Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **51 (1942)**

Heft 40

PDF erstellt am: **10.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 40
BASEL, 1. Oktober 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 40
BALE, 1er octobre 1942

INSERATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. 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

Erscheint jeden Donnerstag

Einundfünfzigster Jahrgang
Cinquante et unième année

Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Paraît tous les jeudis

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.
ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.–, trois mois fr. 4.–, un mois fr. 1.50. Pour l'ETRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TELEPHON No. 27934

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

Compte de chèques postaux No. V 85

Das Dilemma der Preise und Löhne

Ansporn der Kräfte zur Mehrung der landeswichtigen Produktion einerseits, Zurückbindung des Einkommensverzehrs nach Massgabe des schrumpfenden Gütervorrates anderseits — dies sind die zwei zentralen Aufgaben der Kriegswirtschaft, deren natürlichem Widerstreit nur auf dem Wege einer zielsicheren staatlichen Lenkung beizukommen ist. Denn wo Sonderinteressen zu Einfluss gelangen, waltet erfahrungsgemäss bloss eine Norm: möglichst viel Ansporn und Freiheit für sich selbst und möglichst viel Gebundenheit für die anderen. Deshalb auch muss die kriegswirtschaftliche Leitung mit unbeirrbarer Festigkeit darüber wachen, dass die Instrumente, die ihr zur Erreichung jener Ziele zu Gebote stehen, nicht ihren Händen entgleiten und zum willigen Werkzeug gruppenpolitischer Begehrlichkeiten werden. Eines dieser Mittel und wohl das wichtigste ist die Preislenkung.

Noch im Juni 1941, anlässlich der ersten grossen Preis-Lohnkontroverse dieses Krieges im Nationalrat, gab Bundesrat Stampfli die mutige und damals sicherlich ernst gemeinte Parole eines Preisstops für die landwirtschaftlichen Produkte aus. Bereits drei Monate später in der Septembersession zwang ein erneuter Vorstoss der bäuerlichen Preispolitik den Chef des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes zur Kapitulation. Seither ist der Index von 24 auf 30 und auf 42% Teuerung gestiegen. Und wieder erleben wir eine Monstredebatte im grossen Saal des Bundeshauses, zu der aus den Arsenalen gegnerischer wirtschaftspolitischer Anschauungen so ziemlich alles herbeigetragen wurde, was sich für und wider eine Aufrundung der Preise und Löhne ins Feld führen lässt. Nur die Akzente haben sich deutlich verschoben und verschärft.

Die Brugger Argumente der ungünstigen bäuerlichen Ausgangslage zu Kriegsbeginn und der gestiegenen Produktionskosten haben ihre Zugkraft stark eingebüsst angesichts der unleugbaren Tatsache, die von den „Basler Nachrichten" soeben mit aller Klarheit festgestellt wurde: „Gegenüber der Vorkriegszeit hat sich die Landwirtschaft um zirka 15% verbessert; alle übrigen Kreise — auch diejenigen sehr zahlreichen, die ebenfalls in ungünstiger Ausgangsposition waren — sind, mit sehr bescheidenen Ausnahmen, durch die Teuerung um 10—30% zurückgeworfen worden." Auch einige landwirtschaftliche Ertragszahlen pro 1941, die vor kurzem der Öffentlichkeit mitgeteilt wurden, sind nicht dazu angetan, die Beweiskraft der Rechnungen des Schweiz. Bauernsekretariates bei der nichtlandwirtschaftlichen Bevölkerung zu unterstützen. Dem Verwaltungsbericht der kantonalbernischen Finanzdirektion ist zu entnehmen, dass in den 19 Landwirtschaftsbetrieben öffentlicher Unternehmungen des Kantons der Ertragsüberschuss pro Hektare Kulturfläche von 247 Fr. im Jahre 1939 auf 508 Fr. im Jahre 1941 angestiegen ist. Die „Milchstatistik der Schweiz für das Jahr 1941" ferner verrät, dass trotz eines mengenmässigen Rückganges der Milcherzeugung um 9.7% seit Kriegsbeginn die Landwirtschaft 1941 aus diesem Produktionszweig allein 88 Millionen Franken mehr als 1939 vereinnahmt hat, was einer Verbesserung um rund 15% gleichkommt.

Umso schlagfertiger wird diesmal von den politischen Führern der Bauernschaft mit dem Motiv des Produktionsanreizes operiert. Das Stichwort dazu hat unmittelbar vor Sessionsbeginn der Direktor des Bauernsekretariates, Dr. Howald, ausgegeben mit seinen Artikeln „Was ist wichtiger: Versorgung oder Preis?" in der „Schweizerischen Bauernzeitung" und „Preispolitik und Landesversorgung" im „Bund". Recht unverblümt klingt hier die Drohung durch, dass die Landwirtschaft sich in Zukunft ihren Anbaupflichten entziehe, wenn sie nicht zum vorneherein die Gewissheit habe, dass ihre grösseren Anstrengungen auch entsprechend honoriert werden. „Pas d'argent, pas de Suisses!" Eine derartig unrühmliche Kennzeichnung der Geistesverfassung unserer Bauernschaft kann, auch wenn sie aus dem Munde der eigenen Wortführer dieses Gewerbes stammt, bei weiten Teilen des Schweizervolkes keinen Glauben finden. So schreibt der Pressedienst des Schweiz. Gewerkschaftsbundes: „Was uns betrifft, haben wir ein grösseres Zutrauen in die gesunde Einsicht der schweizerischen Bauern, als es Dr. Howald offenbar besitzt. Die Drohung kann uns darum nicht erschrecken."

Trotzdem scheinen die Vollmachtenkommission und der Bundesrat bei ihren Entscheiden über die neueste Milchpreiserhöhung unter dem Eindruck einer akuten Gefahr für die Versorgung gewisser Gebiete des Landes, insbesondere der grossen städtischen Zentren während des nächsten Winters gestanden zu sein. Wenn dem so ist, scheint die Frage berechtigt, ob angesichts des nationalen Notstandes der Augenblick für eine verschärfte Handhabung des Lieferungszwanges nicht gekommen sei. Gleichzeitig könnte durch eine regional differenzierte Milchpreisfestsetzung besonderen Verhältnissen, beispielsweise den Erschwerungen des Transportes vom Land zur Stadt, gebührend Rechnung getragen werden. Die Produzentenpreise der Milch unterliegen in der Schweiz heute ohnehin je nach Gebiet noch grossen Unterschieden.

Jedenfalls haben die unmittelbaren psychologischen Rückwirkungen, die von jenem letzten zusätzlich dekretierten Milchrappen auf die Arbeitnehmerschaft ausgingen, bewiesen, dass es sich reichlich gelohnt hätte, dem Problem diesmal mit anderen Methoden als mit einer allgemeinen Mehrbelastung des Konsumenten beizukommen. Milch und Brot, die beiden Hauptnahrungsmittel des Volkes, sind zu politischen Streitobjekten par excellence und zu Schrittmachern gefährlicher sozialer Spannungen geworden. Die forsche Kampfansage des Bauernführers Eugster in der nationalrätlichen Debatte: „In kurzer Zeit werden wir wiederkommen und den zweiten Rappen verlangen, den der Bundesrat heute ablehnt!", zeigt mit aller Deutlichkeit, dass die Landwirtschaft die behördliche Preispolitik längst nicht mehr ernst nimmt und gewillt ist, ihr Recht des Stärkeren weiterhin von Erfolg zu Erfolg zu führen. Was wunders, dass in dieser Hinsicht nun auch das Vertrauen der Arbeitnehmerschaft in die staatliche Lenkung erschüttert ist. Von der Erfolglosigkeit ihrer Bemühungen um die Tiefhaltung der Lebenskosten überzeugt, wendet sie sich jetzt in ihrer Zweifrontenstellung zwischen steigenden Preisen und nachhinkenden Löhnen mit Vehemenz gegen die schwächere Seite: die Arbeitgeber.

Symptomatisch in dieser Beziehung ist die schroffe Ablehnung, die aus gewerkschaftlichen Kreisen den vor kurzem veröffentlichten neuen Richtsätzen der Eidg. Lohnbegutachtungskommission widerfuhr. Auf dem Grundsatz fussend, dass die Bemessung der Teuerungszulagen nicht nach Massgabe der allgemeinen Warenverteuerung, sondern nach der tatsächlichen Mehrbelastung der Haushalte zu erfolgen habe, hat diese konsultative Instanz einen Ausgabenindex ausgearbeitet, welcher der kriegsbedingten Änderung im Verbrauch der Konsumgüter und den verschiedenen Stufen der Familieneinkommen Rechnung trägt. Das wesentlichste praktische Fazit, das sich aus dieser verfeinerten statistischen Erhebungsmethode im Gegensatz zum bisherigen Lebenskostenindex ergibt, ist, dass eine sehr erhebliche Degression der Ausgleichsansprüche von den unteren Einkommensstufen zu den oberen hin sich rechtfertigt. So sollte beispielsweise ein Vorkriegsfamilienverdienst von Fr. 3000.— heute etwa um 29% aufgebessert werden, während für ein Einkommen von Fr. 6000.— und mehr eine Erhöhung um etwa 17% genügt. Man sieht, dass gegenüber der früher von der Lohnbegutachtungskommission ausgegebenen Norm des hälftigen Teuerungsausgleichs die höheren Stufen der Arbeiter- und Angestelltenschaft schlechter abschneiden. Die Betroffenen haben diese Zumutung zurückgewiesen und sind zum Angriff auf den kritischen Punkt übergegangen. „Die Arbeit der Lohnbegutachtungskommission bleibt graue Theorie", schreibt ein Berichterstatter der jüngsten Versammlung des Kaufmännischen Vereins Zürich, „sofern der gleiche Bundesrat, der die Kommission mit der Aufstellung von Richtlinien für den Teuerungsausgleich beauftragt hat, nicht dafür sorgt, dass wenigstens die Richtsätze von den Arbeitgebern eingehalten werden müssen."

Die Anzeichen, dass das bisherige anerkennenswerte Stillhalten der Arbeitnehmerschaft in der Frage der Lohnanpassung binnen kurzem angesichts der stetig aufwärts drängenden Preise in eine Phase der Lohnkämpfe übergehen könnte, mehren sich. Um dem vorzubeugen, sieht sich der Bundesrat vor das dornenvolle Problem gestellt, welchen Weg er einschlagen soll, um dem von ihm als richtig erkannten Teuerungsausgleich in der Praxis Nachahmung zu schaffen. Sofern der bisherige Appell an die Einsicht der Arbeitgeberschaft in gewisse allgemeinverbindliche Vorschriften ausmünden muss, wird sich erweisen, dass zahlreiche Betriebe, ja ganze Branchen steigenden Lohnanpassungssätzen aus eigenen Mitteln nicht zu genügen vermögen. Ein Ausgleich der öffentlichen Hand wird sich aufdrängen, der unter Umständen das Verhältnis von Staat und Wirtschaft von Grund auf verändert und unsere handelspolitische Ausgangsstellung nach dem Krieg mit einem tödlichen Servitut belastet. Noch ist es vielleicht Zeit, solches Verhängnis abzuwenden. Möge dies durch eine vermehrte gegenseitige Rücksichtnahme aller Volksgruppen und durch eine feste Hand der Bundesbehörden gelingen! E. S.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: **Um die Allgemeinverbindlichkeit der Trinkgeldordnung — Produzentenhöchstpreise für Inlandweine — Höchstpreise für Fleisch, Würste und Metzgereifette.** Seite 3: **Einschränkungen im Verbrauch elektr. Energie — Übrige kriegswirtschaftl. Meldungen — Frage und Antwort.** Seite 4: **Kleine Chronik — Totentafel.**

Zur Kriegswirtschaft in unserer Hotellerie

Hermann Schmid, Bern

Der Kriegsausbruch im August 1939 bewirkte den sofortigen Stillstand im internationalen Gästeaustausch. Die schweizerische Hotellerie, die, als Ganzes betrachtet, zum grössten Teil von der ausländischen Clientèle lebte, ist seit diesem Zeitpunkt einmal mehr des internationalen Reiseverkehrs beraubt und somit vollständig auf sich selbst angewiesen. Der erste Weltkrieg von 1914—1918 brachte unserm Lande immer noch ein gewisses Kommen und Gehen. Heute sind sozusagen alle Ausländer in ihre Heimat zurückgekehrt.

Bereits im ersten Kriegswinter wurde ein Teil unserer Kriegswirtschaft aufgezogen; wir dürfen heute ohne weiteres sagen, mit ausgesprochenem Erfolg. An alle Posten wurden tüchtige und auch verantwortungsbewusste Männer berufen, welche innert kurzer Zeit eine vorzügliche Organisation aufzogen, die uns vor dem Schlimmsten — dem Hunger — und vor einer allzu frühen Warenknappheit bewahrte. Es hätte dabei allerdings nur von Gutem sein können, wenn man bei der Besetzung der zahlreichen Posten in den verschiedenen Kriegswirtschaftsämtern — oder mindestens Sektionen — noch mehr als dies der Fall war, Hoteliers als Spezialisten der kollektiven Haushaltungen zugezogen hätte. Einzelne allzusehr auf die Privathaushaltung zugeschnittene Massnahmen und verschiedene unnötige Härten wären dann bestimmt vermieden worden. Wir sind in der Zuteilung von rationierten Lebensmitteln auch im Vergleich zu den verarbeitenden Betrieben zu kurz gekommen. Man hat unsere Bezüge von Zucker, Mehl usf., insbesondere da, wo dem Hotel Nebengeschäfte angegliedert sind und bei denen keine Mc eingenommen werden, in unverhältnismässigem Ausmass reduziert.

Die Hotellerie, der man nach dem Kriege eine neue, grosse volkswirtschaftliche Mission voraussagt, glaubt daher auch in den heutigen eingeengten Verhältnissen das Recht auf Berücksichtigung ihrer minimalen Bedürfnisse und somit auf eine Existenz beanspruchen zu dürfen.

Das Hotel war von jeher ein sehr grosser Warenverbraucher. Eine Vergleichsbasis, die auf die Verhältnisse der privaten Haushaltung abstellt, ist nicht zulässig und übrigens falsch, weil das Hotel, wie andere verarbeitende Betriebe oder eine Fabrik, ein wirtschaftliches Unternehmen mit erheblichen investierten Kapitalien und einem beachtlichen Personalbestand repräsentiert.

