

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 50 (1941)
Heft: 5

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 24.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 5

Basel, 30. Januar 1941

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 5

Bâle 30 janvier 1941

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

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halb- Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50.
AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preis bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôteliars

Erscheint jeden Donnerstag

Fünfzigster Jahrgang
Cinquantième année

Paraît tous les jeudis

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

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

Postcheck- & Giro-
Konto No. V 85

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

TELEPHON
No. 27934

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

Compte de chèques
postaux No. V 85

Die rechtlichen Schutzmassnahmen in ihrer Bedeutung für die Hotellerie

Die zahlreichen Anfragen, die uns aus Mitgliederkreisen fortwährend über die Anwendbarkeit und die Auswirkungen der am 22. Oktober 1940 erlassenen Verordnung des Bundesrates über vorübergehende rechtliche Schutzmassnahmen für die Hotellerie zugehen, belegen das grosse Interesse, welches man der äusseren notleidenden Gewerbe gebotenen Rechtshilfe entgegenbringt. Sie lassen aber auch erkennen, dass eine nähere Erläuterung der Verordnung sehr erwünscht ist, um darüber Klarheit zu verschaffen, in welchen Fällen sie zur Anwendung kommen kann und wie die Hilfe gewährt ist, die sie der Hotellerie zu bringen vermag. Es war daher von Herrn Dr. C. Jaeger, alt Bundesrichter, sehr verständlich, dass er als Autorität auf diesem Gebiete innert kürzester Zeit einen übersichtlich geordneten und allgemein verständlichen Kommentar herausgab*, der dem Recht- und Hilfesuchenden ein unentbehrlicher Wegweiser und zuverlässiger Berater sein wird. Wir werden auf den vorliegenden Kommentar bei Gelegenheit zurückkommen. Von allgemeinem Interesse ist aber auch die Einleitung des Verfassers zum Kommentar selbst, die eine Würdigung der gesamten Verordnung enthält und deren Wesen prägnant charakterisiert. Sie ist mit freundlicher Erlaubnis von Autor und Verlag nachstehend wiedergegeben, um die Leserschaft näher mit dem wertvollen Instrument der Rechtshilfe besser bekannt zu machen, das uns der Staat als Überbrückungsmassnahme zur Verfügung stellt.

Die Verordnung, eine Ueberbrückungsmassnahme

Die vom Bundesrat am 3. November 1939 erlassene Notverordnung über eine Stundung für die Hotel- und Stickerie-Industrie sah die Möglichkeit einer Stundung für fällige oder bis Ende des Jahres 1940 fällig werdende Kapitalforderungen auf zwei Jahre und für Zinsforderungen bis Ende 1940 vor.

Dieser Endtermin rückte heran, ohne dass die Zustände im Fremdenverkehr sich gebessert hätten. Gegenteils sind die Aussichten für eine baldige Belebung durch Zuzug ausländischer Gäste kleiner geworden und für alle jene Hotelunternehmen, die auf diese angewiesen sind, wenn sie eine einigermaßen befriedigende Rendite abwerfen sollen, stehen weitere schlimme Zeiten bevor. Daher drängte sich gebieterisch die Notwendigkeit auf, weiter dafür zu sorgen, dass die unter normalen Verhältnissen lebensfähigen Betriebe nicht unter der Last ihrer Kapitalzinsen zusammenbrechen, und ihnen die Möglichkeit zu geben, die weiter noch andauernde schlimme Prüfungszeit zu überwinden. Die nächstliegende Massnahme hierfür war eine Verlängerung der Stundungsdauer um ein weiteres Jahr. Da es vollständig im Dunkeln liegt, wie lange die Welt noch unter der Kriegesfurie zu leiden hat und deren Auswirkung das schweizerische Hotelgewerbe bedrücken wird, musste man sich damit begnügen, für die nächste Zeit zu sorgen und wieder nur für eine neue Jahresetappe das Dringendste vorzukehren. An einschneidende Massnahmen zu einer endgültigen Sanierung dieses wichtigen Zweiges der nationalen Volkswirtschaft, wie sie vor zwei Jahren von der schweizerischen Hoteltradinggesellschaft vorbereitet worden waren und in einem einlässlichen, dem Bundesrat eingereichten Gesetzesentwurf ihren Niederschlag gefunden hatten, konnte man nicht denken. Diese Bestrebungen müssen vor der Sorge um den nächstliegenden Alltag zurücktreten und sich bis zu der Zeit

gedulden, wo sich die jetzt durchaus übersichtlichen Verhältnisse abgeklärt haben werden und der Friede wieder eingezogen sein wird. Der erwähnte Gesetzesentwurf, der eine Sanierung ohne Inanspruchnahme öffentlicher Mittel vorsah, ist zudem durch die jüngste Entwicklung wohl überholt und wird, wenn er einmal aus seinem Schlummer in den Akten des betreffenden Departementes aufgeweckt werden sollte, einer Umarbeitung in vielen wesentlichen Punkten bedürfen.

Das haben denn auch die Vertreter der Hotellerie selbst eingesehen und sich damit einverstanden erklärt, dass einstweilen nur durch weitere sogenannte Überbrückungsmassnahmen den notleidenden Unternehmen die Überwindung der Krisis ermöglicht werde.

Verhinderung der Schuldenanhäufung

Die vorliegende Verordnung konnte sich nun aber, da sich die Krisis nun in das zweite Jahr hinzieht, was die Kapitalzinsen anbelangt, nicht mit einer einfachen Stundungsverlängerung begnügen. Die Erfahrungen des ersten Weltkrieges, wo man in den ersten Jahren hauptsächlich mit Zinsstundungen zu helfen versuchte, haben gezeigt, dass damit eine wirksame Hilfe nicht gebracht werden kann. Die aufgetürmten Zinsen mehrerer Jahre belasteten den Betrieb so schwer, dass an eine Abzahlung neben der laufenden Verzinsung gar nicht gedacht werden konnte. Die Gläubiger sahen sich daher, wollten sie nicht die Verantwortung dafür übernehmen, dass das betreffende Unternehmen nach Beendigung der Krisis doch an dieser Last zugrunde ging, dann doch vor der Notwendigkeit, diese Rückstände entweder ganz oder zum grössten Teile nachzulassen, soweit nicht eine Abfindung mit fremder Hilfe möglich war. Es sollte nun aber wenn immer möglich vermieden werden, dass nach Überwindung der Krisis ein Unternehmen sich vor einer gestundeten Zinsenschuldlast sieht, deren Abtragung sich dem Betriebe wie ein Bleigewicht anhängt und ein Erholen desselben verunmöglicht.

Anpassung der Zinsen an den Ertrag

Das kann nur dadurch erreicht werden, dass während der Krisenzeit die Zinsansprüche des Kapitalgläubigers grundsätzlich auf dasjenige Mass herabgeschraubt werden, das aus dem Betrieb tatsächlich herausgewirtschaftet werden konnte, das heisst durch die Einführung des sogenannten variablen Zinsfußes. Bei den meisten unserer Hotels, welche auf den Fremdenstrom angewiesen sind, handelt es sich um Objekte, deren Ertragsfähigkeit eine durchaus konjunkturelle ist. Der Inhaber ist regelmässig machtlos gegenüber den Schwankungen der ausländischen Frequenz; eine Weltkrisis, welche den Verkehr unterbindet, trifft ihn gleich einer Naturkatastrophe, gegen deren Folgen es keine Sicherung gibt. Da die Anforderungen an Komfort und Bedienung sich immer steigern, ist es den allerwenigsten Eigentümern möglich, für solche Zeiten genügende Reserven bereitzuhalten. Die Überschüsse guter Jahre müssen immer wieder zur Verbesserung und Modernisierung der Anlagen verwendet werden. So ist der Hotelier, der unversehens von den Folgen eines Krieges betroffen wird und seine ge-

wohnte Klientel ausbleiben sieht, in nicht besserer Lage, als der Pächter eines landwirtschaftlichen Grundstückes, dessen gewöhnlicher Ertrag durch unabwehrbare Naturereignisse einen beträchtlichen Abbruch erlitten hat. Gibt diesem das Gesetz in solchen Fällen mit Recht Anspruch auf einen verhältnismässigen Nachlass vom Pachtzins (OR 287), so liegt es nicht weitab, auch den Hotelier, der durch ein solches unabwehrbares Naturereignis, wie es der Krieg darstellt, seine Erträge geschmälert sieht, einer ähnlichen Rücksichtnahme teilhaftig werden zu lassen, indem man seine Zinsverpflichtung für diese aussergewöhnliche Zeit auf dasjenige reduziert, was der Betrieb effektiv einbringt. Dabei ist natürlich nicht zu verkennen, dass auch andere Gewerbe das gleiche Raisonement für sich auch anstellen und ähnliche Begehren stellen könnten. Immerhin darf aber nicht ausser acht gelassen werden, dass sicher das Hotelgewerbe das am meisten krisenempfindlichste ist, das auch in den letzten 25 Jahren am häufigsten und schwersten von solchen Krisen betroffen wurde, und dass andere eher imstande waren, Reserven anzulegen. Daher hatten denn ja schon die früheren Erlasse zum Schutze der Hotellerie, zuletzt der Bundesbeschluss über vorübergehende rechtliche Schutzmassnahmen für die Hotel- und Stickerie-Industrie vom 21. Juni 1935 (in Art. 14) die Möglichkeit der Bewilligung eines vom Geschäftsergebnis abhängigen Zinsfußes vorgesehen. Allerdings war sie beschränkt auf das ungedeckte Kapital, das aber auch ganz unverzüglich erklärt werden konnte.

Gedekte und ungedeckte Kapitalien gleichgestellt

Die neue Verordnung hat an diesen Vorgang angeknüpft und die Möglichkeit der Bewilligung des variablen Zinsfußes nun auf alle Pfandkapitalien ausgedehnt und ihr damit eine grössere, man darf sagen eine Kapitalbedeutung bei der Hilfe für die notleidende Hotellerie zugewiesen. Diese Ausdehnung drängte sich aus einem doppelten Gesichtspunkte auf: Einmal ist ohne sie eine wirksame Hilfe bei dem Umfange und der Dauer der gegenwärtigen Krise nicht denkbar. Und sodann ist eine Unterscheidung zwischen gedeckten und ungedeckten Kapitalien, wie sie nach allen früheren Sanierungsmassnahmen zugrunde lag, heute praktisch nicht mehr durchführbar. In der Tat ist eine Schätzung der Hotelunternehmen, wie sie jene Unterscheidung voraussetzt, weder auf Grund ihres Verkehrswertes, noch nach ihrem Ertragswert geeignet, die auf der Unternehmung lastenden Kapitalien in gedeckte und ungedeckte, also in sichere und unsichere, auseinanderzuhalten. Viele der von der Krise betroffenen Hotels sind überhaupt geschlossen; andere, die geöffnet sind, erzielen kaum genügend Einnahmen, um die Betriebskosten decken zu können. Würde nach dem Ertragswert geschätzt, so ergäbe sich ein Nonvaleur. Wer aber will einen Verkehrswert unter Escomptierung der Zukunftsmöglichkeiten, die absolut im Dunkeln liegen, mit einigermaßen gutem Gewissen aufstellen? Es würde auf ein Rätselraten hinauslaufen. Man könnte an den Bauwert denken. Dabei aber käme man zu absolut falschen und ungerechten Schlüssen. Woher sollte der Hotelier, dessen Hotel stillesteht oder kaum die Betriebskosten herausschlägt, die Mittel nehmen, um den Bauwert zu verzinsen?

Diese Überlegungen führten daher zwangsmässig dazu, von der Unterscheidung zwischen gedeckten und ungedeckten Pfandkapitalien Umgang zu nehmen und für alle die

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Milderung der Zwangsvollstreckung — Verlängerung der Hauptpreiszeit durch Ferienordnung — Zur definitiven Sanierung — Zeitgemässe Menus. Seite 3: Preise für rationierte Nahrungsmittel im Februar — Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen. Seite 4: Fachschule und Tschumifonds — Vermischtes — Personalrubrik — Büchertisch.

variable Verzinsung vorzusehen. Natürlich konnte man dabei nicht so weit gehen, das Rangverhältnis der Pfandkapitalien unter sich nicht mehr zu beachten und die Erträge gleichmässig unter alle zu verteilen. Der im Range besser Gestellte muss vor dem Späteren zum Ziehen kommen. Dagegen suchte man die Stellung der nachgehenden Pfandgläubiger dadurch etwas günstiger zu gestalten, dass alle vertraglichen Zinsansprüche für die Dauer der variablen Verzinsung in einem gewissen Umfang, nämlich bis auf 3½% herab, reduziert wurden, in Anlehnung an die in Art. 13 des zitierten Bundesbeschlusses von 1935 bereits vorgesehene Möglichkeit der Herabsetzung eines übermässigen, den heutigen Verhältnissen nicht mehr entsprechenden Zinsfußes. Wenn damals eine Reduktion auf 4½% vorgesehen wurde, so rechtfertigt sich der nun beschlossene Satz von 3½% durch die seither eingetretene Senkung des Zinsfußes im allgemeinen.

Schutz des Gläubigers

In den Vorbereitungsverhandlungen wurde einlässlich auch die Frage erörtert, ob für die durch diese Zinsbeschränkungen eintretenden Verluste den Gläubigern nicht in Form eines Verlust- oder Ausfallscheines die Möglichkeit eingeräumt werden sollte, sich

Stellenvermittlung

Beim Facharbeitsnachweis des Schweizer Hotelier-Vereins, Gartenstrasse 112 in Basel, sind bereits zahlreiche Aufträge für

Personalvermittlung pro Sommersaison 1941

eingegangen. Interessenten für Saisonstellen sind daher gebeten, uns ihre Anmeldungen so bald wie möglich zur Verfügung zu stellen. Das Personal für Hotels mit frühzeitigem Saisonbeginn wird in der Regel schon im Februar engagiert.

Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des Schweizer Hotelier-Vereins schon angemeldet sind, werden ersucht, uns mitzuteilen, ob ihre Dienstofferter auch für Sommersaisonstellen mit Eintritt Mai und Juni verwendet werden können. Um Missverständnisse zu vermeiden, sollen die fix besoldeten Angestellten ihre Gehaltsansprüche für Saison- und Jahresstellen getrennt angeben. Dienstofferter sollen stets in sauberem Zustand gehalten und lückenlos Ausweise über bisherige Tätigkeit enthalten. Offerten von Bureau- und Servierpersonal, Gouvernanten, Zimmermädchen, Portiers, Liftiers und Chasseurs müssen unbedingt mit einer zweckdienlichen Photographie (wenn immer möglich Passphoto) versehen sein.

Im Interesse einer geordneten und reibungslosen Abwicklung unseres Placierungsdienstes sind Arbeitgeber und Arbeitnehmer dringend gebeten, Stellen- und Arbeitsangebote raschestens zu beantworten. Nichtpassende Dienstofferter sollen spätestens innert 5 Tagen an die Absender zurückgehen. Stellensuchende, die Stellenangebote unbeantwortet lassen, werden von der Bewerberliste gestrichen und im Wiederholungsfall von der Benützung unseres Stellenendienstes ausgeschlossen.

Facharbeitsnachweis des S.H.V.
Gartenstrasse 112, Basel

* Verordnung des Bundesrates über vorübergehende rechtliche Schutzmassnahmen für die Hotel- und die Stickerieindustrie. Mit einer Einleitung und Erläuterungen von Dr. C. Jaeger. Orell Füssli Verlag, Zürich, 1941. Brosch. Fr. 6.50. In allen Buchhandlungen oder beim Verlag erhältlich.

beim Schuldner zu erholen, wenn er später zu neuem Vermögen oder einem Einkommen gelangen sollte, welches ihm die Nachzahlung ermöglichen könnte. Man hat schliesslich davon Umgang genommen, weil es sich ja mit Rücksicht auf die Beschränkung der variablen Verzinsung bis Ende 1941 nur um wenige Jahreszinsen handeln kann, und weil man im Hinblick auf die prekäre Situation der schweizerischen Hotellerie im allgemeinen ein solches Nachforderungsrecht als im wesentlichen illusorisch ansah.

Dagegen war man allseitig der Ansicht, dass das mit dem variablen Zinsfuß verbundene Opfer den Gläubigern nur dann zugemutet werden könne, wenn auch keine anderen Mittel zur vollen Zinszahlung vorhanden sind, und wenn ausreichende Kautelen dafür gegeben werden, dass der Schuldner diese Möglichkeit nicht missbrauchen könne. Es muss den Gläubigern auch wirklich vom Betriebsergebnis alles zukommen, auf was sie nach Abzug der notwendigen Ausgaben Anspruch erheben können.

Die Verschönerung ist natürlich für einen Schuldner, der nicht einen fixen Zins seinem Kapitalgläubiger abliefern muss, gross, Ausgaben zu machen, die nicht absolut notwendig zur Aufrechterhaltung des Betriebes sind und auf Kosten des Gläubigers stille Reserven durch übermässige Anschaffungen und nicht notwendige Verbesserungen anzulegen oder sich eine übermässige persönliche Entschädigung zuzusprechen. Die Verordnung hat daher zum ersten Male den Versuch gemacht, durch eine Reihe von Vorschriften und Massnahmen solche Versuche zu verunmöglichen und den Gläubigern positive Garantien für eine korrekte Geschäftsführung des Schuldners zu geben. Sie stellt auch Vorschriften für eine rationelle und alle Interessen berücksichtigende Berechnung des zur Verteilung kommenden Reinertrages auf. Sie konnte das, weil in der schweizerischen Hotelreihungsgesellschaft das hierzu notwendige sachkundige und gleichzeitig neutrale Organ vorhanden ist. Diese hat daher die Aufgabe erhalten, einmal zum voraus schon dafür zu sorgen, dass nicht in unstatthafter Weise Auslagen für Neuanschaffungen und Reparaturen gemacht werden. Sie soll die dafür zu verwendenden Beträge limitieren und sodann nach Abschluss des Betriebsjahres die Betriebsrechnung prüfen und darauf gestützt die an die Pfandgläubiger auszahlenden Beträge feststellen. Sie hat auch das Recht und die Pflicht erhalten, für die Betriebsführung auch sonst dem Schuldner verbindliche Weisungen zu erteilen, und im Falle ihrer Nichtbeachtung ist die Bewilligung des variablen Zinsfußes zu widerrufen. Nimmt man noch dazu die Bestimmung, dass der Schuldner während dieser Zeit auch ohne Zustimmung der Hotelreihungsgesellschaft keine Veräusserungen und Belastungen von Liegenschaften vornehmen und keine Bürgschaften oder sonstige unentgeltliche Verfügungen und auch keine Gläubigerbegünstigungen vornehmen kann, so sollte das Menschenmögliche getan sein, um die Gläubiger vor einem Missbrauch der dem Schuldner eingeräumten Befugnisse sicherzustellen. Die Opposition, die diese Regelung, die ein Novum in unserer Rechtsordnung darstellt, bei den Vorverhandlungen in Gläubigerkreisen gefunden hatte, scheint zu wenig berücksichtigt zu haben, dass man es mit Ausnahmemaassnahmen zu tun hat, deren Wirksamkeit einstellweise auf 1-2 Jahre beschränkt ist, und dass es unter den gegenwärtigen Zeitläuften einfach ein Ding der Unmöglichkeit ist, den vertragsmässigen Zinssatz durchzusetzen gegenüber Hotelunternehmen, die keine oder nur ungenügende Einnahmen haben, um ihre Kapitalien voll zu verzinsen.

Uebrigere Massnahmen

Die variable Verzinsung ist die wesentlichste Neuerung der vorliegenden Verordnung. Sie enthält aber noch eine ganze Reihe anderer Kapitel. Das rührt davon her, dass der Bundesbeschluss vom 21. Juni 1935 über das sogenannte Pfandnachlassverfahren am 31. Dezember 1940 ausser Wirksamkeit trat und daher zu der Frage Stellung genommen werden musste, ob seine Geltung verlängert oder ob er durch eine neue Ordnung ersetzt werden sollte. Eine einfache Verlängerung kam nicht in Frage, weil er neben den neuen Bestimmungen zu einem guten Teil nicht weiter bestehen konnte. Es schien daher gegeben, alle noch selbständige Bedeutung besitzenden Normen in die neue Verordnung hinüberzunehmen, sie den heutigen Verhält-

nissen anzupassen und auf Grund der Erfahrungen wo nötig umzugestalten. So regelt die neue Verordnung nun auch die Barabfindung von Zinsen, den Nachlass der Kurrentforderungen und den Pächterschutz, zum Teil in einer für die Schuldner günstigeren Weise als der Bundesbeschluss von 1935, der gleichzeitig mit dem Inkrafttreten der neuen Verordnung, also einige Wochen vor seinem ordnungsmässigen Ausserkrafttreten, ausser Kraft gesetzt wurde. Ganz neu sind sodann die Bestimmungen, welche die Sanierungen, die auf Grund der Verordnung über die Gläubigergemeinschaft vorgenommen werden, dem anderen Verfahren angleichen, namentlich auch, was die Mitwirkung der schweizerischen Hotelreihungsgesellschaft bei der Vorbereitung und hinsichtlich der Kautelen beim variablen Zinsfuß anbelangt.

Umschau

Milderung der Zwangsvollstreckung

Die Verordnung des Bundesrates vom 24. Januar über vorübergehende Milderung der Zwangsvollstreckung sieht in einem ersten Abschnitt die Notstundung vor, wodurch einem Schuldner, der glaubhaft macht, dass er ohne sein Verschulden infolge der Kriegsergebnisse ausserstande ist, seine Verbindlichkeiten zu erfüllen, die Möglichkeit geboten wird, von der Nachlassbehörde seines Wohnortes eine Notstundung für die Dauer von höchstens einem Jahre zu begehren. Von dieser Notstundung sind jedoch gewisse Unternehmen, und zwar auch die Betriebe der Hotel- und Stickereindustrie ausdrücklich ausgenommen, indem die Hotelinhaber ja in der Verordnung über rechtliche Schutzmassnahmen vom 22. Oktober 1940 über ein besonderes Rechtsinstrument verfügen, das sie ermächtigt, weitgehende Schutzmassnahmen unter ähnlichen Voraussetzungen in Anspruch zu nehmen.

Von allgemeinem Interesse ist dagegen der zweite Abschnitt über den Rechtsstillstand wegen Militärdienstes. Artikel 4 des Bundesgesetzes über Schuldbetreibung und Konkurs wird demzufolge während der Dauer des Aktivdienstes durch nachstehende Bestimmung ersetzt: Für einen Schuldner, der sich im Militärdienst befindet, besteht während der Dauer des Dienstes Rechtsstillstand. Hat der Schuldner während der letzten 30 Tage vor der Entlassung oder Beurlaubung mindestens 15 Tage Dienst geleistet, so besteht der Rechtsstillstand auch noch während der vier auf die Entlassung oder Beurlaubung folgenden Wochen. Gegenüber einem Schuldner, der seit mindestens drei Monaten wegen Militärdienst Rechtsstillstand genießt, kann der Gläubiger für die weitere Dauer dieses Rechtsstillstandes die Aufnahme eines Güterverzeichnis durch das Betreibungsamt verlangen, wenn der Bestand seiner Forderung und deren Gefährdung durch Handlungen des Schuldners glaubhaft macht, die auf eine Bevorzugung einzelner Gläubiger zum Nachteil anderer oder auf eine allgemeine Benachteiligung der Gläubiger hincielen.

In weiteren Abschnitten werden die Pfändungsbeschränkungen, die Aufhebung der Verwertung, der Ausschluss der zweiten Steigerung und die Verschiebung der Konkursöffnung behandelt.

Von Wichtigkeit ist weiter der Abschnitt über die Ausweisung von Mietern und Pächtern. Bei Mieten, die für eine kürzere Dauer als ein halbes Jahr abgeschlossen sind, wird die sechsstägige Frist zur Bezahlung des Mietzinses unter Androhung der Vertragsauflösung auf vierzehn Tage verlängert. Hat der Vermieter dem mit der Bezahlung des Zinses rückständigen Mieter die Auflösung des Vertrages androht, so kann die zuständige Behörde auf Antrag des Mieters und unter gewissen Voraussetzungen die Frist angemessen, jedoch höchstens bis auf drei Monate, erstrecken.

Ein siebenter Abschnitt regelt endlich den Nachlassvertrag. Die Nachlassstundung kann auf die Dauer von vier Monaten bewilligt und im höchsten weitere zwei Monate verlängert werden. Ferner kann die Nachlassbehörde, sofern sie zur Überzeugung kommt, dass der Schuldner ohne eigenes Verschulden infolge der Kriegsergebnisse die grundpfandversicherten Kapitalforderungen nach Bestätigung des Nachlassvertrages ohne Gefährdung seiner wirtschaftlichen Existenz wahrscheinlich nicht oder nicht voll zu verzinsen in der Lage sein wird, für die Zinse des ungedeckten Kapitalbetrages auf die Dauer von höchstens zwei Jahren eine Stundung oder einen teilweisen oder gänzlichen Erläss verfügen. Für die gestundete Zinsforderung ist ein von der Nachlassbehörde festzusetzender Verzinsung zu entrichten. Die dem Hotelbesitzer in der Sonderverordnung vom 22. Oktober 1940 gebotenen Stundungsmöglichkeiten gehen wesentlich weiter, sodass er praktisch kaum von der hier zitierten Art der Stundung Gebrauch machen wird. Wesentlich an dieser Verordnung sind für unser Gewerbe also vorab die Bestimmungen über den Rechtsstillstand wegen Militärdienstes und über die Ausweisung von Mietern und Pächtern.

Die Verordnung tritt am 1. Februar in Kraft und hebt damit die Verordnung vom 17. Oktober 1939 über vorübergehende Milderung der Zwangsvollstreckung auf.

Verlängerung der Hauptpreiszzeit durch Ferienordnung

Die bessere Nutzung der Sommersaison durch eine Verteilung der Sommerferien auf einen längeren Zeitraum ist ein altes Postulat des

Fremdenverkehrs. Auch in Deutschland waren seit Jahren Bestrebungen im Gange, durch eine Verbreiterung der Ferienbasis eine wirtschaftlich ertragsreichere Verwertung der dem Reiseverkehr und der Unterkunft dienenden Anlagen zu erzielen und damit auch auf die wegen der allzu kurzfristigen, bemessenen Nutzung der Einrichtungen bedingten überhöhten Saisonpreise verzichten zu können. Namentlich ist im Deutschen Reich der Weg zu einer Verlängerung der Sommerreise-Periode durch einen Erlass des Reichserziehungsministers geübt worden, der mit sofortiger Wirkung den Beginn des neuen Schuljahres von Ostern auf die Zeit nach den grossen Ferien, also auf Ende August-Anfang September, verlegte. Diese Verlegung hat zur Folge, dass, abgesehen von ausgesprochen ländlichen Bezirken, wo die Herbst- oder Kartoffelferien bestehen bleiben, die Sommer- mit den Herbstferien zusammengelegt werden und rund 8 Wochen dauern. An diese schliesst sich dann der erste Teil des neuen Schuljahres, der bis Weihnachten ohne Unterbruch dauert. Weihnachten und Osterferien werden künftig 1-2 Wochen umfassen, die Pfingstferien dagegen werden auf 4 Tage beschränkt.

