

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 50 (1941)  
**Heft:** 33

**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:** 25.05.2025

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

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

**Nº 33**

Basel, 14. August 1941

**FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR**

**Nº 33**

Bäle, 14 août 1941

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

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

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

Fünfundzigster 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, Bäle  
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A. G., Basel

Compte de chèques postaux No. V85

## Die Preisschraube

Der vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit berechnete Landesindex der Kosten der Lebenshaltung ist Ende Juli bei 171,1 angekommen und ist damit im Vergleich zum Vormonat um 1,3% und gegenüber dem Vorkriegsstand von Ende August 1939 um 29,1% höher geklettert. Die allgemeine Lebenshaltung ist also seit Kriegsausbruch um fast ein Drittel teurer geworden und noch sieht man kein Ende dieser langsam aber stetig nach oben gerichteten Kosten- und Preisbewegung.

Die Gesteungskosten der Hotellerie haben diese Entwicklung zwangsläufig mitgemacht. Dabei kommt die Verteuerung der Hotelkitchenkosten noch viel schärfer zur Geltung als im Haushalte, weil gerade die betriebswichtigsten Waren und Grundstoffe dem Preisdruck nach oben am stärksten ausgesetzt blieben. Die nachfolgende Aufstellung unserer wirtschaftlichen Beratungsstelle über den durchschnittlichen prozentualen Preisaufschlag vom Juli 1939 bis Juli 1941 spricht eine allzudeutliche Sprache.

### Verteuerung der Küchenkosten

Nahrungsmittelgruppen	Durchschnittl. Preisaufschlag in %
	Juli 1941 gegenüber Juli 1939
Fleisch und Fleischwaren	49,9
Geflügel	37,9
Wild	33,3
Fische	72,8
Frisches Gemüse	50,0
Kartoffeln	56,5
Gemüsekonserven	28,2
Frische Früchte	62,6
Früchtekonserven und Konfitüren	29,3
Honig	42,8
Eier	101,6
Milch	8,8
Rahm	13,8
Butter	36,9
Käse	28,9
Kaffee	48,1
Tee	87,9
Kochschokolade, Kakao	39,1
Zucker	62,5
Teigwaren	46,1
Reis	50,0
Brot	17,1
Mehl	67,5
Gewürze	31,3
Dessertartikel, Coniserie	32,6
Speiseöle	71,2
Essig	30,0
Speisefette	89,3

Angesichts dieser Preissprünge ist es nicht überraschend, dass der Küchenkostenindex der Hotellerie mit grossen Schritten dem Haushaltsindex vorausgeeilt ist und Ende Juli dieses Jahres im Vergleich zum Januar 1939 auf 150 angelangt ist. Über das fortschreitende Ansteigen orientiert die nachstehende Übersicht für die ersten sieben Monate von 1941:

### Küchenkostenindex der Hotellerie

(Ohne Feuerung und Löhne, nur Nahrungsmittel)

Die durchschnittliche Verteuerung der Küchenkosten in der Hotellerie, gewogen mit der durchschnittlichen Verbrauchsmenge der entsprechenden Nahrungsmittelgruppe (29 Gruppen mit 137 beobachteten Warenpositionen) stellt sich wie folgt, wenn die Preislage im Monat Januar 1939 = 100 gesetzt wird:

#### Index 1941

Januar	129,1
Februar	132,3
März	132,1
April	133,9
Mai	140,1
Juni	144,8
Juli	150,0

Nun muss freilich die Einschränkung gemacht werden, dass der Küchenkosten-

index eine rein rechnerische Grösse ist, also nicht ohne weiteres den heutigen tatsächlichen Stand der Teuerung in Franken und Rappen wiedergibt, weil sich seit dem Monat Januar 1939, der als Basis dient, die durchschnittlichen Verbrauchsmengen der beobachteten Nahrungsmittelgruppen mit der fortschreitenden Rationierung etwas verschoben haben. Er ist aber doch ein untrüglicher Gradmesser für die Gesteungskosten geblieben und registriert zuverlässig alle Ausschläge nach beiden Seiten. Wenn der Nahrungsmittelindex des Biga für die nämliche Zeitspanne nur eine Steigerung um 39,1% ausweist, so ist das darauf zurückzuführen, dass in unsere eigenen Berechnungen eine Reihe von Warengruppen miteinbezogen werden müssen, die für die Ermittlung des Haushaltindex unberücksichtigt bleiben, weil deren Konsum beim Privaten nicht in gleichem Umfange ins Gewicht fällt, wie beim Verpflegungsbetrieb des Hotels.

Die übrigen Betriebsausgabenkonten neben der Küche ergeben in ihrem bisherigen Verlauf ein sehr uneinheitliches Bild. Eine Reihe von Posten haben bisher glücklicherweise noch keine wesentliche Änderung erfahren (Propaganda, Beiträge, Versicherungen, Wasser, Elektrizität, Löhne usw.), während andere wieder in steiler Kurve nach oben anziehen. Diese Verteuerung macht sich ganz speziell beim Unterhalt der Mobilien und Immobilien, sowie bei den Reparaturen geltend, wobei die Mehrkosten für Wäsche und Reinigungs- sowie Putzmittel aller Art immer schwerer ins Gewicht fallen. Wenn sich die übrigen Betriebskosten mit einer Erhöhung von rund 23% bisher noch innerhalb gewisser Grenzen hielten, so ist zu befürchten, dass diese Kostenelemente künftig die Gesteungskosten stärker belasten und beeinflussen werden. Daneben wiegen auch die fixen Kosten immer schwerer, indem diese als Folge des Frequenzrückganges pro Gästelogiernacht anteilig bedeutend zugenommen haben, was den Ertrag auf die einzelne Logiernacht bezogen weiterhin schmälert.

Rechnet man alle Betriebsausgaben zusammen, so ergibt sich

### für die Hotellerie seit Anfang 1939 eine Verteuerung um 35,3 Prozent.

Seit unserem letzten Bericht von Ende Februar 1941 ist also eine weitere Zunahme um rund 8% zu verzeichnen.

Die für die Sommersaison um nicht einmal ganz 10% erhöhten Pensionspreise vermögen daher die vermehrten Betriebsaufwendungen nur zu einem kleinen Teil auszugleichen, so dass die Hotelpreise noch beträchtlich von einer angemessenen Kostendeckung entfernt sind und den Einstandspreisen stark nachhinken. Dies gilt noch mehr von den reinen Zimmerpreisen, die sich immer noch auf dem Vorkriegsniveau bewegen, wenn man von dem im Winter berechneten Heizungszuschlag absieht, der aber nicht einmal zur Deckung der stark angewachsenen Heizkosten ausreichte.

Wie in einer letzten Nummer im Zusammenhang mit der durch die kommende eidg. Warenumsatzsteuer zu erwartenden Steigerung der Warenpreise bereits angedeutet wurde, kommt die Hotellerie nicht darum herum, das Preisproblem in allernächster Zeit aufzurollen und die künftigen Richtlinien für die Preispolitik festzulegen. Rein

kaufmännisch gesehen stehen dabei nur zwei Wege offen: Anpassung aller Hotelpreise an die Teuerung oder entsprechende Kosteneinsparung durch Verminderung der Leistungen. Der letztgenannten Kostenkompensation sind aber enge Grenzen gesetzt und die sich bietenden Möglichkeiten zum grössten Teil schon abgeschöpft. Die Vereinfachung der Küche ist durch die Rationierungen gezwungenermassen bereits weitgehend zur Tatsache geworden. Sie hat sich von allen kriegswirtschaftl. Massnahmen als einzige in einer gewissen Kostenverminderung ausgewirkt. Eine solche machte sich jedoch bei den Erstklassenhäusern eher bemerkbar, die den früheren Bedarf an teuren Küchenwaren wie Fleisch, Geflügel, Wild und Fischen in grösserem Umfange abbauen konnten. In den mittleren und kleineren Betrieben, die schon immer einen einfacheren Speisezettel führten, den man landläufig als „bürgerliche Küche“ bezeichnet, wirkte sich die Rationierung auf der Kostenseite weniger entlastend aus. Gewiss wird mit den zu erwartenden weiteren Einschränkungen die Menuegestaltung auch noch dementsprechende „Fortschritte“ machen, was die Küchenkosten möglicherweise noch um einiges reduzieren oder dann doch eine weitere Verteuerung für längere Zeit hintanhaltend kann. Die Vereinfachung der Speisefolge ist aber nicht gleichbedeutend mit Kostenersparnis, denn die Verminderung der Gänge bedingt automatisch eine Vermehrung der Quantitäten, da schliesslich der Gast auf die eine oder andere Weise doch gesättigt werden muss. Wenn also auch noch da und dort auf dem Küchenkonto etwelche Abstriche gemacht werden können, so wird der damit verbundene Kostenabbau nicht ausreichen, um die 50prozentige Verteuerung wettzumachen.

Andererseits wird es schwer halten, einen vollständigen Ausgleich durch die Anpassung der Hotelpreise zu verwirklichen. Das normale Kräftespiel zwischen Angebot und Nachfrage ist weitgehend ausgeschaltet. Durch das Sinken der Realeinkommen sowie die Abschöpfung der Kaufkraft mittels Steuern ist das Angebot gegenüber der Nachfrage in den Nachteil versetzt. Man wird also nicht ohne weiteres davon ausgehen können, dass die Kosten den Preis bestimmen, sondern die Verhältnisse dürften sich bei mangelnder Nachfrage eher sogar umgekehrt auswirken.

In diesem Zusammenhang erinnern wir an die aufschlussreichen statistischen Erhebungen über die Minimalpensionspreise, aus denen hervorging, dass in den letzten Jahren die Häuser mit Minimalpreisen zwischen Fr. 10.— und 11.50 die beste Bettenbesetzung aufwiesen. Schon darin liegt ein deutlicher Fingerzeig, dass die Preisgestaltung nicht einfach von der Kostenseite aus reguliert werden darf. Dies ist heute auch schon deshalb nicht mehr in vollem Umfang möglich, weil, wie gesagt, die preisliche Anpassung leider bereits erheblich hinter dem Anstieg der Gesteungskosten nachhinkt und es daher umso schwerer fallen müsste, die Differenz mit einem Male aufzuholen. Voraussichtlich wird man daher versuchen müssen, die beiden Ausgleichsfaktoren miteinander zu verbinden, um so die Diskrepanz zwischen Kosten und Preis wenigstens einigermaßen zu überbrücken. Die Hotellerie steht damit vor keiner leichten Aufgabe, deren Lösung noch dadurch beträchtlich erschwert wird, dass es immer noch an der rechtlichen Handhabe fehlt, um der Preisfucherei endlich einmal das Handwerk zu legen. Die Beratung über die Allgemeinverbindlichkeit von Hotelpreisen soll zwar im Schosse der parlamentarischen Kommission

### Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: **Rund um den Kaffee — Anmeldepflicht zur Warenumsatzsteuer — Fleischlose Menus.** Seite 3: **Preisanschlag auf Speisefette — Höchstpreise für Eier — Uebrigere kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktumlagen.** Seite 4: **Totentafel — Saisonnotizen — Büchertisch.**

nunmehr in Fluss kommen, doch können wir im Hinblick auf die beträchtlich angezogene Preisschraube mit einer Entscheidung nicht zuwarten bis die Angelegenheit beim Bundesprüfamt geworden ist.

### Wie war die Saison?

Das kürzlich zur Veröffentlichung gelangte Aprilergebnis der eidg. Fremdenstatistik zeigt für diesen Monat eine „erfreuliche, neuerliche Steigerung“ der Übernachtungen um rund ein Fünftel der einheimischen Besucher. Das ist erfreulich. Es war Osterzeit. Der einfache Bürger war reaktionär: „Es geht wieder besser“. Der geduldige Leser des offiziellen Bulletin aber liest weiter: „Die mittlere Benützung aller vorhandenen Betten erhöhte sich leicht auf 14%.“ Trotzdem zeigt ein Vergleich dieser Quote mit dem Durchschnitt der Aprilergebnisse 1934/38 (24%) den schweren Kriegsruck, der auf diesem Zweige unserer Wirtschaft lastet!

Das Mittel, einen Vergleich mit früheren Ergebnissen anzustellen, ist sehr gut geeignet, um uns den heutigen Tiefstand im Reiseverkehr vor Augen zu führen. Wenn nach Jahr und Tag der zweite Weltkrieg zum Stillstand kommt, dann wird während einer langen Zeitspanne die Meldung nicht mehr aus der Presse verschwinden: „es geht besser“, „die Frequenzziffern steigen“, „neues Steigen der Logiernächtezahl“, „wieder ein neuer Rekord erreicht“ usw., bis wir uns wieder in eine Psychose hineinversetzt fühlen, die nach neuer Bettenvermehrung, nach neuen Hotelbauten, nach neuen Einrichtungen, nach Vermehrung des gebotenen Wohlflusses — kurz zu neuem Konkurrenzkampf hinführt.

Zugegeben: so weit sind wir noch lange nicht. Aber diese Zeit wird kommen, wenn wir unsere Vergleiche auf die Ergebnisse des Vorjahres und nicht auf den zur Kostendeckung notwendigen Bedarf an Logiernächten abstellen. Als beispielsweise Villars im Jahr 1937 fast 60000 Logiernächte mehr erzielte als im Vorjahr, da mussten diese Saisonergebnisse als ausserordentlich gut erscheinen, bedeutete das Resultat doch eine Vermehrung um ganze 49%! Das Resultat war gut; doch wurde der Bedarf an Logiernächten nur um 5793 Einheiten überstiegen. Sorgfältige Untersuchungen und Berechnungen haben ergeben, dass die ganze Apparatur der Hotellerie von Villars-Chésères mit 38 Hotels und 1648 Betten 177000 Logiernächte im Ertragswert von 1937 benötigt, um sämtliche Kosten mit Zinsen und Amortisationen zu decken. Wenn also Villars heute unter 100000 Logiernächte gefallen ist, wird das Resultat noch keineswegs befriedigend sein, wenn in einem spätern Zeitpunkt eine vielleicht um die Hälfte höhere Besetzungsziffer erreicht sein wird. Massgebend für die Güte eines Betriebsergebnisses ist niemals der Vergleich mit dem Vorjahr, sondern immer der Vergleich mit dem Bedarf, mit der Logiernächtezahl, die notwendig ist, um die gestotenen Punkte zu überwinden, um die Kostendeckung zu erreichen.