Die lange Kriegsdauer bedingte eine weitreichende Rationierung der Brennstoffe, sowie die Kontingentierung von Licht und Kraft. Die gesamte Brennstoffrationierung hatte anfänglich für uns alle sicher auch ihre guten Seiten. Denn der Verbrauch an Kohlen, Licht und elektrischer Kraft war in allen Betrieben sehr gross, ja vielfach überproportional. Heute sind die Zuteilungen des Heizmaterials jedoch derart reduziert worden, dass man sich mit Recht fragen muss, wie unter solchen Umständen eine Aufrechterhaltung des Betriebes überhaupt noch gewährleistet werden kann. Nachdem doch bei zahlreichen Einzelpersonen und kleineren Familien der Wunsch besteht, während den kalten Wintermonaten im Hotel Aufenthalt zu nehmen, läge es bestimmt auch im Interesse einer gerechten Brennstoffeinsparung, wenn man den Hotels auch die Möglichkeit geben würde, diese Dauergäste aufzunehmen.

Wir müssen uns im gesamten Gastwirtschaftswesen unbedingt zur Wehr setzen, damit nicht gewisse Auffassungen die Oberhand gewinnen, als ob die Hotellerie in Bausch und Bogen ein ausgesprochenes Luxusgewerbe sei, auf das man verzichten könnte. Leider scheint man auch bei einzelnen Behörden etwas mit dieser Einstellung zu liebäugeln. Viele Zehntausende von Existenzen stehen aber auf dem Spiel. Ja, es geht hier schliesslich um Sein oder Nichtsein der gesamten Qualitätshotellerie. Grosse Werte sind in der Hotellerie investiert, die man auch im Zuge der Kriegswirtschaft nicht einfach preisgeben darf.

Wir wollen dankbar anerkennen, dass bis heute die meisten kriegswirtschaftlichen Instanzen uns gegenüber von guten Intentionen beseelt waren und darnach trachteten, auf unsere minimalen Bedürfnisse Rücksicht zu nehmen. Wir wollen hoffen, dass dem auch in Zukunft so sein werde. Wir müssen aber doch auf die Gefahr einer Schematisierung und Schablonisierung des Bedarfes der kollektiven Haushaltungen hinweisen. Nachdem es sich zeigt, dass der Krieg weitergeht und jedenfalls noch weit über dieses Jahr hinausreicht, müssen wahrscheinlich die heute noch bestehenden Kontingente verschiedener lebenswichtiger Güter noch mehr den inzwischen veränderten Zufuhr- und Vorratsbedingungen angepasst werden. Die für eine neue Regelung der Zuteilungen notwendig werdenden Berechnungen, die immer noch auf die Verhältnisse vor dem Kriege abstellen, haben ihre Gültigkeit verloren. Die Rationierung sollte sich grundsätzlich in allen Teilen der ausgewiesenen Frequenz anpassen. Die Hotellerie will bei der Überwindung der kriegswirtschaftlichen Schwierigkeiten loyal mitarbeiten. Sie lehnt ungesetzliche Manipulationen ab und erachtet es als eines anständigen Schweizers und Hotelfachmannes unwürdig, im Schwarzhandel zu kaufen. Die kriegswirtschaftlichen Vorschriften wollen von ihr genau eingehalten werden, um so mehr darf sie sich auch offen für die berufseigenen Belange in kriegswirtschaftlicher Hinsicht einsetzen und ihre vitalen Interessen vertreten.

Die schweizerische Hotellerie, die stets jung und heute beweglicher denn je sein muss, hat sich mangels Frequenz und Absatz im Beherbergungssektor nach andern Geschäftsmöglichkeiten umgeschaut resp. umsehen müssen. Der beschauliche Pensionsbetrieb von früher musste selbst in unsern Sommer- und Wintersaison-Orten andern Möglichkeiten weitgehendst Konzessionen machen. Insbesondere in städtischen Verhältnissen wurden überall, wie es früher der Fall war, Stadtrestaurants und andere Betriebsabteilungen wieder angegliedert, so Tea-Rooms, Dancings usw. Das Tee-Geschäft war in den meisten Stadthotels von je-

her eine wichtige und grosse Einnahme. Nachdem der internationale Fremdenverkehr stockt und die Hotellerie nach wie vor ihren grossen Verpflichtungen nachzukommen hat, muss sie sich fast um jeden Preis Geschäfte holen. Wer konservativ an seinen frühern Geschäftsmethoden festhält, muss befürchten, dass sein heutiges Geschäftsvolumen vollkommen ungenügend bleibt. Kriegszeiten sind immer etwas bewegtere Epochen. Der Gast von heute will Leute sehen, er liebt in vermehrtem Masse Betrieb, wie dies schon in den Zeiten des ersten Weltkrieges der Fall war. Die Verhältnisse sind heute wieder ähnlich, nur viel schwieriger! Die schweizerische Hotellerie muss attraktiv und interessant bleiben, sowohl hinsichtlich allgemeinem Komfort, Bedienung und der Küche. Das kriegswirtschaftliche Regime in der Küche verlangt viel Schaffensgabe und Elastizität. Nach wie vor muss die Küche soigniert sein, auch wenn sie naturgemäss weniger reich ist. Unsere Küche darf keineswegs langweilig oder fade ausfallen, sonst bleiben unsere Gäste zu Hause.

Hier stellen sich für unsere Fachleute zahlreiche noch zu lösende Aufgaben. Gerade weil alle in der Küche benötigten Waren viel teurer wurden, drängt sich eine zuverlässige tägliche Verbrauchslenkung, Kontrolle und Berechnung gebieterisch auf, ohne welche der kaufmännisch geleitete Betrieb nicht mehr auskommt.

Inzwischen ist eine Teuerung von über 40% über uns hereingebrochen. Auf der einen Seite haben wir einen grossen Frequenzschwund, anderseits gedrückte Preise, so dass mit einigen Ausnahmen von einer Deckung der Gestehungskosten (inkl. Verzinsung), geschweige denn von einer Minimal-Rendite (nach Zinsendienst, Amortisation) gar nicht mehr gesprochen werden kann. Es hat die Hotellerie als Grossverbraucher stark betroffen, dass Fleisch, Käse, Butter sowie eine Reihe anderer einheimischer Produkte sofort im Preise stiegen und immer noch weiter anziehen. Ein allgemeiner Preisstop wäre wirklich fällig! Auf der andern Seite kann sich die Preispolitik nicht einfach nach dem Prinzip der Kostendeckung richten, sondern ist auch noch vom Spiel zwischen Angebot und Nachfrage abhängig. Die Leitung des Schweizer Hotelier-Vereins bemüht sich daher seit Monaten auf Grund unseres Preisregulativs eine Allgemeinverbindlichkeits-Erklärung der Preise zu erwirken, eben um weiteren Unterbietungen der Minimal-Ansätze entgegenzutreten. Fatalerweise wurden unsere guten Intentionen missverstanden. Wenn die seriös rechnende Hotellerie kein Auskommen mehr findet, so sind es auch Tausende von Angestellten und deren Familien, die unter den desastreusen Zuständen eines Preischaos mitleiden. Es ist allerdings keinem Betrieb vorgeschrieben, nur mit Minimalpreisen zu operieren. Aber eben die schwache Frequenz und das Verlangen des Gastes nach Billigkeit hat insbesondere in den Hotels mit Pensionsbetrieb zum heutigen Dilemma in der Preisgestaltung geführt. Bei einer unsteten und haltlosen Preispolitik ist weder eine Rendite zu erzielen, noch kann das Personal auf seine Rechnung kommen. Dieses muss unter solchen Umständen deshalb leiden, weil es sich die Betriebe gar nicht mehr gestatten können, diejenigen Gehälter zu bezahlen, die den Angestellten zukommen und die die Unternehmer eigentlich auch ausrichten möchten. Dazu kommt, dass die Trinkgelder auch ein geringeres Betreffnis ergeben, solange sich unsere Preise immer nur in den Minimalansätzen bewegen.

Trotz der für die schweizerische Hotellerie ausserordentlich gespannten finanziellen Lage, aber in Anbetracht, dass wir unserer Mitarbeiterschaft ein Minimalauskommen gewährleisten müssen, sind in diesem Jahre in Verbindung mit den Personal-Organisationen verschiedene neue Vereinbarungen getroffen worden. Es betrifft dies in erster Linie das Trinkgeldabkommen und die Lohnvereinbarung mit den Köchen und Pâtissiers. Weiter ist z. B. im Kanton Bern ein Gesamtarbeitsvertrag aus den gleichen Erwägungen heraus entstanden und steht vor der Inkraftsetzung.

Wenn in der schweizerischen Hotellerie sich jedermann der Kraft einer starken Organisation besser bewusst wäre, so hätte unsere gastgewerbliche Organisation keine Lücken mehr, wie dies leider immer noch der Fall ist. Wir haben immer noch zu viele Outsiders, die weiterfahren, ihr Eigenleben zu führen, aber doch von der Tätigkeit des Berufsverbandes profitieren. Sie sind als ungebetene Nutzniesser der Hotellerie anzusprechen. Mit einer Allgemeinverbindlichkeits-Erklärung der Preise, wie mit den genannten sozialen Verbesserungen im Interesse des Personals, werden in Zukunft die Pflichten und Lasten gerechter verteilt. Es können sich Behörden und Parlament über die Hotellerie noch jahrelang vergebens den Kopf zerbrechen. Der Sache muss dort geholfen werden, wo es möglich ist: Bevor wir nicht, wie z. B. bei der Milch, eine straffe Preisordnung bekommen, wird bei uns eine Besserung nicht möglich sein. Was dem einen billig, ist auch dem andern recht.

Die diesjährige Delegiertenversammlung hat auch beschlossen, der Berufsbildung, d. h. der Hotelfachschule von Lausanne-Cour ihre ganz spezielle Aufmerksamkeit zu widmen. Jedermann ist sich klar, dass unsere Hotelschule wieder geöffnet werden muss, selbst wenn sie unsere finanziellen Leistungen noch in grösserem Masse beanspruchen sollte. Der theoretischen Berufsbildung muss ohne Zweifel vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt werden. Die Wege der zukünftigen Hotellerie werden sich bestimmt von den gestrigen ausgesprochen unterscheiden. Diese Tatsache wird man bei der Aufstellung des neuen Schulprogrammes, wie überhaupt bei der Wiedereröffnung unseres Fachinstitutes ganz speziell in Rechnung stellen müssen.

Wenn die schweizerische Hotellerie jung und anpassungsfähig bleibt, wenn sie es versteht, auf früher verzichtete Einnahmen-Möglichkeiten zurückzukommen, wenn sie ihre Einnahmen und Ausgaben strikte in Einklang zu bringen vermag, sich in Zukunft in vermehrtem Masse auf eine streng kaufmännische Basis einstellt und für einen guten Nachwuchs tatkräftig sorgt, dann wird sie sicher den Kontakt mit einer neuen und besseren Zeit wieder finden.

Um die Allgemeinverbindlichkeit der Trinkgeldordnung

Bekanntlich konnte die mit der Union Helvetia vereinbarte revidierte Trinkgeldordnung noch nicht in Kraft gesetzt werden, weil der Schweizerische Wirteverein gegen die Allgemeinverbindlicherklärung Einspruch erhob. Um die Differenzen zu begleichen, hat nun kürzlich das Biga in Bern den Präsidenten des Schweizerischen Gewerbeverbandes, Herrn Nationalrat Dr. Gysler, beauftragt, eine Verständigung zu versuchen. Die bezüglichen Verhandlungen unter dem Vorsitz von Herrn Dr. Gysler fanden am vergangenen Mittwoch, den 23. September, im Bürgerhaus in Bern statt. Von Seite des Schweizer Hotelier-Vereins nahmen die Herren Zentralpräsident Dr. H. Seiler und Dr. M. Riesen teil.

In den Verhandlungen stellte sich der Schweizerische Wirteverein auf den bereits bekannten Standpunkt, dass er das Beherbergungsgewerbe ebensosehr vertrete wie der Schweizer Hotelier-Verein. Er berief sich dabei auf seine 4500 Mitglieder mit Beherbergungsbetrieben. Demgegenüber stellte sich der Schweizer Hotelier-Verein auf den Boden, dass der Wirteverein gemäss seinen Statuten die Wirtebelange zu betreuen habe, wie das auch während Jahrzehnten geschehen sei. Erst in den letzten Jahren ist diesbezüglich eine Änderung erfolgt, speziell seitdem die Leitung des Wirtevereins gewechselt hat. Alle Versuche des Schweizer Hotelier-Vereins, diesbezüglich zu einer Einigung mit dem Wirteverein zu gelangen, sind gescheitert. Der Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins, Herr Dr. H. Seiler, hat einen Entwurf „Kollaborationsvertrag" ausgearbeitet, auf den aber der Schweizerische Wirteverein gar nicht eingetreten ist. Der Hotelier-Verein umfasst indessen mit seiner Mitgliedschaft weitaus den grössten Teil der eigentlichen Hotellerie. Nicht organisiert sind beim Schweizer Hotelier-Verein die vielen Kleinbetriebe, welche nach eigener Darstellung des Schweizerischen Wirtevereins die Beherbergung nur als Nebengewerbe betreiben. — Eine Verständigung über die Kompetenzfrage konnte angesichts der Stellungnahme der beiden Verbände in der Sitzung vom 23. September nicht erzielt werden. Auch materiell gingen die Gesichtspunkte des Hotelier-Vereins und des Wirtevereins in bezug auf die Differenzen in der Trinkgeldfrage auseinander. Der Wirteverein vertritt die Ansicht, dass die erhöhten Trinkgeldansätze für die kleinen Passantenbetriebe unannehmbar seien, ebenso die vereinbarten Grundlöhne. Der Schweiz. Hotelier-Verein betont demgegenüber die Notwendigkeit eines vermehrten Einkommens für die Hotelangestelltenschaft, wenn man sie nicht noch mehr dem Gewerbe entfremden will. Ferner wurde darauf hingewiesen, dass die neu vereinbarte Trinkgeldordnung wiederum hauptsächlich die eigentliche Hotellerie betreffe und nicht die vom Schweizerischen Wirteverein vertretenen Betriebe. Tatsächlich sind der bisherigen Trinkgeldordnung insgesamt rund 3500 Betriebe unterstellt, wovon mehr als die Hälfte mit der Mehrheit aller Betten dem Schweizer Hotelier-Verein angehören. Die zahlreichen Kleinbetriebe, soweit sie überhaupt beim Schweizerischen Wirteverein organisiert sind, fallen gar nicht unter die Trinkgeldordnung.

