

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 51 (1942)  
**Heft:** 48

**Heft**

### **Nutzungsbedingungen**

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

### **Conditions d'utilisation**

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

### **Terms of use**

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

**Download PDF:** 02.04.2025

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

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

N<sup>o</sup> 48

BASEL, 26. November 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

N<sup>o</sup> 48

BASEL, 26 novembre 1942

**INSERTATE:** Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatte.

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

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. V 85

## Anziehende Steuerschraube

Über die dem Bunde noch offenstehenden Möglichkeiten zur Finanzierung und Tilgung der ausserordentlichen Aufwendungen für die Landesverteidigung und die kriegswirtschaftlichen Ausgaben war die Diskussion bereits seit Monaten im Gange. Die am 20. November vom Bundesrat neu beschlossenen Steuermassnahmen sind also für niemand mehr eine Überraschung. Dagegen verursachen einzelne der Steuerbeschlüsse etwelche Enttäuschung, weil bei der Ansetzung dieser zusätzlichen fiskalischen Belastungen zu wenig Rücksicht auf die Tragfähigkeit der Wirtschaft und insbesondere der notleidenden Wirtschaftsweise genommen wurde. Der Wille zur Erhaltung einer widerstandskräftigen Wirtschaft für die Nachkriegszeit hätte vor allem die Vermeidung eines zweiten Wehroppers geboten, wie dies in der Resolution der Schweizer Handelskammer zum Bundesfinanzprogramm klar und überzeugend zum Ausdruck kam. Leider glaubte der Bundesrat, über die bei dieser Gelegenheit geäusserten schweren Bedenken hinweggehen zu können, wobei er allerdings in dem Sinne eine Konzession machte, dass die erste Rate des zweiten Wehroppers erst im Jahre 1945 fällig wird. Um den Bogen nicht allzu straff zu spannen, fällt ferner in den Jahren, da eine Wehropperate zu zahlen ist, die Ergänzungsabgabe der Wehrsteuer aus Vermögen und Kapital dahin.

Sehr unbefriedigend bleibt weiter die Tatsache, dass der Bundesrat die als notwendig anerkannte Bundesfinanzreform auf die Nachkriegszeit verschieben will. Dass mit den neuen Steuern nicht zu gewartet werden konnte, ist angesichts des dringlichen Finanzbedarfes klar, indem der Bund sich unter allen Umständen zur Verzinsung und Tilgung der kriegsbedingten Bundschuld zusätzlich 155 Millionen jährlich beschaffen muss. Aber der Umstand, dass die unumgängliche Finanzreform wohl eine Reihe von Verfassungs- und Gesetzesänderungen im Bunde, aber auch auf kantonalem Boden, notwendig macht, hätte die Landesregierung nicht daran hindern sollen, diese grosse Aufgabe baldigst an Hand zu nehmen. Die bestehenden Ungleichheiten in der Steuerveranlagung und die dadurch bedingten fiskalischen Ungerechtigkeiten sind so schwerwiegend, dass wirklich keine Zeit verloren gehen sollte, um diesen Augiasstall einmal zu säubern.

Bei der Verschärfung der allgemeinen Wehrsteuer ist der Bundesrat mit den Steuerbürgern etwas glimpflicher verfahren. Die Erhöhung der Steuer um 50% bezieht sich „nur“ auf die Abgabe vom Einkommen natürlicher Personen und dem Reingewinn der Gesellschaften und Genossenschaften, nicht aber auf die Ergänzungssteuer aus dem Vermögen und die an der Quelle erhobene Wehrsteuer. Ferner wurde der Abzug für Kinder und für Versicherungsprämien um je 100 Fr. erhöht.

Von ganz besonderem Interesse ist für die Hotellerie die Verdoppelung der Warenumsatzsteuer, die auf 1. Januar 1943 in Kraft tritt. Allerdings ist eine beträchtliche Abstufung in der Belastung der einzelnen Waren eingetreten, um so die notwendigsten Bezüge für den täglichen Bedarf möglichst zu schonen. Aus diesen sozial bedingten Erwägungen heraus bleiben die Umsätze von Lebensmitteln (Esswaren und Trinkwaren ohne alkoholische Getränke), ferner Seifen,

Waschmittel sowie alle Arten von Brennstoffen zu den bisherigen Ansätzen steuerpflichtig. Ferner ist die Liste der von der Steuer überhaupt befreiten Waren erweitert worden und umfasst künftig folgende Positionen: Gas, Wasser, Elektrizität, Getreide (einschliesslich Mais und Reis), Getreidemehl und -griess, Kartoffeln, Brot, Kochsalz, Milch (Voll-, Mager-, Buttermilch, Rahm, Yoghurt) Kefirmilch und Schotte), Butter, Käse (einschliesslich Zieger und Quark), Obst und Gemüse, frische Eier, Zeitungen und lebendes Vieh (ausgenommen zu Schlachtzwecken). Dass diese Konsumsteuer aber damit doch ganz bedeutend anziehen dürfte, geht daraus hervor, dass sie von den drei neuen Steuermassnahmen mit 65 Millionen jährlich weitaus am meisten einbringen soll.

Die Verdoppelung der Warenumsatzsteuer wird sich bei der eben erwähnten Abstufung bzw. Steuerfreiheit verschiedener Warengruppen in der Hotellerie daher nicht in vollem Umfange auswirken. Roh überschlagen wird die sich daraus ergebende Belastung auf etwa drei (anstatt vier) Prozent belaufen. Trotzdem erhebt sich für uns die

Frage, wie es mit der Überwälzung des Steuerbetrreffnisses zu halten sei. Bisher hat das Gastgewerbe ja von einer unmittelbaren Anrechnung der Umsatzsteuer auf den Hotelpreisen abgesehen und den Steuerbetrag damit zum grössten Teil selbst getragen. Bei einer Erhöhung der Abgabe von rund 1,5% auf wenigstens 3% wird dies im Hinblick auf die Verteuerung der Gesteungskosten und der nur zögernd und kaum häufig nachgefolgten Preispassung nicht mehr möglich sein, ohne die Ertragsrechnung noch nachteiliger zu beeinflussen. Im Interesse einer einheitlichen Preispolitik und einer klaren kaufmännischen Geschäftsgebarung ist aber für das ganze Gastgewerbe eine gleichartige und durchgängige Praxis geboten. Zufolge des nicht unbeträchtlichen und unbeherrschbaren Outsiderturns dürfte eine solche etwelchen Schwierigkeiten begegnen. Auf der andern Seite ist wirklich nicht einzusehen und es wäre kaufmännisch auch nicht vertretbar, warum ausgerechnet das Gastgewerbe als einzige Gruppe der im Sinne der Warenumsatzsteuer bestehenden Detailistenorganisationen von der stattfahrenden Überwälzung nicht Gebrauch machen sollte. Die gebotene Ausweichmöglichkeit ist auf ihre geeignetste Anwendungsform für unsere Betriebe eingehend zu erwägen, wenn letztere nicht das Opfer einer steuerlichen Belastung bleiben sollen, die ihnen vom Gesetzgeber gar nicht zugehört ist.

## Drei Jahre Kriegswirtschaft in der Hotellerie

Albert Adler

II.\*)

Neben dieser grundsätzlichen Regelung im Gastwirtschaftsgewerbe brachten aber die drei Jahre Kriegswirtschaft den kollektiven Haushaltungen noch andere einschränkende Massnahmen. Die Verfügungen 13 und 29 des EVD bezweckten nicht nur die Einsparung von Lebensmitteln, sondern auch eine Anpassung des Speisezettels an die heutigen Zeiten. Neben genauen Vorschriften über die Höchstzahl der Menus und Tagesplatten wurden hier auch Speisen verboten, die als eigentliche Luxusdinge gelten können und zu deren Herstellung ausserordentlich wertvolle Nahrungsmittel benötigt werden, die in keinem Verhältnis zu dem Nährwert des fertigen Produktes stehen. So kamen da bekanntlich Pommes frites und Schlagrahm unter das Rad der Kriegswirtschaft, während auch u. a. über die Abgabe von Zucker zu Getränken und der maschinellen Entnahme der Milch besondere Vorschriften erlassen wurden. Alle diese Vorschriften bezweckten als Enderfolg nicht nur die Einsparung wertvoller Nahrungsmittel, sondern sie sollten auch den Hotelier vor unberechtigten und unzeitgemässen Anforderungen seiner Kundschaft schützen. Es war ganz klar, dass im Hinblick auf das Ausland hier Abstreichungen auf dem Speisezettel erfolgen mussten, denn einmal wäre es — gelinde gesagt — unhöflich, inmitten einer hungernden und kämpfenden Welt nach wie vor mit den bekannten „Schlangenessen“ zu protzen und andererseits ging es nicht gut an, im Auslande den Ruf nach dringend nötigen und vermehrten Zufuhren zu erheben, wenn der Speisezettel des Inlandes, ob zu Recht oder zu Unrecht, den Eindruck eines sich in Hülle und Fülle wälzenden Landes ergab. Man sieht also daraus, dass gerade diese Massnahmen zu Einsparung von Lebensmitteln in kollektiven Haushaltungen, wie sie speziell in den Verfügungen 13

und 29 des EVD enthalten sind, aus mancherlei Gründen ein äusserst wichtiges Kapitel unserer Kriegswirtschaft darstellen. Und diese Wichtigkeit ist der tiefere Grund, warum wir gerade hier die Praxis ein wenig näher unter die Lupe nehmen wollen.

Man darf heute feststellen, dass im grossen und ganzen die zuständigen Stellen in allen Landesgegenden ernsthaft bemüht sind, die kriegswirtschaftlichen Vorschriften nach einheitlicher Linie durchzuführen. Man sieht auch in der Praxis, dass im allgemeinen heute überall die gleichen kriegswirtschaftlichen Gesetze Gültigkeit haben. Daran ändert auch die Tatsache nichts, dass von Leuten, die viel auf Reisen sind, immer wieder behauptet wird, wie unterschiedlich die Kriegswirtschaft in der einen oder anderen Gegend durchgeführt werde. Solche Redensarten entstammen meistens nicht nur dem menschlichen „Hang zur Übertreibung“, sondern der ebenso menschlichen Eigenschaft, die darin besteht, die zuhause Geliebten ein wenig zu ärgern und neidisch zu machen. Wie gesagt trifft der so geschilderte Zustand in den meisten Fällen nicht in dem Masse zu, und da solche Stichelein aus allen Gegenden erzählt werden, so kann man daraus schliessen, dass es doch überall ungefähr gleich ist. Ein Loch aber gibt es, und das befindet sich im Gastgewerbe. Sieht man sich nämlich genauer um, wie die vorhin genannten beiden Verfügungen eingehalten werden, dann stösst man hier und da auf bedenkliche Zustände. Da gibt es noch Schlagrahm in Hülle und Fülle, dort werden Pommes frites serviert, hier gibt es zweimal Fleisch im gleichen Menu und dort noch drei Stücklein Zucker zum Kaffee. Man verfallt ja nicht in den Fehler, solche Fälle einer ganz bestimmten Region ankreiden zu wollen, denn es kommt heute noch sowohl jenseits der Saane, als auch in der Innerschweiz, im Graubünden und im Tessin vor.

