

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 50 (1941)
Heft: 47

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 07.01.2026

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 47

Basel, 20. November 1941

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 47

Bâle, 20 novembre 1941

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

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährlich 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 Hotellier-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

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

Postcheck- & Giro-
Konto No. V 85

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

TELEPHON
No. 27934

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

Compte de chèques
postaux No. V 85

Schweizerischer Fremdenverkehrsverband

Am 15. November 1941 hielt der Schweizerische Fremdenverkehrsverband unter dem Vorsitz von Herrn Regierungsrat Dr. Gafner, Bern, seine ordentliche Generalversammlung in der Handelshochschule in St. Gallen ab. In einem eindrücklichen, gut fundierten Eingangsvotum verwies Herr Dr. Gafner auf die besondere Lage des Fremdenverkehrs, gleichzeitig auf dessen Durchhaltewillen und auf die Notwendigkeit der Zusammenarbeit angesichts seiner Bedeutung für unser Land.

Tätigkeitsbericht, Jahresrechnung und Budget wurden ohne wesentliche Diskussion genehmigt. Das Budget sieht Ausgaben im Betrag von ungefähr Fr. 50000.— vor. Bei der derzeitigen Lage ist es verständlich, dass Schwierigkeiten für die Beschaffung dieser Gelder bestehen. Daher wurde die Einsetzung einer Finanzkommission beschlossen mit der Aufgabe, die Mitgliederwerbung intensiv zu betreiben. Aus der Mitte der Versammlung wurde indessen gewünscht, was wir vom Schweizer Hotellier-Verein aus ebenfalls immer betont haben, dass man sich an die Verbände und nicht an die einzelnen Betriebe wende, die ohnehin von allen Seiten her für Organisationsfragen stark belastet werden.

Die bisherigen Vorstandsmitglieder wurden bestätigt. Neu gewählt wurde an Stelle von Herrn Prof. Buser sel. Herr Direktor Lusser vom Erziehungsinstitut auf dem Rosenberg in St. Gallen. Vom Vorstand wurde mit Akklamation der bisherige Präsident, Herr Regierungsrat Dr. Gafner, neu bestätigt, ebenso auch die beiden Vizepräsidenten Herr L. Meisser, Klostern, und Herr Direktor Zehnder von der M.O.B., Montreux.

Den Höhepunkt der Tagung bildete ein vorzüglicher Vortrag von Herrn Dr. M. Iké über „Probleme der Arbeitsbeschaffung un-

ter besonderer Berücksichtigung des Fremdenverkehrs“. Der Vortrag fand in Anwesenheit von Herrn Bundesrat Kobelt statt. In fast 1½stündigen fesselnden Ausführungen setzte uns der Vortragende ein vollständiges Arbeitsprogramm vor, das erschöpfend sozusagen alle Gebiete der Schweiz umfasst. Wir müssen gestehen, dass uns dieses Programm, auf weite Sicht gesteckt, einen ganz ausgezeichneten Eindruck in bezug auf Weitsichtigkeit unserer Behörden machte. Allen Eventualitäten unserer unbestimmten Zukunft, mag kommen was wolle, soll damit eigentlich vorgebaut werden. — Auf die Einzelheiten treten wir hier nicht ein, sondern werden in einer späteren Nummer die interessantesten Ausführungen bringen, soweit sie den Verkehr und die Hotellerie betreffen.

Beim offiziellen Bankett im Hotel Walhalla ergriff Herr Bundesrat Kobelt das Wort, um die Ausführungen von Herrn Dr. Iké zu bestätigen und zu unterstreichen. Er betonte namentlich, dass für das grosszügige Programm der Arbeitsbeschaffung Mittelbereitstellung durch Heranziehung der Lohnausgleichskassen notwendig sei. Bei der heutigen Lage sei zudem erforderlich, alle nicht dringlichen Arbeiten für die künftige Arbeitsbeschaffung zurückzustellen. Herr Bundesrat Kobelt betonte die Bedeutung des Fremdenverkehrs für die Schweiz. Seine Wichtigkeit besteht namentlich auch darin, dass durch den Fremdenverkehr eine Reihe von weiteren Gebieten unserer Wirtschaft umfasst würden.

Nach dem Bankett wurden die Teilnehmer unter der liebenswürdigen Leitung von Herrn Kesselring und dem Entgegenkommen der Appenzellerbahn in den Hauptort I.-Rh., Appenzel, geführt, wo die Tagung mit einem gemütlichen Teil im Gasthof Löwen ihren Abschluss fand.

Die Sommersaison 1941

Vor einigen Wochen schon kam die zweite Sommersaison zum Abschluss, die all den widerwärtigen und schädigenden Einflüssen des neuen europäischen Völkerrings ausgesetzt war. Zahlenmässig lässt sich das Ergebnis noch nicht abschliessend festhalten, weil die eidg. Fremdenverkehrstatistik für den Monat September noch aussteht. Die für die Periode Mai bis August vorliegenden Frequenzziffern und die Berichte aus den verschiedenen Regionen, ergänzt durch Mitteilungen aus Mitgliederkreisen, ermöglichen es trotzdem, den Verlauf des Sommergeschäftes 1941 für das Hotelgewerbe zu beurteilen.

Bei der Analyse des vorhandenen Zahlenmaterials fällt uns die nicht gerade dankbare Aufgabe zu, einmal mehr der ziemlich verbreiteten, aber doch an der Oberfläche haftenbleibenden Meinung entgegenzutreten, als habe das Verkehrsgewerbe und damit die Hotellerie eine eigentliche Friedenssaison zu verzeichnen gehabt, die unter Berücksichtigung all der einem normalen Reisebetrieb entgegenwirkenden Faktoren als sehr zufriedenstellend, wenn nicht sogar als glänzend bezeichnet werden dürfe. Wir machen gewiss nicht in Pessimismus und wissen auch die Lichtblicke gebührend zu würdigen, die den geschäftlichen Horizont diesen Sommer für kurze Augenblicke etwas erheiterten, aber das soll nicht hin-

den, den Tatsachen, die sich dem Aussehtenden etwas hinter den statistischen Zahlen verbergen, auf den Grund zu gehen. Die nachstehende Monatsübersicht der letzten fünf Jahre, der die Angaben der eidg. Fremdenverkehrstatistik zugrunde liegen, verdeutlicht die Überlegungen zum Rückblick auf den abgelaufenen Sommer:

Logiernächte				
	1941	1940	1939	1938
Mai	737 186	682 148	897 936	940 826
Juni	833 239	651 760	1 176 231	1 233 471
Juli	1 578 197	1 249 308	2 253 668	2 486 334
August	1 776 890	1 685 272	2 469 636	3 049 649
	4 925 512	4 268 488	6 797 471	7 800 280
				7 861 775

Die erste der sich aufräumenden Feststellungen ist die, dass die vier Berichtsmomente dieses Jahr gegen 700 000 Logiernächte mehr erbrachten als 1940, also mitten im Kriege eine Geschäftsbelebung und Umsatzerhöhung zu verzeichnen ist, wie man sie kaum erhoffen durfte. Bei dieser gewiss sehr erfreulichen Erscheinung darf man aber nicht Halt machen, wie dies in manchen Amts- und Redaktionsstuben

geschehen ist, sondern muss auch noch die verschiedenen anderen ins Gewicht fallenden Elemente zu Rate ziehen. Wohl war der Betreuer und Kommentator der amtlichen Statistik in seinen Texterläuterungen zu den Zahlen bestrebt, vor einer einseitigen Betrachtungsweise zu warnen und seinerseits auf die Kehrseite der Medaille hinzuweisen, und doch begegnet man mancherorts einer mehr gefühlsmässigen Deutung, bei welcher der Wunsch zum Vater des Gedankens wird. So schrieb das eidg. statistische Amt wiederholt, dass der ausschliessliche Vergleich mit den letztjährigen Ergebnissen kein zutreffendes Bild von der Entwicklung des Fremdenverkehrs im Laufe dieses Sommers gebe. Die Rückwirkung der internationalen Ereignisse auf die Schweiz hatte 1940 einen neuen Tiefstand der Gästeziffern zur Folge, so dass die besseren Frequenzen von 1941 nur eine Aufholungserscheinung darstellen, während das Strukturbild unseres Fremdenverkehrs unverändert geblieben ist und sich durch den überragenden Einfluss des Binnverkehrs bei einem zur Bedeutungslosigkeit herabgesunkenen Auslandsverkehr charakterisiert. Die andauernd beobachtete Ausweitung des einheimischen Reiseverkehrs, die gegenwärtig den einzigen Rückhalt für das Fremdenverkehrsgewerbe bildet, vermochte aber, im Ganzen genommen, die kritische Lage der Hotellerie nicht zu lindern oder gar zu beheben.

Mit welchen beträchtlichen Ausfällen und Rückschlägen sie sich abfinden muss, kommt erst zur Geltung, wenn man bei der Gegenüberstellung der Monatsergebnisse weiter ausholt und diese mit dem als für die erste Nachkriegszeit normal zu bezeichnenden Jahrfünft 1934/39 in Beziehung setzt. Schon die Endzahlen der obigen Zusammenstellung zeigen, dass trotz der ermüdeten und dankbar anerkannten Belegung des Hotelbetriebes durch Schweizergäste doch ein Verlust von zwei bis drei Millionen Logiernächten allein in vier Sommermonaten bestehen bleibt, der uneinbringlich ist und bei dem sich der auf Seiten des Binnverkehrs erzielte Vorsprung wie der Tropfen auf den heissen Stein ausmacht. In den statistischen Monatsbulletins kommt der Zusammenbruch des internationalen Reiseverkehrs deutlich genug zum Ausdruck, wenn wir lesen, dass die Übernachtungen der Auslands Gäste im Juni 1941 nur noch ein Viertel des Jahresdurchschnittes 1934/39 ausmachten, dass im ersten Hochsommermonat Juli der Anteil der Auslandsübernachtungen anno 1937 noch 47 Prozent aller Logiernächte betrug, dieses Jahr aber nur noch knapp 9 Prozent ergab, oder dass im August, dem eigentlichen Ferienmonat mit der Spitzenbesetzung der Hotels, die Übernachtungen von Auslandsfremden auf einen Zehntel des früheren Augustdurchschnittes gesunken sind! Der geschäftsleitende Ausschuss des schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes war daher bei der Beurteilung der Lage des Fremdenverkehrs durchaus zur Feststellung berechtigt, dass dieser trotz einer erfreulichen Reiselust des einheimischen Publikums die Auswirkungen des Krieges immer stärker verspüre und ein Gedeihen dieses Erwerbszweiges ohne einen lebhaften Auslandsbesuch nicht denkbar sei. Damit ist auch die allzu simple Art der Saisonbeurteilung abgetan, die sich ausgerechnet ein Bündner Blatt leistete, das in einer Saisonbetrachtung kurzerhand die von den ausländischen Gästen herrührenden Logiernächte vom Gesamtergebnis abzog, um

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Das Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern — Berufsbildung im Gastgewerbe — Von der Gästebuchhaltung. Seite 3: Kriegswirtschaft. Massnahmen und Marktmeldungen — Frage und Antwort. Seite 4: Verschiedenes — Kleine Chronik.

