieferung oder Reservierung grösserer Mengen sind zurückzuweisen. Diese Bestimmungen haben im besonderen Geltung für nicht rationierte Waren.

Im Zusammenhang mit diesen Bestimmungen wird neuerdings daran erinnert, dass amtliche Rationierungsausweise für Lebensmittel, durch die nicht ausdrücklich ein bestimmter Lieferant vorgeschrieben wird, in der ganzen Schweiz Gültigkeit haben. Die Inhaber von Detailgeschäften sind daher verpflichtet, gültige Rationierungsausweise im Rahmen ihrer Vorräte zu üblichen Bedingungen einzulösen, auch wenn die Inhaber nicht zu ihrer ordentlichen Kundschaft gehören. Dabei darf die Abgabe einzelner Waren nicht an erschwere Bedingungen geknüpft werden, wie beispielsweise die Abnahme anderer Produkte, Vorweis einer Kundenkarte usw.

Detailgeschäfte sind durch den Grosshandel üblicherweise so zu beliefern, dass sie über einen Warenvorrat verfügen, der ihnen die laufende Bedienung ihrer Kundschaft gewährleistet. Die Ladenbesitzer haben solange keinen Anspruch auf weitere Belieferung, als ihr Warenvorrat einen ordentlichen Monatsbedarf übersteigt.

Die Kundschaft hat indessen nicht Anspruch auf die Belieferung bestimmter Warensorten. Wechselcoupons können nach Wahl, jedoch ohne Anspruch auf eine bestimmte Warengattung eingelöst werden.

Wo sich Überstände in der angedeuteten Richtung geltend machen sollten, sind die Kriegswirtschaftsämter der Kantone und Gemeinden zu intervenieren berechtigt und verpflichtet. Sollten bezügliche Vorstellungen nicht zum Ziele führen, so sind die zuständigen Fachsektionen des Kriegsernährungsamtes zu benachrichtigen. Es muss unter allen Umständen dafür gesorgt werden, dass gültige Rationierungsausweise durch die Konsumenten anordnungsgemäss eingelöst werden können.

Einschränkung der Kälbermast

Das eidg. Kriegsernährungsamt teilt mit:

Kürzlich wurde in der Presse auf die Notwendigkeit der Einschränkung von Milch bei der Mast von Kälbern hingewiesen. Nimmher hat das eidg. Kriegsernährungsamt Vorschriften über die Einschränkung der Kälbermast erlassen. Danach sind im Interesse der Sicherstellung der Landesversorgung mit Milch, Butter und Käse die nicht zur Aufzucht bestimmten Kälber im Alter von 2 bis 4 Wochen, jedenfalls vor Überschreitung folgender Lebendgewichtsgrenze an die Schlachtbank zu liefern: Kälber der Braunvieh- und der Fleckviehrassen 80 kg und Kälber der Eringerasse 50 kg. Für geschlachtete Kälber ist ein Höchstschlachtgewicht von 50 bzw. 30 kg massgebend.

Der bisher vorgenommene Abbau der Kuhbestände und der dadurch bedingte Ausfall in der Zahl der Kälber sowie die nunmehr angeordnete Einschränkung der Kälbermast werden einen erheblichen Rückgang in der Erzeugung von Kalbfleisch zur Folge haben. An die Bevölkerung ergibt daher erneut die Aufforderung, im Verbrauch von Kalbfleisch Zurückhaltung zu beobachten.

Erhöhung der Bezugsquoten für Kohle

Das Kriegsindustrie- und -arbeitsamt teilt mit:

Durch Weisung des Kriegsindustrie- und -arbeitsamtes wird auf den 15. Oktober 1941 eine Erhöhung der Bezugsquoten an Kohle für die Raumheizung im Winter 1941/42 bewilligt. Die Erhöhungen erfolgen für die Verbrauchergruppen I und II von 25% auf 45%, für die Verbrauchergruppen III und IV (Gastgewerbe usw.) von 20% auf 40%, und für die Verbrauchergruppe V (Raumheizung in Wohnungen) von 20% auf 35%.

Die frühe Anordnung dieser Erhöhungen erfolgt mit Rücksicht auf die Bewältigung der im nächsten Winter zu erwartenden Transport- und Versorgungsschwierigkeiten für die in Aussicht stehenden Einfuhrmengen, welche in der Folge hauptsächlich für die Versorgung der Industrie, der Gaswerke usw. bestimmt sind. Durch die beschleunigte inländische Verteilung der Bezugsquoten für die Raumheizung soll im nächsten Winter eine möglichst zweckmässige Ausnutzung des Rohmaterials für die Importe sichergestellt werden.

Die Kosten der Lebenshaltung

Der vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit berechnete Landesindex der Kosten der Lebenshaltung steht Ende September 1941 mit 178,2 (Juni 1914 = 100) um 0,3% über dem Vormonatstand und um 29,9 Prozent über dem Vorkriegsstand von Ende August 1939. Die Indexziffer der Nahrungsmittelposten hat sich im Berichtmonat um 0,4% auf 181,2 erhöht (seit Kriegsausbruch um 38,3%), während die Gruppenziffer für Brenn- und Leuchtstoffe mit 146,2 annähernd auf Vormonatstand verblieb (+0,1%). Der Index der Bekleidungskosten wird mit 188,6 und der Mietpreisindex mit 173,2 fortgeschrieben.