Wenn man nun hier den Ruf nach einer dringenden Abhilfe erhebt, dann geschieht dies keineswegs, weil wir etwa denjenigen, die im Auffinden solcher Lokale besonders geschickt waren, die „verbotenen Früchte“ missgönnen oder weil wir etwa grosse Freude an einer strafenden und bussenaustellenden Kriegswirtschaft haben, sondern weil die Konsequenzen aus diesem Tatbestande ernste Gefahren für die innere Front ergeben. Einmal erzählen sich solche Dinge mit Windeseile herum. Der zuhause Geliebte ärgert sich dann

## Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Bundesgesetz über den unlaute- ren Wettbewerb — Gastgewerbliche Erfah- rungen mit der vorverlegten Verdunkelung — Zum Schutz der Freizügigkeit — Das Lehrwesen im Gastgewerbe. Seite 3: Der Fremdenverkehr im September — Kleine Chronik — Wirtschaftsnotizen — Kriegs- wirtschaftliche Massnahmen und Markt- meldungen. Seite 4: Totentafel — Büchertitel — Preisliste der Wintersporthotels — Aus- kunftsdienst des Zentralbüro am Samstag.

## Arbeitszeit im Zentralbüro

Zufolge der Kohlenknappheit und in An- passung der Arbeitszeiten an die Bürostun- den der öffentlichen Verwaltungen, Banken, Industrie und Handel, bleibt das Zentral- büro des SHV in Basel während der Heiz- periode 1942/43

## am Samstagvormittag geschlossen

Zur Erledigung dringlicher Anfragen oder Korrespondenzen wird ein Bereit- schaftsdienst organisiert, so dass auf alle Fälle auch am Samstagvormittag jeweilen ein Beamter des Zentralbüro tele- phonisch erreichbar ist. Künftig erscheint in der Hotel-Revue regelmässig eine dies- bezügliche Notiz.

Die Direktion des Zentralbüro SHV.

entweder grün oder gelb, dass er wieder einmal der Dumme sei oder aber springt ins nächste Restaurant, um dann ebenfalls solche Genüsse zu verlangen mit der an und für sich einleuchtenden Begründung: was dem einen recht ist, ist dem andern billig. Er wird es zwar meistens nicht erhalten, aber dann bekommt er entweder Krach mit dem Betriebsleiter oder er ver- leitet ihn zu ungesetzlichem Handeln.

Ferner bedeutet die heutige Schlage aber auch eine schwere Gefährdung des Ver- trauens in unsere Kriegswirtschaft. Wenn der Staat Verfügungen herausgibt, dann hat er auch die Pflicht, dafür zu sorgen, dass sie überall eingehalten werden. Wenn er das letztere nicht kann, dann soll er auch keine diesbezüglichen Verordnungen herauslassen. Nichts schadet der Autorität des Staates mehr als ein bureaukratisches Aufstellen von Paragraphen, über die man sich nachher leicht und ohne Strafe zu gewärtigen hinwegsetzen kann. Hier muss raschestens eine Änderung kommen. Der heutige Zustand birgt nicht nur, wie bereits betont, ernste Gefahren für das Ganze in sich, sondern er stellt zudem noch eine direkte Prämierung des mit allen Wassern gewaschenen, visseitlich Gesetze übertretenden kollektiven Haushaltes dar. Es liegt daher bestimmt auch im Interesse des Gast- gewerbes, dessen pflichtbewusste Mitglieder in aller erster Linie wieder unter diesem Verhalten einiger „Kollegen“ zu leiden haben, dass hier Remedur geschaffen wird. Ja, es ist daher nicht verwunderlich, dass gerade aus diesen Kreisen selbst schon lange der Ruf nach einer sauberen Lösung erklingt, wobei dieser Ruf ruhig noch kräftigere Formen annehmen dürfte! Sei dem wie es sei, der Zeitpunkt zum Handeln ist über- fällig. Entweder man sorgt dafür, dass nun diese einschränkenden Massnahmen überall strikte durchgeführt werden, unbekümmert um Landes- gegend, Betrieb und Stammgäste, oder aber man habe den Mut, die Verfügungen wieder aufzu- heben, sei es, weil sie nicht mehr nötig sind (was wir zwar nicht glauben), sei es, weil man sie nicht kontrollieren kann. Auf alle Fälle gehört diese unerfreuliche Situation, die nun nachgerade genug Unzufriedenheit in die Bevölkerung ge- tragen hat, geklärt.

Im Fleischsektor traten einschrän- kende Massnahmen, obwohl der Schweizer doch als grosser Fleischesser anzusprechen ist, erst verhältnismässig spät in Kraft, indem erstmals im Mai 1941 Mittwoch und Freitag zu fleischlosen Tagen erklärt wur- den, während dann im November des gleichen Jahres ein dritter fleischloser Tag hinzu kam. Seit Einführung der Fleisch- rationierung wurde schon mehrmals von

\*) Siehe auch Nr. 46 der Hotel-Revue.



verschiedenster Seite der Ruf nach einer Aufhebung der fleischlosen Tage erhoben, wobei mit dem Argument operiert wurde, dass man dem Bürger nicht noch vorschreiben solle, wann und wie er die an und für sich kleine Ration aufessen solle. Eine Beibehaltung der fleischlosen Tage liegt aber sowohl im Interesse des Metzgergewerbes, als auch des Gastgewerbes. Da die Zuteilungen an Fleisch sowieso nicht ausreichen würden, um an jedem Tage zweimal Fleisch zu servieren, so wären die Betriebe gezwungen, trotzdem einzelne Mahlzeiten fleischlos abzugeben. Bei der genügend bekannten Gaumenlust des Schweizers würde dies aber in der Praxis dazu führen, dass ein wahrer Wettlauf entstände nach den Betrieben, die ausgerechnet im Zeitpunkte des gewünschten Mittagmahles Fleisch im Menü aufweisen.

Es besteht auch kein Zweifel, dass die fleischlosen Tage dazu angetan sind, der dringend notwendigen vermehrten Umstellung von der fleischlichen auf die pflanzliche Ernährung gute Vorspanndienste zu leisten. Dass diese Umstellung wirklich nötig ist, das geht schon aus der Tatsache hervor, dass unser Viehbestand bereits heute um 40.000 Stück Vieh kleiner ist als der Bestand, den wir am Ende des letzten Weltkrieges aufzuweisen hatten. In Anbetracht dieser Faktoren und des Umstandes, dass auch in Zukunft die Kraftfuttermittel vermehrt fehlen werden und der Mehraufbau noch mehr Wiesenland benötigen wird, kann bestimmt der Schluss gezogen werden, dass auch in Zukunft mit grosseren Fleischzuteilungen nicht zu rechnen ist, d. h. dass der Gast sich mit kleineren Portionen abfinden muss, wobei am Schlusse noch einiges über dieses „sich abfinden müssen“ zu sagen sein wird.

Die immer ernster werdende Versorgungslage hat nun auch dazu geführt, dass die Zuteilungskategorien innerhalb der kollektiven Haushaltungen vermehrt werden, um damit den verschiedenartigen Bedürfnissen besser Rechnung tragen zu können. Es ist klar, dass die Bedürfnisse einer

Anstalt, welche regelmässige Mahlzeiten und stets gleichbleibende Teilnehmerzahl aufweist, anders geartet sind als diejenigen eines Hotels, dessen Küche sozusagen ständig in Betrieb ist und nie mit einer festen Gästezahl rechnen kann. Die neuen Zuteilungskategorien tragen nun den tatsächlichen Bedürfnissen viel besser Rechnung als bisher. Wenn die Zuteilungen auch bei dieser Neuordnung immer noch relativ höher sind als diejenigen, welche heute der private Haushalt erhält, dann lässt sich dies, entgegen mancher Kritik, vollauf rechtfertigen. Es braucht dabei nicht einmal in erster Linie auf das Ausland hingewiesen zu werden, das diese erhöhten Zuteilungen an die kollektiven Haushaltungen immer gekannt hat, sondern es ist vor allem die Tatsache in Betracht zu ziehen, wie verschiedenartig die Anforderungen sind, die an die Küche eines privaten Haushaltes und an diejenige eines Betriebes des Gastgewerbes gestellt werden.

Hinzu kommt noch, wie wichtig es ist, dass wir auch mit einem leistungsfähigen Gastgewerbe in die Nachkriegszeit eintreten, was niemals der Fall sein könnte, wenn man ohne zwingende Not die Zuteilungen so radikal kürzen würde, dass das ganze Können nur noch in der Zubereitung eines Eintopf-Gerichtes bestehen würde. Wenn übrigens bei dieser Neuordnung der Zuteilungskategorien auch eine Differenzierung der Zuteilungen für Gäste sowie Betriebsinhaber und Personal vorgenommen wurde, so war das eine schon längst fällige Massnahme, die wohl im Grunde genommen durch die überall herrschende Kritik ausgelöst wurde. Bei zunehmender Herabsetzung der Rationen wurde es von der Bevölkerung nicht verstanden, dass gewisse Teile von ihr, bloss weil sie zufällig in einem Hotel oder in einem Kinderheim beschäftigt waren, höhere Zuteilungen erhalten sollten. Gerade mit der Einführung der abgestuften Rationierung hat sich diese Kritik verschärft, denn in dem Moment wurde mit Recht darauf hingewiesen, dass derjenige, welcher schwere körperliche Arbeit leistet, eine Zusatzkarte erhalte und dass aber alle anderen, gleichgültig wo sie arbeiten, mit der persönlichen Lebensmittelliste auszukommen haben.

