

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 52 (1943)  
**Heft:** 35

**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:** 14.03.2025

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

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

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

ABONNEMENT:  
Schweiz: jährlich Fr. 12.—, halbjährlich 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 Post-  
ämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts.  
zu entrichten.

REDAKTION UND EXPEDITION:  
Basel, Gartenstrasse 112.  
Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riessen.  
Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon 2 79 34.  
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr



Zweihundfünfzigster  
Jahrgang

Cinquante-deuxième  
année

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins · Propriété de la Société Suisse des Hôtelières

ANNONCES:  
La ligne de 6 points on 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 abonnements 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.

REDAKTION ET ADMINISTRATION:  
Bâle, Gartenstrasse 112.  
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riessen.  
Compte de chèques postaux No. V 85. Téléphone 2 79 34.  
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

Basel, 2. September 1943

Erscheint jeden Donnerstag

N° 35

Paraît tous les jeudis

Bâle, 2 septembre 1943

## „Wahrung der Betriebssicherheit und des Arbeitsfriedens“

Von geschätzter Seite schreibt man uns:

Am 21. Juli 1943 hat das Kriegs-  
Industrie- und -Arbeits-Amt Richt-  
linien zur Wahrung der Betriebssicherheit  
und des Arbeitsfriedens in Industrierwerken  
veröffentlicht. Diese stellen ein sozial-  
politisch wertvolles Dokument dar, dessen  
Empfehlungen auch von den Unternehmern  
des Hotelgewerbes beherzigt und — soweit  
möglich — verwirklicht werden sollten.

### I.

Das Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amt führt  
einleitend aus, dass eine gesunde Wirtschaft  
zur Verteidigung der Unabhängigkeit des Landes  
und zur Überwindung der Schwierigkeiten der  
Nachkriegszeit unentbehrlich sei. Die Arbeit  
müsse daher in Gang und die Produktionsmittel  
als Kapitalwerte von nationaler Bedeutung un-  
versehrt erhalten bleiben. Der Erhaltung dieser  
Werte dienen alle Anordnungen, die durch Ver-  
meidung sozialer Spannungen und Spannungen  
zwischen Betriebsleitung und Betriebsangehörigen  
die Betriebssicherheit gewährleisten.

Die Betriebssicherheit werde namentlich ge-  
fährdet durch Beeinträchtigung der Existenz-  
grundlage zufolge von Teuerung und ungenügen-  
der Anpassung der Löhne, durch drohende Ar-  
beitslosigkeit und Aussicht auf Arbeitsersatz  
an fremdem Orte. Dies lasse die Einflüsterungen  
ausländischer Propaganda Gehör finden und bei  
den Beeinflussten die Meinung aufkommen, die  
Schweiz ermangele des sozialen Fortschritts.  
Einige Extremisten genügen, um die Arbeits-  
gemeinschaft ernstlich zu stören. Die Richt-  
linien weisen auch nachdrücklich auf den grossen,  
kaum gutzumachenden Schaden hin, den ein-  
zelne, sich unsozial verhaltende Arbeitgeber an-  
richten können. Ferner wird das gelegentlich  
fehlende Verständnis der Arbeitgeber für die Not-  
wendigkeit der Aufklärung der Arbeitnehmer  
über die Anstrengungen der Betriebe und der  
Behörden zur Überwindung der kriegsbedingten  
Schwierigkeiten erwähnt. Der Verwirklichung  
der Arbeitsgemeinschaft stehe zudem man-  
chmal ein falsch verstandenes Autoritätsprinzip  
hinter, das den Arbeitern den Zusam-  
menschluss verunmöglichende Herr im Hause  
sei indessen nur derjenige, der auf Grund seiner  
Fähigkeiten und Leistungen als solcher still-  
schweigend und selbstverständlich anerkannt  
werde.

Der Gefährdung der Betriebssicherheit und  
des Arbeitsfriedens könne am besten begegnet  
werden durch Aufklärung der Arbeitnehmer über  
die tatsächlichen Verhältnisse und die Gefahren  
unserer Lage. Betriebsversammlungen, Ver-  
trauensleute- oder Angestellten- und Arbeiter-  
kommissionen sowie Gewerkschaften haben in  
den letzten Jahren wertvolle Arbeit sowohl für  
die Verbindung zur Arbeitnehmerschaft als auch  
für deren Aufklärung leisten können. Gewerks-  
chaften und Arbeitnehmervertretungen sollen  
daher — solange sie auf neutralem Boden stehen  
— als legitime Vertreter der Arbeitnehmer aner-  
kannt werden. Ferner werden Kurse, Vorträge  
und Diskussionsabende für das Betriebspersonal,  
die allgemein wirtschaftliche oder betriebliche  
Massnahmen und Vorgänge zum Gegenstand  
haben, als wertvolle Mittel der Orientierung em-  
pfohlen. Pflicht jedes Arbeitgebers sei es überdies  
— soweit es die Gesunderhaltung der wirtschaft-  
lichen Grundlagen der Unternehmung gestatte —  
durch Ausrichtung von Teuerungs- und Familien-  
zulagen oder durch die Hilfe den Arbeit-  
nehmern die Last der Teuerung zu erleichtern.  
Entlassungen sollen nur in Notfällen und unter  
Berücksichtigung der besonderen Verhältnisse des  
einzelnen Arbeitnehmers erfolgen, wobei nach  
Möglichkeit zu einer neuen Beschäftigung ver-  
holten werden sollte. Der Entlassung sei jedoch  
nach Ausschöpfung aller Arbeitsbeschaffungs-  
möglichkeiten das turnusmässige Aussetzen mit  
gleichzeitigem Einsatz im Arbeitsdienst vorzu-  
ziehen.

Schliesslich sei die Pflege der menschlichen  
Seite des Arbeitsverhältnisses Aufgabe  
jedes Unternehmers. Der Arbeitgeber und der  
Betriebsleiter haben auch der Fürsorge für die  
Befehlschaft, die sich nicht in einer Regelung  
der Lohn- und Arbeitsverhältnisse erschöpfe,  
alle Aufmerksamkeit zu schenken. Der Vor-  
gesetzte müsse zudem wissen, wie er seine Unter-  
gebenen zu behandeln habe. Der Weg vom Ver-  
antwortlichen zum Arbeitnehmer soll möglichst  
kurz sein, da ein offenes Wort vom Mensch zu  
Mensch Vertrauen schaffe und oft Wunder  
wirken könne.

### II.

Bevor wir prüfen, welche der empfohlenen  
Massnahmen zur Wahrung der Betriebs-  
sicherheit und des Arbeitsfriedens für das  
Hotelgewerbe geeignet erscheinen und in  
welcher Weise sie verwirklicht werden kön-  
nen, dürfte es zweckmässig sein, sich kurz  
die allgemeinen Arbeitsverhältnisse in diesem  
Gewerbe zu vergegenwärtigen.

Die Arbeitsleistungen werden im Hotel-  
gewerbe weitgehend in Naturalgaben ent-  
schädigt, indem der Unternehmer für Unter-  
kunft und Verpflegung sorgt. Das Arbeits-  
verhältnis wird deshalb ausschlaggebend  
durch die Hausgemeinschaft bestimmt.  
Diese ermöglicht den unmittelbaren Kon-  
takt zwischen Arbeitgebern und Arbeit-  
nehmern und entbehrt die letztgenannten  
zu einem grossen Teil der Sorge um Be-  
schaffung der notwendigsten Mittel für den  
Lebensunterhalt. Sie hat indessen auch  
Nachteile zur Folge, indem einerseits der  
Arbeitnehmer mehr oder weniger an eine  
Hausordnung gebunden ist und ihm ander-  
erseits — wobei auch der häufige Wechsel des  
Arbeitsplatzes eine entscheidende Rolle  
spielt — die Gründung oder Erhaltung einer  
Familie erschwert wird. Die Arbeits-  
einkommen werden sodann im Vergleich zu  
anderen Wirtschafts- und Erwerbszweigen  
oft als ungenügend empfunden. Dies dürfte  
gerade gegenwärtig in der starken Abwan-  
derung nach anderen Berufszweigen und im  
Mangel an geeignetem Berufspersonal und  
Nachwuchs deutlich zum Ausdruck kommen.  
Der Druck auf die Arbeitseinkommen ist  
aber nicht dem Streben nach höchst-  
möglichem Gewinn als vielmehr der durch  
die anhaltende Depression bedingten Zwangs-  
lage des Unternehmers nach möglicherst  
Tiefhaltung der Betriebskosten zuzuschreiben.  
In manchen Fällen lassen sodann die  
Unterkunfts- und Arbeitsräume zu wünschen  
übrig. Schliesslich findet sich auch das in  
den Richtlinien erwähnte, falsch verstandene  
Autoritätsprinzip noch im Gastgewerbe.

Aus dieser summarischen Übersicht ist  
ersichtlich, welche Umstände einer Gefähr-  
dung der Betriebssicherheit und des Arbeits-  
friedens Vorschub leisten können.

Um dieser Gefahr zu begegnen und der  
äusserst nachteiligen Abwanderung von  
qualifizierten Arbeitskräften entgegenzu-  
treten, werden zunächst die Einkommens-  
verhältnisse der Arbeitnehmer in objek-  
tiver Weise überprüft werden müssen. Eine  
angemessene Anpassung der Gehälter und  
Löhne des ausgewiesenen Berufspersonals an  
die Einkommensbedingungen anderer Er-  
werbszweige und an die Teuerung wird trotz  
der Notlage des Hotelgewerbes angezeigt  
sein. Die Arbeitnehmer können nicht auf  
die Dauer mit den Auswirkungen der Struk-  
turwandlungen im Fremdenverkehr — so-  
weit sie ein tragbares Mass überschreiten —  
belastet werden. Die Erhaltung eines tüch-  
tigen, qualifizierten Berufspersonals und des  
Arbeitsfriedens sind ebenso unerlässliche  
Voraussetzungen für die gedeihliche Ent-  
wicklung des Fremdenverkehrs und des  
Hotelgewerbes wie das Vorhandensein gün-  
stiger natürlicher, wirtschaftlicher und poli-  
tischer Faktoren und vorbildlicher Einrich-  
tungen in den Betrieben. Selbstverständ-  
lich werden die Kapitalwerte — durch den  
Ertragswert bedingt — den erhöhten sozialen

Lasten entsprechend abgeschrieben werden  
müssen. Unternehmungen, die diese Lasten  
nicht zu tragen vermögen, werden eben nicht  
lebensfähig sein und eine weitere Erhaltung  
mit staatlicher Beihilfe nicht verdienen. Auf  
diese Weise wird die zur Gesundung des  
Hotelgewerbes notwendige Auslese beschleunigt  
verwirklicht werden können.

