

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 51 (1942)
Heft: 10

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 15.03.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 10

BASEL, 5. März 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 10

BALE, 5 mars 1942

INSERATE: Die einspaltige Nonpareilzeile 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

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.—, 1 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.

Erscheint jeden Donnerstag

Einundfünfzigster Jahrgang
Cinquante et unième année

Paraît tous les jeudis

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

Die Hotellerie im Lichte der Eidg. Betriebszählung

Der Band I*) der Ergebnisse der Eidg. Betriebszählung vom 24. August 1939, der die Gewerbebetriebe in den Kantonen behandelt, enthält auch bereits einige beachtenswerte Hinweise auf die betriebliche Struktur der schweizerischen Hotellerie. Bei der Bewertung der Zahlen ist allerdings darauf Rücksicht zu nehmen, dass die Erhebung noch in den letzten Tagen der Vorkriegszeit erfolgte, während die seitherige wirtschaftliche Entwicklung in mancher Hinsicht doch weitere Verschiebungen oder Veränderungen mit sich gebracht haben dürfte. Dies gilt im besonderen auch in bezug auf die Zahl der Betriebe und der beschäftigten Personen. Dennoch sind die Ergebnisse recht aufschlussreich und werden gerade auch unserem Verein bei seinen weiteren Bemühungen um die Interessenwahrung des Beherbergungsgewerbes gute Dienste leisten. Man wird auf sie auch deshalb immer wieder zurückkommen müssen, als solche Zählungen nur in sehr grossen Zeitabständen zur Durchführung kommen. So fand die vorangehende Erhebung im Jahre 1929 statt, deren Unterlagen also erst 12 Jahre später durch die nun vorliegenden Resultate endgültig ausser Kurs gesetzt werden. Auf Veranlassung der gastgewerblichen Organisationen hin figurierten auch in bezug auf die Hotels und Restaurants einige neue Fragen in den Erhebungsbogen. So wurden erstmals die Zahl der Gästezimmer mit fliessendem Wasser und diejenigen der Sitzplätze in den Gaststätten ermittelt. Über diese zusätzlichen statistischen Elemente gibt allerdings der vorliegende Band noch keine Auskunft. Ferner schenkte die Statistik der Frage nach der beruflichen Stellung des Personals vermehrte Aufmerksamkeit, wobei besondere Richtlinien bei der Ausfüllung der Zählbogen gleitend waren, um eine möglichst einheitliche Zuteilung der verschiedenen Personalkategorien zu erreichen. Bei der Aufarbeitung stellte sich dann heraus, dass dadurch in der Klassifizierung nach der beruflichen Stellung im Gastgewerbe gegenüber der Zählung von 1929 sehr erhebliche Unterschiede entstanden sind, die namentlich in einer auffälligen Zunahme des technischen Personals zum Ausdruck kamen. Es ist nachträglich nur noch schwer festzustellen, wie weit diese Verschiebungen durch die präzisere Abgrenzung der einzelnen Kategorien oder durch tatsächliche strukturelle Veränderungen bedingt sind.

Die Betriebe

Wie der nachstehenden Tabelle zu entnehmen ist, wurden in der Gruppe „Gasthöfe, Pensionen, Erholungsheime“ insgesamt 9839 Betriebe ermittelt, wovon etwas mehr als die Hälfte auf Unternehmen entfallen, die 3 bis 10 Gastbetten aufweisen und bei denen zum Teil der eigentliche Restaurationsbetrieb den Haupterwerbszweck darstellt. Ferner handelt es sich hier in erheblichem Umfang um Beherbergungstätigkeiten, die als Nebenerwerb von Familienbetrieben werden, deren Hauptverdienst aus einem anderen Beruf des Ernährers fliesst. So finden sich in manchen Gegenden Pensionen, die Angehörige von Beamten, Angestellten, Handwerkern usw. führen. Es verbleiben demnach 4817 ausgesprochene Beherbergungsbetriebe. Vergleichsweise sei bemerkt, dass daneben 16263 Restaurants,

Cafés und Wirtschaften ohne Beherbergung, 992 alkoholfreie Wirtschaften, ferner 2878 berufsmässige Kostgebereien und Zimmervermietungen, sowie 501 Internate von Lehranstalten gezählt wurden.

Überraschend ist die seit der letzten Zählung eingetretene Zunahme an Betrieben, indem 1939 sage und schreibe 2067 Beherbergungsbetriebe mehr gezählt wurden. Es handelt sich dabei allerdings vorwiegend um kleine Unternehmen, die vielfach ohne fremdes Personal auskommen und wo demnach Familienangehörige die ganze Arbeit verrichten. Nichtsdestoweniger ist dadurch der eigentlichen Hotellerie eine sehr ernste und zahlenmässig recht bedeutsame Konkurrenz entstanden, die sich um so nachteiliger auswirkt, als es sich hier um Geschäfte handelt, die zum Teil nur mit bescheidenen Unkosten zu rechnen haben und daher eine Preispolitik betreiben, die für die übrigen Unternehmen eine schwere wirtschaftliche Einbusse zur Folge hat. Im weiteren zeigt diese geradezu zum Aufsehen mahnende Zahl, wie illusorisch im Grunde genommen die Hotelbedürfnisklausel in den letzten zehn Jahren gewesen ist, indem unter allen möglichen Pseudonymen und allen Verboten zum Trotz, neue Beherbergungsbetriebe fast wie die Pilze aus dem Boden schossen.

Die Fleischrationierung

Mit Verfügung No. 27 über die Sicherstellung der Landesversorgung mit Lebens- und Futtermitteln vom 27. Februar 1942 hat das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement mit Wirkung ab 1. März 1942 die Fleischrationierung angeordnet. Wie hierzu das Eidg. Kriegsernährungsamt mitteilt, musste unsere Viehhaltung bekanntlich seit Kriegsausbruch in Anpassung an die völlig veränderten Verhältnisse weitgehend eingeschränkt werden. Heute ist mit einer Abnahme der Fleischzeugung um etwa ein Drittel zu rechnen. Die Einsparungen, die durch fleischlose Tage allein erzielt werden, genügen nicht mehr, um Produktion und Verbrauch in Einklang zu bringen. Um auch bei fortschreitender Verknappung eine ausgeglichene Versorgung aller Bevölkerungskreise mit Fleisch zu erreichen, musste die Fleischrationierung angeordnet werden.

In Kreisen der Hotellerie hatte man in den letzten Monaten das fortwährende Ansteigen der Vieh- und Fleischpreise mit grossem Unbehagen verfolgt. Da die stets aufwärtsstrebende Preisentwicklung auf das zu geringe Angebot im Verhältnis zur Nachfrage zurückzuführen war und man mit Höchstpreisschriften den Markt nicht lenken, d. h. das zu kleine Angebot weder vermehren noch die grosse Nachfrage einschränken konnte, war man sich bewusst, dass nur noch mit weiteren Verbrauchseinschränkungen der Preishausse begegnet und die Fleischversorgung überhaupt in annehmbarer Weise gestaltet werden konnte.

In dieser Beziehung mag die Fleischrationierung als eine notwendige Massnahme betrachtet werden, während andererseits gerade von den gastgewerblichen Betrieben, in denen von jeher der Konsum von Fleisch unter allen Nahrungsmitteln eine überwiegende Rolle spielte, die neuen Einschränkungen nicht ohne Bedenken aufgenommen werden können. Es sind jetzt erst recht alle Künste und Ideen unserer Fachleute zu mobilisieren, um den Gästen noch eine ausreichende und annehmbare Verpflegung bieten zu können, zumal ja auf andern Sektoren unserer Nahrungsmittelversorgung bereits schon weitgehende Einschränkungen in Kauf genommen werden müssen. Fleisch ist eine Ware, die sich nicht einfach durch andere gleichwertige und gleichbegehrte Nahrungsmittel ersetzen lässt. Woher sollte man letztere auch hernehmen, wo doch beinahe alle wichtigen Nahrungsmittel rationiert sind? So werden sich fürhbar Nachteile ergeben, wenn der Einzelne nicht mehr weiss, wie sich den Kürzungen im Verbrauch anzupassen. Die Portionen müssen nun zwangweise kleiner werden. Von den Gästen selbst ist zu erwarten, dass sie ebenfalls ihre Ansprüche nach den neuen Verhältnissen richten und mit Verständnis die geringeren Fleischrationen im Hotel und Restaurantsbetrieb entgegennehmen.

Gesamtzahl der Gasthöfe, Pensionen und Erholungsheime und der darin beschäftigten Personen nach Kantonen

Nombre total d'hôtels, pensions, maisons de convalescence et nombre de personnes qui y sont occupées, par canton

Kanton — Canton	Betriebe Exploitations	Beschäftigte Personnes occupées
Zürich	593	4873
Bern	1463	11097
Lucern	366	3604
Uri	171	982
Schwyz	411	1952
Obwalden	110	887
Nidwalden	111	910
Glarus	160	649
Zug	128	716
Fribourg	250	1219
Solothurn	175	860
Basel-Stadt	57	1023
Baselland	166	697
Schaffhausen	81	374
Appenzell A.-Rh.	320	1068
Appenzell I.-Rh.	70	312
St. Gallen	751	3332
Schweiz	1123	7255
Aargau	415	2223
Thurgau	344	1246
Ticino	777	4094
Vaud	894	6494
Valais	517	3886
Neuchâtel	165	801
Genève	221	1666
Total: Schweiz — Suisse	9839	62400
Davon mit 3-10 Betten — Exploitations de 3 à 10 lits comprises dans ce total	4982	16328

Dass es sich bei diesen Neugründungen hauptsächlich um kleinere Pensions- und Heimbetriebe aller Art handelt, ist auch daraus zu schliessen, weil sich der gesamte Personalbestand gar nicht vermehrt hat, sondern sogar noch rückläufig war. Im Mittel

Fortsetzung auf Seite 2

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Fortsetzung der Hilfsmassnahmen — Zur Privatziimmervermietung — Ein schweizerisches Verkehrsmuseum — Das Tageshotel — Erhöhte Lohn- und Verdienstausschüttungen. Seite 3: Fleischrationierung — Höchstpreise für Süsswasserische — Uebrig kriegswirtschaftliche Massnahmen u. Marktmeldungen. Seite 4: Der Fremdenverkehr im Dezember 1941 — Vermischtes. Seite 5: Frage und Antwort — Personalrubrik — Totentafel — Büchertisch.

Zu unseren Preiserhöhungen

Wie in der Hotel-Revue bereits gemeldet wurde, haben wir auf Beschluss unseres Vorstandes am 6. Februar an die Eidg. Preiskontrollstelle das Ansuchen gestellt, die für das Frühjahr und den Sommer vorgesehene Preiserhöhung von 75 Cts. resp. Fr. 1.— für die Pensionspreise und von 50 Cts. durchgehend für alle Zimmerpreise zu bewilligen.

Trotz unseren wiederholten Vorstellungen, telephonisch, telegraphisch, schriftlich und mündlich, ist es uns bisher nicht gelungen, eine Verfügung der Eidg. Preiskontrollstelle zu bewirken. Am 25. Februar stellte sie sich endlich auf den Boden, sie müsse noch eine Ergänzung unseres Berichtes haben. Dann erklärte sie uns, sie könne unserem Ansuchen nicht in vollem Umfang entsprechen, weder für die Zimmerpreise noch für die Pensionspreise. Wie wir den mündlichen Bemerkungen entnehmen konnten, sollten für untere Kategorien mässiger Erhöhungen vorgesehen werden, um der minderbemittelten Bevölkerung entgegenzukommen. Unsererseits können wir solche Gründe nicht zulassen. Wir haben der Preiskontrollstelle nachgewiesen, dass auch die unteren Kategorien bei den gegenwärtigen Preisen mit Defizit arbeiten.

Die Eidg. Preiskontrollstelle hat nun am 2. März die ganze Angelegenheit an das Generalsekretariat des eidg. Volkswirtschaftsdepartementes weitergeleitet, welches entscheiden soll. Unsererseits bedauern wir diese unglückliche Verzögerung, die es zahlreichen Betrieben geradezu verunmöglicht, die notwendigen Abmachungen für das kommende Frühjahr zu treffen. Wir haben der Eidg. Preiskontrolle mitgeteilt, dass, wenn Unzukömmlichkeiten aus dieser bereits eingetretene Schädigung der Hotellerie entstehen, wir unsererseits jede Verantwortung ablehnen müssen. M. R.

Von den 14 Hauptmahlzeiten in der Woche bleiben nach Abzug von 4 fleischlosen Hauptmahlzeiten 10 Mahlzeiten mit Fleisch. Nimmt er durchschnittlich von einem Gaste 5 Mc pro Tag ein, resp. 35 Mc pro Woche, so erhält er damit 1400 Punkte. Das ergibt (dividiert durch 10 Fleischmahlzeiten) eine Fleischquantität von 140 g mit Knochen pro Fleischmahlzeit.

Die Quote pro Fleischmahlzeit kann erhöht werden, wenn von den 10 Fleischmahlzeiten weitere freiwillig fleischlos gestaltet oder wenn nichtrationierte Produkte, wie Geflügel, Wildbret, Kaninchen, Fische zur Verpflegung herangezogen werden. Einem Hotel, das z. B. zweimal in der Woche Geflügel oder Wild abgibt, verbleiben für die 8 Fleischmahlzeiten 1400 Punkte, d. h. pro Mahlzeit 175 g Fleisch mit Knochen.

Da die Bewertung der einzelnen Fleischstücke, gemäss einer Bewertungsliste, nach Punkten erfolgt, so ergeben sich, je nach den verwendeten Fleischstücken, auch noch andere Möglichkeiten, die Portionengrösse, die den Gästen abgegeben werden kann, zu bestimmen.

Im weitern sind nun die Erfahrungen mit der Fleischrationierung abzuwarten. Dabei ist zu bedenken, dass es bei gutem Willen und Verständnis bedeutend besser geht als mit Klagen.

Im übrigen verweisen wir auf die umstehende Übersicht über die wichtigsten Bestimmungen aus den Weisungen des Kriegsernährungsamtes über die Rationierung von Fleisch und Fleischwaren.

*) Die Gewerbebetriebe in den Kantonen 1939, Band I der eidg. Betriebszählung 1939, Statistisches Quellenwerk, Heft 100.

entfallen daher auf einen Betrieb nurmehr 6,3 anstatt 8,2 Beschäftigte wie anno 1929. In den Unternehmen mit mehr als 10 Gastbetten sind durchschnittlich 9,6 Personen, in den Betrieben mit 3-10 Betten dagegen nur 3,2 Personen tätig.

Die Beschäftigten

Die Gesamtzahl der Beschäftigten ist mit 62.400 Personen um rund 850 geringer als bei der letzten Erhebung. Seit Kriegsausbruch dürfte hier ein weiterer Rückgang eingetreten sein. Im gesamten Gastgewerbe waren mehr als zehn Prozent vom Total aller durch die Betriebszählung erfassten Personen beschäftigt, was neuerdings die Bedeutung dieses Gewerbezweiges für die Wirtschaft und den Arbeitsmarkt eindrücklich belegt. Das Verhältnis zwischen männlichen und weiblichen Arbeitskräften ist praktisch stabil geblieben, wobei die letzteren mit 40.841 Personen rund 65 Prozent der Beschäftigten im Beherbergungsgewerbe ausmachen.

Die Stellung im Betriebe

Sehr aufschlussreich ist die Untersuchung nach der Stellung der Beschäftigten im Betriebe, über welche die folgende Übersicht Auskunft gibt:

Beschäftigte Personen nach ihrer Stellung im Betriebe

Stellung im Betrieb Situation dans l'exploitation	Männlich Sexe masculin		Weiblich Sexe féminin		Total
Inhaber, Pächter - Propriétaires, fermiers	4438	4978			9416
Direktoren - Directeurs	433	452			885
Kaufmännische Angestellte - Employés commerciaux:					
a) leitende - supérieurs	317	3450			562
b) übrige - autres	679	1206			
Technisches Personal Personnel technique	2325	1410			3735
Übrige Angestellte - Autres employés:					
a) gelernte - qualifiés	3903	3873			
b) angelernte - mi-qualifiés	3355	16358			37650
c) ungelernete - non qualifiés	3224	6937			
Lehrlinge - Apprentis	392	307			759
Gelegentlich mitarbeitende Familienmitglieder - Membres de la famille occupés occasionnellement	2493	1810			4303
Beschäftigte im ganzen - Nombre total de personnes occupées	21559	40841			62400

Auf den ersten Blick mag es erstaunlich scheinen, dass im Beherbergungswesen mehr weibliche Betriebsinhaber- und -leiter tätig sind, als männliche Personen. Aber auch hier findet sich die Erklärung in der grossen Zahl von Kleinunternehmen, von Pensionen, Erholungs-, Fremden-, Vereins- und Sportheimen; die mehrheitlich von Frauen geführt werden. In manchen Fällen handelt es sich um die Fortführung eines Betriebes, dem ursprünglich eine männliche Person vorstand, die aber — sei es wegen Ableben oder wegen Berufswechsel — aus dem Geschäft ausgeschieden ist. Gerade jene Betriebe, in denen eine weibliche Familienangehörige das Regiment führt, während der Haushaltvorsteher einem anderen Erwerb nachgeht, sind noch recht zahlreich. Das Vorherrschen des weiblichen Elementes bei den kaufmännischen Angestellten ist grösstenteils wohl auch durch die Betriebsverhältnisse bei den kleineren Unternehmen bedingt.