Fortsetzung folg

## Umschau

### Gastgewerbliche Erfahrungen mit der vorverlegten Verdunkelung

In unserem ersten Kommentar zur Verdunkelung ab 20 Uhr wurde auf die nachteiligen wirtschaftlichen Folgen dieser Massnahme hingewiesen und dabei der Wunsch ausgesprochen, dass diese Erschwerung des Erwerbslebens so bald als möglich wieder beseitigt werde. Die „Basler Nachrichten“ haben nach Ablauf von einer Woche in welcher die ersten Erfahrungen mit dem neuen Verdunkelungsprogramm gesammelt werden konnten, eine Rundfrage bei Verkehrsanstalten, Kinos und gastgewerblichen Betrieben durchgeführt. Dieser Reportage entnehmen wir die folgenden sehr bezeichnenden Feststellungen:

„Am schwersten betroffen wurde bis jetzt das gesamte Gastwirtschaftsgewerbe. Allerdings sind auch hier sehr wesentliche Unterschiede festzustellen. Am geringsten Einbussen erlitten bis jetzt die grossen Restaurants in der Nähe des Stadttheaters, die einen Einnahmerückgang von zirka 10% verzeichnen. Dies dürfte darauf zurückzuführen sein, dass manche Konzert- und Theaterbesucher keineswegs auf die eingewurzelte Gewohnheit verzichteten, weil, vor dem Nachhausegehen noch eine kurze Zeit bei einer Tasse Kaffee oder einem Glas Wein zu verweilen. Für die überwiegende grosse Mehrheit der Restaurationsbetriebe scheint sich aber die Vorverlegung der Verdunkelung geradezu katastrophal auszuwirken. Eine Rundfrage in Gross- und Kleinbetrieben aller Quartiere hat ergeben, dass die Einnahmen bis über 50% zurückgegangen sind! Gibt es doch grosse Restaurants, selbst mitten in der Stadt, in denen die Gäste von 10 oder 11 Uhr an überhaupt ausbleiben. Die Stammtische sind leer geworden. Es ist vor allem die ältere Generation die der Verdunkelung wegen auf den abendlichen Jass oder das Gespräch am Stammtisch verzichtet. Die ganze Existenz des Gastwirtschaftsgewerbes, die schon unter der bisherigen Winterverdunkelung litt, scheint durch die jüngste Verschärfung überhaupt in Frage gestellt zu sein.“

### Zum Schutz der Freizügigkeit

Die auf Grund der bundesrätlichen Vollmachten dem Kanton Genf gewährten Kompetenzen, die Freizügigkeit der Schweizer innerhalb der Eidgenossenschaft, die bisher zu den sonstigen gewählten Rechten gehörte, unter gewissen Bedingungen für das Genfer Einzugsgebiet einzuschränken, hat seinerzeit zu ernstlichen Bedenken Anlass gegeben. Auch an dieser Stelle legen wir Verwahrung ein gegen eine mögliche Einschränkung in der Bewegungsfreiheit des Hotelpersonals, das aus sprachlichen Gründen eine Stelle im Kanton Genf anzutreten wünscht.

Wie nun dem Bericht über die Verhandlungen der Vollmachtenkommission des Nationalrates zu entnehmen ist, wurde einer Seite von 36 Vollmachteschlüssen des Bundesrates mit Ausnahme des Erlasses über die Einschränkung der Freizügigkeit im Kanton Genf, die Genehmigung erteilt. Dieser letztere Erlass aber wurde zurückgestellt und die abschliessende Behandlung auf eine spätere Sitzung verschoben. Im Schosse der Kommission sind eine Reihe von Stimmen laut geworden, die sich gegen die Genehmigung aussprachen, weil er für den Kanton Genf ein mit den Bestimmungen der Bundesverfassung kaum zu vereinbarendes Sonderrecht schaffen würde. Im Hinblick auf die wirtschaftswichtige Freizügigkeit des Arbeitsmarktes für das Hotelpersonal, aber auch aus verfassungsrechtlichen Erwägungen ist diese Stellungnahme nur zu begrüssen. Sollte sich die Vollmachtenkommission doch dazu verstehen, dem Kanton Genf gewisse Sonderrechte einzuräumen, so muss sie für Kautelen sorgen, die eine Beeinträchtigung der freien Wahl der Arbeitsstelle und der Niederlassung der Schweizer innerhalb der eidg. Grenzpfähle ausschliessen. Das Territorium der Schweiz ist nicht gross genug, um wirtschaftliche Abkapselungen von Kantonen zu gestatten.

### Das Lehrlingswesen im Gastgewerbe

Kürzlich wurde in unserem Blatte auf die Ergebnisse der Erhebungen des Biga über die Lehrausschlussprüfungen hingewiesen und dabei zahlenmässig die gänzlich ungenügende Zahl von gastgewerblichen Lehrlingen festgestellt. Der Sekretär des Berner Hoteliersvereins und des dortigen Vätervereins, Herr M. Budliger, hat diesen abnormen Lehrlingsmangel noch durch weitere Unterlagen erhärtet. Die Situation wird am besten durch eine Gegenüberstellung der Lehrausschlüsse in den einzelnen Gewerben im Vergleich zu der Anzahl der in den betreffenden Berufsarten beschäftigten Personen gekennzeichnet, wobei sich folgendes Bild ergibt:

1 Lehrausschluss pro beschäftigten Personen

Bäckereien und Konditoreien	32
Metzgereien	44
Spengler	27
Maler	26
Coiffeure	24
Installateure	28
<b>Gastgewerbe</b>	<b>645</b>
Mittel aller gewerblicher Betriebe	70

M. Budliger schliesst aus diesen Angaben, dass — gemessen an den Verhältnissen in anderen Berufszweigen — im Gastgewerbe pro Jahr wenigstens auf je 50 beschäftigte Personen eine Lehrkraft ausgebildet werden sollte. Unter Hinweis auf eine notwendige Neuordnung der beruflichen Ausbildung werden folgende Lehrverhältnisse in Vorschlag gebracht:

Kaufmännische Lehre von 2 Jahren in Küche, Keller, Service, Warenkontrolle, Kalkulation, Buchhaltung und Réception.  
Kochlehre von 3 Jahren, mit vermehrter Berücksichtigung der Warenkontrolle und der Kalkulation.  
Köchinnenlehre von 15 Monaten, wovon 1 Jahr im Betrieb und 3 Monate als Ergänzungskurs.  
Kellerlehre von 2 Jahren mit vermehrter Berücksichtigung der allgemeinen Bildungsfächer.  
Lehre für Serviertöchter von 1 Jahr.

Die sofortige Anbahnung neuer Lehrpläne müsste als Minimalprogramm betrachtet werden. Eine vermehrte Mitarbeit der Lehrbetriebe sei Voraussetzung einer besseren Berufsbildung. Dazu gehöre nicht nur die persönliche Überwachung des Lehrlings durch den Patron bei seiner beruflichen Schulung, sondern auch Anteilnahme an dessen Arbeit in der Gewerbeschule, sowie eine Beaufsichtigung der Freizeitgestaltung. Die Verwirklichung des Programmes setze verschiedene organisatorische Massnahmen voraus, die von der regionalen Bildungsausschuss voraus, die in einer schweizerischen Kommission zusammengefasst würden. Den Ausschüssen obläge es, die geeigneten Lehrbetriebe zu bestimmen, die Lehrverhältnisse und die Mitarbeit der Berufsschule zu überwachen, Eignungs-, Zwischen- und Lehrausschlussprüfungen durchzuführen und den Verkehr mit den Behörden zu pflegen.

Diese Vorschläge verdienen eine nähere Würdigung durch die gastgewerblichen Organisationen und zuständigen Behörden. Ohne heute selbst dazu Stellung nehmen zu wollen, sei doch die Frage aufgeworfen, ob eine derartige Erweiterung der Lehrverhältnisse und Vermehrung der Lehrausschlüsse praktisch auch möglich ist, wenn gemäss der Auffassung des Projektverfassers als Lehrbetriebe ausschliesslich nur Jahresgeschäfte in Frage kommen sollen. Schon die heutige Lehrlingshaltung leidet daran, dass bestausgewiesene Saisonunternehmer von der Nachwuchserziehung ausgeschlossen sind.

## FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 243: **Bezug von Mahlzeitenkarten anstelle von Lebensmittellisten für Betriebsangehörige.** Um von der Führung der Verpflegungskontrolle befreit zu sein, ist kürzlich eine Facheitung ihren Mitgliedern an, für Betriebsangehörige nur Lebensmittellisten zu beziehen. Nach den neuen Vorschriften über das Mahlzeitencouponsystem ist dies wohl nicht mehr zulässig?

Antwort: Nach den neuen Vorschriften über das Mahlzeitencouponsystem, die wir in der letzten Nummer der „Hotel-Revue“ publizierten, sind die zuständigen Gemeindestellen verpflichtet, den Betriebsangehörigen von kollektiven Haushaltungen grundsätzlich nur Mc abzugeben oder zu verrechnen. Es können also ab Bezugsantrag November/Dezember keine Lebensmittellisten mehr für Betriebsangehörige mit Ausnahme von Kinderobersittlerinnen bezogen werden. Da nun auf Grund der neuen Regelung auf dem Bezugsantragsformular F3b alle Verpflegungstage der Betriebsangehörigen, mit Ausnahme derjenigen der Kinder, für welche Kinderlebensmittellisten mit dem Bezugsantragsformular F3b bezogen wurden, zur Verrechnung kommen, würde für die kollektive Haushaltung ein Verlust in ihren Bezugsrechnungen entstehen, wenn sie für die Betriebsangehörigen Lebensmittellisten beziehen oder solche von ihnen entgegennehmen würde. Es empfiehlt sich deshalb, auch von neu eingetretenen Betriebsangehörigen ebenfalls nur Mc entgegenzunehmen, um Verluste zu vermeiden.

Die Aufhebung des Bezugs von persönlichen Lebensmittellisten für Betriebsangehörige war notwendig, um Umgehungen zu verhindern.

Im übrigen war der seinerzeitige Rat dieser Facheitung ein schlechter, da die Zuteilungsquoten in der Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige) immer noch leicht erhöht sind gegenüber den Rationen, die man durch die persönliche Lebensmittelliste erhältlich machen kann.

Frage Nr. 244: **Kaufpreis für Hotel.** Es ist mir ein Objekt zum Preise von Fr. 160.000.— angetragen. Erachten Sie diese Kaufsumme bei einem Umsatz von Fr. 26.500.— als angemessen?

Antwort: Ohne das Objekt selbst zu kennen und ohne Unterlagen über dessen baulichen Zustand, technische Einrichtungen und Anlage, Zufahrt- und Verkehrsmöglichkeiten ist es schwierig, ein verbindliches Urteil abzugeben. Rein zahlenmässig lassen sich folgende Überlegungen machen:

Bei einem Kaufpreis von Fr. 160.000.— ist mit folgenden Kapitalkosten zu rechnen:

Fr.	
Verzinsung des Fremd- und Eigenkapitals zu 3,75%	6.000.—
Jährliche Abschreibungen:	
2% auf Immobilien (130.000.—)	2.600.—
10% auf Mobilien (30.000.—)	3.000.—
	11.600.—
Jährlicher Unternehmerlohn (Existenzminimum)	6.000.—
Total	17.600.—

Hiezu kommen noch Kosten für Steuern, Versicherungen, Reparaturen, soweit sie nicht in der Hotelbetriebsrechnung enthalten sind.