Über den Beginn der Sommerferien ist noch kein Entschlossen worden. Der Erlass besagt vorläufig nur, dass die grossen Ferien in die heissen Sommermonate Juli und August fallen sollen, doch ist eine Staffellung nach grossen Wohngebieten des Reiches vorgesehen, um in möglichst allen Erholungsgebieten des Landes die Hauptreisezeit mit voller Belegung der Gastbetten bereits Ende Juni beginnen und dann bis Mitte September andauern zu können. Durch würde die bisherige ausgesprochene Spitzenbelastung der Transportanstalten und der Beherbergungsbetriebe in der Zeit von Mitte Juli bis etwa 10. August abgebaut und eine allen Beteiligten zuträglichere Frequenzausgleichung eingeleitet.

Erfahrungsgemäss ist die Ordnung der Schulferien eine der wichtigsten Voraussetzungen für die wirtschaftliche Ausnutzung der gesamten dem Fremdenverkehr dienenden Anlagen. Von ihr hängt die Feriengestaltung der meisten Familienväter ab, gleichviel ob diese in Handel, Industrie oder Verwaltung tätig sind. Man verspricht sich daher in Deutschland von der einseitigen Ausdehnung der Sommerferienzeit und deren Staffellung einen übersichtlicheren und wirtschaftlich günstigeren Ablauf des ganzen Sommerbetriebes.

Bekanntlich beschäftigt man sich auch in der Schweiz seit Jahr und Tag mit der Angelegenheit der Ferienordnung. Leider ist man bei uns nicht über Vorbesprechungen hinausgekommen. Auch war es bisher nicht möglich, an dem von den Schulbehörden als sakrosankt betrachteten Recht der eigenmächtigen Festlegung der Ferienzeiten zu rütteln. In Deutschland ist man nun gewillt, von „althergebrachten Sitten“ in der Ferienaufteilung abzukommen, und zwar auch in dem Grade heraus, weil man die Bestimmung über die Ferien nicht mehr den verschiedenen Behörden überlassen will, die keine Übersicht über den Ablauf des Reiseverkehrs und wohl auch nicht immer das nötige Verständnis für dessen wirtschaftliche Bedeutung aufzubringen vermöchten. Man sollte föhlich meinen, dass es in der Schweiz ebenfalls möglich wäre, durch ein Fremdenverkehrs-gesetz dienende Feiertagsplanung zu erreichen, um auf diese Weise auch den Familien mit schulpflichtigen Kindern wirkliche Erholung und keine „Muss-Ferien“ zu bieten.

Zur definitiven Sanierung der Hotellerie

In einem Kommentar zur Verordnung vom 25. Oktober 1940 über vorübergehende rechtliche Schutzmassnahmen für die Hotelindustrie kommt die Schweizerische Handelszeitung, die der Lage unseres Gewerbes ein verständnisvolles Interesse entgegenbringt, zum Schluss, dass es sich dabei um eine an und für sich sehr erfreuliche Zwischenlösung, aber eben doch nur um eine Notlösung handle, die den unmittelbarsten und dringendsten Bedürfnissen entspreche. Es könne aber kein Zweifel darüber bestehen, dass dieser Sanierungsversuch nicht genüge. Es seien daher mit Rücksicht auf die eminente Bedeutung des Hotelgewerbes für die Volkswirtschaft so frühzeitig wie nur möglich alle Vorbereitungen zu einer durchgreifenden und gleichzeitig grosszügigen Sanierungsaktion zu treffen. Nur so könne die dem Lande in der Hotellerie zu Gebote stehende starke wirtschaftliche Waffe mit grösstmöglicher Erfolgsaussicht zu gegebener Zeit eingesetzt werden.

Als Voraussetzungen hierzu erachtet das genannte Blatt die folgenden Massnahmen als unerlässlich:

1. eine planmässige Einschränkung des Bettenangebots durch gänzliche oder teilweise Eliminierung nicht mehr lebensfähiger Objekte;
2. Entlastung der verbleibenden Unternehmungen durch
 - a) Ausgleich mit allen alten Gläubigern,
 - b) Anpassung der verbleibenden Finanzlasten an die voraussichtliche Ertragsfähigkeit,
 - c) Herabsetzung und gesetzliche Limitierung des Zinsfußes;
3. Förderung der Entwicklung des Fremdenverkehrs durch staatliche Massnahmen zugunsten der Hotellerie, wie:
 - a) Lockerung der kontingentierten Einfuhr,
 - b) zollpolitische Erleichterungen,
 - c) steuerliche Begünstigungen,
 - d) Bereitstellung billigen Leihkapitals.
4. Besondere Schutzmassnahmen gegen:
 - a) unlaetern Wettbewerber jeder Art,
 - b) Fehl- bzw. Spekulationsinvestitionen.

Diese Vorschläge liegen ganz in der Linie der von unserem Verein unternommenen Bestrebungen und wir freuen uns, dass ein so angesehenes Fachblatt das Ziel, welches sich der SHV im Zusammenhang mit der Sanierungsaktion gesteckt hat, als folgerichtig und notwendig anerkennt.

Die Fachecke Zeitgemässe Menus

Unser Gewährsmann für die Küche, Herr Jean Haecky, wurde kürzlich von der schweizerischen Zentrale für Schlachtviehverwertung beauftragt, eine Reihe billiger, und einfacher Gerichte zusammenzustellen. Wir entnehmen aus dieser Menusammlung eine Anzahl Speisen, die auch unsere Mitglieder in heutiger Zeit interessieren müssen. Es betrifft namentlich Gerichte aus Kalbfleisch zweiter Qualität und aus Kuhfleisch, also Fleischwaren, die uns heute noch besonders reichlich zur Verfügung stehen. Der Hotelier muss darauf achten, solche Gerichte heute ganz besonders zu servieren, nicht nur aus Gründen der Versorgung und der Billigkeit für den Gast, sondern ebensoher zur Berücksichtigung einer rationellen Betriebsführung.

Hier also einige Rezepte, deren Herstellung wir empfehlen:

Kalbsragout braun. Dazu eignen sich am besten Brast, Laffe usw. Das Fleisch wird in gleichmässige, viereckige Stücke geschnitten, gesalzen und gewürzt und mit etwas Paprika bestreut (Paprika ist sehr vitaminhaltig und gesund), in der Pfanne schön gleichmässig angebraten (zusammen mit einigen kleinen Zwiebeln), mit Mehl bestäubt, anziehen lassen und mit Wasser oder Bouillon (auch Würfel oder Fleischextrakt) ablöschen. Eventuell ein Gläschen Rot- oder Weisswein befügen — auch wenn vorhanden ein wenig Tomatenpurée. Sehr kräftig wird natürlich die Sauce, wenn feingehacktes Grünes (Lauch, Sellerie, Petersili, Rübli usw.) mitgekocht wird. — Auf leichtem Feuer ca. 1 1/2 Stunde dampfen lassen.

Auch zum Kalbsragout eignen sich ausser Teigwaren geschwellige Kartoffeln vorzüglich und sind dazu eine billige Beilage.

Kalbsvressen weiss. Im Fett werden die Fleischstücke (vorbereitet wie beim Ragout braun) mit Zwiebeln, Karotten, Lauch, Sellerie, fein geschnitten, — leicht angepöft, mit Mehl bestreut, ganz leicht anziehen lassen und mit einem 1/2 Glas Weisswein und Fleischbrühe (evtl. Würfel oder Fleischextrakt) auf Fleischhöhe aufgiessen. Zugedeckt ca. 1-1 1/2 Stunde dampfen.

Kalbsvressen nach Elsässer Art (Fricassé Alsacien). Es ist das ein weisses Kalbsragout, nur lässt man das Mehl leicht hellbraun anziehen. (Die Sauce soll die Farbe von hellem Milchkafee haben.) Hier sollen am Schluss kleine Zwiebeln beigegeben werden.

Kalbskoteletten nach Mailänder Art. Auch Kalbskoteletten können aus II. Kalbfleisch gemacht werden und schmecken, wenn mit Liebe zubereitet, vorzüglich. Die Koteletten werden gut geklopft, in zerschlagenem Ei, Eiweiss oder auch nur Milch gewendet und paniert, Paniermehl gut anschlagen mit der Hand, und im Fett ca. 8-10 Minuten gebraten. Keine Sauce dazu servieren, da paniert.

Schnitzel lassen sich sehr schöne aus dem Stotzen schneiden, die paniert oder unpaniert serviert werden können. Paniert werden sie wie die Koteletten zubereitet.

Kalbsfüsse, sind beim Metzger billig erhältlich. Sie können in Fleischsuppe gekocht werden, wodurch letztere einen schönen gelatinösen Gehalt bekommen (besonders gesund für Magen und Därme). — Wenn die Kalbsfüsse 1 1/2 Stunden in der Suppe gekocht haben, kann das Fleisch vom Knochen gelöst werden; in Ei oder Eiweiss gewendet paniert, und in der schwarzen Pfanne wie Koteletten gebraten, schmeckt vorzüglich zu Kartoffelsalat.

Die gleich wie vor vorbereiteten Kalbsfüsse können auch in der Pfanne angepöft, mit Mehl bestäubt, und mit Bouillon abgelöscht werden. Ein halbes Gläschen Wein befügen — auch eine kleine Preis Majoran oder auch Dill, je nach Liebhaberei. — Kalbsfüsse in dieser Weissweinsauce sind ausgezeichnet.

Kalbskopf. Der Kalbskopf ist ja auch pfundweise oder pro 1/2 oder 1/4 Kopf erhältlich. — Der Kalbskopf wird im Salzwasser weichgekocht (beim Kochen abschäumen), Zwiebel mit einem ihrer Nelke angesteckten Lorbeerblatt mitkochen. — Der so abgekochte Kalbskopf kann auf verschiedene Arten zubereitet werden, wie die Kalbsfüsse.

Sehr gut schmeckt zu gekochtem Kalbskopf eine Sencsauce mit Pfeffer Salz, Gewürz, Zwiebeln, Essig und etwas Öl. (Öl kann auf ein Minimum reduziert werden.)

Die grössten Leckerbissen am Kalb sind die

Kalbsaxen (Wadenbeine). Am besten werden die Axen gleich beim Metzger in Stücke von ca. 200-300 g zerlegt. Die Stücke werden mit Mehl bestäubt (vorher gut salzen und würzen) und in der Pfanne schön angebraten, mit Fleischbrühe ablöschen (ev. Bouillonwürfel oder Fleischextrakt), 1-2 feingehackte Karotten und Zwiebeln befügen und alles 1-1 1/2 Stunden dampfen.

Kuhfleisch-Schmorbraten. Rindsbraten können wir aus Kuhfleisch wohl kaum machen, denn das Stück würde kaum weich werden, und so spreche ich von einem sog. Schmorbraten, d. h. ein in seiner Sauce gedämpfter Braten.

Besonders vorteilhaft ist ein Stück aus dem Stotzen geschnitten. Lassen Sie das Stück vom Metzger recht dick bestäuben, damit die etwas zäher gewordenen Muskeln und Nerven zerreißen.

Dieses Fleisch können Sie nun gewöhnlich dampfen oder es aber auch 8-10 Tage in etwas Rotwein und Essig einlegen.

a) Gewöhnlicher Schmorbraten.
Das Stück wird in der Pfanne angebraten, mit ziemlich Mehl bestäubt, in den Ofen gegeben, so dass das Mehl im Ofen braun wird, oft mit dem Fett übergossen und wenn alls schön braun ist mit Wasser oder etwas Bouillon (evtl. Bouillonwürfel oder Fleischextrakt) ablöschen bis Bratenhöhe, einige Karotten und Grünes beigegeben und langsam 4 Stunden schmoren lassen.

b) Gebeizter Schmorbraten.
Das Fleisch wird in eine Beize eingelegt, bestehend aus: Rotwein, eventuell mit wenig Essig, Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Rübli, Petersili, Pfefferkörner, 1/2 Nelke, 1 Lorbeerblatt, etwas

Fachschule und Tschumifonds

Es dürften unter unseren Mitgliedern deren nur wenige sein, die bis anhin noch nichts vom Tschumifonds gehört hätten, dessen Erwähnung genügt, um die Erinnerung an eine der glänzendsten Epochen unserer Hotellerie wachzurufen. Bevor wir uns kurz mit diesem Fonds, seiner Zweckbestimmung und der kommenden Verwendung der Erträge befassen, sei noch mit wenigen Strichen das Bild jenes Mannes skizziert, nach welchem dieser Fonds benannt ist.