Der ansehnliche Bestand an technischem Personal deutet auf die Vielseitigkeit des Hotelunternehmens hin, in dem neben den eigentlichen Berufsangehörigen noch eine Reihe handwerklicher Spezialisten Auskommen und Beschäftigung finden. Freilich ist diese Gruppe noch dadurch etwas aufgebauscht worden, indem man die am Stichtag in den Hotels engagierten Orchester und Tanzkapellen dem technischen Personal zuzählte.

Verhältnismässig gering ist der Bestand an gelernten Berufsleuten unter dem allgemeinen Hotelpersonal. Bekanntlich kennt ja das Gewerbe nur eine reguläre Lehrzeit für Kellner und evtl. Saaltöchter, dann für die Köche und Köchinnen. Für die meisten einfacheren Chargen genügen angelernte oder sogar ungelernete Arbeitskräfte. Bei diesen beiden Personalgruppen überwiegen die

HOTELFACHSCHULE LAUSANNE-COUR

DES SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Wiedereröffnung nach Ostern 1942

Kursdauer 8 Monate

Reduziertes Schulgeld für Angehörige von Mitgliedern. Kostenschüsse aus den Erträgen des Tschumi-Schulfonds. Weitere Auskunft erteilt die Schuldirektion, Lausanne-Cour, oder das Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Verein in Basel, Gartenstrasse 112.

weiblichen Arbeitnehmer wiederum ganz erheblich. Die Gruppe der ungelerneten Hilfskräfte bildet übrigens einen nicht zu übersehenden Faktor für den Arbeitsmarkt, da hier doch vielen beruflich nicht geschulten Arbeitnehmern Verdienstszenen geboten ist.

Nicht zu unterschätzen ist endlich noch das Kontingent an Familienmitgliedern, die gelegentlich im Hause mitarbeiten. Da die weiblichen Personen in der Betriebsführung überwiegen, herrschen entsprechend die männlichen Hilfskräfte unter den gelegentlich mitarbeitenden Familienmitgliedern vor. Die gelegentlichen Mitarbeiter stellen gesamthaft eine wertvolle Reserve und einen Regulator der Arbeitskraft dar, ohne welche saisonbedingte Geschäfte mit kurz bemessenen und unregelmässigen Frequenzspitzen gar nicht auskämen.

Die Grössengliederung der Betriebe

Der betriebliche Konzentrationsprozess wie er in anderen Gewerben zu beobachten ist, hat in der Hotellerie kaum etwelche Ansätze gezeigt. Die vorherrschende Form ist der Einzelbetrieb. So wurden für die 9839 Betriebe zusammen 9416 Inhaber ermittelt, so dass also nur in ganz wenigen Fällen mehrere Häuser auf einen nämlichen Inhaber entfallen. Noch ausgeprägter ist dieses „Einmannsystem“ bei den Betrieben bis zu 10 Betten, wo für 4982 Firmen 4880 Besitzer registriert sind.

Über die Grössengliederung der Betriebe gibt die nachstehende Tabelle Auskunft:

Betriebe mit . . . Personen Exploitations occupant . . . personnes	Anzahl Betriebe Nombre d'exploit.	Anzahl Beschäftigte Nombre de pers. occ.
1 Person - personne	299	—
2-3 Personen - personnes	4133	10805
4-5 „ „ „ „	2720	11862
6-10 „ „ „ „	1526	11274
11-20 „ „ „ „	719	10346
21-50 „ „ „ „	356	10786
51-100 „ „ „ „	67	4392
101-200 „ „ „ „	18	2428
über 200 „ „ „ „	1	208
Im gesamten - au total	9839	62400

Zieht man die Grenze für Mittelbetriebe bei 50 Personen, so ist zu sagen, dass rund 90 Prozent der Beherbergungsunternehmen in der Klasse der Klein- und Mittelbetriebe fallen. Sie umfassen auch fünf Sechstel aller Beschäftigten. Die Grossbetriebe (mit über 50 Personen) sind in unserem Lande trotz des entwickelten Fremden-gewerbes, doch recht dünn gesät und von der Spezies der Mammutbetriebe (nach unseren Begriffen) zeigt die Statistik ein einziges Exemplar auf. Bei der gegenwärtigen Wirtschaftslage ist es ja geradezu ein Glück, dass die grossaufgezogenen Hotels nicht zahlreicher sind. Im übrigen geht auch die Meinung der meisten Fachleute dahin, dass dem Hotel mittlerer Grösse in der Nachkriegszeit der grösste Zuspruch zufallen werde. Wenn sich diese Ansicht bewahrheiten sollte, dann darf die Struktur in der Grössenordnung der schweizerischen Hotels als eine zweckentsprechende und zeitgemässe beurteilt werden.

Mit obigen Angaben sind die wissenswerten Daten über unser Gewerbe noch lange nicht erschöpft. Weitere Informationen über die Bettenkapazität, die Zahl der mit fliessendem Wasser ausgestatteten Zimmer, die Sitzplätze u. a. m. sind den noch ausstehenden Publikationen über die Eidg. Betriebszählung vorbehalten, auf welche wir zu gegebener Zeit zurückkommen werden.

fördert werden, dass das Verkehrshaus spätestens am 7. August 1947 bei der hundertjährigen Wiederkehr der ersten Eisenbahnfahrt in der Schweiz seine Pforten öffnen kann. Als finanzieller Grundstock seien bereits 65000 Fr. vorhanden.

Darauf wurde eine Reihe Zustimmungserklärungen zum Projekt abgegeben. Der Vertreter der stadtzürcherischen Behörden stellte eine rasche Abklärung der Platzfrage durch den Stadtrat in Aussicht. In vorderster Linie stehe das Gelände der Landesausstellung 1939 oder das Gebiet unterhalb des Landesmuseums.

Nach der Entgegennahme schriftlicher Sympathieerklärungen von Verbänden der Schifffahrt und der Industrie wurde der vorliegende Statutenentwurf einstimmig angenommen, der Jahresbeitrag für Kollektivmitglieder auf mindestens 100 Fr. für Einzelmitglieder auf mindestens 10 Fr. festgesetzt und die bisherige Studienkommission als vorläufiger Vorstand bestellt.

Zweck des nun gegründeten Vereins mit Sitz in Zürich ist die Gründung und der Ausbau einer, alle Fachgebiete des Verkehrswesens in der Schweiz berücksichtigenden ständigen Schau, sowie die Veranstaltung von Wechselausstellungen. Diese Verkehrsschau soll der Aufklärung dienen und vermehrtes Interesse wecken für die Verkehrsfragen. Als weitere Aufgabe wird der Verein die Durchführung von Wanderausstellungen in den verschiedenen Landesgegenden und im Ausland übernehmen.

Das Tageshotel

Die Tagesherberge, „Albergo diurno“ ist eine Art des Hotelbetriebes, die vor allem in einzelnen Grossstädten Italiens bekannt und eingebürgert ist. Sie wird von Ortsfremden frequentiert, die nur gerade tagsüber in einer andern Stadt weilen, sei es, um sich über Mittag auszurufen, um nach der Herfahrt etwas Toilette zu machen, oder sich ungestört umkleiden zu können und was derlei Annehmlichkeiten mehr sind. Nun ist in Zürich ein erster Versuch in der Schweiz mit einem solchen Tagesbetrieb unternommen worden, der vor kurzem seine Pforten eröffnet hat.

Es stellte sich die grundsätzliche Frage, ob das Unternehmen durch die Hotelbedürfnisklausel erfasst werde oder nicht. Das Eidg. Justizdepartement ist der Auffassung, dass Beherbergung im Sinne der Bundesvorschriften erst vorliege, wenn Unterkunft zum Übernachten zur Verfügung gestellt werde. Andererseits hat die kantonale Finanzdirektion durch verschiedene Auflagen dafür gesorgt, dass es auch in der Zukunft bei dem ursprünglich in Aussicht genommenen Betriebszweck bleibt, sich also daraus mit der Zeit keine stille Vermehrung der Gastbetten ergibt. So wurde die Bauerschaft der Tagesherberge, wo stunden- und halbtagsweise getrennte Damen- und Herrenabteilungen mit Einzel- und Viererkojen mit Liegebet, ferner Ankleidekabinen und Duschen zur Verfügung stehen, verpflichtet, den Betrieb ohne Verbindung mit einem Restaurant zu führen. Ferner sind die Betriebszeiten auf die Zeit zwischen morgens 8 Uhr und abends 8 Uhr beschränkt. Auch untersteht der Betrieb der Aufsicht der städtischen Wirtschaftspolizei. Die Zukunft wird nun erweisen müssen, ob diese für die Schweiz neuartige Institution bei uns dauernd Fuss fassen kann, d. h. ob ein genügendes Bedürfnis dafür vorhanden ist und ob die dortige Hotellerie dadurch irgendwie tangiert wird.

Erhöhte Lohn- und Verdienstaufschallenschädigungen

Durch Bundesratsbeschluss vom 24. Februar der auf 1. März in Kraft trat, sind die Entschädigungen im Sinne einer Anpassung an die Verteuerung der Lebenshaltung erhöht worden und zwar wie folgt:

Lohnersatzordnung

Die Haushaltungentschädigungen betragen neu Fr. 3.45, 3.95 und 4.45 je nach örtlichen Verhältnissen. Übersteigt der Lohn Fr. 7.— im Tag (Sonn- und Feiertage eingerechnet), so wird die Haushaltungentschädigung um je 10 Rappen erhöht für je 40 Rappen, um die der Lohn von Fr. 7.— überschritten wird. Maximal darf die Haushaltungentschädigung aber nur Fr. 5.65, 6.45 oder 7.25 betragen.

Die Kinderzulagen betragen:

- a) für das erste Kind: Fr. 1.40, 1.75 oder 2.10.
- b) für jedes weitere Kind: Fr. 1.15, 1.40 oder 1.70.

Die gesamte Lohnausfallvergütung darf 90 Prozent des Taglohns nicht übersteigen. Im Einzelfalle ist sie maximal auf Fr. 14.—, 15.— oder 16.— angesetzt.

Verdienstersatzordnung

Die Betriebsbeihilfe beträgt neu Fr. 2.90, 3.35 oder 3.75 je nach örtlichen Verhältnissen. Die Haushaltungszulage, die nur ausgerichtet wird, wenn der Betriebsleiter eigenen Haushalt führt und wenn dort seine Ehefrau oder Kinder leben, beträgt: Fr. 1.35, 1.65 oder 2.—.

Die Kinderzulage ist wie folgt abgestuft: a) für das erste Kind: Fr. 1.40, 1.75 und 2.10. b) für jedes weitere Kind: Fr. 1.15, 1.40 und 1.70.

Die gesamte Verdienstaufschallentschädigung darf Fr. 10.—, 12.— oder 14.— je nachdem es sich um ländliche, halbstädtische oder städtische Verhältnisse handelt, nicht übersteigen.

Umschau

Fortsetzung der Hilfsmassnahmen

(Bundesratsbeschluss vom 24. Februar 1942)

Wie in letzter Nummer bereits berichtet wurde, beschloss der Bundesrat am 24. Februar zur Fortsetzung der bisherigen Hilfsaktion zwei Kredite von zwei und drei Millionen zur Verfügung zu stellen, wobei entgegen der ersten Meldung, der grössere Kredit für die Ausrichtung von Durchhaltekrediten und Betriebsvorschüssen bestimmt ist.

Der Bundesratsbeschluss über die Gewährung eines Kredites zur Fortsetzung der Hilfsmassnahmen für das Hotelgewerbe hat folgenden amtlichen Wortlaut:

Zur Fortsetzung der durch die Bundesbeschlüsse vom 30. September 1932 und 5. April 1935 sowie durch den Bundesratsbeschluss vom 28. Dezember 1940 eingeleiteten Hilfsaktion zugunsten des schweizerischen Hotelgewerbes wird der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft ein weiterer Beitrag von höchstens 2 Millionen Franken gewährt.

Für die Bewilligung der in Art. 50 der Verordnung vom 19. Dezember 1941 über vorübergehende rechtliche Schutzmassnahmen für die Hotel- und Stickerei-Industrie vorgesehenen vorgangsfrei grundpfandgesicherten Vorschüsse an Hotelunternehmungen wird der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft ein Kredit von höchstens 3 Millionen Franken eingeräumt.

Zur Frage der Privatzimmervermietung

Bereits wiederholt wurde in unserem Blatt darauf hingewiesen, dass der neu in den Bundesratsbeschluss über die Bewilligungspflicht zur Errichtung und Erhaltung von Beherbergungsstätten aufgenommene Kompetenzartikel zu handlen der Kantonsregierungen, die Privatzimmervermietung auf dem Verordnungsweg zu regeln, vorläufig nur theoretische Bedeutung habe. Erst wenn die Kantone sich dazu entschliessen, hievon Gebrauch zu machen, wird wenigstens eine teilweise Ordnung in das bisher wilde Zimmerangebot kommen. Erfreulicherweise hat sich auf unsere Anregung hin, die auch von amtlicher Seite unterstützt wurde, der Ausschuss des schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes bereit erklärt, in dieser Sache die Initiative zu ergreifen. Der Verbandsvorsitzende, Herr Regierungsrat Dr. M. Gafner (Bern), benützte eine kirchliche Zusammenkunft der kantonalen Finanzdirektoren aus den Fremdenverkehrskantonen, um bei dieser Gelegenheit das Problem der Zimmervermietung zur Diskussion zu stellen. Er vertrat die Auffassung, dass sich nur auf dem Wege eines Konkordates in rascher und wirksamer Weise eine praktische, im Interesse der notleidenden Hotellerie gelegene Lösung erreichen lasse. Das weitere Vorgehen denkt sich der Sprechende so, dass vorerst die in einigen Kantonen bereits bestehende gesetzliche Regelung der Privatzimmervermietung einem vergleichenden Studium zu unterziehen und weiteres Material hierüber zu sammeln wäre. Anschliessend würde dann ein unverbindlicher Konkordatentwurf ausgearbeitet, den die Kantone prüfen, um dann in einer späteren Konferenz die endgültige Fassung festlegen zu können. Die anwesenden Vertreter von Kantonsregierungen billigten die Aktion und das Vorgehen. In einem Falle bedarf die in Aussicht genommene Lösung allerdings noch einer verfassungsgemässen Abklärung, da dort gemäss kantonalem Recht der Beitritt zu einem Konkordat dem Grossen Rat unterbreitet werden müsste, während der BRB. für die Kantone nur den Verordnungsweg vorsieht. Wir wollen hoffen, dass sich auch für diesen Sonderfall noch eine gangbare Lösung finden lässt.

Ein schweizerisches Verkehrsmuseum

Seit 1939 bestand eine Studienkommission, um den in Fachkreisen schon längst erwogenen Plan der Schaffung eines schweizerischen Verkehrsmuseums zu verwirklichen. Sie stand zuletzt unter dem Vorsitz von Dr. Cottier, Direktor des Eidg. Amtes für Verkehr. Dieser berief Vertreter einer grösseren Zahl von Amtsstellen und Verbänden, die am Verkehr beteiligt sind, zu einer Versammlung ein, um die Gründung eines Vereins „Verkehrshaus der Schweiz“ mit Sitz in Zürich vorzunehmen. Der SHV war an dieser Sitzung durch die Herren Elwert, Vizepräsident des Zentralvorstandes, und Dr. Dr. Riesen vertreten.

Dr. Cottier skizzierte die Entwicklung des Gedankens eines Verkehrshauses. Es soll darstellen den Verkehr auf dem Wasser, auf der Strasse, auf der Schiene, in der Luft, durch Nachrichten und den Tourismus. Die Vorbereitungen sollen so ge-



Sandeman Port
voll südlicher Glut und Reife - stets bevorzugt

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Fleischrationierung

Auszug aus den Weisungen des KEA vom 27. Februar 1942

Bezugs- und Abgabesperre

Vom Sonntag, den 1. März 1942, 00 Uhr, bis Dienstag, den 3. März 1942, 14.00 Uhr, sind die Abgabe und der Bezug von Fleisch in allen Produktions- und Handelsstufen untersagt. Ferner ist während des gleichen Zeitraumes die Abgabe von Fleisch an Konsumenten (Private; kollektive Haushaltungen, wie Gasthöfe, Kostgereien, Anstalten usw.; verarbeitende Betriebe), mit Ausnahme der Armee, sowie der Bezug durch Konsumenten verboten. Die Sperre gilt für sämtliche Metzgereibetriebe und Handelsbetriebe aller Stufen.

Fleisch, das bei Beginn der Sperre bereits verkauft, jedoch noch nicht an den Käufer abgeliefert ist, darf erst nach Ablauf der Sperre und nur gegen Rationierungsausweise abgegeben werden.

Die Verabreichung von Mahlzeiten mit Fleisch in privaten und kollektiven Haushaltungen und Fleischlieferungen von Metzgereibetrieben an Metzgereibetriebe werden durch die Sperre nicht berührt.