Da nach den vorliegenden Angaben durch Vermietung Fr. 4200.— eingebracht werden, sind also noch Fr. 13.400.— durch den Hotel- und Restaurationsbetrieb zu decken. Bei einer Rendite von 30% müsste demnach der Umsatz gesamthaft Fr. 44.660.— betragen. Der gegenwärtige Umsatz von Fr. 26.500.— ist also für eine angemessene Rendite des Objektes ungenügend, bzw. der Kaufpreis zu hoch. Die Zahl der erreichten Logiernächte, die einen Durchschnitt von nur zwei Gästen pro Tag ergibt und den Tagesumsatz im Restaurant erachten wir als unzulänglich, um Ihnen eine ausreichende Existenz zu bieten und es Ihnen zu ermöglichen, Ihren gesamten Verpflichtungen nachzukommen. Ist es denn, ein neuer Betriebsleiter vermöchte den Ruf des Hauses und damit dessen Frequenz rasch auf eine grössere Höhe zu bringen. Von hier aus und nach den wenigen Angaben beurteilt, erachten wir die Kaufsumme als überstezt.

## Bundesgesetz über den unlauteren Wettbewerb

Mit diesem Gesetz, dessen Vorlage mitsamt einer ausführlichen Botschaft des Bundesrates an die Bundesversammlung weitergeleitet wurde, soll ein altes gegenpolitisch Postulat seine Verwirklichung finden. Der Zweck des Gesetzes besteht, wie aus seinem Namen bereits hervorgeht, im Schutz gegen unlauteren Wettbewerb. Der Gesetzgeber geht dabei von der Absicht aus, in erster Linie den freien Leistungswettbewerb als eine der wesentlichsten Grundlagen unserer Wirtschaftsverfassung zu schützen. Die Generalklausel stellt daher ausdrücklich den Missbrauch des wirtschaftlichen Wettbewerbes in den Mittelpunkt der Tatbestandsbeschreibung. Damit wird zum Ausdruck gebracht, dass das Gesetz in den Wettbewerb als solchen und in das Recht zur freien wirtschaftlichen Betätigung nicht eingreifen, sondern lediglich der missbräuchlichen Ausübung dieses Rechtes entgegenzutreten will.

Bei der Umschreibung des Begriffes des unlauteren Wettbewerbes kann der Gesetzgeber so vorgehen, dass er entweder eine möglichst vollständige Liste aller in Frage kommenden Tatbestände aufstellt oder dann sich mit einer Generalklausel als einheitlichem, umfassendem Tatbestand begnügt. Die Vorlage befolgt sich nun so, dass sie eine Generalklausel an die Spitze stellt und zur Erläuterung einige Beispiele anfügt. In dieser Generalklausel wird der unlautere Wettbewerb als „Missbrauch des wirtschaftlichen Wettbewerbes durch täuschende oder andere Mittel, die gegen die Grundsätze von Treu und Glauben verstossen“ bezeichnet. Da diese Umschreibung, um wirklich umfassend zu sein, abstrakt gehalten werden muss und nur wenige konkrete Anhaltspunkte enthält, wird an Hand einiger Beispiele näher ausgeführt, welche Handlungen insbesondere als gegen die Grundsätze von Treu und Glauben verstossend zu gelten haben. Diesen Spezialtatbeständen kommt aber keine abschliessende Bedeutung zu. Immerhin lohnt es sich, sie kurz aufzuzählen, da einzelne davon auch im Wettbewerb innerhalb des Gastgewerbes von Bedeutung sind:

Im ersten Spezialtatbestand wird die Herabsetzung eines Konkurrenten durch unlautere Mittel, die sogenannte Anschwärzung, behandelt. Im Vordergrund stehen unrichtige und irreführende Äusserungen, d. h. die Aufstellung unwahrer Behauptungen. In Betracht fallen vor allem Äusserungen, die sich auf die Waren, Werke oder Leistungen oder auf die Geschäftsverhältnisse eines Mitbewerbers beziehen, wozu insbesondere auch die finanziellen Grundlagen seines Geschäftes, seine Bezugsquellen, seine Angestellten und ähnliche Faktoren des Geschäftsbetriebes gehören. Ebenso können auch persönliche Angriffe auf den Geschäftsinhaber unter diesen Tatbestand subsumiert werden, wenn sie geeignet sind, die geschäftliche Stellung des Angegriffenen in unzulässiger Weise zu beeinträchtigen.

Das Gegenstück zur Anschwärzung eines andern bildet die unlautere oder schwindelhafte Reklame zugunsten des eigenen Geschäftes, die als zweiter Spezialtatbestand aufgezählt ist. Erfasst werden in erster Linie die eigentlichen Reklameveranstaltungen, denen aber auch andere unrichtige oder irreführende Angaben über sich selbst, die eigenen Waren, Leistungen oder Geschäftsverhältnisse gleich-

gestellt werden. Soweit durch die unlautere Reklame nicht ein Mitbewerber oder dessen Waren oder Leistungen herabgesetzt werden sollen, wird sie vorgenommen, um das eigene Angebot zu fördern. Nicht notwendig ist dabei, dass die Angaben den Anschein eines besonders günstigen Angebots erwecken, so dass z. B. auch unrichtige Bezeichnungen, wie „einziges Geschäft am Platze“, den Tatbestand erfüllen.

Als dritter Tatbestand wird die Führung unrichtiger Titel oder Berufsbezeichnungen erwähnt. Als „Titel“ kommen in erster Linie diejenigen in Betracht, die auf Grund des Bundesgesetzes über die berufliche Ausbildung verliehen werden, ausserdem auch andere Titel oder Berufsbezeichnungen, die den Anschein besonderer Qualifikation erwecken und die irrtümliche Vorstellung über die Vorbildung oder die Fähigkeiten des betreffenden Konkurrenten hervorufen.

Vierter Tatbestand sind Massnahmen, die bestimmt sind, Verwechslungen mit den Waren, Leistungen oder dem Geschäftsbetrieb eines andern herbeizuführen. In Betracht kommen die Verwendung ähnlicher Geschäftsnamen, Prospekte, Preislisten oder Unterscheidungszeichen usw.

Als weitere Tatbestände sind erwähnt die Bestechung von Dienstpflichtigen eines Dritten, die Verletzung von Fabrikations- und Geschäftsgeheimnissen, die Verleitung zum Verrat solcher Geheimnisse und deren gewerbliche Verwertung oder Weitergabe an Dritte.

Der letzte Spezialtatbestand wird auch als „soziales Dumping“ bezeichnet, da er die Verletzung von Arbeitsbedingungen regelt. Als solche kommen Bestimmungen über Lohn, Arbeitszeit, Ferien, Überstunden, Ladenschluss usw. in Betracht. Unlauterer Wettbewerb liegt dabei aber nur vor, wenn die verletzten Arbeitsbedingungen für beide Parteien gelten, sei es auf Grund eines Gesetzes, einer Verordnung oder eines Vertrages (Gesamtarbeitsvertrag, Arbeitgeberkonvention). Dagegen genügt es nicht, wenn der Ortsgebrauch oder die in einer bestimmten Branche allgemein üblichen Bedingungen verletzt werden oder wenn ein Aussenseiter gegen Verbandsrechte verstösst, auch nicht wenn die Mehrzahl der Mitbewerber der gleichen Branche dem Verband angehört und an die einschlägigen Verbandsbeschlüsse gebunden ist. Voraussetzung für die Anwendung dieses Tatbestandes ist also lediglich, dass Kläger und Beklagte in gleicher Weise auf die in Frage stehenden Arbeitsbedingungen verpflichtet sind. Es besteht also beispielsweise keine Möglichkeit für Mitglieder unseres Vereines, Outsider zu belangen, weil sie auf Grund eines sozialen Dumpings (ungenügende Basislöhne usw.) einen Preisfusch praktizieren und Preise anwenden, die unter den Minimalansätzen des Preisregulativs liegen. Hier könnte nur die Allgemeinverbindlichkeit der Hotelpreise Abhilfe schaffen. Ebenso dürfte das neue Gesetz auch keine Handhabe bieten, um der unlauteren Konkurrenz der Privatimmervermietung entgegenzutreten. Der Tatbestand des sozialen Dumpings ist leider viel zu eng gefasst, so dass auf diesem Spezialgebiet das neue Gesetz kaum den notwendigen Schutz zu bieten vermag, während es in anderen Richtungen wertvolle Ergänzungen des gewerblichen Rechtsschutzes bringt.

# Der Fremdenverkehr im September

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Wie alle früheren Monate des laufenden Jahres verzeichnet auch der September gegenüber 1941 eine Verkehrsbelebung. Die Ankünfte stiegen mit 273000 um 3,2% über den Vergleichsmonat des Vorjahres, während sich die Logiernächte auf 1169000 (+8,5%) erhöhten. Dieses Plus an Übernachtungen ist zu rund zwei Dritteln auf einheimische Gäste zurückzuführen. Unter den ausländischen Besuchern, auf die etwa ein Drittel der Zunahme entfällt, dürfte sich neben den Patienten der Höhenstationen diesmal auch eine verhältnismässig bedeutende Zahl Flüchtlinge befinden. Immer wieder ist darauf hinzuweisen, dass trotz der Belebung des Fremdenverkehrs die Frequenzen andauernd ungenügend sind. Ein Vergleich mit früheren Jahren zeigt deutlich die Schwere der kriegsbedingten Ausfälle. So stiegen die im Berichtsmont registrierten Übernachtungen um 12,1% unter dem Septemberdurchschnitt 1934/1938, und für die Zeit vom Juni bis September 1942 ergibt sich gegenüber dem entsprechenden Mittel der Jahre 1934/1938 gar ein Minus von 25,8%.

Wohnland der Gäste	Arrivées		Logiernächte	
	Sept. 1941	Sept. 1942	Sept. 1941	Sept. 1942
Inland	251673	258857	938381	998966
Ausland	12743	14108	138824	169761
Zusammen	264416	272965	1077205	1168727

Die 6548 im Berichtsmont geöffneten Betriebe umfassten 88,6% aller meldspflichtigen Gaststätten und 71,1% der vorhandenen Betten; im September des Vorjahres waren diese Quoten etwas niedriger. Die Besetzung dieser verfügbaren Betten verbesserte sich von 26,4% im September 1941 auf 29,0% im Berichtsmont. Im gleichen Zeitraum stieg die Besetzungsziffer der vorhandenen Betten von 18,8 auf 20,6%.