Liste DER GEÖFFNETEN HOTELS

Das Zentralbureau SHV wird auch für diesen Winter wieder eine Liste der geöffneten Wintersporthotels veröffentlichen, und zwar mit Angabe der Pensions- u. Wochenpauschalpreise. Letzter Anmeldetermin ist der

22. November 1941

Wir bitten die Interessenten, diesen Termin nicht zu verpassen, da nachträgliche Anmeldungen unberücksichtigt bleiben müssten.

Trinkgeld auf Heizungszuschlägen

In Beantwortung verschiedener Anfragen sei hier ausdrücklich festgestellt, dass die Trinkgeldberechnung auch auf den Heizungszuschlag ausgedehnt werden muss. Hierbei kann gar kein Zweifel bestehen, da es sich bei der Heizung um eine zusätzliche Leistung des Hotels handelt, die den Wert des Zimmers erhöht, wie z. B. fliessendes Wasser. In diesem Sinne hat auch bereits die Aufsichtskommission für die Trinkgeldordnung entschieden.

Winterpreise des Hotelplans

Wir bemerken soeben, dass der Hotelplan wiederum mit seinen Vertragsformularen an die Hotels gelangt, und zwar sendet er zwei Verträge zur Unterschrift. Der eine Vertrag enthält mit den eingesetzten Preisen eine Provision von 8% auf der Pauschale, der andere Vertrag ist ein Sondervertrag für 5% Propagandabeitrag. Das macht zusammen 13%, oder 15% auf dem Pensionspreis. Dieses Verfahren ist nach unseren Preisvorschriften nicht zulässig, wie wir bereits in einem Zirkular an die Mitgliedschaft in bezug auf die Radcheckaktion erwähnt haben. Der Hotellier kann unmöglich zu gemutet werden, in heutiger Zeit, wo sie durchschnittlich noch nicht einmal 10% Teuerungszuschlag auf den Vorkriegspreisen erhebt und vom Hotelplan im allgemeinen nur die Mindestsätze erhält, noch eine Provision von 15% zu bezahlen. Diese Provision steht denn auch im Widerspruch zu unseren Preisvorschriften und wir bitten unsere Mitgliedschaft dringend, diesen Anspruch des Hotelplanes zurückweisen zu wollen. Es dürfen nur 8% auf dem Pauschalpreis oder 10% auf dem Pensionspreis gewährt werden. Gleichzeitig ersuchen wir unsere Mitgliedschaft, ja darauf zu achten, dass im Vertrag mit dem Hotelplan mindestens die Minimalansätze innegehalten werden.

Direktion des Zentralbureau.

Koffertketten erwünscht

Die Agentur der Schweiz, Bundesbahnen in New York ersucht für die geplante Spezialausstellung eines amerikanischen Reisebureaus um Überlassung von Koffertketten. Wir befürworten dieses Gesuch und empfehlen den Hotelleitungen, einige Koffertketten sofort als Drucksache an die Swiss Federal Railroads, 475 Fifth Ave. New York, direkt zu spendieren.

dann festzustellen, dass so die Sommersaison 1941 sogar noch besser sei, als die von 1938 und mit der Frage „Was will man denn noch mehr?“ ihren Kommentar abschloss!

Wenn also gesamthaft betrachtet die Sommersaison 1941 durchaus keinen Anlass zum Jubilieren abgibt, so soll der zufriedenstellende Saisonverlauf in einzelnen Fremdengebieten, verschiedenen Ferienplätzen und vor allem in den Badeorten deshalb nicht verkleinert oder in Frage gestellt werden. Neben dem Kanton Tessin, in den sich bis in die Sommermonate hinein ein ungewöhnlich starker Reise- strom ergoss, können sich auch das Sants- gebiet, die Zentralschweiz, das Wal- lis, zum Teil auch Graubünden und das Genferseegbiet nicht über mangelndes Interesse von Seiten der Schweizerkunds- chaft beklagen. Sehr unbefriedigend lauten aber fast durchwegs die Frequenz- meldungen aus den hochalpinen Luft- kurorten Graubünden und des Bern- er Oberlandes, ferner aus Interlaken, Montreux und Luzern, kurzum aus allen jenen Gebieten, die einst zu den best- besuchten internationalen Treffpunkten der Gästewelt zählten.

Die Öffentlichkeit lässt sich auch deshalb über den tatsächlichen Gang der Geschäfte täuschen, weil sie gerne dazu neigt, diesen nach den Feiertagen mit Hochbetrieb oder den paar wenigen Wochen im Hochsommer mit lebhaftem Reiseverkehr zu beurteilen. Aber gerade diese äusseren Anzeichen sind trügerische Massstäbe. Die Hotel- lerie leidet unter diesen allzustark ausge- prägten Frequenz- und Verkehrsspitzen, da deren Bewältigung einen Betriebsapparat erfordert, der in den häufigen flauen Zwi- schenzeiten viel zu kostspielig und unren- tabel ist. In Fachkreisen ist man sich all- gemein darüber einig, dass die Saison- dauer viel zu kurz bemessen ist. Hiefür ist neben der dem Fremdenverkehr abträg- lichen Konzentration der Schulerferien auf einige wenige Sommerwochen ganz be- sondern das Fehlen der Auslandsgäste verantwortlich, die in früheren Jahren den so notwendigen Frequenzausgleich in der Vor- und Nachsaison erbrachten. Wenn die Schweiz auf diesen wertvollen Wirt- schaftsfaktor verläuft, kann man sich ver- zichten, so ist es umso begreifbarer, dass unter der Führung des Fremdenverkehrs- verbandes die schon auf lange Jahre zurück- datierenden Bestrebungen wieder neu auf- leben, die Schulerferien zeitlich und örtlich so aufeinander abzustimmen, dass daraus eine Verlängerung der Sommersai- son resultiert.

Der rege Reiseverkehr auf Bahnen und Schiffen ist auch deshalb kein zuver- lässiger Gradmesser für die Geschäfts- tätigkeit der Hotels, weil dieser Reisenden- strom nicht etwa ausschliesslich den Be- herbergungsstätten zugutekommt, sondern sich in recht ansehnlichem Umfange in viele Nebenkantale, d. h. in Privatquartiere verliert. Schon wiederholt wurde darauf hingewiesen, dass an einzelnen Ferienorten weniger Gäste in Hotels, denn in Privat- wohnungen und Chalets oder vereinseigenen Heimen aller Art logieren.

Ganz schlimm war es diesen Sommer um die Berghotellerie bestellt, deren Kundschaft fast ausschliesslich aus Autogästen, die in eigenem Wagen reisten oder von Garageunternehmen und der eidg. Alpenpost dorthin befördert wurden, bestand. Die gänzliche Lahmlegung des Autotourismus und die sehr weitgehende Fahrpläneinschränkung der Postkurse haben die Bergstrassen und die an den Pässen gelegenen Unterkunftsstätten ver- öden lassen.

Auch innerhalb der einzelnen Hotel- klassen an den nämlichen Ferienorten sind ganz erhebliche Frequenzunter- schiede zu verzeichnen. Der Luxus- und Erstklasshotellerie fehlte das Gästereser- voir, wie es bislang die Auslandskundschaft darstellte und die Gästebewanderung in preislich bescheidenere sowie kleinere Häuser ist auch durch die verschiedenen Aktionen zur Verkehrsförderung nicht aufgehal- ten worden. Die Mehrzahl der grösseren Hotels dürfte Mühe haben, aus den Ein- nahmen der Sommersaison überhaupt nur die reinen Betriebskosten zu bestreiten. Betriebsüberschüsse zur Deckung des lau- fenden Unterhalts oder des normalen Zin- sendienstes gehören zu den Seltenheiten.

Wenigstens hat der leidige Preisdruck dieses Mal fühlbar nachgelassen und es war zum Teil sogar möglich, etwas bessere

Preise zu erzielen, wodurch freilich die seit Kriegsbeginn eingetretene Warenverteu- rung und die Erhöhung der Küchenkosten nur zu einem kleinen Teil ausgeglichen war. Der Rückgang der Gesamtfrequenz und der Anstieg des Kostenindex hat das Mittel der auf den einzelnen Gast bezogenen Ein- nahmen sogar weitersinken lassen. Auch fehlte das ausländische Gästepublikum, das früher in den einzelnen Hotelkategorien Mittel- und Höchstpreise bezahlte. Das Preisniveau bewegt sich mehrheitlich um die Minimalpreise herum, die aber, wie schon in der Wegleitung zu unserem Minimalpreisregulativ dargelegt ist, allein nicht genügen, um eine Rendite der Be- triebe herauszuwirtschaften.

Das Forschungsinstitut für Fremdenverkehr der Universität Bern

In einer kürzlich stattgefundenen Konferenz, zu welcher die am Fremdenverkehr interessierten Verbände eingeladen waren, gab Herr Prof. A. Walther, Direktor des Forschungsinstituts für Fremdenverkehr (FIF) der Universität Bern eine Orientierung über diese durch Beschluss des Re- gierungsrates des Kantons Bern vom 2. Septem- ber 1941 gegründete Institution als solche sowie über deren Aussentätigkeit, auf welche neben der Forschungsarbeit der grösste Wert gelegt werden soll.

Der Aufgabenkreis des FIF, der aus der Verordnung des Regierungsrates hervorgeht, ist wie folgt umschrieben:

- Wissenschaftliche Erforschung und Bear- beitung aller den Fremdenverkehr betref- fenden volkswirtschaftlichen, betriebswirt- schaftlichen und rechtlichen Fragen,
- Behandlung des Fremdenverkehrs im Rah- men der akademischen Vorlesungen und Übungen,
- Veranstaltung von Kursen für beruflich im Fremdenverkehr tätige Personen.

Was die Lehrtätigkeit an der Universität Bern anbelangt, so wird diese, wie Herr Prof. A. Walther ausführte, mit dem Sommersemes- ter 1942 in Form einer allgemeinen Vorlesung über Fremdenverkehrsfragen aufgenommen. Sie wird im Wintersemester durch eine Vorlesung über Betriebslehre des Hotel- und Gastgewerbes er- gänzt. Im Laufe der Zeit gedenkt man diese Lehrtätigkeit nach verschiedenen Richtungen hin auszubauen. Parallel dazu werden in den Semi- narien Probleme, die sich in bezug auf den Frem- denverkehr stellen, durch die Studierenden im Rahmen von Examenarbeiten behandelt. Ausser- dem sind bereits Doktorarbeiten über Gebiete des Fremdenverkehrs im Gange. Dazu über Fra- gen des Fremdenverkehrs sowohl am Licentiaten- Examen, wie am Doktor-Examen geprüft wird, ist nach Einführung der entsprechenden Vor- lesungen eine Selbstverständlichkeit.

