

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 51 (1942)
Heft: 30

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 24.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 30
BASEL, 23. Juli 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 30
BASEL, 23 juillet 1942

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

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halb. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50.

AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnements: 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

Einundfünfzigster Jahrgang
Cinquante et unième année

Paraît tous les jeudis

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

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TELEPHON
No. 27934

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

Compte de chèques postaux No. V85

Unruhe im Fleischsektor

Partielles Verbot der Abgabe von Grossviehfleisch

St. Bevor die 14tägige Schlacht- und Fleischabgabesperrung abgelaufen war, hat das Eidg. Kriegsernährungsamt am 15. Juli eine neue Verfügung Nr. 59 erlassen, nach welcher ab 22. Juli bis vorläufig am 7. August, 16.00 die Abgabe von Fleisch von Grossvieh (Stieren, Ochsen, Kühen, Rindern) an Konsumenten (Private; kollektive Haushaltungen) jede Woche vom Sonntag 00 Uhr, bis Freitag 16.00 Uhr verboten ist.

Wie aus einer Mitteilung des Kriegsernährungsamtes hervorgeht, besteht der Zweck dieser Bestimmung darin, den Grossviehbestand durch Einschränkung des Fleischkonsums nach Möglichkeit zu schonen, da das Angebot an solchem Schlachtvieh auch nach der Aufhebung der Schlachtsperrung verhältnismässig schwach sein wird. Dagegen werden jetzt schon Schweine und Kälber in Mengen angeboten, die ausreichen dürften, um den Fleischbedarf eine Zeitlang weitgehend zu decken.

Hierzu schreiben die „Basler Nachrichten“ folgendes: „Bei allem Verständnis für die Notwendigkeiten der gegenwärtigen Lage wird man aber in Konsumentkreisen den Eindruck nicht los, dass diese Massnahme effektiv darauf zurückzuführen sein dürfte, dass man trotz der 14tägigen Sperre in Bern der Situation noch nicht Herr geworden ist. Die zwei Wochen reichten offenbar nicht aus, um die Organisation für die staatliche Viehwirtschaftung zu schaffen, die eben vor der Fleischrationierung hätte geschaffen sein sollen. Die Unterlassungsünden, die früher begangen wurden, mussten ja einmal an den Tag kommen; aber die Strafe dafür tragen jetzt die Konsumenten!“

Bedeutungsvoller haben einige Tageszeitungen das neue Abgabeverbot wiederum unrichtig dargelegt. Es wurde u. a. sogar behauptet, dass Rindfleisch nur noch am Samstag und Sonntag gegessen werden dürfe. Das stimmt nun nicht. Wie aus einer nachträglichen Meldung des Eidg. Kriegsernährungsamtes hervorgeht, darf dieses Fleisch selbstverständlich an allen nicht-fleischlosen Tagen, sowohl im Privat- als auch im kollektiven Haushalt, genossen werden. Untersagt ist also einzig der Bezug von Grossviehfleisch vom Metzger oder anderen Lieferanten vom Sonntag bis Freitag. Andersseits ist der Verkauf von Kalb-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdefleisch am Dienstag und Donnerstag, sowie am Freitag nach 16 Uhr und am Samstag gestattet.

Im übrigen sind auch in bezug auf die Abgabesperrung von Grossvieh gewisse Ausnahmen vorgesehen. Diesbezüglich verweisen wir auf den an anderer Stelle dieser Nummer veröffentlichten Text der Verfügung.

Ungereimtes zur Schlacht- und Fleischabgabesperrung

Die „fleischlosen Wochen“ sind nun über und durch ein partielles Fleischabgabeverbot ersetzt worden. Viel, vielleicht nur zu viel ist über das ganze Fleischversorgungsproblem geschrieben, sowie nach Fehlern und Verantwortlichen geforscht worden. Wir könnten eigentlich darauf verzichten, auf diese Fragen nochmals zurückzukommen, da inzwischen verschiedene positive Vorschläge zur Überwindung der Krise vorliegen, doch sehen wir uns veranlasst, das Thema erneut zu erörtern. Anlass dazu geben vor allem die irreführenden und unberechtigten Anschuldigungen gegenüber den Konsumenten und dem Gastgewerbe, die Herr Prof. Howald, schweizerischer Bauernsekretär, in einer Vernehmung erhob, in welcher der Verfasser in sieben Punkten die Verantwortlichen für die „Fleischunordnung“ festzustellen versucht.

Wer sind die Fehlbaren? Nach Prof. Howald sind es die Konsumenten und kollektiven Haushaltungen! Sie tragen die Schuld an der ganzen Misere, denn sie hätten zuviel Fleisch gegessen und verbraucht, weil sie glaubten, der Krieg gehe bald zu Ende. Sie hätten sich mit den fleischlosen Tagen nicht abfinden wollen; es wird ihnen sogar Sabotage, Nichteinhaltung der Rationierungsvorschriften, Schwarzhandel usw. vor-

geworfen. Alles in allem werden von Prof. Howald in seinen sieben Punkten nur die Konsumenten und sogar ausdrücklich auch noch die Vegetarier, sowie die kollektiven Haushaltungen als die bösen Karnickel dargestellt und für das Versagen der Fleischversorgung verantwortlich gemacht. Mit keinem Wort werden etwa die Instanzen genannt, die beauftragt waren, im Interesse des Landes planmässig Produktion, Handel und Verbrauch zu lenken. Auch jene Kreise, die alle Viehhöchstpreis-Bestimmungen missachteten, werden stillschweigend übergangen. Vergleichen sucht man ferner einen Hinweis auf die überaus hohe Zahl der Hausschlachtungen oder auf die Überlegung, dass beim Schwarzhandel nicht nur ein Käufer, sondern auch ein Verkäufer auftritt, der produziertes Fleisch zu einem übersetzten Preise abstösst usw.

Wenn schon der schweizerische Bauernsekretär alle Schuld einzig dem Verbraucher, der in der ganzen Viehpolitik überhaupt nichts zu sagen hatte, zuschiebt und eine solche Persönlichkeit etwa massgebenden Einfluss in Bern haben sollte, so wird sich niemand mehr wundern, wenn durch eine derart einseitige Beurteilung der Sachlage die Fleischversorgung auf eine schiefe Bahn kommen musste. Jeder Beamte, der sich von dieser Seite inspirieren lässt, muss ja auf den falschen Weg geraten und irreführt werden.

Wie im übrigen Prof. Howald die Tatsachen zu verdrehen weiss, geht schon daraus hervor, dass er die Opposition der Verbrauchskreise gegen die fleischlosen Tage voranstellt und in diesem Zusammenhang auch das Gastgewerbe als Beispiel zitiert. Nun ist es aber doch so, dass sich das Gastgewerbe im Mai des letzten Jahres angesichts der damaligen Notwendigkeit mit den zwei fleischlosen Tagen abgefunden hatte, ohne nachträglich irgendwelche Opposition zu machen. Welche Kreise haben aber im August und September, aus Angst, dass die Viehpreise fallen könnten, sich bemüht, die fleischlosen Tage wieder aufzuheben? Auch den dritten fleischlosen Tag hat das Gastgewerbe mit Disziplin aufgenommen, obschon die Verbände der kollektiven Haushaltungen im damaligen Zeitpunkt eine wirkungsvollere Massnahme, nämlich die obligatorische Normierung der Fleischportionenmenge, also schon eine Art Rationierung — allerdings vergeblich — den Behörden vorschlugen. Warum hat man aber im März dieses Jahres entgegen den Wünschen des Gastgewerbes den dritten fleischlosen Tag wieder aufgehoben? Die Antwort, die uns von oberster Stelle zukam, lautete, dass man der Bauernschaft wegen des Anbauwerkes nicht drei fleischlose Tage zumuten könne. Wer hat noch kürzlich vor wenigen Wochen dem Kriegsernährungsamt das Begehren eingereicht um Aufhebung der fleischlosen Tage? Aufschlussreich ist doch, dass gerade der Schweizerische Bauernverband war, der für die „bäuerliche Bevölkerung“ die Aufhebung der fleischlosen Tage anbegehrt, was aber in einer Konferenz vom 16. Juni 1942 gerade auf die grosse Opposition des Gastgewerbes stiess und behördlicherseits abgelehnt wurde. Illustrierend an der Sache war ja, dass der Vertreter des schweizerischen Bauernverbandes damals offen zugab, bei der landwirtschaftlichen Bevölkerung würden die fleischlosen Tage doch nicht eingehalten. Wo bleibt denn da die Disziplin, die heute von jedem Bürger erwartet wird,

und was tut der schweizerische Bauernverband, um seine Mitglieder auf diesem Gebiete zur Ordnung anzuhalten? Mancher wird sich auch fragen, ob die Fleischquantitäten der Selbstversorger aus den Hausschlachtungen so gross sind, dass man mit ihnen an fünf Tagen der Woche, an denen der Fleischgenuss gestattet ist, nicht fertig wird.

Das Gastgewerbe verlangte schon längst die Vermehrung der fleischlosen Tage in Anbetracht der fortschreitenden ausserordentlichen Kürzungen der Fleischzuteilungen. Nach unserer Ansicht sind fleischlose Tage eine notwendige Ergänzung der Fleischrationierung, denn sie stellen das einzig wirksame Mittel zur Verhinderung des Schwarzhandels dar. Wenn der Genuss von Fleisch an bestimmten Tagen auch verboten ist, so fällt ja gerade der Anreiz dahin, sich Ware schwarz zu beschaffen. Doch müssen die fleischlosen Tage selbstverständlich für die ganze Bevölkerung obligatorisch sein. — Aber eben, wenn der Schweizerische Bauernverband nicht will — was dann?

Diese eine Tatsachenentstellung, die sich Prof. Howald leistete, dürfte damit in das richtige Licht gesetzt sein. Interessant ist aber auch, dass er in seinem Artikel die Frage stellt, ob man dem Bauern wirklich verargen könne, wenn er — wenn zwei, drei Händler oder Metzger ihm nachlaufen — sein Vieh dem Höchstbietenden verkaufe? Merkwürdig! Jedermann, der Waren über den Höchstpreisen verkauft, wird bestraft, auch wenn der Käufer mehr bieten wollte. Was hat die Preiskontrolle für einen Sinn, wenn dieses Prinzip durchbrochen wird? Und da stellt sich die Frage, warum dieses Prinzip im Viehhandel nicht gilt; gibt es zwei verschiedene Rechte für unsere Staatsbürger und lässt das unser Ordnungsstatut zu?

Noch merkwürdiger ist aber, dass die Landwirtschaftliche Marktzeitung, herausgegeben vom Schweiz. Bauernverband, es wagt, ohne Bedenken, ohne jede Mahnung und Aufklärung Viehpreise zu publizieren, die über den offiziellen Höchstpreisen stehen. Ist das die richtige Methode, um den Produzenten anzuhalten, sich den Höchstpreisschriften zu unterziehen, und warum lässt das die Eidg. Preiskontrolle überhaupt zu?

Prof. Howald behauptet auch, man habe den kollektiven Haushaltungen zu grosse Rationen zugebilligt. In Tat und Wahrheit ist es aber so, dass die Einschränkung bei Beginn der Fleischrationierung bereits 60% gegenüber dem Normalverbrauch betrug und dann auf Grund der Juli-rationierung sogar auf 79% anstieg. Stellen diese Prozentsätze nicht Einschränkungen dar, die für einen gewerblichen Betrieb, der auf den Verkauf dieser Waren angewiesen ist, von weittragender Bedeutung sind? Hat sich etwa der Selbstversorger solche Kürzungen gefallen lassen müssen? Erschreckend ist ja die grosse Zahl der Hausschlachtungen im Verhältnis zu den Schlachtziffern des gewerblichen Fleischhandels.

Im vollen Bewusstsein, dass Einschränkungen auf dem Sektor Fleisch notwendig waren, hatten die gastgewerblichen Verbände schon im Herbst letzten Jahres eine behördliche Verfügung beantragt, nach welcher die Fleischportionen im Gastgewerbe auf ein normiertes Mass herabgesetzt werden sollten. Dieses Begehren wurde also zu einem Zeitpunkt gestellt, zu welchem die Fleischrationierung noch nicht einmal in Diskussion stand. Doch wurde es von den Behörden nicht behandelt und so blieb ihm ein Erfolg versagt. Trotzdem soll nach Ansicht von Prof. Howald auch den kollektiven Haus-

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Schutz bedrohter Wirtschaftszweige — Dividendenstatistik — Aus dem Leserkreis — Auslandschronik — Frage und Antwort — Fachecke. Seite 3: Lebensmittelrationierung im August — Abgabe und Bezugssperre für Fleisch — Abgabe und Bezug künstlicher Süsstoffe. Seite 4: Personalrubrik — Totentafel — Wirtschaftsnotizen.

Mitgliederbewegung — Mouvement des membres

Neuanmeldungen Demandes d'admission	Betten Lits
M. Fernand Henry, Hôtel du Nord, Aigle	15
Hr. Max E. Schneider, Hotel-Pension Post, Astano	40
Frl. Jeanne Rost und Lisa Hubli, City-Hotel, Bern	65
Hr. Ernst Römer-Vogt, Hotel Burgunderhalle, Grenchen	15
Hr. Jean Ruppanner, Hotel Linde, Heiden	26
Hr. Arthur Notz, Hotel Löwen, Kerzers	10
HH. Gebrüder Griedler, Hotel Bären, Langenbruck	15
M. Paul Ramuz, Hôtel Croix Blanche, La Roche (Fribourg)	4
M. Henri Lindemann, Restaurant du Grand Chêne, Lausanne	—
Hr. Rodolphe Candrian, Dir., Grand Hotel Palace, Lugano	P. M.
Sig. Carlo Castagnola, Pension Beha, Lugano	30
Hr. Hermann Amiet, Hotel Kreuz, Olten	12
Hr. Robert Zurbriggen, Rest. Tea Room Zurbriggen, Saas-Fee	—
Hr. Josef Venetz, Hotel Monte Rosa, Saas-Grund	14
Hr. Walter Badertscher, Hotel Bären, Thun	28
Frl. Mariell Wehrli, Schlosshotel Mariahalden, Weesen	40
Hr. Meinrad von Rotz, Hotel Löwen, Zug	14
Hr. August Müller-Marthaler, Neues Hotel Krone Unterstrass, Zürich	38
Hr. Otto Wenzler, Hotel Neues Schloss, Zürich	75

haltungen die Schuld an dem Versagen der Fleischpolitik in die Schuhe geschoben werden.

Die Anschuldigung von Prof. Howald, der Konsument hätte in den ersten Kriegsjahren zu viel Fleisch gegessen, ist doch sehr eigentümlich. Einmal hat der Konsument an und für sich keine Ursache, freiwillig zu hungern, wenn er nicht über den Stand der Versorgungsmöglichkeiten richtig aufgeklärt und von der verantwortlichen Kriegswirtschaft im Verbrauch gelenkt wird. Trotzdem ist aber der Fleischverbrauch des Durchschnittsbürgers entgegen der Behauptung von Prof. Howald gesunken. Der Jahresverbrauch von Fleisch pro Kopf der Bevölkerung belief sich 1940 noch auf 43 kg; er ist 1941, nach bisherigen Schätzungen, auf 36 kg zurückgegangen und das trotz dem grossen Fleischverbrauch in der Armee, wo die Kopfquote etwa das Doppelte betrug als beim zivilen Durchschnittskonsumenten. Im laufenden Jahre dürfte der Fleischkonsum ja unter die Hälfte des Normalverbrauches fallen. Im Gastgewerbe ist der Fleischverbrauch nicht nur durch die viel geringere Gästefrequenz, sondern auch durch die Meneinsparungs- und Preisvorschriften ganz bedeutend gesunken. Vor dem Kriege betrug der mengenmässige Fleischverbrauch im Gastgewerbe pro Jahr 273 000 q bei einem Gesamtverbrauch des ganzen Landes von 1.8 Millionen q. Heute stellt sich die Einschränkung im Gastgewerbe, wie bereits oben erwähnt, auf 79%. Das Opfer, das dem Gastgewerbe auferlegt wurde, ist also wirklich kein kleines, sondern stellt die

Existenz vieler Betriebe in Frage, weil der Anreiz zum Besuche der Gaststätten beim Publikum verloren geht; denn Gemüse und Kartoffeln isst man im Privathaushalt billiger und ohne Mahlzeitencoupons. Die Grenzen der Rationierung sind deshalb für das Gastgewerbe bereits erreicht, wenn nicht schon unterschritten.