Bei der Entlohnung der Arbeitskräfte  
ist bisher den Familienverhältnissen wenig  
Rechnung getragen worden. Es wird u. E.  
unumgänglich sein, künftig auch dieser  
Frage — ebenfalls in Anpassung an die Be-  
strebungen anderer Erwerbszweige — die  
gebührende Beachtung zu schenken (z. B.  
Familien- und Kinderzulagen usw.). Erfah-  
rungsgemäss sind Arbeitnehmer, denen die  
Einkommen die Erhaltung einer Familie ge-  
statten, staatsfeindlichen und umstürzer-  
lichen Tendenzen und Umtrieben weniger  
zugänglich als solche, denen die Arbeits-  
erträge eine Familiengründung verun-  
möglichen. Die in jüngster Zeit erfolgte  
Gründung von Familienausgleichs-  
kassen dürfte auch dem Hotelgewerbe  
einen gangbaren Weg zur Lösung dieses  
wichtigen Problems weisen.

Der Aufklärung des Betriebspersonals  
über die wirtschaftliche Lage sowie über die  
betrieblichen und beruflichen Verhältnisse  
im Hotelgewerbe und die Massnahmen zu  
deren Verbesserung und Förderung, ferner  
über die kriegswirtschaftliche und politische  
Lage unseres Landes wurde von den Be-  
triebsleitern bis anhin weniger Aufmerksam-  
keit geschenkt. Die Veranstaltung von Vor-  
trägen, Diskussionsabenden und Kursen durch  
einzelne oder mehrere Betriebe oder Ver-  
bände von Arbeitgebern dürfte auch im  
Hotelgewerbe zur besseren Gestaltung des  
Arbeitsverhältnisses beitragen. Es sei in  
diesem Zusammenhang auf die Veranstaltun-  
gen hingewiesen, die die Arbeitgeber- und  
Arbeitnehmerverbände des Gastgewerbes in  
Zürich und Luzern mit gutem Erfolg durch-  
führen.

Die Bildung besonderer Angestellten-  
kommissionen erübrigt sich im Hotelgewerbe,  
da zufolge der Hausgemeinschaft und der  
meist nicht sehr grossen Belegschaften der  
unmittelbare Kontakt zwischen Betriebs-  
leiter und Untergebenen im allgemeinen ge-  
währleistet ist. Eine persönliche Aussprache  
sollte unter diesen Umständen — sofern not-  
wendig — jederzeit möglich sein. Dagegen  
dürfte der Pflege der menschlichen Seite  
des Arbeitsverhältnisses in anderer Be-  
ziehung mehr Aufmerksamkeit geschenkt  
werden. Die Hausgemeinschaft sollte derart  
gestaltet sein, dass sie neben der Arbeit  
nach Möglichkeit Ersatz für das feh-  
lende Heim bietet; sie sollte den Eindruck  
einer wirklichen „häuslichen Gemeinschaft“  
erwecken. Sie darf auf alle Fälle nicht zu  
einer unnützen Erschwerung der persön-  
lichen Gestaltung der Freizeit führen. Es  
dürfte sodann nichts schaden, wenn dem  
Personal — sofern es die räumlichen Ver-  
hältnisse zulassen — gemeinsame Er-  
holungsräume, die allenfalls Schreib- und  
Arbeitsgelegenheit oder guten Lesestoff ver-  
mitteln, zur Verfügung gestellt würden. Un-  
erlässlich ist aber, dass künftig der Aus-  
gestaltung der Arbeits-, Ess- und Unter-  
kunftsräume mit Einschluss der sanitären  
Einrichtungen vermehrte Sorge zugewandt  
wird. Die Räume sollen einfach und zweck-  
mässig eingerichtet, heizbar, sauber, hell  
und luftig sein.

Schliesslich sei bemerkt, dass auch im  
Hotelgewerbe — namentlich in Jahres-  
betrieben — bei notwendig werdender Ent-  
lassung von Arbeitnehmern vermehrt für  
anderweitige Beschäftigung gesorgt und ein

### Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Beibehaltung der Verdunkelung  
— Vermischtes — Frage und Antwort —  
Preise für Fleisch, Würste und Metzgerei-  
fette — Übrige kriegswirtschaftl. Mass-  
nahmen und Marktmeldungen. Seite 3: Die  
PAHO im Jahre 1942 — Kleine Chronik —  
Personalarubrik — Veranstaltungen —  
Büchertisch.

### Mitgliederbewegung — Mouve- ment des membres

Neuanmeldungen Demandes d'admission	Betten Lits
M. Jean Anzevui, Hôtel du Pigne, Arolla	20
Hr. Emil Stapfer, Hotel Lindenhof, Baar	13
Hr. Roman Imboden, Hotel Walliser- hof, Biel	20
Hr. Werner Odermatt-Lauber, Hotel Krone, Buochs	50
Hr. Norbert Cattani, Hotel Engel, Engelberg	80
Frl. Anny Christen, Hotel Schlüssel, Luzern	24
Hr. Adolf Huber, Direktor, Hotel du Lac, Luzern	165
Hr. Tony Stalder, Hotel Alpina, Rigi- Kaltbad	12
Hr. Charles Gibel, Bahnhof-Hotel Ter- minus, Spiez	35
M. Ernest Nuss, Hôtel Nuss, Vevey	48
Frau Margr. Kessler-Neidhart, Hotel Löwen, Willerzell a. Sihlsee	10

turnusmässiges Aussetzen in Verbindung mit  
dem Arbeitseinsatz in Erwägung gezogen  
werden könnte.

Es ist das Verdienst des Kriegs-Industrie-  
und -Arbeitsamtes, durch seine Richtlinien  
das soziale Gewissen geweckt und zur Er-  
örterung sozialpolitischer Probleme auch im  
Hotelgewerbe Anlass gegeben zu haben. Die  
Tatsache, dass dieses Gewerbe seit Jahren  
im Genuss besonderer staatlicher Hilfs- und  
Schutzmassnahmen steht, verpflichtet dessen  
Angehörige, ihr möglichstes zur Wahrung  
des sozialen Friedens und damit zur Erhal-  
tung eines wirtschaftlich und politisch ge-  
sunden Staates beizutragen. H.

### Die Moyenne

Das Forschungsinstitut für Fremdenverkehr in  
Bern erklärt in seinen Studien ganz richtig, dass  
man anhand von Moyenne-Berechnungen keine  
zuverlässige Betriebsüberwachung oder einen  
entsprechenden Betriebsvergleich durchführen  
kann. Tatsächlich sollten wir darnach trachten,  
unsere Hotelpreise nicht willkürlich auf eine  
Moyenne aufzubauen, die keinerlei Anhaltspunkte  
für das Mass einer notwendigen Veränderung all-  
fällig ungenügender oder auch zu hoher Preis-  
veranlagung ergibt. Man sollte auf den Einstand  
der einzelnen Preise in Verbindung mit der  
Frequenz abstellen können. Nun ist aber der  
letzte Faktor immer sehr unbestimmbar, so  
dass eine stabile Kosten- und Preisberechnung  
dadurch ausserordentlich erschwert wird.

Gerade aus dem letzteren Grunde möchten  
wir der Handhabung der sogenannten Moyenne  
nicht jeden praktischen Wert absprechen. Sie ist  
namentlich ein Massstab für den Hotelier und  
speziell für den Kollegen, die gewisse nicht unter-  
essante Schlüsse auf die Betriebsführung zulässt,  
vor allem aber aus einem ganz anderen Gesichts-  
punkt als nach der Frage der kaufmännischen  
Kosten resp. Preisberechnung. Nach unseren  
Beobachtungen und Erfahrungen gibt die Mo-  
yenne gute Anhaltspunkte für das Preisgefahren  
eines Betriebes. Aus solchen Erwägungen heraus  
werden wir wohl nach wie vor mit diesem Begriff  
rechnen können und ihn auch für bestimmte  
Vergleiche von Haus zu Haus oder innerhalb des  
Betriebes selber anwenden lassen.

Bekanntlich bauen wir in der organisierten  
Hotellerie und wohl auch ausserhalb derselben  
unser Preisgebäude heute noch völlig auf die  
Minimalansätze auf. Sie werden wohl auch in  
absehbarer Zeit noch der Ausgangspunkt für alle  
unsere Preisberechnungen in der Hotellerie blei-  
ben. Das zeigt sich gerade im heutigen Zeitpunkt  
und bei der gegenwärtigen Teuerung, welche die  
Hotellerie durchschnittlich bereits mit über 50%  
gegenüber dem Kriegsanfang erfasst hat. Unsere

Teuerungszuschläge basieren auf den Minimalansätzen, und die Preiskontrolle in Montreux hat dies nicht nur anerkannt, sondern durch ihre Preisverfügungen für die Hotels auch angeordnet. Unsere Minimalansätze sind aber, speziell bei den heutigen Frequenzen, im allgemeinen durchaus ungenügend. Seit vielen Jahren gelten sie uns nur als Reklame- oder Kampfpösitiven. In einzelnen, ausnahmsweisen Fällen wird sich vielleicht eine Rendite ergeben, dort nämlich, wo bei genügend hohen Minimalansätzen eine dauernde ausreichende Besetzung des Hauses vorhanden ist. In der überwiegenden Zahl aller Fälle sind aber bei weder die Minimalansätze noch die Frequenzen ausreichend. Also muss der Hotelier darnach trachten, sich auf den Mittel- und Höchstpreisen und dann auch noch auf den sogenannten Extras zu erholen. Die erreichte Höhe der Gesamteinnahme zeigt nun eben dem Hotelier, in welchem Masse er die Minimalansätze überschreiten konnte. Wenn bei einem Zimmerpreis inkl. Frühstück der Minimalansatz von Fr. 7.— besteht, und der Hotelier erreicht beispielsweise eine Moyenne von Fr. 12.— für Zimmer und Frühstück inkl. gewisse Extras, so weist er sich damit mit ziemlicher Sicherheit darüber aus, dass er die ungenügenden Tiefstansätze voraussichtlich sehr wesentlich überschritten hat, und er kann namentlich auch seinen Kollegen den Nachweis für loyale Preisneinhalten vorlegen, wenschon natürlich darüber noch das Detail der Preise wichtig sein wird. Anders steht es da, wenn er sich nur über eine Moyenne von beispielsweise Fr. 6.50 ausweisen kann.

Unter Berücksichtigung der Frequenzen kann der Hotelier immerhin auch errechnen, bei welcher Moyenne er eine bestimmte Rendite erreicht und welche Moyenne er nicht unterschreiten darf. Eine solche einfache Rechnungsmethode, auch wenn sie nicht genügend ist, hilft immerhin gerade in solchen Häusern, die nicht auf eine komplizierte Betriebsführung eingerichtet sein können. Wie wir oft gesehen haben, gibt sie aber auch dem gerissenen Geschäftsleiter, der sich periodisch über die Moyenne auf dem Laufenden hält, gute Anhaltspunkte und vor allem ein Gefühl der Sicherheit. Wenn er beispielsweise für einen Monat in der Saison feststellt, dass er bei einem Minimalpreispenspreis von Fr. 21.— eine Moyenne von zum Beispiel Fr. 45.— erreicht hat, so kann er anhand seiner Frequenzen und auch früherer Betriebsmonate abmessen, ob dieser Moyenne-ertrag genügend ist oder er auf irgendeine Art gesteigert werden sollte. Die ständige Beobachtung der Moyenne während des Fortganges einer Saison oder auch einer Jahresbetriebsführung ist also als ein Hilfsmittel für den Hotelier zu betrachten, dessen er sich aus der Natur des Betriebes heraus als eine Art Konjunkturbarometer wohl auch in Zukunft noch bedienen wird. M. R.