Die Aussentätigkeit des FIF besteht vor allem in der Durchführung von Kursen, die nach zwei Interessengruppen gegliedert sind. Aus- führung kommen sollen und zwar für eine volks- wirtschaftlich interessierte Gruppe, zu- sammengesetzt aus Leuten, die als Politiker, Journalisten, Verbandssekretäre, Beamte von staatlichen Verwaltungen, Banken, Bahnen usw. sich beruflich mit volkswirtschaftlichen Fragen des Fremdenverkehrs zu befassen haben.

In dieser Richtung werden die vom FIF ge- planten Kurse in Form von sogenannten Fort-

Die Zunahme der Inlandslogiernächte, die für manches Haus eine willkommene Geschäftsbelebung zur Folge hatte und es einigen hundert Hotels erleichterte, diesen Sommer den Betrieb aufzunehmen, ver- hinderte also wohl eine weitere Ver- schlimmerung der angespannten Lage, vermochte aber für das ganze Gewerbe keine fühlbare und nachhaltige Besserung zu bringen. Es schien daher notwendig, den trügerischen Schein, der durch den lebhaft- en Reisebetrieb im Jubiläumsjahr der Eid- genossenschaft erweckt wurde, zu besei- tigen, ohne deswegen dem Schweizer Publi- kum die Anerkennung für seine vermehrte Berücksichtigung des einheimischen Ver- kehrsgewerbes vorenthalten zu wollen. b.

bildungskursen durchgeführt werden können, mit dem Zweck, zur weiteren Vertiefung in das be- treffende Gebiet anzuregen.

Die zweite betriebswirtschaftlich in- teressante Gruppe soll Leute umfassen, die in Betrieben des Fremdenverkehrs direkt tätig sind (Hotel- und Gastgewerbe, Transport-Unter- nehmungen usw.), sowie Lehrer an Fachschulen. Es sind rein betriebswirtschaftliche Fragen, die hier zur Diskussion stehen, wie Betriebsführung, Betriebsorganisation, Kostenproblem, Kosten- überwachung, Abhängigkeit der Kosten von Be- schäftigungsgrad usw.

Wie Herr Prof. Walther richtig erkannt hat, liegt das Kernproblem heute sowohl beim Hotel- wie beim Gastgewerbe gleich wie bei der Industrie in den Kosten, d. h. in der systematischen Er- fassung und in der Beeinflussung der Kosten, oder mit anderen Worten, in der Senkung der Kosten durch zielbewusste Betriebsführung. Wir müssen die Kosten kennen, so führte er aus, und ferner genau wissen, wo diese entstehen, wenn wir sie beeinflussen wollen. Wir müssen die Kosten aber auch kennen, um eine richtige Preispolitik betreiben zu können. Eine Hotellerie, die auf die Dauer ihre Gesamtkosten nicht deckt, hat für unsere Volkswirtschaft keinen Sinn.

Zwischen den rein volkswirtschaftlichen und rein betriebswirtschaftlichen Fragen liegt das Grenzgebiet der Marktforschung und der Marktbeobachtung, beides Gebiete, die für den Fremdenverkehr von nicht zu unterschätzen- der Bedeutung sind. Hier ist aber die theore- tische Abklärung noch im Rückstand. Dieser Fragenkomplex wird sich erst als Kursthema eignen, wenn die Theorie praktisch brauchbare Grundlagen geschaffen hat. Theorie und Praxis müssen aber auch auf diesem Gebiet gemeinsam arbeiten, damit wir vorbereitet sind, namentlich dann, wenn sich eine Beobachtung der Märkte überhaupt wieder lohnt, um mit zielbewussten Methoden vorgehen zu können.

Ein weiteres Gebiet der Aussentätigkeit sieht das FIF in der Mitarbeit mit den sogenannten Erfahrungsaustauschgruppen, wie wir sie heute in der Industrie bereits antreffen und wo auch die Speisekarte, die aufgetragenen von Erfahrungen sehr gute Resultate gezeitigt hat.

Das sind in kurzen Zügen die Richtlinien, nach denen das FIF seine Tätigkeit aufzubauen beabsichtigt. Dieses Programm fand auch all- gemein grossen Anklang bei den Vertretern der verschiedenen Verbände, wie dies aus der im Anschluss an die Ausführungen von Herrn Prof. Walther stattgefundenen Diskussion hervorging.

Berufsbildung im Gastgewerbe

(Mit.) Im Rahmen der fachlichen Veranstaltungen der Berufsbildungskommission Lu- zern behandelten die beiden Vorträge der Herren Ch. Finance, Fachlehrer der Union Helvetia, und O. Schmid, Oberkellner, Hotel du Lac, das Thema „Das Berechnungssystem und die Gestaltung der Speisekarte“. Herr Fi- nance, der speziell über die Rentabilitätsbere- chung in der Hotellerie sprach, bestand darauf, dass der Zusammenstellung einer Speisekarte eine genaue Berechnung über die Rentabilität der einzelnen Speisen vorausgehen hat und dass dabei Gewicht und Portionengrösse eine wichtige Rolle spielen. Dabei wird auf die in Fachkreisen bereits bekannte Portionentabelle hingewiesen, welche nicht nur den jungen Koch zu einer rationellen Verarbeitung der Waren erzieht, sondern selbst dem erfahrenen Chef ein guter Berater sein kann. Bei der Berechnung der Speisen dürfen die Betriebskosten nicht zu niedrig angesetzt werden. Durchschnittlich muss hier mit rund 70% gerechnet werden, die sich wie folgt zusammensetzen: Köche-Löhne = 10%, Kellner-Löhne 16%, Betriebskosten 15%, Re- paraturen 2%, Ersatz (Bruch usw.) 1,5%, In- suranzierung 3,5%, Verwaltungskosten 4% und Zinsen 9%. An weiteren Beispielen wird die Berechnung des Bruttoertrags erläutert, welches einen Durchschnitt von 43% aufweisen sollte. Eine darunter liegende Quote müsste als Verlust ge- wertet werden. Bei kleineren Betrieben kann die Grenze des erforderlichen Bruttoertrages etwas niedriger angesetzt werden. Über den Einkauf der Waren sagt der Referent, dass nur das Beste gut genug sei, denn zweitklassige Waren erleiden unter Umständen schon beim Kochen eine der- artige Einbusse, dass der vermeintliche Gewinn bereits hier verloren geht. Abschliessend werden noch die Aufmachung der Menus, die Sprache der Menus (d. h. dass die Menus einheitlich, entweder in der Landessprache oder dann in der gastro- nomischen Sprache abgefasst sein sollten) und die Gruppierung der Speisen auf der Karte be-prochen.

Im zweiten Referat sprach Herr O. Schmid über die Speisekarte als solche. Viel Wert soll darauf gelegt werden, dass dieselbe stets sauber und appetitanregend aussehen und zusammen- gestellt sein muss. In längeren Ausführungen wird die nicht zu unterschätzende Aufgabe des Ser- vierpersonals erörtert. Der Kellner oder die Ser- viertochter sind es, die an Hand der Speisekarte die

Speisen an den Gast zu bringen haben, denn nur ein verhältnismässig kleiner Prozentsatz von Gästen kommt mit der Absicht, etwas Bestimmtes zu konsumieren. Unerslässlich dabei ist, dass das Servierpersonal über die auf der Karte verzeich- neten Speisen genau orientiert ist, ebenso aber auch, dass die Speisen, die aufgetragen werden, denjenigen, die auf der Speisekarte vermerkt sind, auch entsprechen. Um die Gäste nicht zu ent- täuschen und das Personal nicht in Verlegenheit zu bringen, sollte nach und nach darnach getrat- tet werden, die allhergebrachten Phantasienamen die zu Ende des 19. Jahrhunderts die Speisekarte schmückten, wegzulassen.

Am 4. Abendvortrag kamen drei Referate über „Das Hotel-Bureau“, „Der Service“ und „Die Küche“ zum Vortrag.

Herr A. Krebs, Hotel Central, sprach über die Organisation im Hotelbureau. Wie der Kell- ner einen Begriff von der Küche, den Speisen, deren Benennung und Zusammenstellung haben muss, so sollte er ebenfalls über die im Hotel- bureau vorkommenden Arbeiten einigermaßen unterrichtet sein. An Hand eines Beispiels, wel- ches auf die Arbeit des Empfangschefs, des Kas- siers und des Journalführers von der Ankunft bis zur Abreise des Gastes hinwies, wurde den An- wesenden vor Augen geführt, wie die Arbeit im Hotelbureau vor sich geht. Nicht unbeachtet blieb ein Hinweis auf die Führung der Buch- haltung im allgemeinen, das Rechnungswesen, die Gästeverwaltung, die Reservationskontrolle usw. Die beste und allbilligste Reklame für ein Hotel aber ist diejenige von Mund zu Mund, die aller- dings voraussetzt, dass der Gast in jeder Be- ziehung gut aufgehoben und wenn immer möglich persönlich behandelt wird. Um dem Arbeitgeber und dem Gast in jeder Hinsicht zu dienen, muss der Angestellte, wie vielleicht selten in einer an- dern Branche, seinem Berufe ergeben sein.

Im zweiten Referat sprach Herr A. Meyer, Fachlehrer, nochmals über den Service. Auch in diesem Vortrag wurde gesagt, was für Leute sich für den Kellnerberuf eignen und dass speziell dieser Beruf einen festen Charakter und einen guten Willen voraussetzt. Kellner oder Ser- viertochter müssen in jeder Lage Ruhe bewahren. Sie müssen instande sein, gereizte und nervöse Gäste mit derselben Lebenswürdigkeit zu be- handeln, wie die verständnisvollere Kellner. Freundliche Gesichter tragen viel dazu bei, eine

angenehme Atmosphäre zu schaffen, in welcher sich der Gast gut aufgehoben fühlt. Nicht zuletzt muss aber auch der Speisesaal, das Restaurant und die Halle einen freundlichen, frohen Ein- druck machen. Dabei spielt die Beleuchtung eine Tag und bei Nacht eine nicht zu unterschätzende Rolle. Schlecht erleuchtete Räume wirken drückend und unfreundlich. Kurz, jeder Aufen- thaltsraum im Hotel soll so hergerichtet sein, dass er dem Gast das eigene Heim nach bester Mög- lichkeit ersetzt. Herr Meyer referierte weiter über die Kunst des Verkaufes und deren Voraus- setzungen, d. h. dass das Servierpersonal über die Speisen und deren Zusammenstellung genau orientiert sein soll. Ebenso wichtig ist auch, dass der Kellner sich in den Weinen auskennt und weiss, welcher Wein zu diesen und jenen Platten serviert werden muss.