An die Spitze der Sektion für Fleischversorgung ist nun ein neuer Chef, Herr G. Rutishauser, gewählt worden, in den die Konsumentkreise grosses Vertrauen setzen. Es ist zu hoffen, dass er in seinem schwierigen Amte Herr und Meister der Lage wird und eine Organisation auf dem Viehmarkt schafft, die nicht einseitig zu Lasten des Konsumenten geht, noch zu derartigen primitivistischen Kunststücken Zuflucht nehmen muss, wie dies von Brugg aus geschah.

Umschau

Schutz bedrohter Wirtschaftszweige

In seinem Bericht an die Bundesversammlung über das nationalrätliche Postulat betreffend die Verschiebung der Abstimmung über die revidierten Wirtschaftsartikel kommt der Bundesrat zum Antrag, die Bundesversammlung möchte diese Verschiebung beschliessen. In der Annahme, dass der Bundesbeschluss über Massnahmen zum Schutze des Landes und zur Aufrechterhaltung der Neutralität genüge, in dringenden Fällen Massnahmen zur Erhaltung der Existenz von durch Kriegseinflüssen bedrohten Wirtschaftszweigen zu erlassen. Er ersucht daher die Bundesversammlung lediglich um eine ausdrückliche Ermächtigung zur Anwendung des Bundesbeschlusses im vorerwähnten Sinne.

Der Bericht prüft die bestehenden Möglichkeiten, die wichtigsten gewerbepolitischen Postulate auf Grund des erwähnten Bundesbeschlusses zu verwirklichen. Von Interesse für das Gastgewerbe ist der Standpunkt des Bundesrates, dass über die Bestimmungen des BRB, betr. die kriegswirtschaftliche Bewilligungspflicht hinaus die Eröffnung neuer Betriebe nicht nur aus kriegswirtschaftlichen, sondern auch aus gewerbepolitischen Gründen der Bewilligungspflicht zu unterstellen sei. Für das Hotelgewerbe ist diese Bewilligungspflicht im Speziellen ja durch einen BRB, bereits geordnet. Sie käme daher als Neuerung nur für das Wirtgewerbe in Frage, wobei sich die Bewilligung natürlich auch auf alkoholfreie Betriebe zu erstrecken hätte.

In Bezug auf die Allgemeinverbindlichkeitsklärung von Verbandsbeschlüssen, hält der Bundesrat dafür, dass deren vorübergehende Einführung als Ausnahme ohne genaue Angabe der damit verfolgten Zwecke nicht in Frage komme. Die Allgemeinverbindlichkeitsklärung sei ein neuer Weg der Rechtsetzung, und es könne sich nicht darum handeln, auf Grund der Vollmachten einen Bundesratsbeschluss zu erlassen, der unter Umgehung der Wirtschaftsartikel die Allgemeinverbindlichkeitsklärung einführt. Das schliesse aber nicht aus, dass ausnahmsweise die Bewilligungsmassnahmen gelten lassen will, wird die Diskussion in der Septembersonne zeigen. Uns scheint, dass es genügen würde, den Ausnahmecharakter der Allgemeinverbindlichkeitsklärung zu dokumentieren, dass sie nur als Ergänzung von bereits bestehenden staatlichen Hilfs- oder Schutzmassnahmen in Frage kommen soll, insofern sich diese als nicht genügend oder lückenhaft erwiesen haben. Eine solche Praxis würde sich immer noch mit dem Bericht festhalten lassen. Maxime decken diese Schutzmassnahmen das Ziel, das den Kriegswirtschaftlichen Betrieben im allgemeinen Interesse liegendes Ziel aus eigener Kraft nicht zu erreichen vermögen, dürfte sich mit der Auffassung der gewerblichen Organisationen und auch derjenigen unseres Vereines über den Sinn der staatlichen Schutzmassnahmen durchaus decken. Entscheidend ist, dass der Staat im gegebenen Falle dann auch die Unzulänglichkeit der Versuche der Selbsthilfe erkennen will und sich zu deren endgültiger Verwirklichung mittels der ihm zustehenden Kompetenzen bereit erklärt.

Dividendenstatistik

Wie nicht anders zu erwarten war, bietet der Ausweis der neuen Dividendenstatistik die das Jahr 1940 umfasst, für die Hotelindustrie ein noch unerfreulicheres Bild als im Vorjahre. Bei einem einbezahlten Kapital von 82 056 Millionen konnten nur noch 245 000 Franken an Dividenden herausgewirtschaftet werden. Das entspricht einem durchschnittlichen Ertrag von 0,3 Prozent. Zudem blieben 94,6 Prozent des Hotel-Aktienkapitals dividendenlos. Die wirtschaftliche Einbusse, die die Hotellerie in diesem vollen Kriegsjahr erlitt, kommt in diesen Ergebnissen noch deutlicher zum Ausdruck, wenn man weiss, dass die mittlere Dividende des gesamten schweizerischen Aktienkapitals im Berichtsjahre sogar noch eine kleine Erhöhung im Vergleich zu 1939 erfuhr und sich auf 5,23 Prozent stellte. Die Hotellerie steht nunmehr am Ende aller Erwerbszweige und muss sich zusammen mit den Verkehrsunternehmen mit dem geringsten Kapitalertrag abfinden.

Durchgeht man die Abschlüsse der Hotelgesellschaften für 1941, so lässt sich voraussehen, dass dieses Jahr noch eine weitere Verschlechterung in der Ertragslage bringen wird. Man ist daher füglich überrascht, im Organ der Personal-Union in einer Abhandlung über Gesamtarbeitsverträge und die von der Union Helvetia vorgeschlagene Berufungsdienst zu lesen, dass von dieser Seite der Abschluss von kollektiven Betriebsverträgen weiterhin angestrebt wird. Der Vorschlag beruht nämlich auf der Überlegung, dass grössere Betriebe in den Städten für Ferien nach Massgabe ihrer Leistungskraft zu stellen haben und dass sehr gutgehende Betriebe nicht einfach von der ungünstigeren Lage anderer Unternehmen und von den Folgen eines zeitweilig gestörten Arbeitsmarktes sollen profitieren können. Nun handelt es sich ja gerade bei den führenden Stadthotels in sehr vielen Fällen um Aktiengesellschaften, und es mutet geradezu als ein hässliches Echo auf die amtliche Dividendenstatistik an, wenn angesichts einer praktischen Ertragslosigkeit von 82 Millionen Franken Kapital noch von sehr gut gehenden Betrieben die Rede sein kann. Die Massstäbe in der Beurteilung des Geschäftsganges haben sich offenbar beträchtlich verschoben, sonst könnte nicht von gutgehenden Betrieben geschrieben werden, nur weil bei einzelnen Hotels Frequenz und Umsatz noch etwas besser sind, als bei den anderen städtischen Unternehmen. Aber schliesslich ist doch das finanzielle Endergebnis der Betriebsrechnung massgebend und solange das Aktienkapital, gemäss Statistik, zu 94 Prozent leer ausgeht, ist wohl auch das Begehren nach kollektiven Betriebsverträgen gegenstandslos.

Aus dem Lesekreis

„Über 1900 möblierte Ferienwohnungen!“

So lautet die Anpreisung eines vom Publizitätsdienst der Löttschbergbahn herausgegebenen Führers über die Unterkunftsmöglichkeiten im Berner Oberland. Diesem Führer ist ein Verzeichnis, das bereits in sechster Auflage erscheint und eine Zusammenfassung der lokalen Listen möblierter Ferienwohnungen darstellt, beleuchtet schlaglichtartig das Ausmass der Konkurrenzierung des eigentlichen Beherbergungsgewerbes durch Private, die sich auf diese Weise, ohne etwa unbedingt darauf angewiesen zu sein, ein Nebeneinkommen verschaffen wollen. Ihr besonderes Gehege erhält diese den allgemeinen Fremdenverkehrsinteressen zuwiderlaufende Propaganda noch durch den Umstand, dass sie von einem Bahnerunternehmen patronisiert wird, das doch selbst weitgehend an eine leistungsfähigen Hotellerie und einer solid untermauerten Fremdenverkehrswirtschaft interessiert ist.

Gegen die Vermittlung von Ferienwohnungen für langwährenden Aufenthalt ist gewiss nichts einzuwenden, besonders wenn die Quartiergeber auch ihren Beitrag an die allgemeinen Aufwendungen leisten. So bringen die Bestrebungen einzelner lokaler Verkehrsvereine wenigstens eine gewisse Ordnung in das Angebot von Privatunterkünften, indem sie die Wohnungsinhaber zum Vereinsbeitritt veranlassen und von ihnen dann nicht nur einen festen jährlichen Beitrag, sondern auch die Entrichtung der üblichen Kurtaxe für Gäste verlangen. Auf diese Weise erfolgt mindestens in beschränktem Rahmen die Einregulierung dieses Quartiergeber in die Gesamtinteressen des betreffenden Kur- oder Fremdenplatzes. Aber selbst dann ist der Wohnungsvermieter gegenüber dem eigentlichen Beherbergungsgewerbe noch in mancher Hinsicht stark bevorzugt, und zwar so, dass der Wettbewerb um den Gast zu einer illoyalen Konkurrenz ausartet. Einer solchen leistet der erwähnte Fremdenführer noch Vorschub, indem hier die nicht die geringste Auslese des Adressenmaterials erfolgte, sondern jeder Vermieter erwähnt ist, der sich für diese Publikation interessiert. Es ist sehr bedauerlich, dass eine so massgebliche Bahnverwaltung kein grösseres Verständnis für das Gastgewerbe aufbringt und das Krebsübel, das an der Hotellerie nagt, mit propagandistischer Unterstützung sogar noch zu fördern sucht. Andererseits muss von den regionalen Fachorganisationen und weiteren interessierten Kreisen erwartet werden, dass sie sich ganz energisch gegen solche Rückenschüsse mit allen Mitteln zur Wehr setzen.

Auslandschronik

Spanien beim Wiederaufbau des Fremdenverkehrs

Während in fast allen übrigen Staaten der Fremdenverkehr dem kriegsbedingten Verfall entgegengeht, treffen aus Spanien Berichte über touristische Aufbaubarbeit ein. Die Aufgabe erscheint allerdings ungeheuer schwer, gehört doch der Fremdenverkehr zu jenen Wirtschaftszweigen Spaniens, die schon vor dem Bürgerkrieg vernachlässigt worden waren. In die Bäder soll wieder der Meeresstrand einziehen. Auf die diesjährige Sommersaison haben sich 140 Bäder vorbereitet. Der Saisonöffnung stellen sich jedoch endlose Schwierigkeiten entgegen. Sie sind dreifacher Art: 1. Die meisten Heilanstalten, Kurhäuser, Hotels haben die Auswirkungen des Bürgerkrieges noch nicht vollständig überwunden. Sie wurden von beiden Parteien als Lazarette benützt, teilweise auch durch die Kriegshandlungen unmittelbar in Mitleidenschaft gezogen. Infolge grossen Materialmangels konnten die erlittenen Schäden bis heute noch nicht vollständig ausgebessert werden. 2. Der Lebensmittelmangel wirkt sich für die zusätzliche Verpflegung der Saison Gäste erschwerend aus. 3. Die Transportverhältnisse haben sich infolge der Benzinknappheit erschwert. Kürzere Entfernungen zwischen Eisenbahnstation und Bädern werden heute wieder mit Pferde- oder Maultierfuhrwerken überwunden.

Ob es den vereinten Bemühungen von Interessenten und Behörden gelingt, diese dreifache Tücke des Objekts zu überwinden und die Saison zu sichern, steht auf einem andern Blatt. Die Bemühungen der Regierung zur Förderung des Fremdenverkehrs zielen aber weiter. Dorthin nämlich, wo der Kern des touristischen Wiederaufbaues zu suchen ist: in die Eisenbahnen, leistungsfähigen Hotelgewerbe. Durch die Ordnung der spanischen Regierung trat eine Neu-

regelung der Darlehensgewährung an das Hotelgewerbe ein. Innerhalb der unter Staatsaufsicht stehenden „Banco de Crédito Industrial“ wurde eine neue Abteilung für Kredite an das Hotelgewerbe errichtet, die folgende Aufgaben zugewiesen erhielt: 1. Die Förderung und Unterstützung des Baues und der Einrichtung von Hotels und anderen Beherbergungsstätten an Orten, die von der Generaldirektion für den Fremdenverkehr als von nationaler Bedeutung und fremdenverkehrswichtig erklärt werden. 2. Die Erleichterung des Umbaus und der Modernisierung bestehender Hotels und Beherbergungsstätten, wobei die Generaldirektion für den Fremdenverkehr die gleichen Richtlinien für den Neubau zur Anwendung bringt. Solche Darlehen werden an Privatpersonen oder Gesellschaften gegen Hypotheken oder Faustpfandgarantien gewährt. Die Darlehenssumme darf bei Neubauten 60%, bei Umbauten und Modernisierungen 20% des Betrages der gestellten Garantien nicht überschreiten. SFV

FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 226: **Rationelle Knochen- und Fettrestenverwertung.** Kann mir jemand einige praktische Erfahrungen über die beste Weiterverwertung von Knochen, Fleisch- und Fettresten bekanntgeben?

Antwort: Frische Knochen werden am besten in einem Dampfkochtopf ohne jede Würze mehrmals so lange gekocht, bis die Knochen ganz weich werden. Der Sud ist so extraktreich an Nähr- und Fettstoffen, dass er bei entsprechender Wasserdampfgewirkung eine besonders schmackhafte Bouillon ergibt. Das Zuviel an Knochenfett wird nach dem Erkalten des Sudes mit einem Löffel abgeschöpft und kann als Koch- oder Bratfett Verwendung finden. Bouillonfisch wird im Dampfkochtopf extra für sich gekocht, was eine höhere Ausgiebigkeit als das gewöhnliche Kochen zeitigt.

Anfallende Knochen-, Fleisch- und Fettresten werden im Dampfkochtopf bis zum Weichwerden der Knochen gekocht. Nach Erkalten des Sudes wird das Fett abgehoben und solange gesammelt, bis ein grösseres Quantum, ca. 1—2 kg, zur Seifenherstellung vorhanden ist. Der Sudabfall selbst stellt ein gutes Mastfutter dar.

Das Dampfkoch-Kochverfahren ist sehr zu empfehlen. Die Anschaffung des Dampfkochtopfes macht sich rasch bezahlt. Seine Verwendung in der Küche ist sehr vielseitig. Die von den Fabrikanten herausgegebenen Beschreibungen vermitteln genügend Anhaltspunkte darüber. W. B.