Abgabe und Bezug von Fleisch und Fleischwaren

1. Grundsätzliches

Mit Wirkung ab 1. März 1942 ist Fleisch der Rationierung unterstellt. Zum Bezug und zur Abgabe von Fleisch berechnen nur die vom KEA. herausgegebenen und gültig erklärten Rationierungsausweise. Andere Bezugsausweise sind unzulässig. Die Abgabe von Rationierungsausweisen an Verkäufer ohne Bezug der entsprechenden Ware und die Entgegennahme von Rationierungsausweisen durch die Verkäufer ohne Abgabe der entsprechenden Ware sind grundsätzlich untersagt.

Vorbehalten bleibt das Verbot der Abgabe, des Austragens, des Bezuges und des Genusses von Fleisch und Fleischwaren von Warmblütern an bestimmten Tagen gemäss Art. 5 und 6 der Verfügung Nr. 27 des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes, vom 27. Februar 1942 über die Bezugssperre und Rationierung von Fleisch und Fleischwaren. Vorbehalten bleibt ferner das Verbot der Abgabe und des Bezuges von Fleisch und Fleischwaren jeder Art an gesellschaftlichen Veranstaltungen usw. gemäss Art. 4 der Verfügung Nr. 40 des KEA. vom 25. November 1941 über die Einschränkung des Fleischverbrauchs.

2. Geltungsbereich der Fleischrationierung

Der Rationierung sind unterstellt:

Fleisch und Fleischwaren, d. h. alle als menschliche Nahrungsmittel dienenden Erzeugnisse aus Fleisch von Tieren der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung.

Unter Fleisch und Fleischwaren dieser Tierarten sind zu verstehen:

- Frisches, gefrorenes, gesalzenes, geräuchertes, luftgetrocknetes oder anderweitig zubereitetes Fleisch, Speck inbegriffen;
- Innereien, wie Zunge, Hirn, Milken, Herz, Leber, Lunge, Nieren, Kutteln, Milz, Gekröse, Euter;
- Wurst- und Fleischwaren jeder Art und Zubereitung, ausgenommen Blut- und Leberwürste;
- Fleischkonserven, inbegriffen Fleischpasten, Pains, sowie Gemüse- und andere Konserven mit Fleischbeilage (Mischkonserven);
- Suppenknochen;
- Lebensmittel mit Fleischbeilage, wie Pasteten, Sandwiches, Krapfen, Ravioli und dgl.

Für Fette der Schlachttiere, Fett- und Rücken- speck inbegriffen, gelten die Vorschriften über die Rationierung der tierischen Fette.

Nicht rationiert sind:

- Fleisch und Fleischwaren einschliesslich Fleischkonserven von Kaninchen, Geflügel, Wildpret, Fischen, Fröschen, Schildkröten, Krustentiere und Weichtieren;
- Schlachtierblut;
- Blut- und Leberwürste; Blutwürste ohne Einlage von Fleisch und Speck dürfen für sich allein abgegeben und bezogen werden, Leberwürste jedoch nur zusammen mit Blutwürsten, wobei die Gewichtsmenge der Blutwürste nicht kleiner sein darf als jene der Leberwürste;
- aus Fleisch hergestellte Erzeugnisse, die dessen Gewebestruktur nicht mehr aufweisen, wie Fleischextrakt, Fleischbrühe, Gelatine und Salzen, sofern sie keine Einlage von festen Fleischteilen enthalten.

Bewertungsliste

Für die Abgabe von Fleisch und die Einlösung der Rationierungsausweise für Fleisch ist die nachstehende Punktbewertung massgebend:

Bewertungsgruppe	Zum Bezuge von 100 g Ware sind erforderlich
1 Luftgetrocknetes Fleisch; Rohschinken; Rohess- und küchengeräucherter Speck; Coppe;	150 Punkte
2 Fleisch ohne Knochen, frisch, gefroren, gesalzen, geräuchert oder geräuchert, Zunge, Speck, gesalzen oder geräuchert (Bauch-, Schulter-, Schinken- und Halspeck, ausgenommen Rohess- und küchengeräucherter Speck); Schinken (ausgenommen Rohschinken); Dauerwürste, getrocknet oder geräuchert (Salami, Salametti, Salis, Plockwurst, Sausisson de Payerne usw.);	125 Punkte
3 Fleisch mit üblicher Knochenbeilage und Fleisch mit eingewachsenen Knochen, frisch oder gefroren, in kleinen oder grossen Stücken, Hälften, Vierteln usw. Fleisch mit eingewachsenen Knochen, gesalzen, geräuchert oder gekocht (ausgenommen Schinken und Speck); Kalbskopf ohne Knochen; Kalbsleber; Kalbsnieren; Fleisch- und Wurstarwaren, soweit nicht in andern Bewertungsgruppen genannt; Fleischkonserven jeder Art (massgebend ist das Bruttogewicht, d. h. Ware einschliesslich Dose);	100 Punkte
4 Kalbskopf mit Knochen; Gnaqi (Kopf, Ohren, Schwanz); Ochsenmaul; Ochsenchwanz; Leber (ausgenommen Kalbsleber); Kutteln; Herz; Hirn; Milken; billige Fleisch- u. Wurstarwaren, ohne Stückwürste, zu Einzelverkaufspreis von höchstens 35 Rp. je 100 g; Fleisch- und Wurstarwaren aus Schlachtierblut mit Einlage von Fleisch und Speck (Zungenblutwurst, Blutswartensmaggen, Schwarzwürste);	50 Punkte
5 Nieren (ausgenommen Kalbsnieren); Lunge; Milz; Gekröse; Euter; Kalbs- und Schweinefüsse; Suppenknochen;	25 Punkte
6 Stückwürste, Klöpfer, Cervelat, Schühlig, Detailnettopreis je Stück oder Paar (ohne Umsatzsteuer) 36 bis höchstens 50 Rappen; zum Bezuge eines Stückes oder Paares sind 75 Punkte erforderlich;	
7 Emmentaler, Wienerli, Kummelwurst u. a., Detailnettopreis je Stück oder Paar (ohne Umsatzsteuer) bis höchstens 35 Rappen; zum Bezuge eines Stückes oder Paares sind 50 Punkte erforderlich;	

Für Mischkonserven, wie Sauerkraut mit Wienerli, Bohnen mit Speck, sowie für Lebensmittel mit Fleischbeilage, wie Ravioli, Pasteten usw. sind Fleischcoupons nach Massgabe der darin enthaltenen Fleischmenge erforderlich.

Einlösen der Rationierungsausweise

Die kleinste Einheit der Fleischcoupons weist 25 Punkte auf. Einziehende Punkte sind daher auf die nächste, durch 25 teilbare Zahl auf- oder abzurunden.

Gibt der Käufer Fleischcoupons mit höherer Punktzahl als erforderlich, ist vom Verkäufer die Punktdifferenz in Coupons zurückzuerstatten.

3. Bezugsberechtigung der kollektiven Haushaltungen

Da Fleisch ab 1. März 1942 der Rationierung unterstellt ist, gilt es auch bei der Abgabe von Mc in kollektiven Haushaltungen als rationierte Ware.

a) Zuteilung: Kollektive Haushaltungen erhalten Zuteilungen von Rationierungsausweisen für Fleisch ausschliesslich auf Grund der abgelieferten Mc. Es gelten dafür die Bestimmungen der Weisungen an die kollektiven Haushaltungen vom 12. März 1941. Für Fleisch wird eine besondere Warengruppe F geschaffen. Für die Gruppenquote F wird bis auf weiteres folgende Maximalzuteilung festgesetzt:

Kollektive Haushaltungen allgemein	pro 100 Mc
Kollektive Haushaltungen mit Dauerinsassen (Anstalten, Asyl-, Institute, Internate usw.)	4000 Punkte
Ärztlich geleitete Krankenanstalten allgemein	2500 Punkte
Ärztlich geleitete Tbc-Sanatorien	3500 Punkte
Kinder- und Säuglingsheime	1250 Punkte

Als Rationierungsausweise für Fleisch werden den kollektiven Haushaltungen Grossbezüglercoupons (Gc) für Fleisch zuteilt. Für den Monat März 1942 werden auf Grund der im Monat Februar 1942 eingenommenen Mc blinde Gc der Bezugsgruppe 45 (brauner Druck auf weissem Papier) abgegeben, die bis 6. April 1942 gültig sind. Die aufgedruckte Punktzahl gilt für den Bezug von Fleisch gemäss vorstehender Bewertungsliste. Es besteht kein Anspruch auf eine bestimmte Sorte Fleisch.

b) Umtausch der Bezugsberechtigung für Fleisch: Ein Umtausch ist in folgendem Rahmen zulässig:

An Stelle von 250 Punkten für Fleisch können Gc für 100 g Käse oder 100 g Hülsenfrüchte bezogen werden. Von der für Fleisch zur Verfügung stehenden Bezugsberechtigung pro 100 Mc können höchstens 1250 Punkte in Käse-Gc und höchstens 1250 Punkte in Hülsenfrüchte-Gc umgetauscht werden.

Kollektive Haushaltungen, die ihre Bezugsberechtigung innerhalb der Warengruppe F nicht ausnützen können (z. B. vegetarische Restaurants), können der Sektion für Rationierungswesen des KEA. ein begründetes Gesuch um Bewilligung weiterer Umtauschmöglichkeiten unterbreiten.

c) Übergangsregelung. Sind beim Inkrafttreten der Fleischrationierung die im Monat Februar 1942 eingenommenen Mc der zuständigen Stelle bereits abgeliefert und gegen Gc umgetauscht, so können gemäss vorstehenden Zu-

Höchstpreise für Süsswasserfische (Wildfische)

Die Eidg. Preis Kontrollstelle hat für Wildfische mit Wirkung ab 27. Februar 1942 und bis auf weiteres für das gesamtschweizerische Gebiet folgende höchstzulässige Produzenten-, Grossverbraucher- und Detailhandelspreise festgesetzt:

Preisklasse und Bezeichnung der Fischarten	Höchstzulässiger Verkaufspreis in Fr. per kg Vollgewicht		
	des Produzenten ab Produzententort (Nettoerlös des Fischers)	an Grossverbraucher (Gastgewerbe, Spitäler etc.) ab Verkaufsstelle	im Detailhandel
Preisklasse I			
Wildforellen aus Fließgewässern	tot 7.—	8.50	9.—
Wildforellen aus Fließgewässern	lebend 8.—	9.50	10.—
Seeforellen	tot 5.50	8.—	8.50
Seeforellen	lebend 6.50	9.—	9.50
Seesaiblinge (Rötel)	tot 5.—	7.—	7.50
Seesaiblinge (Rötel)	lebend 6.—	8.—	8.50
Aeschen	tot 4.—	6.—	6.50
Aeschen	lebend 5.—	7.—	7.50
Preisklasse II			
Grossfelnchen (ausgenommen von mehr als 200 g)	3.60	5.20	5.60
Kleinfelnchen (ausgenommen von 100—200 g)	3.20	4.80	5.20
Kleinfelnchen (ausgenommen von weniger als 100 g)	2.80	4.40	4.80
Hechte	3.20	4.80	5.20
Zander	3.20	4.80	5.20
Grossbarsche (-egli) von 120 g und mehr	2.50	3.60	4.—
Kleinbarsche (-egli) von weniger als 120 g	2.—	3.10	3.50
Aale	2.50	4.10	4.50
Preisklasse III			
Karpfen, Schleien, Welse, Maifische (Agoni), Barben	tot 2.20	3.10	3.40
Karpfen, Schleien, Welse, Maifische (Agoni), Barben	lebend 2.80	3.90	4.20
Trübschen	tot 2.—	2.90	3.20
Trübschen	lebend 2.60	3.70	4.—
Brachsmen	tot 1.50	2.40	2.70
Brachsmen	lebend 2.10	3.20	3.50
Übrige Weissfische:			
Nasen, Alet, Schwalen (Winger), Hasel	tot 1.20	2.10	2.40
Nasen, Alet, Schwalen (Winger), Hasel	lebend 1.80	2.90	3.20

*) Betätigen sich beim Verkauf einer Ware mehr als ein Händler, so haben sich diese in die betreffende Gesamthandelsspanne zu teilen.

Direktverkauf der Fischer an Konsumenten

Bei Direkt-Lieferungen darf der Fischer für die Zustellung an den Konsumenten im Gebiete seiner Wohngemeinde auf den vorgenannten Produzentenpreis einen Zuschlag von 10%, jedoch höchstens 30 Rp. per kg, erheben. Dasselbe gilt für Direkt-Lieferungen an Grossverbraucher (Gastgewerbe) und andere Konsumenten ausserhalb der Wohngemeinde, für welche Verkäufer als einer ausdrücklichen Bewilligung des Eidg. Kriegsernährungsamtes, Sektion für Fleischversorgung, bedarf.

Für filettierte Fische darf höchstens der dreifache Preis „ab Produzententort“ verrechnet werden. Im Handel darf zusätzlich höchstens einmal die für die betreffende Fischart bewilligte Gesamthandelsspanne beansprucht werden.

Besondere Bestimmungen

1. Für Regenbogen-Zuchtforellen gelten die von der Eidg. Preis Kontrollstelle ab 26. Januar 1942 festgelegten höchstzulässigen Verkaufspreise und Höchstpreisschriften.

2. Für den Verkauf von importierten Süsswasserfischen (ausgenommen Regenbogen-Zuchtforellen) darf bis auf weiteres zum Einstandspreis franko Magazin des Verkäufers höchstens die vor Kriegsausbruch beanspruchten durchschnittlichen Gesamthandelsmargen in Franken und Rappen plus ein Teuerungszuschlag von 20% berechnet werden. Die in der vorstehenden Höchstpreislise genannten Grossverbraucher- und Detailhandelspreise dürfen jedoch nicht überschritten werden.

3. Fakturierung des Vollgewichts. Werden die Fische, bei denen der Preis für das Vollgewicht gilt (alle mit Ausnahme der Felchen), ausgenommen verkauft, so haben sich die Verkaufspreise trotzdem auf das Vollgewicht zu beziehen. Aus den Lieferscheinen bzw. Rechnungen (Einkauf und Verkauf) muss neben den betreffenden Verkaufspreisen in diesen Fällen das Vollgewicht klar ersichtlich sein.

4. Preisanschrift. In den Detailverkaufsstellen sind die Verkaufspreise an gut sichtbarer Stelle (Preis Tafel) anzuschlagen.

Die in der vorstehenden Preislise enthaltenen Höchstpreise und Höchstpreisschriften gelten bis auf weiteres. Für Meerfische bleibt die Verfügung Nr. 577 A/42 vom 3. Februar 1942 in Kraft.

teilungsquoten blinde Fleisch-Gc der Bezugsgruppe 45 bei der zuständigen Stelle nachbezogen werden.

Um den kollektiven Haushaltungen den Bezug von Fleisch kurz nach Ablauf der Sperre zu ermöglichen, wird folgende Übergangsregelung getroffen: Die zuständigen Stellen sind ermächtigt, auf Antrag hin vorschussweise eine angemessene Zuteilung von blinde Fleisch-Gc vorgängig der Ablieferung der Mc, der Durchrechnung des Bezugsantragsformulares F 3 und der Nachzahlung der Mc vorzunehmen. Dieser Vorschuss ist bei der endgültigen Zuteilung von Fleisch-Gc auf Grund der Ende Februar/Anfang März abgelieferten Mc in Abzug zu bringen.

d) Kollektive Haushaltungen in Verbindung mit einem Metzgereibetrieb (z. B. Metzgerei mit Wirtschaft) können Fleisch aus ihrem Metzgereibetrieb beziehen, jedoch ausschliesslich gegen Abgabe von ihnen zuteilten Fleisch-Gc. Solche Mischbetriebe gelten nicht als Selbstversorger im Sinne der Verfügung Nr. 44 des KEA. vom 27. Februar 1942.

An verarbeitende Betriebe werden grundsätzlich keine Zuteilungen für Fleisch bewilligt. Solche Betriebe haben von den Abnehmern ihrer Produkte, wie Pasteten, Ravioli, welche rationiertes Fleisch enthalten, Fleischcoupons nach Massgabe der darin enthaltenen Fleischmenge zu verlangen.

Zur Fütterung von Haustieren und von Tieren in zoologischen Gärten, Menagerien, Pelztierfarmen usw., sowie von Fischen dürfen grundsätzlich nur ungenügsamer erklärtes Fleisch sowie Fleischschaukonfiskate und Schlachtabfälle im Rahmen der Vorschriften von Art. 107 u. ff. der Eidgenössischen Fleischschauverordnung, vom 26. August 1938, abgegeben, bezogen und verwendet werden. Bankwürdiges oder bedingt bankwürdiges Fleisch soll nicht an Tiere verfüttert werden.

Über die Selbstversorgung mit Fleisch und tierischen Fetten, sowie über die Haus- und Notschlachtungen hat das KEA. die Verfügung Nr. 44 vom 27. Februar 1942 erlassen.