Herr J. Frick, Küchenchef, Bahnhofbuffet Luzern, orientierte im dritten Vortrag „Die Küche“ über die Freuden und Leiden des Koch- berufs. Mag auch die Küche nicht direkt mit dem Gast in Verbindung stehen, so dürfte sie doch als das Herz eines Hotel- oder Restaura- ntsbetriebs angesprochen werden. Versagt die Küche, dann kann dies mit dem besten Service und den schönsten Räumen nicht aus der Welt geschafft werden. Die Küche, die Qualität und die Zubereitung der Speisen sind es, die den Gast wieder kommen lassen. Längere Ausführungen wurden der Kontrolle der Ware, der Führung des Einkaufsbuches, der Küchenberechnung und nicht zuletzt der Behandlung der Angestellten und deren Nahrung gewidmet. Abschliessend wurde noch auf die grossen Schwierigkeiten einer Re- staurationsküche gegenüber einer Hotellküche hingewiesen, welche erstere nie zum voraus weiss, für wieviel Gäste gekocht werden muss.

Von der Gästebuchhaltung

Die Einsicht, dass für jeden Hotelbetrieb, sei er noch so klein, die Führung einer richtigen Gästebuchhaltung unentbehrlich ist, ist, wie schon allgemein vorhanden betrachtet werden. In der Tat, es wäre schwer zu verstehen, dass ein Betriebsinhaber auf eine genaue Aufzeichnung seiner Einnahmen verzichten wollte. Die Gästebuchhaltung liefert eine Reihe interessanter Zah- len, über die sich jeder Betriebsinhaber monatlich, halbjährlich und jährlich Rechenschaft geben muss, wenn er das Ergebnis seiner Verkaufstätig- keit überverwachen will.

In grösseren Betrieben, die genügend und ge- schultes Personal zur Verfügung haben, ist die Gästebuchhaltung selbstverständlich durchorga- nisiert und wird systematisch weitergeführt. Hier- über sind an dieser Stelle keine Worte zu ver- loren. Eine solche Gästebuchhaltung gibt über alles, was der Gästebuchschreiber mit bringt, genaue Auskunft, wie: Zahl der Gäste und der Logier- nächte, Einnahmen für Logement, Küche, Keller, Telefon, Gepäck, Garage, Kurtaxe, Trinkgelder und verschiedene andere Leistungen, ferner Aus- weis über die gehandhabten Preise und die Höhe der Trinkgeld-Ansätze.

Der Vorschrift in Art. 21 unseres Minimal- preis-Regulativs, dass jeder Hotelier eine genaue und lückenlose Gästebuchhaltung zu führen habe, ausser die gehandhabten Preise im Detail er- sichtlich sind, wird dadurch nachgelegt.

Schwieriger ist die Sache für kleinere und kleinste Häuser, in denen kein eigentliches Bu- reauangestellter anstellt werden kann, sondern wo die ganze Schreibarbeit neben vieler anderer Arbeit erledigt werden muss. Hier kommt die Führung eines Gästebuchs nicht in Frage. Erstens man- gels Zeit und zweitens meist mangels genügend Platz im Hause. Hier findet man aber ge- nügung Gästebuchhaltungen verschiedener Art, die als genügend bezeichnet werden können, wenn sie einigermaßen vollständig geführt werden.

Das einfachste System, das sich für solche Häuser anwenden lässt, sind Gästerechnungen in Form von Durchschreibeblocks. Für jeden Gast wird eine Rechnung mit durchgepauster Kopie er- stellt. Original und Kopie sind fortlaufend und gleichzeitig nummeriert. Das Original der Rech- nung wird dem Gast ausgehändigt, während deren Kopie im Block zurückbleibt.

An Hand dieser Kopien lässt sich eine genaue Statistik der Einnahmen erstellen, aufgeteilt nach Logement, Küche, Keller, Gepäck, Telefon, Kurtaxe, Service usw., je nach Bedarf. Auch die Zahl der Gäste und der Logiernächte ist ohne weiteres feststellbar.

Um unsern Mitglidern die Beschaffung sol- cher Rechnungsbücher und der dazu gehörenden Statistik (auch Rekapitulation genannt) zu er- leichtern, hat das Zentralbureau die Möglichkeit studiert, sie für unsere Mitglieder billig herstellen zu lassen. Das Zentralbureau stellt Musterbogen mit Preisen den Interessenten gerne zur Ver- fügung.

Diese Art der Gästebuchhaltung hat sich in allen Häusern, die sie bereits eingeführt haben, in jeder Hinsicht bewährt. Sie ist nicht nur ein- fach zu handhaben, sondern sie hat den Vor- teil, meist auf den Tag nachgeführt zu sein. Jeden- falls erfüllt sie alle Anforderungen, die von den daran interessierten Personen und Instanzen ge- stellt werden müssen. Es sind dies:

- Der Betriebsinhaber,
- der Angestellte wegen den Trinkgeldern,
- der SHV wegen den Preisen und Logier- nächten,
- die Trinkgeldkontrolle,
- das Eidg. Statistische Amt wegen den Über- nachtungen, Ankünften, Nationalitäten,
- der kantonale oder lokale Verkehrs- oder Kurverein wegen den Übernachtungen bzw. Kurtaxen,
- die Revisions-Instanzen wie SHV, SHTG, Banken, Steuerbehörden u. a. m.

Der Betriebsinhaber hat damit die Gewissheit, mit diesen Zahlen einen zuverlässigen Einblick in die Einnahmen seines Betriebes zu bekommen. Ferner hat er die Befriedigung, diese Zahlen mit einem Mindest-Aufwand an Schreibarbeiten und Zeit zu gewinnen zu haben, denn auch hier müssen die Kosten auf das unterste mögliche Mass herab- gesetzt werden.

W. St.



Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Lebensmittelrationierung im Dezember 1941

1. Rationierte Waren: Keine Änderung.
2. Grossbezüglercoupons: Für kollektive Haushaltungen bleiben die Zuteilungsquoten für die Gruppen A, B und C (entsprechend Kreisschreiben Nr. 97, Ziff. 8 und Kreisschreiben Nr. 107, Ziff. 1/7a) unverändert.

3. Zuteilung von Kaffee, Tee und Kakao, Die Kaffee-, Tee- und Kakao-Grossbezüglercoupons-Zuteilungen an kollektive Haushaltungen werden auf Grund einer Erhebung, die auf den 10. Dezember 1941 vorgesehen ist, erfolgen. Die kollektiven Haushaltungen haben daher ihren Bedarf für den Monat Dezember noch durch Rationierungsausweisfreie Bezüge in der Zeit vom 27. November bis spätestens 10. Dezember 1941 auf Grund folgender Bezugsquoten zu decken:

Kaffee 5%, wovon maximal 3% in Bohnenkaffee und 2% in Kaffee-Zusatz und Kaffee-Ersatz;

Tee 6% (unverändert);
Kakao 3% (unverändert).

Zusätzliche Mahlzeitencoupons

Im Dezember 1941 werden zusätzlich beschrankte gültige Mahlzeitencoupons zugeteilt. Auf der ganzen Lebensmittelkarte befinden sich vier solche Mahlzeitencoupons (bzw. je zwei Me auf der halben und der Kinderkarte), die sich durch braunes Papier mit grünem Aufdruck von den gewöhnlichen Mahlzeitencoupons unterscheiden. Im Gegensatz zu den zeitlich unbeschränkt gültigen, gewöhnlichen Mahlzeitencoupons sind diese **zusätzlichen Mahlzeitencoupons nur während der Zeit vom 1. Dezember 1941 bis mit 5. Januar 1942 in kollektiven Haushaltungen verwendbar**. Eingekommene Dezember-Mahlzeitencoupons müssen durch die kollektiven Haushaltungen bis spätestens 15. Februar 1942 zum Umtausch in Grossbezüglercoupons vorgewiesen werden.

Beim Umtausch von gültigen persönlichen Lebensmittelkarten des Monats Dezember in Mahlzeitenkarten wird den Bezugsberechtigten ebenfalls die entsprechende Anzahl zusätzlicher Dezember-Mahlzeitencoupons ausgehändigt.

Zu dieser Sonderzuteilung von Mahlzeitencoupons möchten wir noch bemerken, dass damit unser Begehren nur teilweise erfüllt worden ist. Enttäuschend ist namentlich die geringe Anzahl der gewährten zusätzlichen Coupons. Wie uns kürzlich in einer Konferenz mit dem Kriegsernährungsamt mitgeteilt wurde, konnte die Ausgabe einer grösseren Anzahl Coupons im Hinblick auf die allgemeine Versorgungslage nicht verantwortet werden. Der Gegenwert dieser wenigen Coupons macht bereits für die gesamte Schweiz viele Eisenbahnwagenladungen rationierter Lebensmittel aus.

Regeneration verdorbener Speisefette und Speiseöle

Die Sektion für Speisefette und Speiseöle des Eidg. Kriegsernährungsamts gibt folgendes bekannt:

Durch unsachliche Behandlung oder Lagerung beeinträchtigte oder ungeniesbare Fettstoffe können der Ernährung durch Regeneration wiederum zugeführt werden. Nachfolgende Raffinerien haben sich bereit erklärt, auch kleine und kleinste Mengen, wie sie in Einzelhaushaltungen oder kollektiven Haushaltungen anfallen, zur Regeneration entgegenzunehmen. Dies gilt auch für im Inland gewonnene Mohn- und Rapsöle, die sich oft als nicht gut haltbar erweisen.

Diese Regeneration wird zu folgenden Bedingungen durchgeführt:

ASTRA Fett- und Ölwerke AG, Steffisburg. Diese übernehmen verdorbene Speisefette und Speiseöle und liefern dagegen für die halbe Menge frisches Speisefett oder Speiseöl „ASTRA“ zurück ohne Kostenberechnung; lediglich die Porto- und Verpackungskosten gehen zu Lasten des Einlieferers.

Huilerie de Morges SA., Morges. Dieselben übernehmen verdorbene Speiseöle, jedoch keine Speisefette, zu den gleichen Bedingungen wie die „ASTRA“.

Die vorstehend genannten Abmachungen betreffen nur kleine Quantitäten, für grosse Mengen können mit den Fabrikanten die Bedingungen von Fall zu Fall festgesetzt werden. Je nach Qualität und Zustand der Ware ist unter Umständen die Ausbeute grösser.

J. Müller, Kochfettfabrik, Pfäffikon (Schwyz). Verdorbene Speisefette und Speiseöle werden von dieser Firma zur Regeneration übernommen, wobei mit einer Gewichtseinbusse von 30–50% je nach Verderb, zu rechnen ist. Der Einlieferer würde in diesem Falle seine Ware zu rücknehmen und ebenfalls für die Versandkosten aufzukommen haben. Für jede Partie ist hier eine besondere Abmachung zu treffen.