Die Verkehrsbelebung machte sich in allen Fremdengebieten geltend, ausgenommen im Tessin, wo die Übernachtungen um 12,5% und die Ankünfte um 14,3% hinter den vorjährigen Ergebnissen zurückblieben. Die schwächere Frequenz im Südkanton dürfte nicht zuletzt auf das sonnige und ausserordentlich warme Septemberwetter zurückzuführen sein, das den Besuch höher gelegener Fremdenorte bis weit in den Herbst hinein gestattete. So konnte das Bündnerland rund 25000 oder 21% mehr Logiernächte buchen als vor Jahresfrist. Auch wenn man berücksichtigt, dass rund die Hälfte dieser Zunahme auf ausländische Patienten in den Sanatorien von Davos und Arosa entfällt, ist der Anstieg gegenüber dem September 1941 immer noch recht beträchtlich. Mit wenigen Ausnahmen waren alle bündnerischen Orte besser besucht. Etwas schwächer als in Graubünden war die Frequenzzunahme im Berner Oberland, das 10,2% mehr Logiernächte sowie als im vorjährigen Vergleichsmonat. Von allen Fremdengebieten wies die Waadtländer Alpen den stärksten Anstieg an Logiernächten auf (23,4%); doch entfielen davon rund vier Fünftel auf die fremden Patienten in Leysin. Mit 16,2% war das Plus an Übernachtungen im Santsigebiet immerhin noch etwa doppelt so gross wie im Durchschnitt sämtlicher

Fremdenregionen. Im Genferseegebiet rührt der Anstieg der Logiernächte um 17,7% zu etwas mehr als einem Drittel von ausländischen Besuchern her, unter denen sich vermutlich eine grössere Zahl Flüchtlinge aus unserem westlichen Nachbarland befinden. Während sich die Übernachtungen im Wallis um 14,8% und im Jura um 12,1% über den Stand vom September 04s hoben, blieben sie in der Zentralschweiz mit einem Plus von 1,4% beinahe unverändert. Alle Grossstädte, abgesehen von Basel, verzeichnen höhere Besucherzahlen als vor Jahresfrist.

## Kleine Chronik

### Hotellerie und Politik

Der Verkehrsausschuss der freisinnig-demokratischen Partei der Schweiz befasste sich u. a. mit der bedrohlich gewordenen Situation der schweizerischen Hotellerie, deren grosse Bedeutung für die Gesamtwirtschaft des Landes immer wieder hervorzuheben werden muss. In Referaten und in der Diskussion ergab sich mit aller Deutlichkeit, dass beförderlich Massnahmen getroffen werden müssen, um der Hotellerie die Durchhalten zu ermöglichen. Namentlich muss unter anderem an einen Ausbau der bestehenden Hilfsaktion im Rahmen der Landesplanung und an die Förderung der Qualität der Hotellerie gegenüber der ausländischen Konkurrenz gedacht werden. Der Ausschuss verfolgt diese Frage weiter.

### Hotelliquidation

Die in Liquidation getretene Aktiengesellschaft Quellenhof in Baden bringt ihre sämtlichen Hotelliensschaften mit allem Zubehör, einschliesslich Einrichtungen und Mobilien, zum Verkauf. Ebenso werden Interessenten für die Thermalquellenrechte und die ehehaften Wirtschaftsrechte gesucht.

### Hotel wird Wohnungsblock

Das vom gemeinnützigen Frauenverein betriebene alkoholfreie Hotel „Seehof“ in Hilterfingen hat seine Pforten geschlossen und ist durch Verkauf in die Hände eines Baumeisters übergegangen. Dieser wird das Haus umbauen und darin Privatwohnungen einrichten.

## Wirtschaftsnotizen

### Gesellschaft zum Hotel Viktoria, Interlaken

Der Betriebsüberschuss des Jahres 1941 hat zwar von 13 200 auf 43 600 Franken zugenommen, doch reicht er nicht zur Deckung der ebenfalls von 56 900 auf 66 800 Franken gestiegenen Lasten aus, worunter Steuern mit 31 000 an erster Stelle stehen. Es entstand daher ein neuer Verlust von 23 200 Franken gegen 43 700 i. V.; es besteht nun ein Verlustvortrag von 61 800, dem eine Sanierungsreserve von 160 000 gegenübersteht. Das Hotel samt Zubehör steht mit 3,0 Millionen in

# Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

## Mehl-Gc anstatt Brot-Gc

In der letzten Nummer der „Hotel-Revue“ hatten wir im Fragekasten (Frage Nr. 241) darauf hingewiesen, dass anstelle von Brot-Gc Mehl-Gc bei Einreichung des Bezugsantrages verlangt werden können. Ein Mitglied schreibt uns hierauf, dass in der Quotentabelle diese Umtauschmöglichkeiten nicht angeführt seien. Hierzu ist zu sagen, dass es sich in diesem Falle nicht um einen Umtausch des Bezugsrechtes einer Warengruppe in ein solches einer andern Warengruppe handelt, als nicht um einen Umtausch von J (Brot) in B (wo neben andern Waren auch Mehl enthalten ist), sondern — wie uns das KEA ausdrücklich bestätigt — um ein besonderes Recht, das aus dem Kreisschreiben Nr. 185 C II 9a hervorgeht, nämlich: „Kollektive Haushaltungen können anstelle von Brot-Gc Mehl-Gc im Verhältnis 100 g Brot = 70 g Mehl beziehen.“

Wer also sein Bezugsrecht in der Warengruppe J (Brot) in Form von Mehl-Gc geltend machen will anstatt in Brot-Gc, hat dies ausdrücklich im Bezugsantrag in der Rubrik „Bemerkungen“ zu beantragen und zwar etwa wie folgt: „Anstelle der mir in der Warengruppe J zukommenden Brot-Gc wünsche ich Mehl-Gc zu beziehen.“

## Preiserhöhung auf Weichkäse

Mit Wirkung ab 15. November 1942 dürfen die Preise für Weichkäse (mit Ausnahme des Tilsiterkäses) maximal um 10 Rp. je kg erhöht werden.

Bei Kleinpackungen von 75 g, 150 g und 225 g dürfen die Preise pro Stück maximal um 1 Rp. bzw. 2 und 3 Rp. erhöht werden.

Die Summe der höchstzulässigen Aufschläge seit Ende August 1939 beträgt danach:

- a) auf den Preisen des Fabrikanten an Grosshändler . . . Fr. 1.06 je kg
- b) auf den Preisen des Grosshändlers an Detailisten . . . „ 1.15 je kg
- c) auf den Preisen des Detailisten an Konsumenten . . . „ 1.19 je kg

Für die am 15. November 1941 im Preise erhöhten Weichkäsesorten ist die Umsatzsteuer bis auf weiteres nicht zu entrichten.

Für Tilsiterkäse bleiben die Preise bis auf weiteres die gleichen, wie sie zuletzt in Verfügung Nr. 559 A/42 vom 30. Januar 1942 festgesetzt wurden.

Buch, denen 2,6 Aktienkapital gegenüberstehen, während die festen Schulden durch die im Jahre 1940 erfolgte Sanierung auf 36 Millionen reduziert wurden. Bei 108 000 Franken Betriebsmitteln betragen die laufenden Schulden 42 000.

### S. A. Royal Hotel, Winter-Palace, Gstaad

Das auf 30. April 1942 abgeschlossene Rechnungsjahr ergab in der Gewinn- und Verlust-

Unsere neuen Mahlzeitencoupons JO 64

*Was erhalten wir dafür?*

*In anderen Gastbetrieben keine Benutzungsfähigkeit mit Me.*

## Selbstversorgung mit Fleisch und tierischen Fetten

Das Eidg. Kriegsernährungsamt hat eine neue Verfügung Nr. 67 über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln (Selbstversorgung mit Fleisch und tierischen Fetten) vom 10. November 1942, sowie ein Kreisschreiben Nr. 195 erlassen. Die neuen Vorschriften gelten für dauernde Selbstversorger, gelegentliche Selbstversorger mit Fleisch und tierischen Fetten, Haus- und Privatschlachtungen und Notschlachtungen.

Infolge Platzmangel ist es uns nicht möglich, diese Erlasse zu publizieren. Man wende sich deshalb an die zuständigen Gemeinden, oder an die wirtschaftliche Beratungsstelle SHV, die den Mitgliedern hierüber jede Auskunft erteilt.

rechnung einen Verlustsaldo von Fr. 26121 gegenüber Franken 62712 im Vorjahr. Der Passivsaldo aus den Vorjahren erhöht sich damit von Fr. 7131 auf Fr. 97253. Er wird laut Beschluss der Generalversammlung auf neue Rechnung vorgetragen. Angesichts dieses Ergebnisses konnten die mit variablem Zinssatz ausgestatteten Obligationen-Anleihen von Fr. 1,34 Millionen wiederum nicht verzinst werden. Die Bilanz weist gegenüber dem Vorjahr keine wesentlichen Veränderungen auf.

**DELAFORCE**  
SHERRY & PORT

Generaldepôt für die Schweiz:  
**JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL**

## Ihr Wintersport - Gast

wird Ihnen immer dankbar bleiben, wenn Sie ihm dazu verhelfen, seine Ferien auf ungezwungene, geeignete aber nie langweilige Weise in einem fröhlichen Hotel-Gästebuch zu verbringen. Als vieljähriger, erfolgreicher

### Sportsleiter

mit bünd. Skilehrer-Patent, S. I. Brevet und besten Referenzen, organisiere ich einen solchen Club für Sie und führe ein recht vielseitiges, sportliches und gesellschaftliches Programm für Ihre Gäste durch. — Ihre güt. Anfragen finden mich unter Chiffre O. K. 2410 der Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## MUSIKER

(Klavier, Akkordeon, Gesang, Schlagzeug) suchen Engagem. als

## BAR-DUO

Frab ab 1. Dez. Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre P 14170 an Publicitas Genf.

## Geschäftsbücher

für Hotels

liefert prompt und billig

Zentralbureau  
Schweizer Hotelier-Verein, Basel 2

Gebl. Musterbogen verlangen

*„Daß der Gast am Orte bleibe und kein Regen ihn vertreibe, gibt's ein ganz probates Mittel: „A.M.-Auswahl“ ist der Titel!“*

## A.M.-AUSWAHL

### DIE BESTEN KRIMINAL-ROMANE

Haben Sie diese Bücher in Ihrer Hotelbibliothek?

Jeder Band Fr. 2.80  
In allen Buchhandlungen und Kiosken erhältlich

ALBERT MÜLLER VERLAG, AG., ZÜRICH 2

„Die ölgefüllten“

## FORSTER

### Elektro - Stahlradiatoren

stehen in hygienischer Beziehung — milde Strahlung, glatte, reinigungsfähige Heiße-Fläche, mässige Oberflächentemperatur — an erster Stelle.“

So schreibt Dipl.-Ing. ETH Hermann Meier in der „Schweizer Hotel-Revue“ No. 44 vom 30. Okt. 1941.