Im weiteren ergibt sich nach der Verfügung Nr. 27 des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes

vom 27. Februar 1942, dass der Montag nicht mehr als fleischloser Tag gilt. Zu beachten ist, dass das Verbot des Genusses von Fleisch aller Art am Mittwoch und Freitag nicht mehr wie bis anhin um 24 Uhr endet, sondern bis morgens 4 Uhr des folgenden Tages gilt.

Die Verfügung Nr. 17 des EVD vom 9. Mai 1941, sowie die Verfügungen Nr. 21, 34 und Art. 1, 2, 3 und 5 der Verfügung Nr. 40 des KEA vom 24. Juni, 9. September und 25. November 1941 über die Einschränkung des Fleischverbrauches sind aufgehoben. Damit verschwindet auch eine wichtige Bestimmung, die bisher den kollektiven Haushaltungen untersagte, Mahlzeiten mit mehr als einem Gericht aus Fleisch oder Fleischwaren anzubieten und zu verabreichen.

In bezug auf die Taxierung der einzelnen Hauptmahlzeiten mit Mahlzeitencoupons ergeben sich durch die Fleischrationierung im Prinzip keine Änderungen. Grundsätzlich ist eine Hauptmahlzeit, enthalte sie rationiertes Fleisch oder nicht, wie bis anhin mit zwei Mahlzeitencoupons zu bewerten. Für Zwischengerichte mit Fleisch, die bisher couponfrei abgegeben wurden, sind nun von den Gästen entsprechende Mahlzeitencoupons abzuverlangen (1—2 Mc je nach Portionengrösse). Es ist zu empfehlen, für Stückwürste, die im Einkauf mit 50 Punkten bewertet sind, 1 Mc und für solche, die 75 und 100 Punkte gelten, 2 Mc zu verlangen.

Haus- und Notschlachtungen, Selbstversorgung mit Fleisch und Fett

Das Eidgenössische Kriegs-Ernährungs-Amt teilt mit:

Mit der Einführung der Fleischrationierung hat das Eidgenössische Kriegs-Ernährungs-Amt in einer besonderen Verfügung die erforderlichen Bestimmungen über die Selbstversorgung mit Fleisch und tierischen Fetten, sowie über die Haus- und Notschlachtungen erlassen.

Vom 1. März 1942 an ist für jede Haus- und Privatschlachtung von Tieren der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung, eine

Jede Conservbüchse zurückgeben!

Das Blech wird rar. Darum die Conservbüchsen nach Gebrauch sofort reinigen, trocknen und zurückgeben. Ihr Lieferant vergütet Ihnen für:

1/2 Büchsen 8 Rp.	1/4 Büchsen 5 Rp.
1/4 Büchsen 6 Rp.	1/2 Büchsen 3 Rp. (nur hohe)

Conservenfabrik **Leuzburg**

Schlachtbewilligung erforderlich. Tierhalter, die Tiere aus eigener Haltung und Mast zum Zwecke der Selbstversorgung schlachten wollen, haben vor der Schlachtung bei der Gemeinde-rationsierungsstelle eine Schlachtbewilligung für Hausschlachtungen einzuholen.

Zur Schlachtung von nicht selbstgehaltenen oder gemästeten Tieren zum Zwecke der Selbstversorgung ist eine Bewilligung für Privatschlachtungen erforderlich. Wer beachtigt, eine Privatschlachtung vorzunehmen, hat vorerst bei der zuständigen kantonalen Zentralstelle für Kriegswirtschaft ein Gesuchsformular zu verlangen. Bewilligungen für Privatschlachtungen können nur erteilt werden, wenn nachgewiesen wird, dass der Bewerber nicht in der Lage ist, Fleisch und Fleischwaren aus einer Metzgerei zu beziehen.

Die Vornahme von Haus- und Privatschlachtungen ohne Bewilligung ist verboten. Kunden und Störmetzger haben die Schlachtbewilligungen vor Beginn der Schlachtung zu unterzeichnen. Zu den Haus- und Privatschlachtungen ist der zuständige Fleischschauer auf Kosten des Bewilligungsinhabers zur Feststellung des Schlachtgewichtes und des Ertrages an Rohfett beizuziehen. Für Fleisch und Fett aus Haus- und Privatschlachtungen sind Fleisch- und Fettpcoups der Lebensmittelkarte in dem vom Eidgenössischen Kriegs-Ernährungs-Amt festgesetzten Umfang an die Gemeinderationsierungsstellen abzugeben. Abgabe und Bezug von Fleisch, Fleischwaren und Fett, ausgenommen Blut- und Leberwurst, aus Haus- und Privatschlachtungen sind wie bis anhin untersagt.

Notschlachtungen dürfen grundsätzlich nur auf tierärztliche Anordnung hin vorgenommen werden. Kann der Tierarzt nicht mehr rechtzeitig beigezogen werden, ist ihm sobald als möglich von der Notschlachtung Kenntnis zu geben.

Bankwürdig erklärtes Fleisch notgeschlachteter Tiere soll wenn möglich an Metzgereibetriebe abgegeben werden. Das Auswägen von Fleisch und Fett notgeschlachteter Tiere oder die Verwendung im Haushalt des Tierhalters ist nur nach Einholung eines tierärztlichen Ausweises für Notschlachtungen gestattet. Fleisch und Fett notgeschlachteter Tiere gelten ebenfalls als rationiert.

Die nunmehr ungültig gewordenen Kontrollausweise für Hausschlachtungen sind, soweit noch nicht ausgenützt, bei der zuständigen Gemeinderationsierungsstelle in eine Schlachtbewilligung umzutauschen. Alle bisher erteilten Schlachtbewilligungen für Privatschlachtungen sind aufgehoben. Den Inhabern solcher Bewilligungen steht es frei, bei der zuständigen kantonalen Zentralstelle für Kriegswirtschaft ein Gesuchsformular für eine neue Bewilligung einzuholen.

Alles nähere über die Selbstversorgung mit Fleisch und tierischen Fetten sowie über die Haus- und Notschlachtungen ist der Verfügung Nr. 44 des Eidgenössischen Kriegs-Ernährungs-Amtes, vom 27. Februar 1942, zu entnehmen. Den Gemeinde- und kantonalen Kriegswirtschaftsstellen sowie den Tierärzten sind diese Vorschriften und die erforderlichen Formulare zugestellt worden. Auskünfte können bei den genannten Stellen oder bei den Tierärzten eingeholt werden.

Verschärfung der Massnahmen für die Einsparung elektrischer Energie

Nach einer Verfügung No. 3 El. des Kriegs-Industrie- und Arbeitsamtes sind die einschränkenden Massnahmen für die Verwendung von elektrischer Energie zur Warmwasseraufbereitung für Wohnungen verschärft worden.

Sämtliche Heisswasserspeicher jeder Grösse, Durchlauferhitzer und ähnliche Apparate für die Warmwasserversorgung von Wohnungen dürfen bis auf weiteres überhaupt nicht mehr eingeschaltet werden. Die bisher zulässige Einschaltung von Freitagabend bis Sonntagabend ist demnach verboten.

Die in besonderen Fällen einzelnen Verbrauchern bereits erteilten Ausnahmebewilligungen werden vom Verbot nicht berührt.

Den Haushaltungen mit Kindern unter einem Jahr ist die Einschaltung vom Samstagabend 11 Uhr bis Sonntagabend 21 Uhr gestattet.

In bezug auf Heisswasserspeicher, Durchlauferhitzer und ähnliche Apparate für die Praxis von Ärzten und Zahnärzten sowie für Hotels, Pensionen usw. gelten die Bestimmungen von Art. 3 der Verfügung No. 1 El. des Kriegs-Industrie- und Arbeitsamtes, vom 23. Januar 1942, über Verschärfung der einschränkenden Massnahmen für die Verwendung von elektrischer Energie (Beleuchtung, Warmwasseraufbereitung und Raumheizung) unverändert weiter.

Vermischtes

Der Fremdenverkehr im Dezember 1941

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Der letzte Monat des Jahres bildet jeweils den Auftakt zur Wintersaison. Da diesmal viele Arbeitsstätten an Weihnachten und Neujahr während je aufeinanderfolgenden Tagen ihre Tore schlossen, und die Bergstationen zudem befrie-

digende Schneeverhältnisse melden konnten, dürfte mit einer Belebung des Fremdenverkehrs gerechnet werden, die dann auch tatsächlich eintrat.

In 5846 Betrieben mit 105037 Gastbetten zählte man im ganzen 146000 Ankünfte, das sind 13,7 Prozent mehr als im gleichen Monat des Vorjahres. Nicht im selben Ausmass stiegen die Logiernächte, nämlich um 9,6 Prozent auf 68200. Gegenüber dem November 1941, der als ausgesprochener Zwischensaisonmonat allerdings eine besonders schräge Frequenz aufwies, hebt sich die Zunahme der Übernachtungen mit 73000 oder 11 Prozent noch schärfer ab. Dass trotz dieser erfreulichen Entwicklung die kriegsbedingten Ausfälle immer noch sehr bedeutend sind, zeigt ein Vergleich mit den 912000 Logiernächten im Dezemberdurchschnitt 1936/1938. Bei der bestehenden Absperrung der Grenzen ist die Mehrfrequenz zum grössten Teil dem lebhafteren Binnenverkehr zu verdanken; die ausländischen Gäste waren an der Zunahme der Übernachtungen gegenüber dem letzten Monat 1940 nur mit einem Sechstel beteiligt.

Wohnland der Gäste	Arrivées		Logiernächte	
	Dez. 1940	Dez. 1941	Dez. 1940	Dez. 1941
Inland . . .	119133	136583	489151	538891
Ausland . .	9081	9251	133667	143479
Zusammen	128214	145834	622818	682370

Entsprechend der gestiegenen Logiernächtezahl waren die verfügbaren Betten mit 73,0 Prozent etwas besser besetzt als im Dezember des Vorjahres (19,3 Prozent). Werden auch die Betten der geschlossenen Betriebe berücksichtigt, so ergibt sich eine Quote von nur 11,4 Prozent, gegenüber 14,9 Prozent im Durchschnitt der Monate Dezember 1936/1938.

Alle Fremdengebiete verzeichneten mehr Arrivées und — abgesehen vom Tessin — auch höhere Logiernächtezahlen als im Vergleichsmonat des Vorjahres. Am stärksten besucht wurden das wintertliche Graubünden und die Gestade des Genèveses. Dagegen war die relative Zunahme im Jura am ausgeprägtesten; stiegen doch hier die Übernachtungen um 30,4 Prozent über die Dezemberzahlen 1940, bei einer durchschnittlichen Erhöhung von 9,3 Prozent in allen Fremdengebieten. Ebenfalls beträchtlich über diesem Mittel stehen die Waadtländer Alpen mit einem Mehr an Logiernächten von 17,3 Prozent. Hier rührt der Anstieg ausschliesslich von den ausländischen Sanatoriumsinsassen Leyssin her. Die um 15 Prozent erhöhten Übernachtungen in Graubünden sind neben dem regen Zustrom von Wintersportgästen auch auf die wachsende Zahl ausländischer Kranker in den Sanatorien von Davos zurückzuführen. Bei erheblich gestiegenen Arrivées ver-

zeichnen das Berner Oberland und die Zentral-schweiz nur eine geringe Zunahme der Übernachtungen, ein Hinweis darauf, dass hier der kurzfristige Festtags- und Wochenendverkehr stärker in Erscheinung trat. Etwas grösser als in den eigentlichen Fremdenorten war die Verkehrsbelebung in den „übrigen Gebieten“.

Unter den Städten wiesen Genf mit 43,5, Zürich mit 41,3 und Basel mit 18,6 Prozent eine beträchtlich höhere Bettenbesetzung auf. Dagegen hob sich die Frequenz in Bern und Lausanne nur unbedeutend auf 53,1 und 37,6 Prozent. Mit Ausnahme von Basel beherbergten alle genannten Städte weniger ausländische Gäste als im Dezember des Vorjahres.

Die Sanierungsaktion

Anlässlich einer kürzlich stattgefundenen Konferenz der Finanzdirektoren der Fremdenverkehrskantone wurden die vorübergehenden rechtlichen Schutzmassnahmen für die Hotellerie, wie sie in der Verordnung vom 10. Dezember 1941 festgelegt sind, einer eingehenderen Würdigung unterzogen. Dabei sprach sich Herr Regierungsrat Gafner für einen baldmöglichen Beginn der eigentlichen Sanierungsaktion in der Hotellerie aus, die an Stelle der reinen Durchhaltungs-massnahmen zu treten hätte. Er vertrat entgegen der offiziellen Auffassung, damit bis zum Kriegsende zu warten zu sollen, den Standpunkt, dass heute mit relativ geringen Mitteln weitgehend saniert werden könnte. Ein weiteres Zuwarten habe einen wachsenden Schaden für das Hotelgewerbe, für die Kurortgemeinden und die gesamte Wirtschaft zur Folge. Die Sanierung werde in einem späteren Zeitpunkt bedeutend höhere Mittel beanspruchen und zudem komme dann die Hilfe für manchen Hotelbetrieb zu spät. In einer Eingabe an den Bundesrat, in der vermehrte Mittel für die Sanierung verlangt werden, soll auch auf die Wünschbarkeit einer baldigen Annahme der Sanierung hingewiesen werden. Dieser verdankenswerte Vorstoss für eine baldige Anbahnung der eigentlichen Sanierung begegnet sicherlich weit herum in der Hotellerie grösstem Interesse.

Seminar für Fremdenverkehr, Handels-hochschule St. Gallen

In den engeren Arbeitsausschuss der konsultativen Kommission ist als Vertreter unseres Vereins das Mitglied des Zentralvorstandes, Herr V. Wiedeman-Hauser, Luzern, berufen worden. Damit ist auch der engere Kontakt unserer Organisation mit dieser neuen wissenschaftlichen Institution hergestellt. Unser Verein ist übrigens durch mehrere Herren in der weiteren

Ausschneiden und aufbewahren Bewertungsliste für rationiertes Fleisch

Für die Abgabe von Fleisch und die Einlösung der Rationierungsausweise für Fleisch ist die nachstehende Punktbewertung massgebend:

Bewertungsgruppe	Zum Bezuge von 100 g Ware sind erforderlich.
1	Luftgetrocknetes Fleisch; Rohschinken; Rohess- und küchengäräucherter Speck; Coppe; 150 Punkte
2	Fleisch ohne Knochen, frisch, gefroren, gesalzen, geräuchert oder gekocht; Zunge, Speck, gesalzen oder geräuchert (Bauch-, Schulter-, Schinken- und Halspeck, ausgenommen Rohess- und küchengäräucherter Speck); Schinken (ausgenommen Rohschinken); Dauerwürste, getrocknet oder geräuchert (Salami, Salametti, Salsiz, Plockwurst, Sausisson de Payerne usw.); 125 Punkte
3	Fleisch mit üblicher Knochenbeilage und Fleisch mit eingewachsenen Knochen, frisch od. gefroren, in kleinen oder grossen Stücken, Hälften, Vierteln usw. Fleisch mit eingewachsenen Knochen, gesalzen, geräuchert oder gekocht (ausgenommen Schinken und Speck); Kalbskopf, ohne Knochen; Kalbsleber; Kalbsnieren; Fleisch- und Wurstwaren, soweit nicht in andern Bewertungsgruppen genannt; Fleischkonserven jeder Art (massgebend ist das Bruttogewicht, d. h. Ware einschliesslich Dose); 100 Punkte
4	Kalbskopf mit Knochen; Gnagi (Kopf, Ohren, Schwanz); Ochsenmaul; Ochsenchwanz; Leber (ausgenommen Kalbsleber); Kutteln; Herz; Hirn; Milken; Billige Fleisch- und Wurstwaren, ohne Stückwürste, zum Detailnettopreis von höchstens 35 Rp. je 100 g; Fleisch- und Wurstwaren aus Schlachtierblut mit Einlage von Fleisch und Speck (Zungenblutwurst, Blutschwartenmagen, Schwarzwürste); 50 Punkte
5	Nieren (ausgenommen Kalbsnieren); Lunge; Milz; Gekröse; Eier; Kalbs- und Schweinsfüsse; Suppenknochen; 25 Punkte
6	Stückwürste (Klopfer, Cervelas, Schübli, Emmentaler, Wienerli, Kümmelwurst u. a.); 36 bis höchstens 50 Rp. 75 Punkte
7	bis höchstens 35 Rp. 50 Punkte

Für Mischkonserven, wie Sauerkraut mit Wienerli, Bohnen mit Speck, sowie für Lebensmittel mit Fleischbeilage, wie Ravioli, Pasteten usw. sind Fleischcoupons nach Massgabe der darin enthaltenen Fleischmenge erforderlich. Die kleinste Einheit der Fleischcoupons weist 25 Punkte auf. Einzuziehende Punkte sind daher auf die nächste, durch 25 teilbare Zahl auf- oder abzurunden. Gibt der Käufer Fleischcoupons mit höherer Punktzahl ab als erforderlich, ist vom Verkäufer die Punktdifferenz in Coupons zurückzuerstatten.