Preiserhöhung auf Weichkäse

Die eidg. Preiskontrollstelle erlässt folgende Verfügung Nr. 559 c betr. Milchprodukte:

A. Weichkäse.

1. Mit Wirkung ab 15. November 1941 dürfen die Preise für Weichkäse (mit Ausnahme des Tilsiterkäses) maximal wie folgt erhöht werden:

- a) die Preise des Fabrikanten an Grosshändler um Fr. —.23 je kg
- b) die Preise des Grosshändlers an Detaillisten um „ —.26 je kg
- c) die Preise des Detaillisten an Konsumenten um „ —.30 je kg

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

- a) auf den Preisen des Fabrikanten an Grosshändler Fr. —.96 je kg
- b) auf den Preisen des Grosshändlers an Detaillisten „ 1.05 je kg
- c) auf den Preisen des Detaillisten an Konsumenten „ 1.09 je kg

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

4. Die Preise für Tilsiterkäse bleiben bis auf weiteres die gleichen, wie sie zuletzt in Verfügung Nr. 459 A vom 20. Februar 1941 festgesetzt wurden.

B. Allgemeine Bestimmungen.

1. Die vorliegende Verfügung tritt am 15. November 1941 in Kraft und ist bis auf weiteres gültig.

2. Alle höchstzulässigen Aufschläge und alle Höchstpreise dürfen in keinem Fall überschritten werden. Rote Rappen dürfen nicht auf den nächsten Fünfer aufgerundet werden.

3. Alle Milchverbände, Fabrikanten und Detaillistenorganisationen sind verpflichtet, ihre neuen Preislisten der eidg. Preiskontrollstelle in Bern zuzustellen.

Erhöhung der Wurstwarenpreise

Die eidg. Preiskontrollstelle erlässt in Abänderung der Verfügung Nr. 534 vom 21. Juni 1941 folgende Verfügung Nr. 534 A:

1. Zu den nachgenannten, seit 21. Juni 1941 für Cervelas, Wienerli, Schübli und Landjäger geltenden Netto-Detaillisthöchstpreisen:

Artikel	Mindest-Rohgewicht Gramm	Bisheriger Netto-Detaillist-Höchst-Preis (ohne Umsatzsteuer) Rp.	Minimaler Preisaufschlag auf den Detail-Höchstpreis bei Lieferung an Wiederverkäufer Rp.
Cervelas p. St.	100	35	4
Wienerli p. P.	100	45	5
Schübli p. P.	200	60	8
Landjäger p. P.	160	80	8

kann ab Montag, den 17. November 1941 ein Teuerungszuschlag von maximal 10% erhoben werden. Die volle Beanspruchung des höchstzulässigen Aufschlages von 10% ist nur statthaft, soweit der Metzger in der Lage ist, eine entsprechende Kostengestaltung nachzuweisen. Rechtfertigen die Gestehungskosten die Ausnützung des Aufschlages von 10% nicht, so ist mit einem geringeren Aufschlag zu verkaufen.

Der nicht selbst herstellende Detaillist ist berechtigt, seine bisherigen Netto-Verkaufspreise im gleichen Masse zu erhöhen, um das sich sein Einstandspreis erhöht.

2. Andere Stückwürste und Würste nach Gewicht (ausgenommen Blut- und Leberwürste, Salametti und Schweizer SS-Salami): Die gegenwärtig geltenden Netto-Detaillisthöchstpreise nach Massgabe der seit Anfang Juli 1941 eingetretenen Verteuerung des Rohwurstgutes und der Zutaten, jedoch bis auf weiteres um maximal 10% erhöht werden. Kalkulationspreise endend auf 3 und 4 Rp. können auf den nächsten Fünfer, solche endend auf 8 und 9 Rappen auf den nächsten Zehner aufgerundet werden. Kalkulationspreise endend

auf 1 und 2 bzw. 6 und 7 Rp. sind sinngemäss abzurunden. (Die Ermächtigung zur Aufrundung gilt nicht für die unter Ziff. 1 genannten Stückwürste.)

Metzgereien und Lebensmittelgeschäfte, in denen Wurstwaren jeder Art zum Verkauf gelangen, sind verpflichtet, der zuständigen kantonalen Preiskontrollstelle bis spätestens Samstag, den 22. November 1941 eine vollständige Liste dieser Wurstwaren mit Angabe der gegenwärtigen (noch nicht erhöhten und ohne Umsatzsteuer angestellten) Detailverkaufspreise zuzustellen. Filialunternehmungen, die in ihren Verkaufsstellen die gleichen Preise wie am Hauptsitz zur Anwendung bringen, leisten der Meldepflicht Genüge, wenn vom Hauptsitz aus für sämtliche Filialen eine Liste deposited wird, und zwar bei allen kantonalen Preiskontrollstellen, in deren Bereich Verkaufsstellen unterhalten werden.

Preiserhöhung auf Weissmehl und Kochgries

In Abänderung der Verfügung Nr. 496 K vom 25. Oktober hat die Eidg. Preiskontrollstelle die höchstzulässigen Abgabepreise an Detaillisten, gültig ab 10. November 1941, für Weissmehl und für Kochgries auf Fr. 103.— per 100 kg erhöht. Die Detailhöchstpreise (inkl. Umsatzsteuer) sind für Weissmehl auf Fr. 1.26 und für Kochgries auf Fr. 1.17 per kg netto festgelegt worden. Die übrigen Preise und Bestimmungen der Verfügung Nr. 496 K bleiben unverändert.

FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 213: **Umsatzsteuer im Baugewerbe.** Ich erhielt dieser Tage von einer Baupengler für eine an meinem Hotel ausgeführte Reparatur eine Faktura, auf welcher die Umsatzsteuer mit 1% berechnet wurde. Meines Wissens sind Detaillieferungen mit 2% versteuerbar. Wieso ergibt sich ein solcher Unterschied in den Steuersätzen?


Antwort: Da es, wie kürzlich in der „Gewerbe-Zeitung“ ausgeführt wurde, praktisch unmöglich ist, im Baugewerbe den Anteil der sogenannten steuerfreien Verbindungslöhne zu bestimmen, ist zwischen der eidgenössischen Steuerverwaltung und den Berufsverbänden eine Vereinbarung über die annäherungsweise Ermittlung des Steueranspruches getroffen worden. In diesen Vereinbarungen wird auf das Verhältnis von Material- und Warenlieferungen und Verbindungslöhnen abgestellt, was für die verschiedenen Berufsgruppen unterschiedliche Ansätze ergibt. Rein formell wurde am Steuersatz nichts geändert, sondern es wurde nur bestimmt, dass bei Bauabrechnungen nur ein gewisser Prozentsatz des Rechnungsbetrages zum Normalsteuersatz steuerpflichtig ist, während der andere Teil steuerfrei bleibt. Auf den ganzen Rechnungsbetrag bezogen, ergibt sich daraus natürlich ein niedrigerer Satz als 2%. Die getroffene Vereinbarung findet übri-



NEUCHÂTEL

COMPAGNIE VITICOLE CORTAILLOZ

RECHER S.A.



„Die ölgelüllten“

FORSTER

Elektro - Stahlradiatoren

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

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

Prospekt durch bessere Elektro-Installationsgeschäfte oder den Fabrikanten

Aktiengesellschaft Hermann Forster, Arbon, Telephon 183



Bad-Anstalt

im Zentrum von Zürich günstig zu vermieten. Nötiges Kapital ca. Fr. 6000.—. Für tüchtige Fachleute sichere und schöne Existenz. Offerten unter Chiffre OF 5860 Z an Orell Füßli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Tüchtiger

Flach- und Dekorations-Maler

mit alter u. neuer Malerei vertraut, sucht Stelle in grösseres Hotel als Maler per sofort oder nach Übereinkunft. — Offerten nimmt entgegen: Charles Häni, Maler, Arch, Ki. Bern.

WIR SUCHEN in katholischen Anstaltsbetrieb auf 1. Jan. 1942 tüchtige, selbst.

Köchin

Offerten an Kindersanatorium Medocino, Ki. Tessen.

Gesucht für die Winteraison (über die Festtage) ein kl.

Orchester

eventuell **Maitre de plaisir**

u. jüngere **Bureautochter**

Offerten unter Chiffre M. P. 2537 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

ECOLE TAME

FORTWÄHREND KURSE für Franz., Italien., Engl., Stenodactyl., Sekretäre (innen), Korrespondenten (innen), Dolmetscher, Buchhalter. Diplom in 3, 4, u. 6 Monaten. Staatsstellen in 3 Mon. In jed. Klasse nur 5 Schüler

ECOLE TAME Neuchâtel 33 und Luzern 33

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetriebs notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern: einisch, Fremdsprachen, Sonderlehrgänge für den Receptions-, Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch


GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

BAR

von Fachmann mit eig. Betrieb im Tessen, über den Winter

pachtweise zu übernehmen gesucht

Offerten erbeten unter Chiffre A. S. 11377 Y an Schweizer Annoncen A.-G., Biel.



Das Geheimnis meines Erfolges!

LUCUL - Kraftfleischbrühe
LUCUL - Hühnerkraftbrühe
LUCUL - Ochsenfleischsuppe
klar und gebunden
LUCUL - Bratensauce
LUCUL - Soiz-Aspic

WILHELM SCHEIM W. ZÜRICH 3
LUCUL - Nahrungsmittelfabrik Tel. 732 03

Economat- und Küchen-Gouvernante

in Jahresstelle gesucht

Gesunde, energische Bewerberinnen, welche schon ähnlichen Posten innehaben, werden gebeten unter Angabe von Gehaltsansprüchen, sowie des Alters, ihre Offerten mit Photo einzusenden unter Chiffre E. G. 2534 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Bad-Anstalt

im Zentrum von Zürich günstig zu vermieten. Nötiges Kapital ca. Fr. 6000.—. Für tüchtige Fachleute sichere und schöne Existenz. Offerten unter Chiffre OF 5860 Z an Orell Füßli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Zu verkaufen

Hotel-Pension BEAU-SÉJOUR Ringgenberg

bei Interlaken, mit ca. 30 Zimmern, Restaurant und Saal. Schöne, sonnige, erhöhte Lage am Brienzsee, mit Bootshaus. Komp. mit ca. 40 Betten, Waschkommoden, Stühle etc., sowie sämtliche Bettwäsche, nebst zugehöriger Rest- u. Hotelinventar. Verkaufspreis Fr. 70 000.—. Anzahlung Fr. 25 000.— (haus momentan geschlossen, Besichtigung nur auf vorherige Vereinbarung). — Anfragen erb. an H. Gschwend, Unt. Mühlesteg 2, Zürich 1, Tel. 3 4027.