In der Zeitschrift für schweizerische Statistik und Volkswirtschaft (Heft 4, Jahrgang 1940) habe ich auf Aufsatz über „die Ertragswirtschaft der Kurorte und des Hotelgewerbes in Graubünden“ veröffentlicht, der über Untersuchungen und Berechnungen berichtet, die im Auftrag der Bündnerregierung durchgeführt worden sind. Im Verlaufe dieser Arbeit ist der Logiernächtebedarf von sämtlichen bündnerischen Kurorten festgestellt worden, und eine Zusammenfassung aller Einzelergebnisse kommt zum Schluss, dass der Kanton Graubünden 4,25 Millionen Logiernächte, im Ertragswert von 1937, benötigt, wenn die Kosten für die Substanzerhaltung und die Kosten der Betriebsbereitschaft des bündnerischen Hotelgewerbes volle Deckung finden sollen. Nun hat aber Graubünden im Verlauf der letzten 18 Jahre im Durchschnitt nur 3 Millionen Logiernächte registriert und nur während weniger Jahren ist im Durchschnitt der Logiernächtebedarf erreicht worden. Einige Kurorte, wie Arosa, Davos und St. Moritz, haben während den Jahren der Hochkonjunktur den errechneten Bedarf zur Überwindung des toten Punktes überschritten und während diesen paar Jahren recht gute Geschäfte erzielt.

Die Feststellung des Logiernächtebedarfes ist für eine gewissenhafte Beurteilung der Ertragsmöglichkeiten von Bedeutung, und dies zwar

nicht nur für einen einzelnen Betrieb, sondern auch für ganze Kurorte, für die Hotellerie einer Gegend, eines Kantons und des ganzen Landes. Gleiche Berechnungen, wie sie für Grünbünden durchgeführt worden sind, wurden ebenfalls in den Kantonen Luzern, Tessin, Wallis und Waadt angestellt, sodass heute bereits auf die einzelne Preisklasse eingehende Grundlagen zur Beurteilung der Ertragswirtschaft von 68 Kurorten vorliegen.

An Hand solcher Unterlagen sind wir in der Lage, gestützt auf die vom Eidg. Statistischen

Amt ermittelten Logiernächtezahlen zu beurteilen, ob eine bestimmte Saison als befriedigend oder gar als gut bezeichnet werden darf. Als zufriedenstellend wird also eine Saison unserer Hotellerie nur betrachtet werden dürfen, wenn die erzielte Logiernächtezahl höher ausgefallen ist, als die Zahl, die zu Überwindung des toten Punktes, d. h. zur Deckung sämtlicher Betriebskosten, der Zinsen und der für die Substanzerhaltung notwendigen Amortisationen, absolut erzielt werden muss. Dr. H. G.

## Rund um den Kaffee

Seit um etwa die Mitte des siebzehnten Jahrhunderts das erste Fachbuch über Kaffee erschienen, ist unendlich viel für und gegen diesen „Wein der Denker“ geschrieben worden. Leider ist der Kaffee nicht im gleichen Masse besser geworden, in dem die Literatur anschwellt. Zur Ehre der Autoren sei allerdings bemerkt, dass sie schon vor einigen Jahrhunderten die Zubereitungsmethode so angaben, wie wir sie auch heute noch praktizieren sollten.

In unserem Lande ist das anregende Getränk seit etwa 25 Jahren populär; leider ist es uns aber in all der Zeit nicht gelungen, einen durchgehend guten Ruf für seine Zubereitung zu erlangen. Woran liegt das? Es liegt fast immer an der mangelnden Sorgfalt, mit der dieses bei uns ja billige Genussmittel zubereitet wird. Durch die erschwerte Zufuhr bedingt, haben unsere Behörden die Kaffeefermentation beschlossen. Es besteht also die Wahrscheinlichkeit, dass der Kaffee in Zukunft, wenigstens für die Dauer des Krieges, recht aufmerksam behandelt wird, und das gibt mir den Mut, das fast schon leidige Thema ausführlich zu behandeln.

### Vom Einkauf

Der Einkauf von Kaffee wird für uns immer eine Vertrauenssache sein. Wir Hoteliers können unmöglich auch nach Kaffeefachleute sein. Auch der Einkauf von Rohkaffee schützt vor Reinfall nicht, denn nicht immer kann vom Aussehen der rohen Bohnen auf den Geschmack geschlossen werden. Rohkaffee einzukaufen, ist in normalen Zeiten nicht ratsam. Bekanntlich verwenden wir Kaffee gemischt, also verschiedene miteinander harmonisierende Sorten. Allein eine solche harmonische Mischung zusammenzustellen, erfordert grosse Fachkenntnisse; diese Mischung aber richtig zu rösten, dürfte für uns fast unmöglich sein. Jede Sorte erheischt einen speziellen Röstgrad. Wird die Bohne zu wenig geröstet, so hat sich das herrliche Aroma noch nicht ganz entwickelt, wird sie zu stark geröstet, so hat sie schon Einbuße an Aroma erlitten. Es ist falsch zu glauben, dass man aus jedem stark gerösteten Kaffee ein gutes Getränk brauen könne.

Hat man nun aber schon einmal Rohkaffee eingekauft, so lasse man sich vom Fachmann bei der Röstung beraten oder experimentiere selbst mit kleineren Quantitäten. Im Übrigen sollte man möglichst nicht über den Tages- oder Zweitagebedarf hinaus rösten. Nicht nur der gemahlene Kaffee büsst von seinem Aroma ein, auch die gerösteten Bohnen erleiden Einbuße.

Die schon gerösteten Bohnen machen es noch schwieriger, eine Qualitätsbestimmung ohne Degustation vorzunehmen, und beim gemahlene Kaffee ist dies überhaupt ausgeschlossen. Hieraus folgern wir, dass es das Wichtigste für den Hotelier ist, einen vertrauenswürdigen Kaffeehändler ausfindig zu machen, der nicht nur bereit zur Belieferung ist, sondern der sich die Mühe nimmt, mit uns zusammen ausfindig zu machen, welche Kaffeemischung sich für unsere Zwecke, also für die Ansprüche unserer Gäste und für unser Zubereitungssystem, am besten eignet. Hier taucht vielleicht die Frage auf, welcher Kaffee überhaupt der Beste sei? Der unbefangene Kaffeefachmann behauptet, es sei derjenige von Costa-Rica, doch gibt es Leute, die dem „Porto-Rico“ den Vorzug geben. Für uns Hoteliers ist aber nicht irgendeine Sorte die beste, sondern für uns ist die Mischung die beste, aus der es uns gelingt, den Kaffee zu brauen, den unsere Gäste immer wieder loben. Dadurch, dass wir keine Reklamationen wegen des Kaffees haben, ist noch nicht bewiesen, dass unser Kaffee besonders gut sei; er mag auch nur passabel sein. Ein guter Kaffee wird ganz bestimmt gelobt, und darauf soll es uns ankommen.

### Vom Zubereiten

Könnte man den Kaffee überall unter den gleichen Bedingungen zubereiten, so wäre das ganze Problem auf eine einfache Formel zu bringen. Das ist aber ausgeschlossen, denn wir haben nicht überall die gleiche Kaffeemischung, wir haben auch nicht überall das gleiche Wasser und vor allem auch nicht die gleichen Maschinen oder sonstigen Hilfsgeräte. Doch betrachten wir einmal die Hauptfaktoren, auf die es bei der Zubereitung ankommt.

Ein erster Stelle sei das Wasser genannt. Auch der beste Kaffee kann durch schlechtes Wasser zu einer Brühe werden. Man präge der Kaffeeköchin folgendes ein:

**Nur frisches Leitungswasser verwenden.** Abgestandenes Wasser, wie es der Boiler oder der Wasserkessel liefert, eignet sich nicht. Ja, selbst das erste Wasser, das am Morgen aus der Leitung kommt, verwende man besser für einen andern Zweck, denn auch in der Leitung steht das Wasser ab. Hartes Wasser ist an und für sich dem Kaffeegeschmack nicht abträglich, wenn auch die Kaffeemischung selbst sich dem Wasser anzupassen hat. Das Kaffeewasser soll nicht lange kochen, sondern höchstens einige Male kurz aufgewalzt haben: Besser noch, wenn man es lediglich auf den Siedepunkt kommen lässt, denn allzu heisses Wasser laugt Bitterstoffe aus, die nicht nach jedermanns Geschmack sind (so gibt es heute schon Maschinen, die das Wasser nur noch auf 68 Grad erhitzen). Allerdings heisst es aufpassen, dass das Wasser nicht nur erwärmt wird, denn es muss auch wirklich auf dem Siedepunkt gewesen sein.

**Immer das gleiche Mass an Pulver verwenden.** Es sollte in jedem Betriebe ehernes Gesetz sein, dass zu einem bestimmten Quantum Wasser immer die gleiche Quantität Kaffeepulver verwendet wird. Es ist falsch, wenn die Köchin glaubt „es gut zu meinen“ und wen-

ger Pulver nimmt. Zehn Gramm Pulver entsprechen über das Prädiat „gut“ oder „schlecht“.

Das Kaffeepulver soll möglichst feingemahlen sein. Je feiner es ist, umso ergiebiger ist die Ausbeute an erwünschten Aromastoffen. Allerdings muss man damit rechnen, dass es länger geht, bis der Kaffee filtriert ist.

Man verwahre das Pulver in gut verschlossenen Blechbüchsen. Papiersäcke usw. sind schlechte Aufbewahrungsmittel. Das Büchlein muss nach der Entnahme sofort geschlossen werden, nicht erst dann, wenn der Kaffee fertig gebraut ist. Kauft man den Kaffee schon gemahlen, so soll man möglichst wenig beziehen; mahlt man ihn selbst, so soll man nur das jeweils benötigte Quantum durch die Mühle laufen lassen. Es ist eine kleine Mehrarbeit, die reiche Früchte trägt. Wieviel Pulver soll man aber verwenden? Um einen Liter guten Kaffee zu kochen, benötigt man 50 Gramm feingemahlene Pulver. Der so gekochte Kaffee genügt für einen ganz erstklassigen Frühstückskaffee und wird auch den Ansprüchen gerecht, die man im allgemeinen im Restaurant an den „Cafe crème“ stellt. Will man zu einem speziellen Anlass einen besonders starken Kaffee brauen, so nimmt man 70% mehr, d. h. pro Liter Wasser also 60 Gramm feines Pulver. Ein Liter Kaffee soll mindestens 5 Portionen Frühstückskaffee und 6-7 Portionen „noir“ ergeben. Um immer einen gleichmässig guten Kaffee zu erhalten, ist zum Sieden des Wassers eine Spezialpfanne zu verwenden, die genau das Quantum Wasser fasst, das stets für Kaffeezubereitung benötigt wird. In einem kleinen Betrieb genügt 1 Liter Inhalt. Ausserdem soll man in der Kaffeebüchse ein Spezialmass haben, mit dem man das gewünschte Quantum Pulver leicht abmessen kann (gewöhnlich 50 Gramm).

**Alle Hilfsgeräte peinlich sauber halten.** Die Pfanne, in der das Kaffeewasser gekocht wird, sollte einzig zu diesem speziellen Zweck verwendet werden. Sie soll nicht aus Aluminium sein. Der Kaffeebehälter selbst soll auch im Innern oft gereinigt werden. Die Annahme ist irrig, dass der Behälter mit der Zeit das Kaffeearoma annehme. Das feine Aroma verfliegt zwar leicht, was zurückbleibt, sind lediglich stark riechende Begleitstoffe.

Unendlich gross ist die Auswahl an Kaffeemaschinen. Sie hier zu besprechen, würde zu weit führen. Jedes System hat seine Vor- und Nachteile. So lautet z. B. die Dampfdruckmaschine nach unseren Begriffen das Pulver zu stark aus. Die Boilermaschine verwendet Wasser, das möglicherweise abgestanden ist, und die Direktheizmaschine verkalkt meistens rasch. Im allgemeinen jedoch wiegen die Vorteile einer guten Maschine ihre Nachteile auf. Allerdings kann man auch einen ausgezeichneten Kaffee zubereiten, ohne einen komplizierten Maschine zu besitzen. Es ist ja auch nicht so sehr das Problem des Kaffeezubereitens an und für sich, das eine Maschine als wünschenswert erscheinen lässt, sondern mehr das Problem des schnellen und mühelosen Zubereitens in den von dem betreffenden Betrieb verlangten Mengen. Hierzu kommt noch das meist bei der modernen Maschine gut gelöste Problem des Aufbewahrens des fertigen Getränkes. Es ist ganz gleich, wie modern oder wie primitiv wir unseren Kaffee zubereiten wollen: unbedingt verschwinden sollte aber der altherwürdige Kaffeekessel. Mit einem solchen kann man unmöglich einen wohlschmeckenden Kaffee schaffern. Heute verwendet man zum filtrieren ausschliesslich das speziell zu diesem Zweck hergestellte Filterpapier. Das unter dem Namen „Melitta“ bekannte Filtersystem kann vorzuziehen empfohlen werden.