Merkwürdig war die Haltung des Schweizerischen Wirtevereins in bezug auf den Geltungsbereich der Trinkgeldordnung. Zusammen mit der Union Helvetia hatten wir vorgeschlagen, dass nur Betriebe mit mehr als 4 Gastbetten der Trinkgeldordnung unterstellt seien. Der Wirteverein stellte sich dann in seiner Eingabe ausdrücklich und bestimmt auf den Boden, dass alle Beherbergungsbetriebe bis zu 10 Betten von der Trinkgeldordnung nicht erfasst werden sollten. Auf diese Weise würden nach unserer Schätzung vielleicht noch 2500—3000 Betriebe der Kontrolle unterstellt. Über diesen Punkt hätte man also trotz gewisser Bedenken diskutieren können. In den Verhandlungen aber machte nun plötzlich der Wirteverein geltend, sämtliche Beherbergungsbetriebe der Schweiz müssten unter die Trinkgeldordnung fallen. Mit anderen Worten will der Schweizerische Wirteverein nun auf einmal, und zwar natürlich aus leicht durchsichtigen Gründen, alle die vielen tausend Zwergbetriebe der Trinkgeldordnung ebenfalls unterstellt wissen. Selbstverständlich ist eine solche Regelung praktisch gar nicht durchführbar.

Der Vorsitzende, Herr Nationalrat Dr. Gysler, hat es übernommen, nun auch mit der Union Helvetia Fühlung zu nehmen, um festzustellen, ob nicht doch auf dem Weg gemeinsamer Verständigung die noch bestehenden materiellen Differenzen beseitigt werden können, damit die Allgemeinverbindlicherklärung möglichst rasch erfolgen kann. Herrn Dr. Gysler danken wir für die Mühewaltung, ebenso für die umsichtige und objektive Art, mit welcher er diese schwierige Frage an die Hand genommen hat. M. R.

Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen

Produzentenhöchstpreise für Inlandweine der Ernte 1942

Mit Verfügung Nr. 195 C/42 vom 23. September 1942 hat die Eidg. Preiskontrollstelle höchstzulässige Produzentenpreise für Inlandweine der Ernte 1942 festgesetzt. Die Weine sind nach Preisklassen und Herkunft gegliedert. Da es uns infolge Platzmangels nicht möglich ist, den umfangreichen Preiskatalog in unserm Blatte zum Abdruck zu bringen, müssen wir auf Nr. 223 des schweizerischen Handelsamtsblattes vom 25. Sept. 1942, in welcher die Verfügung vollinhaltlich wiedergegeben ist, verweisen.

Im weitern enthält die Verfügung noch folgende wichtige Bestimmungen, die auch für die **gastgewerblichen Betriebe massgebend sind** und von ihnen befolgt werden müssen:

Lager-Inventar für einheimische Weine der Ernte 1941

Alle Besitzer von einheimischen Weinen der Ernte 1941 sind verpflichtet, ein genaues Inventar per 30. September 1942 zu erstellen, worin alle an diesem Tage in ihrem Besitz befindlichen Lagerbestände aufzuführen sind. Die eidg. Preiskontrollstelle behält sich vor, die Richtigkeit dieser Lagerinventare jederzeit kontrollieren zu lassen.

Preise für Weine der Ernten 1941

Die Vorräte an einheimischen Weinen der Ernte 1941 müssen auf Grund der mit Verfügung Nr. 195 B/42 vom 5. März 1942 festgesetzten Höchstpreise verkauft werden. Sie dürfen auf keinen Fall, auf Grund der in vorliegender Verfügung festgesetzten Preise, die nur für die Ernte 1942 gültig sind, verkauft werden.

Eingangs- und Ausgangskontrolle einheimischer Weine der Ernte 1942

Jeder Besitzer einheimischer Weine der Ernte 1942 ist verpflichtet, ein stets nachgeführtes Eingangs- und Ausgangsbuch zu halten. Die ein- und ausgehenden Weinsorten sind genau der vorliegenden Verfügung entsprechend zu bezeichnen. Die eidg. Preiskontrollstelle behält sich jederzeit eine Kontrolle vor.

Pflicht zur Bezeichnung der Weine

Die Bezeichnung der Weine, nach Preisklassen und Herkunft muss bei jeglichem Verkehr im Weinhandel (Keller-, Eingangs- und Ausgangsbücher, Vertragsabschlüsse, Verkaufs- und Ankaufsdokumente, Frachtbriefe, Lieferscheine usw.) in Anwendung gebracht werden.

Zuschläge im Handel und Gastgewerbe

Die Verfügung Nr. 195 A/42 der eidg. Preiskontrollstelle vom 16. Februar 1942 betreffend die Zuschläge im Handel und Gastgewerbe für in- und ausländische Weine bleibt bis auf weiteres in Kraft. (Siehe „Hotel-Revue" Nr. 8 vom 19. Februar 1942.)

Lebensmittelrationierung im Oktober 1942

Wie uns das Eidg. Kriegsernährungsamt mitteilt, ist in der Warengruppe B die Bestimmung über den obligatorischen Bezug von 15% Mais (siehe Quotentabelle, Anmerkung 1 in Nr. 39 der Hotel-Revue) wieder aufgehoben worden. Sie gilt also für Ende September/anfangs Oktober gestellte Bezugsanträge nicht mehr.

---

†

Todes-Anzeige

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

Herr

Alfred Sommer

Hotel Beau-Séjour, Gersau

am 25. September im Alter von 79 Jahren sanft entschlafen ist.

Wir bitten Sie, dem verstorbenen Mitglied ein ehrendes Andenken zu bewahren.

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

Höchstpreise für Fleisch, Würste und Metzgereifette

Die Eidg. Preiskontrollstelle hat durch Verfügung Nr. 627 A/42 vom 24. September 1942 u. a. folgendes angeordnet:

1. Für Fleisch, Würste und Metzgereifette werden mit Wirkung ab 25. September 1942 nachstehende Höchstpreise festgesetzt:

A. Rindfleisch und Kuhfleisch

Artikel	Detailhöchstpreise netto (ohne Warenumsatzsteuer) Rindfleisch Ia Fr./kg	Rindfleisch IIa Fr./kg	Kuhfleisch Fr./kg
a) Siedfleisch (mit höchstens 25% Knochen):			
Brustspitz, Stich, fetter Lempen	4.40	4.20	4.—
übriges Siedfleisch	4.80	4.60	4.20
Spezial-Siedstücke (Federstück, Hohrücken, abgedeckter Rücken Laffenspitz)	5.—	4.80	4.40
b) 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

c) Spezialstücke: Für Nierstück (Huft, Roastbeef, Filet) sind die allgemein üblichen Preiszuschläge zulässig.

Bei Lieferung an Grossverbraucher sind auf den vorstehenden Preisen die bisher üblichen Rabatte zu gewähren.

B. Geräuchertes und gesalzenes Schweinefleisch

Artikel	Abgabepreis an Detaillisten Fr./kg	Detailhöchstpreis netto (ohne Warenumsatzsteuer) Fr./kg
Rippli geräuchert	5.60	6.60
Rippli gesalzen	5.10	6.—
Speck (Schweinsbrust) geräuchert, mit Bein	6.—	7.—
Speck (Schweinsbrust) geräuchert, ohne Bein	6.20	7.20
küchengeräucherter Speck	6.80	8.—
Speck (Schweinsbrust) gesalzen	5.50	6.40

Die bisher erteilten Sonderbewilligungen behalten bis auf weiteres ihre Gültigkeit.

Die Ende Februar 1942 für das übrige Schweinefleisch bewilligten Preise erfahren keine Änderung.

C. Würste

Artikel	Mindest-Rohgewicht	Abgabepreis an Detaillisten Fr.	Detailhöchstpreis netto (ohne Warenumsatzsteuer) Fr.
„Cervelas" je Stück	100 g	—.36	—.40
„Wienerli" je Paar	100 g	—.47	—.52
„Schüblig" je Paar	200 g*)	1.—	1.10
„Landjäger" je Paar	160 g	—.92	1.—
Blut- und Leberwürste je kg	—	—	2.80
Blutwürste je kg	—	—	2.20

*) = Gewichtsnorm für sog. „Zürcher-Schüblig".

Für Schüblig, wie z. B. „St. Galler-Schüblig", 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 Schweizer SS-Salami, Salametti, Salamelle und Mortadella): Die Ende Juni 1942 bewilligten Verkaufspreise erfahren keine Änderung.

D. Metzgereifette

Artikel	Abgabepreis an Detaillisten Fr./kg	Detailhöchstpreis netto (ohne Warenumsatzsteuer) Fr./kg
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 + Speiseöl): Bei der Preisfestsetzung für solche Fette ist anteilsmässig 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 im gleichen Masse (in Fr. und Rp. der kg) heraufzusetzen, wie sich die Lieferanten- bzw. Einstandspreise erhöhen.

Einschränkungen im Verbrauch elektrischer Energie

Wie aus einer Mitteilung des Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amtes hervorgeht, sind auch in diesem Winter Einschränkungen im Verbrauch elektrischer Energie unerlässlich, um angesichts des gesteigerten Bedarfs die Produktion und die Arbeit sicherzustellen. Die Wasservorräte der Speicherseen müssen möglichst für die Zeit aufgespart werden, in welcher die Wasserführung der Flüsse und damit die Energieerzeugung der Flusskraftwerke am meisten zurückgeht. Zu diesem Zwecke muss der Verbrauch vorsorglich schon vom Herbst an eingeschränkt werden. Es sind deshalb mit Wirkung vom 5. Oktober 1942 an durch Verfügung Nr. 1 El (vom 24. September 1942) für Industrie und Gewerbe und durch Verfügung Nr. 2 El für Haushaltungen, kollektive Haushaltungen, Bureaux, Verwaltungen, Berufe, Strassen-, Schaufenster- und Reklamebeleuchtung einschränkende Massnahmen angeordnet worden.

Der elektrische Verbrauch der Strassenbeleuchtung wird um 50% herabgesetzt. Die Schaufenster- und Reklamebeleuchtung ist nur bis 19 Uhr gestattet.

Im Privathaushalt wird ein sparsamer Stromverbrauch zur Pflicht eines jeden gemacht. Vorläufig wird die elektrische Warmwasserbereitung für Küchenzwecke weiterhin gestattet. Hingegen ist der Verbrauch für Warmwasser für Badezwecke auf das Wochenende zu beschränken; die Badeboiler dürfen von Montag früh bis Freitag abend nicht eingeschaltet werden. Den Haushaltungen mit relativ grossem Verbrauch wird durch das Elektrizitätswerk auf Grund der Weisungen der Sektion für Elektrizität mitgeteilt, welchen monatlichen Höchstverbrauch sie nicht überschreiten dürfen.

Für die **kollektiven Haushaltungen** (Spitäler, Anstalten, Hotels, Pensionen, Gaststätten, Bahnhofbuffets usw.); Bureaux, Verwaltungen, Berufe; zentrale Warmwasserbereitungsanlagen gelten insbesondere folgende Artikel der Verfügung Nr. 2 El des Kriegs-Industrie- und Arbeits-Amtes über die Verwendung von elektrischer Energie:

Art. 7. Der Verbrauch elektrischer Energie für kollektive Haushaltungen, Bureaux, Verwaltungen und berufliche Zwecke ist auf höchstens 85% des Verbrauches im gleichen Monat des Winters 1940/41 einzuschränken.

Für die Warmwasserbereitung für Bäder und Toilette und die elektrische Raumheizung gelten überdies die besonderen Bestimmungen der Art. 8 bis 11.

Art. 8. Der Warmwasserverbrauch für Bäder und Toilette ist derart einzuschränken, dass der entsprechende Verbrauch elektrischer Energie 50% des Verbrauches im gleichen Monat des Winters 1940/41 nicht übersteigt.

Bei zentralen Warmwasserversorgungsanlagen für Wohnungen hat die Hausverwaltung dafür zu sorgen, dass der Verbrauch elektrischer Energie auf 50% des Verbrauchs im gleichen Monat des Winters 1940/41, bei seither erstellten Anlagen auf 50% des Verbrauches im Monat September 1942 eingeschränkt wird.

Für elektrische Warmwasserbereitungsanlagen, die mit einem Brennstoffkessel kombiniert sind, wird vorläufig durch das Lieferwerk gemäss den Weisungen der Sektion elektrische Energie derart zugeteilt, dass die Anlagebenützer nicht schlechter gestellt sind als die Benützer einer ausschliesslich mit Brennstoff beheizten Anlage.

Art. 9. Die Benützung der Apparate für elektrische Raumheizung ist während der Hauptbedarfszeiten der Fabriken (Montag bis Freitag von 08.00 bis 12.00 und von 14.00 bis 17.00 Uhr; Samstag von 08.00 bis 12.00 Uhr) verboten; in Ortschaften über 800 m. ü. M. beschränkt sich dieses Verbot auf die Zeit von 10.00 bis 12.00 Uhr an Werktagen. In der übrigen Zeit ist die Benützung der Apparate mit äusserster Sparsamkeit gestattet.

Allfällig weitergehende Einschränkungsvorschriften und Verbote des Lieferwerkes bleiben in Kraft.

Die Sektion ist ermächtigt, je nach Versorgungslage und Disponibilität der einzelnen Werke besondere Anordnungen zu treffen.

Vom Verbot des Abs. 1 ausgenommen ist die elektrische Raumheizung von Sprech-, Untersuchungs- und Behandlungszimmern bei Ärzten, Zahnärzten, Masseuren, in Spitälern und Kliniken. Fehlt eine andere Heizungsanlage und kann eine solche nicht eingerichtet werden, so können weitere Ausnahmen gewährt werden. Ausnahmegesuche sind mit den nötigen Unterlagen versehen schriftlich an das Lieferwerk zu richten.