Frage Nr. 227: **Eierzuteilung bei Selbstversorgung.** Unsere seit Jahren betriebene Fühnerfarm deckt normalerweise knapp den Eigenbedarf. Bei der monatlichen Zuteilung eigener Eier nun einen gewissen Prozentsatz rot überstempelte Eiermarken entgegennehmen, die zum Bezug von Gefrier- oder Trockenei berechtigen. Ich finde es nun nicht richtig, dass wir einerseits die Frischeier zu 33 Rp. verkaufen, andererseits aber Gefrier- oder Trockenei müssen, die uns auf 45 Rp. zu stehen kommen. Klären Sie mich doch bitte über die Bezugsberechtigung bei Selbstversorgung auf.

Bei gastgewerblichen Betrieben ist die Selbstversorgung auf den privaten Haushaltsbedarf des Inhabers einschliesslich der Angestellten beschränkt. Die Betriebe sind ermächtigt, pro Kopf der ständig im Haushalt verpflegten Personen den jährlichen Eierertrag von 1,5 Legühnern oder Enten für die Selbstversorgung zurückzubehalten. Der anfallende Überschuss an Eiern ist grundsätzlich ablieferungspflichtig. Der Mehranfall an Eiern darf aber im eigentlichen gastgewerblichen Betrieb verwendet werden, wobei dann an deren Stelle die entsprechende Menge von Eiergroszbizcoupons der Sammelstelle abzuliefern sind.

Von der persönlichen Lebensmittelkarte der als Selbstversorger geltenden Personen werden die Coupons für Eier bei der Kartenausgabe abgetrennt. Werden Mahlzeitkarten an Stelle der Lebensmittelkarten bezogen, so haben die Selbstversorger anlässlich des Bezuges der Me so viele Eiercoupons abzuliefern, als auf Grund der persönl. Lebensmittelkarte erhalten hätten.

Ein weiteres Kreisschreiben des KEA bestimmt nun, dass Gaststätten mit eigenem Geflügelbestand sich mit Schäleneiern aus der eigenen Produktion versorgen können. Sie erhalten zu Kontrollzwecken Groszbizcoupons der Bezugsgruppe 35 (Schäleneier). Reichlich die eigene Produktion nicht aus und müssen ergänzende Zukäufe stattfinden, so erhält der gastgewerbliche Betrieb entsprechend auch Groszbizcoupons der Bezugsgruppe 36 (Gefrier- und Trockeneier), wie alle übrigen kollektiven Haushaltungen ohne eigene Eierversorgung. Sie können sich auf diese Anordnung bei der kantonalen Zentralstelle berufen. Sollte sich diese nicht befehlen lassen, so wäre der Fall der Sektion für Nutzgeflügel und Eierversorgung im KEA zu unterbreiten.

Die Fachecke

Beurre fondu

Im kürzlich publizierten Wochenmenu-Plan hat der Redaktions-Kobold wieder einmal sein Unwesen getrieben, indem die in einem Sonntagsmenu als Zugabe zu 77 Cent vorgesehene Butter Sauce nach wie vor von antiker Stelle aus streng verpönt, und wir bestätigen daher „reuvoull“, dass auch Art. 3, al. d. der Verfügung No. 29 vom 9. 4. 42 über Einsparungen an Lebens- und Futtermitteln weiterhin Gültigkeit hat, der besagt, dass es den kollektiven Haushaltungen untersagt ist, sogenannte Buttersaucen und Buttercremen, enthaltend Butter oder andere Fettstoffe, rein oder als Füllung oder Verzierung von Gebäck zu verwenden und abzugeben, sofern der Fettgehalt zu Prozent übersteigt. Womit das sommerliche Intermezzo erledigt sein dürfte.



Todes-Anzeigen

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

Herr

Rudolf Häusermann

Schloss Breitenberg

am 16. Juli in seinem 58. Altersjahre an einem Herzschlag verschieden ist.

Am 17. Juli wurde

Herr

Gottfried Mühlemann

Hotel Alpina, Wengen

im 64. Altersjahre in ein besseres Jenseits abgerufen.

Wir bitten Sie, den verstorbenen Mitgliedern ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes

Der Zentralpräsident:

Dr. H. Seiler.

Eierkonservierung

Das Verderben der Eier hat in der Regel folgende Ursachen: An trockener, warmer Luft verdunstet ein Teil des Wassers im Ei durch die zahlreichen Poren der Schale nach aussen. Dafür dringt Luft von aussen ins Ei hinein, so dass die Luftblase am stumpfen Ende des Eies immer grösser wird. Mit der Luft kommen auch faulnis-erregende Bakterien in das von Natur aus meist bakterienfreie Eiinnere. Diese zersetzen das Ei langsam unter Entwicklung von überreichem Schwefelwasserstoff und anderen Gasen. Um nun der äusseren Luft den Weg ins Eiinnere abzusperren, um das Eindringen von Bakterien zu verhindern, werden verschiedene Konservierungsverfahren angewandt. Das bekannteste ist das Kühlverfahren, wobei etwa bei 0 Grad und 80% Luftfeuchtigkeit eine Lagerfähigkeit von 6—8, ja im Bedarfsfälle sogar 17—18 Monaten ohne wesentliche Geschmacksveränderung erreicht wird. Während bei den Kühlhäusern die Schale unverändert bleibt, zielen alle übrigen Konservierungsmassnahmen darauf ab, die Bakterien auf der Schale mit Desinfektionsmitteln zu vernichten oder die Poren der Eier zu verschliessen und damit die schädliche Luft- und Bakterieneinwanderung zu verhindern.

Die Poren der Eierschale mit Vaseline, Leinöl, Firnis, Wachs, Schellack, Fett zu verschliessen oder gar mit einer Speckschwarte einzureiben, führten nicht mit Sicherheit zum Erfolg. Beim Einkalken der Eier löst man gebrannten Kalk mit viel Wasser zu einer dünnen Kalkmilch, welche über die Eier in einen irdenen Topf gegossen wird, so dass die Flüssigkeit handbreit über den obersten Eiern steht. Die Eier bleiben längere Zeit frisch und wohlsmekend, schliesslich wird aber die Schale brüchig und es dringt Wasser und Kalk ins Eiinnere und somit entgeht dann im Ei ein laugenhafter Kalkgeschmack.

Bei dem Wasserglasverfahren, wohl die beste Form der Eikonserverierung, vermischt man 1 kg kaffliches Wasserglas mit 9 kg Wasser und giesst die Flüssigkeit über die Eier, welche in Tonkrügen zu je 100 Stück eingelegt werden. Die obersten Eier müssen noch mit einer 5 cm hohen Flüssigkeit bedeckt sein. Zum Schluss lässt man noch die Töpfe mit Pergamentpapier zu und legt Brettstücke darauf. Das Wasserglas verstopft die Poren der Eierschale unter Bildung schwerlöslicher Silikate. Unter Zuhilfenahme von Mai bis Dezember aufbewahrten Eiern waren bei Wasserglasbehandlung nur 0,81%, bei Anwendung von Garantol 3% und bei Kalkeiern 6% verdorben. Um nun das Zerspringen der Eier beim Kochen zu verhindern, bohrt man mit einer Nadel eine kleine Öffnung in das breitere Ende der Schale.

Das Alkoholverfahren bedingt ein sechsständiges Einlegen in starken Weingeist, wobei derselbe eine dünne Eiweisschicht unter dem Eihäutchen zum Gerinnen bringt, und somit entsteht eine neue, pergamentartige, feste Hülle, die einen sicheren Schutz gegen Verderbis bildet, ohne dem Geschmack des Eies zu schaden. Die Hauptbedingung einer Konservierung ist eine Brauchbarkeitsprüfung, die folgendermassen stattfindet: Man löst 140 g Kochsalz in 1 Liter Wasser und legt die zu prüfenden Eier in diese Flüssigkeit. Sind die Eier älter als 5 Tage, so steigen sie empor, da sich im Inneren grössere Gasemengen angesammelt haben. Solche Eier sind nicht geeignet zum Einlegen. Diese Kontrolle kann nach Gebrauch in einer Flasche jahrelang aufbewahrt werden. Die brauchbar befundenen Eier werden mit Wasser gesäubert und eingelegt. Eier, deren Schale angeknickt ist, laufen beim Kochen nicht aus, wenn man dem Wasser einen Teelöffel Essig beisetzt. Bei verletzten Schälhäutchen ist dies aber erfolglos. W. B.



Morgens, nachmittags oder abends, immer ist

Sandeman Port

ein willkommener Genuss.

GENERAL-VERTRER:

BERGER & CO., LANGNAU (Bern)

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Lebensmittelrationierung im August 1942

Weitere Kürzung der Fleischzuteilung an kollektive Haushaltungen

Da die Verhältnisse auf dem Schlachtviehmarkt sich nicht gebessert haben, hat das Eidg. Kriegsernährungsamt nach Kreisschreiben Nr. 168a nicht nur die Fleischration auf der persönlichen Lebensmittelliste herabgesetzt, sondern auch die Fleischzuteilungen an kollektive Haushaltungen (kH) im August gekürzt, und zwar

von 25 Punkten auf 20 Punkte pro 1 Mc.

Zudem sieht das Kreisschreiben folgende Neuregelung vor: Die Zuteilungen von Fleisch an die kH sind Höchstzuteilungen. Die zuteilenden Stellen sind beauftragt, in denjenigen Fällen, wo die Inhaber von Gaststätten keine oder wenig Mahlzeiten oder Zwischenverpflegungen abgeben, welche Fleisch benötigen, die Fleischzuteilungen angemessen herabzusetzen. Wenn die Maximalzuteilung einer kH heute noch erlaubt, ihren Fleischbedarf für die Gästeverpflegung in dem für sie früher üblichen Ausmass zu decken, oder wenn eine kH gar die zugeteilten Fleischcoupons für eine Fleischverpflegung des Inhabers seiner Familie und des Personals verwenden kann, die das der Bevölkerung zukommende Mass übersteigt, sind angemessene Kürzungen vorzunehmen.

Wie die Privaten, so erhalten auch die Gruppen „kollektive Haushaltungen allgemein“, „kH mit Dauerinsassen“ und die „Kinderheime“ im August eine

Sonderzuteilung von Vollfettkäse

und zwar ausserhalb der Bezugsberechtigung der Warengruppe B, zusätzlich 100 g Vollfettkäse pro 100 Mc.

In Berücksichtigung der zurückgehenden Inlandeierproduktion wird die

Eierzuteilung

an kH im Monat August 1942 zu einem Fünftel in Gc der Bezugsgruppe 35 (Schaleneier) und zu vier Fünftel in Gc der Bezugsgruppe 36 (Trockeneier) erfolgen.

Sodann hat das Eidg. Kriegsernährungsamt eine weitere

Kürzung der Zusatzzucker-Zuteilungen

an kollektive Haushaltungen angeordnet, und zwar um die Hälfte der bisherigen Zuteilung. Als Ersatz können gemäss den neuen Bestimmungen über „die Bewirtschaftung der künstlichen Süsstoffe“ Süsstofftablets bezogen werden.

Im übrigen bleiben die Zuteilungsquoten sowie die Höchstzuteilungsbegrenzungen gleich wie im Juli 1942.

Zuteilungsquoten für kollektive Haushaltungen im Monat August 1942

Arten von kollektiven Haushaltungen	Zuteilung pro 100 Mc der Warengruppe					Zuteilungsquote für KTK-Waren (20.9) 21.9) 22.9)		
	A ¹⁾	B	C	D	F	50%	50%	10%
kH allgemein	900 g	1400 g	1000 g	6 St. 5)	2000 P.	50%	50%	10%
kH mit Dauerinsassen ²⁾	600 g	1000 g	600 g	2 St. 5)	650 P.	50%	50%	10%
Krankenanstalten allgemein	900 g	1100 g	1000 g	6 St. 6)	2000 P.	50%	50%	10%
Tbc-Sanatorien	1000 g	2000 g	1200 g	6 St. 6)	3000 P.	50%	50%	10%
Kinderheime	1000 g	1600 g	1000 g	4 St. 6)	600 P.	50%	50%	—
Säuglingsheime	1200 g	1800 g	1000 g	4 St. 6)	200 P.	50%	50%	—

Anmerkungen:

- Die Warengruppe A umfasst ausser „Zucker“ auch „FH-Waren“ (Konfitüre/Honig und Kompott auf Basis Zucker).
- Die Zuteilungsquoten für kH mit Dauerinsassen (Anstalten, Asyle, Institute, Internate usw.) sind weitgehend den Rationen der persönlichen Lebensmittelkarte angepasst.
- Zuteilungsquote für KTK-Waren 20. und 21. in Prozent des festgestellten früheren normalen Monatsdurchschnittes.
- Zuteilungsquote für die Sonderzuteilung in Tee (22.) in Prozent des Totals der im August 1942 in den Bezugsgruppen 20. und 21. zugeteilten Punktzahl.
- Die Zuteilung von Eier-Gc an kH hat zu 1/5 in Gc der Bezugsgruppe 35 und zu 4/5 in Gc der Bezugsgruppe 36. zu erfolgen. kH mit eigenem Geflügelbestand können sich mit Schaleneiern aus der eigenen Produktion versorgen und erhalten demgemäss zu Kontrollzwecken Gc der Bezugsgruppe 35. Dagegen sind für ergänzende Zukäufe, wenn die eigene Erzeugung nicht ausreicht, Gc der Bezugsgruppe 36. (Trockeneier etc.) auszuhändigen.
- Der zunehmende Mangel an Schaleneiern gestattet es nicht mehr, eine volle Zuteilung von Schaleneiern an Krankenanstalten, Tbc-Sanatorien, Kinder- und Säuglingsheime vorzunehmen. Die unveränderte Zuteilungsquote ist zu 4/5 in Schaleneier-Gc (35.) und zu 1/5 in Konserven-Gc (36.) auszugeben.

Höchstzuteilungsbegrenzung pro 100 Mc

Die Begrenzung der Höchstzuteilung für Zucker beträgt für die kollektiven Haushaltungen allgemein 500 g pro 100 Mc.

In der Warengruppe B ist die Höchstzuteilung für Reis auf 200 g, für Käse auf 800 g und für die übrigen Waren auf 400 g beschränkt. Der Bezug von mindestens 200 g Mais ist obligatorisch, ausgenommen bleiben nur kollektive Haushaltungen, wie Käsespezialitätenrestaurants, die ihre Bezugsberechtigung in sämtlichen Warengruppen auf eine Warengruppe übertragen, sowie Säuglings- und Kinderheime.

Diese Höchstzuteilungen dürfen, ausgenommen bei ausdrücklicher Spezialbewilligung durch das KEA, auch nicht überschritten werden, wenn ein Umtausch von Bezugsberechtigungen einer Warengruppe in eine andere Warengruppe vorgenommen wird.

Zeitpunkt des Umtausches von Bezugsberechtigungen. Jede Art des Umtausches einer Bezugsberechtigung in eine andere darf nur im Zeitpunkt der Einreichung des Bezugsantrages, Formular F 3, erfolgen. Ein Umtausch von bereits zugeteilten Grossbezugscoupons einer Ware in andere Grossbezugscoupons darf unter keinen Umständen vorgenommen werden.

Zuteilung für Kochschulen und Kochkurse, die Mc abliefern

Für den hauswirtschaftlichen Unterricht sind ebenfalls gewisse neue Bestimmungen über die Zuteilung herausgegeben. Wir verweisen hierüber auf das Kreisschreiben Nr. 168 a.

Abgabe- und Bezugsperre für Fleisch von Grossvieh

Mit einer Verfügung Nr. 59 hat das Eidg. Kriegsernährungsamt folgende Regelung getroffen:

Die Abgabe von frischem, gefrorenem, gesalzenem, geräuchertem, in Essig eingelegtem, in Dosen konserviertem oder anderweitig zubereitetem Fleisch von Grossvieh (Stieren, Ochsen, Kühen, Rindern) an Konsumenten (Private); kollektive Haushaltungen) ist jede Woche vom Sonntag, 00 Uhr, bis Freitag, 16.00 Uhr, verboten. Während der nämlichen Zeit ist den Konsumenten der Bezug solchen Fleisches untersagt.