Nachdem wir nun die Hauptfaktoren der Kaffe Zubereitung gewürdigt haben, sei noch das Grundrezept für einen ausgezeichneten Kaffee mit primitiven Hilfsmitteln verraten.

**Rezept für 1 Liter Frühstückskaffee.** In eine saubere, gut verzinnete Kupferkasserolle gibt man genau 1 Liter frisches, kaltes Wasser und stellt sie dann auf ein lebhaftes Feuer. Einen gut vorgewärmten Porzellankrug stellt man in ein Wasserbad und darauf gibt man einen ebenfalls vorgewärmten Porzellanfilter, der den Krug möglichst gut abschliessen soll. Nun legt man das passende Papier in den Filter und gibt 50 Gramm sehr fein gemahlene Pulver darauf. Das Ganze wird gut zugedeckt. Inzwischen kommt das Wasser auf den Siedepunkt; man lässt es einige Male kurz aufwallen und zieht dann die Kasserolle zurück. Nun giesst man etwa einen Vierteller auf das Kaffeepulver, worauf man den Filter wieder zudeckt. Nach einigen Minuten gibt man einen weiteren Vierteller Wasser hinzu und so fort, bis man den ganzen Liter hinzugegossen hat. Sobald der Kaffee durchgeseiht ist, entfernt man den Filter und deckt den Krug gut zu.

Die Zubereitung des Kaffees mit einer Maschine hat genau nach den für das betr. System gültigen Vorschriften zu erfolgen. Man merke sich jedoch, dass auch sämtliche Teile der Maschine, die mit dem Wasser oder dem fertigen Getränk in Berührung kommen, vorwegwärm sein sollen. Das fertige Getränk muss immer in einem Wasserbad warmgestellt bleiben, also nicht direkt auf der Herdplatte. Nur so kann eine gleichmässige Wäre, die nicht zum nochmaligen Kochen führt, eingehalten werden. Übrigens verliert der Kaffee auch an Aromastoffen, wenn er längere Zeit im Wasserbad steht. Man sollte es sich zur Angewohnheit machen, jeweils gerade nur soviel Kaffee zu kochen, als man in der nächsten Stunde oder höchstens in den nächsten 2 Stunden voraussichtlich benötigt. Gerade im Hotel beim Frühstückskaffee wird oft der Fehler gemacht, dass morgens früh, gewöhnlich schon um 7 Uhr, das gesamte Quantum an Kaffee zubereitet wird.

Die ersten Gäste sind sehr befriedigt von dessen Qualität, die letzten Gäste, die gewöhnlich so gegen 10 Uhr kommen, aber sind nicht mehr begeistert. Es wird schon jedem Hotelier passiert sein, dass ein Gast seinen Kaffee sehr lobt, wohingegen ein anderer sich eher tadelnd ausspricht. Man kann sicher sein, dass der Gast, der lobt, ein Frühlingsgast ist und der andere ein Langschläfer. (Schluss folgt)

## Kleine Chronik

### Anmeldepflicht zur Warncumsatzsteuer

Wie bereits in der letzten Ausgabe mitgeteilt wurde, sind neben den Grossisten alle jene Personen oder Unternehmen steuerpflichtig, die im Laufe eines Kalendervierteljahres für mehr als 2500 Franken Erzeugnisse der inländischen Urproduktion von Lieferanten beziehen, die selbst nicht Grossisten sind. Die eidg. Steuerverwaltung erlässt nun eine Aufforderung zur Anmeldung der steuerpflichtigen Personen und Gesellschaften. Diese Anmeldepflicht erstreckt sich auch auf die eben erwähnten Personen und Unternehmen, die, ohne selbst Grossisten zu sein, vierteljährlich für mehr als 2500 Franken Waren bei Urproduzenten beziehen. Als Beispiele werden angeführt: Detaillisten, die von Landwirten oder Gärtnern Gemüse, Obst oder Kartoffeln beziehen und Gastwirte, welche Wein direkt beim Weinbauer, oder Fische, Geflügel usw. direkt beim Züchter einkaufen. In diesen Fällen hat innert 15 Tagen nach Ablauf der jeweiligen Steuerperiode (Kalendervierteljahr) die Anmeldung bei der eidg. Steuerverwaltung in Bern zu erfolgen. Die Anmeldefrist für die erste Steuerperiode (4. Quartal 1941) läuft somit vom 1.-15. Januar 1942. Die Aufforderung schliesst mit dem Vermerk, dass wer die Anmeldung versäume, mit Busse belegt werden könne.

### Verkehrswerbung der Tat

Die bekannte Wangener Kleiderfabrik Frey hat sich in besonders vorbildlicher und tatkräftiger Weise in den Dienst der einheimischen Verkehrspropaganda gestellt, indem sie ihrer gesamten Belegschaft nicht nur ab 1. August die übliche bezahlte Ferienwoche bewilligte, sondern aus Anlass des Bundesjubiläums Gratifikationen ausrichtete und dieser hochwillkommenen Feriengabe den folgenden Aufruf beifügte:

„Wir sagen einem jeden von Euch: ‚Gang huc d'Heimat!‘ Kennt Ihr die Städte, die Seen und die Berge des Schweizerlandes? Am 1. August beginnen unsere Fabrikerien. Nützet die Zeit. Eine Fahrt ins Heimatland bringt Euch Erholung und gibt andern Arbeit und Verdiensten.“

Solche Ferienpropaganda wird ihren Zweck gewiss nicht verfehlen. Sie zeugt nicht nur von hohem sozialem Verständnis für die Mitarbeiter, sondern auch von einer wohlthuenden Einsicht in die Zusammenhänge unseres Wirtschaftslebens.

## Die Fachecke

### Fleischlose Menus

Im Zuge unserer Veröffentlichung einer Auswahl von fleischlosen Menus bringen wir dieses Mal Vorschläge, die im Schosse des Cercle des chefs de cuisine in Bern entstanden sind und die Herr W. Imboden, Küchenchef und Kursleiter in Bern, zum Verfasser haben.

Unser Mitglied, Herr C. Pfister-Storck, dessen stets offener Sinn für alle kulinarischen Probleme unserem Leserkreis zur Genüge bekannt ist, hat den Berner Cercle ermuntert, sich an unserer Rundfrage zu beteiligen. Er besorgte auch die Redaktion der Menus in deutscher Sprache, indem er mit uns die Auffassung teilt, dass die Gaststätten der deutschsprachigen Schweiz mehr und mehr dazu übergehen sollten, die Menus wenn nicht ausschliesslich in deutscher Fassung, so doch mindestens zweisprachig zu präsentieren. Im Hinblick auf eine mögliche Belebung des deutschen Reisezentrums nach Kriegsende sei es sehr erwünscht, dass sich die Fachleute heute schon systematisch darin üben, die vielfach bombastischen französischen Speisenebeziehungen in ein sinnvolles und gemeinverträgliches zu übersetzen, damit der Gast auch gleich weiss, um was es sich handelt. Auch viele einheimische Gäste, die in der französischen Küche nicht zu Hause sind, werden für eine deutsche Benennung der Speisen dankbar sein.

Potage Parmentier  
Filet de colin Dugléré  
Pommes naturees  
Timbale d'épinards aux champignons  
Poires Duchesse

Kartoffelsuppe  
Meerhechtschnitten nach Dugléré  
Salzkartoffeln  
Spinatpuding mit Pilzen  
Herzogin-Birnen

Meerhechtschnitten nach Dugléré: Den Boden eines Sautoirs leicht buttern, mit fein gehackten Schalotten bestreuen, die Schnitten darauf legen, würzen, etwas Zitronensaft und Weisswein, in kleine Würfel geschnittene geschälte Tomaten darüber streuen und im Ofen kurz dämpfen (pochieren). Anrichten, dem Fond eine Weissweinsauce beizugeben und damit den Fisch decken (nappieren). Mit Salzkartoffeln servieren. Auf gleiche Art können Schnitten unserer See- und Flussfische serviert werden.

Spinatpuding mit Pilzen: Das fertig gekochte Spinatpüree mit einigen Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat gut verrühren, in eine mit Butter ausgestrichene und mit Papier belegte Zylinderform füllen und ungefähr eine Stunde im Wasserbad kochen (pochieren); anrichten, mit gedämpften Pilzen umlegen (garnieren) und servieren.

Herzogin-Birnen: Koche eine Diplomaten-Pudding-Masse im Savarinring, sorgfältig stürzen, in die Mitte ein Birnenkompott anrichten (dressieren) und mit Sauce Anglaise decken. (Kalt oder warm serviert.)



# Todes-Anzeige

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

Herr

## Anselmo Bettoli

Hotel Harder-Minerva, Interlaken

am 7. August nach längerer Krank-  
heit im Alter von 70 Jahren das Zeit-  
liche gesegnet hat.

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

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

Potage bonne-femme  
Tomates farcies à la Duxelles  
Oeufs mollets Princesse  
Salade  
Melons

Suppe nach Hausfrauenart  
Tomaten mit Pilzfülle  
Kernweiche Eier mit Spargelspitzen  
Salat  
Melonen

Suppe nach Hausfrauenart: Kartoffeln in kleine Würfel, weissen Lauch feinflättrig schneiden, geschälte Tomaten andämpfen, mit den vorgedämpften Kartoffeln und Lauch mischen, mit Fleischbrühe oder Milch netzen, vor dem Servieren leicht mit Ei und Milch binden, dazu Brotscheiben.

Weiche Eier mit Spargelspitzen: Frische Eier je nach Grösse 5-6 Minuten kochen, abkühlen, sofort schälen und bis zur Verwendung im lauwarmen Wasser aufbewahren, heiss machen, auf Röstbrod anrichten, mit einer Crèmesauce überziehen und mit Spargelspitzen umlegen.

Crème Santé  
Morue à la Portugaise  
Pommes purées  
Chou-fleur au gratin fromagé  
Salade  
Charlotte de pommes

Sauerampfersuppe  
Stockfisch portugiesische Art  
Kartoffelstock  
Blumenkohl überbrustet mit Käse  
Apfel-Charlotte

Stockfisch portugiesische Art: Den gut aufgewaschenen Fisch in kleine Stücke zupfen, in einer Kasserolle mit fein geschnittenen Zwiebeln und etwas Butter gedünstet, dann geschälte in Scheiben geschnittene Tomaten und etwas Petersilie beigeben, den Fisch weich kochen. Mit Kartoffelstock servieren.

Trites froides en gelée\*)  
Tortue claire en tasse  
Fonds d'artichauds aux primeurs  
Pommes farcies au fromage  
Coupe Melba

Blaue Forellen übersulzt  
Klare Schildkrötensuppe in Tassen  
Gefüllte Artichobenböden mit jungen Gemüsen  
Kartoffeln gefüllt mit Käse  
Pfirschkalttsche nach Melba

Blaue Forellen übersulzt: Die Forellen sorgfältig blau kochen, kalt stellen, abtropfen lassen, leicht übersulzen, auf Serviette (Papierserviette nicht zu empfehlen) oder auf Sulz anrichten, mit harten Eiern, Tomaten, Cornichons usw. umlegen. Mit kartenfertiger Mayonnaise servieren.

Kartoffeln gefüllt mit Käse: Mittlere, längliche Kartoffeln im Ofen mit der Schale weich backen, der Länge nach halbieren und sorgfältig aushöhlen. Auf 500 g Kartoffelmasse 3 Eigelb, gehackte Pilze, etwas Schnittlauch und Milch, 200 g geriebenen Emmentalerkäse, Salz, Pfeffer, Alles gut verrischen, die Masse in die Kartoffeln einfüllen, mit Käse bestreuen, mit etwas Butter besträufeln und leicht überbrusten. Auf Papierservietten anrichten.

Pfirsch-Kalttsche: Dressiere die halben Pfirsche auf Vanilleis, übergiesse sie mit Himbeergelee, überstreue mit in feine Streifen geschnittenen weissen Mandeln.

\*) Anmerkung der Redaktion: Mit Rücksicht auf die hohen Einstandspreise der Forellen und der Artichoben kommt dieser Vorschlag wohl nur als Spezial- oder Festmenü in Frage. Im übrigen ist nach vielfachen Erfahrungen der Schweizergast im allgemeinen kein Freund jener Speisen, die in Gelée gelegt oder mit einer Chaudroid-Sauce überdeckt sind. In der Mehrzahl der Fälle werden die Speisen zuerst von diesem Beiwerk befreit und dann erst genossen. Dieses natürlich-sachliche Einstellung der Kundschaft sollte vermehrt berücksichtigt werden, schon im eigenen Interesse, da beim Verzicht auf Gelées usw. in der Küche an Zeit und Geld gespart werden kann.

## HOTELIERS!

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

## Vermischtes

### Zum Naturschutz in der Schweiz

Der in Bern versammelte Vorstand des Schweiz. Bundes für Naturschutz nahm mit Befriedigung Kenntnis von den fortschreitenden Massnahmen zur Klärung der in den Bädern egressiv fließenden Abwässer und von weiteren Massnahmen zum Schutz dieser Reservation, ferner vom guten Stand des schönen, 16 Quadratkilometer grossen Bannbezirks Mesocco. Die Steinwildaussetzung im Jjollital (Bietschhorn) ist jetzt Tatsache geworden und dürfte gelungen sein. Auf Frutt-Melchsee, einem hervorragenden botanischen Gebiet, soll die Frage des wirksamen Pflanzenschutzes durch Reservatlegung gefördert werden. Eine Reihe kantonalen Bestrebungen um wertvolle Schulreservate wurden unterstützt.