Servierkurse
an der staatlich subventionierten
SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN
Sie vermitteln die richtige fachliche Einführung in das Service-
fach für Berufsausbildung und im Rahmen einer umfassenden hotel-
fachlichen Schulung. Sie bieten Gelegenheit für nützliche Verwirk-
lichung für Keller, Servierkeller, Saftküchen etc. — Früher
Stellungsvermittlung für Schüler. Kursgebühren 20% ermässigt.
Nächste Kurse: 28. Okt. — 20. Dez.
6. Jan. — 28. Febr.
Prospekt und Auskunft verlangen! — Telefon 2 55 51

ERKLÄRUNG!

- Das Zentralbureau der Union Helvetia, Luzern, hat über den vom Unterzeichneten geführten Betrieb die Sperre verhängt. Diese wurde veröffentlicht im „Union Helvetia“, offizielles Verbandsorgan des Zentralverbandes der Schweizer Hotel- und Restaurantangestellten, vom 25. September 1941.
- Die in der Publikation enthaltenen Behauptungen sind unwarh und ehrverletzend. Gegen die Verantwortlichen ist Straf- und Zivilklage eingereicht.

Brunnen, den 8. Oktober 1941.
A. Frei-Surbeck, Hotel du Lac-Hirschen.

Gesucht von tüchtigem
Kraft per Ende Nov. oder später
Saison- od. Jahresstelle
als
Chef de service
Chef de rang oder
Haltdel
Sprechen: Deutsch, Französisch,
Italienisch, Englisch, Romanisch.
Bester Zeugnisse und Referenzen
sind zur Verfügung. Offerten
erbeten unter Chiffre E. S. 2429
an die Hotel-Revue, Basel 2.
Die Wiederholung
vervielfacht die Wirkung
Ihrer Inserate!



DIREKTIONEV. PACT
gesucht
von tüchtigem, initiativem Chef de Réception, Schweizer, 33-jährig, 4 Hauptsprachen, in allen Teilen des Hotelgeschäftes bewandert, lange In- und Auslandpraxis mit geschäftstüchtiger Frau.
Offerten erbeten unter Chiffre B.E. 2443 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Liquidation
Grosses Assortiment
**Tische, Ladstühle, Hallenmobiliar,
Korbmöbel, Schränke, Matratzen,
Chaiselongues etc.**
Hotel Zöler Grindelwald.

Weinflaschen
grün und weiss, in Waadtländer, Bordeaux, Burgunder- und Rheinwein-Form. Lieferung auch in kleinen Quantitäten.
Glashütte Bülich A. G. in Bülich
Telephon Nr. 5 Illustrierte Preisliste

Barman
mit Ausland- und Inland-Praxis,
4 Hauptsprachen perfekt, sucht
Stelle in Hotel oder Bar-Dan-
cing. — Offerten auf Chiffre
E. 13195 an Publicitas Lugano.

Hotel u. Restaurant
(Mittleres Hotel mit Jahresbetrieb), mit Tavernerecht,
Mobiliar und Inventar in
LUZERN
auf 15. März 1942
Äusserst günstig zu verpachten oder zu verkaufen.
Verkaufsumme: Fr. 225 000.—, Anzahlung Fr. 40 000.—,
Pachtzins Fr. 6000.—, Offerten unter Chiffre O. 38487 Lz.
an Publicitas Lugano.

Prima hageb. Kegel
mit oder ohne Patentstellung.
Eisenholzkugeln, Nussbaumkugeln
eventuell mit bequemem Griff.
Ed. Liebherr, Ermatingen Tel. 52 96

Gesucht in Wintersportplatz
TRIO
für die ganze Saison. Konzert, Tanz und Stimmungs-
musik. — Offerten mit Referenzen unter
Chiffre K. V. 2438 an die Hotel-Revue, Basel 2.

AROSA in guter, sonniger und zentraler Lage ist auf kommende Winter-Saison ein
Hotel - Restaurant
mit ca. 30 Betten zu vermieten.
Zahlungsfähige Interessenten mit Fachkenntnissen erhalten Auskunft unter Chiffre A. E. 2441 der Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Vorteilhafte Putzmittel:
**KELLERS Sandschmierseife,
Sandschiff u. Seifensand**
Chemische- und Seifenfabrik Stalden, Konolfingen

Kellner-Lehrstelle frei
in Hotel I. Ranges. Ausgezeichnete Gelegenheit für Jüngling, den guten Service und die französische Sprache zu erlernen. — Offerten unter Chiffre K. L. 2445 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL-RESTAURANT
16 Fremdenzimmer, 4 Dienstzimmer, Badzimmer, 1 grosser Saal, 2 kleine Säle, grosse Glaceterasse, grosse Küche, Vollständiges Betriebsinventar für über 100 Personen, 5449 m² Land, wobei 3238 m² Bauland. Kaufpreis Fr. 180 000.—, Anzahlung 50 000.—, Ausk. erbeten M. v. Wattenweyl & Cie., Theaterplatz 2, Bern.

Hotel
in Lugano, 120 Betten, gut erhalten, ist zu günstigen Bedingungen
zu verkaufen.
Anfragen sind zu richten unter Chiffre E. E. 2427 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL et SKI
Instructeur suisse et Directeur d'Ecole de Ski parlant 3 langues, Höteliier en titre,
cherche engagement pour la saison.
Offres sous chiffre H. J. 2409 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Hotelier-Restaurateur
anfangs 40er Jahre, verheiratet, kautionsfähig, la Referenzen des In- und Auslandes,
sucht infolge Aufgabe des Geschäftes
leuchtende Stellung.
Offerten erbeten unter Chiffre H. R. 2397 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Nos prix pour les prochains mois d'hiver

Plusieurs de nos membres s'inquiètent de la structure de nos prix pour l'hiver prochain, car ils ne savent pas comment ils devront et seront autorisés à compter à leurs hôtes les multiples augmentations de prix que les hôteliers doivent supporter et les nouvelles charges qu'ils seront probablement appelés à supporter encore. Il est un point sur lequel nous sommes unanimes, c'est que l'hôtelier ne peut prendre le renchérissement du coût de la vie à sa charge. La marche de ses affaires ne lui permet pas et c'est pourquoi il doit transférer à ses clients cette quote de l'augmentation des prix.