Unter Vorbehalt der an fleischlosen Tagen geltenden Anordnungen findet das Abgabe- und Bezugsverbot keine Anwendung auf:

- Lieferungen von Metzgerei- und Handelsbetrieben unter sich;
- Lieferung an Truppen, Arbeitskompanien und Interniertenlager;
- Wurst- und Fleischwaren aus gehacktem Fleisch von Grossvieh, in Mischung mit anderem Fleisch oder Speck, wie z. B. Stückwürste, Fleischkäse, Aufschnitt;
- Innereien und luftgetrocknetes Fleisch von Grossvieh;
- Fleisch aus Notschlachtungen und bedingt bankwürdiges Fleisch, das nach den Feststellungen des tierärztlichen Fleischbeschauers sofort verwendet werden muss.

NB. Entgegen gewissen Meldungen darf Rind-, Ochsen-, Kuh- und Stierfleisch selbstverständlich an allen nichtfleischlosen Tagen sowohl im Privathaushalt als auch in den Gaststätten genossen werden. Dasselbe ist der Verkauf von Kalb-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdefleisch am Dienstag und Donnerstag, sowie am Freitag nach 16 Uhr und am Samstag gestattet.

Abgabe und Bezug künstlicher Süsstoffe

Die fortgesetzte Kürzung der Zuckerrationen hat zu einem vermehrten Verbrauch künstlicher Süsstoffe geführt. Obschon diese keinerlei Nährstoffe enthalten und somit nicht in den notwendigen Lebensmitteln gehören, kommt ihnen doch als Ersatzmittel für die Süssung von Speisen und Getränken in kollektiven und privaten Haushaltungen und ebenso in gewissen Industrie- und Gewerbebetrieben wachsende Bedeutung zu. Insbesondere erweisen sich die künstlichen Süsstoffe in der Getränke-Industrie als brauchbare Ersatzmittel, deren Verwendung den Ausgleich für die stark herabgesetzte Zuckerzuteilung und damit die Aufrechterhaltung der zahlreichen Betriebe dieses Gewerbes ermöglicht.

Da die vollständige Deckung des rasch steigenden Bedarfes an künstlichen Süsstoffen unter den heutigen Umständen nicht möglich ist, müssen Massnahmen für eine Lenkung und Beschränkung des Süsstoffverbrauches getroffen werden. Die von verschiedenen Seiten befürwortete Rationierung erwies sich bei näherer Prüfung aus folgenden Gründen als unzweckmässig:

- Die künstlichen Süsstoffe enthalten keinerlei Nährwert und dienen ausschliesslich der Geschmackverbesserung. Ihr Fehlen bedeutet somit keine Einbusse an Nahrungsstoffen.
- Bei einer Verteilung der zur Verfügung stehenden Mengen an sämtliche Inhaber der per-

sönlichen Lebensmittelliste würde jeder einzelne Konsument einen nur ganz unbedeutenden Anteil erhalten.

Auch eine Kontingentierung auf Grund des Vorkriegsverbrauchs fällt ausser Betracht, da künstliche Süsstoffe in Zeiten normaler Zucker-versorgung im wesentlichen nur von Diabetikern genossen werden.

Da jedoch eine gleichmässige und dem Sonderbedarf gewisser Verbrauchsgruppen Rechnung tragende Verteilung unbedingt sichergestellt werden muss, hat das KEA eine Verfügung Nr. 57 betreffend Abgabe und Bezug von künstlichen Süsstoffen vom 15. Juli 1942 nebst den dazugehörigen Weisungen gleichen Datums erlassen.

Für die kollektiven Haushaltungen hat das KEA betr. Abgabe und Bezug künstlicher Süsstoffe folgende Regelung getroffen:

1. Grundsätzliches.

Auf Grund des Kreisschreibens Nr. 76, IV/2a, können öffentlich allgemein besuchte Gaststätten, wie Restaurants, Bars, Tea Rooms etc., die ausserhalb der Mahlzeiten (Frühstück, Mittag- und Abendessen) an Passanten couponsfreie Getränke mit Zucker abgeben, zusätzliche Zuckerzuteilungen erhalten.

2. Kürzung der Zuckerzusätze.

Mit Rücksicht auf die Schwierigkeiten der Zucker-versorgung werden diese ab 1. Mai 1942 bereits herabgesetzten Zusätze mit Wirkung ab 1. August 1942 nochmals um die Hälfte gekürzt.

3. Ersatz durch künstliche Süsstoffe.

Vom 1. August 1942 an können die in Ziffer 1 genannten kollektiven Haushaltungen während der Monate, in denen sie eine zusätzliche Zuckerzuteilung für couponsfreie Getränke erhalten, tabletierte künstliche Süsstoffe beziehen. Die Zuteilung künstlicher Süsstoffe entspricht derjenigen Zuckermenge, die nach dem 1. August 1942, d. h. nach der nochmaligen Kürzung der Zusatzzuckerkontingente um 50%, noch zugeteilt wird.

Die Umrechnung erfolgt bis auf weiteres in der Weise, dass pro kg Zusatzzucker für Getränke (etwa 230 Sphärwürfel) ungefähr 250 Süsstofftablets abgegeben werden.

4. Verzeichnis der Zusatzberechtigten.

Die kantonalen Zentralstellen für Kriegswirtschaft werden ersucht, der Warensektion des KEA bis spätestens 23. Juli 1942 ein vollständiges Verzeichnis der kollektiven Haushaltungen ihres Kantons zuzustellen, denen zusätzliche Zuteilungen von Zucker für Getränke bewilligt werden. Auf diesem Formular ist für jede zusatzberechtigte kollektive Haushaltung die im Juli 1942 gewährte Zuteilung von Zusatzzucker und für die seit April 1942 geschlossenen Saisonbetriebe die Hälfte der zuletzt bewilligten Monatszuteilung von Zusatzzucker für Getränke anzugeben. Zudem sind die Monate zu bezeichnen, während welchen die zusätzliche Zuteilung von Zucker bewilligt wurde.

5. Bezug der künstlichen Süsstoffe.

Die Höhe der Zuteilung, sowie die zur Lieferung verpflichteten Firmen werden den als bezugsberechtigten anerkannten kollektiven Haushaltungen von der Warensektion des KEA bekanntgegeben.

Der Bezug künstlicher Süsstoffe durch die dem KEA gemeldeten kollektiven Haushaltungen erfolgt ohne Bezugsausweise.

Für Bundesfeiern in Saal u. Restaurant

Papier-Fähnchen

(für Innen- und Tischdekorationen)

Grösse 18x23 cm, auf 55 cm langen, gebeizten Holzstäbchen montiert. Saubere Ausführung, schöner Druck. (Schweizerfabrikat)

1-24 Stück 25 Stück 100 Stück
Schweizerfähnchen —15 3.50 12.50
(weisses Kreuz im roten Feld)

Kantonswappen-Fähnchen (alle Kantone)
Sortimente à 23 Stück = 1 ⚡ u. 22 Kantone = Fr. 5.—

Tisch-Feuerwerk

TISCHBOMBEN Gefahr-, geruch-, rauch- und knalllos

Der alljährliche schöne Attraktions- und Ueberraschungsartikel für Bundesfeiern in den Ferien, in Gesellschaft, in Hotels und Restaurants.

Nr. 25 Tischbomben, 20 Schweizerfähnchen auswerfend, 1.40 15.—
Nr. 34 Tischbomben, 22 Kantonsfähnchen auswerfend, 1.50 16.—
Nr. 35 Tischbomben, 22 Trachtenschildchen auswerfend, 1.50 16.—
Auch in vielen Papeterien erhältlich.

● Tischbomben können ohne Bedenken in jedem Zimmer, Lokal oder Saal angezündet werden (nicht direkt unter eine Lampe stellen). Auf einen Teiler stellen, den kleinen schwarzen Docht anzünden und der Inhalt fliegt unter netter Wirkung in die Luft.



SUTER & CO., WINTERTHUR

PAPIERGROSSHANDLUNG
Papeterie en gros u. Détail • Tel. 26117



Vermouth Bellardi

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

Personalkubik

75. Geburtstag

Am 28. Juli feiert in Italien ein Schweizer Hotelier und langjähriger treuer Abonnent der „Hotel-Revue“ seinen 75. Geburtstag, der es verdient, dass auch in der Heimat dieses Tages gedacht wird. Der Jubilar ist Herr H. Löliger, gebürtig von Münchenstein, und Besitzer des bestbekanntesten Parker's Hotel (jetzt Hotel Parco) und des Hotel Britannique (jetzt Hotel Bellavista) in Neapel. Nach beendeter Hotellehre in Lausanne kam Herr Löliger bereits anno 1885 nach Neapel in das damals noch kleine Hotel Parker, das einem englischen Gelehrten namens Parker gehörte. Dieser erkannte bald die besondere berufliche Tüchtigkeit des jungen Mitarbeiters, dem er sein besonderes Vertrauen schenkte. 1893 übertrug er ihm bereits die Direktion des Hauses und machte ihn später zum Mitinhaber des sich stets vergrößernden Hotelunternehmens. 1923 ging der Betrieb dann endgültig in den Besitz von Herrn Löliger über, der ihn zu grösster Blüte und internationalem Ansehen brachte. Er machte in all den Jahren seiner erfolgreichen Tätigkeit nicht nur dem eigenen Hause, sondern auch der schweizerischen Hotellerie alle Ehre. Wir wünschen ihm mit zahlreichen seiner Schweizer Freunde und internationalen Gäste weiterhin gute Gesundheit und Freude an seinem Geschäft, in dessen Leitung Herr Löliger seit einiger Zeit tatkräftig durch seinen Sohn Hans unterstützt wird.

Totentafel

R. Häusermann †

Auf der Heimreise von einem Erholungs-aufenthalt verschied am 15. Juli in Luzern an einem Herzschlag Herr R. Häusermann, Besitzer und Leiter des Kurhauses Schloss Breitenberg im Seetal. Der Verstorbene wandte sich erst nach Absolvierung einer Lehre als Pâtissier dem Hotelfach zu und war dann mehrere Jahre in verschiedenen Chargen in in- und ausländischen Betrieben tätig. Seine erste leitende Stellung war diejenige als Direktor des Salinhotels in Rheinfelden. Diesen Posten hatte Herr Häusermann allerdings nur kürzere Zeit inne, da er bereits 1911 als Direktor der Kuranstalt Breitenberg berufen wurde. Unter seiner Führung erfolgte dann noch vor dem ersten Weltkriege der grosszügige Umbau und die Erweiterung des Betriebes, der 1921 käuflich in seinen Besitz überging.

Papa Häusermann erblickte in der Wahrung des guten Rufes seines Hauses und der Hochhaltung des Qualitätsgedankens im Betriebe seine eigentliche Lebensaufgabe und war jeder Neuerung zugänglich. Ihm ist auch die Anlage eines vorbildlich schönen Strandbades auf Breitenberg zu verdanken.

Zu den wirtschaftlichen Sorgen gesellte sich in den letzten Jahren das Wissen um seine geschwächte Gesundheit, weshalb er vermehrt unter dem Gedanken litt, er könnte der ihm gestellten grossen Aufgabe auf die Dauer nicht mehr gewachsen bleiben. Obwohl ihm sein Sohn und Nachfolger

immer mehr zu entlasten vermochte, so fühlte er sich doch weiterhin für das Ganze verantwortlich. Nun ist er unerwartet und allzufrüh für die Seinen der irdischen Kümernisse mit einem Male und auf immer entbunden worden. Das Seetal, mit dem er sich eng verbunden fühlte, wird ihm ein gutes Andenken bewahren.

Wirtschaftsnotizen

Suvretta-Haus-AG., St. Moritz

Die Generalversammlung setzte das Aktienkapital von Fr. 1,5 Millionen auf Fr. 300 000 herab.

A.-G. Grand Hotel u. Kurhaus Mürren

An der Generalversammlung wurden die Statuten, unter gleichzeitiger Anpassung an das neue Recht, total revidiert. Gemäss gerichtlich genehmigtem Nachlassvertrag ist das bisherige Grundkapital von 600 000 Franken durch Abschreibung des Nominalwertes pro Aktie auf 300 000 Fr. reduziert. An der gleichen Versammlung wurde weiter ein neues Grundkapital von 50 000 Fr. emittiert durch Schaffung von 200 Aktien im Nominalwert von 250 Fr. Das bisherige Kapital von 300 000 Fr. wurde als Stammkapital, das neue Kapital von 50 000 Fr. als Prioritätskapital bezeichnet. Von diesem sind 30 000 Fr. durch Konversion von Forderungen und 20 000 Fr. durch Bareinzahlung liberiert.

AG. Hotel Celerina und Cresta Palace, Celerina

Auf Grund des Beschlusses der Generalversammlung wird das Stammaktienkapital auf 30 Prozent und das Prioritätsaktienkapital auf 70 Prozent abgeschrieben, unter gleichzeitiger Zusammenlegung in ein einheitliches Aktienkapital von 344 500 Fr., eingeteilt in 3445 Inhaberaktien von je 100 Fr. Nennwert.

Geschäftliche Mitteilungen

Bundesfeiern in Hotels und Restaurants

Preiswerte Innen- und Tischdekorationen erzielt man durch Verwendung von Papierfächchen, sei es mit Schweizerkreuzfächchen oder Serien aller Kantone. Die Fächchen können mit Reissbrettstiften an die Wände befestigt oder in Töpfe auf Tische gestellt werden. Als nette Bundesfeier-Überraschung bei 1. August-Nachtessen oder nachherigen Feiern ist Suters Tischfeuerwerk (Tischbomben) ebenfalls sehr beliebt. Die Firma Suter & Co. ersucht Hoteliers und Restaurateure um rechtzeitige Aufgabe der Bestellungen, da letztes Jahr durch grosse Nachfrage viele Aufträge nicht mehr erledigt werden konnten.

Redaktion — Rédaction:

Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi



VOLLN

**Luftseilbahnen
Förderwinden
Schlittenaufzüge
Eisenbahn- und
Zahnradbahnmaterial
Allgem. Maschinenbau**

**Gesellschaft der Ludw. von Roll'schen Eisenwerke A.G.,
Giesserei Bern Werke in Gerlafingen (Hauptsitz) Klus, Choindoz, Rondez, Olten u. Bern**

Hatten Sie letzten Winter
HEIZ-SORGEN?

Der bewährte
CINEY-Dauerbrenner
schafft rasches Wärme-
Verbreitung u. Lager: Herm.
Häberli, Spenglerm., Luzern,
Moosmattstrasse 80b und 28,
Tel. 2 70 62.

**Wir kaufen
grössere Posten
Flaschen**
Offerten an Wein A.G., Zürich

GESUCHT
guterhaltene

Chasseur-Uniform

Schrittlänge 76, Brustweite 91, Oberarm 106.
Offerten um Chiffre H. B. 2092 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine, 28 ans, marié, grande expérience du métier, cherche à louer
café, restaurant ou hôtel
éventuellement sans alcool.
Gérance pas exclue.
Possesseur de certificats de capacités. Offres détaillées sous chiffre F. S. 2099 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Clinique chirurgicale
cherche pour le 15 août

Demoiselle

sérieuse de 28 à 38 ans, parlant français, allemand, anglais, pour bureau et économat; place à l'année. Envoyer offres manuscrites et photo sous chiffre V. 2305 L. à Publicitas, Lausanne.