Zu den neuen Kraftwerkprojekten Splügen, Ursental usw. stellte sich der Vorstand grundsätzlich ablehnend ein, und er behält sich eine nachhaltige Opposition als seine Pflicht vor. Wenn nachgewiesene wirtschaftliche Landesinteressen derart bedauerliche und bedenkliche Eingriffe in den Haushalt der Natur, in die landschaftliche Schönheit und in die Siedlungsverhältnisse nach Auffassung der Behörden und der Mehrheit des Volkes jemals unumgänglich machen sollten — eine Möglichkeit, die der Vorstand vorderhand nicht anerkennen kann —, so wäre es selbstverständliche Pflicht des Bundes für Naturschutz, zum mindesten die sicher zu erwartenden Nachteile durch geeignete Massnahmen mildern zu helfen.

### Hochnotpeinliche Hotelkontrolle

In der „Tribune de Genève“ berichtet eine Dame über ihre Ferienlebnisse in Limmatathen im Zeichen des Slogans « Va, découvre ton pays! » Auf ihrer Rundreise durch die Schweiz wollte sie und ihr Mann nicht verfehlen, Zürich einen Besuch abzustatten, das ihnen als schmacke und gastfreundliche Stadt der Landt noch in bester Erinnerung war. Beim Morgengrauen wurden beide durch kräftiges Pochen an die Hotelzimmertür recht unsanft aus dem süßen Schlummer geweckt. Auf ihre erstaunte Erkundigung, was diese unprogrammatische Tagwache zu bedeuten habe, wurde ihnen erklärt, es werde polizeiliche Hotelkontrolle gemacht. Nicht genug, dass sich das Ehepaar aus Lausanne durch Ausweisschriften legitimieren konnte, wurden sie, nachdem sie der Hüter der Hermandad nach dem Datum ihres Hochzeitstages gefragt hatte, von diesem aufgefordert, die Eheringe abzustreifen und durch die Gravur im Innern des Ringes zu beweisen, dass die Aussagen auch auf Richtigkeit beruhen!

Über die polizeiliche Hotelkontrolle in Zürich ist seinerzeit wegen der holperigen Art, wie sie von überfertigen Beamten vorgenommen wurde,

(Fortsetzung auf Seite 4)

## Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen

### Vegetabilische Speisefette

Die eidg. Preiskontrollstelle verfügt in teilweiser Abänderung der Verfügung Nr. 496 G vom 26. Juli 1941:

1. Preisabschlag per kg bei Abgabe an:

Grossisten, Detailisten und Konsumenten netto	Abeschlag gegenüber Verfügung Nr. 496 G
Erdnussfett rein	—25
Erdnussfett m. Butterzusatz (10%)	—25
Kokosfett rein	—40
Kokosfett mit Butterzusatz (10%)	—35
Gemischte Speisefette, vorwiegend vegetabilisch	—25

Emulsionsfett „Astra“ und Emulsionsfett mit 10% Butterzusatz „Astra“ Abschlag 60 Rp. gegenüber Preisen vom Juli 1941.

Für die in der Verfügung Nr. 496 G vom 26. Juli 1941 angeführten Speisefette beträgt nunmehr der maximale Aufschlag gegenüber August 1939:

Aufschlag per kg bei Abgabe an	Grossisten		Detailisten		Konsumenten	
	ab 11.8.41	ab 11.8.41	ab 11.8.41	ab 11.8.41	ab 20.8.41	ab 20.8.41
Erdnussfett rein	—90	—91	—96			
Erdnussfett mit Butterzusatz (10%)	1.12	1.13	1.18			
Kokosfett rein	—50	—51	—54			
Kokosfett mit Butterzusatz (10%)	—64	—65	—68			

2. Fabrikanten, die einen Abschlag im verfügbaren Ausmasse auf Grund ihrer Kalkulation nicht als tragbar erachten, können unmittelbar nach Erhalt der vorliegenden Verfügung, längstens jedoch bis zum 15. August 1941, ein begründetes Gesuch auf gänzliche oder teilweise Beibehaltung der jetzt praktizierten Preise unter Beilage entsprechender Unterlagen einreichen.

3. Die übrigen Preise und Bestimmungen der Verfügung Nr. 496 G bleiben unverändert.

### Höchstpreise für Inlandeier

Die eidg. Preiskontrollstelle erlässt folgende Verfügung Nr. 528 B:

1. Ab Dienstag, den 5. August 1941 gelten — getrennt nach ausgesprochen ländlichen (A) und städtischen bzw. halbstädtischen Verkaufsplätzen (B) — für frische Inlandeier nachstehende Höchstpreise:

Es beträgt der höchstzulässige Netto-Verkaufspreis pro Ei in Rappen:

### Bei Verkauf durch

An folgende Abnehmer:	Grossverbraucher (Lieferung franko Käufers Ort)		Konsumenten	
	A	B	A	B
Produzenten	26	27	25	26
Sammelnegensschaften u. Aufkäufer resp. Aufkäufer - Händler	26	27	—	26
Importeure und Eierhändler	26	27	—	26
Detailisten	26	27	—	26

Soweit der Detailhandel Rabatte bzw. Rikvergütungen gewährt, darf der vorgenannte Detailhöchstpreis von 26 Rp. bzw. 28 Rp. entsprechend erhöht werden — jedoch darf sich, nach Abzug des Rabattes bzw. der Rückvergütung, ausserfalls der höchstzulässige Nettopreis ergeben.

2. In Berggebieten über 1000 Meter Höhe kann sowohl vom Produzenten wie vom Händler der örtliche Zuschlag verlangt werden (maximal 2 Rp. pro Ei). Der Detailverkauf über dem allgemeinen gültigen Höchstpreis ist jedoch nur in den betreffenden Berggebieten zulässig.

3. Die zuständigen kantonalen Behörden sind berechtigt, den durch diese Verfügung festgesetzten Höchstpreis für den Detailverkauf bei Vorliegen besonderer Verhältnisse im Einvernehmen mit der eidg. Preiskontrollstelle angemessen herabzusetzen. Sie haben in diesem Fall für die umfassende Bekanntgabe des durch sie festgesetzten tieferen Höchstpreises zu sorgen.

### Milchkontingierung statt Rationierung

Wie aus einer kürzlich stattgefundenen Konferenz der Fachverbände mit den zuständigen kriegswirtschaftlichen Instanzen hervorgeht, soll das seit Monatsfrist in Kraft stehende Milchkontingierungssystem vorläufig beibehalten werden, denn die Einführung eines Kartensystems hätte viel mehr Ungerechtigkeiten zur Folge, weil es nach einer Schablone zur Anwendung gebracht werden müsste. Es wäre unmöglich, den Besonderheiten in Familien, im Gastgewerbe usw. Rechnung zu tragen. Zudem würde die Inkraftsetzung eines Kartensystems ziemlich viel Zeit und grosse Arbeit erfordern, so dass vorläufig seine Anwendung sowieso nicht in Frage käme.

### Die Kaffeerationierung

Vergangene Woche war der Schweizer Hotel-Verein mit den übrigen Verbänden des Gastgewerbes zu einer Konferenz mit dem Eidg. Kriegsernährungsamt eingeladen, in welcher u. a. auch die Kaffee-, Tee- und Kakao-Rationierung

erneuert zur Sprache kam. Die Vertreter des Gastgewerbes sprachen sich nochmals mit eingehender Begründung gegen die Einführung eines Getränkekartensystems in Gaststätten aus und befürworteten das Kontingierungs- oder Zuteilungssystem. Die Einführung einer Getränkekarte hätte für das Gastgewerbe äusserst grosse Nachteile zur Folge, die nur schwer zu tragen wären. Das Kriegsernährungsamt wird nun demnach eine Entscheidung treffen, wobei in erster Linie die kriegswirtschaftlichen Notwendigkeiten ausschlaggebend sein werden.

### Fleischlose Tage

Das Eidg. Kriegsernährungsamt teilt mit: Auf Grund der Verfügung Nr. 17 des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 9. Mai 1941 wird Freitag, 15. August 1941 (Maria Himmelfahrt) der Genuss von Fleisch allgemein sowie die Verarbeitung von Fleischgerichten in kollektiven Haushaltungen (Gastgewerbe etc.) gestattet. Die übrigen Vorschriften genannter Verfügung bleiben jedoch auch für diesen Tag in vollem Umfange bestehen.

### Widerhandlung gegen die Fett-Rationierungsvorschriften

Mitgeteilt von der Sektion für Speisefette und Speiseöle des KEA:

Ein Metzger, der eine Wirtschaft betreibt und derselben Fett ohne Rationierungsausweis abgibt, macht sich strafbar.

Ein Thurgauer Metzger lieferte wiederholt Fett an seinen Restaurationsbetrieb. Für diese von der Gastwirtschaft bezogenen Fette wurden der Metzgerei des Verurteilten keine Rationierungsausweise abgegeben. Gemäss Verfügung No. 3 des Eidg. Kriegsernährungsamtes über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln vom 16. Oktober 1940 ist Bezug und Abgabe von Fett nur gegen Coupons gestattet. Die 5. strafrechtliche Kommission des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes verurteilte diesen Metzger zu einer Busse von Fr. 100.— und zur Tragung der Kosten von Fr. 66.—. Zur Begründung dieses Urteils führt das Gericht an, es sei selbstverständlich, dass Metzger ihrer Wirtschaft Fett nur gegen Rationierungsausweise abgeben dürfen; sonst wäre eine Bevorratung derjenigen Gastwirtschaften, die einer Metzgerei angegliedert sind, allen andern gegenüber geschaffen, denn alle Wirtschaften erhalten gleiche Zuteilungen. Bei der Zumessung der Strafe wurde besonders berücksichtigt, dass der Verurteilte die Vertrauensstellung, die ihm als Metzger in der Volkswirtschaft zukommt, gröblich verletzt hat, indem er für die Metzgerei Fett ohne Rationierungskarten bezog.

Ein anderer Thurgauer Metzger wurde ebenfalls wegen Abgabe von Fett ohne Rationierungsausweise an seine Wirtschaft zu einer Busse von Fr. 45.— und zur Tragung der Kosten von Fr. 30.— verurteilt.



**MONT D'OR**  
EDELWEINE  
BERGER & CO.  
Langnau-Bern

Stets frische  
**Süsswasser- u. Meerfische**  
**Bratpoulets**  
800 Gramm je Stück Fr. 4.—  
1000/2000 Gramm per Kilo  
Fr. 4.35, 4.40  
Kistenweise franko  
**Konserven, Oel etc.**  
**Stoessel, Comestibles**  
Burgdorf, Tel. 94.

**Zu verkaufen in Zürich**  
wenige Transminuten vom Paradeplatz  
modernes  
**Appartementhaus**  
mit 76 Einer- und Zweier-Appartements, wovon ca. 50 mobilisiert, 12 Garagen und 2 Tennisplätze, Heizstrom, 1/2 Million unter Gestaltungsbau.  
Benötigte Anzahlung Fr. 200,000.—. Für tüchtige Hotelbedienten und Kapitalisten günstige Gelegenheit. — Nur Selbstreflektanten belieben sich zu wenden an TRUBWALD Treuh.- und Verwalt.-A.-G., Bleichweg 18, Zürich.

**PAPIER-**  
Servietten  
Handtücher  
Tischtuchschoner  
beziehen Sie vorteilhaft  
direkt durch die  
**Gesellschaft für Papierindustrie**  
Basel 1  
Telephon 061/4 78 30  
und 061/4 78 39

**risi** -Produkte  
beste Helfer für die feine Küche  
Verlangen Sie Vertreterbesuch  
oder Offerte  
**RISI-Nahrungsmittelfabrik AG.**  
Basel 19  
Telephon 344 01

Mit **Carlton-Glanz**  
geben Sie Ihren Böden  
**SONNENGLANZ**  
Sämtl. Bodenbehandlungs-Produkte  
in erstklassiger Qualität  
**PROCAR A.-G.**  
Linnetquai 72 Zürich Telefon 43516  
**Carlton-Produkte sind nicht teurer-  
aber besser!**

**BUJACH**  
Die **BUJACH**  
sind formlos und  
kosten wenig.  
Verlangen Sie  
unser Prospekt  
**Glashütte Bülach A.G.**

**Winterthur**  
Unfall  
Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft  
in Winterthur  
Besondere Vergünstigungen für Mitglieder des  
Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluss von Dritt-  
Haftpflicht- und Unfall-Versicherungen für das Personal.

**Gesucht** für feines Weinrestaurant in Basel:  
**1 Küchenchef-Restaurateur**  
tätiger, sparsamer Mitarbeiter,  
**1 Restauranttochter**  
tüchtig, gutes Aussehen,  
**1 Stütze**  
zur allg. Mithilfe und Aufsicht, Vertrauensstellung.  
Nur Bewerber mit besten Ausweisen, wollen sich mit  
Referenzen, Gehaltsansprüchen und Photo melden unter  
Chiffre W. R. 2328 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Erstklassige Kapitalanlage**  
Wegen Familienumstände wird  
in einer Stadt des Kanton Tessin  
ein gut besuchtes  
**Passanten-Hotel**  
mit 50 Betten  
modern eingerichtet, Gebäude,  
und Inventar, verkauft. Beste  
kommerzielle Lage. Rendite  
nachweisbar. — Gef. Offerten  
u. Anfragen erbeten unter Chiffre  
H. T. 2258 an die Schweizer  
Hotel-Revue, Basel 2.

Inserate lesen erwirkt  
vorteilhaftern Einkauf!