## Umschau

### Beibehaltung der Verdunkelung

In den Grenzgebieten wurde in letzter Zeit neuerdings die Frage vermehrt diskutiert, ob der Sicherheit des Landes und seiner Bevölkerung mit der Aufhebung der Verdunkelung nicht besser gedient sei als mit deren Beibehaltung. Hierzu wird nun amtlich folgendes mitgeteilt:

Der Bundesrat hat sich erneut mit der Frage der Verdunkelung befasst. Er hat festgestellt, dass die Gründe, die im November 1940 zur Anordnung der Verdunkelung des schweizerischen Hoheitsgebietes führten, weiter bestehen.

Die Verdunkelung dient bekanntlich dem Zweck, fremden Flugzeugen zur Nachtzeit die Erkennung von Ortschaften und besonders Anlagen zu verunmöglichen und die Orientierung zu erschweren. Dies gilt nicht nur für den Kriegsfall mit Luftangriffen auf unser Land, sondern auch für Verletzungen unserer Neutralität durch eine kriegführende Macht bei Fliegerangriffen auf ein Nachbarland über unser Hoheitsgebiet hinweg.

Der Bundesrat und der General sind deshalb der Auffassung, dass unter den gegenwärtigen Verhältnissen die Aufhebung der Verdunkelung nicht in Frage kommen kann. Bis auf weiteres erfolgt die Verdunkelung wie bis anhin von 22 Uhr bis 4 Uhr.

Es bleibt also nichts anderes übrig, als sich den militärischen und neutralitätspolitischen Erwägungen zu unterziehen. Dem Gastgewerbe fällt dies im Falle der Verdunkelung nicht gerade leicht, denn es gehört zu denjenigen Wirtschaftszweigen, die unter dem Verdunkelungsregime weitaus am meisten zu leiden haben und erheblichen materiellen Schaden erleiden. Darf man wenigstens aus der Formulierung, dass es „bis auf weiteres“ bei der Verdunkelung ab 22 Uhr bleibe, den Schluss ziehen, dass diese Ordnung auch nach dem 31. August beibehalten wird, also keine Vorverlegung angeordnet wird, bis sich neue Gesichtspunkte ergeben? Das wäre wenigstens etwas Streuzucker auf die verabreichte bittere Pille!

## Vermischtes

### Sitzung der Kommission für die Wirtschaftliche Beratungsstelle

Am 26. August a. c. tagte in Bern unter dem Vorsitz von Herrn H. Schmid die Kommission für die Wirtschaftliche Beratungsstelle. Sie befasste sich mit verschiedenen pendenten Angelegenheiten der Kriegswirtschaft und der Rationierung auf dem Gebiet der Lebensmittel- und Brennstoffversorgung. Sodann wurden auch Gestehungskosten- und Preisfragen behandelt. Die Kommission besprach zu Handen des Zentralvorstandes, der am 2. und 3. September eine Sitzung abhält, verschiedene Anträge, über die wir im Anschluss an die Sitzung des letzteren ausführlicher berichten werden.

### Abbruch des ehemaligen Hotels auf dem Uetliberg-Zürich

Rührige Hände sind zurzeit damit beschäftigt, das ehemalige, halbwegs zwischen Bahnstation und Kulmrestaurant gelegene Hotel abzutragen. Mit dem Verschwinden dieses einst grossangelegten und von vielen Hoffnungen begleiteten Hotelbaues gehört auch ein Stück Uetliberggeschichte endgültig der Vergangenheit an, schreibt die „N.Z.Z.“ Das mehrstöckige, langgestreckte Gebäude mit seinen Holzbalkonen und Veranden wurde im Jahre der Erbauung der Uetlibergbahn, 1875, durch den damals weitverbreiteten Restaurateur Fürst erstellt. Die langdauernden guten Friedensjahre brachten dem schön gelegenen und komfortabel eingerichteten Hotel gewisse Glanzzeiten und den Besuch zahlreicher ausländischer Feriengäste. Es verfügte über eine nach damaliger Auffassung wohllich gediegene und behagliche Ausstattung; die Zahl der Betten betrug 95. In einer Schilderung des Hauses aus den 1870er Jahren wird besonders auch „der hohe, luftige und geschmackvoll ausgestattete Speisesaal, in welchem etwa 200 Personen bequem dinieren können“ erwähnt. Im Hotel befand sich damals auch ein Telegraphenbureau; die Gäste hatten sechsmaligen Postverkehr mit der Stadt. Der erste Weltkrieg wurde dem Hotel Uetliberg zum Verhängnis, kurz darauf ging das Hotel mangels Fremdenfrequenz ganz ein. Aus privatem Besitze hatte seinerzeit die Bahngesellschaft Zürich-Uetliberg das Unternehmen erworben. Viele Jahre stand der Hotelbau leer und verodet, bis ihm im Jahre 1927 die Stadt Zürich erwarb und ihn in die neuere Zeit hinein als Freiluftschule benutzte. Neuerdings stand das ehemalige Hotel wiederum leer und wurde als morsch an baufällig bezeichnet; aus diesem Grunde hat sich die Stadt nun auch zum Abbruch entschlossen. Da beim Bau seinerzeit viel Holz verwendet worden war, rechnet

## Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

### Preise für Fleisch, Würste und Metzgereifette

Die eidg. Preiskontrollstelle verfügt:

1. Für Fleisch, Würste und Metzgereifette werden nachstehende Höchstpreise festgesetzt:

#### A) Rindfleisch und Kuhfleisch:

Artikel	Detailhöchstpreise netto (ohne WUST)		
	Rindfleisch Ia Fr./kg	Rindfleisch IIa Fr./kg	Kuhfleisch Fr./kg
Siedfleisch (mit höchstens 25% Knochen):			
Brustspitz, Stich, fetter Lempen	4.40	4.20	4.—
Übriges Siedfleisch	4.80	4.60	4.20
Spezial-Siedstücke (Feststück, Hohrücken, abgedeckter Rücken, Laffenspitz)	5.—	4.80	4.40
Bratenfleisch (mit höchstens 25% Knochen):			
Dicke Schulter und Schulterfilet	5.—	4.80	4.40
Unterspälte	5.20	5.—	4.50
Vorschlag, Eckstück	5.40	5.20	4.70
Spezialstücke: Für Nierstück (Huft, Roastbeef, Filet) sind die allgemein üblichen Preiszuschläge zulässig.			

#### B) Lebern und Nieren:

Artikel	Detailhöchstpreis netto (ohne WUST) Fr./kg
Rind- und Kuhlebern	5.40
Rind- und Kuhnieren	4.80

#### C) Schweinefleisch:

Artikel	Abgabepreis an Detailisten Fr./kg	Höchstpreis netto (ohne WUST) Fr./kg
	Schultern mit Bein zum Braten	5.20
Schinken mit Bein zum Braten	5.40	6.40
Karree (Koteletten)	5.80	6.80
Rippli geräuchert	6.50	7.60
Rippli gesalzen	6.10	7.—
Speck (Schweinsbrust) frisch mit Bein	6.—	—
Speck (Schweinsbrust) geräuchert mit Bein	7.—	8.—
Speck (Schweinsbrust) geräuchert ohne Bein	7.30	8.30
Speck gesalzen mit Bein	6.10	7.—
Speck gesalzen ohne Bein	6.30	7.20
Schinken gekocht Ia	—	1.30
Schinken gekocht IIa	—	1.10

Spezialstücke: Für Platzi, Beinschinken geräuchert und Schultern geräuchert sind die allgemein üblichen Preiszuschläge zulässig.

#### D) Würste:

Artikel	Mindest-Rohgewicht Gramm	Abgabepreis an Detailisten Fr.	Detailhöchstpreis netto (ohne WUST) Fr.
	„Cervelas“ je Stück	100	—,36
„Wienerli“ je Paar	100	—,47	—,52
„Schübli“ je Paar . 200*	1.—	—,10	—,110
„Landjäger“ je Paar	160	—,92	1.—
Blut- u. Leberwürste je kg	—	—	2.80
Blutwürste je kg	—	—	2.20

\*) Gewichtsnorm für sog. „Zürcher-Schübli“.

Für Schübli (wie z. B. „St. Galler-Schübli“) mit wesentlich höherem Rohgewicht sind Abgabepreis und Wiederverkäuferrabatt entsprechend, d. h. in Anlehnung an die vorstehenden Ansätze zu errechnen.

Andere Stückwürste und Würste nach Gewicht (ausgenommen Salami, Salametti, Salanelle und Mortadella): Die Ende Dezember 1942 bewilligten Verkaufspreise dürfen nach Massgabe der durch die am 23. August 1943 erfolgte Erhöhung des

man mit dem ansehnlichen Quantum von 800 bis 900 St. Abfall, der zu Brennholz verarbeitet werden soll. Auf dem Areal des Hotels ist sodann die Errichtung einer Katapultanlage für Segelflugzeuge vorgesehen.

## FRAGE und ANTWORT

Frage No. 264: Fliegenschutz in der Küche. Ich habe seinerzeit etwas gehört von Schutzanstrichen der Küche gegen Fliegenplage. Es soll sich um die Verwendung blauer Farbe handeln. Können Sie mir hierüber näheren Aufschluss erteilen?

Antwort: Ein blauer Anstrich erfüllt nur dann den erwarteten Zweck, wenn er in der Tünung sehr dunkel gehalten ist. Fliegen meiden nämlich dunkle Räume. Dagegen wird ein freundlicher hellblauer Farbton diese Plagegeister nicht von einem Besuch der Hotelküche abhalten. Diesen Zweck erreicht man durch Aufzucht von Tomatenpflanzen in Blumenkästen unter Küchenfenstern. Die Fliegen können nämlich, ähnlich wie andere Insekten, den Geruch der Tomatengewächse nicht ausstehen und meiden deshalb die Umgegend. Lässt sich dieser Fliegenschutz nicht durchführen, so bleibt nichts anderes, als der Plage mit der täglich wiederholten Bestäubung des Raumes mit einem Fliegenschutzmittel entgegenzutreten. Als Hausrezept für eine wirkungsvolle Essenz empfiehlt sich eine Mischung von 10 g Eukalyptusöl, 3 g Bergamottöl, 10 g Essigäther, 50 g Kölnisch Wasser und 100 g propothenem Spiritus. Diesem Konzentrat wird die zehnfache Menge an Wasser zugesetzt und das Ganze dann mit einem der üblichen Zerstäuber im Raume verteilt.

Schweinepreise bedingten Verteuerung des Rohwertgutes, höchstens jedoch um 5% erhöht werden. Die Preise sind auf den Rappen genau zu berechnen. Kalkulationspreise endend auf 1/2 Rappen dürfen auf den nächsten Rappen aufgerundet werden. Der nicht selbst herstellende Detailist ist berechtigt, seine bisherigen Nettverkaufspreise in gleichem Masse zu erhöhen, was das sich sein Einstandspreis erhöht.