Wir suchen

auf Mitte August
eine tüchtige

**erste
Buffetdame**

sowie für sofort
eine

Buffettochter

oder
Buffetvolontärin

Offerten gef. an
CASINO BERN

Die Wiederholung

vervielfacht die Wirkung
Ihrer Inserate!



WANZEN

**Käfer, Moten, Mäuse
Ratten etc.**

vertilgen wir überall mit Garantie

**DESINFIZIERANSTALT
DESANA BERN**

Mühlemattstr. 64 Tel. 37371
Staatlich konzessioniert

**Sofort zu kaufen
gesucht**

komplettes grosses

Lotto

für Hotel

Offerten unter Chiffre R. S. 2095
an die Hotel-Revue, Basel 2.

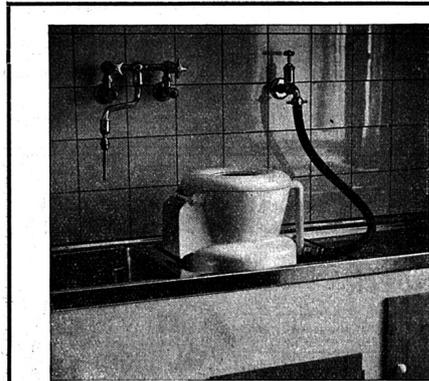
**Zu mieten
gesucht**

in Arosa oder Davos zu günstigen
Bedingungen

Hotel - Pension

(20 bis 30 Betten, Jahres-
betrieb)

Offerten, wenn möglich mit Pro-
spekt unter Chiffre DC 2102 an
die Hotel-Revue, Basel 2.



Schälmaschine mit hydraul. Antrieb

LIPS-Küchenmaschinen:

**KOMBINATOR
COMBIREX**

zur Zubereitung von Gemüse, Fleisch etc.

Elektro-Schälmaschinen
für Grossbetriebe

Hydraul. Schälmaschinen
für mittlere und kleinere Betriebe

zum Schälen von Kartoffeln und Rüben mit
einem Minimum von Abfällen und mit Leistung
bis 200 kg stündlich.

LIPS-Küchenmaschinenfabrik • Urdorf bei Zürich
Gegründet 1880 Telefon 91 75 08

Landw. Genossenschafts-Verband

des Kantons Schaffhausen, in Schaffhausen
Telephon 5 40 60

Spritzige Schaffhauser Weine

**Hallauer - Osterfinger
Steiner**

GESUCHT

in Grosshotel der Westschweiz per Anf. August tüchtig

MECHANIKER

der sich auch in den sanftesten Installationen auskennt. Bewerber, die schon ähnliche Stellen bekleidet, erhalten den Vorzug. Offerten mit Photo, Curriculum vitae und Gehaltsansprüchen zu richten unter Chiffre G. W. 2093 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Vorteilhafte Putzmittel:

KELLERS

**Sandschmierseife,
Sandseife u. Seifensand**

Chemische- u. Seifenfabrik Stalden, Konolfingen

ZU VERKAUFEN

in bevorzugter Lage in Hiltfingen am Thunersee, mit-
telgrosses, modern eingerichtetes

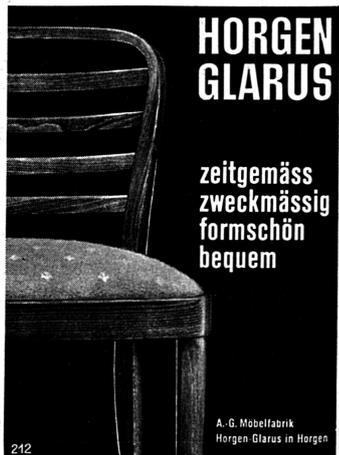
HOTEL

Antritt nach Belieben. Auskunft erteilen Kurt Maybach,
Fürsprecher u. Notar, Neugasse 41, Bern, Tel. 2 46 02,
und Wilhelm Dähler, Notar in Stelfsburg, Tel. 211 28.

Prima hageb. Kegel
mit oder ohne Patentstellung.
Eisenholzkegel, Nussbaumkegel
eventuell mit bequemem Griff.
ED. LIEBHERR, ERMATINGEN
Holzwarenfabrik Telephone 53 96

Sardinien und Thon

Preisliste verlangen
L. Cipariso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 6 00 94



**HORGEN
GLARUS**

zeitgemäss
zweckmässig
formschön
bequem

A. G. Möbelfabrik
Horgen Glarus in Horgen

Critiques déplacées

L'Union suisse des paysans et les consommateurs de viande

Les « semaines sans viande » sont maintenant terminées. Elles ont été remplacées par une interdiction partielle de vente et nos lecteurs trouveront ci-après un résumé des nouvelles dispositions. On a déjà beaucoup parlé, peut-être trop, du problème de notre approvisionnement en viande. De nombreux articles ont traité la question et l'on a cherché quels étaient les responsables de l'état de choses actuel. Nous pourrions donc nous passer de revenir sur cette question, puisqu'entre temps des propositions positives ont été faites pour améliorer la situation, mais nous nous voyons obligés pourtant de reprendre ce sujet pour défendre les consommateurs contre les accusations injustifiées et qui peuvent induire en erreur, formulées par le professeur Howald, secrétaire de l'Union suisse des paysans qui, dans un article en 7 points, démontre qui est responsable de ce désordre.

Le consommateur est-il responsable ?

Qui sont ces responsables ? Ne cherchons pas trop loin, ils sont très près de nous, puisqu'il nous le dit le professeur Howald estimant que ce sont les consommateurs, donc les ménages privés et les ménages collectifs. Nous sommes responsables de cette situation précaire parce que nous, consommateurs, c'est toujours M. Howald qui parle, avons mangé trop de viande. Les consommateurs n'ont pas voulu se contenter des jours sans viande; ils ont voulu du sabotage; ils ont enfreint les prescriptions du rationnement, ils ont fait du marché noir, etc., etc. Ainsi, dans ces 7 points, M. Howald met carrément la faute sur les consommateurs, les végétariens y compris, et les ménages collectifs. Il ne fait aucune allusion aux milieux qui étaient chargés d'organiser, dans l'intérêt du pays, la production, le commerce et la consommation. Il ignore aussi les gens qui méconnaissent les prescriptions relatives aux prix maxima, il ne parle pas du nombre impressionnant des abatages à domicile et il oublie totalement, dans le marché noir, il y a non seulement un acheteur, mais aussi un vendeur.

Quand on voit le secrétaire de l'Union suisse des paysans qui bénéficie d'une grande influence à Berne déclarer que ce sont uniquement les consommateurs — qui n'ont pas un mot à dire au sujet de la production et du commerce de bétail — qui sont seuls responsables de l'état de choses actuel, on se s'étonne plus de rien et l'on dit comment il se fait qu'une politique aussi unilatérale ait été pratiquée dans ce domaine. Tout fonctionnaire qui s'est laissé conduire dans une telle direction n'a pu que se fourvoyer.

A la façon dont M. Howald sait dénaturer les faits, on ne sera pas surpris de le voir évoquer l'opposition des consommateurs contre les jours sans viande et de citer l'hôtellerie en exemple. Alors qu'en réalité, au mois de mai de l'année dernière, notre industrie s'est inclinée sans mot dire devant la nécessité d'introduire deux jours sans viande par semaine. Mais, par contre, quels sont les milieux qui, en août et septembre, se sont efforcés de faire supprimer les jours sans viande, de peur que les prix du bétail ne tombent ? L'industrie hôtelière a aussi accepté avec discipline l'introduction d'un troisième jour sans viande, et les associations des ménages collectifs ont à ce moment proposé aux autorités des mesures encore plus effectives, puisqu'il s'agissait de la rationalisation obligatoire des portions de viande; ce qui correspondait à un rationnement. Pourquoi a-t-on au mois de mars, à l'encontre des vœux des ménages collectifs, supprimé le troisième jour sans viande ? La réponse nous est venue de haut et on nous a fait comprendre que, par suite de la bataille des champs, les paysans ne pourraient supporter un troisième jour sans viande. Qui, il y a un mois encore, demandait toujours que les jours sans viande soient supprimés, demande qui fut repoussée, grâce précisément à l'énergique opposition des organisations de l'hôtellerie et de la restauration, n'était-ce pas encore les représentants des agriculteurs ? On faisait remarquer en outre ouvertement que dans les milieux agricoles les jours sans viande n'étaient pas respectés. On est donc l'esprit de discipline que l'on est en droit d'attendre de chaque citoyen et qu'attend l'Union suisse des paysans pour rappeler ses membres à l'ordre ? L'on en vient à se demander si les parts laissées aux producteurs sont vraiment si grandes que les 5 jours avec viande ne leur suffisent pas pour les épouser.

Etant données les réductions successives que les attributions de viande ont subies ces derniers temps, l'industrie hôtelière demande depuis longtemps déjà que l'on augmente le nombre des jours sans viande, car c'est, à notre avis, un complément indispensable du rationnement. On a tardé et un des rares moyens efficaces pour lutter contre le marché noir, mais il faut naturellement que les jours sans viande soient obligatoires pour toute la population. Mais si précisément l'Union suisse des paysans ne veut pas — qu'en est-il alors ?

L'attitude que le professeur Howald se permet de prendre mérite d'être mise en lumière. Il est en effet intéressant de constater que dans son article il n'hésite pas à demander ouvertement si l'on peut vraiment reprocher au paysan de vendre son bétail au plus offrant quand il a 3 ou 4 bouchers ou marchands de bestiaux qui viennent jusque chez lui faire de la surenchère. Il n'y aurait naturellement rien de répréhensible dans cette façon d'agir, si les marchés conclus l'étaient à des prix inférieurs ou équivalents aux prix maxima. Mais ce n'est pas le cas et les prescriptions nouvelles prévoient que qu'on vend de la marchandise au-dessus des prix maxima — même si l'acheteur est disposé à payer davantage — est punissable. Si ce principe n'était pas respecté le contrôle des prix n'aurait aucun sens.

L'on ne voit pas pourquoi ce principe ne serait pas applicable au commerce du bétail. Y a-t-il donc deux sortes de droit pour les citoyens suisses et l'Etat admet-il une telle situation ?

Ce qu'il y a de plus remarquable encore c'est que le journal du marché agricole, édité par l'Union suisse des paysans, ose froidement, sans explication aucune, publier des prix qui dépassent largement les prix maxima. Est-ce vraiment la bonne méthode pour engager le producteur à respecter les prix maxima et que fait le service fédéral pour le contrôle des prix dans cette affaire ?

Le professeur Howald prétend que l'on a accordé de trop grandes rations aux ménages collectifs. En toute conscience, peut-on nous faire un tel reproche, si l'on songe que les premières restrictions représentaient pour notre industrie une réduction de 60% par rapport aux quantités normalement consommées et finalement une réduction de 79 pour cent, si l'on se base sur les attributions de juillet. Le producteur a-t-il vu sa part réduite dans de telles proportions ? Ce qui est effrayant par contre c'est le nombre d'abatages à domicile par rapport à l'abatage industriel.

Comprenant parfaitement que des restrictions dans le domaine de la viande seraient nécessaires, les associations de l'hôtellerie et de la restauration ont déjà proposé l'automne dernier que les autorités prennent une ordonnance normalisant les quantités de viande (par ration) qui pouvaient être servies par les hôtels et restaurants. Cette demande a été faite à un moment où la question du rationnement de la viande n'était même pas encore discutée. Ces propositions n'ont pas été prises sérieusement en considération par les autorités et, malgré cela, selon le professeur Howald, c'est la faute des ménages collectifs si la « politique de la viande » a fait fiasco.

Que dire enfin du reproche fait au consommateur par cette « personnalité compétente » d'avoir mangé trop de viande pendant les premières années de guerre. Constatons simplement que d'abord le consommateur n'a aucune raison de se priver volontairement, s'il n'est pas mis au courant de la situation de notre approvisionnement en viande et s'il n'est pas dirigé quant à sa consommation par les autorités de l'économie de guerre responsables. Et pourtant la consommation moyenne des citoyens qui, en 1940, était encore de 43 kg est tombée en 1941 à 36 kg., cela malgré la grosse consommation qui est faite dans l'armée. Cette année enfin la consommation de la viande devrait être réduite de moitié par rapport à la consommation normale. Il semble donc que, de lui-même, au contraire de ce que prétend le professeur Howald, le consommateur s'est imposé de sérieuses restrictions. Qu'en est-il de l'industrie hôtelière ? La consommation a aussi considérablement diminué, non seulement à cause de la diminution de fréquence, mais aussi du fait des prescriptions officielles concernant les prix et les économies de denrées alimentaires. Avant la guerre, dans notre pays, pour une consommation totale annuelle de 1,8 millions de quintaux, l'hôtellerie absorbait 273.000 quintaux. Aujourd'hui, comme nous venons de le voir, la réduction est de 79 pour cent. Le sacrifice qui est fait par l'hôtellerie n'est certes pas petit et l'on peut même dire qu'il met en danger l'exis-

tence d'un certain nombre d'exploitations. En effet, s'ils ne peuvent servir de viande, les restaurants perdent tout attrait pour le public, car on peut manger des pommes de terre et des légumes chez soi à bien meilleur compte et sans coupons de repas. La limite du rationnement pour les hôtels et restaurants a donc déjà été dépassée et si l'on continue dans ce sens, on risque fort d'encourager l'hôtelier à se débrouiller lui-même et de nouvelles mesures devraient être prises pour empêcher un marché noir pour lequel nos paysans semblent avoir une préférence marquée, ce qui, selon le professeur Howald, ne saurait leur être reproché.

Un nouveau chef vient d'être placé à la tête de la section pour l'approvisionnement en viande. Il s'agit de M. Georg Rutishauser en qui chacun met toute sa confiance et l'on espère qu'il pourra dominer la situation et organiser le marché du bétail sans que cela soit uniquement au détriment des consommateurs.

Restriction partielle de la vente de la viande

Avant que la période d'interdiction d'abatage du bétail et de vente de la viande ne touche à sa fin, l'Office de guerre pour l'alimentation a pris une nouvelle ordonnance (N° 59, du 13 juillet 1942) d'après laquelle chaque semaine, du dimanche à 00h. jusqu'au vendredi à 16 h. il est interdit de céder aux consommateurs de la viande de gros bétail (taureaux, bœufs, vaches, génisses). Cette ordonnance entre en vigueur le 22 juillet et aura effet, sauf décision contraire, jusqu'au 7 août à 16 h.

Selon un communiqué de l'office de guerre pour l'alimentation le but de ces prescriptions est de préserver l'état de notre cheptel bovin car, même après l'interdiction d'abatage, l'offre du gros bétail de boucherie restera relativement faible. Par contre, maintenant déjà, on offre une certaine quantité de porcs et de veaux qui doivent suffire à couvrir nos besoins en viande pendant un certain temps.

Pourtant, comme l'ont fait remarquer certains quotidiens, tout en comprenant les nécessités actuelles, les consommateurs ne peuvent se défendre d'avoir l'impression que l'on n'est pas encore maître de la situation à Berne. Ces deux semaines de régime exceptionnel n'ont pas suffi pour organiser officiellement le marché du bétail, alors qu'une telle organisation aurait déjà dû être créée avant le rationnement de la viande. Et ce sont les consommateurs qui, comme d'habitude, supportent les conséquences de cet état de choses.