Jakob Tschumi, geboren 1844, zu dessen ehrendem Gedächtnis der Fonds benannt wurde, war seines Zeichens ursprünglicher Lehrer. Er führte als junger Pädagoge das Schulzepher in der Dorfschule der Gemeinde Niederbipp. Dort wurde er mit Herrn Hauser, dem Gründer des Gurnigebalds, bekannt, der ihn dann als Erzieher seiner Kinder bestellte. Die hervorragenden geistigen Gaben und das grosse Verständnis für geschäftliche Fragen brachten es mit sich, dass der junge Hausherr sich bald nicht nur auf seine Unterrichtstätigkeit beschränkte, sondern Herrn Hauser auch in seinen Geschäften helfend an die Hand ging. Er arbeitete sich so rasch und gründlich in das Hotelfach ein, dass J. Tschumi schon nach kurzer Zeit zum engsten Vertrauten und Mitarbeiter, später sogar der Stellvertreter von Herrn Hauser wurde. Um seine beruflichen Erfahrungen zu ergänzen, verbringt Tschumi einige Saisons in erstklassigen Hotels Südfrankreichs, um dann im Herbst 1888 als Präsident des Verwaltungsrates vom Hotel Beau Rivage in Ouchy die Geschicke dieses angesehenen Betriebes in die Hand zu nehmen. Seiner organisatorischen Fähigkeiten war hier ein weites Betätigungsfeld geboten, und so dauert es nicht allzulange, bis die ganze kaufmännische Verwaltung des Hotelunternehmens neu aufgezogen, die Buchhaltung umgestaltet, das Kontrollwesen vertieft und der gesamte Betriebsapparat elastischer arbeitet. Während seiner nunmehr folgenden, rund 25 Jahre dauernden fruchtbarsten Tätigkeit hat er sich mit gleicher Energie und Umsicht den Angelegenheiten des Vereins angenommen. Während 7 Jahren amtiert er als Zentralpräsident des SHV, und von 1893 bis 1912 ist er die Seele der Fachschule. Die Sektion Lausanne erkennt ihn in Anerkennung seiner zahlreichen Verdienste zu ihrem Ehrenmitglied. Verschiedene der wichtigsten Hotelunternehmen berufen ihn in ihren Verwaltungsrat, um sich seine vielseitige Arbeitskraft und seine Intelligenz zunutze zu machen.

Der Ursprung des nach ihm benannten Fonds geht auf das Jahr 1904 zurück. Anlässlich einer damaligen Sitzung des Zentralvorstandes gab Herr Caspar Pinösch von Vulpera bekannt, dass er zugunsten des Vereins auf seine 5 Anteile an der Fachschule Fr. 500.— verzichte, und dass auch der verstorbene Herr Th. Baer aus Zürich dem Verein aus seiner Hinterlassenschaft Fr. 400.— an Anteilscheinen überlasse. Dieses generöse Vorgehen veranlasste die übrigen Mitglieder des Zentralvorstandes, dem guten Beispiel nachzueifern und bereits Ende des Jahres waren Fr. 10.000.— beisammen. Am 25. Mai 1905 wurde der Unterstützungsfonds formell gegründet. Im Laufe der Jahre erfolgten weitere Ämungen durch freiwillige Beiträge und

Vermächtnisse. Anlässlich der Statutenrevision vom Juni 1922 wurde in den Vereinsstatuten ein Artikel aufgenommen, der die Zweckbestimmung des Fonds umschreibt und seine Benennung als Tschumifonds „zu Ehren des Gründers und Förderers der Fachschule, Herrn J. Tschumi, früheren Präsidenten“, festlegt. Seither verfügt der Fonds über ein unantastbares Vermögen von Fr. 150.000.—, während die Zinsen aus diesem Kapital zur Erhaltung und Förderung der fachlichen Fortbildungsschule des Vereins, zur Unterstützung unbemittelter Zöglinge, sowie zur Förderung der Berufsbildung überhaupt verwendet werden sollen.

In Anbetracht der gegenwärtigen ausserordentlichen Zeiten, die jedem Einzelnen von uns Schwierigkeiten bereiten, hat der Zentralvorstand beschlossen, dieses Jahr ausnahmsweise einen Teil der Zinserträge aus diesem Fonds allen jenen Angehörigen von Vereinsmitgliedern zugute kommen zu lassen, die als Schüler am diesjährigen sechsmonatigen Fach- oder Küchenkurs teilnehmen und ein dahingehendes Gesuch stellen. Dieser Kostenbeitrag kommt zu dem normalerweise gewährten Mitgliederrabatt von 10 Prozent auf das Schulgeld noch hinzu. Beide Subsidien zusammen entsprechen ungefähr dem Betrag, der als Schulgeld in Anrechnung zu bringen ist, so dass der Schüler also nur noch für das Internat, d. h. für Unterkunft und Verpflegung in der Schule, aufzukommen hat. Der Unterrichts ist somit für den kommenden Halbjahreskurs praktisch kostenlos.

Mitglieder! Lassen Sie diese wirklich einmalige Gelegenheit einer wertvollen beruflichen Fortbildung Ihrer Angehörigen zu solchen Ausnahmbedingungen nicht ungenutzt vorbegehen. Verein und Schule kommen den Teilnehmern bis an die Grenze des finanziell Tragbaren entgegen. Schlagen Sie ein und sichern Sie damit den weiteren Berufsweg Ihrer Kinder!

Lesen Sie unseren Faltprospekt, der in den nächsten Tagen an die Mitgliedschaft zum Versand kommt und füllen Sie rechtzeitig den beigelegten Fragebogen aus, damit die Schulkommission ungefähr weiss, mit wieviel Anmeldungen zu rechnen ist und dementsprechend disponieren kann.

Letzter Anmeldungstermin ist der 1. März 1941. Merken Sie sich das Datum und senden Sie die Anmeldung vorher ein.

Vermischtes

Prächtiges Ergebnis der Bundesfeieraktion 1940

Der Abschluss der Jahresrechnung zeigt ein sehr erfreuliches Ergebnis der letztjährigen Bundesfeieraktion. Nach Abzug aller Unkosten verbleibt ein Reinertrag von 133800 Franken. Das ist, abgesehen von der Sammlung des Jahres 1929, die wegen ihrer besonderen Durchführung nicht zum Vergleich herangezogen werden kann, das höchste, bisher erreichte Resultat. Der Mehrertrag geht in erster Linie zurück auf den Vertrieb der Marken, der um rund 50000 Stück höher war als im Vorjahr. Einen beträchtlichen Zuwachs um rund 124700 Stück zeigt auch der Abzeichenverkauf, der damit seinen höchsten Stand erreicht hat. Dem gegenüber weist der Kartenverkauf einen kleinen Rückschlag auf. Markenblocks wurden rund 75300 Stück abgesetzt, Abzeichen in Silber waren es rund 4100 Stück.

Auch die Hotellerie hat zu diesem ehrenvollen Rekordresultat das Ihrige beigetragen. Es wurden in den unserem Verein angeschlossenen Betrieben rund 31000 Abzeichen verkauft. Dazu kommt als Ergebnis der Spenden noch der stattliche Betrag von rund 41000 Franken. Wir möchten nicht unterlassen, unseren Mitgliedern auch im Namen des Bundesfeierkomitees für ihre unermüdete Mithilfe an diesem grossen Werk eidgenössischen Gemeinschaftssinnes, welche für unser Gewerbe bei den gegenwärtigen Wirtschaftsverhältnissen unter erschwerten Bedingungen erfolgen muss, bestens danken.

Zu diesem schönen Erfolg hat sicher die Zweckbestimmung der Sammlung „Für unsere Soldaten“ das meiste beigetragen. Das Schweizervolk hat dadurch seiner Dankbarkeit gegenüber der Armee Ausdruck gegeben. Dieser Reinertrag wird zu drei Vierteln der Schweizerischen Nationalspende und dem Schweizerischen Roten Kreuz, zu einem Viertel der privaten Kriegsfürsorge zukommen. Das Schweizerische Bundesfeier-Komitee spricht auch an dieser Stelle allen Spendern und auch allen denen, die in irgend einer Form für die Durchführung der Sammlung tätig gewesen sind, den besten Dank aus.

Nach dem Brand des Grand Hotel Baer, Grindelwald

Wir möchten Freunden und Bekannten, die uns anlässlich des Brandunglückes ihre Anteilnahme in so grossem Masse bekundet haben, auf diesem Wege unsern wärmsten Dank aussprechen. Der Verlust des Baer Hotels ist für Grindelwald ein harter Schlag, doch vertrauen wir auf die Zukunft und hoffen, dass das traditionelle Haus neu entstehen wird und dass die Geburtsstätte der alpinen Fremden-Industrie dem Gletscherjoch erhalten bleibt. J. u. J. Früh.

Personaleubrik

Zwanzigjährige Präsidentschaft

Der „Union Helvetia“ ist zu entnehmen, dass Herr Eugen Scheech-Amstutz das Jubiläum

der zwanzigjährigen Präsidentschaft der Generaldirektion UH feiern kann. Wir möchten dieses Ereignis nicht vorbegehen lassen, ohne dem Jubilären auch unsererseits zu diesem Ehrentrag zu gratulieren. Unsere Vereinsdelegationen lernten Herrn Scheech in zahlreichen gemeinsamen Konferenzen als loyalen und verbindlichen Verhandlungspartner kennen und schätzen. Es lag in der Natur der zu behandelnden Geschäfte, dass wir nicht immer gleiche Meinung sein konnten, und wenn sich auch nicht in jedem Falle eine Einigung erzielen liess, so waren die Beratungen am grünen Tisch doch stets von einem Geiste der gegenseitigen Achtung und vom Willen zu einem positiven Abschluss zu kommen, getragen. Wenn sich Herr Scheech auch stets mit ganzer Energie für den Standpunkt der von ihm vertretenen Organisation einsetzte, so wusste, so bekundete, er andererseits doch ein wertvolles Verständnis für die Schwierigkeiten des Patronats, die sich in den langen Krisen- und Kriegsjahren immer mehr auftrieten und deren Beilegung leider vielfach ausserhalb unserer eigenen Einflussphäre liegt. Seine Sachkenntnis und seine lebenswürdige Art sind der beste Garant für eine weitere erpsriessliche Zusammenarbeit, weswegen ihn unsere guten Wünsche ins dritte Dezennium seiner Präsidentschaft begleiten.

Bücherfisch

Halt! Nicht wegwerfen! Diese drei markanten Worte, die so zeitgemäß sind, stehen unter dem Bild, das den Kopf des Altstoffkalenders bildet: Ein Hausfrau, die im Begriff ist, auf ihre Schaufel Knochen, Konservendbüchsen, Altpapier, Gummiresten, Wollestreu usw. zu wischen. Halt! Nicht wegwerfen! Sicherlich wird der lehrreiche Kalender, der kostenlos den Haushaltungen der Schweizer Städte und grossen Gemeinden zugestellt wurde, nicht wegwerfen, sondern findet seinen Platz in der Küche. Es reicht aber nicht, wenn der Kalender nur aufgehängt wird und die Zettelchen jeden Monat abgerissen werden. Jede Haushaltung sollte sich soviel Zeit nehmen, die instruktiven Angaben, die auf den einzelnen Monatszetteln stehen, genau zu studieren und zu befolgen.

Büro-Organisation. Merkur, Verlag Organisator A.G. Zürich, Fr. 1.—. Eine Schweizer Schrift über Büro-Organisation gab es bisher nicht. Deshalb ist diese kleine Broschüre eines Schweizer Fachmanns besonders wertvoll. Sie gibt Ratschläge zur Vereinfachung und Beschleunigung der Tagesarbeit im Büro, die sowohl den kleinen wie den grossen Geschäftsmann interessieren.

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

„Hotelsilber“-Reparaturen

nur durch die
Berndorfer Werkstätten in Luzern

Stellen-Anzeiger N° 5

Offene Stellen - Emplois vacants

Gesucht in Jahresbetrieb nach der Westschweiz: Hand- und Maschinenwäscher, für Mitte Februar. Offerten mit Zeugnis, Alter und Lohnangabe. Ferner nette, junge Saaltochter, deutsch, franz. sprechend, neben Oberkellnerin. Eintritt Ende Februar. Offensuchen, junger Anfänger, für sofort. Zimmermädchen für die Privathaus. Offerten unter Chiffre 1818

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Bureaufräulein, deutsch, französisch und englisch sprechend, mit guten Referenzen, sucht Stelle. Offerten an Maria Häni, Lienhardstrasse 62, Biel-Bözingen. (382)

Salle & Restaurant

Barmaid, gute Verkäuferin, mit besten Referenzen, gut präsentierend, sucht Saison- oder Jahresengagement. Offerten unter Chiffre 365

Barmaid, gut präsentierend, sprachen- u. musikundig, gute Verkäuferin, sucht Saison- oder Jahresengagement. Offerten unter Chiffre

Oberaufwartender, sprachkundige, seit Jahren im Fach, mit guten Referenzen, sucht passendes Engagement, würde auch Stelle als Buffetdame annehmen. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre 376

Serviertochter, freundlich, im Service gewandt, sprachkundig, sucht Stelle in besserem Restaurant oder Hotel. Offerten unter Chiffre 378

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschliesslich Fremdsprachen, Sonderlehrgänge für den Reception-, Dolmetscherdienst, individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome, Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekt durch: GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Geschäftsbücher für Hotels

liefert prompt und billig
Zentralbureau
Schweizer Hoteller-Verein, Basel 2
Geft. Musterbogen verlangen

Cuisine & Office

Apprenti cuisinier. On cherche à placer jeune homme, parlant les deux langues, comme apprenti cuisinier dans bon hôtel. Offres à M. Perrudet, villa Beau Soleil, Neuchâtel. (881)

Casseroiler-Heizer sucht Stelle. In. Zeugnisse. Offerten unter Chiffre 380

Chef de cuisine, sobre et économe, bon restaurateur et organisateur, parlant les trois langues, avec meilleures références cherche place, aussi comme collaborateur intéressé. Chiffre 386

Koch (Konditor), Auslandschweizer, tüchtig und erfahren, sucht Stelle bei bescheidenen Lohnansprüchen. Offerten erbeten unter Chiffre 377

Koch, junger, sucht Stelle als Commis de cuisine. Chiffre 384

Koch sucht Stelle als Aide- oder Commis de cuisine in der franz. Schweiz, um die Sprache zu erlernen. Eintritt ab 1. Februar. Offerten erbeten unter Chiffre 387

Kochlehre, Tochter sucht Kochlehre neben Köchin auf Frühlage. Offerten an Edith Murer, B. Fam. Huber, Wetz, Utzenstorf (Bern). (371)

Etage & Lingerie

Ingère im Stopfen, Bügeln, Mangeln, sowie auch im Zimmerdienst bewandert, wünscht Jahresstelle in gutes Haus. Offerten unter Chiffre 372

Loge, Lift & Omnibus

Bursche, junger, kräftiger, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle als Hausbursche oder Küchenbursche. Chiffre 388

Portier, Etageportier, evtl. Hausbursche, tüchtig und solid, sucht Posten für 1—2 Monate. Zeugn. und Ref. zu Disposition. Offerten unter Chiffre 389

Divers

Junge Tochter, 23 J., zuverlässig u. sprachkundig, sucht Stelle als Anfangsgouvernante ev. Saalheilerin. Kenntnisse im Zimmerdienst, etwas Service. Eintritt 1. März oder nach Überstimmung. Offerten unter Chiffre 392

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau“
Gartenstrasse 112 BASEL Telephone 27933

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdienstes

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

6489 Küchenbursche, Offizemädchen, Zimmermädchen, 1. Saaltochter, 2. Saaltochter, Bademädchen, April, Hotel 70 Betten, Badolet Aargau.