#### E) Metzgereifette:

Artikel	Abgabepreis an Detailisten bzw. verarbeitende Betriebe Fr./kg	Detailhöchstpreis netto (ohne WUST) Fr./kg
Wurstspeck ohne Schwarten	4.80	—
Schmer, roh, und Speck zum Auslassen	—	4.20
Schweineschmalz, ausgelassen, rein	4.70	5.20
Rinderfett Ia, roh	—	2.70
Rinderfett Ia, inländisch, ausgelassen	—	3.40

Rinderfett, roh und ausgelassen: Die festgesetzten Höchstpreise gelten für erste Qualität. Die Verkaufspreise für rohes und ausgelassenes Rinderfett geringerer Qualität sind entsprechend tiefer anzusetzen. Für sog. „Premier Jus“ hat sich die Detailverkaufsstelle an den Höchstpreis zu halten, der ihr bei Bezug dieses Fettes durch die erzeugende bzw. liefernde Fettschmelze bekanntgegeben wird.

Metzgerei-Mischfette (Schweineschmalz + Rinderfett, oder vorwiegend Metzgereifette - Specköl): Bei der Preisfestsetzung für solche Fette ist anteilmässig auf die für die Einzelbestandteile geltenden Höchstpreise abzustellen. Ein Mischkostenzuschlag von Fr. —,30 per kg ist zulässig. Der Handel ist berechtigt, seine Verkaufspreise für solche Mischfette in gleichem Masse (in Fr. und Rp. per kg) heraufzusetzen, wie sich die Lieferanten- bzw. Einstandspreise erhöhen.

2. Soweit der Detailhandel üblicherweise Rabatte bzw. Rückvergütungen gewährt, können die in dieser Verfügung angesetzten Nettverkaufspreise entsprechend erhöht werden. Jedoch darf sich nach Abzug der Rückvergütung äusserstenfalls der höchstzulässige Nettverkaufspreis ergeben.

3. Bei Lieferung an Grossverbraucher sind auf den vorstehenden Preisen die bisher üblichen Rabatte zu gewähren. Sofern keine einheitlichen Wiederverkäufer-Höchstpreise vorgeschrieben sind, ist bei Lieferung an Wiederverkäufer ein angemessener Rabatt einzuräumen, der diesen beim Verkauf an die Konsumenten die Einhaltung der vorgeschriebenen Detailhöchstpreise ermöglicht.

Diese Verfügung tritt am 27. August 1943 in Kraft.

### Steigert den Süsswasserfisch-Konsum

Die Sektion für Fleisch und Vieh des Eidg. Kriegsernährungsamtes gelangt mit folgendem Appell zur Förderung des Fischabsatzes an uns:

„Wie Ihnen bekannt sein wird, haben die Fischerträge in der gegenwärtig laufenden Fangperiode der für die Fischerei günstigen Bedingungen wegen einen bedeutenden Umfang angenommen. Gleichzeitig sind immer noch grössere Fischimporte aus Dänemark zu verzeichnen, und von andern Bezügen aus dem Ausland liegen wesentliche Mengen in den Kühlhäusern auf Lager. Bereits sind Meldungen eingelaufen, dass der Fischabsatz an verschiedenen Orten Schwierigkeiten begegnet, die mit der vorgesehenen Lockerung der Vorschriften über die Rationierung von Fleischwaren noch zu nehmen werden.“

Die zuständigen Behörden haben alle Massnahmen ergriffen, um die Fischfängerträge im Interesse der Landesversorgung zu heben. Andererseits wurde das Nötige vorgekehrt, um eine weitgehende Verteilung auf die Bevölkerung und das Gastgewerbe zu erreichen, was sich namentlich in Zeiten geringer Fangerträge wohlthätig auswirken wird. Wir geben der Hoffnung Ausdruck, dass die

schweizerische Fischereiwirtschaft, wie dies vor dem Kriege schon der Fall war, auf Ihre wirksame Mithilfe zur rechten können, um die gegenwärtig eingetretenen Absatzschwierigkeiten durch Förderung des Fischkonsums nach Möglichkeit zu beheben. Wir wären Ihnen besonders dankbar, wenn Sie in einem Aufruf Ihre Mitglieder auffordern würden, sich in vermehrter Masse mit Süsswasserfischen einzudecken.“

Wir ersuchen unsere Mitgliedschaft, diesen Aufruf zu beachten und im Interesse unserer Landesversorgung ihr Möglichstes beizutragen, um die Absatzschwierigkeiten auf dem Fischmarkt zu überwinden. Sehr erwünscht wäre es allerdings, wenn zu diesem Zwecke die ausserordentlich hohen Preise auf dem Fischmarkt gesenkt würden. Die Wirtschaftliche Beratungsstelle des S.H.V. wird sich dieser Angelegenheit im besonderen noch annehmen.

### Kriegswirtschaftl. Orientierung

Die Gruppe Hauswirtschaft des Kriegsernährungs-Amtes teilt mit:

#### Das Verschenken von Grossbezügercoupons.

Grossbezügercoupons dürfen nicht verschenkt werden, weder an Private noch an kollektive Haushaltungen; wer solche abgibt oder entgegennimmt, macht sich strafbar. Das musste kürzlich ein Wirt erfahren, der durch ein Krankenhaus in den Besitz einer grossen Menge von Fleischcoupons gekommen war. Sowohl das Krankenhaus wie der Wirt wurden zu einer Busse verurteilt.

#### Kondensierte Milch als Rahmersatz.

Kondensierte Milch oder Trockenmilch darf nicht als Rahmersatz verwendet werden (vgl. Verfügung Nr. 69, Art. 2h); wird z. B. zu Café crème Kondens- oder Trockenmilch abgegeben, so muss sie so stark verdünnt werden, dass sie nicht mehr Trockensubstanz enthält als gewöhnliche Vollmilch (12,5%).

#### Couponsbewertung für das Frühstück.

Ein Gast wollte für ein Frühstück, bestehend aus Milch, Kaffee, Brot und Konfitüre, Brot- und Milchcoupons und für die Konfitüre ein halbes Mc abgeben. Der Wirt verweigerte mit Recht deren Annahme und verlangte 2 Mc mit der Begründung, das Frühstück sei eine Einheit und als solche der Abgabe von Mahlzeiten-coupons unterstellt. Dagegen ist der Inhaber einer kollektiven Haushaltung verpflichtet, für die Nachbestellung von Brot oder Milch die entsprechenden Brot- oder Milchcoupons entgegenzunehmen.

#### Die Verantwortlichkeit von Geschäftsinhabern und Angestellten.

Für den Betriebsleiter, in dessen Betrieb sich ein Verstoß gegen die kriegswirtschaftlichen Vorschriften ereignet hat, ist die Verursachung gross, die Verantwortung auf die Angestellten (die z. B. die Bestellung ausführen) abzuwälzen. Würde dieser an Stelle des Prinzipals verurteilt, so hätte der Geschäftsherr, auch wenn er die Busse selber bezahlen würde, doch den Vorteil, seinen Namen und sein Unternehmen nicht zu kompromittieren. Um solchen Fällen vorzubeugen, werden von den Richtern der strafrechtlichen Kommissionen an die Instruktions- und Überwachungspflicht des Prinzipals grundsätzlich hohe Anforderungen gestellt. Dass aber auch hier die jeweiligen Verhältnisse berücksichtigt werden, zeigt das Urteil des Einzelrichters einer strafrechtlichen Kommission. Dieses führt aus, es würde eine unzulässige Ausdehnung der zivilrechtlichen Haftung des Geschäftsherrn auf das Strafrecht bedeuten, wenn man jemanden, bloss weil er zivilrechtlich verantwortlicher Leiter des Betriebes ist, auch strafrechtlich für alle Vorkommnisse im Betriebe zur Rechenschaft ziehen würde.

#### Verkauf von Mc.

Ein Gast eines Restaurants wollte kürzlich von seinem Mahlzeiten-coupons-Restum profitieren und bot dem Wirt eine Mc-Karte zum Kauf an. Der Betriebsinhaber hat der Versuchung tapfer widerstanden und den nächsten Polizeiposten auf den betreffenden Gast aufmerksam gemacht. Auf diese Weise konnte ein Schwarzhändler ersichert werden. Jeder Kauf und Verkauf von Mc ist strikte verboten.

#### Auch der Gast kann bestraft werden.

Nicht nur der Wirt, auch der Gast, der die Bestimmungen für kollektive Haushaltungen verletzt, kann bestraft werden. So wurde ein Herr, der an einem fleischlosen Tag in einem Restaurant Fleisch konsumierte, zu einer Busse verurteilt. Auch bei Verletzung der Verfügung Nr. 69 des KEA machen sich die Gäste strafbar. In Art. 8 der Verfügung Nr. 69 heisst es: „Personen, die jemanden zu Widerhandlungen gegen die Vorschriften dieser Verfügung zu bestimmen suchen, werden wegen Versuchs dieser Widerhandlung bestraft.“

#### Verwertung von Blut- und Leberwürsten.

Wiederholt wurde uns die Frage gestellt, ob am Mittwoch die Verwertung von Leberwürstmasse zur Herstellung von gefüllten Kartoffeln, gefüllten Tomaten oder andern Speisen statthalt sei.

Da nur der Genuss von Blutwürsten, sowie von Blut- und Leberwürsten zusammen — nicht aber von Leberwürsten allein — am Mittwoch freigegeben ist, müssen auch in kollektiven Haushaltungen Leberwürste mit Blutwürsten zusammen serviert werden. Es ist jedoch zulässig, Blut- und Leberwürstmasse in kollektiven Haushaltungen zum Herstellen gefüllter Kartoffeln, Tomaten usw. zu verwenden oder zu braten. Selbst hergestellte Gerichte sind alsdann auch zu gleichen Teilen aus Blutwurst- und aus Leberwürstmasse hergestellt zu servieren.



## Die PAHO im Jahre 1942

(Auszug aus dem Geschäftsbericht)

Der zehnte Tätigkeitsbericht der Kasse weist eingangs auf die Vielfältigkeit der von den Kassenorganen im Jahre 1942 bewältigten Arbeit hin. Die Delegiertenversammlung gab ihre Zustimmung zum Entwurf zu den neuen, den Bundesbestimmungen angepassten Statuten. Der Vorstand und der Verwaltungsausschuss hatten Beschluss zu fassen über die Gewährung von Teuerungszulagen zu den statutarischen Versicherungsleistungen, die Wiedereinführung mehrerer Taggeldklassen, die künftige Berechnung des Gegenwertes von Kost und Logis bei der Bemessung der Tagelder, die Gewährung des Selbstschätzungsrechts für die Beiträge der Arbeitgebermitglieder an die Kasse und über die Auslegung einiger Bestimmungen der Verfügung I vom 30. Dezember 1941 des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements. Ferner wurde ein Antrag auf Schaffung einer besonderen Kategorie von Arbeitgeber-Fassmitglidern und das Gesuch um Kollektivaufnahme des Schweiz. Conditorsbundes nach eingehender Prüfung der Voraussetzungen hiezu abgelehnt.