Art. 10. Den Verbrauchern, deren Gesamtverbrauch pro Quartal seit dem ersten Quartal 1941 6000 Kilowattstunden (kWh) einmal überschritten hat, wird der gemäss den Weisungen der Sektion höchstzulässige Monatsverbrauch vom Lieferwerk mitgeteilt.

Die Mitteilung eines höchstzulässigen Monatsverbrauchs entbindet nicht von der Einhaltung der Bestimmungen des Art. 9 zuvor.

Für Kollektivhaushaltungen, bei welchen eine Änderung der Gästefrequenz gegenüber dem entsprechenden Monat des Winters 1940/41 eingetreten ist, wird die Änderung bei der Festsetzung des höchstzulässigen Monatsverbrauchs angemessen berücksichtigt.

Art. 11. Jeder Verbrauch elektrischer Energie in Elektrokesseln, sowie in andern Warmwasser- und Dampfbereitungsanlagen von mehr als 50 kW Anschlussleistung ist nur mit Bewilligung gestattet. Bewilligungen für Anlagen von 200 kW und mehr sind bei der Sektion, für kleinere Anlagen beim Lieferwerk einzuholen.

Von den übrigen Bestimmungen der Verfügung sei erwähnt, dass Schaufenster- und Reklamebeleuchtung aller Art, sowie Firmenlichtschriften spätestens um 19.00 Uhr auszuschalten sind, und nicht vor dem nächsten Abend wieder eingeschaltet werden dürfen. Bei ungenügender natürlicher Beleuchtung kann das Lieferwerk gemäss den Weisungen der Sektion die Einschaltung tagsüber gestatten.

Firmenlichtschriften, die zur Kennzeichnung des Einganges von nach 19.00 Uhr offenen Lokalen (wie Hotels, Restaurants, Wirtschaften, Theater, Kinos, Versammlungslokale) dienen, können bis 20.30 Uhr eingeschaltet bleiben.

Neuanschlüsse von Motoren und andern elektrischen Verbrauchsapparaten mit einem Anschlusswert von 50 kW und mehr bedürfen einer Bewilligung der Sektion. Gesuche sind an das Lieferwerk zu richten, das sie mit seinem Gutachten an die Sektion weiterleitet.

Im übrigen enthält die Verfügung auch Sanktionsbestimmungen. Bei Übertretung hat das Lieferwerk den fehlbaren Verbraucher zuerst schriftlich zu verwarnen. Bei wiederholter Übertretung muss das Lieferwerk u. a. eine Plombierung von Hauptverbrauchsobjekten vornehmen usw. Unabhängig der verhängten Sanktionen werden Widerhandlungen gegen die Verfügung gemäss Bundesratsbeschluss vom 24. September 1942 über die Verschärfung der kriegswirtschaftlichen Strafbestimmungen und deren Anpassung an das schweizerische Strafgesetzbuch bestraft.

Die Verfügung tritt am 5. Oktober 1942 in Kraft.

Preise für rationierte Lebensmittel im Oktober 1942

Nach der Verfügung Nr. 496 J/42 der Eidg. Preiskontrollstelle erfahren die bisher festgesetzten Höchstpreise für rationierte Nahrungsmittel, wie Zucker, Reis, Teigwaren, Mehl, Kochgriess, Maisgriess, Haferflocken, Hafergrütze, Rollgerste, Linsen, Hirseprodukte, Bohnen, Kakao, Kaffee, Speiseöle, Speisefette, Metzgereifette (tierische Fette) und Eier im Monat Oktober keine Änderung. Ebenso vollzieht sich die Preisgestaltung für alle übrigen rationierten Lebensmittel, wie Butter, Käse, Olivenöl, Erbsen, Kaffeesurrogate, Tee, Konfitüren und Fruchtkonserven nach den bisherigen Vorschriften. In bezug auf die Höchstpreise für Fleisch und Wurstwaren verweisen wir auf die neue Verfügung Nr. 627 A/42.

Höchstpreise für Sauerkraut

Durch Verfügung Nr. 408 A/42 der Eidg. Preiskontrollstelle vom 19. September 1942 sind mit Wirkung ab 1. Oktober 1942 für den Verkauf von vollwertigem Sauerkraut folgende Höchstpreise festgesetzt worden:

		per kg netto
1.	Für Lieferungen an das Gastgewerbe und andere Grossverbraucher franko Talbahn-Empfangsstation	Fr. —.50
2.	Nettodetailpreis	Fr. —.65

Für Einschneidekabis erster Qualität hat die Preiskontrollstelle einen Produzentenhöchstpreis von Fr. 11.50 per 100 kg netto, franko Sammelstelle, Bahnstation verladen, oder Verarbeitungsbetrieb im Lokalrayon des Produzenten (5 Kilometerkreis) festgesetzt. Für die Vermittlung, bzw. den Verlad von Einschneidekabis darf vom Verlader (Produzent ausgenommen) ein Zuschlag von höchstens Fr. —.75 per 100 kg netto erhoben werden. Für die Lagerung von Einschneidekabis dürfen zum Produzentenhöchstpreis folgende Laderzuschläge berechnet werden: Ab. 1. Dezember 1942 Fr. 2.— per 100 kg netto; ab 1. Januar 1943 Fr. 3.— per 100 kg netto.

FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 232: **Abgabe der Zuckermarken von Angestellten.** Nachdem ich bei Entgegennahme der Mahlzeitencoupons für die Angestelltenschaft Zuckermarken abzugeben habe, bin ich doch sicher berechtigt, von diesen ebensoviel Marken zu Lasten ihrer persönlichen Einmachzuckerzuteilung zu verlangen? Verschiedene Angestellte behaupten nun allerdings, ihre Familie habe die Einmachzuckerkarte bereits ganz bezogen und aufgebraucht.

Antwort: Wenn Sie als kollektive Haushaltung die Mahlzeitenkarten für Ihre Angestellten bei der Zentralstelle beziehen, dann müssen Sie in jedem einzelnen Fall 250 g Zuckermarken abgeben, weil eine Mahlzeitenkarte einer Lebensmittelkarte plus 250 g Einmachzucker entspricht. Für diese 250 g abgegebenen Marken muss Ihnen der Angestellte Ersatz leisten, sei es in Form von Einmachzuckercoupons oder in gewöhnlichen Zuckercoupons einer Lebensmittelkarte. Hat der Angestellte, bzw. dessen, Familie zu Hause den Einmachzucker wirklich schon ganz bezogen und verbraucht — was übrigens nicht überall zutreffen dürfte, nachdem die Hälfte ja erst seit dem 1. August in Kraft gesetzt wurde und Gültigkeit bis Ende Oktober hat — so soll er dafür besorgt sein, dass er von der persönlichen Lebensmittelkarte eines seiner Familienangehörigen Coupons für den Gegenwert von 250 g Zucker beschafft. Sie sind unter allen Umständen berechtigt, 250 g an Zuckercoupons zu beanspruchen.

HOTELIERS!

Empfehlet das offizielle Fachorgan allen Lieferanten. Es liegt dies in beidseitigem Interesse!

Blumenzwiebeln

eingetroffen!

Trotz den gegenwärtig schwierigen Verhältnissen ist es uns gelungen, auch dieses Jahr unsere gewohnten Blumenzwiebel-Importe hereinzubringen.

Versäumen Sie nicht, Ihren Bedarf rechtzeitig einzudecken, bevor die schönsten Sorten vergriffen sind.

Illustriert. Katalog gratis!

F. HAUBENSAK SÖHNE, BASEL
Erste schweizerische Samenhandlung
Nur Sattelgasse 2, am Marktplatz

Inserate lesen erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

MELITTA
filtriert jede Kaffee-Mischung

Filtrierter Kaffee schmeckt besser!

Generaldépôt für die Schweiz
JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL

„Helvetia"-Crèmepulver
konzentriert

Ein erstklassiges Produkt, welches sich für die Zubereitung von Dessert-Crème, wie auch zum Füllen von Cornets, Crème-Schnitten etc. eignet. — Verlangen Sie Gratis-Muster und Prospekt von der

A.-G. A. Sennhauser, Nährmittelfabrik „Helvetia"
Zürich 4

Drei fleischlose Tage in der Woche: Dann

Forellen!

Für den Gastwirt interessant, für den Gast nahrhaft und preiswert. Verlangen Sie unsere exakt sortierten Forellen für Kenner. Lebend od. küchenfertig gereinigt für „Blau" liefert die leistungsfähige Bezugsquelle prompt und zuverlässig jedes Quantum.

Rufen Sie bitte auf: Muri/Aarg. 81166

FORELLENZUCHT MURI A.-G.

Zu vermieten **Hotel Bellavista, St. Moritz**
(40 Betten). Nähere Auskunft erteilt Graubündner Kantonalbank, St. Moritz.

Indisches
Curry-Pulver
pro Kilo Fr. 32.—
gegen Nachnahme empfehlen
Pozzy & Co. AG., Davos-Platz.

TAPETEN
50— 100 R. = 1.70 p. Rolle
101—1000 R. = 1.50 p. Rolle
über 1000 R. = 1.— p. Rolle netto
Vorhänge, Storren, Innendek. etc.
Tapetenhaus F. MUGGLIN,
Hardstr. 8, **Zürich,** Tel. 51428

Gelegenheit!
Ein Restposten
WISKY
orig. Mount.-Cream, in orig. Wisky-Flaschen, zu verkaufen, sowie
3000 Trinkhalme
Lagerung des Wisky 5 Jahre!
Preisofferten sind zu richten unter Chiffre Qc. 5286 T. an **Publicitas Thun.**

Existenz in Davos
Sporthotel
(25 Betten) mit Tea-Room-Restaurant und Konditorei, 2 Min. von der Parsennbahn entfernt, an Fachleute mit Kapitalnachweis
per sofort zu vermieten.
Offerten unter Chiffre H.D. 2273 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aus Liquidation
sind noch zu verkaufen:
1 Esszimmer, ital. Stilmöbel, 15teilig, schwarz, passend für Empfangsraum, Salon etc. wirkliche Gelegenheit; **Fauteuils, Schreibtische,** 128 cm lang, 72 cm breit; **Couch u. Türk. Betten,** sowie **3 Eisenbetten,** 2 m lang, 1 m breit, evtl. mit Inhalt; **Ständerlampen mit Tischli,** versch. **Decklampen,** zusammen billig; **Silber-Service** für ca. 20 Pers.; **1 Gasherd Junker & Ruh,** weiss, 100×140 cm, 4 Loch, 2 Wärmeplatten, 2 Bratöfen, **1 Tel.-Kabine,** 90×110×210 cm, alles wie neu.
Tödistrasse 63, Part. r. Zürich 2.

Die zweistelligen Endzahlen bestimmen alle Treffer unter Fr. 50.—. Sie werden mit zwei Ziehungstrommeln (Einer- und Zehnerstelle), in denen sich je 10 Kugeln, numeriert von 0—9 befinden, ermittelt. Nach jedem Ziehungsvorgang werden die gefallenen Kugeln entfernt, damit auf 10 Endzahlen alle Nummern von 0—9 vorkommen. Bei sich ergebenden Doppeltreffern, bleibt die Zehnerstelle unverändert, während die Einerstelle nochmals neu gezogen wird. Dieser Ziehungsmodus ergibt zwei sichere Treffer auf jede Serie zu 10 Losen.

13. Oktober Ziehung

Der neue Trefferplan

1 Treffer zu Fr. 25 000.—	100 Treffer zu Fr. 200.—
1 Treffer zu Fr. 10 000.—	200 Treffer zu Fr. 100.—
1 Treffer zu Fr. 5 000.—	400 Treffer zu Fr. 50.—
5 Treffer zu Fr. 2 000.—	2 000 Treffer zu Fr. 20.—
50 Treffer zu Fr. 1 000.—	18 000 Treffer zu Fr. 10.—
60 Treffer zu Fr. 500.—	20 000 Treffer zu Fr. 5.—

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

INTERKANTONALE
Landes-Lotterie

Trotz Kohlenmangel ein warmes Haus

In unserem Generator verheizen Sie auf nachweisbar rationellste Weise, bei 8—15stündiger Brenndauer, Scheiterholz, Reisigwellen, Abfallholz, Sägemehl und Torf etc. ohne die geringste Verteerung oder Verrussung des Heizkessels. — Unverbindliche Beratung und Offertstellung durch die Erstellerfirma

JUL. RÜEGG, ING., PFÄFFIKON (ZCH) TELEPHON 975.161

Kleine Chronik

Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes im Kanton Bern

Im Handelsamtsblatt ist der kantonalbernische Gesamtarbeitsvertrag des Gastwirtschaftsgewerbes zur Allgemeinverbindlicherklärung ausgeschrieben. Nach Ablauf der 30-tägigen Einsprachefrist wird der Vertrag allgemeinverbindlich erklärt werden, sofern keine Einwendungen erhoben worden sind, was kaum der Fall sein dürfte.

Hotel-Wiederaufbau verschoben

Eine im Talhaus stattgefundene Versammlung der Bergschaften Grindel und Scheidegg nahm Stellung zur Frage betreffend Wiederaufbau des Hotel Bäregg-Eismeer, das bekanntlich vor einigen Jahren durch eine Lawine vollständig weggefegt und zerstört worden ist. Allgemein herrschte die Auffassung vor, dass zu gegebener Zeit ein Neubau erstellt werden soll, doch kam man nach reiflicher Prüfung der Sachlage und gewalteter Diskussion zum Entscheid, mit dem Wiederaufbau vorderhand noch zuzuwarten. Der Bergwanderer wird also zunächst noch mit dem bestehenden Provisorium sich begnügen müssen. L.

Baufälliges Hotel abgebrochen

Das seinerzeit von der Gemeinde erworbene Hotel „Des Alpes" in Wengen wird wegen Baufälligkeit gegenwärtig abgebrochen. L.