**PYRO WURST**  
Gut und halbbier  
**WURSTFABRIK RUFF ZÜRICH**

**Gesucht** auf Mitte September:  
**1 Etagen-Gouvernante**  
**1 Etagen-Portier**  
**1 Barman**  
**2 gut präsent. Rest.-Serviertöchter**  
in Hotel-Restaurant I. Offerten der Zentralschweiz,  
Jahresstelle, gutes Einkommen u. gute Behand-  
lung. Handgeschr. Briefen mit Bild unter Chiffre  
Z. S. 2325 an die Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

**STOCK**  
Royal Brandy  
LA MARQUE DE RENOMMÉE MONDIALE

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

**la Barpianisi**  
als Alleinunterhalter (mit Accord-  
deon), allein od. mit Orchester,  
ab 1. Sept. frei, auch Angebote  
für die Winterstation annehm.  
Off. unter Chiffre B. P. 2321 an die  
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**SCHINDLER-AUFZÜGE**  
**MOTOREN**  
GERAUSCHLOS  
ZUVERLÄSSIG  
DAUERHAFT  
**SCHINDLER S. LUZERN**  
AUFZÜGE & ELEKTROMOTORENFABRIK

viel geklagt worden. Im Interesse des Fremdenverkehrs trat dann endlich eine erhebliche Besserung ein. Nun schafften wieder in die alte Nachwächermethode zurückfallen zu wollen. Hoffen wir, dass es sich um einen Einzelfall handle. Wenn schon solche Kontrollen notwendig sind, so lassen sie sich mit erheblichem Takt und Diskretion durchführen. Sonst wäre der Ruf der Gastfreundslichkeit, den Zürich anlässlich der Landi in so glänzender Weise bestätigte, bald gefährdet und alle Anstrengungen der Verkehrsinteressen vermöchten den üblichen Eindruck den solche Intermezzi hinterlassen, nicht mehr zu verwischen. In der heutigen Zeit, da jeder Ferientag und Besucher sich im ganzen Lande herum überall wohl und wie zu Hause fühlen sollte, ist es Pflicht der öffentlichen Organe, auch ihrerseits zur Atmosphäre der Gastlichkeit wenn möglich beizutragen, sie jedenfalls aber nicht zu beeinträchtigen.

## Totentafel

A. Bettoli †

Nach mehrjähriger Krankheit ist Herr Anselmo Bettoli im Alter von 70 Jahren einem tückischen, schweren Leiden erlegen. Der Verstorbene verlebte seine Jugendjahre in einer Ortschaft in der Nähe Venedigs. Nach Erlernung des Kochberufes trieb es den jungen Mann hinaus in die Welt. So kam er später in die Schweiz und machte in Corgémont (Bern) Jura) die Bekanntschaft seiner spätem Gattin, gewesenes Fräulein Baumann von Grindelwald. Stets stand diese ihm treu zur Seite als geschäftstüchtige, un-

sichtige Hausfrau und Hoteliere. Sie war es, die seit der Erkrankung des nunmehr Verstorbenen die Zügel im Hotelbetrieb mit fester Hand führte. Vorerst in Le Locle tätig, übernahm A. Bettoli kurz vor dem Weltkriege käuflich das Hotel „Harder-Minerva“ in Interlaken, das er mit Hilfe seiner Gattin zu hoher Blüte brachte. Dank der unverdrossenen Arbeitsfreude überwand er auch die wirtschaftlich schlechten Jahre. Während A. Bettoli als tüchtiger Chef das Regiment in der Küche führte, schaltete und waltete seine Gattin im Hotel- und Wirtschaftsbetrieb. Der dahin-gegangene war im Kreise seiner Freunde und Gäste wegen seines freundlichen, heitern Wesens geschätzt und beliebt. An seiner Bahre trauern heute Gattin, zwei Töchter und ein Sohn. Unser herzliches Beileid! G. L.

## Saisonnutzen

Der Bündner Fremdenverkehr

Die Bündner Fremdenstatistik weist diesen Sommer ein erheblich freundlicheres Gesicht auf als im Vorjahre. Die Inlandslogiernächte standen im Juli durchwegs, und zum Teil recht erheblich, über dem Ergebnisse des letztjährigen Vergleichsmonates. In der dritten Dekade wurden von Schweizergästen 15000 Übernachtungen, also 48000 mehr gezählt als 1940. Der bescheidene Rest von Auslandsübernachtungen ist bei 14000 stationär geblieben. Seit dem 1. April wurden 67000 Logiernächte erzielt, womit der erste Teil des Sommerhalbjahrs 122000 Übernachtungen mehr erbrachte als im Vorjahre.

**R**estaurant und Saaltochter gesucht in besseres Restaurant. Jahresstelle. Eintritt August/September. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Altersangabe an Postfach 19006, Luzern. (1114)

**S**aaltochter, tüchtige, gut präsentierende gesucht per sofort bis ca. Mitte Oktober. Offerten mit Zeugniskopien an Direktion Bad Schinznach. (1126)

**S**aaltochter, gewandte, seriöse, in erstkl. Hotel der Zentralschweiz gesucht; monatliche Offizierslohn. Eintritt Ende August. Offerten an Chiffre 1128

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**S**ervisanten générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

## Bücherisch

**Steuereinschätzungs-Erfahrungen.** Von Chef-Steuerkommissär E. Kessler in Zürich. Zweite Ergänzungsausgabe, abgeschlossen im April 1941. Herausgegeben vom Polygraphischen Verlag A.-G. in Zürich. 70 Seiten. Preis Fr. 4.—.

In diesem zweiten Nachtrag zu den „Steuereinschätzungs-Erfahrungen“ schildert der Verfasser in gewohnter Zuverlässigkeit die Wirkungen des neuen Krieges auf einen grossen Teil unserer Gewerbe- und Handwerksbetriebe. Er erwägt und beleuchtet darin auch schon Bestimmungen über die neue eidg. Wehrsteuer.

Sehr einlässlich wird die Entwicklung der Einnahmen und Ausgaben beim Bäckerei- und Konditoreigewerbe, bei der Metzgerei, beim Gastgewerbe, beim Milch- und Milchproduktenhandel sowie bei Kolonial- und Delikatessengeschäften untersucht.

Die mit Zahlentabellen belegten Ausführungen sind nicht nur für die Steuerpraxis und für die Volkswirtschaftler von hohem Wert, sondern sie verschaffen den Geschäftsleuten die Möglichkeit, ihre eigenen Betriebe im Hinblick auf Steuerkommissär Kessler verarbeiteten Tatsachen und Zahlen einer eingehenden Kontrolle zu unterziehen.

**Kommentar zur eidgenössischen Wehrsteuer.** Textausgabe des Bundesratsbeschlusses über die Erhebung einer Wehrsteuer, vom 9. Dezember 1940 (mit einer Ergänzung vom 7. Mai 1941) über Listenabellen und der bis Ende Juni 1941 erlassenen Verfügungen des eidgenössischen Finanz- und Zolldepartementes, sowie Auszüge

aus Bundesgesetzen. Erläuterungen zu den einzelnen Artikeln des Bundesratsbeschlusses, nebst einem alphabetischen Sachregister. Von Fürsprecher Dr. Ch. Perret, Chef der Sektion für Krisenabgabe und Wehrpost, und Dr. P. Grossheintz, juristischer Beamter bei der eidgenössischen Steuerverwaltung, 386 Seiten. Preis in Ganzleinwand geb. Fr. 14.—. Polygraphischer Verlag A.-G. Zürich.

Die allgemeine Wehrsteuer hat die wesentlichen Grundzüge des Krisenabgaberechts übernommen, doch finden sich unter den sie regelnden Bestimmungen, abgesehen von der Ausschaltung gewisser, der Besteuerung auf dem Abzugswege vorbehaltenden Einkommensbestandteile, einer Reihe von praktisch wichtigen Neuerungen. Die Steuersätze sind gegenüber der Krisenabgabe zum Teil stark erhöht worden. Gleichzeitig wurden gegenüber der Krisenabgabe die Strafbestimmungen verschärft. Das Institut der amtlichen Inventarisierung ist aus dem Wehrpöferecht übernommen worden, und es sind weitere Neuerungen beim Veranlagungs- und Bescheidverfahren festzustellen. Es ist beabsichtigt, die Wehrsteuererklärungen für die erste Veranlagungsperiode (1941/42) im Laufe des Herbstes den Steuerpflichtigen zuzustellen, und es muss die erstmalige Veranlagung bis zum Frühjahr 1942 durchgeführt sein.

Die Wehrsteuerpflichtigen werden es daher begrüssen, in diesem von kompetenter Seite bearbeiteten Kommentar einen zuverlässigen Berater zur Hand zu haben.

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

**Stellen-Anzeige** N° 33  
Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

**A**ushilfschef für 1-1½ Monate gesucht in Hotel des Berner Oberlandes. Offerten an Chiffre 1129

**C**aravane de cuisine pour entrée immédiate, place à l'année, demandé par Pension les Ordes, Pension Serzy, Genève. (1124)

**G**esucht per sofort in Hotel des Berner Oberlandes für Jahresstellen tüchtige Köchin, Zimmermädchen, auch servicegewandt, Restaurationskochen. Offerten an Hotel Rössli, Münsingen. (1123)

**G**esucht auf Ende August in Hotel I. Ranges nach Lugano: 1. Oberkassier, 1. Etagen- und Saaltochter, Saalvolontärin, Küchendienstleistungen, Sekretärin, Maschinenführer, Officemädchen. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Retourmarke unter Chiffre 1125

**G**ouvernante générale cherché pour clinique privée en Valais. Ouvr. tout l'année. Entrée de suite. Offres sous Chiffre 1127

**P**rivatsekretärin für erkranktes Hotel in bestbekanntem Sportplatz Graubünden gesucht. Erfordernisse: Kenntnis der Bureauarbeiten im Hotel, Sprachkenntnis, Stenographie, Maschinenschriften. Dauerstellung und familiäre Behandlung bei gutem Lohn für sich eign. Person. Off. mit Zeugn. u. Bild an Chiffre 1130

**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 und dem Umschlag mit Briefporto-Betrag für die Weiterleitung an den Stellenliste „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

8286 Wäscherin, sofort, mittlgr. Passantenhotel, Zürich.  
8287 Barmaid, Herbststation, Hotel I. Rg., Tessin.  
8289 Ière femme de chambre, 18 août, Hotel 40 lits, La Léman.  
8290 Etagenportier, Hotel 100 Betten, Tessin.  
8292 Officemädchen, Passantenhotel, Schaffhausen.  
8275 Portier, Küchenbursche, sofort, Passantenhotel 35 Betten, gröszeres Stadt.  
8277 Zimmermädchen, Bufeldame, Hotel 100 Betten, gröszeres Stadt.  
8279 Journalführerin, sofort, Hotel 100 Betten, Thunsee.  
8280 Serviertochter, ca. 24jährig, mittlgr. Hotel, View.  
8281 Hilfe-Gouvernante, Office-Economat-Gouvernante, Kaffee-Angestelltenkochen, gröszeres Restaurant, Ostschweiz.  
8286 Tüchtiger Etagenportier, Hausbursche, Commis de rang, Demi-chef, sofort, Hotel I. Rg., gröszeres Stadt.  
8289 Servisanten (Hilfs-) ausser pour entrée, allemand, français, place à l'année, de suite, Hotel 80 lits, Suisse romande.  
8290 Hülfskoch, 1. Sept., Herbststation, Hotel 80 Betten, Tessin.  
8291 KaffeeKöchin, Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.  
8293 Zimmermädchen, Commis de restaurant, Hotel I. Rg., Luzern.  
8295 Zimmermädchen, servicekundig, Hotel 100 Betten, B. O. Luzern.  
8299 Lingerie, sofort, Restauranttochter, Hausbursche, S. P., Hotel 30 Betten, Kt. Aargau.

8302 Küchenmädchen, Küchenbursche, Hotel 40 Betten, Adelnboden.  
8313 Lingerie (elektr. Mänge), Kaffee-Personalköchin, sofort, mittlgr. Hotel, Thunsee.  
8314 Alleinportier, sofort, Arosa.  
8315 Hülfskoch, sofort, Passantenhotel, Basel.  
8316 Tüchtiges Zimmermädchen, Passantenhotel 100 Betten, Zürich.  
8317 Bureaufräulein-Stütze der Hausfrau (evtl. Anfängerin), sofort, Restaurantköchin, Küchenbursche, Kellerbursche, Ende August, Bahnhof-Bufeld, Wallis.  
8320 Sekretärin-Hilfshilfe am Buffet, erstkl. Restaurant, Lausanne.  
8321 Junger Sekretär od. Sekretärin, Hotel 75 Betten, Tessin.  
8322 Restauranttochter, sofort, mittlgr. Hotel, Kt. Aargau.  
8323 Tüchtige Restauranttochter, erstkl. Restaurant, Zürich.  
8325 Zimmermädchen, Portier, sofort, mittlgr. Passantenhotel, Schaffhausen.  
8328 Zimmer-Haushausmädchen, Zimmermädchen, servicekundig, Mitte August, kleines Hotel, Grindelwald, Ostschweiz.  
8328 Zimmermädchen, Hand-Maschinenwäscherin, sofort, Passantenhotel 100 Betten, Tessin.  
8330 Gouvernante (Ferienstation 1 Monat), sofort, erstkl. Restaurant, gröszeres Stadt.  
8331 Portier-Hausbursche, mittlgr. Hotel, Zugsersee.  
8331 Personalerin, Zentralschweiz.  
8335 Angestellten-Zimmermädchen-Hilfshilfe in der Lingerie, Officebursche, 15. August, Küchenmädchen, Sept., Bahnhof-Grindelwald, Zentralschweiz.  
8343 Portier, Hotel 80 Betten, B. O.  
8345 Lüfter-Chausseur, Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.  
8346 Küchenmädchen, Officemädchen, sofort, mittl. Hotel, Thunsee.  
8350 Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.  
8351 Restaurantköchin, Jahresstelle (23-29jährig), sofort, Hotel 50 Betten, Grb.  
8352 Saal-Restauranttochter, Köchin, entremetteur, Anf. Sept., Servisanten, sofort, Hotel 50 Betten, Grb.  
8355 Kaffee-Personalköchin neben Chef (Zwischensaison Haushaltungsköchin), Anf. Sept., mit Hotel, Grindelwald.  
8359 Jüngerer Pâtissier, sofort, Hotel 50 Betten, Aarg.  
8360 Tüchtiger Chefkoch, Hotel 50 Betten, Zermatt.  
8361 Serviertochter, Köchin, Küchenmädchen, Kt. Hotel, Simmental.  
8363 Saaltochter, Etagen-Serviertochter, Glätterin, KaffeeKöchin, sofort, Kurhaus 120 Betten, Grb.