6490 Saaltochter, Restauranttochter, Zimmermädchen, Küchenbursche, Offizemädchen, Hotel 30 Betten, Sommersaison, Aargau.

6525 Küchenmädchen, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.

6526 Küchenmädchen, Hotel 60 Betten, Simmental.

6542 Personalköchin, Kaffeeköchin, Küchenmädchen, Offizemädchen, Chassour, Sommersaison, Grosshotel, Graubünden.

6543 Küchenmädchen, Wäscherin, Haus-Küchenmädchen, Hotel 50 Betten, Graub.

6581 Restauranttochter, sprachkundig, (für Bündnerstube), sofort, mittl. Hotel, Davos.

6582 Buffettochter, gutpräsentierend, Hotel 40 Betten, Tessin.

6584 Küchen-Offizemädchen (evtl. -bursche), Hotel 60 Betten, Graubünden.

6586 Wäscherin, Lingère, mittl. Passantenhotel, Basel.

6588 Buffettochter, mittlgr. Hotel, Interlaken.

6589 Hausmädchen, sofort, mittlgr. Passantenhotel, Basel.

6573 Hausbursche, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.

6576 Jeune cuisinière, parlant français, fin février, hôtel 45 lits, Suisse romande.

6577 Restauranttochter, mit über 30 Jahre, Praxis in Grossrestaurant, Bern.

6578 Engländer-Stöcker, Büglerin, Hotel 90 Betten, Graubünden.

6580 Saaltochter, Hausbursche-Liffter, Hotel 50 Betten, Tessin.

6586 Kochvollrührer, Konditor, Hotel 60 Betten, Tessin.

6587 Saaltochter, Zimmermädchen, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.

Achtung! Beilage des Briefportos (lose aufgeklebt) zur Weiterbeförderung der Offerten gefl. nicht unterlassen!

- 6597 Maschinenwäscherin, Officebursche (ev. Anfänger), jüngere Saaltochter, franz. sprechend, Hotel 60 Betten, Bern, Schweiz.
- 6600 Restauranttochter, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
- 6601 Tochter als Volontärin für Küche und Haushalt, Mitte Februar, kleines Hotel, Tessin.
- 6610 Jeune sommelière, de suite, hôtel 90 lits, Suisse romande, Hausbursche (evtl. Anfänger), sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
- 6615 Jüngere Köchin, Hotel 70 Betten, B. O.
- 6616 Serviertochter, Jahresstelle, 3d. Hotch, Ostschweiz.
- 6617 Zimmermädchen (allein), sprachkundig, Jahresstelle, Anfang Februar, Kl. Hotel, Tessin.
- 6618 Hausbursche-Portier, Jahresstelle, Serviertochter, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
- 6621 Offizemädchen, 1. Februar, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
- 6625 Heizer-Mechaniker, Jahresstelle, 3d. Hotch, Zürich.
- 6633 Jüngere Serviertochter, Hotel 35 Betten, Ostschweiz.
- 6634 Hausbursche, Passantenhotel, Basel.
- 6641 Küchenmädchen, 15. Febr., junge Köchin zur weiteren Ausbildung, 20. Febr., Hotel 20 Betten, Tessin.
- 6643 Jünger Commis-Pâtissier, Hotel 1. Rg., Zürich.
- 6644 Tüchtige Kaffee-Angestellter-Köchin, Hotel 80 Betten, Badolet Aargau.
- 6645 Tüchtige Buffetdame, 1. März, grösseres Restaurant, Ostschweiz.
- 6662 Zimmermädchen-Mithilfe im Haushalt, sofort, kleines Hotel, Grindelwald.

Lehrstellungsvermittlung:

6489 Saalheilerin, lange Sommersaison, Badolet, Aargau.

6490 Buffetheilerin, Hotel 30 Betten, Kl. Aargau, Sommersaison.

6541 Kochlehrling, franz. sprechend, nicht über 18 Jahren, Hotel 1. Rg., Zürich.

6611 Kellnerlehrling, grösseres Passantenhotel.

Zeugnis-KOPIEN

besorgt prompt und billigt
HOTEL-BUREAU
Gartenstrasse 112 — Basel

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

KOCHKURSE gesucht

Intellig., kräft. Jüngling, 16jährig, mit gut. Zeugn., schon eine Saison als Küchenjunge tätig, sucht Kochlehre in gut. Haus. Geft. Off. unter Chiffre E. K. 2941 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

3. März—26. April 29. April—21. Juni
Für Aneignung der guten köchenfachlichen Grundlages, theoretisch und praktisch. Off eingetragte Lehr-Küche (Kohlenherd, elektr. Herd, elektr. Grill, elektr. Backofen, Küchenmaschinen usw.). Prospekt verlangen!

Französischer Kochherd

sehr leistungsfähig, gut erhalten, mit 2 Rechauds, 4 Bratöfen, Heisswasseranlage, Grösse 2,90 Meter, wird wegen Elektrifizierung der Küche gütlich verkauft.
Der Herd eignet sich für Anstalt oder Grossbetrieb, ist mit Holz, Kohle oder Zellerkoble vorzüglich heizbar.
Auskunft Hotel Wildemann, Luzern.

Zur gefl. Notiznahme!

Insertenaufträge beliebe man an die Administration, nicht an die Redaktion, zu richten.

Restaurateur

tüchtiger, sprachkundiger, firm in allen Teilen der Branche, sucht ab 1. April zu verändern. Infrage kommt nur Grossbetrieb, wo Organisationsentwurf. Initiative entfaltet werden können. Event. auch ein eigenes seriöses Geschäft. Offerten unter Chiffre H. 2968 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht

grösserer Posten wenig oder gar nicht gebrauchter Tisch- und Bettwäsche ohne eingewobene Namen und in bester Qualität. Offerten unter Chiffre H. S. 2959 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Salz, 1 zerquetschter Knoblauch und je nach Geschmack etwas Thymian oder Majoran, auch etwas Curry. Das Fleisch wird 8—10 Tage in der Beize gelassen und während dieser Zeit einige Male umgedreht.

Das Fleisch vor dem Anbraten gut abtropfen lassen. — Weitere Zubereitung genau gleich wie beim Schmorbraten. Zum Ablöschen kann ein Teil der Beize verwendet werden, sofern nicht zuviel Essig in die Beize getan wurde.

Schweizer Gulasch oder Rindsragout. Die Laifenstücke des Kuhfleisches eignen sich am besten dazu. Das Fleisch wird in kleine Stücke geschnitten, mit Salz und Gewürz gut eingegeben und angebraten, leicht mit Mehl bestäubt und wenn das Mehl genügend Farbe genommen hat, mit Wasser oder Bouillon (Würl oder Fleischextrakt) abgelöscht. Ein guter Kaffeeöffel Paprika wird beigefügt (Paprika ist sehr gesund und vitaminhaltig). Das Gulasch wird auf kleinem Feuer langsam weichgekocht. Kochzeit 2 1/2 bis 3 Stunden (Fleisch in möglichst kleine Würl schneiden von ca. 3—4 cm³).

All diese Rezepte für Kuhfleisch können selbstverständlich auch für Rindfleisch angewendet werden, nur braucht es dazu weniger Kochzeit. Die Zubereitung ist die gleiche, je nach Geldbeutel kann reicher garniert und beigefügt werden.

Hackfleisch aus Fleischresten. Wie oft bleiben in der Küche Fleischreste übrig! — aus diesen macht man Hacke, das für verschiedene sehr schmackhafte Gerichte verwendet werden kann. Die Fleischreste werden von den Knochen gelöst, durch eine nicht zu feine Scheibe der Hackmaschine getrieben. In der schwarzen Pfanne werden feingehackte Zwiebeln, Lauch, Peterli, eventuell auch Knoblauch, gedämpft, das gehackte Fleisch beigegeben und etwas mitgedämpft. Zum „Strecken“ kann diesem Hacke auch Brotresten — vorher in Milch

eingelegt — beigefügt werden. — Man würzt mit Salz, Pfeffer, Paprika usw., gibt etwas Fleischbrühe bei und schlägt eventuell noch 1—2 Eier darunter.

Hackbeefsteaks. In der bemehlten Hand formt man aus obiger Masse kleine Plätzli und brät diese in der schwarzen Pfanne, je nach Grösse 10—15 Minuten. Auch paniert schmecken diese Beefsteaks sehr gut. Man kann dazu eine braune oder Tomaten-Sauce servieren und als Beigabe: Kartoffelsalat, Gschweltli usw. oder auch Kartoffeln an brauner oder weisser Sauce, Krautsalat.

Für Hackbeefsteaks soll nur billiges, Restenfleisch verwendet werden.

Schöne Rindfleisch-Restenstücke werden schön aufgeschnitten und eventuell mit einer Vinaigrette-Sauce, oder auch Senf-Sauce (vide Kalbskopfzrezept) kalt serviert.

Fleischschnecken (Elsässer Spezialität), ebenfalls mit Fleischresten zu machen. — Man macht einen Nudelteig aus Mehl, Wasser, Salz und 1 Ei, verarbeitet ihn gut und lässt ihn 1—2 Stunden ruhen. Dann wird er ganz dünn (messerrückendick) ausgerollt. Es wird nun ein Hacke aus Fleischresten ca. 1/2 Zentimeter dick auf den Teig gestrichen und der Teig der Länge nach zusammengerollt, das Ende des Teigrandes mit Wasser bestrichen und zu gedrückt. Es soll aussehen wie ein langes Brot. Von diesem Wecken werden Tranchen von ca. 5—6 cm abgeschnitten, in einer schwarzen Pfanne im Fett schön goldgelb angebraten, die angebratenen Stücke werden in eine feuerfeste Platte oder Topf getan, mit Fleischbrühe aufgefüllt (Fleischbrühe evtl. aus Würl oder Fleischextrakt), zugedeckt und im Ofen ca. 1/2 Stunde langsam gedämpft. Eventuell noch etwas Fleischbrühe nachgiessen. Dazu serviert man einen grünen Salat oder Kabissalat, und wir haben ein herrliches Gericht für den Familientisch.

Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen

Preise für rationierte Nahrungsmittel im Februar 1941

Für die im Februar 1941 nur gegen Rationierungsausweise beziehbaren Lebensmittel hat die Eidg. Preiskontrollstelle durch Verfügung Nr. 496 A wiederum wie allmonatlich Höchstpreise bzw. höchstzulässige Preisaufschläge gegenüber dem Preisstand von Ende August 1939 festgesetzt.

Die Höchstpreise für Zucker und Reis aller Art, für Weissmehl und Kochgriess, Einheitsmehl, Maisgriess, für Metzgereifette, Speisefette, Speiseöle aller Art, Butter erfahren keine Änderung. Die Preise bleiben gleich wie im Januar (vgl. Hotel-Revue Nr. 52, 1940).

Preisänderungen treten hingegen folgende ein:

| Abgabepreis an Detailisten ab 25. Jan. 1941 | Detailverkaufspreis gültig ab 1. Febr. 1941 |
|---|---|
| Teigwaren, offen, sog. „Aktion“: | |
| Hörnli | 66.— —78 |
| Spaghetti | 70.— —82 |
| Haferflocken, offen | 67.50 —82 |
| Hafergrütze, offen | 73.— —88 |
| Rollgerste Nr. 3, mittl. Körnung | 83.— —97 |

Für Eierteigwaren erhöht sich der höchstzulässige Aufschlag auf dem Augustpreis 1939 um Fr. 10.— per 100 kg bzw. um 10 Rp. per kg im Detailverkauf auf Fr. 32.— bzw. 35 Rp.

Für Teigwaren superieur sowie Spezialitäten ohne Eierzusatz gelten auch im Februar die gleichen Preisaufschläge wie im Vormonat.

Die Verkaufspreise für paketierte Hafer- und Gerstenprodukte erfahren gegenüber dem Vormonat einen Aufschlag von Fr. 10.— per 100 kg oder 5 Rp. per Pfundpaket.

Rollgerste

Die eidg. Preiskontrollstelle verfügt, in Abänderung ihrer Verfügung Nr. 430 vom 28. September 1940:

Mit Wirkung ab Samstag, den 25. Januar 1941 werden für offen bzw. in Säcken gelieferte Rollgerste folgende Engros-Höchstpreise (netto) festgesetzt:

| Nr. | Lieferung an Detailisten per 100 kg | Preis |
|------------------------|-------------------------------------|-------|
| Nr. 5 (größte Körnung) | Fr. 81.— | |
| „ 4 | „ 82.— | |
| „ 3 | „ 83.— | |
| „ 2 | „ 84.— | |
| „ 1 | „ 85.— | |
| „ 0 (feinste Körnung) | „ 86.— | |

Diese Höchstpreise gelten inkl. Sack, franko Domizil bei Lieferung durch Camion, franko Talbahnhstation bei Lieferung durch die Bahn.