Une fois de plus, le communiqué officiel a été mal présenté par certains journaux peut-être trop pressés d'informer leur public. C'est ainsi que l'on a déclaré par exemple que la consommation de la viande de bœuf n'était plus autorisée que le samedi et le dimanche. Ce qui n'est pas vrai. L'office de guerre pour l'alimentation a d'ailleurs spécifié dans un communiqué ultérieur que cette partie de viande pouvait être consommée n'importe quel jour avec viande, et ceci aussi bien dans les ménages privés que dans les ménages collectifs. Seule la vente du gros bétail par les bouchers ou autres fournisseurs est interdite du dimanche au vendredi. En outre, la vente de la viande de veau, de mouton, de chèvre, de porc et de cheval est autorisée le mardi, le jeudi, le vendredi après 16 h. et le samedi. Enfin, certaines exceptions pour la vente du gros bétail sont prévues.

A propos d'un recours

II*)

Critique à l'égard de la forme de l'assujettissement

Le troisième reproche de la SSCR vise le texte des dispositions de la RP selon lesquelles toutes les auberges, pensions et hôtels ayant un caractère industriel et disposant de plus de 4 lits de clients sont assujettis à cette réglementation. Jusqu'à présent l'application de la RP se limitait aux entreprises exploitées industriellement pour autant que le soin de répartir les pourboires ait été laissé à l'entreprise ou que celle-ci applique des prix forfaitaires comprenant les pourboires. Mais cette méthode n'a pas, en pratique, donné de bons résultats. De nombreux exploitants ont essayé de se soustraire aux contrôles en prétendant que les pourboires étaient distribués directement aux employés par les clients. Les cas litigieux soumis à la commission de surveillance persistent en outre de constater dans les demandes d'exception, certains motifs peu sociaux qui visaient surtout à une concurrence déloyale à l'égard de l'hôtellerie en général. Si la nouvelle réglementation met un peu d'ordre dans ce domaine, elle n'en reste pas moins assez souple pour s'adapter aux circonstances. En cas de doute sur l'assujettissement de telle ou telle entreprise, l'exploitant peut demander que la décision soit prise par la commission de surveillance et il peut recourir contre la décision de cette dernière auprès de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail. En outre, dans des cas spéciaux, la commission de surveillance peut autoriser l'entreprise à payer à son personnel des salaires fixes ou prévoir un autre système de répartition obligatoire, ceci surtout dans le but de faciliter la tâche des petites entreprises.

La demande de la SSCR d'exempter les entreprises de moins de 10 lits de l'obligation d'appliquer la RP est surprenante à bien des points de vue. En effet, la SSCR adopte ici une attitude absolument contraire à celle qu'elle manifestait dans la question de la réglementation des prix d'hôtel. Lors des discussions qui eurent lieu en

*) Voir aussi « Revue suisse des hôtels » N° 29 du 10 juillet 1942.

Menus à 4 services autorisés le 1^{er} août

Chacun sait que l'Ordonnance N° 29 du département fédéral de l'économie publique, du 9 avril 1942, prescrit, à l'art. 4, qu'il est interdit aux ménages collectifs d'offrir, les jours ouvrables, des menus de plus de 3 services. Autrement dit, il est interdit d'offrir plus de : un potage ou une entrée, un plat de résistance, un dessert ou des fruits.

Or, l'office de guerre pour l'alimentation communique que le 1^{er} août, jour de la fête nationale, sera consacré au progrès social. Le client au sens de l'arrêté en question et que les ménages collectifs ont donc la faculté ce jour d'offrir à leurs hôtes des menus à 4 services, c'est-à-dire comprenant un potage, une entrée, un plat de résistance et un dessert ou des fruits.

longs séjours, et que la SSCR présente comme une lacune. Nous pouvons nous épargner d'entrer dans le détail d'une argumentation qui enfonce des portes ouvertes. La réglementation des pourboires actuelle contient aussi des dispositions permettant d'accorder des réductions dans certains cas. Ces dispositions n'ont été que transposées dans la nouvelle réglementation, et elles ont simplement été complétées logiquement, du fait qu'à l'avenir on ne se trouvera pas devant un taux unique de 10 pour cent, mais devant des taux différentiels. Rien n'a été changé quant aux limites inférieures de ces réductions.

La SSCR peut-elle aussi croire sérieusement qu'un exploitant refusera contre le vœu de ses clients, d'encaisser et de distribuer les pourboires à son personnel et qu'il dira simplement ses hôtes de donner leurs pourboires directement aux employés intéressés. Une telle attitude provoquerait, davantage que la hausse de taux projetée, une diminution de fréquence. Il n'y a plus guère de clients aujourd'hui qui veulent distribuer directement ses pourboires aux employés, car les touristes en général considèrent la réglementation des pourboires comme un bienfait et comme gage de progrès social. Le client au sens de ses hôtes ne voudra pas non plus changer de système car, dans les hôtels de passage surtout, la distribution directe lui reviendrait beaucoup plus chère que les taux majorés sans parler de ce qu'il écope en elle de désagréable. Quand la SSCR déclare qu'en définitive, dans la question des pourboires, c'est au client de décider, cela s'applique non seulement aux taux du pourboire, mais surtout à la façon dont il sera payé.

L'exploitant finirait en outre par avoir beaucoup de peine à conserver ou à se procurer du personnel qualifié. A l'encontre des affirmations de la SSCR, les deux parties contractantes ne craignent point que la nouvelle réglementation des pourboires n'engage un plus grand nombre d'exploitants à s'y soustraire. Au contraire, la RP aura pour conséquence de renforcer la position de toutes les entreprises qui y sont déjà soumises du fait que tous les employeurs qui autrefois cherchaient à s'y soustraire y seront assujettis et observent, ceci dans l'intérêt même du personnel, une judicieuse discipline dans la question des prix.

Il faut constater qu'une telle révision n'a pas été faite au petit bonheur, mais que toutes les prescriptions ont été minutieusement examinées et pesées par les parties contractantes. Chaque paragraphe a fait l'objet d'une étude attentive de la part de gens du métier qui ont tenu compte de la diversité des conditions d'exploitation des entreprises et des exigences de l'industrie hôtelière. Dans ces grandes lignes, la RP représente sans aucun doute un grand progrès à divers points de vue et il est certain, qu'en pratique aussi elle fera ses preuves, partout où l'on a la volonté de voir régner l'ordre dans le domaine des pourboires.

De nos sections

Società Albergatori Locarno

Assemblea generale degli albergatori

Si è svolta martedì 14 luglio n. s. nel pomeriggio all'Hotel Zürcherhof in Murallo, l'annunziata assemblea generale ordinaria della Società Albergatori di Locarno e dintorni.

La stessa venne presieduta dal Vice presidente Sig. A. Fanciola, ma vi assisteva pure il presidente, tutt'ora convalescente per il noto infortunio occorsogli lo scorso mese di aprile.

La presenza del Sig. Pampaluchi ha recato molto piacere ai soci e tutti hanno notato nuovamente felicitarlo per lo scampato pericolo ed augurargli una guarigione rapida e completa.

Alla riunione hanno partecipato circa il 70% degli associati, numero considerevole quando si voglia considerare le assenze giustificate di membri in servizio militare od in vacanza.

I presenti hanno seguito con vivo interesse la dettagliata relazione del Comitato sulla gestione dell'anno amministrativo sociale, rispecchiante tutta l'attività svolta dalla direzione del Sodalizio. Tutti i rapporti presentati sono stati approvati a pieni voti.

La nomina del Presidente e del Comitato per il biennio 1942-1943 avvenne con una conferma intiera della precedente direzione che è composta dei Signori: G. Pampaluchi, presidente; A. Fanciola, vice-presidente; E. Reich, cassiere; F. Hellring, H. Schräntz, M. Schättlin, M. Schättlin, membri; anche il segretario venne ancora affidato al Sig. O. Borghi.

L'assemblea ha rilevato con piacere che, malgrado la crisi che travaglia l'industria alberghiera, il numero dei soci è in aumento; ciò significa una buona comprensione della necessità di stringersi attorno alla propria organizzazione; ha pure appreso con soddisfazione che un accordo è inter-

Critique à l'égard des réductions de taux et de l'application de la RP

Signalons aussi pour terminer la réglementation concernant le taux des pourboires applicable aux grandes sociétés et aux familles qui font de

venuto con la Pro Locarno; ed ha risolto il mantenimento per l'anno 1942 della medesima bassa tassa sociale come per il 1941.

Infine, la riunione ha approvato una lieve modifica di un articolo di statuto ed ha dato incarico al Comitato di tenere una gita sociale nel corso del corrente mese ed in principio di agosto.

L'assemblea, durata oltre due ore, si è chiusa fra la più schietta cordialità degli intervenuti e con la spessa speranza che la prossima stagione autunnale abbia a portare a Locarno un buon numero di ospiti, anche per compensare quella primaverile che, quest'anno, ebbe una cortissima durata. B. O.

Gita al San Bernardino

Accogliendo il cortese invito dei colleghi Esercenti, di partecipare alla gita collettiva che essi organizzano per il giorno 28 corr. con meta il San Bernardino, il Comitato sezionale invita a sua volta tutti quei suoi membri albergatori che volessero prendervi parte.

La gita comprenderà il seguente

PROGRAMMA

- Ore 8.15 Partenza con carri alpini davanti il Ristorante Gambrinus.
- « 11.00 Aperitivo a Mesocco.
- « 12.00 Arrivo a San Bernardino e pranzo all'Albergo Rocco e Posta.
- « 14.30 Salita con carri alpini al San Bernardino Ospizio (m. 2063 s/m.)
- « 16.00 Partenza. Nel ritorno fermata in un grotto della Mesolcina per uno spuntino facoltativo.
- « ? Arrivo a Locarno.

Il costo della gita, compreso il pranzo al San Bernardino, è di Fr. 20.—. I posti disponibili sono limitati.

Le prenotazioni, col relativo versamento, si ricevono, al più tardi entro domenica sera 26 luglio presso i Signori Pampaluchi, presidente, e O. Borghi, segretario.

La gita sarà effettuata con qualsiasi tempo. B. O.

Associazioni turistiche

Fédération suisse du tourisme

La place nous a manqué pour parler en temps voulu de la dernière séance que le Comité de la Fédération suisse du tourisme a tenue à Baden à la fin du mois dernier. Comme d'importants sujets y ont été traités, nous voulons cependant revenir sur ces délibérations qui furent dirigées par M. Gafner, conseiller d'Etat, président.

MM. Hunziker et Primault renseignèrent les assistants sur la 10ème conférence nationale du trafic aérien qui s'est tenue le 22 juin à Berne. Dans la discussion qui suivit, plusieurs membres firent part de la déception que leur avait causée cette conférence. On a en effet l'impression dans les milieux touristiques que des intérêts politiques et locaux sont en jeu et que l'on cherche à entraver la réalisation de projets dont dépend presque l'avenir de notre trafic aérien. Les milieux touristiques préconisent deux solutions; 1. construction d'un aéroport central, à côté des places d'atterrissage locales; 2. extension et perfectionnement des aéroports locaux, en renonçant provisoi-

rement à la création de l'aéroport central. Mais il faut en tous cas que l'on prenne à temps les dispositions nécessaires dans ce domaine. Comme cette question est de toute importance pour notre économie touristique, la Fédération suisse du tourisme a décidé de créer une commission élargie pour étudier le problème et prendre contact à ce sujet avec les autorités.

M. Hunziker parla ensuite de nos relations touristiques avec l'étranger et spécialement de nos accords avec l'Allemagne, l'Italie et la Hongrie. Il a été pris bonne note de divers vœux demandant que le trafic international actuel soit encore l'objet d'un examen plus complet et si possible soit intensifié.

Au sujet de la location des chambres meublées, un projet d'accord intercantonal élaboré par une commission spéciale a été présenté. Il sera encore examiné par les membres du Comité, puis il sera discuté dans une conférence intercantonale des cantons intéressés, conférence que M. Gafner a bien voulu se charger de convoquer. Le projet se base sur l'arrêté fédéral du 19 décembre 1941 qui, comme on le sait, autorise les gouvernements cantonaux à réglementer, par voie d'ordonnance, dans les communes où cela paraît nécessaire pour protéger l'industrie hôtelière, la location à court terme de chambres meublées à des personnes qui ne sont pas établies dans la localité. Le projet considère comme « court terme », les séjours de moins de 10 jours. Il faut espérer que cette question prendra une forme positive au cours de ces prochains mois.

Les finances de la Fédération qui sont déficataires firent l'objet d'un long débat. L'on insiste sur la nécessité de prélever des cotisations plus élevées et sur l'insuffisance de la rémunération des fonctionnaires de cette institution. Il faut commencer une campagne en vue d'assurer à la fédération les moyens financiers dont elle a besoin et les statuts devront être modifiés dans ce but.

En terminant, on exprime à M. Gafner, président, les sincères remerciements de la Fédération pour son admirable dévouement, malgré ses multiples occupations, à la cause du tourisme. Des remerciements spéciaux furent aussi adressés à M. Hunziker pour la circonspection avec laquelle il a conduit les négociations avec l'étranger. L'Assemblée annuelle de la Fédération aura lieu en septembre ou octobre à Sion.

Nouvelles financières

Société des hôtels National et Cygne, Montreux

Le produit de l'exploitation et des loyers se monte à fr. 107.172.—, les intérêts actifs fr. 2449.—. Les frais généraux se sont élevés à fr. 12.390.—, les primes d'assurances à fr. 15.539.—, les impôts et patentes à fr. 42.737.— et les intérêts dus au 31 décembre 1941 sur l'emprunt obligatoire se montent à fr. 160.000.—, laissant ressortir au compte de profits et pertes un solde débiteur de fr. 113.475.—. Ensuite de la nouvelle réorganisation financière intervenue le 29 avril 1942, la société est en mesure de payer à partir du 1er juin 1% d'intérêts sur son emprunt obligatoire moyennant remise des 3 coupons échus du 1er décembre 1940 au 1er décembre 1941. Au bilan les immeubles et le mobilier sont portés à 9.067.000.—, les provisions s'élèvent à fr. 135.000. Il y a pour fr. 176.156.— de disponibilités diverses. Le capital est toujours de fr. 4.880.000.—, la dette obligatoire de fr. 4.000.000.— et le compte de réorganisation présente un solde actif de fr. 476.285.—.

Grand Hôtel de Vevey et Palace Hôtel, Vevey

Le déficit d'exploitation de l'exercice 1941 atteint fr. 21.880.—. Il a été compté un intérêt de 2% sur le 1er rang de fr. 290.000.—. Le solde débiteur à reporter de pertes et profits se monte à fr. 33.999.—. Les immeubles et le mobilier sont inscrits au bilan pour fr. 1.550.000.—. Le capital est de fr. 1.207.613.— et les réserves et les provisions spéciales représentent fr. 110.318.—.

PAHO

Importants changements apportés aux statuts à partir du 1er juillet 1942

Les allocations journalières statutaires actuelles (art. 38), seront majorées, à partir du 1er juillet 1942, de 20 cts pour assurés vivant seuls, et de 50 cts pour ceux ayant des devoirs d'assistance légale, ceci sans qu'un changement soit apporté au montant de la cotisation mensuelle.

Par ailleurs, deux nouvelles classes d'assurance seront introduites, et l'on peut affirmer ainsi, qu'il aura pleinement été tenu compte de toutes les prétentions ayant pu être formulées à l'égard de la caisse.

Les classes suivantes d'assurance existeront donc à partir du 1er juillet 1942:

Cotisation mensuelle	Allocations journalières	
	Pour assurés vivant seuls	Pour assurés avec devoirs d'assistance légale
classe I 1.—	2.—	3.—
classe II 2.—	4.—	6.50
classe III 3.50	*)	*)

*) Des allocations aussi élevées que possible seront allouées, compte tenu des prescriptions fédérales et cantonales en vigueur. (Toutefois, l'allocation journalière ne doit pas dépasser: pour personnes vivant seules, 50% du gain quotidien normal perdu, et pour celles ayant des devoirs d'assistance légale, 60%. Conformément aux dispositions fédérales en cours l'assuré vivant seul peut recevoir par jour chôme ouvrable frs 6.80 au maximum, et celui qui est soutien légal, frs 9.00 au maximum.)