8372 Buffettochter (aus der Lehre), mittlgr. Hotel, Interlaken.  
8373 Saaltochter, sofort, Hotel 30 Betten, Tessin.  
8374 Lingeriebursche, Serviertochter, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.  
8376 Chausseur-Garderobier (für Barbedriebe), jüngere Köchin (17-18), Hülfsköchin, sofort, Passantenhotel, Bern.  
8379 Lingeriebursche (auch Anfängerin), sofort, Hotel 80 Betten, Aarg.  
8380 Jüngere Serviertochter, Hausbursche, sofort, Hotel 30 Betten, Waadt.  
8382 Alleinportier, Hotel 30 Betten, Tessin.  
8385 Hülfsköchin, Hotel 80 Betten, Grb.  
8385 1. Saaltochter, Jahresstelle, Hotel 80 Betten, franz. Schweiz.  
8384 Restauranttochter, sofort, mittl. Passantenhotel, St. Gallen.  
8385 Zimmermädchen, Portier, sofort, Luzern.  
8388 Alleinportier, sofort, Hotel 50 Betten, Badolet, Aargau.  
8399 Portier, 25. Aug., mittl. Hotel, Gersau.  
8401 Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Basel.  
8402 Jüngere Bar-Serviertochter, sofort, grosses Hotel, Interlaken.  
8403 Hausbursche, 18. Aug., mittl. Hotel, Luzern.  
8404 Hausbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Viarwaldstättlersee.  
8407 Officemädchen, Saaltochter, Tochter für Buffet und Office, sofort, Jahresstelle, Bahnhof-Hotel, Wallis.  
8408 Saaltochter, sofort, Hotel 50 Betten, Viarwaldstättlersee.  
8415 Bureau-Volontär, Saaltochter, Restauranttochter, n. Ub., mittlgr. Hotel, Luzern.  
8422 Bureau-Fräulein für Journal, Kasse und Kontrolle, sofort, Saison bis Ende Okt., mittlgr. Berghotel, View.  
8423 Jüngere Saaltochter, sofort, mittlgr. Hotel, Thun.  
8425 Assessorin, Koch- oder Pâtissier, sofort, Luzern.  
8430 Restauranttochter, ca. 20 bis 25jährig, junge Saaltochter, September, Passantenhotel, Basel.  
8432 Küchenbursche, sofort, mittlgr. Hotel, Luzern.  
8440 Zimmermädchen, servicekundig, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.  
8441 Bureau-Volontär, sofort, kleineres Hotel, Zürich.  
8442 Saaltochter, n. Ubersink, Hotel I. Rg., Zentralschweiz.  
8443 Saaltochter, n. Ubersink, Hotel 70 Betten, B. O.  
8445 Hülfsköchin, Mitte September, mittlgr. Hotel, Bern.  
8445 Portier, sofort, Hotel 60 Betten, Badolet, Aargau.

8281 Buffettochter, sofort, Bahnhof-Bufeld, Ostschweiz.  
8317 Buffettochter, Ende August, Bahnhof-Bufeld, Wallis.  
8329 Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Interlaken.  
8335 Buffettochter, sofort, Passantenhotel, Bern.  
8401 Saaltochter, sofort, Hotel 50 Betten, Wallis.  
8423 Saaltochter, sofort, Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.  
8427 Saaltochter, sofort, Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.  
8363 Saaltochter, sofort, Kurhotel, Graubünden.

**Gesucht**  
per sofort, Herbst- u. Winterstation  
Chefköchinnen  
Hilfsköchinnen  
Kochlehrtöchter  
Bauflehrtöchter  
Saallehrtöchter  
Hilfs- u. Zimmermädchen  
Glätterinnen  
Lingeriemädchen  
Zimmermädchen  
Saaltochter  
Obersaaltochter  
Restauranttochter  
Küchen-Officemädchen  
Wäscherinnen

Zeugnisausschriften mit Bild an: HOTEL-BUREAU, BASEL, Gartenstrasse 112 (Platzierungsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins).

**Servierkurse**  
an der staatlich subventionierten  
SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Sie vermittelt die richtige fachliche Einführung in das Servicepersonal für Berufsausbildung und im Rahmen einer umfassenden technischen Schulung. Sie bildet Gelegenheit für nützliche Vorkommnisse für Keller, Serviertochter, Saaltochter etc. — Größtvermittlung für Schüler. Kursgebühr um 20% ermässigt.

Nächste Kurse: 2. Sept. — 25. Okt.  
28. Okt. — 20. Dez.

Prospekt und Auskunft verlangen! — Telephone 2 55 51

**Mixkurs!**  
an der staatlich subventionierten  
SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Unser Mixkurs (Barbedriebe, Wein- u. Getränkekunde, viel praktisches Mixen usw.) bedarf keiner Empfehlung mehr. Die nächsten Kurse kann durchgeführt werden von

11. — 20. Sept. (Anmeldefrist: ca. 4. Sept.)  
Leitung wie bisher: Harry Schraemli.

Spezialprospekt verlangen. Telephone 2 55 51

**Offerten von Vermittlungsbureaux**  
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

**Kellnermeister**  
32 ans, connaissant la comptabilité, cherche place comme

**Volontaire**  
ou une autre position en vue de se perfectionner dans la langue française. Offres sous chiffre R. H. 2317 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

**Zu kaufen gesucht:**  
zwei schalldichte

**Telefonkabinen**  
Offerten unter Chiffre D. R. 2318 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Chef de cuisine**  
geseht. Alters, tüchtig, sauber, sehr ökonomischer Chef, sucht Jahresstelle, frühere od. jetzige Beste Referenzen. — Offerten unter Chiffre A. P. 2320 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Cherche occasion**  
Machine à laver le linge  
grand modèle, chauffage au gaz ou électrique. Offres à Miermont, Leyrain.

**E. Wirth, Zürich 4**  
Voluntar. Kühl- u. Gefrieranlagen, Birmensdorfstr. 5, Telephone 775 88.

**Elektr. Kühlschränke und -Anlagen**  
Grosses Lager in Occasionen in verschiedenen Grössen und Ausführungen. Neulieferungen, Ausführung von Reparaturen an allen Fabrikaten. Gegenwärtige Occasion: Glasgefrieranlage zu jedem Preis.

**Stehregewinn**  
frei ab 1. September für Bar

**Conducteur**  
32 ans, connaissant la comptabilité, cherche place comme

**Privatsekretärin**  
für erstklassiges Hotel in bestbekanntem Sportplatz Graubünden

**Lehrstellenvermittlung:**  
8270 Kellerlehrling, Hotel I. Rg., Tessin.  
8278 Kellerlehrling, Hotel 120 Betten, Tessin.  
8384 Kellerlehrling, Hotel I. Rg., Zürich.

**Salle & Restaurant**

**Barmaid**, tüchtig, sprachkundig, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht Stelle für anfangs September oder später. Chiffre 858

**Barmaid**, 28 Jahre, mit guten Zeugnissen, sucht Engagement in gute Bar. Offerten unter Chiffre 866

**Buffet, Büro, Jung, flotte Schweizerin**, Deutsch, Franz., Engl. (Ausland), absolut selbständig, wünscht Jahresstelle nach Zentralschweiz. Offerten an Hotel-Revue, Zürich, Chiffre 858

**Kellerlehrlinge** gesucht für 17jährigen intelligenten und flinken Jüngling in erstklassiges Hotel. Offerten an Tschugg, Gollatsch 27, St. Gallen. (858)

**Restaurantsöchter**, selbständige, mit guten Referenzen und gut präsentierend, sucht Stelle nach Ubersink in Bahnhof- oder gutgehendes Restaurant. Offerten unter Chiffre 845

**Chefköchin**, mit guten Referenzen, sucht passendes Engagement. Eintritt nach Ubersink oder im Oktober. Offerten unter Chiffre 852

**Küchenchef**, gesezten Alters, tüchtig und solid, entremetteur- und restaurationskundig, sucht Stelle ab 1. Sept. oder auch als Remplacant. Offerten an Chiffre 860

**Küchenchef (Hilfs-)**, mit langjähriger, zeugnissen, pädagogisch, auf die Küche, in ein eingetragenes, sucht Jahresstelle oder Ausfühle. Anspr. mässig. Offerten an C. Baumgartner, Club zur Geduld, Winterthur. (864)

**8372 Buffettochter** (aus der Lehre), mittlgr. Hotel, Interlaken.  
**8373 Saaltochter**, sofort, Hotel 30 Betten, Tessin.  
**8374 Lingeriebursche**, Serviertochter, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.  
**8376 Chausseur-Garderobier** (für Barbedriebe), jüngere Köchin (17-18), Hülfsköchin, sofort, Passantenhotel, Bern.  
**8379 Lingeriebursche** (auch Anfängerin), sofort, Hotel 80 Betten, Aarg.

**8380 Jüngere Serviertochter**, Hausbursche, sofort, Hotel 30 Betten, Waadt.  
**8382 Alleinportier**, Hotel 30 Betten, Tessin.  
**8385 Hülfsköchin**, Hotel 80 Betten, Grb.  
**8385 1. Saaltochter**, Jahresstelle, Hotel 80 Betten, franz. Schweiz.  
**8384 Restauranttochter**, sofort, mittl. Passantenhotel, St. Gallen.  
**8385 Zimmermädchen**, Portier, sofort, Luzern.  
**8388 Alleinportier**, sofort, Hotel 50 Betten, Badolet, Aargau.  
**8399 Portier**, 25. Aug., mittl. Hotel, Gersau.  
**8401 Zimmermädchen**, sofort, mittl. Hotel, Basel.  
**8402 Jüngere Bar-Serviertochter**, sofort, grosses Hotel, Interlaken.  
**8403 Hausbursche**, 18. Aug., mittl. Hotel, Luzern.  
**8404 Hausbursche**, sofort, Hotel 50 Betten, Viarwaldstättlersee.  
**8407 Officemädchen**, Saaltochter, Tochter für Buffet und Office, sofort, Jahresstelle, Bahnhof-Hotel, Wallis.  
**8408 Saaltochter**, sofort, Hotel 50 Betten, Viarwaldstättlersee.  
**8415 Bureau-Volontär**, Saaltochter, Restauranttochter, n. Ub., mittlgr. Hotel, Luzern.  
**8422 Bureau-Fräulein** für Journal, Kasse und Kontrolle, sofort, Saison bis Ende Okt., mittlgr. Berghotel, View.  
**8423 Jüngere Saaltochter**, sofort, mittlgr. Hotel, Thun.  
**8425 Assessorin**, Koch- oder Pâtissier, sofort, Luzern.  
**8430 Restauranttochter**, ca. 20 bis 25jährig, junge Saaltochter, September, Passantenhotel, Basel.  
**8432 Küchenbursche**, sofort, mittlgr. Hotel, Luzern.  
**8440 Zimmermädchen**, servicekundig, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.  
**8441 Bureau-Volontär**, sofort, kleineres Hotel, Zürich.  
**8442 Saaltochter**, n. Ubersink, Hotel I. Rg., Zentralschweiz.  
**8443 Saaltochter**, n. Ubersink, Hotel 70 Betten, B. O.  
**8445 Hülfsköchin**, Mitte September, mittlgr. Hotel, Bern.  
**8445 Portier**, sofort, Hotel 60 Betten, Badolet, Aargau.

**Lehrstellenvermittlung:**  
8270 Kellerlehrling, Hotel I. Rg., Tessin.  
8278 Kellerlehrling, Hotel 120 Betten, Tessin.  
8384 Kellerlehrling, Hotel I. Rg., Zürich.

**Hotel-Sekretärkurse**  
Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschli. Fremdsprachen, Sonntagskurse für den Reception, Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

**GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Generalno. 32.**

Grand Etablissement hospitalier de la Suisse romande cherche une bonne

**cuisinière expérimentée capable de diriger du personnel (gouvernante)**

Suisse, âgée de moins de 35 ans, en bonne santé. Adresse offres sous chiffre E. H. 2250 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Gute Existenz Infolge Todesfall zu verkaufen

**Hotel-Restaurant am Bieriensee**  
5 Fremdenzimmer, Spisessaal, Tanzsaal, gr. Gartenwirtschaft, Kegelhahn. Neu renov. Umsatz Fr. 38000.—, Kaufpreis Fr. 110000.—, Gröss. Anzahl. nötig. Gefl. Offerten unter Chiffre H. P. 2276 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**TeilhaberIn gesucht**  
die der Küche vorstehen kann. Offerten mit Lebenslauf u. Referenzen sind zu richten unter Chiffre B. 2322 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Schlafzimmereinrichtungen**  
mittlgrsch, moderner **Küchenschrank** (Elektrolux, Gas oder Elektr.), **Staubsauger, Einzelmöbel**

Offerten unter Chiffre E. D. 2330 an die Schweiz Hotel-Revue, Basel 2.