Verkauft durch konzessionierte Elektro-Installationsfirmen oder durch den Fabrikanten

**Aktiengesellschaft Hermann Forster, Arbon, Telefon 183**

## TAPETEN

50—100 R. = 1.70 p. Rolle  
101—1000 R. = 1.50 p. Rolle  
über 1000 R. = 1.— p. Rolle netto  
Vorhänge, Störren, Innendeck, etc.

Tapetenhaus F. MUGGI, Hardstr. 8, Zürich, Tel. 51428

## Portier-Conducteur

eventl. Portier allein  
sucht Stelle per sofort.

Sehr gute Zeugnisse u. Referenzen. Offerten unter Chiffre A.T. 2418 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Hotelsekretärin

tüchtig, mit Hoteljournal, Kassa, Korrespondenz vertraut, mit gutem Schmecker

sucht Wintersaisonstelle

zu einem bescheidenen Monatslohn. Offerten unter Chiffre A.T. 2418 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## Bar

en location ou en gérance  
avec garanties. Ecrire sous chiffre U 40579 X Publicitas Genève.

## Maitre de plaisir-Tänzer

sucht Engagement, erstklassige Referenzen, 3 Sprachen, Attraktionen. Offerten unter U 41175 an Publicitas Genf.

**Die Wiederholung vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!**

## Eiersorgen

verschwinden bei Verwendung des bewährten Küchenhilfsmittels

## risi-OROLA

an Stelle von Eiern zum Kochen, Braten und Backen

*risi-OROLA anstatt Ei, spart Geld und ist noch markenfrei*

RISI-Nahrungsmittelfabrik AG., Basel 19  
Tel. 37973

Ich offeriere Ihnen ab Lager

## Bonbücher

In 7 couranten Farben à 200, 300 500 und 1650 Doppelbons

## Kellner-Check-Blocs

für Restaurations- u. Hallenbetrieb  
Muster-Offerte zu Diensten

**U. B. KOCH**  
VORMALS KOCH & UTINGER CHUR

## Barmaid-Lehrstelle

in Hotelbar gesucht.

Offerten unter Chiffre Z 55739 Q an Publicitas Basel.

## Barman

références les ordres, 4 langues, cherche place de barman pour saison d'hiver. — Ecrire sous chiffre T 40576 X Publicitas Genève.

Erstklassiges Bündnerhotel mit Grossrestaurant und Stossbetrieb sucht jüngeren, absolut selbständigen

## Allein-Pâtissier

Nur bestempfohlene Kräfte wollen Bildofferten und Zeugnisbriefe etc. einbringen an Hotel Chesa Grischuna, Klosters.





## Nouveau tour de vis fiscal

Depuis des mois déjà des discussions sur les possibilités fiscales dont disposait encore la Confédération pour financer et amortir les dépenses extraordinaires pour la défense nationale et celles de l'économie de guerre étaient en cours. C'est pourquoi la décision du Conseil fédéral, du 20 novembre 1942, de prendre de nouvelles mesures fiscales n'a été une surprise pour personne. Par contre certains milieux n'auront pas été sans éprouver quelque déception à la pensée que ces charges fiscales supplémentaires tenaient bien compte de la capacité de rendement des industries et spécialement des branches qui sont dans une situation économique critique. La volonté de maintenir après la guerre une industrie forte et solidement établie aurait avant tout dû éviter le prélèvement d'un second sacrifice pour la défense nationale, comme l'a déclaré de façon convaincante la Chambre suisse du commerce, dans la résolution qu'elle a prise à l'égard du programme financier de la Confédération. Le Conseil fédéral a donc jugé pouvoir négliger ces remarques, mais il a toutefois fait une concession en ce sens que la première tranche du second sacrifice pour la défense nationale ne sera exigible qu'en 1945. En outre pour ne pas trop tirer sur la corde, il a décidé que pendant les années où les contribuables devraient payer le sacrifice, l'impôt général sur la fortune ou le capital (impôt complémentaire) serait supprimé.

Par contre il est fort regrettable que le Conseil fédéral veuille ajourner à la fin de la guerre la réforme des finances fédérales que chacun juge nécessaire. Il est évident qu'étant donné l'urgent besoin d'argent qu'avait la Confédération, on ne pouvait attendre plus longtemps avant de prélever de nouveaux impôts, car il faut trouver annuellement 155 millions supplémentaires pour payer les intérêts et amortir les dettes fédérales provoquées par la guerre. Mais pourtant ce n'est pas le fait que la réforme financière indispensable nécessiterait d'importantes modifications législatives et constitutionnelles non seulement sur le terrain fédéral, mais aussi sur le terrain cantonal qui devrait empêcher nos autorités d'entreprendre bientôt cette importante tâche. L'inégalité de la répartition des charges fiscales et les injustices qui en résultent sont si flagrantes que ce ne serait certes pas du temps perdu que de négocier une fois pour toute cette écurie d'Augias.

Pour le renforcement de l'impôt général de défense nationale, les autorités n'y ont pas été de main morte puisque cet accroissement est de 30 pour cent et qu'il affecte l'impôt sur le revenu des personnes physiques, l'impôt sur le bénéfice ou le rendement net des sociétés, l'impôt sur les tantièmes, ristournes et rabais pour achat de marchandises. Par contre l'impôt complémentaire sur la fortune et l'impôt perçu à la source ne sont pas touchés par ce renforcement. En outre les déductions pour enfants et primes d'assurances sont élevées chacune de fr. 100.—.

Mais ce qui intéresse surtout l'hôtelier, c'est le renforcement de l'impôt sur le chiffre d'affaires

qui, à partir du 1er janvier 1943, sera en général doublé. On a pourtant opéré diverses gradations dans le taux de l'impôt en élargissant la liste des objets qui n'y sont pas soumis et en établissant une catégorie de marchandises pour lesquelles l'impôt actuel demeurera inchangé, alors qu'il sera doublé pour tous les autres produits. L'on a voulu, par là, éviter un nouveau renchérissement des denrées courantes indispensables à la vie quotidienne en affranchissant désormais les marchandises suivantes: gaz, eau, électricité, céréales (y compris le maïs et le riz), farine et semoule de céréales, pommes de terre, pain, sel de cuisine, lait (lait complet, lait écrémé, lait centrifugé ou crème, frais ou pasteurisé, yoghourt et kéfir, petit lait), beurre (frais, salé ou fondu), fromages (y compris le sérac et le séré), fruits et légumes (frais ou secs), œufs frais, journaux (y compris les revues), ainsi que le bétail vif (excepté le bétail livré et acquis pour la boucherie).

Les chiffres d'affaires en denrées alimentaires (aliments et boissons non alcooliques), en savons et poudres pour lessive, ainsi qu'en carburants solides et liquides, restent imposables au même taux que précédemment.

Mais on peut juger de l'importance des répercussions qu'auront ces modifications du taux de l'impôt sur le chiffre d'affaires, puisqu'on estime qu'il produira dorénavant 65 millions par an.

Mais étant donné l'élargissement de la liste des produits affranchis notre industrie ne doit heureusement pas compter que la charge qui lui incombera en sera doublée. A première vue, on peut pourtant estimer que l'imposition moyenne du chiffre d'affaires de l'hôtelier sera de 3 pour cent (au lieu de 4 pour cent), et l'on en vient aussitôt à se demander comment le transfert de cet impôt s'opérera. Jusqu'à présent l'hôtelier a renoncé à compter séparément à ses clients l'impôt sur le chiffre d'affaires; elle l'a englobé dans de modiques suppléments de renchérissement et en a par conséquent supporté elle-même la plus grande partie. Mais si le taux de cet impôt passe de 1,5 à 3 pour cent, il lui sera plus possible de le prendre ainsi à sa charge puisque l'adaptation des prix d'hôtel n'a atteint timidement que le 50 pour cent de la hausse générale des prix de revient. Ce nouvel impôt aurait des répercussions néfastes sur le rendement de l'exploitation.

Dans l'intérêt d'une politique de prix uniforme et d'une gestion vraiment commerciale des entreprises hôtelières, il serait bon que des mêmes méthodes soient appliquées dans toute notre industrie. Cela rencontrera quelques difficultés, à cause du grand nombre d'outsiders qui agissent à leur guise, mais d'une part, on ne voit pas pourquoi l'hôtelier serait, parmi toutes les industries soumises à l'impôt sur le chiffre d'affaires, la seule qui ne fasse pas usage de son droit de transfert. Il faut donc examiner à fond quelle sera la meilleure forme de transfert pour notre industrie, si l'on ne veut pas que nous fassions les frais d'un impôt que le législateur n'avait pas l'intention de nous faire supporter.

## Chauffons économiquement

Comme nous l'avons annoncé dans notre compte rendu sur l'assemblée des sections des villes et de plaine, nous voulons revenir sur l'intéressant exposé fait par M. Ingold, ingénieur spécialiste dans les questions de chauffage de la Maison Sulzer frères à Winterthur, et nous voulons extraire de son rapport les précieux conseils et renseignements pratiques suivants relatifs à l'exploitation des chauffages centraux et aux combustibles de qualité inférieure.

Lors de la mise en service du chauffage, il faudra:

Remplacer les instructions de service perdues ou devenues illisibles.

S'assurer que les portes des chaudières ferment hermétiquement et que les régulateurs de tirage fonctionnent convenablement.

Munir de thermomètres de chambre tous les locaux chauffés ou non chauffés et, en cas de chauffage par une seule chaudière, faire en sorte que l'on dispose des plaques nécessaires pour recouvrir la grille.

Si l'on a l'intention de brûler du bois, l'introduction d'air secondaire est nécessaire et il est bon éventuellement de faire adapter à la porte de charge supérieure un petit ventou. Lorsque le tirage de la cheminée est très intense, il convient de prévoir l'installation d'un régulateur de tirage à la cheminée.

Faire remettre en état les isolations défectueuses.

Pour le service du chauffage, on fera bien de suivre les règles suivantes:

Nettoyer chaque jour la grille des chaudières des cendres et au besoin des scories. On pourra tamiser les cendres et remettre dans la chaudière les morceaux de combustible non brûlés.

Ramoner chaque semaine les carnaux de la chaudière au moyen de la brosse de ramonage, pour le débarrasser des cendres volantes et autres dépôts (spécialement indiqué si l'on utilise des combustibles de qualité inférieure qui contiennent davantage d'humidité que le coke).

Au début et à la fin de l'hiver, c'est-à-dire par des températures extérieures descendant jusqu'à 0° on ne peut pas maintenir le feu pendant la nuit ou, si l'on veut le faire, laisser la température de la chaudière s'abaisser jusqu'à la limite la plus basse à laquelle le feu puisse être maintenu sans s'éteindre (environ 40° C.).

Pour régler le feu par les basses températures extérieures, il vaut mieux ne pas utiliser le ré-

gulateur de tirage seulement, mais fermer plus ou moins le clapet de fumée si le feu est trop fort; dans certains cas particuliers adapter un régulateur de tirage à la cheminée.