De plus, la caisse délivre durant l'année 1942, des suppléments de renchérissement de 40 cts au maximum pour les assurés vivant seuls, et de 70 cts pour les soutiens légaux, dans le cadre des limites fixées par les autorités.

Nouveaux membres. Pour les nouveaux membres, le droit aux allocations commence au plus tôt, après qu'ils auront appartenu à la caisse pendant 180 jours et versé les cotisations mensuelles durant ce laps de temps.

Les membres transférés d'une autre caisse, sous réserve du délai d'attente professionnel usuel existant (art. 32 des statuts de la caisse) ont à subir une carence de transfert de 4 semaines.

Les membres déjà assurés auprès de la PAHO ont la possibilité de passer dans les classes d'assurance I ou III.

En cas de transfert dans la classe III, le droit à l'allocation commence au plus tôt 90 jours après le transfert (toutefois pas avant le 1er octobre 1942), et après versement de six mois de cotisations mensuelles de la classe supérieure (dont trois cotisations pour les mois ayant immédiatement précédé la demande de transfert et trois cotisations pour les mois suivants).

En cas de transfert dans une classe inférieure, les cotisations de la classe quittée doivent encore être versées six mois à partir de la demande de transfert.

AVIS IMPORTANT.

S'assurer plus que de raison, se « sous-assurer », en quelque sorte, serait absolument inutile, car seules les allocations journalières consenties par les autorités peuvent être versées.

Pour ce qui est de se « sous-assurer », il est connu que dans les endroits où l'assurance-chômage est obligatoire, l'assuré doit, en règle générale, verser une cotisation en rapport avec ses revenus. L'administration de la caisse examinera des demandes de transfert dans ce sens, et, le cas échéant, priera le requérant de se conformer aux prescriptions en cours.

Ces changements, décidés par le comité, impliquent une amélioration sensible des prestations actuelles de la caisse, et laissent espérer qu'un afflux de nouveaux membres y répondra.

L'administration de la caisse adressera ces prochains jours aux assurés les formules nécessaires pour le transfert dans une des nouvelles classes d'assurance.

Tous intéressés peuvent obtenir des formules de demande d'admission avec extrait détaillé des statuts auprès de l'administration de la PAHO, Marktgasse 3, Bâle, ou bien des bureaux de placement professionnel de la Société suisse des hôteliers, ou de l'Union Helvétique.

Administration de la PAHO.

Vient de paraître

L'Appenzell vous salue

L'Association des sociétés des développement appenzelloises vient d'éditer une magnifique plaquette, richement illustrée, destinée à faire connaître aux Romands ce canton si particulier et si charmant que l'on ignore trop encore dans les régions de langue française. Le texte de cette plaquette est dû à la plume de l'écrivain romand Paul Badry qui a su en quelques pages, en faisant part de ce qu'il appelle « les notes de route d'un flâneur romand » mettre en évidence toutes les caractéristiques de ces deux demi-cantons farouchement épris de leurs libertés, du superbe massif de l'Alpstein, dominé par le Säntis, qui est à proprement parler leur fief, et de leurs riches villages où brodeuses et éleveurs mènent une vie active et joyeuse. Cette plaquette est une véritable invitation au voyage en Appenzell, invitation à laquelle nous pensons que de nombreux romands ne sauront résister.

« Séchage » (préparation, conservation et recettes). Brochure de 24 pages, 7 illustrations et tableaux détaillés. Prix: fr. 0.50. Editeur: « Electrodifussion » à Zurich en liaison avec « l'Ofel » à Lausanne. Le séchage des fruits et des légumes, qui prend en Suisse romande une extension croissante, peut être facilement exécuté chez soi au moyen de la cuisinière électrique, grâce à la chaleur uniforme dégagée par le four. Cette brochure renferme l'essentiel du sujet (durées de séchage, coût, etc.) ainsi que de nombreuses recettes.



NEUCHÂTEL

COMPAGNIE VITICOLE CORTAILLOD

Zu kaufen gesucht:

1 moderne Aufschnittmaschine

Occasion in sehr gutem Zustand gegen bar. Detaillierte Angaben mit Preis, Modell und Erstellungsjahr sind erbeten unter Chiffre E. T. 2105 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Mit lebenden und küchenfertigen

Forellen

in jeder Stückgröße exakt sortiert geliefert! Sie die leistungsfähige Bezugsquelle für Feinschmecker prompt u. zuverlässig. Bestellen Sie Ihren nächsten Bedarf bei der

FORELLENZUCHT MURI A.-G.

Telephone 8 11 66

FRANKO-DOMIZIL-DIENST

Wenn sie unsere ausstellungsberechtigten... so werden sie manchen artikel finden der ihnen passt & zudem noch in der occasionsliste figuriert. ihre zeit hat sich darum doppelt gelohnt.

wiskemannseefeldstr. 222, zch. 8

FRANKO-DOMIZIL-DIENST

Was ist der EISENBAHN-Franko-Domizil-Dienst!

- Zusammenarbeit mit den übrigen Verkehrsmitteln, um das Transportgut auf schnellstem Wege ins Haus des Empfängers zu spedieren. Erkundigen Sie sich bei der nächsten Bahnstation oder Güterexpedition.

FRANKO-DOMIZIL-DIENST

Ab 1. Juli neuer EFD-Tarif

Preis Fr. 1.50

RASCH ZUVERLÄSSIG

Chianti-Dettling

Vino tipico della zona classica del Chianti

Wie vor 75 Jahren wird dieser bekömmliche Tischwein auch heute noch, trotz Importschwierigkeiten, Tausenden von Hotels u. Restaurants in gewohnt guter Qualität regelmäßig geliefert.

Der Verkaufspreis musste jedoch, um einigermaßen die stark erhöhten Gesteungskosten auszugleichen, um 40 Cts. pro Liter, 20 Cts. pro 1/2 Liter und 10 Cts. pro 1/4 Liter ab 20. Juli erhöht werden.

Ergänzen Sie jedoch Ihr Lager zu den heute immerhin noch günstigen Preisen. CHIANTI-DETTLING eignet sich vorzüglich zum Lagern in Original 7/10 Flaschen.

Dringende Bitte, leere Fiaschi - auch wenn Stroh defekt - prompt zu retournieren.

Arnold Dettling

Brunnen

Chianti-Import seit 1867

Stellen-Anzeiger N° 30

Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Für Chiffre-Inserate Mitglieder Nichtmitglieder
bis zu 4 Zeilen Spesen extra Mit Unter Chiffre
werden berechnet berechnet Adresse Schweiz Ausland
Erstmalige Insertion Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 5.— Fr. 6.—
Jede ununterbrochene Wiederholung Fr. 2.— Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 4.50
Mehrfach werden pro Insertion mit je 50 Cts. Zuschlag be-
rechnet. — Belegnummern werden nicht versandt.

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

Gesucht für sofort: selbständige Restaurationskellner, 3 Sprachen, ca. 28 Jahre alt; Serviertochter, deutsch und französisch sprechend, Jahresstelle; Zimmermädchen, junges, service-kundig, Referenzen und Photo an Hotel Pilatus, am See, Alpnachstad.

SCHWEIZER HOTELIER-REVUE

Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau“
Gartstrasse 112 BASEL Telefon 27933

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

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

- 6888 Barmaid, Buchhalter-Kontrollleur, nach Übererikn, Hotel 80 Betten, grösere Stadt.
- 6900 Saal/Öchler, Hotel I. Rg., Waadt.
- 6901 Demi-Chef, Chef de rang, Hotel I. Rg., Tessin.
- 6903 Economat/gouvernante, tüchtig, Jahresstelle, Hotel I. Rg., Lugano.
- 6904 Sekretärin, mittelgr. Hotel, Bern.
- 6905 Jüngerer Hausbursche-Portier, sofort, Hotel 30 Betten, Thunsee.
- 6906 Jüngerer Saal/Öchler, sofort, Hotel 60 Betten, Thunsee.
- 6907 Jüngerer Saal/Öchler, Officemädchen, Jahresstellen, 1. August, Restaurant, Hotel I. Rg., Waadt.
- 6915 Commis de rang, Kellnervolontär, nicht über 20jährig, Ende Juli, Hotel I. Rg., Lugano.
- 6917 Zimmermädchen (bei Zufriedenheit Herbstsaison in Lugano), Saal/Öchler, sofort, Hotel 50 Betten, Grb.
- 6920 Mädchen für Zimmer und Service, Pension, Adelboden.
- 6922 Lingère, Jahresstelle, Hotel 50 Betten, Arosa.
- 6924 Officemädchen, mittelgr. Hotel, Bellinzona.
- 6929 Portier-Hausbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Viers.
- 6930 Saal/Öchler, Hotel 90 Betten, Simmental.
- 6931 Zimmermädchen, sofort, Hotel 70 Betten, Arosa.
- 6932 Saal/Öchler, Restaurationskellner, Portier-Hausbursche, tüchtig, sofort, Berg/hotel 120 Betten, Wallis.
- 6933 Lingiermädchen, Kenntnisse im Glätten, Hotel I. Rg., Basel.
- 6934 Glätzerin, Jüngerer Serviertochter, mittelgr. Hotel, Basel.
- 6938 Commis-Pâtissier, erstkl. Restaurant, Zürich.
- 6941 Restaurationskellner, Saal/Öchler, mittelgr. Hotel, Badeort, Aargau.
- 6945 Zimmermädchen, Buffedame, Jahresstellen, Portier (Aushilfe für 6 Wochen), Hotel 50 Betten, Kt. Solothurn.

Gesucht jüngeres Zimmermädchen, Saal/Öchler und Saal/Öchler, Aufangspartier, Alleinlohn, mittlerer Jahreslohn, Genfersee. Offerten an Chiffre 1571.
Jardiner, travailleur seul, est demandé pour m-à-à. Jeune homme, célibataire, connaissant culture fleurs et légumes. Place à Yando, à Montreux. Faire offres sous chiffre 1571.
On demande: 2ème et 3ème dame de comptoir, mécaniciennes pour entretien général de maison, 1 bonne sommelière de brasserie-restauration, 1 garçon d'office de confiance. Pour le tout adresser à bon premier commis de restaurant. Offres sous chiffre 1568.
Serviertochter, freundliche, zuverlässige, in guten Landgast-höfen gesucht. Offerten mit Zeugniskopien und Bild einreichen an Chiffre 1569.

Stellengesuche - Demandes de Places

Bis zu 4 Zeilen. — Jede Mehrzeile 50 Cts. Zuschlag. Schweiz Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen) Fr. 3.— Fr. 4.—
Jede ununterbrochene Wiederholung Fr. 2.— Fr. 3.—
Postmarken werden an Zahlungsbefehl nicht angenommen. Vorauszahlung erforderlich. — Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz an Postchekobureau V. Kott 85, Ausland per Mandat.
Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen. Belegnummern werden nicht versandt.

Bureau & Reception

Sekretär, vier Sprachen, mit langj. Hotelpraxis, sucht Saison-, Jahres- oder Aufnahmefähigkeit. Eintritt sofort. Chiffre 817

Stütze für Geschäftsführung, Hotel und Restauration, durchaus versiert, kaufmännisch durchgebildet, Kenntnisse in Hauswirtschaft, sucht Stellung (evtl. als Gerant). Beste Zeugnisse und Referenzen. Offerten unter Chiffre 818

Salle & Restaurant

Barmaid, gut präsentierend, service- und sprachenkundig, mit guten Referenzen, sucht Engagement. Offerten unter Chiffre 813

Restaurationskellner, selbständig, ein sauberes Arbeiten gewöhnt, sucht Stelle in gutgeführten Hause. Gef. Offerten unter Chiffre 814

Restaurationskellner, junge, tüchtige, mit sympathischem Auftreten, sucht Stelle als Bar/Öchler neben tüchtigen Bar/mixer. Frei von Mitte September bis Mitte Dezember. Franz. Schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre 820

Cuisine & Office

Aide au commis de cuisine cherche place en Suisse française. Entrée: début août. Faire offres avec indication salariaire sous chiffre 825

Cuisinière, jeune commis, 22 ans, bons certificats, cherche place pour fin juillet ou début août, remplacement ou à l'année. Chiffre 806

Koch, junger, sauber und fleißig, mit guten Zeugnissen, sucht sofort Jahres- oder Saisonstelle als Commis. Offerten an Chiffre 828

Koch, 21 Jahre, sucht Stelle als Aide de cuisine in Restaurant oder Hotelbetrieb neben tüchtigen Chef. Eintritt ab 17. September. Offerten an Zuber Halden, Rest. Oden, Greifengasse 3/5, Basel.

Loge, Lift & Omnibus

Concierge-Conducteur, 37 Jahre alt, sprachenkundig, tüchtig und zuverlässig, sucht Stelle; würde auch Aushilfsstelle annehmen. Offerten an Chiffre 823

Concierge-Portier-Conducteur- oder Liftmeisterstelle gesucht, eventuell als Engagierter. Deutsch, Französisch, Englisch und etwas Italienisch. Zürich bevorzugt. Offerten an Chiffre 824

ORIGINALZEUGNISSE

sind nur bezulegen, wenn dies ausdrücklich verlangt wird. In allen andern Fällen genügen gute Kopien.

Achtung! Beilage des Briefportos

(lose aufgeklebt) zur Weiterbeförderung der Offerten gefl. nicht unterlassen!

7035 Jüngerer Alleinlohn (ca. Fr. 180.—), kleineres Hotel, Otten.

7036 Zimmermädchen, Wäscherin-Lingère, Hausmädchen, Haus-Officemädchen, mittelgr. Hotel, Genf.

7037 Küchenchef, Restaurationskellner, Bureau- und Buffetvolontär, 20-25jährig, Köchin neben Chef, Officemädchen, Zimmerschüler, Casseroles, sofort, Hotel 80 Betten, Viersaldstättersee.

7043 Köchin, evtl. junger Koch, mittelgr. Hotel, Grindelwald.

7044 Portier, Küchenmädchen, Hotel 30 Betten, Kt. Solothurn.

7046 Lasser, Officemädchen, Officemädchen, jüngere Barmaid, mittelgr. Hotel, Genf.

7050 Alleinlohn, Fr. 200.—, sofort, Hotel 30 Betten, Grindelwald.

7052 Officemädchen, Zimmermädchen, sofort, Hotel I. Rg., Viers.

7058 Köchin, kleineres Hotel, Solothurn.

7059 Hausbursche, Jahresstelle, Zentralschweiz.

7058 I. Buffedame, IV. Buffedame, erstkl. Restaurant, Bern.

7061 Barmaid, tüchtig, 25-26jährig, Bar/Öchler, eventuell Volontärin, nicht über 25jährig, I. Sept., mittelgr. Hotel, Ostschweiz.

7063 Saal/Öchler, Zimmermädchen, Hausbursche, Hotel 30 Betten, Biel.

7062 2 Serviertochter, tüchtig, gut präz., für Café-Restaurant, inter-laken.

7070 Portier-Conducteur, Serviertochter, Kochvolontärin, Officemädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Weggis.

7074 Serviertochter für Dancing-Bar (Gelegenheit mixen zu lernen), Hausbursche-Portier, Office-Kellnerbursche, Hotel-Restaurant, Kt. Aargau.