Betreffend Detailpreise vergleiche Verfügung Nr. 496 A vom 24. Januar 1941.

Auch keine kondensierte Milch für „Kaffee-Crème“

Nach Art. 2, lit e. der Verfügung Nr. 13 des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 8. Jan. 1941 über Einsparungen an Lebensmitteln ist u. a. die Abgabe von Rahm in flüssiger Form, auch verdünnt, verboten. Es stellte sich nun die Frage, ob zu schwarzem Kaffee an Stelle von Rahm oder sog. „Crème“ kondensierte Milch (unverdünn) abgegeben werden könnte. Das Eidg. Kriegsernährungsamt teilt uns mit, dass auch kondensierte Milch, gezuckert oder ungezuckert, ebenfalls unter das Rahm-Abgabeverbot falle. An Stelle von Kaffee-Crème darf somit nur noch Kaffee mit gewöhnlicher Milch abgegeben werden.

Die Rationierung von Seifen und Waschmitteln

Für die Abgabe und den Bezug von rationierten Produkten für den persönlichen Bedarf wird auf den 1. Februar 1941 eine besondere Seifenkarte herausgegeben, über deren Anwendung, ähnlich wie bei der Textilkarte, ein Merkblatt zur Orientierung an die Konsumenten verteilt wird. Die Karte enthält eine Anzahl Abschnitte, und eine bestimmte Zahl wird vorderhand für zwei Monate gültig erklärt. Ähnlich wie beim Textilrationierungssystem ist eine Bewertungstabelle erstellt worden. Im Rahmen der Einheiten der Seifenkarte ist deren Inhaber zur freien Wahl der von ihm gewünschten Artikel berechtigt.

Die Abgabe und der Bezug rationierter Produkte für den Verbrauch in gewerblichen Betrieben einschliesslich Wäschereien, Reinigungsanstalten, Geschäfte, Verwaltungen, Anstaltsbetriebe, also die sog. „kollektiven Haushaltungen“, erfolgt mit be-

sonderen Bezugsscheinen. Die jeweiligen Rationierungsquoten werden von der Sektion für Chemie und Pharmazentika für die einzelnen Gruppen festgesetzt.

Rationiert sind alle in der Schweiz hergestellten oder importierten Seifen, Wasch-, Reinigungs- und Entfettungsmittel irgendwelcher Art auf Fettstoffbasis, mit Ausnahme von Artikeln, die in einer Freiliste aufgeführt sind; Medizinalseifen gemäss einer besonderen Liste; Einweich-, Bleich- und Spülmittel sowie Scheuer- und Putzputzmittel mit einem Fettstoffgehalt unter 5%; Panamarinden-Produkte ohne Zusatz von Seife oder andern Produkten auf Fettstoffbasis; kalzinierter und kristallisierte Soda sowie Bleichsoda; medizinische Produkte, kosmetische Produkte (unter Ausschluss von Toiletten- und andern Seifen); Zahnpasta. Die in der Freiliste aufgeführten Produkte dürfen an den Verbraucher nur in normalem Umfang für den laufenden Bedarf abgegeben werden, und zwar nur stückweise oder in bisher üblichen Kleinpackungen.

Porzellan- und Töpferwaren, Steingut- und Kachelwaren

Die eidg. Preiskontrollstelle erlässt eine Verfügung (Nr. 301 A), der wir u. a. folgendes entnehmen:

Der höchstzulässige Preisaufschlag auf den vor dem 31. August 1939 effektiv praktizierten Preisen beträgt für die Fabrikanten: Töpferwaren, Kunstkeramik, inkl. Blumentöpfe aus Ton, maximal 20%.

Die Grossisten und Detailhändler dürfen ihren bisher praktizierten Preis maximal um den von ihrem Lieferanten berechneten Nettzuschlag in Franken und Rappen erhöhen.

Die Unternehmer und Handwerker können ebenfalls die reinen Mehrkosten des verwendeten Materials in Anrechnung bringen.

Die Verfügung tritt am 24. Januar 1941 in Kraft; sie gilt bis auf weiteres.

Zum Preisaufschlag auf Stumpen

Wie wir bereits in Nr. 2 berichteten, haben die Stumpenpreise ab Fabrik an Wiederverkäufer am 10. Januar 1941 aufgeschlagen. Auch der Handel ist gehalten, für diese ab 10. Januar 1941 von der Industrie bezogenen Stumpen in den Preislagen von 40 bis 80 Rp. per Paket (10 Stück) einen um je 5 Rp. höheren Detailpreis zu fordern, während bei den anderen Preislagen der Aufschlag vom Handel getragen werden muss. Auf solche Ware, die noch auf Lager liegt, ist ein Aufschlag ab 20. Januar 1941 von der eidg. Preiskontrollstelle als zulässig erklärt worden. Der Verband Schweiz. Zigarrenhändler hat nun beschlossen, durchgehend, also auch auf alten Waren, den Preisaufschlag auf den 25. Januar eintreten zu lassen und zu diesem Zweck von der Industrie sich die benötigten Aufklebezettel mit den neuen Preisen zustellen zu lassen.

Es empfiehlt sich, dass auch das Gastgewerbe sich diesen neuen Verhältnissen anpasst und ebenfalls sofort die entsprechende Preiserhöhung macht, um nicht zu Schaden zu kommen. Es liegt auch im Interesse aller am Tabakhandel beteiligten Gruppen, wenn überall einheitlich die Preisanpassung gleichzeitig vorgenommen wird.

Altes
zum
Wuschen
und
Reinigen
liefert prompt & billig

ESWA

ERNST & CO.
Spezialgeschäft für Wäscherei- und
Glättereibedarfsartikel

- Zürich -
Dreikönigsstrasse 10, Telefon 32.888
Gegründet 1912

ENKA
für blendend weisse
Tisch- u. Bettwäsche

Seifenflocken
sehr ausgiebig und
stark schäumend

**Flecken-
reinigungsmittel**
gegen Fett- und Oel-
flecken, Rostflecken,
Tintenflecken etc.

**Schmierseifen,
Putzseifen,
Fensterputzplappen,
Scheuertücher,
Putzpulver etc.**

Prompte Bedienung bei
direkter Bestellung!



MONT D'OR
EDELWEINE

BERGER & CO.
Langnau-Bern

Wir halten am Lager: Komplette

Hotel-Buchhaltungen

Extra-Anfertigung in kürzester Frist

Verlangen Sie den Spezial-Katalog

Koch & Utinger · Chur

**On cherche à acheter une petite
voiture chauffe-plats**

pour service restaurant. Offres sous chiffre H. E. 2962
à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Junger, tüchtiger, nachweisbar erfolgreicher Restaurateur
mit In- und Auslandspraxis, sucht per 1. April od. später die

LEITUNG

eines grösseren Etablissements (Hotel oder Restaura-
tionsbetrieb) zu übernehmen. 3 Sprachen perfekt. Initiative
Arbeitskraft. Offerten unter Chiffre S. Z. 9552 an die
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für kommende Saison in Grossrestaurant (Sommerbetrieb)
auf dem Platze Zürich:

1 Chef de cuisine
1 Saucier
1 Commis de cuisine
1 Buffetdame und 1 Buffetlehrtöchter
1 Chasseur-Pâtisserie-Verkäufer

Eintritt auf 1. April evtl. früher. Bewerbungen mit Zeug-
niskopien und Photo unter Chiffre S. Z. 2998 an die
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Heizungssorgen und verlängertes Wochenende
bringen Ihnen mehr Betrieb.

Sursee-Grossküchen

für alle Heizungsarten

sind den höchsten Anforderungen gewachsen.
Bei geringem Brennstoffverbrauch wird jeder
Stossbetrieb bewältigt. — Auch für Sie kön-
nen wir die passende Kochanlage nach Ihrem
Wunsche erstellen. Unverbindl. Offerten durch

SURSEE A.-G. der Ofenfabrik Sursee

„JEDE“

Kontrollkasse

repariert mit Garantie
überauschend billig:

G. BRENNER, Kontrollkassen,
Zürich, Seefeldstr. 99, Tel. 2 4751.
Referenzen verlangen.

Insertieren bringt Gewinn!

Pour cause de départ à remettre

Bonne Pension Bourgeoise

à La Chaux-de-Fonds

Clientèle assurée. — Affaires intéressantes pour personnes
capables. Faire offre à Case postale 97, La Chaux-de-Fonds.

14. Tranche
wieder über
36'000 Treffer

| | |
|---------------------------|----------------------------|
| 1 Treffer zu Fr. 30,000.— | 100 Treffer zu Fr. 300.— |
| 1 Treffer zu Fr. 10,000.— | 200 Treffer zu Fr. 100.— |
| 2 Treffer zu Fr. 5,000.— | 600 Treffer zu Fr. 50.— |
| 5 Treffer zu Fr. 2,000.— | 5,000 Treffer zu Fr. 20.— |
| 50 Treffer zu Fr. 1,000.— | 10,000 Treffer zu Fr. 10.— |
| 60 Treffer zu Fr. 500.— | 20,000 Treffer zu Fr. 5.— |

Dazu erhöhte Gewinnchancen beim Kauf einer Serie

Ziehung am 13. Februar

Einzel-Lose Fr. 5.—, Serien zu 10 Losen Fr. 50.— mit
sicherem Treffer erhältlich bei allen mit dem Roten
Kleeblatt-Plakat gekennzeichneten Verkaufsstellen und
Banken, sowie im Offiz., Lotteriebüro, Wäscheler-
strasse 45, Zürich, Tel. 37670, Postcheck VIII/27600.

INTER-
KANTONALE **Landes-Lotterie**

Ziehung im Stadtcasino Basel

Wieder-Eröffnung

DER FACHSCHULE DES S.H.V. IN LAUSANNE

DAUER DER KURSE: Fach- und Küchenkurse
15. April bis 15. Oktober

AUFNAHMEALTER: Jünglinge und Mädchen
von 16 Jahren an

KURSGELD: Fr. 250.— pro Monat; für Mitglieder
des S.H.V. 10% Rabatt

Weitere Auskunft erteilt bereitwilligst die Direktion

En vue d'une nouvelle réglementation du rationnement des ménages collectifs

Comme nous avons pu l'annoncer dans le dernier numéro de notre journal, l'Office fédéral de guerre pour le ravitaillement avait soumis à l'appréciation des organisations de l'hôtellerie et de la restauration, à la fin de l'année dernière, un nouveau projet de réglementation pour la distribution des denrées alimentaires rationnées aux ménages collectifs, projet qui prévoyait l'introduction de cartes de repas. Nos lecteurs ont pu constater en lisant le compte rendu de la dernière séance du Comité central de la SSH, du 4 janvier 1941, que notre Comité s'était longuement occupé de ce nouveau projet de loi et avait pris position à ce sujet, en vue des futures négociations avec l'Office fédéral de guerre pour le ravitaillement. En collaboration avec la Société suisse des cafetiers et restaurateurs et d'autres organisations des ménages collectifs, des propositions complémentaires ont été élaborées, propositions qui viennent d'être discutées au cours d'une conférence présidée par le Dr J. Käppeli, chef de l'Office fédéral de guerre pour le ravitaillement.

Tous les participants se rendirent parfaitement compte que tant que la guerre dure, les conditions de notre approvisionnement risquent de devenir toujours plus difficiles et qu'une nouvelle réglementation du rationnement des ménages collectifs est inévitable.

Le système en vigueur jusqu'à maintenant reposait sur l'espoir que notre approvisionnement pourrait continuer à se faire dans des conditions plus ou moins normales. Or, depuis le milieu de l'année dernière, les possibilités d'importation se sont complètement modifiées pour notre pays. Au moment où le rationnement était devenu nécessaire, l'Office fédéral de guerre pour le ravitaillement avait bien voulu, sous toutes réserves, prendre en considération les désirs de l'hôtellerie et avait organisé le rationnement des ménages collectifs de la façon la plus simple possible, en renonçant, pour un temps, à des coupons de denrées alimentaires pour les repas pris dans des restaurants. La méthode de rationnement appliquée maintenant s'est révélée fort heureuse quoique la distribution de denrées sur la base des besoins de l'année précédente ait subi de fortes restrictions depuis le milieu de l'année dernière. Mais une nouvelle réglementation s'impose de plus en plus, car il y a certains moments qui sont décisifs dans l'histoire d'une nation.

L'Office fédéral de guerre pour l'alimentation désire ainsi atteindre les buts suivants:

1. Il faut éviter que les personnes qui disposent de moyens financiers suffisants puissent procéder à un double approvisionnement en mettant en réserve les marchandises auxquelles leur donne droit leur carte alimentaire, alors qu'elles mangent au restaurant. Il s'agit là d'une question de politique sociale qui devient plus aiguë, au fur et à mesure que le rationnement est plus strict.
2. Dans l'intérêt de l'approvisionnement national, il faut en outre s'efforcer d'économiser encore davantage les denrées rationnées utilisées dans l'ensemble du pays.
3. Le contrôle des marchandises rationnées employées dans les ménages collectifs doit pouvoir être fait rationnellement et avec précision.
4. Il faut en outre arriver à une meilleure adaptation de la répartition des denrées rationnées aux ménages collectifs, car leurs besoins varient de mois en mois.
5. La nouvelle réglementation, tout en tenant compte des conditions ci-dessus énumérées, doit être établie sur des bases simples, qui gênent le moins possible les ménages collectifs.