Auf Grund einer umfassenden Propagandaaktion konnten 395 Kandidatinnen und Kandidaten in die Kasse aufgenommen werden. Diesen Neueintritten stehen andererseits 320 ausgeschiedene Arbeitnehmermitglieder (Austritte fast durchwegs wegen Berufswechsel) gegenüber.

Die Zahl der Arbeitnehmermitglieder beträgt am 31. Dezember 1942 2502, diejenige der Arbeitgebermitglieder 760. Über 1000 der versicherten männlichen Mitglieder sind Köche. Die Arbeitgebermitglieder verteilen sich zu fast gleichen Teilen auf die drei Betriebsarten (Jahresbetriebe, Ein- und Zweisaisonbetriebe).

Die Kasse unterstützte im Berichtsjahre 301 Versicherte während insgesamt 8903 Tagen und mit einem Gesamtbetrag von Fr. 49.512.15. Im Durchschnitt gelangten pro Unterstützten 29,5 Tagelder bzw. Fr. 164,50 zur Auszahlung.

Von den unterstützten Versicherten sind 262 männlichen, 39 weiblichen Geschlechts. Es wurden unter anderen 172 Küchenchefs, Köche und Pâtissiers, 42 Concierges, Conducteurs und Portiers und 24 Angehörige des männlichen Servicepersonals unterstützt.

Die Gesamtsumme der seit Gründung der Kasse (1. November 1932) ausgerichteten Unterstützungen beträgt am 31. Dezember 1942 Fr. 801.845,83.

Die Kasse gewährte den angeschlossenen Betriebsinhabern, mit Rücksicht auf die Notlage der Hotellerie, auch für das Jahr 1942 wieder das Recht der Selbstschätzung für den Kassenbeitrag. Der an die Arbeitgebermitglieder ergangene Aufruf, das Beitragsergebnis nicht zu sehr sinken zu lassen, zeigte einen erfreulichen Erfolg. Das Selbsttaxationsverfahren ist im Sinne einer Ausnahme vom Kassenvorstand bewilligt worden und höchstens für die Dauer der gegenwärtigen Krise im Gastgewerbe durchgeführt werden.

Aus dem freiwilligen Hilfsfonds der Kasse sind an mehrere Mitglieder Reisever-

gütungen und anderweitige Unterstützungen gewährt worden. Der Hilfsfonds weist am 31. Dezember 1942 einen Bestand von Fr. 25.440,30 auf.

Das Kassenvermögen beträgt am 31. Dezember 1942 Fr. 562.736,66. Von diesem Betrag entfallen Fr. 79.000,— auf die Gründungsfonds des Schweizer Hotelier-Vereins und der Union Helvetica und Fr. 435.500,— auf die allgemeinen Reserven, die in Wertschriften angelegt sind.

In den zehn Jahren ihres Bestehens hat die Kasse ihre Versicherungsleistungen dank der guten finanziellen Entwicklung fortwährend verbessern können. Sie hat unzähligen Angestellten Hilfe in der Not gebracht und sich stets für die Vereinfachung und Verbesserung der behördlichen Voraussetzungen für den Unterstützungsbezug eingesetzt.

Die Zukunft wird die Kasse vor viele neue und schwere Aufgaben stellen. Sie darf daher wohl erwarten, dass ihr in ihren Bestrebungen Arbeitgeberschaft und Arbeitnehmerschaft im Gastwirtschaftsgebiete volle Unterstützung zu sichern und damit helfen, die Versicherungsleistungen weiter zu verbessern und die Voraussetzungen hiezu zu vereinfachen.

## Kleine Chronik

### Kurhaus Walzenhausen unter dem Hammer

Hiezu berichtet ein Korrespondent der „Basler Nachrichten“ folgendes:

Das Kurhaus Walzenhausen ist aus zwingenden finanziellen Gründen diesen Sommer geschlossen geblieben, und Ende September kommt es zu einmaliger Versteigerung. Erbaut wurde das Unternehmen unter Mitwirkung von St. Galler Industriellen, die damit einen Ausflugsort für die ausländischen Stickereieinkäufer schaffen wollten, ohne dass es indessen jemals zu jener bleibenden Blüte gelangt wäre, die bei seiner Erstellung erhofft wurde. Immer wieder wurden Besitzerwechsel notwendig, und viel Geld ist dabei verloren gegangen, wurde auch gelegentlich in Umbauten und Neuinvestitionen gesteckt. Die Liegenschaft besteht aus dem stolzen Hotelgebäude mit weitläufiger Terrasse und Bädergebäulichkeiten, Remise mit Eiskeller, Gartenhaus, Dépendance mit Garage, sowie Parkanlagen, ferner Mineralquellen samt zugehörigen Leitungen und Schächten. Der Verkehrswert der Gebäulichkeiten wird zusammen auf 275.000 Fr. angegeben, der Bauwert auf 535.800 Fr., während die Schätzung sich mit 150.000 Fr. begnügt.

### Handänderung

Das Hotel Blümlisalp in Aeschi wurde laut „Oberländ. Volksblatt“ im Grundverwertungsverfahren um die Summe von 85.000 Fr. von der Landwirtschaftl. Produktions- und Handels-AG. in Töffen ersteigert. Das Haus soll als Hotel weitergeführt werden.

## Personalkubik

### Vermählungen

Fräulein Germaine Maria Jaggi aus der Familie Jaggi vom Hotel Engadinerhof in Silvaplana zeigt ihre Vermählung mit Herrn Robert A. Moor in Cologny-Genf an. Wir wünschen dem jungen Paare alles Gute für die Zukunft und den gemeinsamen Lebensweg.

Am 7. September findet die Hochzeit von Herrn Karl Durrer aus der Familie E. Durrer zum Hotel Honegg auf Bürgenstock mit Fräulein Marili Ziger von Einsiedeln statt. Mögen auch diesem jungen Paare alle Wünsche und Erwartungen in Erfüllung gehen.

## Veranstaltungen

### Culinarisch-Gastronomisches Collegium Basel

Die ersten Veranstaltungen des Winter-Arbeitsplanes

Montag, den 6. September, 20.30 Uhr, Rest. „Schützenhaus“, Basel:

Vortrag von Herrn Dr. Galler, Sekretär des Schweiz. Weinhändler-Verbandes, Zürich, über „Vom Wein und seinem Preis“.

Montag, den 27. September, 21.30 Uhr:

Referat von Herrn Dr. Franz Seiler, Direktor der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft, Zürich.

Zu den Vorträgen sind weitere Fachkollegen des Gastgewerbes freundlich eingeladen. Nähere Auskunft über die Veranstaltungen erteilt bereitwilligst E. Vogt, Hotel Vogt & Flugelrad, Basel.

## Bücherfisch

**Goldene Regeln für die Gäste.** Merkblatt in Versen zum Aushang, Druckerei G. Maurer A.G., Spiez. — „Wie sag' ich's meinem Kinde?“ ist vielfach auf die Frage, wenn es sich darum handelt, gewisse Hausregeln und allgemein gültige Grundsätze über das Verhältnis zwischen Gastwirt und Gast dem letzteren mündgerecht zu machen. Der Inhaber der Druckerei Maurer, der eine poetische Ader in sich verspürt, hat es nun unternommen, eine Reihe von gutgemeinten Ratschlägen in Versform abzufassen und diese als „Goldene Regeln für die Gäste“ in einem Merkblatt zusammenzufassen. Diese Regeln mögen in den Zimmern, auf Gängen oder sonst an geeigneten Plätzen aufgehängt werden zum Studium durch die tit. Gäste. Möglicherweise trägt es da und dort doch etwas ab, wenn die Anliegen des Hoteliers in so verbindlicher Form und gar noch als Reime vorgetragen werden. Die Merkblätter werden zum Einzelpreis von 50 Rp. abgegeben.

**Staat und Wirtschaft im Kampf gegen die Arbeitslosigkeit.** I. Teil: Staats- und wirtschaftspolitische Gesichtspunkte, 109 Seiten. Brosch. Fr. 4.80. II. Teil: Der Beitrag der privaten Wirtschaft. Die Aufgabe des Bundes, der Kantone und Gemeinden, 83 Seiten. Brosch. Fr. 3.80. (Hefte 3 und 4 der volkswirtschaftlichen Reihe der Schriften zur Frage der Arbeitsbeschaffung, herausgegeben vom Delegierten für Arbeitsbeschaffung). Polygraphischer Verlag A. G., Zürich.

Zu diesem Thema sprachen an der kürzlich durchgeführten Tagung an der Eidgen. Technischen Hochschule massgebende Persönlichkeiten aus der Wirtschaft und der Verwaltung. Ihre aufschlussreichen Referate werden durch die vorliegende Publikation einer weiteren Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

**75 Jahre Cottinelli.** Von H. Roelli. Die Geschichte einer Familie, die Geschichte und das Lob eines grossen Tales, seiner Sonne, seines Weines. Verlag Zollikofer & Co., St. Gallen, 1943. — Drei Generationen Cottinelli in Chur haben beigetragen zum Aufstieg dieser bekannten Grosshandelsfirma der Weinbranche, die ihr 75-jähriges Jubiläum feiert und bei diesem Anlass eine Familien- und Geschäftschronik herausgab, zu der berufene Künstler der Feder und des Zeichenstiftes wertvolle Beiträge geleistet haben. Recht anschaulich zieht an uns nicht nur die Chronik des generationenaltalen Gewerbeflusses einer Bündner Familie vorüber, sondern es wird in trefflichen Worten das Loblied des Weines und der Weinbau- und vom Veltlin gesungen. Diese gediegene Publikation wird auch Lesern ausserhalb des Freund- und Bekanntenkreises der jubelnden Familie vergnügliche Lektüre und angenehme Belehrung sein.

Das romanische Kapitel „Das Veltlin und das Bündner Land“ von Dr. Andrea Schorta ist als Separatdruck in deutscher Übersetzung erschienen und ergänzt die Gesamtpublikation in glücklicher Weise.

**„Die Fischküche — Zubereitung unserer Süsswasserfische.“** 4. Auflage, 46 Seiten, 20 Abbildungen. Preis Fr. 1.50. Verlag Elektrowirtschaft, Zürich. — Fischliebhaber und Küchenfachleute werden die Schrift gerne zur Hand nehmen. Sie ist übersichtlich, sauber geordnet und spricht uns vom Einkauf, von der Restenverwertung, von verschiedenartigen Kochen, Dämpfen, Dünsten, Braten und Grillieren aller in unsern Seen vorkommenden Fischarten, vom Ruchfisch bis zum edlen Fisch. Es lehrt uns den pikanten Fischsud, die Saucen, sowie Buttermischungen bereiten, und macht so das Büchlein zum umfassenden Ratgeber. Die Rezepte reichen vom einfachsten Gericht bis zu der raffinierten, wohl-erprobten Küche.