1. März 1942. IDIG. KRIEGS-ERNÄHRUNGSAMT.

Gesucht für Saison- oder Jahresstelle tüchtiger, arbeitsfreudiger

Alleinkoch

für Hotel-Kurhaus auf dem Lande. Offerten mit Angabe der Gehaltsansprüche, Bild und Zeugniskopien unter Chiffre A. K. 2785 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune secrétaire, aide à la réception est demandé

pour hôtel de Ier ordre, ville de la Suisse française. Meilleures références exigées. Offres sous chiffre R. E. 2775 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Kochlehrstelle

gesucht für tüchtigen Jüngling in Hotel od. Restaurant. Eintritt nach Ostern. R. Studer, Wangen a/A.

Kontrollleur

38 J. alt, deutsch, franz., engl. sprechen, in ungekündigter Stelle, sucht Dertrauensposten

Es wird auf grosses, erkranktes Haus reflektiert. Offerten unter Chiffre S. G. 2781 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



ich spare 50% Kohle mit dem „BRANDIS-Spargebläse“

Prüfen Sie diesen Apparat. Gebläse, die seit einem Jahr verwendet werden, bewähren sich in jeder Beziehung und sichern folgende Hauptvorteile: Brennstoffersparnis von 30-50% einwandfrei festgestellt; Ausschaltung der Rauch-, Staub- und Russplage; Regulierungsmöglichkeit der Glut, keine teerartige Verkrustung der Kasserolen. Bestelle Apparate, die nach vierzehntägigem Gebrauch nicht befriedigen, werden auf unsere Kosten wieder abmontiert. Ausführliche Auskünfte und Prospekte durch



ZENT AG. BERN, Ostermündigen

Haushaltungslehrerin sucht gute Hausbeamtenstelle in Grossbetrieb.

Grosshotel in Zürich sucht in Jahresstelle Zimmermädchen

Tüchtige und sprachkundige Bewerberinnen wollen Offerte mit Zeugnisschriften und Bild einreichen unter Chiffre C. H. 2780 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

HORGEN GLARUS

zeitgemäss zweckmässig formschön bequem

A. G. Möbelfabrik Horgen Glarus in Horgen

214

EINGETRAGENE INSERATFORM

Inserate lesen erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

GESUCHT per 1. April (evtl. früher)

Büro-Angestellte

mit Praxis, in Grossrestaurations- u. Tea-Room-Betrieb nach Zürich. Verlangt gut gelungene Stenographie, Maschinenschreiben, deutsche und französische Korrespondenz und Buchhaltungsarbeiten. Lohn Fr. 125.— plus Kost und Logis. Jahresstelle. Offerten mit Beilage von Photo und Zeugnisschriften erbeten unter Chiffre B. A. 2784 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Flotte, gut präsentierende

Serviertochter

sucht Stelle in Confiserie od. Café

Erstklass. Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten unter Chiffre V. A. 2785 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stütze der Direktion

Fräulein gesetzten Alters, mit allen vorkommenden Hotelarbeiten, wie Bureaudienst, vertraut, mit Handelschulbildung u. sprachkundig, sucht Vertrauensposten als Stütze der Leitung in Jahresbetrieb. Erstklassige Referenzen. Offerten unter Chiffre E. M. 2786 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

CHEFS - KÖCHE - LEHRLINGE

Verlangen Sie kostenlos Prospekte mit inhaltsreicher Zeichnung über meinen bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrelang. Ich liefere trotz Krieg Qualitätsware zu vorteilhaften Preisen und die Bezugsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder interessiert eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und den feinen, soliden und praktisch installierten Fibor-Koffer nach Belieben.

JOSEPH HUBER, SPEZIALGESCHÄFT SCHÖNENWERD Telefon 31373

konsultativen Kommission vertreten. Das Seminar für Fremdenverkehr hat seine Tätigkeit mit einer Vorlesung von Dr. Hunziker über allgemeine Betriebslehre des Fremdenverkehrs im laufenden Wintersemester 1941/42 aufgenommen. Für das kommende Sommersemester ist eine weitere Vorlesung aus dem Gebiete des Fremdenverkehrs vorgesehen, die ergänzt wird durch Übungen zur Fremdenverkehrslehre, die Herr Dr. Krapp leiten wird. Vorlesung und Übung sind für alle Studierenden der Handelshochschule obligatorisch.

Wiederum Sommerzeit ab 4. Mai

Der Bundesrat hat die Wiedereinführung der Sommerzeit ab 4. Mai angeordnet. Da sich diese Zeitrechnung bereits im letzten Sommer bewährte, hat sich in der vorangehenden Umfrage bei den massgeblichen Wirtschaftsverbänden auch unser Verein in zustimmendem Sinne zur Wiedereinführung der Sommerzeit geäußert.

Ein Basler Hotel geht ein

Der Hotelbetrieb im bisherigen Hotel Bauer am Rhein ist bereits vor einiger Zeit eingestellt worden. Die Gästezimmer und weitere Hotelräumlichkeiten werden nun zu Mietwohnungen umgebaut. Dagegen wird der Restaurationsbetrieb in neu renovierten Räumen als Speiseraum, „Rhytübli“ weitergeführt.

FRAGE und ANTWORT

Frage No. 217: Abhilfe gegen Fliegenplage. Wenn das Einspritzen von Schutzmitteln in die Zimmerritzen nicht den gewünschten Erfolg hat, so versuchen Sie es am besten mit einer Formaldehydmischung. Diese besteht aus 20 Teilen 25-40prozentiger Formaldehydlösung und 980 Teilen Wasser, der zur Anlockung der Fliegen noch etwas Milch oder Glycerin (25 Teile) beigegeben wird. Diese Flüssigkeit stellen Sie in flachen Schalen in die von Fliegen befallenen Räume und erneuern den Schaleninhalt zweimal täglich. Das Formaldehyd ist für Fliegen ein tödlich wirkendes Gift, das seinen Zweck also bestimmt erreichen wird. Eine andere geeignete Mischung ist die von einem Teelöffel 40prozentigem Formaldehyd mit einem Viertelliter Milch, die ebenfalls einen guten Köder für die Plagegeister abgibt. W. B. Ing.

Frage No. 219: Küchenherdfeuerung mit elektr. Gebläse. Ihre kürzlich veröffentlichte Frage und Antwort über dieses Thema haben mich veranlasst, der Sache nachzugehen und die Einrichtung eines solchen Gebläses in meiner Hoteltüche zu erwägen. Von befreundeter Seite werde ich auf das „Brandis“-Spargelblase aufmerksam gemacht, das schweizerischer Herkunft sein soll. Können Sie mir über diese Konstruktion näheren Aufschluss geben?

Antwort: Seit der Kohlenrationierung sind unzählige Sparapparate, Spardüsen usw. auf den Markt gekommen, die den Kohlenkonsum in den Küchenherden vermindern sollen. Leider haben sich nur die wenigsten bewährt.

Das Brandis-Spargelblase ist nun eine seriöse Schöpfung der schweizerischen Industrie, durch welche das Problem wirklich gelöst wurde. Sie hat sich im ununterbrochenen Betrieb in zahlreichen Anlagen bewährt. Auf dem bereits äusserst reduzierten Kohlenverbrauch werden in diesen Anlagen nachgewiesenermassen laufend weitere Einsparungen von 30-50% erzielt, so dass die Kosten für die Einrichtung rasch amortisiert sein werden.

Das Brandis-Spargelblase gibt die Möglichkeit, an Stelle der Flammkohlen nunmehr Koks allein oder für grössere Herde Koks in Mischung mit zirka 20% Flammkohlen zu verbrennen. Der Betrieb wird sauberer und billiger. Die Flammkohle wird so für die Gasindustrie frei, die daraus nicht nur Gas, sondern eine ganze Reihe für die wirtschaftliche und militärische Landesverteidigung wertvolle Nebenprodukte gewinnt.

Das Gebläse reduziert aber auch die zur Wärmeerzeugung nötige Brennstoffmenge. Die Ersparnis wird also nicht nur durch den billigeren Brennstoff, sondern noch mehr durch die Verminderung der Brennstoffmenge erzielt.

Das Brandis-Gebläse, das über die Ascheöffnung des Gebläses ist, lässt sich leicht montieren. In den Aschenraum wird eine Schutzblende eingeführt, worin eine patentierte Luftdüse gelagert ist. Diese Düse ist durch ein Rohr mittels einem flexiblen Metallschlauch mit dem Gebläse verbunden und bewirkt die für eine einwandfreie Verbrennung nötige Luftverteilung unter dem Rost.

Vermittels eines elektrischen Stufenreglers lässt sich die Feuerstärke leicht und rasch regulieren, d. h. dem Betrieb anpassen. Der Stromverbrauch des Gebläses ist gering und entspricht demjenigen einer Glühlampe. Die Bedienung ist denkbar einfach und beschränkt sich auf das Entleeren der Aschenschublade vor dem Anfeuern.

Unsere Administration erteilt gerne Auskunft über Bezugsnachweise und Referenzen.

Frage No. 220: Wiederverwendung von Kaffeepulver. Kann mir ein Kollege über seine Erfahrungen mit der zweimaligen Verwendung von Kaffeepulver berichten?

Antwort: Das Kaffeepulver lässt sich tatsächlich sehr gut ein zweites Mal verwenden, nur ist es notwendig, dieses nach dem ersten Absud alsbald im Ofen zu trocknen und nicht noch lange herumliegen zu lassen. Ist das Pulver dann gut trocken, so wird es noch einmal schwach geröstet und lässt sich dann wieder verwenden. Der Kaffee ist ja früher nie voll ausgenutzt worden. Durch das zu schnelle Überbrühen war eine vollwertige Ausnutzung gar nicht möglich. W. Rügner.

Saisoneröffnungen

Lugano: Adler Hotel & Erica Schweizerhof, 16. März.

Personalarubrik

Direktionswechsel

Herr Ulli, der seit Jahren die Leitung des Hotels La Margna in St. Moritz innehatte, ist als Direktor an das Kurhaus Victoria in Orselina-Locarno gewählt worden. Wir wünschen guten Erfolg im neuen Wirkungskreis.

Totentafel

Ch. Stiffler †

Unmittelbar vor Redaktionsschluss erhalten wir die Trauerbotschaft vom Hinschied unseres geschätzten Mitgliedes, Herr Christian Stiffler, Hotel Davoserhof in Davos. Die offizielle Anzeige muss leider auf die nächste Nummer zurückgestellt werden. Den Trauerfamilien entbieten wir unsere aufrichtige Teilnahme.

O. Aeschlimann, Cannes †

Aus Cannes erhalten wir die Kunde, dass Herr Otto Aeschlimann, alt Hotelier, dort im 79. Jahre verstorben ist und dass ihm nur ein Tag später seine Gemahlin im Tode nachfolgte. Herr Aeschlimann, ein alter Murtenbürger, der seiner Heimat mit dem besten Bewusstsein war ein Fachmann von internationalen Format, der durch seine Tätigkeit dem Hotelierberuf auch im Ausland das internationale Ansehen wahrte. Nach jahrzehntelanger Direktion des Grand Hotel in Caux und des Grand Hotel in Vevey, machte sich der Verstorbene durch Kauf des Hotel Beau Site in Cannes selbständig, wo in den guten Jahren eine erstklassige Kundschaft aus allen Herren Ländern verkehrte. Das vorgerichtete Urteil und die Tragweite des zweiten Weltkrieges für die Hotellerie an der Riviera veranlassten Herrn Aeschlimann, das Hotel zu verkaufen. Leider konnte er seine Absicht, den Lebensabend am Murtensee zu verbringen, nicht mehr verwirklichen. Ehre seinem Andenken.

Bücherfisch

Nachtrag zur Verordnung des Bundesrates über vorübergehende rechtliche Schutzmassnahmen für die Hotel- und die Stickerindustrie vom 22. Oktober 1940. Herausgegeben von Dr. Carl Jaeger, a. Bundesrichter. 14 Seiten. 89. 90 Rp. Orell Füssli Verlag, Zürich und Leipzig. — Der Bundesrat gewährte nach dem Beschluss vom 24. Februar 1940 einen weiteren Kredit für die Fortsetzung der Hilfsmassnahmen für das Hotelgewerbe. Wer kommt für diese Hilfe in Frage, und wie wird das Geld verwendet? Darüber orientiert der im Orell Füssli Verlag erschienene „Nachtrag zur Verordnung des Bundesrates über vorübergehende rechtliche Schutzmassnahmen für die Hotel- und die Stickerindustrie“. Der Verfasser, Dr. Jaeger, hat schon letztes Jahr mit seinen müstergültigen Erläuterungen zu dieser bundesrätlichen Ver-

ordnung dem Hotel- und Stickerergewerbe unerschätzbare Dienste erwiesen. Der kurze Nachtrag gibt nun genaue Auskunft über die neuesten Bestimmungen.

Taschenkalender Gebr. Fretz A.G. Zürich

Das prächtige Taschenkalenderchen, das die Firma Gebr. Fretz A.G. Zürich soeben an ihre Kunden und Interessenten verschenkt, hält die markantesten Insassen der zoologischen Gärten in sorgfältig ausgeführten Bildern fest. Die Wiedergabe der schönen Vorlagen in farbigem Offsetdruck bedeutet eine erfreuliche Leistungsprobe unseres graphischen Gewerbes.

Das A. B. C. des W. U. B., Leo Schermann, Verlag Organistator A.-G., Zürich, Fr. 3.—. — Der Kaufmann ist zur Zeit durch die vielen Gesetzes-Erlasse derartig beschäftigt, dass er es begrüssen wird, wenn ihm hier ein alphabetisches Verzeichnis mit kurzen Ausführungen über alle Fragen der Umsatzsteuer und ihrer Abrechnung in die Hand gegeben wird. Die Ausführungen sind in einer leicht verständlichen Form gehalten, und die alphabetische Reihenfolge erleichtert das Nachschlagen.

Schweizerische Magistraten und Diplomaten. Illustriertes biographisches Album. 44 Seiten. Format 31 x 23 cm. Fr. 3.50. Buchverlag Verbandsdruckerei A.G., Bern. — In fesselnden Lebensläufen berichtet uns W. Tschäppler über Entwicklungsgang und Aufstieg dieser markanten Männer, von welchen das Album fidele Porträts in Kohlemanier enthält. Die sieben Bundesrats- und zwölf Diplomatenvielfarben erwecken in der hervorragenden Tiedruckwiedergabe durchaus den Eindruck von Originalbildern.

Steppe im Sturm. Von Artur Heye. („Wilde Lebensfahrt“, Bd. 5.) 160 Seiten 14 x 21 cm. 1942. Zürich, Albert Müller Verlag, Brosch. Fr. 3.— Pap. Bd. Fr. 4.50. Leinwand Fr. 7.—. — Die Erlebniswelt, die Artur Heye in diesem fünften Bande seiner Reiseerinnerungen schildert, sind nicht nur spannend und farbensprechend beschrieben, sie stehen auch auf einem ungemein fesselnden Hintergrund: dem Buschkrieg in Afrika während der Jahre 1914/18. Das Buch umfasst nur einen Zeitraum von nicht ganz drei Jahren — aber die Ereignisse, in die der Verfasser verstrickt ist, häufig sich in einer Weise, dass sie für mehrere Menschenleben genügen würden. Viele Gestalten sind es, die Heye mit knappen Worten umreist, und deren Kriegsschicksal in voller Lebendigkeit vor uns erstet. Das Grauen des tropischen Buschkriegs selber schildert das Buch recht eindringlich. Er vermittelt uns Kenntnisse, die die „Historie“ niemals zu bieten vermag, und die vieles von dem, was heute in Afrika, in China, in Britisch-Malaya und in Niederländisch-Indien geschieht, überhaupt verständlich machen. Alles in allem: ein Heidebuch, das in seiner Geschlossenheit vielleicht als das bisher beste der Reihe „Wilde Lebensfahrt“ betrachtet werden kann, und das die grosse Zahl der Heide-Freunde noch vermehren wird. v. W.