On sait que le Comité central a proposé aux sections, il y a quelques semaines, de majorer de 25 cts (de 50 cts dans les hôtels de tout 1er rang) les suppléments de chauffage comptés l'année dernière, suppléments qui, l'on s'en souvient, se montaient de 75 cts à fr. 1,50 suivant les catégories d'hôtel. Cette majoration ne compensera nullement le renchérissement général de la vie, mais il pourrait tenir compte, cette année, de quelques augmentations de prix et en particulier de nouvelles charges fiscales. Jusqu'au 22 septembre, la majorité des sections avait approuvé sans autre la proposition du Comité central. L'application de cette décision ne dépend donc plus que du service fédéral du contrôle des prix. Dès que nous sont parvenues les réponses des sections, c'est-à-dire le 22 septembre déjà, nous nous sommes adressés au service fédéral pour le contrôle des prix à Berne en lui demandant d'approuver notre proposition. A notre grande stupefaction, malgré plusieurs interventions, le service de contrôle ne se montra que partiellement d'accord. Nous dûmes alors nous adresser par voie de recours au département fédéral de l'économie publique et, au moment de mettre sous presse, nous avons été informés que ce département avait pris une décision modifiant les dispositions prises par le service fédéral du contrôle des prix. Nous ne savons actuellement pas encore quelle a été la décision définitive, mais nous serons en mesure, ces prochains jours, de tenir nos membres au courant de la décision intervenue. Nous attirons également sur ce point l'attention, si Berne a tardé à régler cette question, cela doit être attribué au fait que les offices compétents, le bureau de contrôle des prix en particulier, sont surchargés de travail.

Au cours des négociations à Berne, deux questions principales, qui peuvent encore d'ailleurs influer sur la question des prix d'hiver, furent soulevées.

La première de ces questions est celle des prix de pension pour l'hiver. Jusqu'à présent, nous étions d'avis — et nous le sommes encore — que les prix de pension devaient être calculés comme suit: prix de pension de l'hiver 1939/40 plus le supplément de renchérissement de respectivement 75 cts et fr. 1.— suivant les catégories d'hôtels, décidé ce printemps, plus le supplément de chauffage dont nous venons de parler. En d'autres termes, un hôtel qui, l'hiver dernier avait demandé un prix de pension de fr. 10.— par exemple (sans le supplément de chauffage) devrait demander pour l'hiver 1941/42 un prix de pension de fr. 10.— plus le supplément de renchérissement de fr. 1.— plus le supplément de chauffage majoré, soit fr. 1,25, ce qui fait au total fr. 12,25.

Le problème de la lessive

Disons d'emblée qu'il n'y a pas de méthode de lavage qui puisse être d'une application générale, car la méthode à employer dépend de divers facteurs tels que, par exemple, la texture du linge, la composition de l'eau, les produits à lessiver dont on dispose, le degré de salinité du linge, les installations, etc., etc. Toutefois on peut donner certaines règles générales que l'on peut résumer ainsi:

Dans la lessive — et ici nous ne nous préoccupons pour ainsi dire que du blanc — il faut considérer 3 phases, les opérations préliminaires, la lessive proprement dite et le rinçage.

A notre époque où les matières grasses font défaut les opérations préliminaires jouent un rôle prépondérant, car on peut ainsi faire disparaître déjà une grande partie de la saleté sans utiliser de savon. De cette façon la solution de lavage n'aura qu'une plus petite quantité de saleté à enlever et il en résultera évidemment une économie de savon. Ces opérations doivent se faire à basse température car, à haute température, certaines taches risquent de se marquer davantage. On opère donc un premier aiguyage dans la machine avec de l'eau pure ou de l'eau contenant de la soude. Le trempage du linge fait aussi partie de ces opérations. Ainsi les impuretés solubles dans l'eau et l'alcali disparaîtront déjà, et si l'on dispose d'installations modernes, il faut arroser abondamment le linge dans la machine pendant 5 minutes avant de commencer la lessive.

Si le linge n'est pas trop sale, le lessivement proprement dit peut se faire dans une seule solution de lavage. Si le linge est très sale, comme c'est souvent le cas pour le linge de cuisine, on aura meilleur temps de procéder à un premier lavage, puis à second et éventuellement de continuer ces opérations dans une, deux ou trois solutions lessiveuses. Pour le premier lavage un simple bain de soude suffit et l'on utilisera environ 300 gr. de soude solvée pour environ 100 litres d'eau. On élève la température pendant 15 minutes à environ 40 à 50 degrés centigrades, puis on laisse écouler l'eau, puis, sans rinçage intermédiaire, on procède, dans l'eau chaude également, au bain proprement dit. Une bonne portion de lavage contiendra environ 300 gr. de soude solvée et 250 à 300 gr. d'acide gras de savon. La quantité de savon dépendra du degré de salinité du linge. Si l'on fait un premier

On nous propose ci ou là, étant donné le supplément de renchérissement, de se contenter des suppléments de chauffage demandés l'année dernière, soit de renoncer à une nouvelle majoration de respectivement 25 et 50 cts. Mais cette proposition est en contradiction avec l'opinion de la majorité des sections. Pour finir, cette question ne pourra être éclaircie qu'en liaison avec la décision du département fédéral de l'économie publique.