7077 Restaurationskellner, nicht über 28jährig, Hotel 30 Betten, Zürich.

7078 Zimmermädchen, Küchenbursche-Casseroles, sofort, Hotel 100 Betten, Viersaldstättersee.

7080 Kaffee-Hilfslohn, sofort, mittelgr. Berg/hotel, Viers.

7081 Aide de cuisine, 25-28 ans, secrétaire, français, allemand, ayant travaillé dans un hôtel, 25-30 ans, I. file de salle, français, 30-35 ans, Sanatorium, Suisse française.

7084 Conciergerie, I. Portier, Engagierter, mittelgr. Hotel, Kt. Aargau.

7087 File de salle, de suite, hôtel 100 lits, Lausanne.

7089 Koch, aus der Lehre, sofort, mittelgr. Hotel, Luzern.

7090 Serviertochter, Portier-Hausbursche, mittelgr. Hotel, Ostschweiz.

7092 Saal/Öchler, sofort, Hotel 50 Betten, B. O.

7093 Jüngerer Serviertochter, Deutsch, Französisch, Conducteur, mittelgr. Hotel, Thun.

7094 Alleinportier, sofort, mittelgr. Hotel, Aargau.

7098 Aide de cuisine, Gouvernante-Stütze-Sekretärin, erstkl. Rest., Basel.

7098 Commis de rang, sofort, Grosshotel, Grb.

7099 Zimmermädchen, (für 2-3 Monate), Hotel 30 Betten, Davos.

7101 Küchenchef, mittelgr. Hotel, Adelboden.

7102 Hausbursche, Kurhaus 40 Betten, Zentralschweiz.

7103 Zimmermädchen, Hausmädchen, Lingiermädchen, Portier-Hausbursche, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.

7107 Commis de rang, Jahresstelle, Hotel 80 Betten, Kt. Fribourg.

7108 Entremetteur, Pâtissier, sofort, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.

7110 Saal/Öchler, Hotel 40 Betten, B. O.

7113 Saal/Öchler, tüchtig, Zimmermädchen, servicekundig, tüchtig, sofort, Hotel 100 Betten, Thunsee.

7115 Küchenbursche, Saal/Öchler, mittelgr. Hotel, Gstaad.

7118 Aide de cuisine, Chef de partie (für ca. 1 Monat), sofort, Hotel I. Rg., Viersaldstättersee.

7119 Bureaulonkier oder -volontär, sofort, Hotel 120 Betten, Graubünden.

7121 Zimmermädchen, Hotel 80 Betten, Lugano.

7123 Hallenlohn, Zimmermädchen, I. Lingère, Wäscherin, Ende August, Hotel I. Rg., Lugano.

7128 Küchenmädchen, kleineres Hotel, Tessin.

7129 Zimmermädchen, 2 Küchenmädchen, Argentinier, Jahresstellen, sofort, Hotel I. Rg., St. Moritz.

7132 Portier, Jahresstelle, Passantenhotel 50 Betten, St. Gallen.

7133 Küchenchef, tüchtig, sofort, bis Anf./Mitte Sept., mittelgr. Hotel, B. O.

7134 Jüngerer Chasseur (Aushilfe), sofort, erstkl. Restaurant, Zürich.

7135 Alleinlohnlocher, tüchtig, deutsch, französisch sprechend, 27-30jährig, Juli/Aug. August, kleineres Hotel, Lugano.

7138 Concierge, mittleres Hotel, Tessin.

7137 Köchin, Hotel 40 Betten, St. Moritz.

7139 Jeune sommelier-volontaire, jeune fille de salle débutante, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.

7139 Jüngerer Chasseur-Garderobier, gewandt, mit Praxis, I. August, Hotel-Restaurant, Luzern.

7140 Engagierter Gouvernante-Stütze, sofort, mittelgr. Hotel, St. Moritz.

7142 Volontärin für Restaurants-Gouvernante, I. Aug., Zürich.

7144 Serviertochter, Buffedame-Gouvernante, I. Aug., Zürich.

7147 Jüngerer Chef de cuisine, entremetteur, starker Restaurationsbetrieb (für 8-10 Wochen), mittelgr. Hotel, Chur.

7147 I. Buffedame, Anf. August, erstkl. Rest., Basel.

7150 Haus-Küchenbursche, 2 August, mittelgr. Hotel, B. O.

Lehrstellenvermittlung!

6906 Saal/Öchler, sofort, Hotel 80 Betten, Thunsee.

6913 Saal/Öchler, Hotel 150 Betten, franz. Schweiz.

6921 Saal/Öchler, Hotel, Kt. Solothurn.

6951 Saal/Öchler, mittelgr. Hotel, Wengen.

7001 Saal/Öchler, sofort, mittelgr. Hotel, Kt. Neuchâtel.

7037 Saal/Öchler, kleineres Hotel, Biel.

7055 Saal/Öchler, Hotel 30 Betten, Grb.

7058 Serviertochter, erstkl. Rest., Bern.

7059 Saal/Öchler, kleineres Hotel, Genf.

7087 Apprentie fille de salle, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.

7092 Saal/Öchler, sofort, mittelgr. Hotel, B. O.

7110 Saal/Öchler, Hotel 40 Betten, Müren.

6955 Küchenlocher, Bahnhofbuffet, Wallis.

6931 Buffetlocher, sofort, mittelgr. Hotel, Arosa.

7123 Saal/Öchler, Ende August, Hotel I. Rg., Lugano.

ENTREMETS

MIT SCHLAGRAHM?

JA,

aber an Stelle von Rahm

SCHLAGCREME

hergestellt mit Dr. Wander's

Bonbons-PEC

Frisch und elastisch



bleiben heisst den Stoffwechsel anregen. Der Arzt empfiehlt morgens 1-2 Glas Eplinger in den nüchternen Magen.

Eptinger

entlastet den Körper

Gesucht auf Ende August:
1 Etagen-Portier
1 Zimmermädchen
1 Saal/Öchler, ferner
1 Wäscherin nach Übereriknunft.

Offerten erbeten unter Chiffre C. E. 2097 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid-Anfängerin

Gesucht per sofort netto

Tochter

für kleine Bar in Hotel am V.see, Jahresbetrieb. Offerten unter Chiffre S. T. 2098 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Suche in heimeligen Hotel-Restaurant-Betrieb

Service-Stelle

Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch, Ausland-Außenhelfer. Gelehrte Sekretärin, Handelschulbildung. — Offerten unter Chiffre 2100 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Oberkellner

33jähriger, gut präsentierend, mit tadellosem Charakter u. Umgestaltungsformen, in- u. ausländische erstklassige Hotelpraxis, deutsch, ital. und franz. sprechend, sucht Winter-/saison- oder Jahresstelle. Gefl. Offerten unter Chiffre O. B. 2087 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht Stelle als 2 junge Köche suchen Stelle als

Concierge oder Nachtconcierge

in gutes Stadt-Hotel, 38 Jahre alt, sprachenkundig, mit in- und Auslandszeugnissen. Offerten unter Chiffre Z. P. 5324 an Moese-Annoncen, Zürich.

Aide oder Commis

für Herbstsaison ins Tessin (auch getrennt). Würden evtl. auch Jahresstelle annehmen (Ner. Militärten). Offerten mit Lohnangabe an Hs. Stamm u. Hs. Berger, Hotel Mt. Corvin, Zermatt.

RESTAURATEUR

possédant établissement d'été, cherche, pour la saison d'hiver en station, à exploiter, avec son matériel, soit

Bar, Grill, Restaurant

Possède agencement de Bar démontable qui peut être installé dans hôtel.

Adressez offres sous chiffre D. L. 2101 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Küchenbrigade

Chef, Entremetteur, Gardemanger für Dienst-abteilung ab Mitte Oktober bis Ende November in erstklassiges Stadthotel gesucht.

Es kommen nur tüchtige Rest.-Köche in Frage, an liebsten Chef mit eingearbeiteter Brigade.

Offerten erbeten unter Chiffre K. L. 2103 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Feines, kleines Restaurant sucht zu baldigem Eintritt:

1 STÜTZE

wirtschaftlich und kaufmännisch ausgebildet, arbeitsfreudig, vertrauenswürdig, befähigt, die Besitzer selbständig vertreten zu können, Alter 30-40 Jahre;

1 RESTAURATIONSKELLNER

für gediegenes Service;

1 SERVIERTOCHTER

einfach, für Kaffee- und Biertokal, Anmeldungen mit Referenzen, Zeugnisfotos und Photo etc. unter Chiffre R. S. 2084 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

für Hotels liefert prompt und billig

Zentralbureau Schweizer Hotelier-Verein

Basel 2

Gefl. Musterbogen verlangen

Estheth-Hotel in Zürich sucht per sofort in Jahresstelle tüchtigen

HEIZER

zu Hochdruckdampfheizung. Nur bestempfohlene Bewerber wollen Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen bei freier Station einreichen unter Chiffre P. L. 2107 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstelle tüchtigen

Zimmermädchen

Sprachenkundige Bewerberinnen wollen Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild einreichen an Hotel Baur u. Lac, Zürich.

BAHNHOF-BUFFET der Ostschweiz sucht zu baldigem Eintritt jungen, restaurationskundigen

Commis oder Aide de cuisine

Buffetlocher

sehr junge

Gefl. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Photo u. Referenzen unter Chiffre R. H. 2110 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Hotelbetrieb, Jahresgeschäft mit Geschäftsreisendenverkehr des Kt. Bern, tüchtiger, solider

BAHNCONDUCTEUR

deutsch und französisch sprechend. Nur solche, die wirklich zuverlässig sind und Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüche, wollen sich melden unter Beilage von Bild, Altersangabe, Zeugniskopien und gleichzeitiger Mitteilung des nächsten Militärdienstortes. Offerten unter Chiffre N. F. 2104 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Ein guter Gedanke.

Ich wappte mich mit gründlichen Fachkenntnissen; sie sind die beste Waffe im Kampf ums Dasein! Für gründliche Fachkenntnisse: Unsere Kurse für Fach und Sprachen (Bureau), Küche, Service, Bar. Die neuen Kurse beginnen im September. Prospekt verlangen! Telefon 2 55 51.

SCHWEIZ HOTELFACHSCHULE LUZERN



FÜR DEN GAST

verschafft sich der umsichtige Hotelier und Restaurateur stets die neueste Ausgabe des Schweiz. Telephon-Adressbuches mit seiner einheitlichen Ortsregistratur in einem einzigen Band. Mitte August erscheint die revidierte Ausgabe für 1942/43 mit neuer, dem Ortsregister zudienender Verkehrskarte der Schweiz. Preis nur Fr. 16.50.

Erhältlich in allen Buchhandlungen oder direkt beim
VERLAG HALLWAG, BERN, TELEPHON 2 82 22

Wenn es an Zutaten mangelt

muss der Schmachhaftigkeit der Speisen um so grössere Aufmerksamkeit geschenkt werden. Dabei werden Koch und Köchin zuverlässig unterstützt von Maggi's Würze. Einige Güsschen dieser idealen Helferin machen die Suppen, Saucen und zahlreiche andere Gerichte im Geschmack vollkommen.

Maggi's Würze unentbehrlich!

Dixin

das wirksame
milde Waschkalkali

sichert

vollständige Wasserenthärtung
gründliche Schmutzlösung

gesteigerte Aktivität
von Waschmittel und Seife

*Dixin
hilft sparen*

Ohne Coupons erhältlich

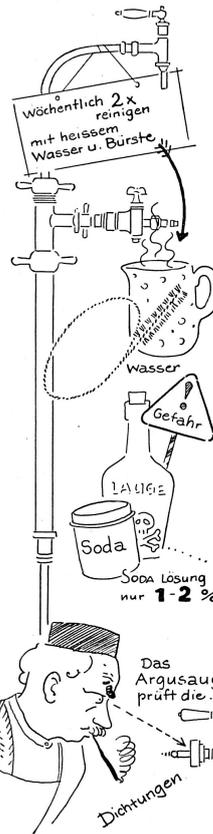


00 2925

H E N K E L & C I E . A . G . , B A S E L

Bier-Zeitung

No 4



So werden die Armaturen gereinigt!

Die Bierleitungen sollen wöchentlich zweimal mit heissem Wasser und einer Bürste gereinigt werden. Von Zeit zu Zeit empfiehlt sich die Verwendung einer warmen, leichten Sodalösung von 1—2 Prozent (nachher Nachspülung mit Warm- und Kaltwasser). Zur Schonung des Biersteins (er verhütet Berührung des Bieres mit dem Zinn der Leitung) keine ätzenden Reinigungsmittel (zu starke Sodalösung, Lauge etc.) verwenden.

Zur Vermeidung von Kohlensäureverlusten die Armaturen stets auf Dichtigkeit prüfen (Merkmal für Undichtigkeit: nasses Reduzierventil).

Schlaff gewordene Gummiteile ersetzen.

Beim Anzapfen die Steigrohre nicht zu hart auf den Fassgrund aufstossen, weil sonst abgesprengte Pechteile in das Bier gelangen können.

**Je gepflegter der Bierauschank,
desto höher der Umsatz
und desto grösser Ihr Verdienst!**

J. B. WÜRTHLICH

Zum 1. August!

Schweizer Fahnen zum Hissen, für Gebäude, Hotels, Schiffe, mit eingnähtem Seil, Ecken verstärkt, mit Karabiner. ab Fr. **8.50**

Schweizer Fahnen gesäumt auf Stab montiert, mit Spitz, ab Fr. **3.20**

Kinderfahne mit Stab, Schweizerkreuz, 25x27 cm ohne Stab **2.45**

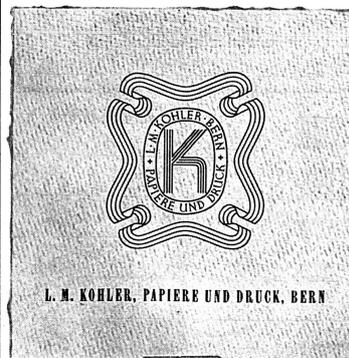
Fahnenstangen Wüchslinge Fahnenhalter **-.65**

Seidenfähnchen in verschiedenen Grössen, mit Schweizerkreuz oder den Kantonswappen, für die Tischdekoration, 10 x 10 cm, mit Stäbchen, per Dtz. Fr. 7.-, per Stück Fr. -.65; 4x6 cm, mit Nadel, per Dtz. Fr. 2.20, per Stück Fr. -.20

Lampions Illuminations-Gläser Leuchtbecher

Prompter Nachnahmeservice nach der ganzen Schweiz. Eilige Bestellungen nimmt unser Kundendienst telefonisch entgegen (Telephon 7 02 70).

JELMOLI



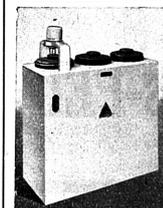
L. M. KOHLER, PAPIERE UND DRUCK, BERN



Kühlschränke und -Anlagen

vorteilhafte Occasionen für Hotel- und Restaurant-Betriebe mit Garantie. Seit Jahren bewährt. Beste Referenzen.

E. WIRTH
Kühl- und Gefrieranlagen, Birmensdorfstr. 5, Zürich 4



ELEKTROFRIGOR „CONSUL“

vollautomatische elektrische

Konservatoren

für Fische, Geflügel, Fleisch
46 x 50 x 103 cm

Glacemaschinen

mit Glace-Konservatoren
42 x 45 x 100 cm

Verl. Sie Prospekte u. Preise

Ein Präzis-Erzeugn. d. Konstr.-Werksstätten Alpha A.-G. Nidau
F. A. SCHUMACHER, ZÜRICH
Walchestr. 23 Tel. 8 42 34



H. BÉARD MONTREUX

Réparation et rechargement au 1^{er} titre de tout matériel détérioré
Fabrication de machines à polir l'argenterie pour l'entretien parfait de votre matériel
Références de 1^{er} ordre