Tenir un contrôle écrit de la consommation de combustible.

Dans les locaux, l'aération doit être pratiquée avec modération. Pour renouveler l'air d'une pièce, il suffit d'y faire passer un courant assez intense pendant quelques minutes. De cette façon, l'air se renouvelle sans que les parois ne se refroidissent.

Parmi les travaux complémentaires à exécuter aux installations de chauffage existantes, mentionnons l'installation d'un nouveau réservoir d'expansion dans les immeubles où le chauffage des étages supérieurs a dû être arrêté et vidé, et l'isolation de toutes les conduites de distribution qui ne doivent pas nécessairement contribuer au chauffage (locaux du sous-sol et des combles).

L'utilisation de combustibles indigènes de remplacement comme combustibles principaux exige quelques connaissances du sujet, si l'on veut obtenir une combustion économique.

Ces combustibles de remplacement nouveaux, en grande partie de provenance suisse, peuvent être classés en deux groupes principaux: ceux qui brûlent avec une flamme plus ou moins longue et ceux qui sont pauvres en substances volatiles.

Ceux de la première catégorie sont, par suite de leur contenance en gaz, même lorsque leur rendement calorifique est moyen et malgré leur contenance élevée en cendres et en eau, relativement faciles à brûler. Dans ce groupe se trouvent le bois, la tourbe et le charbon de formation plutôt récente tel que le lignite. Les chaudières de chauffage central sont en général construites pour des charbons pauvres en gaz, de sorte que pour y brûler des combustibles à longue flamme, il faut avoir une attention particulière, afin d'éviter des retours de flamme et, dans la mesure du possible, l'encrassement des appareils par le dépôt de goudron ou la condensation de vapeur d'eau et de gaz sulfurés imbrûlés. La forte proportion d'humidité favorise l'encrassement des chaudières et ses effets peuvent s'étendre jusque dans les cheminées, particulièrement si la température aux chaudières est maintenue trop basse. Certains lignites dégagent en outre des gaz sulfureux qui accen-

tuent et aggravent la corrosion lorsque l'humidité se condense dans les chaudières.

Pour ces raisons, nous recommandons instamment, en cas d'emploi de tels combustibles, d'installer un dispositif de mélange de l'eau de retour, s'il n'en existe pas encore, afin que les chaudières puissent être maintenues en marche avec une haute température de l'eau, sans que le chauffage ait la même température, ce qui rendrait très difficile d'économiser le combustible comme il convient.

Les charbons pauvres en matières volatiles du second groupe sont connus, sous leur forme naturelle, sous la désignation d'antracite. Les anthracites du pays se caractérisent par une assez forte contenance en cendres anormalement vitifiables qui non seulement abaissent le pouvoir calorifique de ce produit, mais encore nuisent à la combustion, par la formation d'une couche de scories à la périphérie des morceaux de charbon, de sorte que, selon la qualité, il n'est plus possible de brûler ce combustible sans addition d'une certaine proportion d'antracite ou de coke de bonne qualité.

Malgré l'augmentation de la production et l'amélioration de leur préparation, les combustibles indigènes sont encore insuffisants pour remplacer les combustibles importés bien qu'ils soient employés utilement comme complément par l'industrie. Il convient donc de les acheter en temps utile et de les emmagasiner au sec pour en abaisser la contenance en eau. Il ne faut pas oublier que certains d'entre eux ne peuvent être brûlés sans addition de combustible de qualité supérieure. Il ne faut pas brûler d'abord tout le combustible de qualité dans l'idée que l'on pourra, par la suite, chauffer uniquement avec des combustibles de remplacement.

L'emploi de ces combustibles nécessite, dans une plus forte mesure qu'apparaît, de la compréhension, une plus grande attention dans le service et la surveillance des installations. Il faut donc pour cela accorder au personnel qui est préposé le temps nécessaire. Comme travaux complémentaires, il faudra surtout se préoccuper du concassage de certains combustibles et d'un nettoyage plus fréquent de la chaudière à l'aide d'un dissonneur pour éliminer les scories et ranimer le feu. Il faut tenir compte du fait qu'avec ces combustibles de qualité inférieure, la puissance des chaudières est réduite à environ la moitié ou aux deux tiers de celle qu'on obtient avec un combustible normal. Le pouvoir calorifique est susceptible de fortes variations, dépendant surtout de la teneur en eau et en cendres.

C'est pourquoi, si l'on veut se rendre un compte exact de la valeur d'une offre, il faut faire contrôler la marchandise, en faisant déterminer le pouvoir calorifique du combustible proposé par le Laboratoire fédéral d'essai des matériaux, à Zurich. D'après les instructions de l'Office fédéral de guerre pour l'industrie et le travail, l'acheteur est en droit de demander les indications de la teneur en eau et en cendres du combustible. Le dit office a édité à cet égard des instructions spéciales.

La Maison Sulzer frères à Winterthur a édité des notes sur l'emploi des combustibles du pays, notes dont nous extrayons les renseignements suivants.

### Directives sur la combustion des principaux combustibles du pays

**Bois** - Pouvoir calorifique 3400 à 3900 kcal/kg:

Une forte flamme exige l'introduction au-dessus du foyer d'une grande quantité d'air. Le bois brûle rapidement, ce qui nécessite un chargement fréquent. Remplir le foyer de la façon la plus compacte possible jusqu'à la porte de charge. Prendre garde aux retours de flammes lorsqu'on ouvre cette porte; auparavant, ouvrir complètement le clapet de fumée. Impropre au chauffage de nuit. Pour éviter la condensation, maintenir la température de l'eau à la chaudière au-dessus de 50° (mélangeur). Danger d'imbibition des parois de la cheminée. Pour marche continue au bois, il est recommandé d'installer des chaudières spéciales.

**Tourbe** - Pouvoir calorifique 2400 à 4600 kcal/kg:

Amener de l'air par le haut. Ne pas remplir complètement le foyer. Maintenir la température de l'eau à la chaudière au-dessus de 50° (mélangeur). Grand danger d'imbibition et de destruction de la cheminée. C'est pourquoi un bon feu de moindre durée est préférable à un feu continu à faible charge. N'est pas approprié au chauffage de nuit.

**Lignite feuilleté** - Pouvoir calorifique 3800 à 4400 kcal/kg:

Amener de l'air par le haut. Ne pas charger d'épaisses couches de combustibles, mais assez fréquemment. Impropre au chauffage de nuit. Maintenir la température de l'eau à la chaudière au-dessus de 50° pour éviter la condensation (mélangeur). Grand danger d'imbibition et de destruction de la cheminée.

**Lignite** - Pouvoir calorifique 4200 à 6500 kcal/kg et

**Lignite genre houille** - Pouvoir calorifique 5200 à 6800 kcal/kg:

Charbon de molasse (riche en gaz): Amener l'air par le haut. Ne pas charger d'épaisses couches de combustible. Tisonner fréquemment. Impropre au chauffage de nuit. Maintenir la température de l'eau à la chaudière au-dessus de 50° pour éviter la condensation (mélangeur). Grand danger d'imbibition et de destruction de la cheminée. Risque de corrosion des chaudières si le combustible contient du soufre. Allumer le feu et chauffer jusqu'à 50° avec du combustible à faible teneur d'eau (anthracite coke).

**Combustible, pauvre en gaz:** Faible amenée d'air par le haut. Remplir le foyer jusqu'au niveau inférieur de la porte de charge. Tisonner fré-

## Horaire du Bureau central

Par suite du manque de combustible et pour adapter l'horaire de notre Bureau central à celui des administrations publiques, banques, commerces et industries, le Bureau central de la SSH

### demeurera fermé le samedi matin

pendant la période de chauffage 1942/43.

Afin de liquider les questions et correspondances urgentes, un service sera organisé pour que, en tous cas, un des fonctionnaires du bureau central puisse être atteint téléphoniquement le samedi matin aussi. La Revue suisse des hôtels publiera désormais régulièrement une note à ce sujet.

La direction du Bureau central de la SSH.

quement. Approprié au chauffage de nuit. La combustion est analogue à celle de l'antracite.

**Anthracite valaisan** - Pouvoir calorifique 4100 à 5800 kcal/kg:

Forte teneur en cendres. Tisonner fréquemment. Recharger les morceaux de combustible dont le noyau n'est pas consommé. Ne peut être brûlé que mélangé à du combustible de bonne qualité, soit 1/4 anthracite valaisan 20/30 mm, et 3/4 de combustible de bonne qualité, ou 1/4 de boulets d'antracite et 3/4 de combustible de bonne qualité. S'il se produit des flammes, introduire de l'air par le haut.

**Coke (combustible normal)** - Pouvoir calorifique 6400 à 7000 kcal/kg:

Si le calibre du combustible est plus grand que la normale, il se produit des pertes de chaleur par suite de la surabondance d'air. Si le calibre est inférieur à la normale, il y a tendance à combustion incomplète. Introduire de l'air par le haut lorsqu'il se produit des flammes bleues. Economiser le stock en ajoutant des combustibles du pays.

Les combustibles à forte teneur en eau soit le bois, la tourbe et le lignite feuilleté doivent être achetés, autant que possible, au printemps et tenus au sec pendant l'été. Si l'on dispose de fortes quantités de bois, l'installation de foyers spéciaux est indiquée. Pour brûler le lignite et le lignite feuilleté, il est recommandé d'avoir recours à un chauffeur professionnel. Les chaudières dans lesquelles on brûle des combustibles du pays ne pouvant pas être utilisées à pleine charge et la température des gaz de combustion restant de ce fait, au-dessous de la normale, le danger de désagrégation de la cheminée augmente. Il faut de l'expérience pour parer à ces risques, et le choix judicieux de la température de l'eau de chauffe contribue à les écarter.

## Petites Nouvelles

En vue de la vente de l'Hôtel Savoy à Lausanne

Il semble bien que le grand hôtel lausannois dont la réputation n'est pas à faire sera prochainement vendu aux autorités lausannoises et sera destiné à abriter l'Ecole d'ingénieurs de Lausanne. Il y a longtemps en effet que l'on envisage d'agrandir cette école, mais les divers projets conçus n'avaient pas abouti. Actuellement, l'occasion se présente de racheter les immeubles de l'Hôtel Savoy, immeubles magnifiquement situés et aisément transformables.

Les autorités intéressées (Conseil d'Etat et Municipalité) ont examiné la chose en commun et proposeront chacune à leur législatif les mesures propres à faciliter ce transfert. La participation de la ville prendra deux formes: un subside à fonds perdu de 300.000 francs et le rachat de l'immeuble actuel de l'Ecole d'ingénieurs.