Redaktion — Rédaction:

Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi



**DELAFORCE**  
  
 SHERRY & PORT  
 Generaldépôt für die Schweiz  
 JEAN HAECKY IMPORT A. G., BASEL

**BERNDORF**  
 Bestecke und Tafelgeräte schwer versilbert  
 Berndorfer Krupp Metall-Werk A.G., Luzern

Wohntschmerz? Migräne? Zahnweh? Monatschmerzen?  
**Contra-Schmerz** hilft!  
 In jeder Apotheke DR. WILD & CO. BASEL

Fils d'hôtelier, 21 ans, connaissant les langues, ayant travaillé chez ses parents, désireux de se perfectionner, cherche place comme  
**volontaire aide de direction**  
 dans maison de premier ordre. Faire offre sous chiffre M.B. 2227 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

**Appenzeller Alpenbitter**  
 Alleinfabrikanten:  
 Emil Ebnetter & Co., A. G., Appenzell

**Das Buch vom Schweizer Wein**  
 Ein Wegweiser für alle, die unsere Weine lieben

Das Renommée eines Hauses gründet sich in der Regel nicht zuletzt auf dem guten Wein, den es seinen Gästen zu kredenzen weiss. Nicht umsonst heisst es ja: „Zu einem guten Tropfen Wein, lad' gern ich selbst als Gast mich ein!“ Guten Wein ausschenken können heisst aber, ihn richtig, sachgemäss und liebevoll zu pflegen wissen. Schon ein ganz kleiner unbewusst begangener Fehler bei der Lagerung, der Filtration oder dem Abzug auf Flaschen, kann sehr viel verderben. - Weine sind ja so empfindlich. Und Qualitätseinbussen sind nicht mehr wettzumachen. Andererseits sind nebst andern sicher entscheidend dafür, ob Ihre Gäste sich selbst als Gast bei Ihnen einladen: Die Sortenwahl, die Kunst der Gastlichkeit, das Glas, in dem der Wein auf den Tisch kommt, die Weinkarte.

Ueber alle diese Dinge und noch über vieles Sonstige mehr gibt das Buch vom Schweizer Wein in erschöpfender Weise die geeigneten, erprobten Ratschläge. Darum ist das Buch vom Schweizer Wein für Sie unentbehrlich. Bestellen Sie es noch heute. Es ist unter Mitarbeit zahlreicher Fachleute herausgegeben von

**Rebbau-Kommissär Dr. A. Schellenberg, Wädenswil** und kann bei allen Buchhandlungen bezogen werden oder beim **Verlag der Buchdruckerei zum Basler Berichthaus A.G. Basel**

480 Seiten mit 32 Kunstdrucktafeln und Reliefkarten. In Ganzleinen geb., Format 18 1/2 x 25 cm, nur Fr. 25.-

**FERRUM- WÄSCHEREIANLAGEN**  
 arbeiten wirtschaftlich und helfen sparen!

**FERRUM AG., MASCHINENFABRIK, RUPPERSWIL**  
 Verkaufsbüro: Zürich, Löwenstrasse 66, Telefon 74897

**Portionsforellen**  
  
 Spezialität  
 Küchereizug - lebend  
 Forellenzucht Brunnen  
 Telefon 80 (Schwyz)

Verkaufe fortwährend frisch geschlachtete  
**Suppenhühner**  
 per Kilo Fr. 6.— und  
**Bratpoulets**  
 per Kilo Fr. 8.— Nur erstkl. Ware. Bei Abnahme von 13 kg franko Haus. Höfl. empfiehlt sich  
**Florian Schlegel, Galls**  
 Geflügelhof, Kt. St. Gallen  
 Telefon 882 64.

Zu kaufen gesucht  
 gut erhaltene, revidierte  
**Nationalkasse**  
 mit 4 Services und 5 Sparten. —  
 Offerten unter Chiffre M. R. 2194 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Bouchons Schlittler**  
  
 Korken  
 GEBR. SCHLITTLER  
 TEL. 441 50 NÄPELS

Gesucht per sofort in grosses Stadthotel  
**versierter Etagenportier**  
**Officebursche**  
**Hallen- und Restaurant-Chausseur**  
**Commis de Salle u. Rest.**  
 Offerten unt. Chiffre R. E. 2231 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotelier**, in besten Hotels gearbeitet, mit abgeschlossener Prüfung in allen Branchen,  
 sucht Stelle als  
**Direktor od. Gérant**  
 in nur gutes Hotel von 100 bis 150 Betten oder Gross-Restaurant. Nur Wintergeschäfte nicht ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre N. S. 2140 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Küchenchef**  
 in grosses Restaurations-Unternehmen gesucht  
 Es kommen nur Bewerber in Frage, welche internationale Ausbildung besitzen. Offerten unter Chiffre R. U. 2225 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Salate und Früchte**  
 auf den Tisch! Wenn Sie diese besonders schmackhaft und bekömmlich zubereiten wollen, so verwenden Sie

**Saucenpulver DAWA**  
 für Ihre Salatsaucen und Mayonnaisen,  
**Bonbons - PEC**  
 für Ihre Schlagcremen.  
 Damit verwöhnen Sie zwar Ihre Gäste, aber diese werden sich Ihrer dafür um so mehr erinnern.  
 Saucenpulver DAWA und Bonbons - PEC — zwei Qualitätsprodukte der  
**Dr. A. Wander A. G., Bern**  
 Telefon 217 33





## Pas d'échappatoire!

### A propos de l'autorisation obligatoire pour l'ouverture ou l'agrandissement d'hôtels

On ne peut guère prétendre que les autorités cantonales aient été très impressionnées par les anciennes prescriptions introduisant la clause du besoin pour l'ouverture ou la construction de nouveaux hôtels, et qu'elles aient particulièrement veillé à ce que les règles légales dictées par la Confédération au sujet de la construction, de l'ouverture ou de l'agrandissement de nouveaux hôtels soient appliquées très strictement. Sinon il n'aurait pas été possible que, pendant les dix ans qui se sont écoulés entre les recensements fédéraux d'entreprises de 1929 et de 1939, le nombre des hôtels, pensions et établissements de cure ait augmenté de 2067 exploitations, ce qui portait leur nombre à 9800 environ. Il n'est plus utile aujourd'hui de rechercher quelles sont les considérations qui ont poussé les cantons à se montrer si larges dans l'application de cette loi fédérale. Cela ne changera rien à l'état de choses actuel, pas plus que le fait que certains cantons cherchent à justifier leur attitude et à lui donner une apparence légale. C'est ainsi que, dans le canton des Grisons, on ne manquait guère d'arguments pour faire la nique aux prescriptions officielles, telles que les autorités fédérales auraient voulu qu'elles soient appliquées. Dans la vallée de Davos par exemple, on n'hésita pas à déclarer que l'exploitation industrielle de pensions de moins de trois lits de clients ne nécessitait pas l'autorisation prévue. Cette curieuse conception provoqua la naissance d'une foule d'entreprises petites et minuscules, et c'est ainsi que, sous les yeux même du Petit conseil, s'instaura une façon de procéder qui n'était nullement conforme à la lettre et à l'esprit des prescriptions fédérales à ce sujet.

Dans ces conditions, il ne faut non plus pas s'étonner si les particuliers se sont mis de plus en plus à héberger des hôtes étrangers à la station, et si cette concurrence est devenue toujours plus sensible pour l'industrie hôtelière. Actuellement elle va même jusqu'à compliquer sérieusement l'existence des hôteliers. On a d'abord simplement commencé à louer des appartements ou à héberger des gens domiciliés dans la localité, puis l'on s'est mis à accepter des personnes qui n'étaient pas de l'endroit, et cette façon d'agir s'est non seulement considérablement répandue, mais s'est de plus en plus développée et l'on s'est soudain trouvé en présence de pensions d'étrangers ayant le caractère d'hôtels, devant lesquels les autorités cantonales et locales ont dû que hausser les épaules. Cette méthode était tellement courante que, même sous le régime de l'arrêté fédéral du 19 décembre 1941 soumettant l'ouverture ou l'agrandissement d'hôtels à une autorisation (dont les prescriptions sont beaucoup plus précises et plus sévères que par le passé et qui est applicable jusqu'à la fin de l'année 1946), on ne s'est guère senti enclin à changer d'habitude.

Heureusement toutefois que le Conseil fédéral ne partage nullement cette tolérante manière de voir. Dans la décision qu'il a prise au sujet d'un recours qui lui a été soumis dernièrement, il fait comprendre qu'il entend que l'arrêté en question soit respecté dans tous ses sens et dans toutes ses conséquences.

En effet, la Société suisse des hôteliers et la Société des hôteliers du canton des Grisons, appuyée par la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, ont dernièrement recouru auprès du Conseil fédéral contre une décision du Petit conseil du canton des Grisons qui avait approuvé la transformation d'une pension alimentaire destinée aux personnes travaillant dans la station, en pension d'étrangers, toutefois avec la restriction que cette pension ne comprendrait pas plus de 3 lits de clients, et le Conseil fédéral s'est prononcé contre cette autorisation. Les autorités cantonales justifient leur décision en invoquant la coutume ci-dessus mentionnée, selon laquelle

l'ouverture de pensions jusqu'à 3 lits ne nécessitait pas d'autorisation dans la région de Davos. D'autre part, le Petit conseil déclarait qu'il fallait tenir compte de cette coutume si l'on ne voulait pas mettre en jeu l'existence même de nombreuses petites entreprises. Mais le Petit conseil se gardait de préciser que cette coutume avait été introduite, en son temps, tout à fait à tort et en dépit de prescriptions claires et précises.

Comme on le verra par les extraits suivants de la décision prise par les autorités fédérales au sujet de notre recours, celles-ci estiment à juste titre qu'une coutume contraire au texte de la loi ne peut être invoquée pour continuer à mesurer des prescriptions en vigueur et, même si l'on ne veut pas revenir sur le cas des nombreuses entreprises dont l'ouverture a été autorisée à tort, il faut absolument mettre un terme à ses abus et, à l'avenir, faire respecter scrupuleusement les dispositions fédérales en la matière. Nous avons pris connaissance avec une vive satisfaction de cette façon de voir et nous espérons qu'elle engagera les autorités cantonales à réviser leur attitude.

Cette décision du Conseil fédéral ne concerne en effet pas seulement la transformation d'une pension alimentaire en pension d'étrangers de 3 lits, qui n'a en soi-même pas grande importance, mais elle établit clairement que les cantons ne peuvent invoquer d'anciennes dispositions ou usages locaux contraires aux prescriptions actuelles et qu'ils ne peuvent donc plus s'écarter ou atténuer l'arrêté fédéral du 19 décembre 1941.

A titre de renseignement, et pour mieux exposer le cas, nous citerons encore les passages suivants de la décision du Conseil fédéral, du 1er juillet 1943.