Redaktion — Rédaction:

Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi

Stellen-Anzeiger N° 10
Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Banchisuisse-Repassewe capable, connaissant machines, est demandé. Place à l'année. Bon gage. Offres avec photo et références à Fernand Fontana (Valais), (1319)

Etagenportier, junger, gut französisch sprechend, für 10. März gesucht. Offerten mit Photo an Postfach 44282, Neuchâtel-Transit (1319)

Garçon de maison-portier, est demandé de suite; préf. suisse. Jeune homme file, office, jardin et servir dans buvette. Offres Hotel Victoria, Aigle. (1320)

Gesucht für die Sommerreise nach Zermatt: 1 Maschinenschwächer, 1 Handwäscherin, 1 Glättlerin, 1 Lingère-Maschinenspezifiker, 1 Kaffeeköchin, 1 Angestellte-Köchin. Gef. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen unter Chiffre 1322

Gouvernante, Gesucht in Familienhotel nach Lugano, mit Eintritt zirka 22. März, Saisondauer bis Anfang November, zuverlässige, mitarbeitende Gouvernante. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen an Postfach 14289, Lugano-Paradiso. (1317)

Kochherstelle, offen auf 1. Mai, in erstklassiger Klinik am Golfsee für intelligenten Jungling von 18-22 Jahren mit Sekundarschulbildung. Offerten unter Chiffre 1318

Sekretär, Passantenhotel sucht in Dauerstellung zuverlässigen, gesetzten Sekretär. Offerten unter Chiffre 1321

Tochter, tüchtige, als Tourneure für Buffet und Perzeoküche sowie für leichtere Büroarbeiten zu baldigem Eintritt (Jahresstelle) gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnansprüchen an Bahnhofbuffet SEB, Gschönen. (1323)

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Sekretärin, junge, selbständige, deutsch und französisch sprechend, mit Hotel-, Bank- und Verwaltungspraxis, sucht Jahres- u. Saisonstelle auf den 1. Mai oder früher. Offerten unter Chiffre 469

Sekretärin-Kassierin-Reception, tüchtig, in allen Zweigen des Hotelwesens bewandert, sucht Vertrauensposten, evtl. Leitung eines mittleren Betriebes. Offerten unter Chiffre 503

Stütze der Direktion, fach- u. sprachkundiges Fräulein, im Betrieb allseitig erfahren, übernimmt selbständigen Vertrauensposten als Stütze der Leitung in Jahres- oder Saisonstellen. Offerten unter Chiffre 331

Volontaire des bureaux, jeune Suisse romand, ayant fait stage dans un bureau fiduciaire, connaissant le service de bar et restaurant, cherche de volonte de bureau dans grand hotel de Suisse allemande. Bonnes references. Chiffre 510

Salle & Restaurant

Barmaid, mit mehrjähriger Praxis, gut präsentierend, mit nur besten Referenzen, sucht sich zu verändern. Offerten unter Chiffre 443

Barmaid, 28 Jahre, gute Erscheinung, beste Referenzen, sucht auf 1. März Engagement. Offerten unter Chiffre 463

Barmaid, jüngere, neu präsentierend, sprachkundig, sucht Stelle für sofort oder nach Überernkung. Erstklassige Zeugnisse zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre 496

Operationaltochter, tüchtig und zuverlässig, sucht Engagement in Jahres- oder Saisonstelle. Chiffre 508

Restauranttochter (Anfängerin), 23, alt, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle in gangbarem Restaurant. Lilly Hunziker, Oberkulm (Aargau). (504)

Cuisine & Office

Agenter, momentan noch in Saison, sucht baldmöglichst Jahresstelle in Zürich, evtl. auch Saisonstelle in der Zentral- oder auf Maschinenbetriebe. Die Referenzen. Chiffre 509

Bureau, arbeitswilling, sucht auf Ostern Stelle als Office, Assistent oder als Cassierler. Offerten unter Chiffre 511

Chef de cuisine, ges. Alters, sparsam, tüchtig, sucht Saison- oder Jahresstelle in grösseren Betrieben. Langjährige Zeugnisse erster Häuser des In- und Auslandes. Zeitgemässe Ansprüche. Chiffre 469

Junge Köchin, sucht Stelle auf 15. April als Alleinköchin oder als Stütze. Offerten unter Chiffre 505

Koch, junger, sparsamer, sucht auf Frühjahr Stelle als Commis de cuisine, am liebsten in Hotel im Tessin. Kochlehre wurde im Wintersemester 1941 abgeschlossen. Offerten mit Zeugnisabschriften im Kt. Graubünden. Offerten an Chiffre 485

Koch, 33jährig, in allen Teilen der guten Küche durchaus bewandert, mit 20 Jahren, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle sofort oder nach Überernkung. Gaston Siegrist, Cortèber (Bern). (501)

Köchin, ich suche für meine absolut perfekte, selbständige Köcherei ein zuverlässiges, engagiertes Mädchen mit Eintritt nach Überernkung. Schriftliche Offerten an J. Giger, Hotel „Garni Neue Post“, St. Gallen. (467)

Küchenchef, Chef de partie, Sommerstellenstelle gesucht für meinen langjährigen, zuverlässigen, tüchtigen und sparsamen Küchenchef, evtl. auch als Chef de partie, in erstkl. Haus. Offerten unter Chiffre 482

Küchenchef, älterer, tüchtig, sucht Saison- oder Jahresstelle, eventl. Militärabfertigung. Frei ab 25. März. Offerten an C. Baumgartner, Marktgasse 22, Winterthur, Tel. 21479. (514)

Etage & Lingerie

Femme, dans la quarantaine, sachant bien coudre, ayant de bonnes references et pratique femme de chambre, desirant se perfectionner dans l'allemand, cherche place dans bonne maison ou etablissement. Ecrire sous chiffre 14118 L. a Publicitas, Lausanne. (534)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau“
Gartenstrasse 112 BASIL Telefon 27938

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdienstes

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

6059 Alleinportier (Aushilfe für 6 Wochen), 15. März, Hotel 30 Betten, Zentralsee.

6060 Tüchtige, selbst. Lingère, Mai, Hotel 150 Betten, Zentralsee.

6067 Saaltochter, 1. Saaltochter, Hausburche-Portier, Office-mädchen, Ledemädchen, Bureaukontrollistin, April, Hotel 70 Betten, Badolet, Aargau.

6076 Zimmermädchen, Hülfs-Kaffeeköchin, Silberputzer-Heizer, Jahresstellen, März, Sanatorium, Davos.

6081 Zimmermädchen, jüngere Köchin, Küchenmädchen, Hotel 50 Betten, Zentralsee.

6082 Zimmermädchen, Lingère, Mitte März, mittl. Hotel, Lugano.

6088 Jüngere Lingère-Glättlerin (Mithilfe Zimmer und Service), mittl. Hotel, Baden.

6087 Serviertochter, Office-mädchen, Küchenmädchen, April, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.

6090 Jüngere Alleinköchin, Ende April, kl. Hotel, Weggis.

6093 Tüchtige Saaltochter, Zimmermädchen, Ostern, erstkl. Hotel, Vierwaldstättersee.

6095 1. Saaltochter, Bureauauswärtiger, Etagenportier, Ende März, mittl. Hotel, Locarno.

6100 Serviertochter, Hausburche, sof., Hotel 40 Betten, Ostschweiz.

6104 Lingiermädchen, Hotel 80 Betten, franz. Schweiz.

6105 Jüngeres Zimmermädchen, kl. Hotel, Simmental.

6108 Saal-Restauranttochter, Ende März, Zimmermädchen, Mitte März, Hotel 80 Betten, Zentralsee.

Glättlerin, ein exaktes Arbeiten gewöhnt, sucht Stelle auf 15. März, evtl. als Stopfbin. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten an Chiffre 515

Loge, Lift & Omnibus

Alleinportier- oder Etagenportier, sprachkundig, ein sauberes, selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht Saison-, Jahres- oder Aushilfsstelle. Off. an H. A. Höseli, Burggraben 5, St. Gallen. (482)

Bursche, 19 Jahre alt, sucht Stelle in Hotel als Portier oder Chasseur-Liftler. Gute Sprachkenntnisse und Zeugnis steht zur Verfügung. Tessin bevorz. Emil Mahuèl, Compagnella (St. Gallen). (497)

Congierge-Conducteur-II. Congierge, 28 Jahre alt, deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht Stelle nach Überernkung. Etl. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre 473

Congierge-Conducteur sucht Stelle auf Ende März oder nach Überernkung. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 488

Congierge-Conducteur-Portier, gestetion Aires, tüchtig und zuverlässig, sprachkundig, mit sehr guten Zeugnissen, sucht Saisonstelle ab März-April. Chiffre 499

Congierge-Conducteur, 37 Jahre alt, sprachkundig, gut präsentierend, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 506

Bains, Cave & Jardin

Kellermeister, expérimenté, ayant fait apprentissage de caviste avec 8 ans de bonne pratique, très bien recommandé, cherche place p. la saison d'été ou place à l'année, év. aussi congé-gouvernante, en Suisse romande. Offertes et rétroces en disposition. Adresser offres à M. Pierre Pasquier, Post u. Sport-hotel Arosa. (466)

Divers

Helfer-Mechaniker, junger, tüchtig und sparsamer, sucht sofort Stelle in Hotel oder Sanatorium. Offerten unter Chiffre 513

6279 Restauranttochter, Mitte März, kl. Hotel, Kt. Solothurn.

6281 Officeburche, Office-mädchen, Hausburche, sofort, mittelgr. Hotel, Olten.

6283 Commis de cuisine, Sommerreise, erstkl. Hotel, Zermatt.

6284 Zimmermädchen, Café-Restauranttochter, Küchenburche, Office-mädchen, Kaffeeköchin (Walliser Personal bevorz.), Sommerreise, Hotel 50 Betten, Wallis.

6289 Zimmermädchen, Alleinportier, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.

6291 Jüngere Koch, 22-jährig, 15. März (Aushilfe für 6 Wochen), Hotel 90 Betten, Aargau.

6292 Buffetküche, sofort, Bahnhofbuffet, Thunsee.

6293 Buffettochter, Lingiertochter, sofort, mittelgr. Hotel, Engenberg.

6295 Tüchtiger Chasseur, Commis de rang, sofort, erstkl. Passantenhotel, Zürich.

6296 Zimmermädchen, Küchenburche, Hülfsköchin, Lingère-Glättlerin, Etagekontrollist, Mitte April, erstkl. Hotel, Badolet Aargau.

6303 Alleinportier, sofort, kl. Hotel, franz. Schweiz.

6304 Aide de cuisine-Pâtissier, Chasseur-Gardebureau, Saaltochter, Zimmermädchen, Mitte März, mittelgr. Hotel, Davos.

6310 Jüngeres Zimmermädchen, Lingère-Glättlerin (Aushilfe für 3 Monate), 15. März, Hotel 50 Betten, Genève.

6312 Congierge-gouvernante, Office-mädchen, Wäscherin, Glättlerin, Office-mädchen, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.

6316 Zimmermädchen, service, Deutsch, Franz., mittelgr. Hotel, Baden.

6317 Chasseur, sofort, erstkl. Restaurant, Basel.

Lehrstellenvermittlung:

6067 Saalherochter, April, Hotel 70 Betten, Badolet, Aargau.

6104 Saalherochter, Sommerreise, Hotel 80 Betten, B. O.

6107 Saal-Serviertochter, 1. April, mittelgr. Hotel, Montreux.

6202 Saalherochter, März, kl. Hotel, Lugano.

6253 Saalherochter, 20. März, Hotel 30 Betten, Tessin.

6273 Saalherochter, 1. April, mittelgr. Hotel, Montreux.

6286 Saalherochter, April, erstkl. Hotel, Badolet, Aargau.

6198 Economalherochter, sofort, erstkl. Hotel, Locarno.

6224 Buffetküche, sofort, Hotel, Aargau.

6224 Buffetküche, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.

6230 Buffetküche, sofort, 15. März, mittelgr. Hotel, Davos.

6231 Kuchentöchterin, Sommerreise, Tessin, Ostschweiz.

6194 Kellerherochter, Ostern, erstkl. Hotel, Lugano.

6124 Kellerherochter, sofort, erstkl. Hotel, Bern.

6273 Kellerherochter, sofort, mittelgr. Hotel, Lugano.

6283 Apprenti cuisinier, a convenir, hôtel 60 lits, Suisse romande.

L'hôtellerie à la lumière du recensement fédéral des entreprises

Le 1er volume donnant les résultats du recensement fédéral des entreprises du 24 août 1939 nous indique le nombre d'exploitations artisanales qui existent dans les divers cantons suisses et contient déjà des renseignements précieux sur la structure de l'hôtellerie de notre pays. Il ne faut pourtant pas oublier en examinant les chiffres réunis dans cet ouvrage, que cette enquête a été faite pendant les derniers jours qui ont précédé la guerre et que, depuis ce moment, le développement économique des diverses industries a subi de sensibles modifications à divers points de vue, mais spécialement quant au nombre d'entreprises et au nombre d'employés qu'elles occupaient. Ces chiffres ne manquent cependant pas d'être intéressants et ils rendront certainement de grands services à notre société pour ses futures démarches en vue de faire protéger toujours davantage les intérêts de l'industrie hôtelière. Nous aurons l'occasion de revenir et d'utiliser souvent ces résultats, puisque de tels recensements ne se font qu'à de très longs intervalles. La dernière enquête à ce sujet avait eu lieu en 1929; ce n'est donc que 12 ans plus tard que les résultats ci-après viennent enfin remplacer les chiffres sur lesquels on s'est basé au cours de cette dernière décennie. A la demande des organisations hôtelières, de nouvelles questions ont été posées aux hôtels et restaurants dans le questionnaire qui leur a été adressé. C'est ainsi que pour la première fois on connaît le nombre exact de chambres avec eau courante et le nombre des places assises dans les restaurants. Toutefois, ce premier volume ne donne pas encore ces renseignements supplémentaires. Cette statistique accorde plus d'importance à la direction qu'à la catégorie professionnelle à laquelle appartiennent les employés. Des instructions spéciales avaient été données sur la façon de remplir le questionnaire à ce sujet pour que le personnel puisse être réparti le plus uniformément possible dans les diverses professions de l'hôtellerie. Au cours des travaux préliminaires, on put constater de sérieuses différences par rapport au recensement de 1929, dans la classification des occupations professionnelles, différences qui ont eu pour conséquence un accroissement du personnel technique. Il est fort difficile maintenant de savoir dans quelle mesure celles-ci proviennent d'une délimitation plus précise de chaque catégorie ou d'effectives modifications dans la composition du personnel.

Les entreprises

Le manque de place ne nous permet pas de publier également ici les tableaux statistiques qui concernent notre industrie et nous prions nos lecteurs de bien vouloir les consulter dans la partie allemande. On constatera dans le tableau A que le groupe des « Hôtels, pensions, maisons de convalescence », comprend 9839 exploitations et que plus de la moitié de ces entreprises entrent dans la catégorie des maisons ne disposant que de 3 à 10 lits de clients et pour lesquelles l'hébergement n'est qu'une occupation accessoire, l'activité essentielle étant la restauration proprement dite. Il s'agit en outre ici, dans de très nombreux cas, de pensions ou auberges exploitées par des familles ou personnes dont le gain principal est fourni par une autre activité. C'est ainsi que l'on trouve dans presque toutes les régions des auberges exploitées par des agriculteurs ou des pensions tenues par des parents de fonctionnaires, employés, ouvriers, etc. Il reste donc 4817 hôtels proprement dits. Notons encore, à titre caractéristique, qu'il y a en outre 12.269 restaurants et cafés-restaurants sans chambres à louer, 992 restaurants sans alcool, 2872 pensions alimentaires et garnis ainsi que 501 internats d'instituts d'éducation.

Il est surprenant de constater combien, depuis le dernier recensement, le nombre des exploitations a augmenté puisqu'en 1939 on en trouve 2067 de plus qu'en 1929. Il s'agit évidemment avant tout de petites entreprises qui la plupart du temps n'engagent même pas du personnel qualifié, les membres de la famille faisant eux-mêmes tout le travail. Il est intéressant de noter que cette catégorie d'exploitations fait à la « vraie » hôtellerie une sérieuse concurrence qui est d'autant plus désastreuse que ces maisons travaillent avec des frais généraux réduits et qu'elles pratiquent une politique de prix qui a de très graves conséquences économiques pour notre industrie. Cet énorme accroissement du nombre des entreprises prouve aussi éloquentement combien la loi interdisant la construction, l'ouverture et l'agrandissement d'hôtels par des applications de façon illégitime, puisque malgré toutes les interdictions, sous divers pseudonymes, de nouvelles exploitations hôtelières sont sorties de terre comme des champignons.

Le fait que malgré cette augmentation du nombre des entreprises le nombre des employés non seulement n'a pas augmenté mais a même diminué, prouve éloquentement qu'il s'agit là de petites exploitations familiales de tous genres. Depuis 1929, la moyenne du nombre d'employés par entreprise est tombée de 8,2 à 6,3. Dans les exploitations de plus de 10 lits, il y a en moyenne 0,6 personnes occupées alors qu'il n'y en a que 3,2 dans les entreprises de 3 à 10 lits.

Les personnes occupées

Le nombre total des personnes occupées dans l'hôtellerie est de 62.400, nombre qui est encore de 850 plus petit que celui qui nous a été fourni par le dernier recensement. Ce nombre doit d'ailleurs continuer à être en recul depuis le début de la guerre. Ainsi l'hôtellerie occupe plus du 10 pour cent du total de toutes les personnes occupées qui ont été recensées en Suisse, ce qui montre bien l'importance de notre branche d'industrie pour le marché du travail et l'économie nationale. La

proportion entre le personnel du sexe masculin et le personnel du sexe féminin est restée pratiquement stable, les personnes occupées du sexe féminin étant au nombre de 40.841 et représentant le 65 pour cent des personnes travaillant dans l'industrie hôtelière.

Situation des personnes occupées

Le tableau B donne également d'intéressants renseignements sur la situation des personnes occupées dans les exploitations. On sera peut-être étonné, à première vue, de constater que les propriétaires du sexe féminin et les directrices sont plus nombreuses que les propriétaires du sexe masculin et les directeurs. Ceci provient surtout du grand nombre de petites entreprises, maisons de convalescence, maisons de sociétés sportives ou autres, qui la plupart du temps sont tenues par des femmes. Il s'agit aussi souvent d'entreprises dirigées à l'origine par des hommes, et dont l'exploitation est continuée par des femmes, soit par suite de décès soit parce que l'homme a changé de profession. On voit souvent des maisons dirigées par un membre féminin de la famille, le chef de famille ayant une autre profession. C'est aussi aux conditions d'exploitation des petites entreprises que l'on doit une nette prédominance féminine parmi les employés commerciaux.