L'installation de l'Ecole d'ingénieurs à l'Hôtel Savoy devrait avoir lieu en automne 1943; à ce moment, le bâtiment de Chauderon serait mis par la Municipalité à la disposition des cours professionnels.

Dans l'ensemble donc, les opérations proposées par la Municipalité au Conseil communal sont favorables car elles permettent de résoudre l'épineuse question du logement de l'Ecole d'ingénieurs et elles évitent le morcellement d'une magnifique parcelle sise au bord du lac.

## Vient de paraître

Liste des prix des hôtels de sports d'hiver

Afin de renseigner le public sur les hôtels de sports d'hiver qui seront ouverts pour cette prochaine saison et pour que chacun soit au clair sur les prix minima pratiqués dans les établissements qui font partie de notre Société, le Bureau central de la SSH vient de publier à nouveau une « Liste des prix des hôtels de sports d'hiver 1942/43 ». Cette liste qui a été très appréciée l'année dernière et qui rendra certainement les mêmes services cette année encore, peut être obtenue gratuitement dans tous les bureaux de voyages et agences de tourisme ou, sur demande écrite, et en y joignant les frais de port, au Bureau central de la Société suisse des hôteliers à Bâle.



## De nos sections

### Les 60 ans du Colonel J. A. Muller

M. le colonel J. A. Muller, le distingué président de la Société des Hôtelières de Lausanne-Ouchy fête cette semaine son 60ème anniversaire. Né à Schmitten (Fribourg) le 28 novembre 1882, M. J. A. Müller, après avoir fait ses classes à Fribourg et fréquenté l'université de cette ville, commença par s'initier à la banque, puis occupa une fonction à l'Etat de Fribourg. Ce n'est qu'en 1922, que M. Muller se consacra à la carrière hôtelière, d'abord à l'Hôtel Suisse à Vevey puis en 1927 à l'Hôtel Carlton à Lausanne dont il est aujourd'hui l'administrateur.

Quoique arrivé relativement tard dans la section de Lausanne, il en devint immédiatement

l'un des éléments les plus écoutés et fut appelé par ses collègues à présider cette section dès 1940.

Militaire passionné, grand sportif, détenteur de l'insigne sportif suisse depuis 1941, le colonel J. A. Müller peut se féliciter d'être resté étonnamment jeune, et c'est dans cette remarquable veurdeur qu'il fête ses 60 ans. A cette occasion, nous nous joignons à tous ses amis de Lausanne pour lui présenter, ainsi qu'à Madame Muller, nos félicitations et nos vœux les plus sincères.

## Nouvelles financières

### Société des Hôtels de Villars sur Ollon

Les résultats de l'exercice 1941/42 ont été déficitaires comme ceux de l'exercice précédent.

Pour la saison d'été 1941, le Villars-Palace et l'Hôtel Bellevue ont été ouverts. En hiver, seul le Palace a été exploité. Le nombre des nuitées a baissé de 5300 en 1940/41 à 5100 en 1941/42 et celui des hôtes de 679 à 653; les Suisses représentent les cinq sixièmes environ de ce dernier chiffre. Cependant, les recettes ont été légèrement supérieures à celles de l'exercice précédent; elles ont atteint 127 mille francs au lieu de 121,000 francs pour 1940/41. Malheureusement, les dépenses ont augmenté dans une plus forte proportion; elles ont passé de 152 à 203 mille francs. L'exploitation laisse donc une perte brute de 77 mille francs contre 31 mille francs pour l'exercice antérieur. Les frais d'entretien des immeubles et du mobilier ont absorbé 33 mille francs contre 12 mille francs, ce qui fait que l'exploitation solde en fin de compte par une perte de 110 mille francs au lieu de 43 mille francs pour 1940/41.

En présence des résultats déficitaires, le Conseil de la société s'est adressé à ses créanciers hypothécaires pour obtenir de nouveaux allègements. Finalement, les créanciers ont renoncé à tous les intérêts arriérés au 31 décembre 1942 et à une part de créance. Ainsi, le solde passif du compte de profits et pertes a pu être réduit de 383 à 102 mille francs. En outre, les créanciers hypothécaires ont accepté un intérêt variable sans minimum, maximum 3 1/2 %, dépendant du résultat de l'exploitation, jusqu'au 31 mars 1944. D'autre part, un arrangement est intervenu avec le groupement des principaux actionnaires, suivant lequel ce groupement a cédé la totalité de ses droits au créancier en premier rang. Ce dernier a alors consenti à augmenter son prêt de 100 mille francs. La trésorerie de la société est très serrée; aux 79 mille francs de dettes courantes ne s'opposent que 17 mille francs de disponibilités. Les inventaires représentent 48 mille francs.

# 10. Dezember Ziehung

### TREFFERPLAN

1 x Fr. 25,000	100 x Fr. 200
1 x Fr. 10,000	200 x Fr. 100
1 x Fr. 5,000	400 x Fr. 50
5 x Fr. 2,000	2,000 x Fr. 20
50 x Fr. 1,000	18,000 x Fr. 10
60 x Fr. 500	20,000 x Fr. 5

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

## Landes-Lotterie

**ORIENT-TEPPICHE**  
GROSSES LAGER IN REINWOLLENEN, ERSTKLASSIGEN  
**SPANNTEPPICHEN**  
**L'AUERN UND MILIEUX**  
VORTEILHAFTE PREISE  
**Geelhaar**  
BERN  
TEL. 2 10 58 - TRINSTR. 7

### Wenn Sie

Hotel-Möbiliar zu verkaufen haben od. zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue

### Gesucht tüchtige

## Etagen-Gouvernante

in frauenloses Wintersporthotel, Berner Oberland. Offerten unter Chiffre E.G. 2416 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Vorteilhafte Putzmittel (COUPONFREI)

**Händereinigungs- und Putzpaste**  
**KESTA- und BLITZ-Scheuerpulver**  
in Dosen und offen  
**BEKO-Spül- und Entfettungsmittel**

**KELLER & CIE, KONOLFINGEN**  
Chemische und Seifenfabrik Stalden

### SARDINEN UND THON

Preisliste verlangen.  
L. Cipariso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 60094

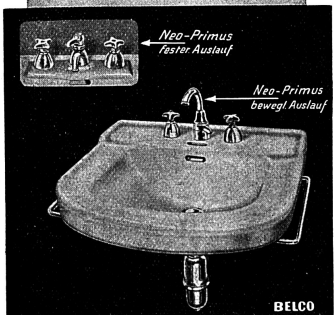
### Zur Ergänzung Ihres Notvorrats

## Delikatess-Feigen

portugiesische, sterilisiert, parasitenfrei, lange haltbar, in Büchsen à 4,050 kg und 5,475 kg, zu Fr. 3.85 per 1 kg bjn. Verlangen Sie Muster von der Liehag G.m.b.H., Werdstr. 2, Zürich, Tel. 79218.

## Ihr Hotel ist zuerst besetzt

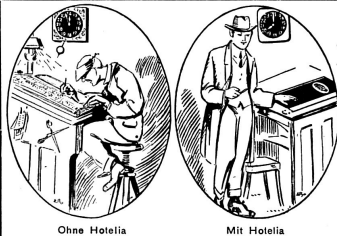
**COLUMBUS TISCH**  
schafft zufriedene Kunden



„Columbus“ Tische sind unverwundlich in Form, Massverhältnis und Konstruktion. Beachten Sie die neue Neo-Primus-Mischbatterie, mit unserem Rex-Oberteil, d. i. nichtsteigende Spindel und von aussen nachziehbarer Stopfbüchse, daher unverwundlich



**BELCO SANITÄRE APPARATE A. G. ZÜRICH**  
Stauffacherquai 42      Telefon 38680



### Zeitersparnis durch Hotelia-Buchhaltungen

Unsere bewährten Spezialbuchhaltungen sind:

1. Die Hotelia-Gästebuchhaltung, bei welcher das Hotel-Journal wegfällt.
2. Die Elite-Durchschreibe-Maincourante.
3. Das Simpla-Kassajournal, ideale allgemeine Buchhaltung für kleinere Betriebe.
4. Die Concentra-Buchhaltung, für mittlere und grössere Betriebe. Weitgehende Aufwandsgliederung ohne Apparate.
5. Die „Systema“, neue kombinierte Warenverbrauchs- und Lagerbuchhaltung.

HOTELIA-VERLAG, GSTAAD

### Gesucht

tüchtige, im Restaurationsbetrieb vertraute und selbständige

## Buffetdame

Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre B. D. 2413 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## BLANK & Co. Vevey

Importation directe de vins rouges fins.  
Gros stock de vins français en bouteilles.

### Wir verkaufen oder vermieten Fussball-Automat

für Einwurf von 20 oder 10 Rp. Nehmen eventl. Billard an Zahlung.  
Technische Neuheiten, Böcklinstrasse 16, Zürich 7

### Gesucht junger Mann als

## Bureauvolontär

Bedingungen: Gute Schulbildung und Kenntnis der französischen Sprache. Offerten unter Chiffre V. O. 2414 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

### Junge, tüchtige Hoteliers-Witfrau sucht Stelle als

**Stütze der Hausfrau,  
Gouvernante od. Buffetdame**  
Offerten unter Chiffre B. F. 2407 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

### Sport- und gesellschaftsgewandter, junger Mann, aus gutem Hause, sucht Stelle in Hotel als

**Tänzer-Arrangeur**  
Off. unter Chiffre R. W. 2400 an die Hotel-Revue, Basel 2.

# Wir vermieten

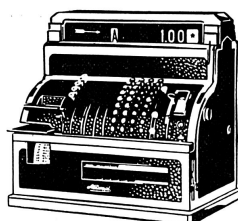
ohne Kaufzwang moderne

## NATIONAL- Registrierkassen

Kostenlose Installation und  
Erklärung der Maschine. Vorteilhaft für

**Saisonbetriebe  
Pachtbetriebe usw.**

Verlangen Sie unsere Mietbedingungen



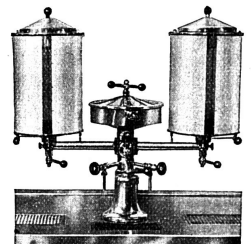
**NATIONAL REGISTRIERKASSEN A. G. ZÜRICH**  
Werdmühleplatz 4      Telefon 5 26 80

**HORGEN  
GLARUS**

zeitgemäss  
zweckmässig  
formschön  
bequem

A. G. Möbelfabrik  
Horgen-Glarus in Horgen

## Ob Gross oder Klein



mit

## Schwabenlands Kaffeemaschine

- 1 Besseren Kaffee
- 2 Geringere Kosten
- 3 Sparsamer Kaffeepulver-Verbrauch
- 4 Zufriedene Gäste

**SCHWABENLAND & CIE A.G.**

NUSCHELERSTRASSE 44 ZÜRICH