*Par sa décision du 12 mars 1943, le Petit conseil du canton des Grisons autorisa Mme S., à Davos-Platz, d'ouvrir une pension d'étrangers, à condition toutefois qu'elle n'héberge pas plus de trois hôtes simultanément. La requérante exploitait jusqu'alors une pension alimentaire et avait 4 ou 6 pensionnaires prenant leurs repas chez elle. Elle en est arrivée maintenant à accepter quelques hôtes étrangers. Cette transformation nécessite une autorisation, mais on a comme coutume à Davos et dans les environs de considérer que les entreprises n'ayant pas plus de trois lits peuvent se passer d'autorisation. Bien que cette conception ne dérive point de la législation, le Petit conseil est obligé d'en tenir compte, car son annulation provoquerait la ruine économique de nombreuses entreprises de Davos. La requérante doit donc aussi profiter de cette tolérance, toutefois cette pension de clients ne doit point comprendre plus de 3 lits de client.*

Telles étaient les raisons du Petit conseil au canton des Grisons. Voyons maintenant les arguments que les autorités fédérales y ont opposé.

*Il ressort du recours contesté que la requérante exploitait jusqu'à présent une pension alimentaire, c'est-à-dire qu'elle donnait pension, en pension et logement, à des personnes domiciliées dans la station. Elle en est maintenant arrivée à accepter des personnes d'ailleurs. Ceci tombe en tous cas sous le coup de l'arrêté fédéral du 19 décembre 1941, même s'il ne s'agit que d'un nombre de lits réduit. L'autorisation nécessaire pour ouvrir une telle pension peut être accordée si l'on rend vraisemblable que cette pension correspond à un besoin. On ne peut, de plus, s'en remettre au point de vue de chaque région pour savoir si l'on peut se passer de cette autorisation pour les pensions de moins de trois lits. De cette façon, on a déjà vu apparaître un très grand nombre de petites exploitations et il faut, à l'avenir, mettre un terme à cette méthode contraire aux prescriptions en vigueur. Toute opinion contraire aboutirait à une atténuation injustifiée des prescriptions actuelles et ne serait pas conforme au but de l'arrêté.*

voit pourtant que, dans des conditions spéciales, la contribution cantonale peut être abaissée. Ce sera le cas si le canton en question est lui-même fortement éprouvé par la crise, ou si les ressources financières du canton ne sont nullement en rapport avec les travaux qui doivent être effectués sur son territoire. Ainsi donc, un canton aux ressources modestes, ou qui subit le contre-coup de la crise, a bien des chances de n'avoir à fournir qu'une participation réduite, alors que la Confédération, de son côté, versera quand-même le maximum de subvention prévu.

Comme autre prescription importante, notons celle qui veut que les travaux ne puissent être commencés avant que les divisions administratives compétentes aient pris une décision au sujet de la demande de subvention. Celles-ci peuvent exceptionnellement donner l'autorisation de commencer les travaux avant que la décision définitive ne soit prise; elles peuvent aussi permettre aux cantons de donner cette autorisation. N'entre en ligne de compte que les projets dont l'exécution représente une dépense totale d'au moins fr. 200.—

Comme le programme de création de possibilités de travail est destiné à réduire le chômage, l'exécution des mesures prévues ne sera envisagée que suivant les besoins du marché du travail et on n'ouvrira que dans les matières où il y a des mières existantes. C'est pourquoi, tant que le degré d'occupation se maintiendra près du 100%, on différera en principe les travaux prévus pour n'exécuter que les travaux ou commandes reconnus urgents. Comme travaux reconnus urgents, et de ce fait ne dépendant pas de la situation du marché du travail, on prendra, entre autres, en considération les travaux d'entretien de tout genre dont la non exécution aurait pour conséquence une diminution de la valeur de l'objet en question.

Il est donc parfaitement possible, alors même que la situation du marché du travail est satisfaisante que des travaux d'entretien puissent être subventionnés et que leur exécution soit ordonnée, puisque nombre d'entre eux remplissent la condition sus-mencionnée. Les prescriptions de l'article 12, que nous avons cité plus haut, nous obligent à constater que la demande de subvention doit suivre une voie assez longue et qu'il faudra beaucoup de temps jusqu'à ce qu'elle ait été examinée par les instances compétentes et qu'une décision intervienne. C'est pour cette raison que nous avons, à juste titre, adressé, en son temps, un pressant appel à nos membres pour qu'ils fassent établir à temps leurs projets définitifs de restauration par leur architecte et pour qu'ils ne se contentent pas d'une esquisse provisoire. Ceci fait que la demande puisse être déposée sans retard, sitôt que le moment sera venu. Les demandes de subventions fédérales doivent contenir tous les renseignements nécessaires pour qu'on puisse porter un jugement à leur égard. Elles préciseront en particulier: le coût total de la restauration, la durée du travail, l'époque à laquelle il pourra être exécuté, le nombre de travailleurs qu'il occupera ainsi que la somme probable des salaires que ce travail permettra de payer aux ouvriers. Pour les projets plus importants on joindra un devis détaillé ainsi qu'une attestation de financement. A ce sujet rappelons que l'office fédéral pour la création de possibilités de travail à Berne est prêt, au moment où de telles demandes lui sont adressées, de contribuer financièrement à l'élaboration de ces projets de construction ou de restauration.

Comme nous l'avons déjà dit en commençant, le programme de création d'occasions de travail ainsi que l'arrêté d'exécution qui vient de le compléter concernent surtout l'avenir. Il convient toutefois de prendre au sérieux ces textes législatifs qui méritent d'être étudiés soigneusement par tous les propriétaires d'entreprises qui songent à rénover ou à restaurer leurs bâtiments ou leurs installations internes dans le cadre du programme fédéral de création d'occasions de travail pendant la crise consécutive à la guerre.

### Combien de points de viande pourra-t-on consacrer aux repas avec viande en septembre

A la suite de l'augmentation des attributions de viande et de la suppression d'un jour sans viande, soit le lundi, le calcul des points de viande que l'on peut consacrer à chaque repas avec viande, ou si l'on aime mieux, la détermination des portions de viande que l'on peut servir est la suivante:

	Septembre 1943	Classe d'attribution 10 (DDS)	Classe d'attribution 11 (DS)	Classe d'attribution 1 (personnes exploitant l'entreprise)
Attribut., pour 100 coupons de repas	3000 pts	4500 pts	1400 pts	
Attribution pour 1 coupon	30 pts	45 pts	14 pts	
Nombre de coupons à révoquer par personne et par jour	6	4	0½	
Attribution de viande par personne et par jour	180 pts	180 pts	91 pts	
Attribution de viande par personne et par semaine	1260 pts	1260 pts	637 pts	
Nombre de repas avec viande autorisés par semaine	10	10	10	
Attribution de viande (avec os) par repas avec viande	126 gr.	126 gr.	64 gr.	
Attribution de viande (sans os) par repas avec viande	95 gr.	95 gr.	48 gr.	

### Ce que chaque hôtelier devrait savoir...

#### Peut-on servir du sucre avec les fraises?

Dans les ménages collectifs on ne peut pas mettre de sucre à la disposition du client auquel on sert des fraises fraîches; l'art. 2, lettre i, de l'ordonnance No 69 interdit de servir du sucre. En revanche, le restaurateur a le droit de mettre au buffet un peu de sucre sur les fraises, ou de les servir dans leur jus sucré. Dans l'un ou l'autre cas, il faut exiger des coupons de repas.

#### L'important petit mot «ou».

Il arrive encore malheureusement que la carte des mets offre des menus à quatre services les jours ouvrables. Les directeurs responsables se défendent parfois en alléguant qu'ils ne donnent jamais de menus à quatre services, mais que les clients ont le choix entre la soupe ou l'entrée. Les cartes de mets contiennent ainsi des offres trompeuses. Il est nécessaire d'introduire le mot «ou» entre la soupe et l'entrée. Sans cette précision, le directeur responsable est punissable.

#### Maximum: trois menus

On sait que la carte des mets ne peut contenir que trois menus. Dans bien des établissements, il était habituel autrefois de rédiger les menus de la façon suivante:

Potage du jour  
Un plat à choix  
Dessert

Un plat de résistance pouvait être choisi parmi un grand nombre de plats à la carte. Il est encore possible aujourd'hui de procéder de la même façon à condition que le nombre de plats offerts à choix ne dépasse pas trois, et que l'un des plats ne contienne pas de viande.

S'il y a davantage de possibilités, on se trouve cluder la loi; les cartes de mets rédigées de cette façon doivent donc être modifiées. Les menus que le restaurateur désire offrir doivent être clairement annoncés, ce qui est également dans leur intérêt. Naturellement, le client a le droit de composer d'autres repas sur la base de la carte des mets.

#### Que sont les «légumes non garnis»?

On sait que les «légumes non garnis» ne sont pas compris dans les 12 plats que l'on est autorisé à servir à la carte. Ne peuvent être comptés comme légumes non garnis que ceux avec lesquels on ne sert rien d'autre. Il est bien compréhensible qu'un plat de rôtis et de légumes, ou de pâtes et de légumes, ne peut être considéré comme légumes non garnis.

#### Utilisation de restes de viande comme entrée.

Aux termes de l'ordonnance n° 69 et des instructions qui la complètent du 16 avril 1943, on doit considérer comme restes de viande ce qui, à la cuisine, est effectivement resté d'un plat préparé et qui est servi ensuite en petits morceaux. Des plats faits de restes de viande ne peuvent être préparés qu'avec de la viande cuite. Les morceaux de viande crue qui, en règle générale, ne peuvent être utilisés que comme viande hachée, ne sont pas considérés comme restes de viande. Il en sera de même du ris. (A suivre)

#### Remarques:

1. Les portions de viande peuvent être augmentées proportionnellement si l'on sert de la viande exigeant moins de points pour une même quantité de viande.

2. Le calcul des portions de viande ci-dessus a été établi en partant de l'idée que les entreprises recevaient pendant les deux jours sans viande le même nombre de coupons que pendant les autres jours. Si ce n'est pas le cas, en particulier pour les exploitations qui ont leur point de trafic en fin de semaine ou qui servent de nombreux banquets les jours avec viande, il convient naturellement de servir des portions plus petites pour autant que l'on ne puisse obtenir une compensation en recourant à de la viande non rationnée (volaille, gibier, lapin) ou de la viande exigeant un nombre moindre de points de viande (consulter pour cela le barème de conversion).

3. Les portions de viande ainsi calculées se rapportent à de la viande pesée crue. Si l'on tient compte du fait que la viande perd de son poids, lors de sa préparation et pendant sa cuisson, on devra bien d'adapter les portions comme il convient. Suivant la qualité de la viande et le mode de préparation, les pertes de poids sont très différentes. Pour le ragout de veau et le bœuf bouilli par exemple la perte de poids pendant la cuisson peut atteindre 30%.

4. Pour les exploitations qui ont des dettes en points de viande à amortir, il faudra réduire ces portions de 20%, ce qui revient à dire que les portions de viande ne seront plus que de 100 gr. de viande avec os ou 80 gr. de viande sans os. Pour les personnes exploitant l'entreprise, ces portions devront être réduites à 52 et 38 gr.