L'importance du personnel technique montre combien diverses sont les occupations dans l'hôtellerie, puisqu'à côté des employés d'hôtel de carrière de nombreux ouvriers spécialisés trouvent gain et travail dans nos exploitations. Il est vrai que ce groupe a été un peu grossi du fait que l'on a englobé dans la rubrique « personnel technique » les orchestres de danse et les musiciens en général, engagés dans les hôtels le jour ou le recensement a été effectué.

Le nombre des employés de carrière qualifiée est par contre assez faible par rapport à l'ensemble du personnel. On sait d'ailleurs que dans notre industrie il n'y a un apprentissage régulier que pour les sommeliers et éventuellement les sommeliers, les cuisiniers et les cuisinières. Pour tout les autres postes plus faciles on se contente d'un personnel mi-qualifié et même non qualifié. Dans ces deux catégories, le personnel féminin domine aussi sérieusement. Le groupe personnel non qualifié représente aussi un facteur intéressant pour

le marché du travail puisque l'hôtellerie offre ainsi des occasions de gain à une foule d'employés non spécialisés.

Il ne faut enfin pas sous-estimer le contingent formé par les membres des familles d'hôteliers qui travaillent occasionnellement dans l'entreprise. Alors que l'élément féminin domine dans la catégorie des propriétaires et directeurs, l'élément masculin l'emporte dans la catégorie des collaborateurs occasionnels. Ces collaborateurs occasionnels représentent une précieuse réserve dont les entreprises saisonnières qui ont des pointes de fréquences irrégulières ne sauraient se passer.

Importance des entreprises

Alors que dans d'autres industries on constate un certain phénomène de concentration et que l'on voit certaines entreprises tentaculaires en annexer d'autres plus faibles, l'hôtellerie reste le type de l'industrie où chaque exploitation est nettement indépendante. Ainsi pour 9839 entreprises on compte 9146 exploitants, c'est-à-dire que ce n'est que dans des cas très rares que plusieurs entreprises appartiennent à un même propriétaire. Ce phénomène est encore plus marqué pour les petites entreprises disposant de moins de dix lits, puisque pour 4982 maisons on compte 4880 propriétaires. Le tableau C donne d'intéressants renseignements à ce sujet.

Si l'on fixe à 50 personnes occupées la limite des entreprises moyennes, on constate que le 90 % des hôtels rentrent dans la classe des petites et moyennes exploitations. Elles englobent aussi les sixième des personnes occupées. Ainsi, malgré le développement du tourisme les grandes exploitations hôtelières sont plutôt rares et la statistique ne nous signale qu'un exemple d'exploitation géante (à notre avis). Etant donnée la situation économique actuelle, on peut dire que c'est un bonheur que les grands hôtels ne soient pas plus nombreux. Comme la plupart des spécialistes des questions touristiques estiment qu'à près la guerre ce sont les maisons de moyenne grandeur qui seront les mieux fréquentées, si leurs prévisions se réalisent, on peut dire qu'à ce point de vue, la structure de l'hôtellerie est déjà adaptée aux temps nouveaux.

Tels sont les renseignements concernant notre industrie que l'on peut trouver dans ce premier volume sur les exploitations artisanales dans les cantons en 1939, publié par le Bureau fédéral de statistique. Le sujet est loin d'être épuisé et les volumes suivants qui paraîtront ultérieurement nous donneront d'autres indications qui seront certainement aussi précieuses et nous ne manquerons, en temps voulu, d'en faire part à nos lecteurs.

Le rationnement de la viande

Par son ordonnance N° 27, du 27 février 1942, tendant à assurer l'approvisionnement du pays en denrées alimentaires et fourragères, le département fédéral de l'économie publique a ordonné avec entrée en vigueur le 1er mars, le rationnement de la viande. Comme le communiqué l'office fédéral de guerre pour l'alimentation, notre cheptel a dû, depuis le début de la guerre, s'adapter à des conditions nouvelles et il a dû être considérablement réduit. Il faut donc nous adapter aussi et réduire notre consommation de viande de 30 à 35 %. Les économies faites par l'introduction de jours sans viande ne suffisaient plus pour équilibrer la production et la consommation et pour le cas où cette diminution devrait encore s'aggraver, il convenait d'assurer un ravitaillement équitable de tous les milieux; c'est pourquoi le département fédéral de l'économie publique a prescrit le rationnement de la viande.

Les milieux hôteliers avaient suivi avec une grande inquiétude la hausse toujours plus forte des prix de la viande. Or, comme cette hausse des prix était surtout provoquée par la rareté de l'offre par rapport à la demande et que la fixation de prix maxima n'aurait permis ni d'augmenter l'offre, ni de diminuer la demande, il devenait évident que seules de nouvelles restrictions de consommation pouvaient combattre cette hausse des prix et rendre notre ravitaillement en viande acceptable.

Dans ce sens le rationnement de la viande doit être considéré comme une mesure indispensable, mais d'autre part, dans les exploitations hôtelières où la consommation de la viande était parti-

culièrement importante et où cet aliment jouait un rôle prépondérant, on ne verra pas sans appréhension arriver ces nouvelles restrictions. Il faut dès maintenant mobiliser toute la sagacité et toutes les ressources d'imagination de nos spécialistes pour pouvoir offrir à la clientèle une nourriture convenable surtout depuis que dans d'autres domaines de notre alimentation de sévères mesures restrictives ont déjà été prises. En outre, la viande est un aliment que l'on peut difficilement remplacer par d'autres denrées de même valeur. D'ailleurs, où prendrait-on ces dernières puisque presque tout est rationné? Il est donc évident que le rationnement de la viande présentera de sérieux inconvénients pour ceux qui ne sauront s'adapter et réduire leur consommation. Les portions devront évidemment être plus petites et il faut espérer que les hôtes eux-mêmes comprendront dans quelle situation se trouvent les hôteliers et qu'ils accepteront de voir les rations servies dans les hôtels et restaurant diminuer un peu.

Comme lors du rationnement d'autres denrées, l'office fédéral de guerre pour l'alimentation a aussi eu recours à la collaboration des organisations professionnelles intéressées (Société suisse des hôteliers, Société suisse des cafetiers et restaurateurs et autres représentants des ménages collectifs), pour régler le rationnement de la viande. Si au cours des négociations toutes nos revendications n'ont pu être prises en considération et toutes nos propositions approuvées, il faut cependant souligner l'esprit de compréhension dont a fait preuve l'office fédéral de guerre pour

Per la nostra scuola

Appello agli albergatori ticinesi

Malgrado la persistente crisi che travaglia la nostra industria alberghiera e turistica, la direzione centrale della Società Svizzera degli Albergatori ha risolto di continuare l'esercizio della sua speciale scuola di Losanna, che tanto brillante passato ha al suo attivo.

Sottostando ad ingenti sacrifici, questa provvida istituzione, la quale nel corso di lunghi anni ha saputo preparare tanti abili albergatori, ha risolto di iniziare al 15 aprile p. v. un regolare corso di otto mesi di durata.

Le iscrizioni sono già sin d'ora aperte e l'ultimo termine per annunciarsi scade il 15 marzo p. v.

Coloro che si interessano di questa scuola professionale, possono avere tutte le informazioni necessarie chiedendole alla direzione della stessa a « Cour Lausanne » oppure rivolgendosi all'Ufficio Centrale della Società Svizzera degli Albergatori a Basilea, Gartenstrasse 112.

Si attira in modo particolare l'attenzione dei Signori Albergatori ticinesi perché in primo luogo cerchino di inscrivere qualche loro figlio o parente, indi si interessino nella cerchia delle loro conoscenze di propagandare in favore di questa speciale scuola che cura una perfetta formazione professionale.

Aggiungiamo che è sommamente necessario in questi tempi di calma, l'armarsi di una solida preparazione onde l'industria alberghiera svizzera sia pronta e possa contare su un personale capace di continuare la fama e la tradizione conquistata ovunque, non solo, ma che sappia e sia all'altezza, nell'immediato dopoguerra, di sostenere con successo la concorrenza che ci verrà dall'estero.

Noi vorremmo vedere parecchi giovani Ticinesi frequentare la scuola di Losanna, perché se in avvenire potremo contare su un maggior numero di elementi capaci, certamente in progresso di tempo un più gran numero di alberghi del nostro cantone potrà essere gerito e diretto da elementi nostrani.

E una professione quella dell'Albergatore che, a crisi superata offrirà buone carriere ai nostri giovani, purché siano capaci, volenterosi e soprattutto ben preparati.

l'alimentation à l'égard de notre industrie. Si tous nos vœux n'ont pu être réalisés, la faute en est surtout aux circonstances générales et à la situation de notre approvisionnement. Un des points qui a donné lieu aux plus vives discussions fut certainement la quantité de viande à attribuer par coupon de repas. Pour diverses raisons, l'hôtellerie est une grosse consommatrice de viande et ses besoins ne peuvent en aucun cas se comparer à ceux des ménages privés. Les restrictions qui elle était appelée à subir étaient donc proportionnellement plus fortes que celles imposées aux ménages privés. Alors que dans les hôtels la consommation normale correspond à 90 gr. de viande par coupon de repas, la quote attribuée n'est plus que de 40 gr. Plus la quote est petite et plus il faudra multiplier les repas sans viande, si l'on veut pouvoir donner des portions de viande convenables aux autres repas. C'est pourquoi, malgré l'introduction du rationnement, il n'a pas été possible de supprimer les jours sans viande et, de ce fait, il fallait les fixer d'une façon uniforme pour que cela ne donne pas lieu à une concurrence pénible entre les divers hôtels et restaurants. Il reste entendu que les jours sans viande sont également applicables aux ménages privés. L'office de guerre pour l'alimentation a tenu compte de ces facteurs en décrétant que le mercredi et le vendredi de 0.00 heure à 4 heures du matin du jour suivant seraient jours sans viande. Par conséquent, pendant ces jours-là, la consommation, la cuisson et l'acquisition de la viande et de produits carnés, conserves y comprises ainsi que tous les animaux à sang chaud, lapins, volaille et gibier inclus, restent interdites. Les bouidins et les espèces de saucisse au foie non soumises au rationnement peuvent cependant être cédés et consommés le mercredi. Il faudra donc que l'hôtelier répartisse le plus exactement possible la consommation de la viande dans son entreprise pour que, sur la base des coupons qu'il obtient, il puisse avoir assez de viande pendant tout le mois.

L'on compte 14 repas principaux par semaine, desquels ont peut soustraire les 4 repas des jours sans viande, ce qui fera donc 10 repas avec viande par semaine. Si l'hôtelier demande normalement à ses hôtes les 5 coupons journaliers, il aura donc 35 coupons qui équivalent à 1400 points. Il peut ainsi disposer par personne et par repas avec viande de 140 gr. de viande avec os.

La quantité de viande par repas peut être augmentée si l'on institue soi-même des repas sans viande supplémentaires ou si l'on a recours certains jours de la semaine aux produits non rationnés tels que la volaille, le gibier, le lapin et le poisson. Un hôtelier qui donne, comme cela se fait souvent, deux fois par semaine de la volaille ou du gibier voit ainsi la quantité de viande qu'il peut donner à ses hôtes les autres jours portée à 175 gr. avec os. Le nombre de point nécessaire pour acheter des quantités fixes de certaines denrées alimentaires est prévu dans un barème de conversion et là encore, suivant la catégorie de viande que l'on servira, il y aura moyen d'augmenter les portions servies aux hôtes.

Parmi les modifications que ce rationnement apporte aux anciens prescriptions restreignant

SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS

ECOLE PROFESSIONNELLE DE LAUSANNE-COUR

Réouverture Pâques 1942

Durée des cours: 8 mois

Ecolage réduit pour les parents de nos membres. Subventions supplémentaires grâce au produit du fonds Tschumi. Pour de plus amples renseignements s'adresser à la direction de l'Ecole à Lausanne-Cour ou au Bureau central de la Société Suisse des Hôteliers à Bâle, Gartenstrasse 112.

la consommation de la viande, signalons encore donc la suppression du lundi comme jour sans viande et insistons sur le fait que la consommation de la viande est interdite le mercredi et le vendredi non plus jusqu'à minuit, mais jusqu'à 4 heures du matin du jour suivant.

Une autre prescription importante devient aussi caduque de ce fait, c'est celle qui interdisait aux hôtels et restaurants de servir dans un menu plus d'un plat contenant de la viande ou des produits carnés.

Le nombre de coupons de repas qui doivent être demandés pour un menu demeure inchangé et en principe l'hôtelier continuera à exiger deux coupons par repas. Pour les mets à la carte, il demandera 2 ou 3 coupons, suivant la viande servie et l'importance de la ration. Pour les saucisses, il pourra se contenter d'un coupon pour les pièces qui n'exigent pas plus de 50 points et de 2 coupons pour les autres.

Il ne reste plus maintenant qu'à voir les expériences que nous allons faire avec ce rationnement. A ce sujet, rappelons qu'en faisant preuve de bonne volonté et de compréhension on arrive souvent à meilleurs résultats qu'en se plaignant.

A propos de la hausse des prix d'hôtel

Comme nos membres ont pu le lire dans la Revue suisse des hôtels, conformément à la décision de notre Comité central, nous avons demandé, en date du 6 février, au Service fédéral pour le contrôle des prix de nous autoriser à appliquer l'augmentation prévue pour les prix de printemps et d'été, soit un supplément de 75 cts et respectivement 1 fr. pour les prix de pension et 50 cts pour les chambres.

Bien que nous soyons revenus plusieurs fois à la charge, soit oralement, soit par lettre, soit télégraphiquement et téléphoniquement, nous n'avons pu encore obtenir qu'une ordonnance soit prise à ce sujet. Le 25 février pourtant, le Service fédéral pour le contrôle des prix a bien voulu nous répondre... mais c'était pour demander un complément d'information. Puis il nous déclara qu'il ne pouvait donner complètement suite à notre requête, ni au sujet des prix de pension, ni au sujet des prix des chambres. Il ressort des remarques qui nous ont été faites de vive-voix que des augmentations plus faibles devraient être prévues pour les catégories de prix inférieures afin de tenir compte des possibilités des classes de la population dont les moyens financiers sont limités. Pour ce qui nous concerne, nous ne pouvons admettre de tels principes et nous avons démontré que les hôtels des catégories inférieures travaillent également à perte avec les prix actuels.

En date du 2 mars, le Service fédéral pour le contrôle des prix a soumis toute la question au *secrétaire général du département fédéral de l'économie publique* qui doit prendre une décision.

Pour nous, nous regrettons vivement ce fâcheux retard qui empêche de nombreuses entreprises de conclure leurs arrangements habituels pour le printemps prochain. Nous avons déjà avisé le Service fédéral du contrôle des prix que nous devions, en ce qui nous concerne, décliner toute responsabilité si les dommages que ce retard cause déjà à l'hôtellerie devait amener de nouveaux difficultés. M. R.

De nos sections

Association hôtelière du Valais

L'assemblée ordinaire générale des hôteliers du Valais s'est tenue mardi à Sion, sous la présidence experte de M. Zufferey, de Brigue.

La partie administrative a eu lieu à l'Hôtel de la Paix.

M. P. Darbellay, le très actif secrétaire de l'Association présente un rapport très fouillé sur la situation de l'hôtellerie valaisanne et l'activité de l'Association. Comme nous avons déjà publié un long compte rendu de l'étude du Dr Gurtner sur la première partie de ce sujet, nous nous contenterons de rappeler que si cette année a été un peu meilleure que l'année 1940 pour les hôteliers valaisans, la situation reste grave et l'avenir immédiat assez sombre, c'est pourquoi le Comité de l'Association a chargé une commission de faire des propositions au Conseil d'Etat pour qu'il vienne en aide à l'hôtellerie en prenant les mesures qui s'imposent. A propos des mesures qui peuvent être prises immédiatement et qui pourraient apporter un léger soulagement à notre industrie rappelons que le canton du Valais n'a jamais pu profiter des subventions fédérales accordées pour les travaux de rénovation d'hôtels, ceci du fait que le canton a refusé de verser la contribution exigée par la confédération. Il faudrait évidemment mettre fin à cet état de chose qui place l'hôtellerie valaisanne dans une situation fort désavantageuse par rapport à l'hôtellerie d'autres cantons. La location de chambres privées continue à faire une concurrence terrible à l'hôtellerie et donne lieu à desabus criants. Il faut sans délai rendre la concession obligatoire pour location de chalets et d'appartements pour de très courtes durées (moins de 15 jours) et pour les familles qui reçoivent des pensionnaires à la montagne. Les impôts continuent à peser lourdement sur les épaules des hôteliers et les allègements obtenus sont bien faibles puisqu'ils n'arrivent pas à compenser les charges nouvelles qui se multiplient. Le rapporteur espère vivement que le Conseil d'Etat prendra bientôt position au sujet de cette requête qui a été présentée il y a déjà 9 mois.