La seconde de ces questions est celle de l'impôt sur le chiffre d'affaires. Certains hôteliers et même certaines sections estiment que l'hôtelier devrait simplement compter cet impôt à part sur ses factures en l'estimant à un taux déterminé, disons à 1 ou à 1,2% du montant de la facture. En principe, l'hôtelier a le droit de faire supporter à ses clients la part d'impôt qu'il paie indirectement. Mais pour résoudre la question est de savoir comment l'impôt sur le chiffre d'affaires doit être calculé sur la facture des clients. On sait d'ailleurs que seul le montant effectif de l'impôt peut être porté au compte du consommateur car il n'est pas admissible que le transfert de l'impôt soit une source de bénéfice. Or pour l'hôtelier il est extraordinairement difficile de déterminer le montant exact de cet impôt et surtout de l'exprimer en un pourcentage.

Ainsi, par exemple, pour un petit déjeuner qui se compose principalement de marchandises exemptes d'impôt, le pourcentage est encore plus bas que pour un repas principal qui comprend davantage de marchandises soumises à l'impôt. Le montant effectif de l'impôt payé sur le prix d'une chambre sera également différent de celui d'un repas, etc. En outre, pour certaines consommations à bon marché, on devrait introduire les prix à un centime près. On nous a proposé de déterminer un pourcentage moyen. Mais pour cela, il faudrait faire des calculs précis et minutieux et il reste surtout à savoir si le service fédéral du contrôle des prix approuverait ce taux moyen.

La meilleure solution serait celle qui est proposée par le Comité central qui préconise d'englober l'impôt sur le chiffre d'affaires dans le renchérissement général et pour cela de majorer de respectivement 25 cts, et 50 cts pour les hôtels de tout premier rang, le supplément de chauffage demandé l'année dernière. C'est ainsi que le calcul serait le plus simple et cela nous permettrait d'éviter de facturer des « centimes rouges ». Mais ce n'est toutefois une solution que pour cet hiver et la question du supplément de renchérissement devrait être examinée à nouveau le printemps prochain.

Il faut encore tenir compte du fait que la Société suisse des cafetiers et restaurateurs examine la possibilité d'augmenter d'une façon générale le prix des consommations et des repas, augmentation qui comprendrait l'impôt sur le chiffre d'affaires, pour autant que le fournisseur ne le prend pas à sa charge. Mais cette solution ne concerne que le prix des repas et des boissons et est indépendante de la question des prix des chambres et des prix de pension.

En tous cas, comme nous l'avons dit plus haut, nos membres seront renseignés ces prochains jours sur la solution apportée à ce problème.

M. R.

beaucoup de soude permet en même temps d'adoucir l'eau et d'économiser du savon. C'est une erreur, car le savon réagit beaucoup plus vite que la soude au contact du calcaire de l'eau, si bien que le peu de savon que contient cette poudre est absorbé avant que la soude n'ait eu le temps de produire son effet. Il faut donc, pour éviter cet inconvénient, mettre de la soude dans l'eau avant d'ajouter la poudre en question.

Le meilleur produit à utiliser pour la lessive dans les grandes maisons est certainement une combinaison de soude solvée et de flocons ou de copeaux de savon, car on peut faire varier les proportions de la soude et du savon suivant les possibilités et c'est certainement la lessive qui donne le meilleur rendement avec le moins de frais. Si l'on s'en tient aux poudres à laver qui sont sur le marché, leur composition n'est pas toujours adéquate pour les moyens dont on dispose et elles reviennent fatalement plus chères.

Le dosage du savon et de la soude doit être confié à du personnel compétent et de confiance. Quant à la température de lavage, elle ne doit pas être trop longue et une fois que la température de 80 à 85 degrés est atteinte, il suffit de continuer à faire marcher la machine pendant 5 ou 10 minutes, ceci à condition que les opérations préliminaires de la lessive aient été soigneusement effectuées.

La quantité de solution de lavage qui doit être mise dans la machine joue un rôle important; elle doit avoir 4 à 5 fois le poids du linge sec mis dans la machine car la position de la lessive a une influence sur les fibres du linge et sur leur degré de propreté. Si la quantité de lessive est trop petite, le procédé de lavage est irrégulier, et si elle est trop grande la propreté du linge laisse à désirer. Pour du linge moyennement sale, il est judicieux de mettre 1 kg. de linge sec pour 12 litres de lessive contenue dans le tambour. Pour du linge très sale, comme le linge de cuisine, on mettra de préférence 1 kg. de linge sec pour 25 litres de lessive. Ceci correspond aux quantités approximatives suivantes. Si l'on a du linge sec, on peut carrément remplir le tambour de la machine à laver car, après immersion, le linge perd à peu près la moitié, de son volume. Avec du linge mouillé il ne faut remplir qu'une bonne moitié du tambour.