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

## Ce qui est juste pour les uns ne le serait-il pas pour les autres?

C'est sous ce titre évocateur que le journal de l'Union suisse des arts et métiers commente la récente ordonnance du département fédéral de l'économie publique modifiant les tarifs et les prix de barrage et de vente dans l'industrie horlogère, et approuvant des majorations de tarifs adoptées par les organisations conventionnelles de l'horlogerie. Cette ordonnance englobe une série de tarifs de fabrication, de tarifs minima, de prix minima qui deviennent obligatoires pour toutes les entreprises de cette branche, qu'elles fassent parties des organisations conventionnelles ou non. Ceci ne fait d'ailleurs que confirmer le principe de l'application générale obligatoire des prix minima qui est déjà prévu dans l'arrêté du Conseil fédéral du 29 décembre 1939, tendant à protéger l'industrie horlogère suisse. En effet, l'article 9 de cet arrêté spécifie qu'il est interdit aux personnes ou entreprises non affiliées aux associations conventionnelles d'acheter ou de vendre les produits qui sont énumérés dans les tarifs de prix établis par les organisations susmentionnées et approuvés par le département fédéral de l'économie publique, à des prix inférieurs à ceux précisés dans les tarifs en question. Les infractions à cette disposition sont punissables d'amendes pouvant aller jusqu'à fr. 10,000 ou de deux mois de prison au maximum.

En parcourant cet arrêté on pense inévitablement aux débats qui ont eu lieu à Berne lors de la dernière session d'été des chambres fédérales au sujet de l'extension de la force d'application générale obligatoire aux règlements des associations professionnelles. On se souvient que les représentants de l'artisanat avaient déclaré que cette application générale obligatoire ne devait pas seulement concerner les contrats collectifs, mais s'étendre aussi aux conventions et décisions des associations professionnelles afin que l'on puisse faire les expériences nécessaires pour faciliter l'introduction des nouveaux articles économiques dans la constitution fédérale. Le chef du département fédéral de l'économie publique repoussa cette proposition sous prétexte: qu'il fallait d'abord que ces articles économiques aient été approuvés par le peuple pour que l'on ait les pouvoirs constitutionnels suffisants pour étendre cette force d'application obligatoire aux décisions des associations intéressées; qu'il serait anticonstitutionnel d'appliquer certaines prescriptions de ces articles avant qu'ils n'aient été soumis au peuple et aux cantons; qu'il y aurait atteinte à la liberté de commerce et d'établissement garantie par la constitution si l'on forçait des outsiders, contre leur volonté, à appliquer des décisions d'associations dont ils ne font pas partie.

Cette démonstration de droit constitutionnel aurait peut-être été de mise avant l'introduction de l'arrêté fédéral protégeant l'industrie horlogère, mais, depuis ce moment, elle a certainement perdu de sa puissance de persuasion car, comme le dit le journal en question, l'application obligatoire des tarifs et des prix dans cette branche ont anticipé sérieusement sur les nouveaux articles économiques. C'est pourquoi dans les milieux de l'artisanat et spécialement chez les hôteliers affiliés à notre association professionnelle, on aura peine à comprendre pour quelle raison d'application obligatoire des prix d'hôtels

se heurte à une si forte opposition alors que des exceptions d'une importance considérable ont déjà été ratifiées. L'horlogerie n'est d'ailleurs pas un exemple isolé puisque les mêmes directives sont valables pour l'industrie de la radio et que les importateurs de pommes de terre ou les grossistes faisant le commerce d'œufs sont obligés d'acquiescer ces marchandises à des prix fixés soit par la régie des alcools soit par le service fédéral pour le contrôle des prix. S'il ne s'agit pas ici de prix minima obligatoires, nous ne savons vraiment pas de quoi il s'agit.

Si comme l'a déclaré la commission des pleins pouvoirs du Conseil des Etats, les prescriptions donnant force d'application obligatoire aux prix d'hôtels ne sont qu'une anticipation des nouveaux articles économiques qui dorment dans les tiroirs du Conseil fédéral, il faut convenir que ce ne sera pas la première exception et que celles qui ont été faites n'ont pas abouti à des catastrophes. Nous concédons aux rapporteurs de la commission des pleins pouvoirs du conseil des Etats qu'il faut s'attendre à certaines difficultés pratiques qui proviendront de la diversité même de l'hôtellerie (hôtellerie saisonnière, hôtellerie des villes, de montagne, de sports, sanatoriums). Mais si l'on parcourt le catalogue des tarifs et des prix qui ont été rendus obligatoires dans l'industrie horlogère, on constate que ceux-ci ne contiennent pas seulement les prix minima et les prix de vente pour des parties de montre telles que balanciers, ressorts, cadrans, aiguilles, boîtiers, pour le dorage, l'argenture, le nickelage, mais qu'on fait une distinction entre les métaux nobles et les métaux ordinaires qui sont encore divisés en 4 degrés de qualité et qu'en plus on englobe les tarifs des diverses associations annexes. Nous croyons donc pouvoir affirmer qu'il ne sera pas difficile de trouver une solution satisfaisante, qui puisse facilement être réalisée pratiquement, pour les prix d'hôtels. Notre association est d'autant mieux placée pour faire une telle déclaration qu'elle a déjà fait de précieuses expériences dans ce domaine puisque nous avons depuis de longues années un règlement des prix minima qui a fait ses preuves. Comme c'est ce règlement qui servira de base à l'introduction d'un règlement général obligatoire des prix minima, il ne s'agit plus de tenter une expérience ou de tatonner dans la nuit. Les autorités peuvent se baser sur le système appliqué par notre commission de réglementation des prix qui a donné dans son ensemble d'excellents résultats.

Si la commission des pleins pouvoirs estime quand même que le caractère expérimental de l'application obligatoire des prix d'hôtels en liaison avec l'action de secours en faveur de l'hôtelier, doit être mieux précisée et soulignée dans le texte officiel, nous n'y voyons aucun inconvénient à condition que le nouvel examen du projet par le chef du département compétent ne corresponde pas à un ajournement sine die.

En tous cas, les réserves faites à ce sujet au nom du droit constitutionnel nous paraissent un peu abusives étant donné les précédents qui ont déjà été créés. Dans la situation actuelle on ne voit guère quand les nouveaux articles économiques pourront être soumis au peuple et, dans ces conditions, il semble que ce qui est juste pour les uns...

## La légende des millions accordés à l'hôtellerie

Nous espérons que la légende des millions qui aurait été accordés à l'hôtellerie avant cette guerre n'avait plus cours et que l'on se rendait compte dans la presse et dans le public que, jusqu'à présent, malgré les heures difficiles qu'elle a déjà traversées, notre industrie avait toujours cherché à se tirer d'affaires elle-même. Nous nous sommes malheureusement trompés et ce « canard » vient de reparaitre dans un communiqué relatif à la nouvelle réglementation de la location des chambres privées. Le communiqué en question qui émane vraisemblablement des services de presse du journal « La Nation » reconnaît qu'il faut endiguer ce genre de location, car il y a contradiction flagrante entre les mesures prises par la Confédération pour interdire la construction et l'agrandissement d'hôtels et l'augmentation du nombre des lits qui résulte du développement pris par la location de chambres privées. Il serait illogique, dit ce communiqué, d'accroître ainsi le nombre de lits, si la Confédération devait, de son côté, soutenir l'hôtellerie défailante en lui accordant des crédits énormes.

Nous voilà donc de nouveau en pleine légende et puisqu'on semble avoir une mémoire fort courte dans la presse et le grand public, nous ne faisons pas préciser encore une fois certains points. Disons d'emblée qu'en instituant et prorogant la loi interdisant la construction et l'agrandissement d'hôtels, la Confédération ne nous a pas donné un rouge liard et que cette loi est une simple mesure de protection juridique qui n'a d'ailleurs pas donné les résultats qu'on en attendait puisqu'au cours de ces huit dernières années, on a donné des autorisations nombreuses et que le nombre des lits disponibles a augmenté de 5.000.

Le fait que les industries hôtelières et de la broderie ont bénéficié de mesures de protection juridique qui, n'étant valables que pour de très courtes périodes, ont dû être prorogées à diverses reprises, fait croire, en général, qu'il y a une puis-

sante action de secours en faveur de l'hôtellerie et, voyant et qu'il se passe d'autres domaines on a tôt fait de conclure que cette action nécessite de grosses subventions fédérales et que notre industrie broute confortablement à la crèche communale.

Nous disposons heureusement de preuves convaincantes qui doivent facilement permettre de rectifier ce jugement erroné. Au cours d'une assemblée, l'année dernière, M. le Dr G. Keller, conseiller aux Etats, a donné une intéressante vue d'ensemble des secours que la Confédération a distribués de 1914 à 1938. Pendant ce quart de siècle, la Confédération a accordé des crédits de secours se montant à 1,512 millions — nous disons bien plus d'un milliard et demi. Or, sur cette somme, environ 11 millions seulement ont été accordés aux industries touristiques. Ce montant qui ne représente pas même le 1 pour cent des secours accordés n'a de plus été consenti uniquement à l'hôtellerie, mais aux industries touristiques. C'est à dire que les entreprises de transports et les institutions de propagande touristique en ont également profité.

Si depuis ce moment deux nouveaux crédits se montant ensemble à 6 millions nous ont été consentis, il convient de préciser encore qu'il ne s'agit nullement de subventions à fonds perdus, mais de prêts qui, comme l'ont prouvé les expériences faites à ce sujet, ont été presque complètement remboursés.

D'ailleurs, ces avances de la Confédération sont garanties par une hypothèque en tout premier rang qui a la prépondérance sur toutes les autres hypothèques constituées auparavant. C'est pourquoi le Dr G. Keller a pu conclure avec raison que l'action de secours pour l'hôtellerie n'exigeait pas une mise de fonds exagérée. Il n'est en tout cas pas question de parler de « subventions énormes ».

Nous espérons ainsi avoir coupé les ailes à ce « canard » et qu'il ne ressortira pas de sitôt.

## Correspondance

### Certificat de capacité et liberté de travail dans le canton de Vaud

Notre journal étant une tribune libre, nous publions volontiers la lettre suivante que nous adresse le Comité cantonal de la Société vaudoise des cafetiers. Les défenseurs et les adversaires du « certificat de capacité », tel qu'il est pratiqué dans le canton de Vaud ayant ainsi exprimé leur opinion à ce sujet, nous considérons cette discussion comme terminée. Voici le texte de la lettre de la Société vaudoise des cafetiers. (Réd.)

« Sous le titre *Certificat de capacité et liberté de travail dans le canton de Vaud*, votre honorable journal a publié, dans son numéro 30 du 24 juillet 1941, un article de M. Jules Klopfenstein, hôtelier à Bex, qui met pour la quatrième fois en cause notre société d'anciens hôteliers ».

Comme, d'autre part, M. Klopfenstein a fait, dans le même sens, une intervention à l'assemblée des délégués des hôteliers suisses à Ouchy, nous serions très obligés de bien vouloir publier la présente mise au point dans votre prochain numéro.

Si nous nous sommes abstenus de répondre aux précédentes attaques de votre correspondant, c'était uniquement dans le désir d'éviter une polémique vaine, parce que dénuée de tout intérêt pratique. Mais nous ne pouvons en aucun cas admettre que M. Klopfenstein utilise, pour les besoins de la polémique, des faits et des arguments contraires à la vérité, ou qu'il ignore volontairement des choses que chacun sait.

Lors des travaux préparatoires de la loi du 17 mai 1933 sur les établissements publics, une commission extraparlamentaire avait été désignée, dont faisaient partie plusieurs hôteliers, l'un étant député. Il est donc inexact de prétendre que les milieux de l'hôtellerie n'ont pas été consultés à l'époque sur l'introduction du certificat de capacité, et n'ont pas pris part à l'élaboration de la loi. Par le fait qu'il n'existait pas alors une société cantonale des hôteliers vaudois, il était naturel que ce soit notre société qui ait pris une part active à la mise au point de cette nouvelle législation. Elle le faisait avec d'autant plus de raison qu'elle comptait et compte aujourd'hui encore, dans ses rangs, la grande majorité des hôteliers vaudois. Il ne faut pas oublier non plus que notre société se préoccupe depuis 50 ans de la formation professionnelle de ses membres, ce qui fait qu'on ne saurait lui contester de la compétence dans ce domaine. D'ailleurs, les principales sociétés hôtelières locales du canton ont eu toute latitude de faire valoir, à l'époque, leurs revendications et leur point de vue. On peut donc affirmer que les dispositions légales sur le certificat de capacité professionnelle obligatoire ont été introduites par l'autorité législative vaudoise, en parfait accord avec les milieux professionnels intéressés, hôteliers compris. Lors du vote du Grand Conseil, l'assemblée comptait deux députés hôteliers, dont l'un faisant partie de la commission qui rapportait. Il est ainsi faux de prétendre, comme le fait M. Klopfenstein, qu'il se serait agi là d'un vote de surprise et de mesures imposées aux hôteliers malgré eux ou sans leur consentement.

Mais ce n'est pas seulement dans l'élaboration de la loi que les hôteliers vaudois ont été appelés à dire leur mot. Ils ont collaboré dès le début à son application, et cela dans un esprit de parfaite compréhension et de confiance réciproque avec notre société. Pour les motifs que nous venons d'indiquer, il était tout naturel que l'autorité s'adresse à notre Corporation, pour l'organisation des cours professionnels. Néanmoins, nous avons voulu, dès le début, d'entente avec l'autorité, associer l'hôtellerie à notre œuvre d'amélioration professionnelle. C'est ainsi que sept experts du métier, membres de la Commission des examens, cinq font partie de la Société suisse des hôteliers. Cette Commission est nommée par l'Etat, qui seul délivre le certificat de capacité prévu par la loi.

Les examens officiels ont permis, d'autre part, de constater que plusieurs candidats hôteliers faisaient preuve d'une ignorance totale dans certaines branches qui, pour n'être pas les langues étrangères ou la publicité, en sont les moins indispensables à l'exercice de leur profession. Nous pouvons dire aussi que tous les participants aux cours professionnels, sans exception, ayant une formation hôtelière, se sont déclarés très satisfaits des cours et ont reconnu en toute franchise l'utilité, ainsi que la valeur pratique de l'enseignement qu'ils y ont reçu. Par contre, aucun d'entre eux ne nous a parlé de « galère », pour reprendre le mot de M. Klopfenstein.