Gesucht für Restaurationsbetrieb jüngerer

Bureaufräulein

versiert im Hotelfach, mit Kenntnissen allg. Bureauarbeiten, Hilfsbuchhaltung, Stenographie und Maschinenschreiben. Sprachkenntnisse deutsch, franz. Eintritt Anf. Dez. Off. mit Ref. an Jos. A. Seiler, Buffel SBB., Basel.

Wir suchen folgendes bestqualifiziertes Personal für die Winteraison zu platzieren:

1 Küchenchef
1 Saucier od. l. Aide
1 Obersaaltochter
2 Zimmermädchen
1 Etagenportier

Angebote erbeten an Chs. Steffen, Dir. Kurhaus Victoria, Orselina.

Gesucht

Kippkessel

für Dampf, Gas od. Elektr.

Inhalt ca. 50—250 kg. Preis-offerten an Postf. 46, Zürich 4.

REVUE SUISSE DES HOTELS

Bâle, 20 novembre 1941

N° 47

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Bâle, 20 novembre 1941

N° 47

Comment économiser le combustible?

Il ne semble pas inutile, au seuil de cette nouvelle période de chauffage et alors que nous sommes gratifiés d'un hiver terriblement précoce, d'examiner les moyens qui peuvent nous permettre d'économiser le précieux combustible qui nous est si parcimonieusement attribué. C'est pour cela que la rédaction de notre organe s'est adressée à un spécialiste en la matière, M. Herm. Meier, ingénieur diplômé de l'Ecole polytechnique fédérale, qui a bien voulu, sur la base des expériences faites l'année dernière, exposer en un long commentaire (qui a paru en allemand dans les Nos 43 et 44 de notre journal) les conclusions auxquelles on est parvenu. Vu le peu de place dont nous disposons, nous nous voyons obligés de nous borner à reproduire les principaux conseils donnés par M. Meier. Il est évidemment impossible de donner une recette unique, car les conditions de chauffage sont trop variables, mais chacun pourra voir dans les recommandations ci-dessous les mesures qui conviennent à son cas particulier.

Une heureuse constatation s'impose d'abord: le rationnement du combustible n'a pas que des inconvénients. Il a eu d'excellents effets, mais sur l'état de notre santé en général et les statistiques des caisses d'assurance-maladie enregistrent une importante diminution des malades pendant l'hiver 1940/41. D'autre part, si cette année la quantité de charbon attribuée n'est pas supérieure à celle de l'année passée, la répartition en sera plus équitable, puisqu'elle est basée sur les besoins réels et non sur la quantité précédemment utilisée, ce qui favorisait les gaspilleurs au détriment des personnes économes.

Pour tirer le meilleur parti de la quote-part de combustible à laquelle nous avons droit, il faudra envisager deux sortes de mesures: des mesures générales et des mesures techniques.

Mesures générales

On entend par là: réduction du nombre des chambres chauffées, diminution de la température dans les chambres et réduction temporaire de l'activité des chaudières.

Pour réduire le nombre des chambres chauffées on peut envisager de chauffer spécialement les locaux généraux en laissant les chambres à coucher sans chauffage, mais ceci exige une disposition spéciale des installations de chauffage. On fera également en sorte de concentrer l'exploitation dans le corps central de la maison et de ne pas utiliser les ailes des bâtiments qui ne seraient que faiblement occupées ou de fermer les étages supérieurs de l'immeuble, pour n'avoir à chauffer que les deux ou trois étages par exemple. Tant que la température extérieure n'aura pas atteint — 3° C, on évitera de chauffer les corridors, les toilettes, etc., ainsi que les chambres qui ne sont pas occupées pendant de longues périodes.

Les expériences faites ont permis de constater qu'en réduisant la température des chambres, on pouvait réaliser de sérieuses économies. Ainsi pour chauffer normalement une maison d'habitation à 18° C, on avait utilisé, au cours d'une période de chauffage, 12 000 kgs de charbon. En portant la température à 10° C, on a utilisé pour une même période 13 500 kgs, ce qui représente une consommation supplémentaire de 12,5 % et pour obtenir une température de 20° C, on a employé 14 500 kgs de charbon, soit 21 % de plus que pour une température de 18°. Ceci est fort important, car c'est surtout pendant que la température extérieure est élevée que l'on réalise la plus grande économie en ne forçant pas la température des chambres. Pour augmenter la température de 1° C, soit pour la porter de 18 à 19°, on consomme: pour une température extérieure de — 10°, 3,6 % de charbon de plus, pour une température extérieure de 0°, 5,6 % et pour + 10° 12,5 %. Une augmentation de la température des chambres de 2° entraînerait une consommation supplémentaire d'environ 25 %. On voit donc facilement l'avantage qu'il y a à surveiller et régler très soigneusement chaudières et radiateurs.

Quant à la troisième mesure, une économie appréciable peut se faire, si l'on se conforme aux prescriptions fédérales qui veulent qu'on ne commence à chauffer que lorsque la température extérieure, à 18 heures, a été pendant 3 jours de suite à 10° C, ou est tombée brusquement à 5° C. Notons par contre que l'arrêt temporaire du chauffage et la concentration des heures de travail n'ont pas donné les résultats désirés. Ceci provient du fait que la température ambiante dans une chambre ne dépend pas seulement de la température de l'air, mais aussi de la température des parois.

L'aération d'une chambre joue aussi son rôle. Il ne faut pas oublier que l'aération intensive d'une chambre pendant 5 minutes, 3 fois par jour, a le même effet qu'une fenêtre continuellement ouverte, sans occasionner une trop grande perte de chaleur. Si une chambre est trop chauffée, il vaut mieux fermer le radiateur que d'ouvrir la fenêtre pendant trop longtemps.

Pour que ces mesures soient effectives, elles nécessitent un contrôle permanent. On fera bien d'avoir des thermomètres dans chaque chambre et de ne pas se fier à des impressions. Le thermomètre sera fixé contre une paroi intérieure à l'abri des rayons du soleil et de l'action directe du radiateur.

Mesures techniques

Parmi ces mesures on distingue celles qui concernent spécialement le bâtiment lui-même et celles qui concernent les installations de chauffage.

Mesures concernant l'immeuble. Les doubles fenêtres seront mises à temps et l'on fera en sorte que les cadres s'adaptent bien. Les petits interstices seront bouchés, soit par du feutre soit au moyen de corde d'amiant (celle-ci ne pourrait pas). Dans un bâtiment où l'on utilise 200 tonnes de combustibles, les doubles fenêtres ont permis de réaliser une économie de 10 %.

On veillera à ce que les fenêtres et les doubles fenêtres ferment hermétiquement. Un vent froid de 4 mètres seconde peut provoquer, si les fenêtres ne sont pas tout à fait « étanches », une augmentation de la consommation du combustible de 25 % et même de 80 % si la vitesse du vent est de 6 à 8 mètres seconde. Il convient donc de calfeutrer soigneusement également les portes des balcons et les portes extérieures. On fera bien encore de condamner les portes extérieures qui ne sont que rarement utilisées.

On fermera aussi toutes les fenêtres des locaux non utilisés au sous-sol et dans les combles.

On posera des coussins isolants entre les fenêtres.

On supprimera les revêtements qui entourent encore parfois les radiateurs; ceux-ci gênent considérablement la distribution de la chaleur.

On mettra des lambours ou des doubles portes vitrées et l'on installera des escaliers des maisons à plusieurs étages. Ces cloisons sont spécialement utiles avant des appartements vides ou les combles inutilisés.

On posera autant que possible des matières isolantes au-dessus des plafonds des chambres situées sous les combles car, pendant les grands froids, on peut avoir une impression de froid dans ces locaux, même si le thermomètre marque 18°.

Parmi les mesures concernant spécialement les installations de chauffage:

On examinera très attentivement les installations avant de commencer à chauffer; les portes de la chaudière et du cendrier devront fermer hermétiquement. L'on vérifiera si les clapets de tirage et d'échappement de la fumée fonctionnent régulièrement. On remplacera les grilles défectueuses et on vérifiera l'étanchéité des raccords. La cheminée devra encore être nettoyée. Tout ceci est indispensable si l'on veut chauffer régulièrement et rationnellement. On ne se contentera pas de faire ramoner l'installation, une ou deux fois par an par le ramoneur, mais on fera en sorte que les tuyaux et la chaudière soient nettoyés à fond tous les 10 ou 15 jours. Si les tuyaux sont pleins de suie, la chaudière perd facilement le 50 % de sa puissance de chauffe.

Si l'eau qui circule dans les tuyaux est très chaude et si on est obligé de vider la chaudière périodiquement, il faudra faire attention au fait que se dépose dans les tuyaux et qui absorbe une grande partie de la chaleur. On fera bien de munir l'installation d'un petit appareil à adoucir l'eau comme on en trouve dans le commerce (Sulzer Frères, J. Tobler, Lucerne).

On peut aussi réaliser des économies en vérifiant si les surfaces de chauffe sont bien adaptées car, si certaines d'entre elles sont trop petites, il faudra « pousser » le chauffage pour arriver à une température normale dans les chambres en question et les locaux qui auront des corps de chauffe convenables seront surchauffés.

On peut partiellement remédier à cet inconvénient en installant des pompes qui intensifient la circulation.

On fera bien aussi d'isoler le mieux possible les conduites, etc. et on achètera du combustible de la grosseur voulue.

Au début de la période de chauffage, les chaudières seront réglées exactement sur les conditions du chauffage. Ils ne chaufferont d'une façon continue que quand la température descendra au-dessous de 5°; jusque là on laissera le feu s'éteindre pour la nuit et on ne le rallumera que l'après-midi en ne chargeant la chaudière que d'une faible quantité de combustible pour que le feu s'arrête de lui-même la nuit. Les chauffeurs contrôleront la température des chambres et de l'eau et pour chaque installation on établira chaque jour un procès-verbal de chauffage mentionnant les températures extérieures à 7 h, 13 h et 18 h. Ces températures permettront d'établir des moyennes journalières et de les comparer avec les températures de l'eau et la quantité de combustible employée qu'on aura naturellement aussi pris soin de noter.

Suivant les circonstances, il peut être recommandable d'installer des régulateurs de température automatiques dans le système de chauffage, car l'expérience montre que ces appareils (consistants par exemple en G. V. Zoug, et Sauter S.A., Bâle) permettent des économies de 10 à 15 %. Ils règlent le chauffage automatiquement et sont influencés, et par la température intérieure, et par la température extérieure, et même par les conditions atmosphériques.