Les produits de blanchiment ne doivent être employés qu'en quantité minime et quand c'est absolument indispensable. Si l'on blanchit au moyen d'oxygène (perborate), il suffit d'en employer 70 gr. pour 100 litres de solution lessiveuse et cela si l'on utilise de l'eau dure. Si l'on a par contre l'avantage de disposer d'eau douce, il suffit de 30 gr. d'oxygène pour 100 litres de solution, ceci pour ménager les fibres. Si l'on ajoute des produits de blanchiment, on obtient évidemment un degré de blancheur plus considérable, mais au détriment du linge lui-même. Le blanchiment au chlore est moins dangereux pour la texture qu'on ne le croit d'habitude, à condition naturellement de blanchir selon les règles. Ce blanchiment doit avoir lieu à basse température. Avec l'eau de javelle en dessous de 25 degrés en tous cas et le linge à blanchir doit être complètement immergé, donc être posé en contact avec l'air. Puis le linge doit être rincé à froid et déchloré soit dans un bain déchlorant, soit dans une solution contenant des produits déchlorants comme par exemple du natrium perborate. Pour déchlorer, on fera mouir lentement la température à 50 ou 60 degrés.

Si l'on travaille avec de l'eau dure, il n'est pas à recommander de rincer le linge entre ses différentes opérations, car cela a pour effet de faire retomber la saleté sur la lessive.

La troisième phase de la lessive est le rinçage du linge; la première et la deuxième eau de rinçage doivent être chaudes et employées en quantité réduite, les suivantes doivent être tièdes ou froides mais abondantes. Si l'on a de l'eau douce, ces rinçages se feront tous avec cette eau douce. Si l'on a de l'eau dure, il faut ajouter un peu de soude à la première eau de rinçage ou, ce qui vaut encore mieux, du Calgon. Pour ménager le linge la durée du rinçage doit être courte, le premier peut durer 5 minutes, mais pour les autres 3 à 4 minutes suffisent.

Quant au remplissage des solutions lessiveuses on peut dire ce qui suit: Avec les machines et procédés modernes la quantité de produit de lessive est si judicieusement calculée que le savon est presque complètement utilisé si bien que la solution n'a plus aucune propriété lessiveuse et on ne peut que déconseiller de vouloir la reemployer. Par contre, maintenant que le savon mou n'est distribué qu'au compte-gouttes, elle peut rendre service pour le nettoyage des escaliers, etc. Dans les lessiveuses, la situation est différente, car la proportion entre le linge et la solution de lavage n'est pas aussi favorable; dans la machine on compte 1 kg. de linge sec pour 4 à 5 litres de solution alors que dans une lessiveuse cette proportion est de 1 à 10. Dans ces cas-là on peut reemployer la solution une deuxième et éventuellement une troisième fois, puisqu'elle contient encore presque la moitié des produits à lessive qu'il y ont été mis. En ajoutant de l'eau fraîche à la lessive déjà employée, il ne faudra pas oublier d'y ajouter de la soude.

D'après ces données de lavage combien faut-il compter d'heures par kg. de linge? Avec une machine moderne, 100 litres de solution suffisent à laver 25 kg. de linge sec. Comme pour préparer ces 100 litres de solution il faut de 250 à 300 unités, on constate que le kg. de lessive nécessite 10 à 12 unités. Ce chiffre ne peut être abaissé sans nuire à la durée du linge et au degré de propreté du linge.

Assemblée des délégués de l'Union Helvétia

L'assemblée des délégués de l'Union Helvetia, association centrale des employés suisses d'hôtel et de restaurant, a ratifié la réglementation révisée des salaires qui a été adoptée en commun avec la Société suisse des Hôteliers; de plus, après

préavis des assemblées des délégués des sociétés affiliées, elle a adopté à l'unanimité le projet d'une convention professionnelle pour le personnel de l'hôtellerie suisse, considérée comme faisant partie intégrante des revendications du personnel professionnel devant être réalisées dans un proche avenir. La question de principe, relative à un nouveau système de rétribution dans l'industrie hôtelière, dans le sens d'une garantie d'un pourcentage suffisant sur le chiffre d'affaires d'un établissement, à l'effet de la fixation d'un salaire minimum dans le contrat de travail individuel, a été soumise à l'examen par la direction générale et tranchée affirmativement à l'unanimité. La direction générale est invitée à prendre le nouveau système de rétribution comme point de départ pour ses actions futures en cette matière. L'Assemblée des délégués de l'Union Helvétia s'est prononcée en faveur de la continuation de la collaboration avec le patronat dans le domaine des mesures visant au redressement et à l'assainissement de l'hôtellerie, ceci dans le cadre des arrangements existants et des lignes de conduite, professionnelles et syndicales adoptées par l'Assemblée des délégués.

Vu la rémunération absolument insuffisante d'une grande partie du personnel, surtout du personnel à salaire fixe, et du renchérissement sans cesse croissant affectant particulièrement les employés mariés;

considérant qu'il faut, dans l'intérêt de l'hôtellerie actuelle et future, empêcher que de trop nombreux employés n'abandonnent leur métier, éviter que les jeunes ne se détournent de cette profession, pour que l'hôtellerie puisse continuer à affronter, avec quelque chance de succès, la concurrence étrangère, grâce à son personnel qualifié;

considérant en outre, que la continuation de la trêve existante et que la collaboration spontanément offerte de l'organisation du personnel au relèvement et à l'assainissement de l'hôtellerie ne sont possibles que si de gros efforts sont faits pour encourager et soutenir le personnel, l'Assemblée des délégués de l'U.H. demande:

1. que les établissements dont la situation le permet en quelque sorte, accordent au personnel à salaire fixe et surtout aux employés mariés, sans recourir à des augmentations de salaire équitables ou des allocations de renchérissement;

2. qu'il soit tenu compte de la situation précaire du personnel professionnel de l'industrie hôtelière et qu'il soit mis, lui aussi, au bénéfice de l'action d'aide individuelle prévue par les Autorités en faveur des travailleurs ne jouissant pas d'une compensation pécuniaire suffisante de leur travail;

3. que les places vacantes soient réservées en première ligne au personnel professionnel légitime comme tel.