Etant données les conditions de notre approvisionnement et la malice des temps, on ne peut que se rallier aux considérations et aux buts poursuivis par l'Office fédéral de guerre pour le ravitaillement quoique cela donne lieu à de nouveaux sacrifices de la part de l'industrie hôtelière. Mais les circonstances actuelles sont telles que nos autorités se voient contraintes de prendre des mesures de rationnement toujours plus sévères et il faut que dans l'intérêt général du pays, l'hôtellerie ne fasse pas trop grise mine aux futures prescriptions. Ce nouveau système

présentera d'ailleurs certains avantages par rapport aux méthodes pratiquées jusqu'à maintenant. Mais il ne faut pas oublier pourtant que l'hôtellerie est une des industries nationales qui a été le plus touchée par la guerre, qui a provoqué une diminution considérable de la fréquentation et une augmentation générale des prix de revient et des frais généraux. Ce n'est donc pas une petite affaire pour elle que de devoir supporter de nouvelles charges économiques.

Si l'on veut vraiment atteindre les buts que se propose l'Office fédéral de guerre pour le ravitaillement, soit éviter un double approvisionnement et arriver à une plus juste répartition des denrées rationnées aux ménages collectifs, il est absolument nécessaire d'exiger la remise de coupons dans les hôtels et restaurants.

D'ailleurs, ce système a été appliqué lors de la dernière guerre déjà et, à cette époque, on ne possédait pas qu'une seule carte de denrées alimentaires, mais une carte pour chaque produit rationné, carte qui comprenait une foule de petits coupons. Ce système avait considérablement gêné l'exploitation des hôtels et restaurants, non seulement à cause des complications qu'occasionnaient la rentrée de ces coupons, leur contrôle et leur échange, mais encore il en résultait une sensible diminution de la consommation et du chiffre d'affaires. L'Office fédéral de guerre pour le ravitaillement a l'intention d'entraîner le moins possible l'exploitation d'entreprises hôtelières et d'éviter la remise aux consommateurs de trop nombreuses cartes aux multiples coupons. C'est pour cette raison qu'il prévoit un système à la fois nouveau et simple qui ne nécessitera que la création d'une carte de repas unique.

Un bel encouragement à la formation professionnelle

Le Fonds Tschumi

Bien rares sont ceux, même parmi les jeunes, qui n'ont entendu prononcer ce nom, qui évoque à lui seul toute une époque des plus glorieuses de notre hôtellerie nationale. Et avant de dire ce qu'est le Fonds Tschumi, ce à quoi il sert et comment le Comité central et le Conseil de notre Ecole de Lausanne entendent l'attribuer cette année, retraçons brièvement la vie de celui qui lui a donné son nom.

Né le 30 mai 1844 à Wolfisberg, canton de Berne, Jacques Tschumi se sentit très jeune attiré par l'enseignement. Ses études pédagogiques terminées, il fut appelé à enseigner pendant quelques années à l'école primaire de Niederbipp. C'est là que vint le chercher M. Hauser, fondateur des bains de Gurnigel pour en faire le précepteur de ses enfants. Sa brillante intelligence et le brûlant désir de se rendre utile fournirent à J. Tschumi l'occasion de se mettre très vite au courant de l'industrie hôtelière. Il devint rapidement le bras droit de M. Hauser, puis son remplaçant, se préparant ainsi à la tâche difficile mais combien attachante qui l'attendait plus tard. Il fit encore quelques saisons dans le Midi et en automne 1888 le Conseil d'administration de l'Hôtel Beau-Rivage à Ouchy l'appela pour présider aux destinées de cet établissement de tout premier ordre.

Jacques Tschumi était un homme d'ordre et de chiffre, administrateur encore plus qu'hôtelier, il réorganisa cette importante entreprise, réforme la comptabilité, intensifie le contrôle, en assouplissant les rouages et en fait l'établissement de renommée universelle que l'on sait. Il s'y dépense sans compter pendant près de 25 années, au cours desquelles il aura l'occasion de déployer dans tous les domaines une activité débordante, énergique, intelligente, empreinte en toutes circonstances de la plus aimable courtoisie.

Il préside pendant 7 ans la SSH, est nommé membre d'honneur de la Section de Lausanne, fait partie de nombreux Conseils d'administration, Hôtels Seiler de Zermatt, Bains de Weissenburg, Bellevue-Palace en construction de Berne, etc. De 1893 à 1912, enfin, il sera la cheville ouvrière de notre institution Lausannoise. En bref, J. Tschumi fut un homme dans toute l'acceptation du terme, une carrière toute de travail et de devoir, et les organes directeurs de la SSH ne pouvaient être mieux inspirés que de donner à ce fonds d'entraide qu'ils venaient de créer le nom de celui qui avait été le promoteur, le fondateur de notre Ecole Hôtelière de Lausanne et son premier président.

L'origine effective du fonds date du 27 octobre 1901. Au cours d'une séance du Comité central d'alors, il fut donné connaissance que M. Caspar Pinösch de Vulpera abandonnait à la SSH ses droits sur 5 parts de fr. 500.— de l'Ecole Hôtelière et que feu M. Th. Baur de Zurich avait lui aussi légué fr. 4000.— en parts de l'Ecole à la Société. Ce geste généreux engagea les autres membres du Comité central à faire de même et en fin d'année déjà l'Ecole disposait de près de fr. 10.000.—. Le 25 mai 1905, le fonds d'entraide était virtuellement créé. Il fut alimenté par la suite par des dons volontaires et des legs et le 13 juin 1922, conformément à l'art. 55 des statuts, le Fonds Tschumi était réglementé dans sa forme actuelle. Il dispose désormais de la rente d'un capital inaliénable de fr. 150.000.—.

Jusqu'à ce jour, le Fonds Tschumi a été attribué conformément aux statuts de la SSH et à son règlement d'application qui dit entre autre à l'art. 1:

« Sous le FONDS TSCHUMI, il existe un fonds spécial de la SSH. Il est destiné à entretenir et à développer l'Ecole professionnelle de la Société et à encourager la formation professionnelle hôtelière ».

Il n'était toutefois attribué qu'aux élèves nécessiteux et dont le manque de moyens était une entrave à la poursuite normale de leurs études.

Considérant que les temps actuels engendrent des difficultés égales pour tous, il a été décidé que cette année, à titre tout à fait exceptionnel, le bénéfice du fonds Tschumi serait étendu à tous les membres de la SSH, qui en feront la demande et cela en plus de la réduction spéciale de 10%, qui leur est déjà impartie. C'est là un avantage considérable qui ne se renouvellera plus. C'est un cadeau qui réduit l'écologie à des proportions telles que les 6 mois d'études se ramènent à 6 mois de pension et qu'en d'autres termes nos élèves sont instruits gratuitement.

SOCIÉTAIRES! Votre Ecole ne recule devant aucun sacrifice pour assurer l'avenir de vos enfants. Sachez en profiter. Lisez nos prospectus, ils vont vous parvenir ces tout prochains jours. Retournez-nous au plus tôt le questionnaire dûment rempli.

Inscrivez-vous sans tarder. Vous bénéficierez d'un droit de priorité.

Dernier délai d'inscription: 1er mars 1941.

Ce système de cartes de repas consiste en principe en ceci: Chaque consommateur remettra au restaurateur un nombre fixe de coupons pour le repas qu'il vient de consommer sans avoir à s'occuper de la composition du menu comme c'est le cas dans les pays étrangers où ce rationnement est aussi appliqué. Il n'y aura donc pas besoin de détacher des coupons minuscules d'une carte de denrées alimentaires qui, de ce fait, deviendrait fort compliquée. Il appartiendra par contre au restaurateur d'établir judicieusement ses menus et de procéder à un système de compensation en échangeant ses coupons contre des denrées rationnées. Un hôtel garni qui ne sert que des petits déjeuners demandera principalement contre ses coupons du beurre et du sucre. Un restaurant d'un autre genre se procurera peu de beurre mais, par contre, plus de riz ou de pâtes alimentaires, etc.

Ces coupons de repas permettront ainsi de déterminer plus exactement les besoins mensuels réels des diverses entreprises. L'adaptation et le contrôle de la répartition des marchandises rationnées seront de cette manière grandement facilités. D'autre part, comme le consommateur ne pourra obtenir des coupons de repas qu'en échangeant sa carte alimentaire complète ou la moitié de celle-ci, on empêchera le double approvisionnement et il en résultera une grosse économie des denrées rationnées utilisées dans l'ensemble du pays.

Nous ne pouvons encore aujourd'hui donner les détails de ce projet et donner des renseignements plus précis sur l'emploi des coupons et sur le nouveau système de répartition de certificats de rationnement aux ménages collectifs. Nous reviendrons sur ces différents points sitôt que l'Office fédéral de guerre pour le ravitaillement aura mis ces questions au point et aura pris des décisions définitives à ce sujet.

Les diverses organisations des ménages collectifs qui se sont occupées de ce projet

estiment que, dans les conditions actuelles, c'est la meilleure solution qui puisse être envisagée. Nous devons être spécialement reconnaissants à l'Office fédéral de guerre pour le ravitaillement de s'être donné la peine de chercher un système de réglementation qui convienne à tous les intéressés et d'avoir permis aux associations de l'hôtellerie et de la restauration d'exprimer leur opinion au sujet de ce projet de loi. Il a été ainsi possible de tenir compte de différents vœux concernant surtout des détails d'exécution, mais on évitera de cette façon certains inconvénients, sans porter atteinte aux buts poursuivis par l'Office fédéral de guerre pour le ravitaillement. Si l'application de cette réglementation devait donner lieu à des difficultés, ce que nous ne croyons pas, il faudrait que l'on puisse, toujours de la même manière, apporter les modifications nécessaires.

Pour le moment l'introduction de cette carte de repas est prévue pour le 1er avril 1941.

Nouvelle réglementation des indemnités pour le logement de la troupe

Nous apprenons de source officielle qu'il a été tenu compte des désirs que nous avons maintes fois formulés au sujet des modifications à apporter au tarif des indemnités et aux prescriptions réglementant le logement de la troupe, grâce à une révision de la partie du règlement d'administration de l'armée traitant de cette question. Le projet qui a été élaboré à ce sujet par le département militaire fédéral a été soumis à l'appréciation du département fédéral des finances qui en terminera l'examen prochainement. On peut donc espérer que la partie « logement de la troupe » du règlement d'administration de l'armée révisé, entrera prochainement en vigueur. En exprimant la satisfaction que nous cause cette nouvelle, nous voulons aussi espérer que les futures indemnités auront un effet rétroactif, afin que les hôteliers qui ont mis leurs locaux à la disposition de la troupe et qui, depuis de longs mois, attendent des règlements de comptes satisfaisants, obtiennent enfin les indemnités qui leur sont dues.

Commissions touristiques et professionnelles

Location de chambres par des particuliers

La commission fédérale d'experts en matière d'économie touristique avait désigné une sous-commission chargée de discuter un projet de loi sur la limitation de la location des chambres par des particuliers. Cette sous-commission a siégé le 20 janvier à Berne, sous la présidence de M. F. Collier, membre de notre Comité central. MM. Baumann de l'Union Helvetia, Dr Egger de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs, Dr Riessen du Bureau central de la SSH, y participèrent. Le Dr Gölden de Berne fonctionnait comme secrétaire.

Cette commission assumait la lourde tâche de chercher une solution qui, d'une part, mette fin à la terrible concurrence que fait à l'hôtellerie, dans les stations comme dans les villes, la location « industrielle » de chambres par les particuliers aux hôtes de passage, sans toutefois entraver la location de chambre qui découle des conditions de vie normales. Après plusieurs heures de discussions, la commission se mit d'accord pour un projet qui a été remis à l'Office fédéral des transports pour y être rédigé. Il sera soumis encore une fois à la commission générale.

Les représentants de l'hôtellerie ont attiré l'attention de la commission sur l'urgence d'un arrêté fédéral à ce sujet. On fit remarquer très justement qu'un tel arrêté complèterait fort utilement les mesures de secours en faveur de l'hôtellerie. En effet, ces dernières seraient illusoire si l'on ne met pas fin à cette concurrence déloyale qui s'accroît de jour en jour.

Commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants

La commission plénière paritaire qui s'occupe des principales questions intéressant les apprentis s'est réunie à Berne, il y a quelques jours sous la présidence de M. Stocker de Bâle. La Société suisse des hôteliers, la Société suisse des cafetiers et restaurateurs, l'Union Helvetia (comprenant la Société suisse des cuisiniers, la Société suisse du personnel de service, l'Association des emplo-

yées d'hôtel et restaurants), étaient représentées par des délégations. L'Association genevoise s'était fait excuser. En outre, le chef de l'Office cantonal d'apprentissage de Berne, M. Jeangros, en tant que président de la conférence suisse d'apprentissage et représentant des Offices d'apprentissage de la Suisse romande assistait à la séance.

Une fois le rapport de gestion et le rapport financier acceptés, M. Stocker présenta un rapport particulièrement bien documenté sur la situation actuelle des conditions d'apprentissage dans les hôtels et restaurants. L'exposé concernant les expériences faites à propos de notre nouvelle réglementation de l'apprentissage dans les cantons et le résultat des examens d'apprentissage était particulièrement remarquable. Dans certains cantons où l'apprentissage n'est pas encore établi sur des bases solides, diverses insuffisances devaient absolument être corrigées.

Après une longue discussion la **commission professionnelle** est arrivée aux **conclusions suivantes**:

1. Il est désirable que la commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants soit aussi représentée lors des conférences suisses d'apprentissage. Des démarches dans ce but doivent être entreprises.

2. Une des prochaines tâches de la commission professionnelle est d'instituer dans les divers cantons des comités cantonaux ou locaux pour établir et maintenir un contact entre la commission et les autorités qui s'occupent des apprentis.

3. La commission professionnelle suisse doit envisager la création d'experts, respectivement de délégués, devant servir d'organes consultatifs cantonaux. Ceux-ci devraient être payés partiellement par les cantons.