Les prix d'hôtel ayant été augmentés, il a fallu publier deux nouveaux guides de la SSH. Sur la base des expériences faites jusqu'ici et pour répondre aux besoins du canton du Valais un tirage à part de tous les éléments relatifs à notre canton a permis de faire une édition spécialement avantageuse consacrée exclusivement aux hôtels valaisans.

Mentionnons encore les cours de cuisine qui ont été organisés par l'Association et les exemples de menus sans viande qui ont été établis pour faciliter l'adaptation au régime qu'imposent les ordonnances fédérales et les difficultés de notre ravitaillement. Des réunions ont également été convoquées dont l'objet consistait à simplifier les menus et à adapter leurs prix à ceux du marché. Elles n'ont pas été sans exercer une heureuse influence, voire d'excellents résultats pratiques. Ces derniers seraient meilleurs encore si chacun faisait preuve d'une conception plus exacte des réalités et d'un meilleur esprit de discipline et de solidarité.

Puis M. Hermann Seiler, président central de la SSH, exposa le tableau de la situation hôtelière

et démontra que celle du Valais n'avait jamais passé par une période plus difficile; on évoqua plusieurs problèmes, parmi lesquels celui du ravitaillement, qui rencontre de grands obstacles en montagne.

Les discussions portèrent principalement sur la propagande, sur la question de l'indemnité de loyer des chambres occupées dans les hôtels par des officiers et sur le ravitaillement.

Ont pris part à la discussion, M. Hermann Seiler, président central, MM. Cathrein, Marcel Gard, Amiez-Droz, Escher, Zimmermann.

Le banquet officiel servi à l'Hôtel de la Planta, donna satisfaction à tous les convives. Au début, plusieurs discours furent prononcés, notamment par MM. Troillet, conseiller d'Etat, J. Kuntschen, conseiller national et président de Sion, Crettas, R. Gafner, Darbellay et Seiler.

Une visite aux caves *Hairs Bowin*, et Provins clôtura cette manifestation.

Sezione Locarnese della Società Svizzera degli Albergatori

La sezione Locarnese della Società Svizzera degli Albergatori può annoverare con giusta soddisfazione la magnifica riuscita della sua *assemblea generale facoltativa*, tenuta il 24 febbraio u.s. all'Hotel Terminus.

I membri della sezione, attratti dal laborioso e veramente interessante ordine del giorno, risposero con spontaneo slancio all'appello del Comitato, intervenendo numerosi alla riunione.

L'assemblea venne diretta dallo zelante presidente Sig. Pampaluchi, che tanto amore ripone nella cura degli interessi della Società.

La trattanda principale sulla quale i presenti si sono lungamente soffermati fu indubbiamente quella concernente i prezzi che saranno applicati per la imminente stagione primaverile; dato i continui aumenti del costo subito da tutte le derrate alimentari, dai combustibili ecc. ecc. i prezzi di pensione non potranno più essere contenuti nelle attuali tariffe.

L'assemblea ha trattato sugli accordi da stipularsi sia coll'organizzazione «Hotel Plan» che coll'Associazione delle agenzie ed uffici viaggi, ed ha preso proficue precise decisioni che, accolte alla unanimità, saranno applicate da tutti.

Interessante è pure stato il dibattito avvenuto attorno al *rinnovento generale delle patenti*, che avrà luogo nel 1942, il cui lavoro di organizzazione è già stato iniziato da parte dei competenti organi cantonali. Il Comitato Sociale è a disposizione di tutti quei membri che abbigliogneranno di consigli, informazioni o pratico aiuto.

Anche il sistema di *razionamento* del prossimo marzo, il quale introduce alcune modifiche in confronto degli scorsi mesi, ha fornito curiosa materia di discussione fra i presenti; è stata proposta ed accettata l'idea, allo scopo di facilitare i soci, di allestire delle tabelle con calcoli già pronti sui quantitativi di ciascuna derrata spettante in base ai buoni dei pasti posseduti.

Da ultimo il rappresentante ufficiale degli albergatori ticinesi in seno al Comitato Centrale, Sig. Alfredo Panciola, ha fatto una interessante

relazione sui problemi (alcuni dei quali stanno per essere risolti) che gli organi direttivi della Società Svizzera degli Albergatori hanno in esame e stanno studiando, assieme alle Autorità Federali.

Nelle conversazioni collegiali e cortesi avvenute e nelle risoluzioni prese è emerso che mai forse più di oggi la classe alberghiera si sente tanto fortemente attaccata alla sua organizzazione. — Chiudendo, riferiamo che per il momento non si hanno ancora indizi precisi su quella che potrà essere la prossima stagione primaverile; tuttavia i nostri albergatori credono e sperano che la stessa riuscita almeno eguale a quella discreta dell'anno scorso. B. O.

Nouvelles personnelles

Un jubilé

Nous avons le plaisir d'apprendre que M. Alfredo Bullo, citoyen suisse, né le 16 juin 1869 à Faido (Tessin) dont il est originaire, et propriétaire de l'Hôtel Victoria à Menaggio (Lac de Como) vient de fêter dans l'intimité le 50ème anniversaire de ses débuts dans la carrière hôtelière. Travailleur infatigable, patriote fervent, il a su s'attirer la sympathie de nombreuses hautes personnalités du monde politique, littéraire et industriel de tous les pays, personnalités qui venaient chaque année faire un séjour dans son hôtel. Comme pour d'autres entreprises, la guerre a malheureusement obligé l'Hôtel Victoria à fermer ses portes en attendant des jours meilleurs. Depuis la mort de son ami, M. Leone Breitschmidt, M. Alfredo Bullo, qui porte allègrement ses 72 ans, est le doyen des hôteliers du Lac de Como. Signalons que M. Alfredo Bullo est un des plus anciens et des plus fidèles abonnés de la Revue suisse des Hôtels, puisqu'il y est abonné depuis 1892, soit depuis la création de notre journal. Nous le prions de trouver ici l'expression de nos sincères félicitations et nos vœux les meilleurs pour une activité que nous espérons encore longue et fructueuse.

Nécrologie

E. Riedo †

On annonce de New-York, où il était en séjour, la mort, survenue à l'âge de 42 ans, de M. E. Riedo, qui fut directeur de l'Hôtel de Tête-de-Ran, rendez-vous des sportifs neuchâtelois.

Nous prions sa famille de trouver ici l'expression de notre sincère sympathie.

HOTELIERS!

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



INTERKANTONALE
Landes-Lotterie

Ziehung am 12. März

Einzel-Lospreis Fr. 5.-, Serien zu 10 Losen Fr. 50.- (enthaltend 2 sichere Treffer), erhältlich bei allen Losverkaufsstellen u. Banken. Einzahlungen an Landes-Lotterie Zürich VIII/27600.

Hôteliers! Soutenez nos annonceurs!

Sommersaisonstelle gesucht

für meinen langjährigen, zuverlässigen, tüchtigen und sparsamen

Küchenchef

eventuell Chef de partie, in erstklassigem Haus. Offerten erbiten unter Chiffre H. R. 2753 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

1. Sekretärin

für Hotelbureau, Kassa etc., Deutsch, Französisch und Englisch, ferner

tüchtige Saaltochter

Eintritt Mitte März. — Geß. Offerten an Hotel Bären, Bern. Persönliche Vorstellung erwünscht.

Achten Sie

bitte auf die Geschäftsinserate der Hotel-Revue

Es sind Empfehlungen leistungsfähiger Häuser

Zu verkaufen:

Sehr moderne

OHMER Registrierkasse

sehr wenig gebraucht, wegen Aufgabe einer Filiale, bei Jas. Murer, Metzgerei-Wursterei, Alt St. Johann, Tel. 7 41 84.

Günstig zu verkaufen

Kleines Hotel

mit alkoholfreiem Restaurant an bester Lage beim Bahnhof der Schweizer Grenzstadt.

Offerten unter Chiffre E. K. 2754 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

HYGIENISCHE

Bedarfsartikel und Gummwaren

Spezialmarke „Promys Act“ 6.80; „Neverrip“ 4.50 p. Dtz. Preisliste Nr. 10 mit dem Recht auf kostenlosen Güteschein gratis, verschlossen.

Sanitätsgeschäft P. Hübscher Seefeldstrasse 4, Zürich 8, Telefon 431 08.

Gesucht

in Jahresstelle tüchtige, selbständ.

Servierrodler

Offerten an Fam. Kessler, Hotel Kulm, Davos-Wolfgang, Tel. 787

GESUCHT



ROCO Conservenfabrik Rorschach A.G.

Sowohl im Zivilleben als auch im Militärdienst . .



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



„Zürich“ Allgemeine Unfall- und Haftpflicht-Versicherungs-Aktiengesellschaft

Vergünstigungsvertrag mit dem Schweizer Hotelier-Verein

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 5.24.86
Entrepôts particuliers en douane. — Expéditions en fûts, litres et bouteilles, franco gares C.F.F.

Représentants
à disposition de MM. les Hoteliers et Restaurateurs pour tous renseignements, prix et échantillons.
Pour la Suisse alémanique: MM.
A. Blattner, St-Gall Tél. 2.14.14
Willi Horgler, Metzgergasse 69, Berne Tél. 3.28.89
S. Mauch, Holestrasse 77, Bâle Tél. 8.72.40
C. Müller, Neuveville Tél. 8.21.04
E. Munzinger, Rue des Vergers 6 A, Clarens Tél. 8.21.04
M. Schaefer, Limmatquai 98, Zürich Tél. 2.42.22

Pour Vaud, Fribourg et Jura: MM.
J. Arragon, Avenue Grand Hôtel 18, Vevey Tél. 5.28.54
L. Bolotti, Avenue de France 33, Lausanne Tél. 2.80.15
M. Bezençon, Chaux-de-Fonds Tél. 2.23.80
J. Rossier, La Vigne, Corsier Tél. 5.17.43
J. Sâchard, Avenue Léman 36, Lausanne Tél. 2.98.84

Pour Valais, Tessin et Genève: M.
Aug. Lugon, Evionnaz Tél. 6.28.04

Livraisons parfaites. Références de 1er ordre.

Vorteilhafte Putzmittel:

KELLERS **Sandschmirseife, Sandseife u. Seifensand**
Chemische- und Seifenfabrik Stalden, Konolfingen

A vendre pour cause de décès

Hôtel-Café-Restaurant
anciennement renommée, Ville industrielle Jura neuchâtelois. Offres sous chiffre B. L. 2778 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Berlobte

und Möbelinteressenten!
Versäumen Sie nicht
am nächsten Samstag
die hochinteressante

Jubiläums-Ausstellung «So möchte ich wohnen»

in einem unserer Verkaufsgeschäfte unverbindlich zu besichtigen. Sie sehen daselbst:
1. Die schönsten Modelle des Jahres 1942.
2. Eine riesige Auswahl zu sehr vorzuziehenden Preisen.
3. Wie man sich mit bescheidenen Mitteln auch heute noch vorbildlich einrichten kann.
4. Formschöne, schweizerische Qualitätsmöbel.

Außerdem sind unsere 16 vorbildlichen „Jubiläums-Husstauern“ in folgenden Preislagen zur freien Besichtigung ausgestellt. 12 kompl. Zimmereinrichtungen samt Bettinhalte, Zimmertisch und Küchenmöbel.
Möbel-Pfister's 16 Jubiläums-Ausstauern kosten nur:
Fr. 1170.— Fr. 2275.— Fr. 2965.— Fr. 4170.—
Fr. 1480.— Fr. 2470.— Fr. 3480.— Fr. 4840.—
Fr. 1665.— Fr. 2560.— Fr. 3570.— Fr. 5320.—
Fr. 1960.— Fr. 2845.— Fr. 3840.— Fr. 5640.—
Umsatzsteuer inbegriffen!

Auch Sie werden von diesen sehr preiswerten Husstauern begeistert sein. Wir laden Sie zu einem zwanglosen Besuch freundlichst ein. Es lohnt sich! Möbelinteressenten! Kaufen Sie nun das langersehnte neue Schlafzimmer, Wohnzimmer, Herzzimmer oder Putzstube! Sie verschönern dadurch Ihr Heim und damit Ihr Leben! Können Sie in der heutigen Zeit etwas Gescheiteres tun?

Möbel-Pfister A.G.
1882 - 1942
Zürich, Waldplatz b. Hauptbahnhof Fabrik in Suhr bei Aarau
Basel, mittlere Rheinbrücke Bern, Schanzstrasse 1



Ansicht unserer Fabrik in Suhr bei Aarau
Freie Besichtigung der Möbelausstellung in der Fabrik
Wehrmänner erhalten gegen Ausweis auf alle Möbel 5% Rabatt, auch H. D., F. H. D., Ortswehr u. Luftschutz. - Umsatzsteuer bei uns im Preis inbegriffen.
60 Jahre Möbel-Pfister - 60 Jahre Vertrauen

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

Küchenchef-Restaurateur
sucht per sofort oder Übereinkunft Jahresstelle, ökonomisch, sparsamer und guter Berechner, Mitte der Dreissiger (Hotelier-sohn.) Offerten unter Chiffre G. R. 2747 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

STOCK
Royal Brandy
LA MARQUE DE RENOMMÉE MONDIALE

V.S. O.P.
Grande Réserve
1884
Pour la Suisse: LATELTIN S.A. ZÜRICH

Landw. Genossenschafts-Verband
des Kantons Schaffhausen, in Schaffhausen
Telephon 540 60
Reine, spritzige Schaffhauser Weine
Hallauer - Osterfinger Steiner

Geschäftsbücher
für Hotels
liefert prompt und billig
Zentralbureau
Schweizer Hotelier-Verein, Basel 2
Geñl. Musterbogen verlangen

Gesucht
für Frühlings- und Sommersaison nach Basel:
Restaurationsstöchter gut präsentierend und fachkundig
Kellerbursche
Hausburschen
Lingere, gute Näherin
Buffetstöchter
Buffetleitstöchter
Aide de cuisine
Anfangs-Serviertochter
Maschinenwäscherin
Gärtner, selbständiger
Nur gut empfohlenes Personal kommt in Betracht. Offerten mit Zeugnisschriften und Photo unter Chiffre B. A. 2758 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht gebrauchte
Küchen - Batterie
für mittelgrossen elektrischen Kochherd. Offerten unter Chiffre G. D. 2774 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Die Gelegenheit
auf die Sie vielleicht warteten:
Ein hübsches Restaurant mit Garten, in sehr guter Lage Zürichs, 1 Minute von einem der wichtigsten Bahnhöfe entfernt, mit 80 Sitzplätzen, schön eingerichtet, in gutem Ansehen stehend, geeignet, als Ess- und Weinrestaurant einem jüngeren, tüchtigen Wirtespaar ein reiches, interessantes Tätigkeitsfeld zu bieten, ist auf 1. Oktober 1942 zu vermieten. Interessenten mögen sich melden unter Chiffre P. S. 2769 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Möbel
Komplette Betten, bestes Material, mit Nachtischen, einheitlich, hellliche massiv, modern, neuwertig, nur 6 Monate benutzt, sowie weiteres Inventar
en Bloc abzugeben
Offerten unter Chiffre H. M. 2757 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht:
Registrierkassette für 3 Services
Silber- u. Porzellan-Services
Kaffee-Maschine
Modell Schärer, mit Express-Filter, alles in gutem Zustand, für Alkoholfreies Restaurant für ca. 80 Personen. Offerten unter Chiffre X 20428 U an Publicitas Biel.

Per sofort zu mieten eventuell auch zu kaufen gesucht:
25 eiserne event. auch andere BETTEN
wenn möglich vollständig mit Inhalt und Bettwäsche. Schriftliche Offerten erbeten an Gemeinde-Ingenieurbureau Wädenswil, Telephon 65 64 52 (Zürich) 651.

Gesucht von erstkl., grossem Bade-Etablissement eine tüchtige und gewandte
Economatgouvernante
für die Sommersaison (Mai-Oktober).
Ebenselbst werden ferner gesucht:
1 Couriersaaltöchter
1 Personalzimmermädchen
1 Lingeriemädchen
1 Officebursche
Offerten mit Zeugnisschriften, Photo u. Gehaltsansprüchen unter Chiffre D. R. 2772 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre cause départ magnifique
Café-Restaurant et Tea-Room
avec parcelle de terrain. Admirablement situé à 1/2 heures de 2 grandes villes très industrielles. Climat fortifiant. Affaire des plus intéressantes. Offres sous chiffre A. J. 2771 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

KOCH
(28 J.), zuverlässig u. sparsam, in allen Partien bestens bewandert, bes. gute Kenntnisse der Diät u. veget. Küche, sucht entsprechende Stelle. Beste Refer. Eintritt kann evtl. sofort erfolgen. Offerten unter Chiffre R. B. 2779 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Der Koch in der Küche ...
der Gast am Tisch ...
beide bevorzugen die gute, bewährte Knorr-Würze.
Beide würzen mit Knorr, was mit Liebe gekocht wurde.
Groß-Verbraucher beziehen Knorr-Würze für den Küchenbedarf und zum Nachfüllen in die Tischfläschchen in Original-Standflaschen à 1400 g sowie in Korbf Flaschen zu 5, 10 und 25 kg.
Knorr-WÜRZE