Verband schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren

Unter dem Vorsitz von Verkehrsdirektor Kern (Davos) traten am 26./27. September die schweizerischen Kur- und Verkehrsdirektoren in Schaffhausen zur ordentlichen Herbst-Generalversammlung zusammen. Nebst der Abwicklung von internen Verbandsgeschäften wurden in einer Reihe von Kurzreferaten der Verbandsmitglieder aktuelle Fragen der Fremdenverkehrswirtschaft und der Verkehrswerbung behandelt. Der bisherige Verbandsvorstand, mit Verkehrsdirektor Pessina (Luzern) an der Spitze, wurde einhellig für eine weitere Amtsperiode gewählt. Nach einer Besichtigung des trefflichen Museums Allerheiligen waren die schweizerischen Fachleute der Verkehrswerbung am Samstag Abend Gäste der Stadt und des Verkehrsvereins Schaffhausen. Auf Einladung der Schiffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein, deren Direktor, Herr Oettli, die ganze Tagung vorbildlich organisierte, und der regionalen Verkehrsorgane besuchten die Kur- und Verkehrsdirektoren am Sonntag, unter Führung von Prof. Dr. Linus Birchler, Stein a/Rhein und andere Kunststätten in dieser Landesgegend. Im Anschluss an die Besichtigung des Kleinodes Kloster St. Georgen, erfreute Prof. Birchler die Anwesenden mit einem gehaltvollen und richtungweisenden Vortrag „Schweizer Kunst und Verkehrswerbung". In der darauffolgenden Diskussion kam der allseitige Wunsch zum Ausdruck, alle mit der Verkehrsförderung betrauten Organisationen möchten inskünftig systematisch für den Besuch der mannigfachen Kunststätten der Schweiz werben, um durch diesen Einsatz die vielgestaltigen Kulturgüter in unserem Lande dem Volk näher zu bringen.

Totentafel

Paul Gadolla †

Die Familie unseres Mitgliedes, Herr Albert Gadolla, Hotel Krone in Disentis, hat den Hinschied ihres Sohnes und Bruders Paul Gadolla zu beklagen. Er wurde nach langem, mit grösster Geduld ertragenem Leiden am 18. September im Alter von 32 Jahren in die Ewigkeit abberufen. Damit fand eine zu grossen Hoffnungen berechtigende Berufstätigkeit ein vorzeitiges Ende. Der Verstorbene war ehemaliger Schüler unserer Fachschule in Lausanne-Cour und hat sich mit Erfolg sowohl in fremden als auch im väterlichen Geschäft betätigt. Der Familie, die einen hoffnungsvollen Sohn verliert, sprechen wir unsere herzliche Teilnahme aus.

Frl. H. Zimmermann †

Nach längerer Unpässlichkeit verstarb am 21. September Fräulein Hedwig Zimmermann vom Hotel Post-Terminus in Weggis im Alter von 76 Jahren. Ende Winter feierte sie noch in bester gesundheitlicher und geistiger Verfassung ihren 75. Geburtstag im Kreise ihrer Angehörigen. In der Gemeinde und bei den Gästen erfreute sie sich zu ihren Lebzeiten grösster Wertschätzung. Ja man darf sagen, dass sie neben Herrn Major Zimmermann das geistige Zentrum im Hotel Post bildete. Sie verfügte über vielseitige Geistesgaben, war sehr musikalisch und konnte mit ihrer herrlichen Sopranstimme in frohem Kreise wie in der Kirche durch ihre Solostimme grossen Genuss und grosse Freude bereiten. Gerne lauschte man ihrem Klavierspiel und ihrer Stimme. Nun ist ihr Mund verstummt und ihre flinken Hände, mit denen sie half, das Hotel zu betreuen, ruhen für immer.

Alle, die sie kannten, werden der Verstorbenen ein bleibendes und ehrendes Andenken bewahren.

Frau M. Nievergelt †

In ihrem 59. Lebensjahre starb nach längerer, mit grosser Tapferkeit ertragener Krankheit in Ennet-Baden Frau Mathilde Nievergelt-Bucher, Gattin unseres Mitgliedes Herr J. Nievergelt, Hotel Sternen. Sie war Mitinhaberin und umsichtige Mitarbeiterin in diesem Badehotel. Ihr Tod hinterlässt eine schwere Lücke, sowohl in den Trauerfamilien als in dem von ihr mitbetreuten Unternehmen. Den schwergeprüften Hinterlassenen kondolieren wir aufrichtig.

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

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — N° 40

Offene Stellen — Emplois vacants

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Gesucht in besseres Restaurant nach Basel: **Chefköchin,** tüchtige, ferner **Hilfsköchin,** sowie jüngere **Tochter** an **Buffet** und für Hausarbeiten. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Chiffre **1657**

Gesucht: Sekretärvolontär, junger, seriöser, gut französisch sprechend, mit guter Handschrift, für 2—3 Monate in Stadthotel der Westschweiz. Eintritt 10. Oktober. Ferner für sofort junge **Buffetlehrtochter,** die franz. Sprache beherrschend. Off. mit Photographie und Altersangabe unter Chiffre **1666**

Gesucht für die Wintersaison für mittelgr. Hotel in Graubünden: **Sekretärin** oder jüngerer **Sekretär** (evtl. Volontär), **Oberkellner, Chef d'étage, Barmaid, Saaltöchter, Saallehrtochter, Buffetdame, Buffetlehrtochter, Restaurauttochter, Commis de cuisine, Kaffeeköchin, Casserolier,** jüngeres **Zimmermädchen,** Offerten mit Gehaltsansprüchen, Bild und Zeugniskopien an Chiffre **1667**

Serviertöchter. Gesucht in Grossrestaurant der Zentralschweiz jüngere, gut präsentierende, im Speiseservice gewandte **Serviertöchter.** Offerten mit Bild, Altersangabe, Zeugniskopien an Chiffre **1665**

Stellengesuche — Demandes de places

Bureau & Reception

Bureaufräulein, 18jährig, sucht Jahres- oder Saisonstelle in der deutschen Schweiz, wo sie sich im Fach und Sprache noch weiterbilden kann. Ref. zur Verfügung. Chiffre **966**

Sekretärvolontär, 26jährig, im Hotelfach bewandert, Handelsschulbildung, deutsch, franz., englisch sprechend, sucht Stelle auf 1. Oktober. Chiffre **950**

Sekretärin-Buchhalterin-Stütze, selbständig in der Buchhaltung (Durchschreibesystem) und allen Bureau- und Hotelarbeiten, perfekt in Stenographie und Maschinenschreiben, sprachenkundig, sucht passenden Wirkungskreis. Beste Referenzen. Chiffre **958**

Tochter, junge, mit Handelsschulbildung, deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht Stelle als **Bureauvolontärin** für die Wintersaison. Chiffre **951**

Volontärstelle gesucht. Etwas erholungsbedürftige Frau, 39 Jahre alt, sucht Volontärstelle in (Hotel-)Bureau, zwecks Erlernung sämtl. Bureauarbeiten. Französisch, Englisch und etwas Schreibmaschinenkenntnisse vorhanden. Gute Behandlung Bedingung. Chiffre **946**

Salle & Restaurant

Buffetdame, jung, tüchtig, Französisch und Deutsch, mit la Zeugnissen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Margr. Chiffelle **Lignières** (Neuenburg). **[280]**

Obersaaltochter, jüngere, tüchtig im Saal- und Restaurantservice, mixkundig, 4 Sprachen, sucht Saison- oder Jahresengagement. Offerten unter Chiffre **963**

Saal-Restaurauttochter, tüchtig, sprachenkundig, sucht passende Stelle in gutgeführtes Haus. Bern bevorzugt. Offerten unter Chiffre **959**

Saal-Rest.-Tochter, selbständig, fachkundig u. arbeitsam, fl. französisch sprechend, sucht passendes Engagement. Würde auch am Buffet aushelfen. Photo und Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **965**

Tochter sucht Stelle als **Saallehrtochter,** wenn möglich in Saisonbetrieb. Stadt Luzern bevorzugt. Chiffre **952**

Wirtstochter, im Hotelfach gut bewandert und servicekundig, sucht Stelle als **Restaurauttochter** in gutes, seriöses Haus. Würde auch den Barbetrieb erlernen. Eintritt anfangs November. Offerten unter Chiffre **962**

Cuisine & Office

Cuisinier, 29 ans, cherche place à l'année ou de saison. Certificats des meilleures maisons suisses à disposition. Offres sous Chiffre **955**

Jüngerer Koch, mit Erfahrung in der Restaurationsküche, sucht Engagement als **Aide de cuisine** in Saison- oder Jahresstelle. Chiffre **941**

Koch, junger, solider, sucht Jahres- oder Wintersaisonstelle in grösseren Betrieb als **Aide** oder **Commis.** Offerten an H. Heller, Hotel Lindenhof, **Axbon.** **(954)**

Koch, junger, sucht Stelle in grösseren Betrieb für kommende Wintersaison. Chiffre **960**

Küchenchef-Alleinkoch, 30jähriger, in noch ungekündigter Stelle, in allen Teilen der Restauration- und Bankettküche versiert, entremetskundig, sucht sich zu verändern. Nur Dauerstelle. Offerten unter Chiffre **947**

Tochter, junge, sucht Stelle als **Hilfsköchin,** wenn möglich in Hotelbetrieb der französischen Schweiz. Lohn Fr. 90.—. Eintritt auf 5. November. Offerten unter Chiffre O. F. 1578 B. an Orell Füssli-Annoncen, **Bern.** **[279]**

Etage & Lingerie

Gouvernante, tüchtige, sucht Stelle für Etage oder Lingerie. Beste Nähkenntnisse. Offerten unter Chiffre **964**

Jeune femme de chambre, connaissant aussi le service de salle, honnête, propre et travailleuse, excellents certificats, cherche place de saison où à l'année dans hôtel. Chiffre **961**

Loge, Lift & Omnibus

Chasseur sucht gute Jahresstelle in der deutschen Schweiz oder Tessin. Gute Zeugnisse. Off. unter Chiffre Z. O. 5784 an Mosse-Annoncen A.-G., Zürich. **[570]**

Etagen- oder Alleinportier, zuverlässig und an sauberes Arbeiten gewöhnt, besorgt auch Reparaturen, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Frei ab 1. November. Offerten unter Chiffre **956**

Divers

Hotelangestellte, langjähr., sprachenkundig, tüchtig im Service und Etage, sucht Stelle als **Gouvernante** oder sonst. Vertrauensposten. Offerten unter Chiffre **957**

Stütze, betriebstechnisch versiert, kaufm. durchgeb., initiativ, mit Praxis in Hotels, Rest. und Tea-Room, sucht Existenz, evtl. als **Leiterin.** Spätere Übernahme eines Betriebes nicht ausgeschlossen. Gef. Offerten unter Chiffre **943**

Vertrauensposten. Frau, tüchtige, sucht Stelle als **Stütze des Patrons,** evtl. als **Gouvernante** oder **Buffetdame.** Eintritt nach Übereinkunft. Chiffre **939**

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau"
Gartenstrasse 112 **BASEL** Telephon 27933

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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