La Direction générale est confirmée dans ses fonctions pour une nouvelle durée de mandat de cinq ans avec, comme président, M. Scheuch-Ambriet et, comme secrétaire général, M. Rodolphe Baumann.

L'Assemblée des délégués de la Société suisse des cuisiniers a confirmé dans leurs fonctions M. Henri Germainier, Genève, comme président central, et M. W. Salzmann, Lausanne, comme secrétaire. La Société suisse du personnel de service a élu M. Joseph Kaufmann, Lucerne, comme président central, pour l'année 1941-1942.

Remarque de la rédaction:

Il est heureux que l'Union Helvetia ait également adopté à l'unanimité les propositions de révision de la réglementation des pourboires que nous avons discutées et approuvées lors de notre dernière assemblée des délégués. Les modifications proposées pourront ainsi être déclarées d'application obligatoire. Il suffira pour cela d'un arrêté du Conseil fédéral, arrêté qui sera sollicité ces prochains jours.

Il est par contre regrettable que l'Union Helvetia ait repris son ancien postulat préconisant que la rétribution du personnel ait lieu sur la base d'un certain pourcentage des recettes d'exploitation. Il nous semble tout à fait inconcevable que les employeurs puissent entrer en matière et discuter cette question. Remarquons que l'acceptation de ce mode de rétribution représenterait une nouveauté pour toute l'économie suisse, nouveauté qui aurait son influence sur tous les salaires de l'industrie et de l'artisanat. On ne peut imaginer que l'hôtellerie, dans la situation où elle se trouve, se prête à une expérience dont les conséquences sont absolument imprévisibles. Mais là n'est pas encore l'objection principale. Celle-ci réside surtout dans le fait qu'il n'est pas possible à l'hôtellerie d'adopter une telle méthode de rémunération à moins que le pourcentage ne soit fixé à un taux très bas. Or les employeurs ne pourraient en certains cas se contenter des salaires ainsi obtenus et ils demandent qu'on leur garantisse des salaires minima adaptés à l'augmentation actuelle du coût de la vie. Aucune entreprise ne pourra évidemment accepter de telles revendications. Il est en effet inadmissible que les employeurs adoptent un système de rétribution variant avec les recettes mais qui garantisse quand même des salaires minima. Les employeurs voudraient ainsi participer à une augmentation des recettes, mais non à une diminution de celles-ci.

Le postulat qui demande un statut professionnel général pour l'industrie hôtelière est, à notre avis, déjà plus facilement réalisable et il est plus accessible aux employeurs que la théorie de la nouvelle méthode de rémunération. Mais un statut professionnel devrait aussi tenir compte de la situation actuelle. Si nous adoptons des formules trop rigides, nous risquons de détourner encore davantage les jeunes gens des professions hôtelières. Les dangers que court actuellement l'hôtellerie font que, malheureusement, les exigences ne peuvent être adaptées aux prestations dans la mesure et cela serait nécessaire pour obtenir la meilleure qualité et le meilleur rendement. La question des salaires est hélas! en étroite liaison avec cette constatation.

De nos sections

Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy

La Société des Hôteliers de Lausanne-Ouchy a tenu, vendredi dernier, l'une des réunions extraordinaires que son Comité a instituées, depuis le début de l'année, pour permettre aux membres de cette importante section de se rencontrer plus fréquemment, tout en discutant de diverses questions d'intérêt général.

Cette réunion s'ouvrit par un rapport de son président M. J. A. Müller sur les principales questions liquidées par le Comité au cours de ces derniers mois. Ce rapport faisait également allusion aux deux problèmes qui préoccupent actuellement tous les hôteliers, à savoir les taxes de chauffage pour l'hiver 1941/42 et plus encore l'épineuse question de l'impôt sur le chiffre d'affaires. Il fut décidé d'écrire au Bureau Central de la S.S.H. pour demander que cet impôt puisse être porté par les hôteliers sur les factures de leurs clients au lieu d'être compensé par une augmentation des taxes de chauffage tel que paraît l'envisager ledit bureau.

Après ces questions administratives, les membres présents écoutèrent avec intérêt une causerie de MM. Monneyron et Hoguer sur la construction obligatoire d'abris DAP privés dans les établissements publics.

Les deux conférenciers, s'appuyant sur l'arrêté fédéral du 17 novembre 1939, démontrèrent la nécessité où les hôteliers se trouvent de prendre, sans tarder, toutes dispositions utiles dans ce domaine.

Une longue discussion suivit cette causerie et permit à plusieurs membres de demander aux conférenciers des précisions sur divers cas particuliers.

Après avoir remercié MM. Monneyron et Hoguer, le Président leva cette intéressante

réunion en annonçant, pour le mois prochain, un autre conférencier en la personne de M. le Major Brunner, Commandant de la Police lausannoise, qui traitera également d'un sujet d'actualité: «L'Hôtellerie lausannoise dans ses relations avec la Police locale». E. F.

Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière

Assemblée de Lucerne et excursion au Rütli

L'association des anciens Elèves de l'Ecole hôtelière de Cour-Lausanne avait convoqué ses membres en assemblée générale les 1 et 2 octobre 1941.