Quant aux motifs pour lesquels il n'est pas possible d'exonérer les hôteliers, titulaires de la patente F., du certificat de capacité, il y a lieu d'observer ce qui suit, en dehors de toute polémique et en restant dans le domaine des faits. D'une part, on ne saurait admettre que la profession d'hôtelier soit ouverte à n'importe qui, sans aucun contrôle ni aucune garantie des qualités professionnelles de celui qui veut l'exercer. A lire M. Klopfenstein, on pourrait croire qu'il n'est pas de cet avis. On ne doit d'ailleurs pas perdre de vue qu'il existe dans le canton de Vaud, comme dans toute la Suisse, de nombreux établissements publics qui ont le double caractère d'un hôtel et d'un café-restaurant, et qui sont exploités par un seul tenancier. Il est, dans ces conditions, parfaitement logique et équitable d'obliger l'hôtelier qui veut reprendre un tel établissement de fournir la preuve qu'il est capable de diriger un café-restaurant. Toute autre solution constituerait une inégalité de traitement et ouvrirait la porte à tous les abus.

Par ce qui précède, nous croyons avoir démontré que les critiques dirigées par M. Klopfenstein contre notre activité corporative dans le domaine des cours professionnels et des examens



## A nos Sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

Monsieur

**Charles-Albert Mayer**

Propriétaire de l'Hôtel Beau-Rivage à Genève

décédé le 11 août 1941, à l'âge de 79 ans, après de longues souffrances,

et de

Monsieur

**Arthur Viquerat**

Propriétaire de l'Hôtel Touring-Balance à Genève

décédé à Genève, le 9 août 1941, dans sa 53ème année.

Nous vous prions de conserver le meilleur souvenir de ces deux fidèles membres depuis plusieurs années.

Au nom du Comité central:

Le président central:

**Dr H. Seiler.**

de capacité, ne sont — justifiées sur aucun point. Nous n'avons pas d'ailleurs l'intention de poursuivre cette discussion, qui pourrait donner aux personnes non averties l'impression qu'il existe des divergences de vues entre notre Corporation et les milieux de l'hôtellerie, ce qui n'est heureusement pas le cas. Nous regrettons vivement que M. Klopfenstein ne veuille pas reconnaître la nécessité de cette bonne entente et qu'il s'acharne à trouver, des sujets de discorde qui n'existent en définitive que dans son imagination.»

## Nécrologie

Charles-Albert Mayer †

Nous apprenons avec tristesse la nouvelle du décès de M. Charles-Albert Mayer, propriétaire de l'Hôtel Beau-Rivage, une des personnalités les plus marquantes de notre hôtellerie, qui disparaît à l'âge de 79 ans.

Il avait grandi dans la maison dont il devait devenir le grand animateur. En effet, l'Hôtel Beau-Rivage avait été fondé par son père en compagnie de M. Kunz, et M. Ch.-A. Mayer aimait à raconter que son père lui avait fait tenir dans sa jeunesse tous les emplois du haut en bas de la maison.

Cette excellente formation devait trop vite se révéler utile car M. Ch.-A. Mayer avait vingt ans à peine lorsqu'il perdit son père et dut assumer avec sa mère la direction de la maison. Il sut faire de l'Hôtel Beau-Rivage une maison de réputation mondiale et de tout premier ordre. Ajoutant à ses talents professionnels un goût très poussé de l'architecture, il présida aux transformations successives de la maison, se tenant toujours à l'avant-garde de tous les progrès accomplis dans l'hôtellerie.

Mais la crise hôtelière s'étant considérablement accentuée depuis le début de la guerre, M. Ch.-A. Mayer, qui était seul chef de la maison depuis 1914, dut se résigner à fermer son hôtel.

Il continua de s'intéresser aux intérêts de l'hôtellerie. Vice-président du Syndicat des hôteliers de Genève, il remplaça avec un zèle admirable le président, major Cottier, mobilisé, et ne compta ni son temps ni ses peines, se donnant à la cause comme il se donnait à toutes choses, avec son grand cœur et son inépuisable amabilité. Son souci d'améliorations sociales et d'organisation professionnelle l'avait amené à compter parmi les fondateurs de la Société suisse des hôteliers. En effet, membre depuis 1888, M. Ch.-A. Mayer avait fêté le jubilé de son entrée dans notre Société lors de notre assemblée des délégués de 1938 à Coire.

Il fut également un des pionniers de la corporation de l'hôtellerie et par là de la Fédération genevoise des corporations et du Syndicat des hôteliers de Genève. Grand animateur du tourisme genevois, il était aussi membre fondateur de l'Automobile club.

Nous prions sa famille de trouver ici l'expression de notre vive sympathie à l'occasion de ce grand deuil.

## Divers

### Déclaration en vue de l'impôt sur le chiffre d'affaires

Comme nous l'avons signalé dans le dernier numéro de notre journal, sont assujetties à l'impôt sur le chiffre d'affaires, outre les grossistes, toutes les personnes qui se font livrer, pendant un trimestre civil, par des fournisseurs autres que des grossistes, pour plus de fr. 2,500.— de produits naturels de provenance suisse.

Dans une invitation adressée aux personnes et sociétés contributables pour les engager à remettre la déclaration prescrite, l'administration fiscale fédérale rappelle la disposition ci-dessus et donne comme exemples les détaillants qui se font livrer par des agriculteurs ou des horticulteurs, des fruits, des légumes ou des pommes de terre; les hôteliers et restaurateurs qui achètent directement leur vin chez le producteur, qui se procurent poissons et volaille, etc. directement chez l'éleveur.

Dans ce cas là, la déclaration doit être remise à l'administration fiscale fédérale à Berne dans les 15 jours après l'expiration de la période fiscale (du trimestre). Comme la première période fiscale de l'impôt sur le chiffre d'affaires est le quatrième trimestre de 1941, le premier délai pour remettre cette déclaration va du 1er au 15 janvier 1942. Celui qui omet de remplir cette obligation est passible d'une amende.

## Petites Nouvelles

### Des militaires étrangers vont être hospitalisés en Suisse

On a pu lire dans la presse quotidienne que le Conseil fédéral avait pris la semaine dernière un arrêté concernant le « régime pénal des hospitalisés », arrêté dans lequel on précisait que « les militaires ou anciens militaires des Etats belligérants admis en Suisse pour y être hospitalisés sont soumis au droit pénal militaire pour les infractions commises pendant leur séjour en Suisse. »

Le communiqué officiel ajoutait que cet arrêté avait été pris en vue de l'hospitalisation en perspective de militaires étrangers, et en premier lieu de Français, et que les pourparlers dans ce sens étaient déjà fort avancés.

Nous avons appris de bonne source qu'un premier contingent de soldats français malades arrivera assez prochainement dans une grande station d'altitude, spécialisée, de la Suisse Romande. Des pourparlers sont encore en cours au sujet de l'hospitalisation de soldats d'autres nations qui seront probablement attribués à d'autres régions de notre pays. Nous espérons que le mystère dont les autorités semblent vouloir envelopper cette hospitalisation sera bientôt dissipé et que nous pourrions sous peu publier de plus amples détails à ce sujet.

## La viande est autorisée pour l'Assomption

L'Office de guerre pour l'alimentation communale:

La consommation de la viande chez les particuliers et dans les ménages collectivisés (restaurants, auberges, etc.) est autorisée le vendredi 15 août 1941 (fête de l'Assomption). En revanche, les autres dispositions de l'ordonnance restent entièrement en vigueur.

## Nouvelles financières

### Savoy Anglo Swiss Hotel Life Service, Lausanne

On se souvient qu'il y a deux ans cette Société avait élargi le but de cet hôtel lausannois en permettant à des personnes riches qui passent la plus grande partie de leur vie dans des hôtels, d'y séjourner jusqu'à la fin de leurs jours contre paiement d'une somme forfaitaire calculée d'après les principes de l'assurance vie. Les personnes qui contractaient une assurance de ce genre n'étaient pas astreintes à un seul hôtel, mais avaient le choix entre différentes maisons dans divers pays. L'on comptait beaucoup pour cela sur la clientèle anglo-saxonne et des contrats avaient été passés avec plusieurs maisons en Suisse et à l'étranger. Les documents nécessaires avaient été soumis au Bureau fédéral des assurances et au Board of Trade. L'on commençait à faire de la propagande

quand la guerre éclata interrompant une activité qui s'annonçait intéressante.

L'excédent d'exploitation qui était encore de fr. 38,500.— en 1939 est tombé en 1940 à fr. 20,300.—, les recettes d'exploitation ayant diminué de moitié et ne s'élevant plus qu'à fr. 107,000.—, et les frais d'exploitation n'ayant pu être réduits dans la même proportion. Pour couvrir le déficit, fr. 30,000.— ont été prélevés sur la réserve spéciale. Le capital actions est toujours de 2 millions et les immeubles et le mobilier figurent au bilan pour une valeur de fr. 2,08 millions. Le conseil d'administration a décidé de ne pas rouvrir l'hôtel jusqu'au retour de jours meilleurs.

### Station climatique de Leysin

Pour l'exercice terminé le 30 avril 1941, l'exploitation des sanatoria et de la buanderie a rapporté 70,663 fr., les domaines ont produit 7083 fr., les locations 50,643 fr., le service des eaux 49,893 francs, divers 8827 fr., soit au total 196,100 fr. Les frais généraux et l'entretien ont coûté 88,494 francs et les intérêts hypothécaires se montent à 47,500 fr. Le bénéfice net ressort à 60,115 fr. Il permet de répartir aux porteurs d'actions privilégiées A un dividende de 5 fr. net. Au bilan, les terrains et immeubles sont inscrits pour 2 millions. La valeur des sources, réservoirs et canalisations atteint 1 million. Le capital est de 1,773,000 fr. et l'emprunt est réduit à 1,125,000 francs.

**Schuster**  
in Teppichen  
Linoleum  
Vorhang- und  
Möbelstoffen  
maßgebend!



### Das Huhn im Topf!

Das bieten Sie Ihren Gästen mit der feinen, gehaltvollen

### TEXON-Hühner-Fleischbrühe

denn dazu werden fette Suppenhühner verarbeitet, mit feinen Kräutern, Suppengemüsen und -Gewürzen durchsetzt. Etwas ganz vorzügliches für die feinere Tafel. Ein Versuch wird auch Sie begeistern!

Verlangen Sie Gratismuster oder Vertreterbesuch.

Haco-Gesellschaft A.G., Gümliigen-Bern

Grosses, erstklassiges Stadthotel sucht während einer längeren Zeitdauer Militärdienst

sehr tüchtigen, energischen, mit bestem Organisationstalent versehenen und bestempfohlenen

## Maitre d'hôtel

Alter 30—40 Jahre. Bewerber müssen bereits in grossen, erstklassigen Jahresbetrieben mit Erfolg als solche tätig gewesen sein. Es wollen sich bitte nur Bewerber melden, welche obigen Bedingungen genau entsprechen. Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien und Bild wollen man bitte richten unter Chiffre M. D. 2315 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

### Wenn Sie

Hotel-Mobiliar zu kaufen suchen oder zu verkaufen haben, dann hilft Ihnen eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue

### Stets heisses Wasser durch Elektrizität

Als Spezialisten stellen wir in der ganzen Schweiz mit Kohle, Öl oder Gas beheizte Hotel-Boileranlagen rasch und preiswürdig auf elektrische Heizung um. Referenzen erster Hotels. Verlangen Sie sofort Fragebogen zwecks Offertenstellung.



BASELTEL 412 85  
SPEZIALFIRMA für HOTELBOILER-UMBAU  
SCHÖRENMATTEN 52

## WIRTEFACHSCHULE NEUENBURG

Vollständig renoviert (Vom Bund, Kanton u. Stadt subventioniert) Gegründet 1914

### Beginn des Herbstkurses: 2. Sept. 1941

Der Kurs gliedert sich in 4 Hauptabteilungen:

- Französische Sprache durch diplomierten Professor in der Stadt des perfekten Französisch.
- Kochkurs mit viel praktischer Arbeit.
- Servierkurs (Herkunft der Weine, Bier, Apéritifs usw.
- Buchhaltung (Mehrberechnung).

Pensionspreis alles inbegr. 170.—180.— monatl. Prospekt, u. Ausk. durch die Schulleitung.



Für jede Grossküche...

ist die gute KNORR-Würze ein unentbehrlicher Helfer. Ein paar Tropfen und Fisch und Vogel, Suppen, Gemüse, Salate, Saucen und Braten schmecken viel feiner. Wo der Küchenchef mit KNORR-Würze würzt, loben die Gäste das Essen. • KNORR-Würze in Original-Standflaschen à 1400 g sowie in Korbflaschen zu 5, 10 und 25 kg.

## Knorr-WÜRZE

### Gouvernante

servicekundig, gründlich, an Zuverlässigkeit gewöhnt, bereit überall mitzuhelfen, keine Arbeit scheuend, sucht Stelle, auch als Stütze, in Hotel, Pension oder Sanatorium. — Off. Offerten unter Chiffre S. V. 2324 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

### 1ère fille de salle

Jeune serveuse, présentant bien, connaissant parfaitement le service restauration, bar et tea room, est demandée pour le 1er septembre. Langues exigées. Place de confiance à l'année. Offres avec photo et certificats à Perrin Frères, Hôtel et Restaurant Mirabeau, Montana (Valais).



Sehr tüchtige, flotte Wirtin sucht auf 1. Oktober kl.,

### besseres Restaurant

zu übernehmen, evtl. als Gerantin. Offerten unter Chiffre F. L. 2329 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



# Vermouth Bellardi

für die Schweiz: Produits Bellardi S. A., Bern