9007 Hausbursche, sofort, mittl. Hotel, Locarno.
9017 Officebursche, Officemädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Kt. Sol.
9019 Küchenmädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
9023 Buffettochter (Mith. im Service), sofort, mittelgr. Hotel, franz. Schweiz.
9024 Schenkbursche, mit Praxis in erstkl. Unternehmen, Commis de rang, sofort, erstkl. Rest., Bern.
9026 Tochter für Küche, Haus und Service (Anfängerin), sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
9027 Zimmermädchen, servicek., sofort, kl. Hotel, Simmental.
9030 Ière fille de salle, fille de salle, à convenir, hôtel 90 lits, lac Léman.
9031 Tüchtige Serviertochter, sprachenk., 22—26jährig, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
9032 Küchenmädchen, Küchenbursche, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
9033 Tochter für Zimmer und Service, Portier-Hausbursche, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
9035 Jüngere Buffetdame, Sekretärin (evtl. Sekretär), jüngere Lingère, Wintersaison, mittl. Hotel, Arosa.
9040 Chasseur, Liftier, Kutscher, Economatgouvernante, Officegouvernante, Lingère, Stopferin, Lingeriemädchen, Hilfsköchin, Officemädchen, Küchenbursche, Saaltochter, Serviertochter für Touristenrestaurant, Wintersaison, erstkl. Hotel, Zentralschweiz.
9055 Tüchtige Serviertochter, sofort (gute Stelle), Bahnhofbuffet, Zentralschweiz.
9059 Kellermeister, Sekretärin, nach Übereink., grosses Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
9061 Hausbursche, Haus-Zimmermädchen, Haus-Officemädchen, Jahresstellen, kl. Bahnhofhotel, Aargau.
9067 Haus-Office-Küchenmädchen, sofort, erstkl. Hotel, Basel.
9072 Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Lugano.
9074 Küchen-Hausmädchen, Küchen-Hausbursche, Hotel 30 Betten, Grb.
9077 Buffet-Serviertochter, Küchenbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Badeort, Aargau.
9079 Köchin, Jahresstelle, Ende Okt., Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
9080 Angestelltenköchin, Jahresstelle, erstkl. Hotel, Zentralschweiz.
9081 Serviertochter (Anfängerin), Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
9082 Sekretärin, 2 Saaltöchter, 2 Zimmermädchen, Wintersaison, Hotel 90 Betten, B. O.
9088 Köchin (Anfängerin), Jahresstelle, Mitte Okt., Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
9093 Buffettochter, sofort, Hotel 50 Betten, Aargau.
9094 Casserolier-Küchenbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Simment.
9096 Restaurauttochter, Lingère, gelernte Weißnäherin, Hotel 80 Betten, Grb.
9097 Anfangs-Zimmermädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Engelberg.
9098 Restaurauttochter, Hausbursche, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
9099 Lingère-Stopferin, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.
9101 Jüngere Köchin, kl. Hotel, Adelboden.
9102 Heizer-Mechaniker, Lingère, Serviertochter, erstkl. Rest., Bern.
9107 Serviertochter, 24—28jährig, Jahresstelle, kl. Hotel, Glarus.
9108 Jüngere Serviertochter (Mith. im Haushalt), sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
9109 Zimmermädchen, Küchenbursche-Casserolier, mitt. Hotel, Thun.
9111 Commis de rang, Chef de rang, sofort, erstkl. Hotel, Zürich.
9112 Gärtner-Heizer, sofort, mittelgr. Hotel, Lausanne.
9115 Chasseur, sofort, erstkl. Rest., Zürich.
9116 Jüngeres Zimmermädchen-Mithilfe im Saal, sofort, kl. Hotel, Wengen.
9117 Barmaid, nach Übereink., mittelgr. Hotel, Basel.
9118 Jüngere einfache Serviertochter, mittl. Hotel, Meiringen.
9119 Hausbursche, sofort, kl. Hotel, Zürichsee.
9120 Zimmermädchen, Anfangs-Zimmermädchen, Küchenmädchen, Haus-Officebursche, sofort, mittl. Hotel, Genf.
9127 Nachtportier, Etagenportier, Jahresstellen, mittelgr. Hotel, Ostschweiz.
9129 Buchhalter (evtl. Buchhalterin), bilanzsicher, sofort, erstkl. Hotel, Zürich.
9131 Sommelière (café et salle), hôtel 20 lits, Vaud.
9135 II. Kaffeeköchin (Economatablösung), mittelgr. Hotel, Zürich.
9138 Restaurauttochter, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
9140 II. Barmaid (gut präsent.), Barmaid-Anfängerin, Commis de rang, Casserolier, Office-Küchenmädchen, Angestelltenmädchen, Küchenbursche, II. Glätterin, Lingeriemädchen, II. Kaffee-Angestelltenköchin, Wintersaison, erstkl. Hotel, Arosa.
9150 Restaurauttochter, Küchen-Officebursche, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
9152 Officemädchen, Serviertochter, sofort, mittelgr. Rest., Basel.
9158 Zimmermädchen, servicek., Deutsch, Franz., sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
9162 Kursportier, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
9168 Küchenbursche, sofort, erstkl. Hotel, Basel.
9169 Saal-Restaurauttochter, Casserolier, Gärtner, 15. Okt., Hotel 50 Betten, Wallis.
9173 Anfangsköchin, Küchenmädchen, sofort, Hotel 35 Betten, B. O.
9174 Portier d'étage, Lingère, mittelgr. Hotel, Freiburg.
9176 Jüngere Restaurauttochter, Saalvolontärin, Hausbursche-Portier, Jahresstellen, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
9179 Saaltochter-Bureauvolontärin, Küchenbursche, sofort, mittelgrosses Passantenhotel, Zürich.
9181 Hausbursche (evtl. Anfänger), sofort, kl. Hotel, Interlaken.
9183 Tüchtige Saaltöchter, Aide de cuisine, Wintersaison, erstkl. Hotel, B. O.
9200 Jüngerer Sekretär (evtl. Volontär), Aushilfe 2—3 Monate, sofort, mittl. Passantenhotel, Neuenburg.
9202 Tüchtige Lingeriegouvernante, Praxis in Grossbetrieben, sofort, erstkl. Hotel, Lausanne.
9203 Gouvernante d'économat, cafétière, sachant bien le français, 15 oct., hôtel 1er rg, Genève.
9204 Servier-Saaltochter, mit besten Referenzen, protest. (Saison l.), 15. Okt., Hotel 50 Betten, B. O.
9205 Portier-Hausbursche, Jahresstelle, sofort, mittelgr. Hotel, St. Moritz.
9208 Alleinportier, jüngerer, sofort, Jahresstelle, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
9209 Chef de rang, Demi-Chef, Commis de rang, Wäscherin, sofort, erstkl. Hotel, Locarno.
9213 Tüchtige Restaurauttochter, sofort (einträgliche Stelle), erstkl. Rest., Basel.
9214 Restaurauttochter, sofort, kl. Hotel, Grb.
9216 Zimmermädchen, Serviertochter, Küchenmädchen, Kindermädchen, sofort, mittl. Hotel, Brunnen.
9221 Tüchtige jüngere Köchin, nach Übereink., Hotel-Rest., Aarau.
9222 Tochter, im Kochen und Haushalt bewandert, jüngere Restaurauttochter, sofort, Hotel 50 Betten, Grb.
9225 Garçon de cuisine (evtl. fille de cuisine), de suite, petit hôtel, Ct. de Vaud.
9226 Serviertochter, sprachenk., Office-Schenkbursche, Buffettochter, servicek., Kaffee-Haushaltungsköchin, nach Übereinkunft, mittl. Hotel, Interlaken.

Lehrstellenvermittlung:

9019 Saallehrtochter, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
9082 Saallehrtochter, Wintersaison, mittelgr. Hotel, B. O.
9135 Saallehrtochter, sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
9137 Saallehrtochter, sofort, mittl. Hotel, Glarus.
9169 Buffetlehrtochter, Mitte Okt., Bahnhofhotel, Wallis.
9200 Buffetlehrtochter, sofort, mittl. Hotel, Neuenburg.
9019 Kochvolontärin, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.

Wir vermitteln für Großbetriebe

SCHWEIZ. OBSTVERBAND FRUCHTUNION SUISSE

Kartoffeln, Äpfel, Birnen

für Lager und Frischgebrauch

RAVASIO & Co., CHUR, Tel. 900

Wir offerieren solange Vorrat:

Schöne **HASELNUSSKERNE**
Or. C. ca. 70 kg bfn. p. kg Fr. 5.10
offen ab 30 kg p. kg net. „ 5.30
SULTANINEN
Or. C. ca. 12/14 kg p. kg net. „ 3.50
APRIKOSEN
Or. C. ca. 12/14 kg bfn. p. kg „ 5.80
FEIGEN (Smyrna)
Or. C. ca. 12/14 kg p. kg net. „ 3.20
F. Hunziker & Co., Nahrungsmittel, Dietikon/Zürich.

Erstklassiges Verkaufsgeschäft der Stadt Bern sucht auf 1. Dezember bis Ende Mai tüchtige 2-sprachige

Stenodactylo

die **selbständig** Korrespondenz führen kann **(evtl. Hotelsekretärin).** Salär Fr. 275.—. Handgeschriebene Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften unter Chiffre H. 8449 Y. an Publicitas Bern.

Engl. fil à fil

Stoffe

und Verarbeitung aller Herren-Kleider und Damentailleurs mit **guten Zutaten im Preis günstig!** Unverbindl. Besuch auch auswärts mit Mustern.

S. METH

Herren - Maßschneiderei Zürich

Löwenstrasse 19 — Tel. 56291

Per Occasion gesucht

Kartoffelschälmaschine

für Wohlfahrtsküche einer Rotkreuzorganisation. Offerten unter Chiffre D. M 2292 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Welches Hotel im Kt. Graubünden benötigt eine neue

Radio-Grammo-Anlage

nach Wahl aus erstem Fachgeschäft? Als Gegenleistung kämen ca. 3 Wochen

FERIEN

für 3 Personen im Monat Januar in Frage. Offerten sind erbeten an **Postfach 29241 Chur.**

Jedes Quantum

leere Flaschen

kauft **R. A. Stotzer, Weinhandlung, Zug,** Telephon 40918. (Die Flaschen werden abgeholt.)

Silberpoliermaschine

in betriebsfertigem Zustande

zu kaufen gesucht

Offerten an W. Rügner, Dir., Hotel Hecht St. Gallen.

NEUE

Hotel-Kurse

beginnen am **29. Oktober**

Handelsschule Rüedy BERN

Bollwerk 35 Telephon 31030

Unterricht durch Fachlehrer
Beste Referenzen

Fachtüchtiges Ehepaar mit sehr grossem Bekanntenkreis sucht

HOTEL

auf nächstes Frühjahr **als Geschäftsführer zu übernehmen.** Bei Konvenienz späterer Kauf möglich. Jahresgeschäft in der Zentral-Innerschweiz od. Graubünden bevorzugt. Näheres durch Chiffre C 6326 Q an Publicitas, Basel.

Gesucht **auf 15. Oktober** (evtl. früher) in Grossrestaurant der Ostschweiz

Buffetdame, zuverlässig,
Sekretärin-Gouvernante

evtl. Volontärin, gute Maschinenschreiberin.

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Referenzen unter Chiffre B. S. 2295 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Junge, strebsame Tochter mit absolvierter Saal-Rest.-, Buffet- und Zimmerlehre, ebenfalls Kenntnisse in der Lingerie und leichtere Bureauarbeiten, **sucht Stelle, wo sie sich als**

Aide-Gouvernante

weiter ausbilden könnte. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre N. E. 2289 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Kaufe guterhaltene

Portier-Uniform

Grösse 1,82 m, Schritt 80 cm. Max Klöti, Portier, Langenthal.

Sekretär

27jährig, Deutsch, Franz. u. Englisch, In- und Auslandspraxis, in allen Branchen der Hotellerie bewandert, **sucht Stelle auf kommende Wintersaison.** Beste Refer. u. Zeugnisse. Gefl. Offerten unter Chiffre E. D. 2294 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Secrétaire

très capable et énergique, **pouvant seconder les patrons, est**

demandé

par petit hôtel avec commerce. Préférence sera donnée à personne ayant l'habitude de l'hôtellerie. Faire offres avec certificats et photo sous chiffre H. L. 2284 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Zu mieten oder zu kaufen gesucht

Essgeschirr, Teller, Besteke etc.
Kücheneinrichtungen

Occasion, wie elektr. **Restaurationsherd u. a. Küchengeräte.** Offerten mit genauen Angaben unter Chiffre **OF 6547 R an Orell Füssli-Annoncen Aarau.**

Zur gefl. Notiznahme!

Inseratenaufträge

beliebe man ausschliesslich an die

Administration der Hotel-Revue

— nicht an die Redaktion und nicht an das Hotel-Bureau — zu richten

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 40
Bâle, 1er octobre 1942

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Nº 40
Bâle, 1er octobre 1942

Soutenez l'action de récupération des métaux

L'ordonnance prise le mois dernier par l'Office de guerre pour l'industrie et le travail sur le commerce et l'emploi des métaux non ferreux est un signal d'alarme quant à l'aggravation de la situation économique générale, et l'hôtellerie ne peut s'en désintéresser. Les instructions qui accompagnaient cette ordonnance étaient aussi, par leur ampleur, propres à renseigner sur le sérieux des difficultés que nous rencontrons lors de notre approvisionnement en métaux. Ces instructions qui concernent l'emploi de l'aluminium, du plomb, du cuivre et de leurs alliages, contiennent déjà un vaste catalogue des produits ouvrés et mi-ouvrés qui, par suite de la pénurie de métaux ne peuvent plus être fabriqués avec les métaux ci-dessus désignés. L'on trouve dans ces listes de nombreux articles qui ont une grande importance pour l'industrie hôtelière; ce sont par exemple: des ustensiles de ménage et de cuisine, des installations de buffets et de bars, des machines à laver, des parties de chauffages, etc., etc. Il va sans dire qu'il sera de plus en plus difficile, pour ne pas dire impossible, de se procurer les objets longuement énumérés dans la liste en question. C'est en outre une mesure très grave, car elle menace de faire augmenter considérablement le chômage dans diverses branches de l'industrie métallurgique qui occupe environ 250.000 ouvriers.

La guerre se prolongeant, cette évolution était à prévoir, car depuis deux ans environ l'industrie métallurgique est obligée de puiser dans ses réserves et dans le produit des collectes de métaux qui ont été faites dès ce moment, puisque l'importation de métaux non ferreux est complètement suspendue. Le fait qu'il faut annuellement plus de 700 tonnes de cuivre, simplement pour faire le sulfate absolument nécessaire pour simplement traiter le vignoble suisse, donne une idée des quantités de ces précieux métaux de base qui sont indispensables à notre pays. Les collectes de métaux faites jusqu'à présent ont donné des résultats satisfaisants, bien que ceux-ci aient été très variables, ce qui prouve que toutes les sources sont loin d'être épuisées et que nous disposons encore d'importantes réserves sous formes d'objets vieillis et démodés ou dont on peut facilement se passer. C'est donc ces réserves qu'il s'agit maintenant de mettre à contribution. La section fers et machines de l'Office de guerre pour l'industrie et le travail a chargé la commission des vieux fers de prévoir le ramassage de toute la ferraille et des vieux métaux par les ramasseurs, marchands et fournisseurs de l'industrie patentés, et de faire mettre le produit de cette action de récupération à la disposition de l'industrie. L'on oublie malheureusement encore trop facilement dans le public que le marché de la ferraille et des vieux métaux ainsi que l'emploi de ceux-ci est soumis à une série de prescriptions légales qui statuent entre autres sur l'obligation pour les ménages, les administrations et les entreprises, de rassembler et de livrer les métaux en question. La non-observation de ces prescriptions peut entraîner des peines sévères. La commission des vieux fers n'a pas encore fait usage de ses pouvoirs et a renoncé jusqu'à présent, ce qui est fort sympathique, à menacer la population de ses foudres. Elle espère pouvoir continuer dans cette voie et compter sur la collaboration compréhensive de tous les citoyens. Si ses espérances devaient être déçues, elle se verra obligée « d'insister » comme il convient sur l'obligation qui nous est faite de livrer nos vieux fers.

Des essais et des constatations pratiques ont amené la commission des vieux fers à la conviction que l'hôtellerie avait encore en dépôt une quantité considérable de ferrailles et de métaux qui pouvaient être utilisés dans de nouveaux buts économiques et, dans un prospectus, elle signale l'importance des métaux et les possibilités qu'il y a d'utiliser du vieux matériel. Ce prospectus, dont nous traduisons ici quelques extraits, montre que l'hôtellerie ne manque en effet pas d'occasions de fournir des matières premières à notre industrie métallurgique.

Voici ce que la Commission des vieux fers nous dit:

« C'est le **cuivre** qui fait le plus défaut. Or c'est le métal de base pour le laiton, le bronze et d'autres alliages encore. N'hésitez donc pas à donner des fils de cuivre, des poêles, chaudrons, marmites en cuivre, etc.

Le **laiton** contient beaucoup de cuivre. Donnez donc des pilons, des cendriers, des tringles de rideaux, des garnitures, des enseignes, des casseroles en laiton.

Le **bronze** permet d'économiser du cuivre. C'est pourquoi vous donnerez des coupes à fruits, des bibelots, des statuettes, des écritoires, etc.

L'**étain** est un métal irremplaçable et qui a une immense importance. On en a besoin pour le fer blanc, la soudure, etc., et l'on attend que vous donniez des vases, des assiettes, des channes, des gobelets, etc.