Par une heureuse pensée, cette assemblée avait lieu en cette année du 650ème anniversaire au cœur de la Suisse primitive, donnant ainsi l'occasion de visiter le bercou de la Confédération à ceux de ses membres qui n'avaient pas encore pu le faire.

Après un voyage en commun, groupant les membres des différentes régions, on se retrouva au Buffet de la Gare de Lucerne, chez notre camarade Pfenninger, où une chaleureuse réception était préparée. Ce fut le moment de se retrouver entre amis, souvent après une longue séparation. Plusieurs dames avaient bien voulu se joindre à nous pour égayé cette réunion.

L'assemblée groupant 75 membres se réunit à 17 h. 15 dans une des salles du Buffet. La séance fut ouverte par une allocution de notre dévoué Président, M. W. Müller de Lausanne. Après lecture du procès-verbal de la dernière assemblée par les soins de notre secrétaire, M. R. Obrist, le président nous présente un copieux et intéressant rapport sur l'activité de l'association pendant les deux années écoulées. La situation issue de la guerre autour de nous est très difficile pour notre profession. Le placement des membres, un des principaux buts de notre

association, n'en est pas facilité. Pourtant, le comité a fait de grands efforts dans ce sens. Beaucoup de membres sont mobilisés. Ceux qui étaient sous les armes à Noël ont reçu, comme cadeau, un réconfortant flacon de kirsch.

Pour honorer la mémoire des membres décédés, en particulier M. F. C. Buttica, membre d'honneur, ancien président de la commission scolaire de l'Ecole, l'assemblée se lève. Puis le président donne d'intéressants renseignements sur la vie de notre Ecole de Cour. La guerre y a laissé sa marque, ce qui engendrera une réforme de structure. L'avenir est incertain. Il ne faut cependant pas perdre courage, bien au contraire. L'association recommande à ses membres de soutenir l'Ecole, de faire de la propagande en sa faveur, d'encourager les hôteliers à y envoyer leurs enfants, qui donneront nos hôteliers de demain. Le comité fait également appel aux suggestions et propositions des membres en ce qui concerne la formation professionnelle. Ce rapport est chaleureusement applaudi. Après diverses opérations statutaires, nous entendons encore d'intéressantes déclarations de MM. O. Schaefer, Golden-Morlock, de Zurich, Pfenninger de Lucerne et Fauconnet, de Genève, concernant la marche et l'organisation future de l'Ecole hôtelière.

Avant de clôturer la séance, notre camarade L. Heer, de Lucerne, nous souhaite une cordiale bienvenue dans sa ville.

Un dîner fut servi ensuite à l'Hôtel des Balances, chez M. Jean Haechy, membre de la commission scolaire de l'Ecole. Les membres de Lucerne avaient fort bien fait les choses. Il y eut des attractions et des surprises parmi lesquelles nous n'oublierions pas le spirituel compliment en «schwyzerdutsch» récité par deux ravissantes Lucernoises en costume, filles de notre camarade O. Halbeher de Lucerne, ainsi qu'un excellent quatuor de la ville. Au cours du dîner, d'aimables paroles furent échangées. M. V. Wiedeman, président de la Société des Hôteliers de Lucerne et membre des autorités

locales, souhaita la bienvenue à tout le monde. Un souvenir de circonstance fut remis à notre cher Président à l'occasion du 15ème anniversaire de son entrée en fonctions qui coïncide avec la fondation de notre association en 1926. Des remerciements lui furent adressés pour le dévouement qu'il met à remplir sa tâche, maintenant toujours vivant l'esprit de l'Association. Il y eut une pensée pour les membres absents, spécialement ceux qui se trouvent loin du pays.

Le lendemain, la course en bateau sur le lac des Quatre-Cantons, par un très beau temps d'automne, fut un enchantement pour chacun. Sur l'historique prairie du Rütli, on entendit des paroles de circonstance, en allemand, par notre ami L. Heer et en français par notre camarade René C. de Montreux. Puis, après un court trajet en bateau, tout le monde se retrouva à Schwytz, dans l'accueillant Hôtel Rössli, où un savoureux «menu de chez nous» était préparé. M. Oyer, de Lausanne, voulut bien traduire tout le plaisir que nous avions eu à passer d'aussi agréables moments dans cette ambiance si particulière qui existe entre Anciens.

Après une visite aux archives nationales de Schwytz, ce fut la séparation en gare de Brannen, chacun pensant déjà à la prochaine assemblée, qui aura probablement lieu en terre romande, si les circonstances politiques le permettent.

Avant de terminer, nous tenons à nous faire l'interpeur de chacun pour remercier nos amis lucernois pour la manière charmante avec laquelle ils ont préparé et réalisé cette réunion dont tout le monde gardera un souvenir durable.

Vins mousseux et Champagne
BOUVIER
la plus ancienne marque suisse



Im Militärdienst und im Zivil...