Combustibles de remplacement

A l'heure actuelle le combustible de remplacement qu'il faut considérer en premier lieu est le bois. Toutefois, on ne pourra transformer complètement le chauffage à charbon en chauffage à bois que dans les régions où on le trouve en abondance: Grisons, Entental, Vaud (à moins que dans des cas rares, une exploitation hôtelière ne possède suffisamment de bois elle-même). Pour entreposer le bois produisant un même nombre de calories qu'un m³ de coke, il faudra environ 1,5 à 2 fois plus de place. En effet, 1 m³ de coke pèse 460 kg et fournit 3.220.000 calories, alors qu'un même volume de bois de hêtre pèse 480 à

550 kgs, mais ne fournit que 1.800.000 calories environ, et le sapin encore moins. Il en va de même du charbon brun et de l'antracite indigène qui ne produit qu'une faible flamme et qui ne peut être utilement employé que mélangé par couche à du coke. Pour chauffer exclusivement au bois il faudra avoir recours à des chaudières spéciales. Par contre, on peut sans inconvénient brûler du bois en même temps que du coke en alternant les couches de l'un et de l'autre et en ne mettant pas une trop grosse proportion de bois. Ceci est même recommandable si l'on veut arriver rapidement à une température élevée, mais il faut surveiller soigneusement la chaudière afin que la grande quantité de vapeur d'eau contenue dans le bois ne la fasse « transpirer » au risque de tremper et d'encrasser la cheminée.

On peut encore économiser du charbon en surveillant attentivement les cuisinières à charbon, selon les principes exposés ci-dessus pour le chauffage central. Il en sera de même dans les buanderies où l'on peut épargner du combustible en ayant recours à des méthodes de lessive modernes qui rendent inutiles de trop longues cuissons. Mais l'on atteindra encore un meilleur résultat en concentrant sur une seule buanderie le lessivage du linge de plusieurs exploitations. Les maisons affilées à une même buanderie devraient laver leur linge dans la même buanderie car, ce faisant, on n'épargne non seulement du combustible mais encore la lessive, ce qui n'est pas à négliger non plus. Le prix de transport du linge est au maximum de 1 à 2 cts par kg pour une distance de 20 à 30 km.

Mentionnons encore pour terminer que l'on peut avoir recours à des moyens de chauffage auxiliaires, soit pour chauffer les chambres qui ne sont occupées que temporairement avant ou après la période des grands froids, soit pour avoir quelques degrés de plus si, par hasard, pour des raisons spéciales, la température normale d'une chambre est jugée insuffisante. Dans ces cas-là, on aura recours au chauffage électrique en veillant que les fourneaux utilisés ne soient pas trop petits. Parmi les fourneaux existant, on choisira ceux qui correspondent le mieux aux avantages qu'on, au point de vue hygiène, les corps de chauffe du chauffage central. Dans ce domaine, on peut spécialement signaler maintenant les corps de chauffe remplis d'huile de la fabrique Herms & Frenzel à Aarau, ainsi que les corps de chauffe de la fabrique Accum S.A. à Gossau.

Tels sont les principaux conseils donnés par M. Herm. Meier. Il serait trop long pour nous de le suivre dans la description des principaux groupes d'appareils qui sont destinés à économiser du combustible, appareils qui sont sortis de terre comme des champignons ces derniers temps et qui garantissent une économie de combustible de 20 à 40 %. Ils ne présentent d'ailleurs pas d'intérêt spécial, puisque le chef de la division « combustible » des Laboratoires fédéraux d'essais d'examen du matériel à Zurich a pu écrire en commentant le résultat des essais faits par les dits laboratoires: On constate que l'utilisation de ces appareils permet de réaliser des économies qui atteignent à peine 10 %. D'autre part, en chauffant avec le plus grand soin, en entretenant judicieusement les installations et en surveillant rationnellement la consommation de la chaleur, on peut réaliser de grandes économies, sans qu'il soit nécessaire pour cela d'acheter un de ces appareils spéciaux.

Associations touristiques

A la Fédération suisse de tourisme

La Fédération suisse du tourisme a tenu samedi à Saint-Gall son assemblée générale ordinaire sous la présidence de M. Max Gajner, conseiller d'Etat bernois. A côté des affaires statutaires, l'ordre du jour de l'assemblée comportait l'examen du problème: « création d'occasions de travail et tourisme ». La question fut exposée par M. Iké, un expert en la matière. La création d'occasions de travail, par quoi il faut entendre surtout la lutte contre le chômage par le maintien du mouvement économique, est devenue un des problèmes les plus ardues de la politique de l'Etat. L'orateur a examiné les mesures qu'il fallait envisager pour empêcher le chômage après la guerre. Il n'y a qu'un moyen pour arriver à ce but: extension de notre commerce extérieur, de notre exportation et de notre tourisme.

En ce qui concerne ce dernier point, M. Iké déclare que la Suisse doit envisager le problème touristique du point de vue européen si elle veut trouver une solution qui soit dans son propre intérêt. En ce qui concerne le problème rail-route, il ne s'agit pas de la question rail ou route, mais de savoir quels sont les transports qui reviennent au rail et quels sont ceux qui se font par route. Après avoir examiné le programme de constructions de route, l'orateur en vient à parler du trafic aérien qui, après la guerre, prendra une extension considérable. Quant à l'hôtellerie, sa tâche consista à renoncer aux intérêts particuliers en faveur des intérêts généraux. Il conviendra en outre de mettre nos stations climatiques davantage au service de la médecine. La solution du problème concernant la création d'occasions de travail réside dans la collaboration; seule la collaboration nous permettra de surmonter ces difficultés.

Au cours du repas en commun qui suivit, M. le conseiller fédéral Kobelt, qui avait assisté à la séance avec les autorités saint-galloises, insista sur la nécessité de mettre les caisses de compensation au service de la lutte contre le chômage.

Le rapport de M. Iké présentait un intérêt tout particulier à l'heure actuelle pour notre industrie et nous reviendrons sur les idées qu'il a développées dans un prochain numéro.

Les prix d'hiver de l'Hôtel-Plan

Nous venons de constater que l'Hôtel-Plan adresse de nouveau ces formules de contrat aux hôtels et leur envoie cette fois deux contrats à signer. L'un de ceux-ci prévoit une commission de 8 % sur le prix fixé et l'autre est un contrat spécial qui concerne une contribution de propagande de 5 %. Ce qui représente en tout 13 à 15 % du prix de pension. Selon les prescriptions de notre réglementation des prix, ce procédé est inadmissible, comme nous l'avons spécifié dans une circulaire adressée à nos membres à propos de l'action « vacances à bicyclettes ». On ne peut exiger de l'hôtellerie, à l'époque actuelle, alors que notre industrie n'a pas encore augmenté ses prix de 10 % en moyenne, par rapport aux prix d'avant guerre, et alors que l'Hôtel-Plan n'obtient en général que les prix les plus bas, qu'on lui paie encore une commission de 15 %. Cette commission est contraire aux prescriptions de notre règlement des prix et nous prions instamment nos membres de ne pas donner suite aux propositions de l'Hôtel-Plan. Seules des commissions de 8 % sur le prix forfaitaire ou de 10 % sur le prix de pension peuvent être consenties. A cette occasion nous prions aussi nos membres de veiller à ce que, dans ces contrats, les prix minima soient au moins respectés.

La direction du Bureau central.

Nouvelles diverses

Nouvelle distribution de coupons de repas

Nos membres auront certainement déjà appris par la presse quotidienne que les autorités avaient partiellement tenu compte de notre requête concernant une nouvelle distribution de coupons de repas. En effet la carte de denrées alimentaires du mois décembre contiendra 4 coupons de repas. Il s'agit là de coupons spéciaux dont la durée de validité est limitée et s'étend du 1er décembre 1941 au 5 janvier 1942. Ils sont surtout destinés à permettre à notre population de prendre un ou deux repas dans les restaurants à l'occasion des fêtes sans qu'il soit nécessaire de sacrifier une demi carte de denrées alimentaires.

Ces coupons spéciaux seront aussi remis en supplément aux personnes qui reçoivent des cartes de repas.

Les hôteliers et restaurateurs auront certainement été déçus devant le nombre dérisoire de coupons qui est ainsi remis à la population, mais les autorités affirment que la situation générale de notre approvisionnement ne leur permet pas de se montrer plus large et que cette distribution donnera déjà lieu à une consommation supplémentaire qui représente un nombre considérable de wagons de denrées alimentaires.

Régénération des graisses et huiles alimentaires

La section des graisses et huiles alimentaires de l'office fédéral de guerre pour l'alimentation communique que les matières grasses qui ne conviennent plus à la consommation par suite d'un traitement impropre ou un dépôt prolongé peuvent être rendues à l'alimentation par régénération. Les raffineries suivantes sont disposées à régénérer les petites quantités qui se trouvent dans les ménages collectifs ou particuliers. Cette possibilité existe aussi pour les huiles de colza et de pavot obtenues dans le pays; l'expérience démontre que leur durée de conservation est limitée.

Cette régénération se fera aux conditions suivantes:

ASTRA Fabrique d'huiles et de graisses alimentaires S.A., Steffisburg. Cette entreprise reprendra les graisses et huiles alimentaires avariées et livrera en échange 50 % de graisses ou huiles alimentaires « ASTRA » de bonne qualité, sans frais; seuls les frais de port et d'emballage seront à la charge du destinataire.

Huilerie de Morges S.A., Morges. Cette maison accepte exclusivement les huiles alimentaires avariées et non pas les graisses, aux mêmes conditions qu'« ASTRA ».

Liste DES HOTELS OUVERTS

Le Bureau central de la S.S.H. publiera de nouveau, cet hiver, une liste des hôtels de sports d'hiver qui ouvriront leurs portes pour la saison d'hiver 1941/42. Cette liste mentionnera aussi les prix de pension et les prix forfaitaires pour une semaine. Le dernier délai d'inscription est fixé au

22 novembre 1941

Nous prions les intéressés de ne pas laisser passer cette date sans nous envoyer les renseignements demandés, car les inscriptions ultérieures ne pourront plus être prises en considération.

On demande des étiquettes publicitaires pour valises

L'agence suisse des chemins de fer fédéraux à New-York demande qu'on lui transmette des étiquettes-reclames pour valises pour une exposition spéciale organisée par un bureau de voyage américain. Nous appuyons cette demande et recommandons aux hôteliers d'envoyer aussitôt directement, comme imprimés, quelques étiquettes-reclames à la Swiss Federal Railroads, 475 Fifth Ave. à New-York.

Les conditions citées ci-dessus ne concernent que les quantités minimales; des conventions spéciales seront passées avec chaque fabricant lorsqu'il s'agira de grandes quantités. Le rendement dépendra de la qualité et de l'état de la marchandise.

J. Müller, Fabrique de graisses alimentaires, Pfäfers (Schwyz). Les graisses et huiles alimentaires avariées seront reprises par cette maison pour être régénérées. L'expéditeur intéressé devra compter avec une perte de poids de 30 à 50% selon l'altération de sa marchandise. Sa marchandise régénérée lui sera retournée, les frais d'expédition étant à sa charge. Un arrangement spécial interviendra donc pour chaque cas.