5. Comme les attributions de viande pour les personnes exploitant l'entreprise n'atteignent qu'environ la moitié des attributions de viande pour les hôtes, on fera bien de ne pas servir 10 repas avec viande, mais 5 seulement. Il convient donc, pour cette classe d'attribution, d'introduire un nombre plus grand de jours ou de repas sans viande que ne le prévoient les prescriptions, si l'on ne peut servir les portions de viande qu'on peut servir ne soient pas trop microscopiques.

## Directives concernant le programme de création de possibilités de travail

En juillet 1942, le Conseil fédéral prit un arrêté qui réglementait la création de possibilités de travail pendant la crise consécutive à la guerre. Cet arrêté contenait les principes selon lesquels des mesures pourraient être prises pour lutter contre un accroissement de chômage éventuel. En conséquence, la Confédération était chargée d'élaborer un plan général à long terme pour supprimer le chômage et, parmi les mesures pour lesquelles l'aide fédérale était envisagée, on pouvait noter spécialement le développement des exportations et du tourisme.

Ce programme vient d'être complété par un nouvel arrêté fédéral du 6 août 1943, qui règle l'exécution de l'arrêté précédent. Quoique cet arrêté n'ait pas de répercussions immédiates sur notre économie elle-même, et qu'il ne serve, en quelque sorte, qu'à concrétiser les précédentes prescriptions, nous voulons quand-même signaler ces nouvelles dispositions qui pourront un jour intéresser spécialement l'hôtellerie, puisqu'elles en tiennent particulièrement compte. C'est ainsi que l'article 12 du nouvel arrêté concerne exclusivement les travaux de restauration d'hôtels et de stations balnéaires, ainsi que les restaurations de stations climatiques et d'installations techniques. Il prévoit que les demandes de subvention, pour autant qu'il ne s'agit pas de travaux d'entretien courant, doivent être adressées directement au délégué du Conseil fédéral à la création de possibilités de travail et non à un office cantonal. Celui-ci les examinera et les transmettra aux divisions intéressées, selon la place qui leur est assi-

gnée dans le classement général. Si le projet répond aux exigences du plan d'ensemble, un accord sera conclu avec le canton sur le territoire duquel l'adjudication aura lieu, sur l'ampleur de la subvention cantonale à accorder. A côté de l'avis des divisions intéressées, on entendra également celui de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie avant d'allouer les subventions fédérales non seulement pour la restauration d'hôtels et d'établissements balnéaires, mais encore pour la restauration des stations climatiques.

Selon la liste des taux maxima de la participation fédérale, les restaurations d'hôtels, de sanatoriums, d'instituts d'éducation, ainsi que les installations communes bénéficieront de subventions pouvant atteindre le 35% des dépenses, et le 40% pour les restaurations d'installations balnéaires. L'arrêté d'exécution prévoit maintenant que ces taux maxima doivent être gradués, entre autres, selon l'importance économique du travail ainsi que la quantité de main-d'œuvre qu'exige son exécution, la situation financière du canton ou de la commune, l'intérêt que la collectivité à ce travail, le marasme de l'industrie qu'il concerne et la mesure dans laquelle des matériaux indigènes sont employés. Puisque l'on tient compte du marasme dans lequel se trouve l'industrie intéressée, l'hôtellerie doit certainement pouvoir bénéficier des taux les plus élevés.

La subvention fédérale dépend d'une participation similaire de la part du canton, participation qui doit atteindre la moitié de la contribution fédérale. L'arrêté d'exécution pré-



JAGGI



**HOTELFACHLEUTE!**  
Brauchen Sie Teppiche?  
Verlangen Sie unsern Besuch. Seit über 30 Jahren bedient Geelhaar die Hotel-Kundschaft mit besonderer Liebe und Sorgfalt.

*Teppichhaus*



W. Geelhaar A.-G., Bern, Thunstr. 7 (Helfelplatz)  
Gegr. 1889 Tel. 2.10.50

Für fleischlose Tage unsere  
**Fischmarinaden**  
Pilzkonserven, Fischmarinaden  
Räucherfische  
**STOFER & SÖHNE, PRATELN**  
Tel. No. (081) 80138  
Verlangen Sie unsere Produkte bei Ihren bisherigen Lieferanten!

On se souvient plus longtemps de la qualité que du prix. Achetez vos bons vins rouges chez  
**BLANK & Co. Vevey**  
la maison des vins rouges fins.

Portions-  
**Forellen**  
lebend - küchenfertig  
**Forellenzucht Stalden i.E.**  
Telephon: 8 41 21  
Konolfingen

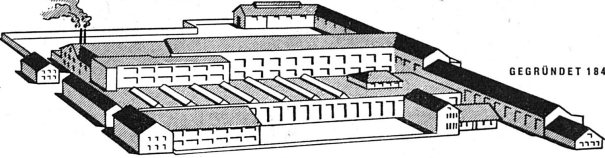
**Couponfreie Waschmittel**  
Ersatzwaschmittel „K 11“  
Bleichsoda offen oder in Paketen  
BEKO-Spülmittel offen oder in Paketen  
Seifen- u. Waschmittel nach Coupons  
**KELLER & Cie, KONOLFINGEN**  
Chemische und Seifenfabrik Stalden

**Kohlenherd gesucht**  
Bin Abnehmer eines gebrauchten, in gutem Zustand sich befindenden mittleren Kohlenherdes, für Aushilfe neben elektrischer Küchenanlage. Offerten zu richten unter Chiffre D.S. 2221 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

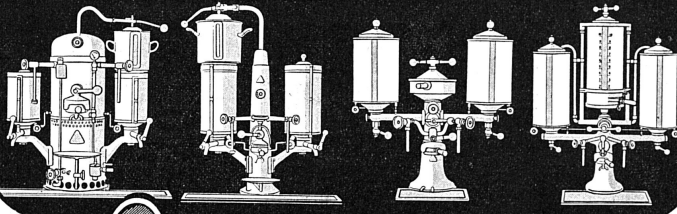
**Altershalber zu verkaufen**  
das bestbekannte, in vollem Betrieb stehende  
**Hotel Kurhaus Walchwil**  
in bevorzugter Lage am Zugersee. — Nähere Auskunft durch A. Schwyter,

**Gesucht per sofort** in grosses Stadthotel  
**I. Glätterin**  
**Stopferin**  
**Zimmermädchen**  
**Officemädchen**  
Offerten unter Chiffre S.H. 2230 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht in Berghaus der Ostschweiz**  
junger, tüchtiger  
**Alleinkoch** für Wintersaison, pâtisserieskundig, sowie ein ehrlicher  
**Küchen-Hausbursche**  
Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre B.H. 2222 an die Hotel-Revue, Basel 2.



EGLOFF & CO. A.G. Metallwarenfabrik ROHRDORF Aargau Tel. 056 33133





**Kaffee-Maschinen**  
Das altbewährte Schweizer Spitzenprodukt  
FABRIK-MARKE

**Verkauf durch:** Christen & Co. A.-G., Bern, Marktgasse 28 Tel. 2 56 11  
A. Grütter-Suter, Söhne, Luzern, Hirschmattstr. 9 Tel. 2 54 40  
Sanitas A.-G., Basel, Spitalstr. 18 Tel. 4 78 20  
Schwabenland & Cie. A.-G., Zürich, Nüscherstr. 44, Tel. 5 37 40

**Fabrik-Service:** Egloff & Co. A.-G., Rohrdorf Tel. 056 33133

**Eggo Service-Stellen:** P. Baggerger, Basel, Hammerstr. 40 Tel. 2 59 00  
H. Fuchs & Co., Zürich, Florastr. 43 Tel. 2 95 98  
Ch. Mignot, Lausanne, Rue Pichard 13 Tel. 3 41 60  
W. Stucki, Bern-Wabern, Strandweg 33 Tel. 5 26 54

Orell Füssli-Annoncen



**Kriegsopfer**  
DAS INTERNATIONALE KOMITEE VOM ROTEN KREUZ HILFT!  
POSTCHECK 1 777 GENÈVE

**Rationierungsfrei!**  
**Traubenkonzentrat aus Trockenrauben**  
türkischer und spanischer Provenienz  
Hoher Zuckergehalt (ca. 75 %)  
Ersetzt den Zucker in der Zubereitung von:  
**Konfitüren, Konserven**  
Kompotten, Puddings, Crêmen, Biskuits, Pâtisserie, Glaces, Sirup usw.  
**Als Brotaufstrich ausgezeichnet!**  
IN DER SCHWEIZ HERGESTELLT DURCH  
**RAISIN D'OR** S. A.  
CHEZ-LE-BART (Niel)  
Verkauf in Läden, Handlungen, Drogerien usw.  
Verl. Sie von Ihrem Lieferanten das „Rezeptbüchlein“  
(P 250 — 2 N)

ZU GUTEM GLÜCK IST'S NIE ZU SPÄT  
**11. September Ziehung**  
Bei den Verkaufsstellen sind nur noch wenige Lose dieser Tranche erhältlich. Beeilen Sie sich mit dem Kauf der Lose.  
INTERKANTONALE Landes-Lotterie  
KAUFEN SIE IHRE LOSE HEUTE, SOFORT



Wenn Ihre sanitären Leitungen verstopft sind u. nicht mehr abflauen, sei es am Schüttstein, Waschbecken, Closet, Toilette etc., beheben Sie dies sofort mit der  
**ABFLUSSROHR - REINIGUNGSPUMPE „ODEZET“**  
Einzig patentierte Schweizer-Pumpe  
Verlangen Sie Prospekt oder Vorführung durch  
**O. DEMMLER, Spitzackerstr. 11, Tel. 8 15 76, ZÜRICH 6**

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

**SCHWEIZER 24. COMPTOIR**  
Einfache Billette für die Rückreise gültig  
Lausanne 11.-26. September 1943

Aelterer  
**Allein-Küchenchef**  
sucht Stelle ab 1. Okt. Schreiben unter Chiffre N 12041 L an Publicitas, Lausanne.

**Sekretärin gesucht**  
Erfordernisse: Gute Allgemeinbildung u. mehrjähr. Praxis in Klinik- oder Hotelbetrieben; Buchführung und Korrespondenz. Jahresbetrieb an bündnerischem Höhenort. Stellenantritt möglichst per 1. November. — Offerten unter Chiffre OFA 3664 D an Orell Füssli-Annoncen Zürich.

**GESUCHT**  
tüchtiger, mit der neuzeitlichen Ernährung vertrauter  
**Küchenchef**  
event.  
**Chefköchin**  
Offerten mit Zeugnissen und Bild nebst Gehaltsansprüchen an die Verwaltung der Zürcher Heilanstalt, Wald.

**Gesucht** in gröss. Restaurant nach Bern  
**I. Buffetdame** sowie  
**Buffetlehrer/in**  
Offerten erbeten unter Chiffre W.B. 2224 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Occasion** Zu kaufen gesucht:  
**Elektrischer Pâtisserie-Ofen**  
ca. 135 cm breit, mit 2-3 Backöfen, minimal 125 cm tief und 85 cm breit.  
**Elektrischer Kochherd** ca. 200 x 140 cm.  
**„Blitz“-Hackmaschine** moderner Konstruktion.  
Detaillierte Preisofferten an POSTFACH No. 205, ST. MORITZ.