Le **zinc** est maintenant fréquemment employé pour remplacer des composés cuivreux. Donnez donc des tôles de zinc, des tuyaux, des fontaines, etc.

Le **nickel** a une importance énorme pour notre défense nationale et pour l'industrie horlogère. C'est pourquoi vous donnerez des plats, des cafetières, des théières, des assiettes, des vis, etc.

L'industrie chimique et les usines cellulosiques ont besoin de **plomb.** Ce métal est aussi indispensable à l'industrie des armements, aux tréfileries et à bien d'autres branches encore. Donnez donc des tuyaux, des tubes, des clichés, etc.

Quant à l'**aluminium,** on l'emploie de plus en plus à la place du fer blanc pour les boîtes de conserve et pour les tubes, ainsi que dans l'industrie électrique. C'est pourquoi vous donnerez des casseroles, des couverts, des gourdes de la vaisselle en aluminium, etc. »

Bien que les exploitations hôtelières doivent se montrer beaucoup plus soigneuses et économes de leurs équipements et installations que lors des temps de prospérité, et bien que les ustensiles de cuisine, de service et autres doivent être utilisés jusqu'au bout, l'expérience a montré de façon surprenante combien une « revue » et la mise en ordre de greniers, caves, réduits, etc., d'hôtel pouvaient être productives pour les collectes de métaux. En même temps que chez les particuliers, l'on a procédé dans diverses régions touristiques, et surtout dans l'Oberland bernois, à des collectes de métaux dans les hôtels des localités en question. C'est ainsi que dans une seule station, n'ayant pourtant que 10 hôtels avec un total de 800 lits environ, on a récupéré 27.600 kgs de ferraille et 450 kgs de métaux non ferreux, soit en moyenne 34,5 kgs de vieux métal par lit de client. Bien que la commission des vieux fers ne compte pas sur un rendement moyen de cette importance pour le « débarrassage » d'hôtel dans d'autres régions, on peut quand-même se faire une idée des quantités considérables de métaux qui peuvent être mises à la disposition des industries métallurgiques par l'hôtellerie.

En outre, ces collectes ne servent pas seulement à renforcer l'idée de la communauté publique à laquelle l'hôtellerie ne peut se soustraire, ne serait-ce que par solidarité à l'égard d'autres branches d'industrie, mais elles présentent pour les personnes qui peuvent livrer des vieux métaux un intérêt matériel et économique, car les métaux fournis sont payés selon certains tarifs établis. Sur la base des discussions que nous avons eu l'occasion d'avoir avec la commission des vieux fers à propos de l'application dans les hôtels de l'action de récupération, il a été décidé que, en ce qui concerne les prix payés pour les vieux métaux, les hôtels seraient assimilés aux entreprises de l'industrie et de l'artisanat. Ainsi pour les *livraisons inférieures à 10 tonnes*, les *prix maximums suivants* pourraient être appliqués:

vieille fonte mécanique de 1er choix	*jusqu'à fr. 6.— par 100 kg*
vieille fonte mécanique de 2ème choix . . .	» » 5.— do.
vieille fonte en pièce cassable et fonte brûlée .	» » 4.— do.
fers lourds	» » 4.— do.
fers légers, y compris les boites de conserves .	» » 1.50 do.
cuivre	*fr. 1.— à fr. 1.20 par kg*
bronze	» *1.05 par kg*
laiton	*55 à 65 cts par kg*
zinc	*15 à 31* » » »
plomb	*28 à 40* » » »
aluminium	*90 cts à fr. 1.10 par kg*

Pour des *livraisons de plus de 10 tonnes*, les prix par 100 kg sont de quelques francs plus élevés et la quantité minimum peut se composer de différentes qualités. Les prix s'entendent marchandise enwagonnée, station de départ. Si le fournisseur laisse le chargement de la marchandise aux soins de l'acheteur, des déductions peuvent être opérées pour les frais supplémentaires qui incombent ainsi à l'acheteur.

Comme nous l'avons dit, la commission des vieux fers accordera à l'avenir plus d'attention aux hôtels en tant qu'entreprises de l'industrie et de l'artisanat et c'est pourquoi il convient d'organiser, région par région, la collecte des métaux dans les hôtels. Dans les communes, l'on fera connaître à temps le jour et l'heure à laquelle cette action de récupération sera exécutée. En ce qui nous concerne, nous avons l'intention, soit par circulaire, soit par toute autre voie appropriée, d'attirer encore spécialement l'attention de nos membres sur la reprise du vieux matériel par les envoyés de la commission des vieux fers.

En résumé, ce n'est pas seulement par solidarité à l'égard de l'industrie métallurgique suisse et des 250.000 ouvriers qu'elle occupe que l'hôtellerie veut faire son possible pour contribuer au succès de cette récupération, mais c'est aussi dans notre intérêt bien compris de faire en sorte qu'il ne soit plus tout à fait impossible pour nos entreprises, par suite du manque de matière première, de se réapprovisionner en ustensiles et installations de toutes sortes. L'hôtellerie a également intérêt à assurer le succès de notre production agricole grâce à la livraison des sels cupriques indispensables à notre agriculture. Il faut en outre songer, qu'aujourd'hui ou plus tard, on ne trouvera guère d'occasion plus favorable de se débarrasser de ce matériel superflu. Il faut donc profiter des conditions qui sont faites actuellement, car si l'on attend on risque fort que ce matériel ne vous reste sur les bras ou même qu'il doive être un jour débarrassé aux propres frais de l'entreprise. Il y a donc de multiples raisons pour que l'hôtellerie accorde la plus grande attention à cette œuvre d'entre-aide et soutienne les efforts que fait l'industrie pour se maintenir malgré les difficultés qu'elle rencontre.

Nouvelles professionnelles

Indemnités militaires pour jours de pension

Les instructions pour l'administration de la troupe en service actif prévoyaient jusqu'à maintenant que la personne chargée de fournir la pension à des militaires pouvait recevoir une indemnité d'un montant maximum de fr. 3.60 par jour de subsistance, mais il était prévu que les prix devaient être fixés par repas et seuls les repas effectivement consommés pouvaient être payés. Dans la *requête* que les associations professionnelles de l'industrie hôtelière ont adressée au *département militaire fédéral*, celles-ci ont naturellement demandé que cette indemnité soit augmentée. Elles se basaient pour cela sur le fait que le service fédéral pour le contrôle des prix avait autorisé les hôtels et restaurants à augmenter le prix des repas de 20%, et elles estimaient que l'indemnité par jour de subsistance devait atteindre au moins fr. 4.50. Le département militaire fédéral a pris récemment une *décision* sur cette question accessoire et *a fixé l'indemnité maximum journalière pour pension complète à fr.* 4.—.

Ce montant ne permettra, en général, que de couvrir les dépenses effectuées pour l'achat des denrées alimentaires. Les salaires de cuisine, le combustible, et les frais généraux d'exploitation qui concernent la cuisine ne sont évidemment pas calculés dans cette indemnité. Dans ces conditions, il est heureux que les hôteliers n'aient que rarement à nourrir les militaires et qu'ils soient libres d'accepter ou de refuser de fournir l'entretien à la troupe aux conditions fixées. Mais les dispositions qui viennent d'être prises montrent une fois de plus combien les autorités compétentes tiennent peu compte des principes de calcul qui devraient être de règle dans l'industrie hôtelière, et combien elles en usent arbitrairement à notre égard.

Les vêtements de travail des sommeliers

On se souvient que l'organisation du personnel nous a proposé en son temps de renoncer au *frac* comme uniforme habituel pour les sommeliers, ceci à cause du prix de ce vêtement et des frais d'entretien élevés qu'il occasionne. Les fracs hors d'usage devaient être remplacés par des *vestes blanches*.

Notre Comité central, qui s'était occupé de cette question lors des multiples discussions qui eurent lieu à propos du règlement professionnel proposé par l'Union Helvetia, s'était déclaré prêt à admettre cette proposition. Il avait toutefois expliqué que notre Société n'avait pas le pouvoir de rendre obligatoire le remplacement du frac par la veste blanche. Il ne pouvait s'agir que d'une *recommandation* à nos membres.

Dès lors, de nombreuses maisons, dans les villes spécialement, ont introduit la veste blanche pour leurs sommeliers; le frac restant l'apanage et le signe distinctif du maître d'hôtel. D'après les opinions exprimées par certains de nos membres, il semble que cette méthode ait donné entière satisfaction. Si, comme nous l'avons dit, les entreprises sont libres d'agir comme elles l'entendent dans ce domaine, il convient cependant de repousser une tendance qui est contraire à l'esprit de cette recommandation et qui occasionnerait de plus grandes dépenses aux sommeliers pour leurs vêtements, de travail. On a en effet signalé quelques cas où le sommelier avait été obligé par son contrat d'engagement d'avoir une veste blanche pour servir le petit déjeuner et le lunch, et un frac pour servir le dîner. Les sommeliers devaient ainsi se procurer à leurs frais les deux uniformes. Ceci est donc contraire à l'idée que l'introduction de la veste blanche devait constituer une simplification dans l'équipement des sommeliers et diminuer leurs frais. En outre, l'obligation d'avoir les deux tenues n'est guère compatible avec la raréfaction actuelle des textiles et la parcimonie avec laquelle les coupons sont attribués à chacun. Nous recommandons donc instamment à nos membres de ne pas compliquer l'existence des sommeliers par des prétentions exagérées dans le domaine vestimentaire, mais plutôt de la leur faciliter en adoptant une tenue unique et adéquate. *Frac ou veston*, mais non frac et veston à la charge des employés.

Ecole professionnelle

Le rôle de la Commission élargie

En lisant dans notre compte rendu de la dernière séance du Comité central la note relative à la composition des commissions, certains de nos lecteurs ont peut-être eu l'impression que la *commission scolaire élargie* qui avait été désignée pour délibérer sur la réorganisation de l'Ecole avait terminé sa tâche. Ce n'est pas le cas. En effet, le Comité central n'a fait que désigner la commission scolaire habituelle qu'il est chargé de nommer conformément à l'article 53 des statuts de la Société. D'après ceux-ci cette commission doit « exercer la surveillance de l'Ecole ». Mais, à ses côtés, la commission élargie désignée par notre assemblée des délégués n'est nullement modifiée de ce fait et elle continuera son activité. Elle restera en fonction en tous cas jusqu'à ce qu'elle ait accompli la tâche qui lui a été confiée, soit jusqu'à ce qu'elle ait présenté un nouveau programme scolaire et un budget pour l'exploitation de l'Ecole réorganisée.

Un exemple pour le financement de l'Ecole

Lors des délibérations relatives à la réorganisation de notre Ecole, on a, de divers côtés, envisagé d'avoir recours aux membres et aux sections pour se procurer, au moyen de contributions spéciales, les fonds nécessaires pour couvrir, partiellement du moins, l'excédent de dépenses qui résulterait de la nouvelle exploitation de l'Ecole. On voulait ainsi appliquer autant que possible le principe d'auto-assistance que nos dirigeants ont pris pour règle. Il est intéressant à ce sujet de voir ce qui se passe dans d'autres associations professionnelles; c'est ainsi que l'on a pu lire récemment dans le journal de l'Association suisse des maîtres boulangers et pâtissiers que chaque section de cette organisation verse au fonds scolaire des sommes variant entre 500 et 600 francs et que le montant des versements bénévoles des sections et des membres a atteint la belle somme de 63.000 francs. Ceci montre l'intérêt que les boulangers et pâtissiers apportent à la formation professionnelle. Il ne reste qu'à espérer qu'en temps utile nos membres suivront ce louable exemple.

Revue de Presse

Judicieuse mise au point

On est parfois étonné de voir avec quelle facilité, pour ne pas dire légèreté, certains journaux accueillent et publient des lettres de quelques clients grincheux qui, n'ayant pas trouvé exactement ce qu'ils désiraient dans tel ou tel hôtel, protestent immédiatement contre l'hôtellerie suisse toute entière et se croient obligés de prendre le public à témoin de l'incurie de tous nos hôteliers. Inutile de dire que la plupart de ces clients gardent d'habitude l'anonymat ou observent un silence prudent au moment où on leur demande des précisions au sujet de l'hôtel incriminé. Ils se contentent en général d'indiquer une localité ou une région. Pour ne pas, soi-disant, « attirer des ennuis » à l'hôtelier en question, ils préfèrent ne pas insister, montrant par là l'importance qu'il faut attribuer à leurs protestations.

C'est pourquoi nous avons été particulièrement heureux de voir la *rédaction* de la « *Tribune de Genève* » commenter comme il convient une lettre de réclamation de ce genre qui lui a été récemment adressée par un touriste en villégiature et nous voulons la remercier ici sincèrement d'avoir pris la défense de l'hôtellerie contre les curieuses allégations et les vœux de ce non moins curieux patriote et touriste suisse. Après un certain nombre de plaintes vagues, le Monsieur en question termine sa lettre en souhaitant la réouverture des frontières pour que les touristes suisses puissent se rendre de nouveau en Savoie ou ailleurs, « où ils n'étaient pas reçus avec dédain ».

Négligeant les plaintes imprécises, la « *Tribune de Genève* » répond comme suit à cette curieuse invocation:

« Ce vœu nous paraît impie et ce jugement injuste et dangereux. Que chacun souhaite la paix et la réouverture des frontières, cela va sans dire, mais pas dans le seul espoir d'aller se nourrir à bon compte chez nos voisins. Que, d'autre part, nos hôteliers suisses ne soient pas tous parfaits et qu'il puisse y avoir, par-ci par-là, des erreurs ou des abus, c'est probable, c'est même presque inévitable; mais il est absurde d'affirmer que les Suisses sont reçus « avec dédain » dans les hôtels suisses. Etant donné que nos hôtels n'ont actuellement plus guère que de la clientèle suisse il faudrait qu'ils fussent frappés d'imbécillité collective pour dédaigner leurs clients suisses. M. S... n'est après tout pas le seul d'entre nous qui voyage et chacun de nous a pu juger d'après ses propres expériences comment nous traitent nos hôteliers. La plupart d'entre nous — sinon tous — estimeront certainement que les hôteliers suisses font en ce moment un dur et courageux effort pour maintenir la réputation hôtelière de notre pays, et cela malgré la perte presque totale de leur clientèle étrangère, la hausse des produits alimentaires et les restrictions de guerre. Et beaucoup d'entre eux, à force de travail et d'ingéniosité, arrivent à un résultat remarquable. »

Puis la « Tribune de Genève » demande à ce Monsieur s'il a toujours trouvé que tout était parfait dans les hôtels étrangers. La raison profonde de la plupart des gens qui regrettent leurs festins d'autrefois en Savoie ou ailleurs est qu'*ils pouvaient, grâce au change, manger plus et payer moins*. Mais les hôteliers suisses ne sont pas responsables de ce déséquilibre dont ils ont été les premières victimes. Cet état de choses a aussi appauvri Genève en provoquant une véritable hémorragie économique. Il ne faut donc pas souhaiter le retour d'une pareille situation, d'autant plus que tous les pays ont intérêt à un régime de change stable et bien équilibré . . . A ce moment-là, il est propable que certains attraits gastronomiques du dehors, tout en gardant leurs mérites, trouveront chez nous des apôtres un peu moins zélés. Du moment que ce sera la même prix . . .