Renchérissment de la charcuterie

Selon de nouvelles prescriptions du Service du contrôle des prix, les prix de détail actuellement en vigueur des cervelas, viennetis, schübli

et gendarmes peuvent être relevés de 10% au plus à partir du 17 novembre 1947. Ce taux ne peut cependant être intégralement appliqué que si le charcutier est en mesure d'en prouver la nécessité. Pour les autres saucisses vendues à la pièce ou au poids (hormis les boudins et les saucisses au foie, les salamettis et salamis suisses) les prix de détail nets actuellement appliqués peuvent être relevés dans les limites du renchérissement des matières premières et auxiliaires intervenu depuis le début de juillet 1947, au plus cependant de 10%. S'il en résulte des calculs des prix de vente qui se terminent par 3 ou 4 cts, ceux-ci peuvent être arrondis au sou suivant et ceux qui finissent par 8 ou 9 cts au dixième suivant. Par analogie, les prix se terminant par 1 et 2 ou 6 et 7 cts devront être ramenés au dixième ou au sou inférieur.

Aigle-Sépey-Diablières

On se souvient que le 26 juin 1940, un incendie avait anéanti la plus grande partie du matériel roulant du chemin de fer Aigle-Sépey-Diablières.

Le 7 octobre, M. Girardet, administrateur-délégué de la compagnie, avait invité diverses personnalités à une course d'essai, à l'occasion de la réception du matériel reconstitué de la compagnie.

A dater de ce jour le chemin de fer Aigle-Sépey-Diablières dispose de deux puissantes automobiles, du dernier modèle, à quatre moteurs de 80 chevaux, pouvant remorquer trois wagons sur des rampes allant jusqu'à 60 pour mille, à l'allure de 25 à 27 km. à l'heure. Une troisième automobile est en transformation et une quatrième suivra lorsque les circonstances le permettront.

Le 400ème anniversaire de l'usage du menu

On célèbre en Allemagne, cette année, le quatre centième anniversaire de l'usage du menu. Il fut, en effet, introduit pour la première fois lors d'un banquet officiel à Ratisbonne, afin que les hôtes, devant l'abondance des mets, pussent diriger leur appétit vers ceux de leur préférence.

En France, les menus officiels, à la même époque, n'étaient guère moins prodigieux. Ils comportaient une quarantaine de ragouts, une vingtaine de rôtis et une quarantaine d'entremets.

Trafic et Tourisme

Les billets du dimanche pendant les fêtes

C'est avec une grande satisfaction que les milieux touristiques ont appris que les billets du dimanche seraient réintroduits à partir du 15 novembre. En effet, si de leur côté les CFF pouvaient estimer que le trafic sur leur réseau n'avait pas besoin de stimulant, il n'en était pas de même de nos stations et de nos hôtels. Cette réintroduction est d'autant plus heureuse que la neige est déjà là et que les fervents du ski n'attendaient plus que des facilités de transport pour s'évader de l'atmosphère humide et grise des villes pour aller sur les hauteurs se livrer à leur sport favori. Nous apprenons en outre que la validité des billets du dimanche sera prolongée pendant les fêtes comme suit:

A Noël: Aller du mercredi 24 au dimanche 28 décembre. Retour: du jeudi 25 au lundi 29 décembre.

Au Nouvel-An: Aller du mercredi 31 décembre au dimanche 4 janvier. Retour: du jeudi 1er au lundi 5 janvier.

Médailles de mérite pour les employés d'hôtel

Les membres de la Société sont priés de nous transmettre pour le 10 décembre au plus tard les commandes dont ils désirent l'exécution pour Noël ou la fin de l'année. Bureau central de la SSH.

Espérons que la saison d'hiver pourra commencer plus tôt que d'habitude et que les espoirs que nos hôteliers mettent en elle ne seront pas déçus.

Pourboires et suppléments de chauffage

En réponse à différentes questions qui nous ont été posées à ce sujet nous insistons expressément sur le fait que l'on doit tenir compte du supplément de chauffage dans le calcul du pourboire. Il n'y a aucun doute à ce sujet, car il s'agit là d'une prestation supplémentaire qui augmente la valeur de la chambre, comme c'est le cas pour l'eau courante par exemple. La commission de surveillance pour la réglementation des pourboires s'est aussi prononcée dans ce sens.

NEUCHÂTEL CHÂTENAY
la marque des bons hôtels...

Schuster
in Teppichen
Linoleum
Vorhang-und
Möbelstoffen
maßgebend!

BESTECKE

Meisterliche
Formen

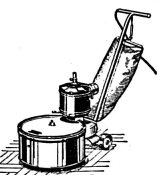


Schönheit und
Harmonie

TAFELGERÄTE

Musterlager ZÜRICH 1 / Schweizerstrasse 14 / Tel. 388 23

Die Materialknappheit drängt heute



die Anschaffung der
Bodenputzmaschine
Universal
direkt auf. Sie erzielen
Ersparnisse an Putz-
material von 50 und
mehr Prozent. Dazu
viel schönere und ge-
pflegte Böden.

Suter-Strickler Sohn, Maschinenfabrik, Horgen

JUNGER HOTELFACHMANN

mit theoretischer u. prakt. Erfahrung in allen gastgewerbli. Betriebszweigen, Ausländischkeit u. Fähigkeit auszuweisen.

Wünscht

zur Gründung einer Existenz

sich aktiv an Hotelunternehmen zu beteiligen.
Gewünscht wird selbständige, ausdauernde Stellung und event. Möglichkeit, nach Einarbeitung den Betrieb auf eigene Rechnung zu übernehmen. Interesseneinlage möglich. Offerten unter Chiffre O.T. 2526 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Koch & Uttinger - Chur

empfehlen Ihre moderne
Buchdruckerei
zur Herstellung aller vor-
kommenden Drucksachen
in schmeisiger Gestaltung

EXISTENZ! Nachweisbar ca. Fr. 3000.- monatl. Verdienst u. Gewinn bietet die Übernahme ein. bestbekannt. **Dancing - Bar - Unternehmens**

in westschweiz. Kantonshauptstadt. Erstkl. Einrichtung, mod. Inventar. Personal u. Geschäftsführung vorhanden. Notwendiges Kapital ca. Fr. 40'000.-. Off. unter Chiffre D. B. 2526 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir verkaufen oder vermieten

Fussball-Automat

für Einwurf von 20 oder 10 Rappen.
Nehmen event. Billard an Zahlung.

Technische Neuheiten, Böcklinstrasse 16, Zürich 7.

INTERKANTONALE LANDES-LOTTERIE
Zürich
Nüscherstrasse 45
Telefon 3.76.70
Postcheck VIII 27.600

1/2 Million Franken Gewinne

An der Ziehung vom 12. Dezember gelangen wiederum 41 061 Treffer im Totalwert von über 1/2 Million Franken zur Auslosung und zwar:

1 Treffer zu Fr. 25 000.-	100 Treffer zu Fr. 200.-
1 Treffer zu Fr. 15 000.-	400 Treffer zu Fr. 100.-
1 Treffer zu Fr. 10 000.-	500 Treffer zu Fr. 50.-
3 Treffer zu Fr. 5 000.-	20 000 Treffer zu Fr. 10.-
5 Treffer zu Fr. 2 000.-	20 000 Treffer zu Fr. 5.-
50 Treffer zu Fr. 1 000.-	

Eine Serie zu 10 Losen unter dem Roten Kleeblatt-Verchluss zum Preis von Fr. 50.- garantiert 2 sichere Treffer und bietet 10 weitere Gewinnchancen. Einzellose zu Fr. 5.- und Serien sind bei allen n. dem Roten Kleeblatt-Plakat gekennzeichneten Verkaufsstellen oder im Offiz. Lotteriebüro in Zürich erhältlich.

Nächste Ziehung 12. Dezember

PYRO WURST



Gut und halbar
WURSTFABRIK RUFF ZÜRICH

Letzte Gelegenheit

Erstklassiges
Mayonnaise-Ersatzpulver

ohne Öl, garantiert von der echten nicht zu unterscheiden, kann nur solange Vorrat abgeben werden, da später nicht mehr erhältlich. Verlangen Sie Muster.

Salsa-Sauce in 5 L. Flaschen zu Fr. 1.20 per Liter. H. Sigg, Oberfrick, Aarg.

Erstklassiges Konzert- und Tanz

Orchester

3 oder 4 Mann für den Winter frei
Off. Anfragen: Krems's Synce-
pathers. — Hotel Schiff, Zürich.

Zu mieten gefunden

im Stadtzentrum von Bern, Zürich oder grösserer Stadt der Schweiz, mittleres, modernes

Café-Restaurant oder Tea-Room

von zwei solventen Fachleuten. Offerten unter Chiffre F. L. 2524 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Offerte zu günstigen Preisen

ZELLSTOFF- UND PAPIER-SERVETTEN

TISCHDECK- UND PLATTENPAPIERE
TRINKHALME, ZAHNSTOCHER.

Verlangen Sie Muster und Preisliste durch Postfach 8386, Basel 21, oder Telefon 341 58.



Der kluge Direktor sorgt sich vor, um stets bereit zu sein, wenn seine Gäste das Haus füllen. Mit erfahrener Sachkenntnis prüft er alles, was in seiner Küche verwendet wird und wählt nach dem Grundsatz, dass für sein Haus nur das **Beste vom Guten** taugt. Darum hat er für seine Küche auch

TT-Würze

gewählt. Der Chef ist erfreut, denn er kennt die Marke Text-Ton als Garantie für Qualität.

Suppen — gekörnte Bouillon — Trockensuppe
Fleischbrühe — Hühnerbouillon — Rosmarie

Haco-Gesellschaft A.G., Gümligen-Bern

STUCKLIN DIE BEKANNTEN
Spezialisten
FÜR

HOTELBOILER-ELEKTRIFIKATION
BASEL TEL. 4 12 85 SCHÖRENMATTEN 52

Schutz des Zimmerbodens durch die bewährten



Skischuh-Unterlagen

(37 x 50 cm) aus ausdauerndem Filzkarton mit undurchlässiger Zwischenlage, per Stück Fr. 1.10 bei Minimalbezug von 20 St.

HOTELIA-VERLAG, OSTAD

Fach- u. Sprachkurs

an der staatlich subventionierten
SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Hauptfächer: Sprachen u. Korrespondenz, Hotel- und Allg. Buchhaltung.
Ferner: Rechtskunde, Betriebslehre, Verkehrslehre, Rechnen, Wein- und Warenkunde, Tafelservice, Maschinenschreiben, Plakatschrift, Stenographie (fakultativ).

Nächster Kurs: 6. Januar—2. April.

Gratis-Stellenvermittlung für Kursteilnehmer.
Prospekt und Auskunft verlangen! — Telefon 2 55 51



Vermouth Bellardi

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