4. La commission professionnelle suisse doit s'efforcer de développer et d'améliorer les statistiques de l'apprentissage. Elle fera immédiatement les démarches nécessaires dans ce sens.

5. La commission professionnelle, en liaison avec le président de la conférence suisse d'apprentissage, s'occupera immédiatement de faire établir des directives pour l'enseignement des branches professionnelles.

6. Selon les propositions de M. Jeangros, la commission professionnelle examinera la question de cours généraux ou cours particuliers pour sommeliers.

7. La commission professionnelle, en liaison avec les autorités s'efforcera d'obtenir, étant donnée la situation actuelle, que le nombre des apprentis qui est limité pour chaque exploitation soit exceptionnellement augmenté. Les autorités sont d'accord avec cette autorisation exceptionnelle, il faut maintenant fixer une certaine norme.

8. La commission professionnelle suisse aimerait qu'il y ait plus d'uniformité dans les notes données par les experts aux examens.

9. La commission professionnelle suisse désire que la collaboration avec les associations centrales soit mieux organisée dans le but d'orienter les membres sur la situation de l'apprentissage dans l'hôtellerie et la restauration. Il faut proposer aux associations centrales de nommer des comités spéciaux pour l'apprentissage là où ils n'existent pas encore.

Après avoir liquidé cette partie principale de l'ordre du jour, la commission professionnelle suisse approuva le projet d'une réglementation pour les examens de chefs de cuisine. Cette réglementation a déjà été adoptée par les associations, mais doit être encore acceptée par les autorités pour avoir force légale.

En outre, la commission professionnelle suisse approuva deux règlements complémentaires concernant l'apprentissage de cuisiniers. L'Office fédéral d'industrie des arts et métiers et du travail est prié de faire entrer en vigueur, le plus tôt possible, ces règlements complémentaires qu'il a lui-même élaborés. Les propositions de la commission paritaire pour le relèvement de la profession de sommelier ont été renvoyées jusqu'à présent, mais ces importantes questions ne doivent pas être négligées. C'est pourquoi la commission professionnelle suisse aimerait que les associations centrales les ratifient d'ici au 1er juin 1941.

Une fois ces points figurant à l'ordre du jour discutés, la commission professionnelle suisse se vit obligée d'élire un nouveau président en rem-

placement de **M. Stocker**, qui se retire pour raison d'âge. Au nom de la commission toute entière, **M. Golden-Morlock** exprima à **M. Stocker** qui présida aux délibérations de la commission pendant 15 ans, la profonde gratitude de celle-ci pour les services rendus. Considérant le passé, **M. Golden** rappela l'activité considérable et les initiatives du président sortant de charge. L'hôtellerie, la restauration et les employés d'hôtels doivent être reconnaissants à **M. Stocker** des services qu'il a rendus à la profession. **M. Baumann**, secrétaire général de l'Union Helvétique et **M. Bruchmann**, au nom de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs, joignirent leurs remerciements à ceux de **M. Golden**.

A l'unanimité, la commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants désigna **M. Kunzler**, d'Uetikon, président de la commission pour la formation professionnelle de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs, pour succéder à **M. Stocker** comme président.

Divers

Après une agression

Nos lecteurs n'ont certainement pas oublié l'attentat commis l'automne dernier sur Mme Meng-Marti, de l'Hôtel Touring et Gare, à Vevey, qui fut à moitié assommée par deux jeunes employés de l'hôtel pour lesquels elle n'avait eu que des bontés.

Les jeunes « gangsters » viennent d'être jugés par le tribunal criminel de Vevey. L'enquête a établi que l'agression avait été minutieusement préparée et à un découvert en outre que ces jeunes gens avaient commis divers vols au préjudice de l'Hôtel et du Cinéma de l'Hôtel.

Tous ces délits ayant été reconnus, le tribunal a condamné:

Pierre F. à 3 ans de réclusion moins 120 jours de préventive, 5 ans de privation des droits civiques et aux 3/6 des frais.

Louis S. est condamné à 2 ans d'emprisonnement, à 5 ans de privation des droits civiques et aux 2/6 des frais.



Teppichhaus St. Gallen Zürich

Einige RAPPEN mehr...

und doch der billigste! **Hofer-Schinken** ist der billigste, weil er sehr ausgiebig ist. Für Ihr Geld erhalten Sie weder überflüssiges Fett noch Gallerlich, sondern schmackhaften, milden und saftigen Schinken, der bis zum letzten Gramm aufgetischt werden kann. Die vielen erfahrenen Hoteliers, die **Hofer-Schinken** bevorzugen, haben ihre guten Gründe dafür...

„**Hofer-Schinken** ist etwas Besonderes!“

Ihr Lieferant gibt Ihnen gern Muster und Offerte ab, wenn nicht, so wenden Sie sich an

SCHINKEN-HOFER

BERN, BEUNDENFELDSTRASSE



Mit einem pikanten „Sölzi“ auf der kalten Platte bieten Sie Ihren Gästen stets eine willkommene, erfrischende Abwechslung. Eine kunstgerechte Sülze ist nicht nur eine Augenweide, sondern ein wahres **Hochgenuss** für den Gast, aber nur dann, wenn die verwendete Sülze jenen reinen, natürlichen Geschmack aufweist.

T-T-T-Trockenpulver

bietet Ihnen Gewähr dafür, weil sie die höchsten Anforderungen an Qualität befriedigt.

Verlangen Sie bemusterte Offerte oder Vertreterbesuch.

Haco-Gesellschaft A.G., Gümligen-Bern

Wichtig für jeden Hotelbetrieb!

Soeben erschienen: Verordnungen des Bundesrates über

Schutzmassnahmen für die Hotel- und die Stickereiindustrie vom 22. Oktober 1940.

Mit einer Einleitung und Erläuterungen herausgegeben von **Dr. Carl Jaeger** alt Bundesrichter

Für alle Unternehmungen der beiden Industrien ist es von grösster Bedeutung, über diese wichtige Verordnung orientiert zu sein. Sie gibt Auskunft über alle Massnahmen, welche den jetzt notleidenden Betrieben über die Krisenzeit hinweghelfen sollen. Alle Fragen, wie Stundung, Verzinsung, Nachlassverfahren, Amortisation, sowie über Kosten u. Gebühren sind darin ausführlich behandelt und erläutert. Jeder Hotelbesitzer, aber auch Anwälte, Behörden u. Banken müssen sich damit vertraut machen.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung. Bitte sofort bestellen!
Orell Füssli Verlag, Zürich

Für Fastnacht!

Bäll-Arrangeur erste Kraft, hervorragender Dekorateur, sucht Engagement. Erstkl. Ref. Off. unter Chiffre Z. R. 2989 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gouvernante Vertrauensperson in allen Zweigen der Hotellerie erfahren, auch Zeugnisse als **Chef-cuisinière** sucht Stelle. Wwe. Moser, Postfach 5072, Champel-Genf.

Wasch- u. Heizmaterial sparen!

Verwenden Sie an Stelle von Tuchservietten **ZELLSTOFF-SERVIETTEN** weich, angenehm und vorteilhaft.

Albert Barth, Spezialhaus für Hotelbedarf, Zürich, Seestrasse 2, Telefon 393.11.

Jeune Dame

distinguée, intelligente, 3 langues, ayant 15 ans d'activité hôtel ler ordre, désire trouver **direction** d'un bon hôtel moyen ou collaboration dans établissement plus important. Excellentes références. Offres sous chiffre R. M. 2971 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Gesucht in Grossrestaurant-Betrieb

Geschirrspüler erster, energiehaltig und fähig die Spülküche zu beaufsichtigen und leiten. Lohn mit Kost u. Logis Fr. 120.— p. M. Ausführliche Offerten unter Chiffre C. F. 2965 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Kellner-Anlernstelle

in Erstklasshotel, in Brigade von 5 Mann, für die Dauer eines Jahres. Eintritt 1. März. — Nur absolut seriöse, aufgeweckte Bewerber mögen Offerten unterbreiten unter Chiffre L. C. 2990 an die Hotel-Revue, Basel 2.



WIR OFFERIEREN AB LAGER SOLANGE VORRAT EINIGE POSTEN

WOLLDECKEN (gegen Karten)
PIQUETDECKEN (gegen Karten)
WASCHTISCHVORLAGE
STEPPECKENSTOFFE

für neue Decken und zum Überziehen von alten Decken (ohne Karten)

Teppiche aller Art
W. GEELHAAR A. G.
BERN
Thunstrasse 7 - Telefon 21058

Tüchtiger, selbständiger

KOCH sucht auf März Saison- od. Jahresstelle. Offerten unter H. 2158 Y. an Publicitas Bern.

Zu kaufen gesucht eine grössere Anzahl gebrauchter dunkelfarbiger **Wollededen**

Offerten unter Chiffre N. W. 2973 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Die Wiederholung vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!

Acte est donné aux époux Meng de leurs réserves civiles et une somme de 150 francs leur est allouée pour frais d'intervention pénale.

Service de placement

Le Bureau de placement de la Société suisse des hôteliers, Gartenstrasse 112 à Bâle, a déjà reçu de nombreuses offres de places pour la saison d'été 1941. Les employés que les places saisonnières intéressent sont donc priés de s'annoncer aussitôt que possible car, dans la règle, les hôtels qui ouvrent leurs portes au mois de mai ou juin engagent leur personnel au mois de février déjà.

Les employés qui cherchent une place et qui se sont déjà annoncés au Bureau de placement de la Société suisse des hôteliers sont priés de nous faire savoir si leurs offres de services sont aussi valables pour de telles places. Pour éviter tout malentendu, les employés à salaire fixe sont priés de nous indiquer séparément leurs prétentions de salaire pour les places saisonnières et pour les places à l'année. Les offres de service doivent être bien présentées et contenir tous les certificats sans exception justifiant de l'activité antérieure. Les offres faites par le personnel de bureau, le personnel de service ou pour les places de gouvernante, femme de chambre, portier, liftier, chasseur, doivent toujours être accompagnées d'une photographie convenable (photo de passeport si possible).

Dans l'intérêt de tous et pour faciliter la tâche de notre service de placement, les employeurs et les employés sont instamment priés de répondre dans le plus bref délai aux offres de place ou aux offres de services. Les offres de services qui ne conviennent pas doivent être retournées dans les 5 jours, au plus tard, à l'expéditeur. Les employés en quête d'emploi, qui ne répondraient pas à une offre de place, seront tracés de la liste des candidats et, en cas de récidive, notre bureau de placement ne prendra plus leurs offres en considération.

Bureau de placement de la S.S.H.
Gartenstrasse 112, Bâle.

ZWANGSVERKAUF

Das Betreibungs- und Konkursamt in Lugano verkauft auf dem Wege der öffentlichen Steigerung am 21. Februar 1941, 10 Uhr vorm., in Lugano (Gerichtsgebäude):

Wohnhaus mit Pension-Restaurant

in der Gemeinde Aranno (Malcantone), mit 10 Lokalen, Bedienung, Terrasse und Garten (Kabar 1100 m², Flächen 1354 m²), Elektr., Lichtanlage, Wasser u. Sanitäranlagen. Schätzungswert: Fr. 30 017.— — Auskünfte und Bedingungen erteilt das Betreibungsamt Lugano.

Betreibungs- und Konkursamt Lugano.

Hotel Bären Langenthal

wegen Krankheit des bisherigen Inhabers auf 1. Juli 1941 zu verpachten

Interessenten wollen sich beim Präsidenten des Verwaltungsrates der Hotel Bären A. G., Herrn Morgenhalder, Gemeindepräsident, Langenthal, melden.

LUGANO modern HOTEL

30 Betten, günstig zu vermieten. Koch oder Hotelier, der noch Wintergeschäft hat, bevorzugt. Off. Offerten unter Chiffre L. S. 2963 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ZU MIETEN GESUCHT

von tüchtigem Ehepaar, Existenz bietendes

RESTAURANT-CAFE

Bevorzugt grössere Stadt oder Kurort der deutschsprachigen Schweiz. Offerten unter Chiffre H 4839 Ch an Publicitas A.G. Chur.

Tüchtiger Koch

mit besond. gut. Kenntn. der Diät-u. Bircher-Küche, jedoch auch in der übrigen gesamten Küche bestens versiert, sucht Stelle. Eintritt auf Wunsch sofort. Offerten unter Chiffre R. C. 2958 an die Hotel-Revue, Basel 2.

SPIEZ

Zu verpachten für Sommeraison 1941 ein kleines, massiv gebautes

HOTEL

mit 15 Betten, verbunden mit Strandbad-Restaurant. Grosser Garten, direkt am See gelegen. Offerten an den Besitzer: Verkehrsverein Spiez.

Unsere hygienischen Vorratskasten

aus nichtrostendem Blech bieten **sichern Schutz vor Staub, Mäusen und Ungeziefer**

Zur Aufbewahrung von **Kaffee, Tee, Reis, Mehl etc.** vorzüglich geeignet.

Verlangen Sie Prospekt!

CHRISTEN

& Co. A.G. BERN Tel. 2.56.11

Barmaid

demandée pour entrée prochaine

1ère Femme de chambre

25 à 30 ans, demandée pour entrée immédiate. Seules candidates de première force sont priées d'adresser offres manuscrites avec photo et références sous chiffre P. 10457 F. à Publicitas, Lausanne.

... aber gewiss, nur bei Inserenten kaufen!

Barmaid

demandée pour entrée prochaine

1ère Femme de chambre

25 à 30 ans, demandée pour entrée immédiate. Seules candidates de première force sont priées d'adresser offres manuscrites avec photo et références sous chiffre P. 10457 F. à Publicitas, Lausanne.