Dans un numéro ultérieur la « Tribune de Genève » a également publié une lettre d'un *hôtelier de Genève* qui remercie ce journal de son attitude loyale à l'égard de notre industrie. Cet hôtelier insiste sur les difficultés que nous avons à vaincre à l'heure actuelle et conseille au Monsieur mécontent de se rendre le plutôt possible en Savoie pour y faire une cure de carottes et de rutabagas et il termine par cet excellent conseil: « Quand M. X reviendra dans notre ville qu'il veuille bien se donner la peine de s'entretenir avec nous. Il en tirera un plus grand profit qu'en agissant comme il l'a fait en cette occasion ».

Divers

20 ans de propagande touristique !

S'il est un champ d'activité vaste et complexe, c'est bien celui de la publicité touristique et l'on peut admirer sans réserve l'œuvre accomplie jusqu'à ce jour par la *Commission de publicité et de propagande touristiques de l'Association des intérêts de Lausanne*, commission qui fête ces jours son 20ème anniversaire. C'est en effet, en octobre 1922, que cette commission a été constituée et depuis lors, sans répit, elle a travaillé à faire connaître Lausanne. Elle a cherché à déterminer le génie et les caractéristiques de cette ville et pour cela elle a dû l'analyser au point de vue géographique, architectural, artistique, médical, etc. C'est une fois les qualités de la cité bien définies que la Commission put se mettre à l'œuvre. Pour accomplir sa tâche elle avait besoin d'argent et, grâce à des subventions de la ville, elle a pu consacrer à la publicité des sommes qui ont varié annuellement entre fr. 50.000.— et fr. 112.000.—. Au cours de ses 20 ans d'existence, elle a dépensé pour la propagande de Lausanne fr. 1.540.000.—.

L'activité de la Commission s'est manifestée dans les domaines les plus divers: édition et diffusion de matériel (prospectus, plans, guides, panon-

ceaux, affiches, calendriers-affiches), annonces de presse et publicité rédactionnelle, vitrines et expositions, photographies et clichés, films, réceptions, subventions, voyages d'études. C'est ainsi que le matériel édité au cours de ces 20 ans représente plus de 3 millions d'exemplaires.

La diffusion de ce matériel s'est faite régulièrement dans les principaux pays d'Europe et d'Outre-mer susceptibles d'intéresser notre ville. Tous les pays d'Europe, à l'exception de la Russie, ont été touchés. La Commission s'est encore efforcée d'attirer à Lausanne des conférences, des assemblées et des congrès internationaux. Les résultats sont souvent difficiles à déceler, mais des enquêtes et surtout le nombre réjouissant d'hôtes qui séjournent à Lausanne malgré les circonstances actuelles, montrent que cette propagande a porté ses fruits.

Les renseignements que nous venons de résumer sont tirés d'une remarquable plaquette, due à la plume de M. *Emmanuel Faillettaz*, directeur des Intérêts de Lausanne. Cette plaquette est abondamment illustrée et montre divers types d'affiches, de prospectus, d'annonces et de vitrines qui ont servi à la propagande en faveur de Lausanne.

Mais la Commission ne se contente pas de l'œuvre accomplie, elle a de vastes projets qu'elle espère voir aboutir, tout en se déclarant fort satisfaite de l'effort que les autorités ont fait ses dernières années pour améliorer les installations sportives de Lausanne, qui mérite bien maintenant d'être le siège du Comité Olympique international. Les Intérêts de Lausanne s'intéressent spécialement au projet de l'*aérodrome d'Ecublens, à la grande route transversale* qui doit relier le nord au sud du pays. Ils veulent doter Lausanne de *locaux d'exposition*, d'une *salle de concert*, dite salle Paderewski, et organiser de temps en temps à Lausanne de grandes fêtes. On envisage, pour se procurer les fonds nécessaires à de telles réalisations, de suivre l'exemple donné par diverses stations vaudoises et d'autres cantons suisses en créant une *taxe de séjour*. Il ne reste plus qu'à souhaiter à la Commission de propagande et publicité touristiques de l'Association des Intérêts de Lausanne, à l'occasion de ce jubilé, l'entière réalisation de ses vœux et projets.

Dernières nouvelles

Restrictions concernant l'emploi de l'énergie électrique

Pour ménager les réserves d'eau accumulées dans nos lacs artificiels pour le moment où le débit des cours d'eau aura considérablement baissé, et afin de pouvoir suffire à la consommation courante sans toucher pour l'instant à ces « provisions », l'Office de guerre pour l'industrie et le travail a décidé d'introduire des *restrictions de consommation d'énergie électrique à partir du 5 octobre déjà*. Les besoins de la production et du travail ont considérablement augmenté et pour pouvoir y faire face, et ne pas condamner une partie de notre population au chômage, il faudra autant que possible restreindre la consommation habituelle. C'est pourquoi l'Office de guerre pour l'industrie et le travail a pris, par ordonnance N° 1 El (du 24 septembre 1942) pour l'industrie et l'artisanat, et par son ordonnance N° 2 El pour les ménages, ménages collectifs, bureaux, administrations, etc., les mesures suivantes (nous ne donnons naturellement ici que les mesures essentielles concernant les ménages collectifs):

La *consommation d'énergie électrique* pour les ménages collectifs doit être réduite *à 85% au plus* de celle du même mois de l'hiver 1940/41. En outre, la *préparation de l'eau chaude pour les bains et la toilette ainsi que pour le chauffage électrique des locaux* doit être restreinte de telle façon que la consommation d'énergie électrique ne *dépasse pas le 50%* de celle du même mois de l'hiver 1940/41.

Lorsque l'installation électrique pour la préparation de l'eau chaude est combinée avec une chaudière à combustibles, l'entreprise d'électricité fixera provisoirement une attribution d'énergie raisonnable.

L'emploi d'*appareils pour le chauffage électrique des locaux est interdit pendant les heures de forte consommation des fabriques* (soit du lundi au vendredi de 8 à 12 heures et de 14 à 17 heures; le samedi de 8 à 12 heures). Pour les *localités situées à une altitude supérieure à 800 mètres*, cette interdiction est cependant limitée les jours ouvrables aux heures comprises entre 10 et 12 heures. L'emploi des appareils est autorisé en dehors de ces heures sous réserve d'observer la plus stricte économie.

Si l'entreprise d'électricité a imposé des restrictions et interdictions plus sévères, celles-ci restent en vigueur.

L'entreprise d'électricité fera connaître aux consommateurs dont la consommation a dépassé une fois 6,000 kilowatt-heures depuis le 1er trimestre de 1941, le chiffre mensuel qui ne doit pas être dépassé, sans que pour cela le consommateur soit autorisé à ne pas observer les autres mesures ci-dessus mentionnées.

Pour les *ménages collectifs dont le nombre d'hôtes a augmenté par rapport au mois correspondant de l'hiver 1940/41, il sera équitablement tenu compte de cette augmentation dans la fixation de la limite mensuelle.*

Tout emploi d'électricité pour l'alimentation de chaudières électriques, ainsi que pour la préparation d'eau chaude ou de vapeur au moyen d'installations dont la puissance installée est *supérieure à 50 kw*, est subordonnée à une *autorisation spéciale*, qui sera donnée soit par l'entreprise d'électricité soit par la Section.

L'*éclairage des vitrines* ainsi que des réclames et enseignes lumineuses de tous genres doit être interrompu à 19 heures et ne doit pas être repris avant le soir suivant.

Les *enseignes lumineuses servant à désigner des locaux ouverts au public après 19 heures, par exemple des hôtels, restaurants, cafés*, cinémas, etc. *peuvent rester en service jusqu'à 20 h. 30.*

L'ordonnance en question prévoit aussi les *sanctions* suivantes:

En cas de dépassement de la limite supérieure de consommation, l'entreprise d'électricité adresse un *avertissement écrit* au consommateur en faute et *déduit le dépassement* de la limite supérieure de consommation du mois suivant.

Si cette limite est dépassée à nouveau à la fin du deuxième mois, l'entreprise est tenue, soit de *couper la fourniture de l'énergie pendant 3 jours au moins*, soit de *plomber les appareils gros consommateurs*, etc. etc.

L'ordonnance entre en vigueur le 5 octobre 1942.

Le peu de vins français entrant en Suisse et leur prix très élevé ne nous permet plus de les vendre ouverts. Par contre nous avons encore un grand stock en bouteilles de

MACON • BEAUJOLAIS
CHATEAUNEUF DU PAPE
BOURGOGNE DIVERS

Prix-courants sur demande.

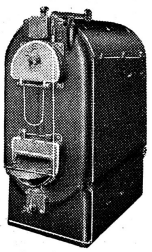
Pour les vins **ouverts**, rien ne remplace le

BLANK MONOPOLE
Grand vin des Hauts Plateaux algériens

MONSARAZ
Vin rouge délicieux du Portugal

TRALEPUY
Vin rosé renommé

BLANK & Co
Importateurs de vins rouges fins
VEVEY



Zentralheizung und Kohlenherd!
WOHER DIE KOHLEN NEHMEN?

Die Fachfirma mit der langjährigen Erfahrung und la amtl. geprüften und tausendmal empfohlenen Hilfsmittel **kann helfen:**

1. mit der amtlichen Zuteilung auszukommen. Die Wohnräume während der ganzen Heizperiode auf 18° C zu erwärmen.
2. Den Kochherd hundertprozentig rationell und sehr kohlensparend einzurichten.

Jeder Art Zusatz oder Ersatzbrennstoff kann nur mit unseren Einrichtungen effektiv verwertet werden.

Offerten in alle Gebiete der Schweiz durch
„OEKONOM" - Feuertechnische Anlagen - ZÜRICH 2
H. BILLERBECK, ALBISSTRASSE 24, TELEPHON 500 44

SARDINEN UND THON
Kistenweise auch assortiert an Grossverbraucher. Preisliste verlangen.
L. Ciparisso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 60094

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

Zu kaufen gesucht für Hotel der Ostschweiz
1 bis 2 gute Betten
ca. 30 m Treppenläufer
Mass: 4 à 5,20 m und 3 à 2,50 m und 70 cm breit.
Offerten mit Preisangaben unter Chiffre H. O. 2285 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hühnervollei
getrocknet
offeriert aus frischen Sendungen

HANS GIGER, BERN
Gutenbergstrasse 3 Telephon 2 27 35

GESUCHT für die Wintersaison ein junger
Pianist-Accordeonist
für Bar-Dancing. — Ferner eine jüngere
Köchin
Gefl. Offerten unter Chiffre H. B. 2283 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Stadthotel I. Rang tüchtiger
Oberkellner-Chef de service
Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien u. Photos unter Chiffre O. K. 2291 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Altersheim in Basel sucht
Portier evtl. Ehepaar
Bevorzugt werden jüngere Bewerber, welche Gärtner-, Elektriker-, Schreiner- und andere Hausarbeiten verrichten können. Offerten mit Referenzen und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre A 6247 Q an Publicitas, Basel.

Für Dauerstelle nach Zürich, gewandte
Sekretärin
gesucht.
Perfekte Kraft für Buchhaltung, Sprachen, Stenographie und Schreibmaschine. Ausführliche Bildofferten mit allen nötigen Angaben erbeten unter Chiffre A. Z. 2275 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wäscherin-Lingère
Etagen-Portier
in mittleres Stadthotel **gesucht.** Offerten mit Zeugnissen von arbeitsamen, zuverlässigen Reflektanten unter Chiffre W. E. 2288 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu vermieten am Bahnhofplatz in Zürich
auf 16. Nov. 1942 ein mittelgrosses, schönes
Restaurant
(mit ungefähr 130 Sitzplätzen)
Anfragen unter Chiffre B. A. 2286 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

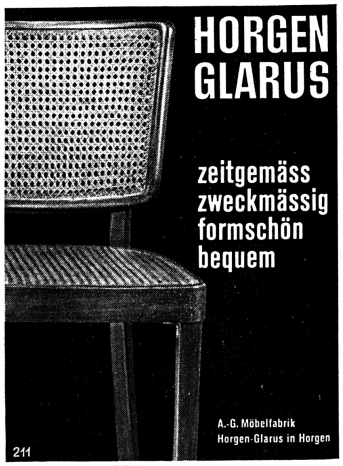
Grand Etablissement hospitalier de la Suisse Romande
cherche une bonne cuisinière
expérimentée, capable de diriger du personnel, Suissesse, âgée de moins de 35 ans, de bonne santé et moralité. Adresser les offres sous chiffre G. E. 2257 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Gesucht ein tüchtiger, selbständiger
Chef de cuisine
sowie ein **Aide**
Gutbezahlte Jahresstellen. Offerten mit Zeugnissen und Photos sind erbeten unter Chiffre B. R. 2280 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

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

Alters-Asyl in Basel
sucht aus Hotel-Inventar guterhaltene
Zimmereinrichtungen
Möbel, Wäsche, Geschirr, Bestecke, für Neu-Einrichtung zu kaufen.
Offerten mit detaillierten Angaben unter Chiffre G 6262 Q an Publicitas Basel.

Zu kaufen gesucht
Universal - Bodenputzmaschine
220 Volt, samt Zubehör, in einwandfreiem Zustand. Offerten mit Preisangabe unter Chiffre S. D. 2282 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



EINGETRAGENE INSERATFORM