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

ZÜRICH
Allgemeine Unfall- und Haftpflicht-Versicherungs-Aktiengesellschaft

Vergünstigungsvertrag mit dem Schweizer Hotelier-Verein

Sämtliche
Früchte
und
Gemüse
Liefert vorteilhaft
A. KOLP
Winterthur, Wartstrasse 21
Telephon 2 68 99

Kleinere
Hotel-Pension
zu mieten gesucht.
Tessin bevorzugt. Evtl. Stelle als
Geschäftsführer
Offerten unter Chiffre E. R. 2433 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Handelsschule Ruedy BERN
Bollwerk 35 Telephon 3 1030
KURSE
für Handel, Verwaltung, Hoteltisch u. kombinierte Kurse. Spezielle Vorbereitungskurse auf Post, Telephon, Zoll, Hausbeamten- und Laborantenschulen.
Diplomabschluss Übungsbureau
Erstklassiges Vertrauensinstitut. - Beste Referenzen. Gegründet 1876.
Nächster Kurs: 28. Oktober

BLANK & CO.
Première maison suisse vendant exclusivement aux Hôtels et Restaurants des
VINS ROUGES FRANÇAIS
Importation directe
Caves et Bureaux:
Rue de Fribourg 7, VEVEY Téléphone 5.24.88
Entrepôts particuliers en douane. - Expéditions en fûts, litres et bouteilles, franco gares C.F.F.
Représentants à disposition de MM. les Hôtels et Restaurants pour tous renseignements, prix et échantillons.
Pour la Suisse alémanique: MM.
A. Blatter, St-Gall
S. Mauch, Hölsteinstrasse 77, Bâle Tél. 3.28.89
C. Müller, Neuveville, Tél. 8.72.40
E. Munzinger, Rue des Vergers 6 A, Clarens, Tél. 8.21.04
M. Schaeffer, Limmatquai 68, Zurich Tél. 2.42.22
A. Schær, Muldenstrasse 42, Berne
Pour la Suisse romande: MM.
J. Aragone, Avenue Grand Hôtel 16, Vevey, Tél. 5.26.54
L. Bèlotti, Avenue de France 55, Lausanne Tél. 2.80.15
E. Fehd, Avenue Sémalèche,ully-Nord Tél. 2.77.78
J. Rossier, La Vigie, Corsier Tél. 5.17.43
J. Séchaud, Avenue Léman 36, Lausanne Tél. 2.96.94
Pour Valais et Tessin: M.
Aug. Lugon, Evionnaz Tél. 8.26.04
Livraisons parfaites. Références de 1er ordre.

Fabrique suisse
H. BÉARD
MONTREUX
Réparation et réargenteur au 1er titre de tout matériel détérioré
Fabrication de machines à polir l'argenterie pour l'entretien parfait de votre matériel
Références de 1er ordre

HORGEN GLARUS
zeitgemäss zweckmässig formschön bequem
A. G. Möbelfabrik Horgen Glarus in Horgen
212
INGETRAGENE INSETPATFORM

Flotte, intelligente Tochter, 4 Sprachen sprechend, sucht Stelle als
Anfangs-Volontärin
in Bureau (Lohn Nebensache). Offerten unter Chiffre OF 7286 S an Orell Füssli-Annoncen, Bern.
Köchin
52 jährig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle als Alleinköchin in gutem Hotel oder Restaurant. Off. an L. L., bei Frau Willi, Solothurnstr. 17, Olten, Tel. 5 26 40.
Junger, intelligenter Bursche von 18½ Jahren sucht Stelle als
Kochlehrling
in mittlerem gutes Hotel der franz. Schweiz auf Mitte November. Besitzt gute Vorkenntnisse. Offerten unter Chiffre F. R. 2439 an die Hotel-Revue, Basel 2.
Junge, tüchtige Tochter im Hotelbetrieb aufgewachsen, mit kaufmännischem Schulbesuch,
SUCHT STELLE ALS Stütze der Hausfrau
in gutem Hotel. Offerten an J. von Känel, Burs. Scharnachtal, Reichenbach.
Gesucht
in Hotel im Tessin
Allein-Portier
jüngere, tüchtige Kraft, Jahresstelle. Offerten mit Bild und Referenzen an Postfach 429 Muraltoloco.

Zu verpachten bekanntes
Restaurant
mit grosser Aussichtsterrasse, kleinen und grossen Gesellschaftsräumen, in schöner Aussichtslage am Zürichsee, Nähe Stadt. Für tüchtige Fachleute mit etwas Kapital Existenz. - Offerten unter Chiffre Z. V. 2447 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Trinkt
Schweizer Sauser.
SPZ
Propagandazentrale für die Erzeugnisse der schweiz. Landwirtschaft
Telephon 371 33 oder 325 77

Wenn Sie in den kommenden Wochen an Fenstern und Türen, in Schaukästen und natürlich in den Gasträumen
dieses schmucke Plakat
(Grösse 29 x 42 cm)
aufhängen, werden auch Sie mehr Schweizer Sauser verkaufen. Verwenden Sie dazu noch die
MENU-KÄRTCHEN
mit dem gleichen Bildmotiv und der Aufschrift „Heute besonders zu empfehlen“. Es wird sich bestimnt lohnen.
Preis des Plakates 30 Cts. das Stück.
Menu-Kärtchen Fr. 6.— das Tausend.
Zu beziehen bei der
Sihlstrasse 43, ZÜRICH

Kochlehrstelle
für 17 Jahre alten Jüngling. Frau Studer, Oberstadt 18, Schaffhausen.
Frac de cérémonie
parfait état, taille 44, à vendre. O'Donnell, Athénée 42, Genève.
Vivier pour truites
100 x 80 x 60 cm., conviendrait hôtel ou restaurant, à vendre. Ferrette, Contamines 11, Genève.

Zur gefl. Notiznahme!
Inseratenaufträge beliebe man an die Administration, nicht an die Redaktion, zu richten.

Hôtelier
avec femme et fillette désire passer en hiver une Cizaine de jours
au Valais ou dans les Grisons
En échange offre un séjour dans son hôtel à ZÜRICH.
Ecrire sous chiffre H. Z. 2448 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.