

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 51 (1942)  
**Heft:** 45

**Heft**

### **Nutzungsbedingungen**

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

### **Conditions d'utilisation**

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

### **Terms of use**

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

**Download PDF:** 25.05.2025

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

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

**Nº 45**  
BASEL, 5. November 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

**Nº 45**  
BALE, 5 novembre 1942

**INSERTATE:** Die einseitige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

**ABONNEMENT:** SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halb. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. 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. V 85

## Die Sommersaison 1942

Der Verlauf der hinter uns liegenden Sommersaison ist zwar bereits durch unseren Zentralvorstand charakterisiert worden, der nach Entgegennahme von Berichten aus den verschiedenen Regionen feststellte, dass die Vorsaison nicht befriedigte, die Hauptsaison zu kurz ausfiel und zudem eine Abwanderung der Hotelkundschaft in Landgasthöfe, die weniger im Bereich der kriegswirtschaftlichen Kontrolle liegen, sowie in Privatquartiere stattfand. Dennoch rechtfertigt es sich aus verschiedenen Gründen, auf das Sommergeschäft zurückzukommen, nachdem nun die amtlichen Frequenzfiguren für die drei Hauptmonate Juni, Juli und August vorliegen. Zum besseren Verständnis führen wir nachstehend die Logiernächtezahlen des Sommerquartals für verschiedene Jahre an:

Gesamt-Logiernächte (Juni—August)

1937	6889687
1939	5899535
1940	3586340
1941	4188326
1942	4450559

Als ganz besonders erfreulich, in gewissem Sinne sogar als erstaunlich, ist die Aufwärtsbewegung zu bezeichnen, welche die Übernachtungsfrequenz seit 1940 kennzeichnet. Sie ist in erster Linie der touristischen Binnenkonjunktur zu verdanken, die sich glücklicherweise gerade in umgekehrter Richtung zur Entwicklung im Auslandssektor verhielt. So wertvoll dieser Rückhalt für die schweizerische Fremdenverkehrswirtschaft auch war, so dürfen darob doch zwei entscheidende Faktoren nicht übersehen werden: 1. Die kriegsbedingte Strukturwandlung unseres Fremdenverkehrs und 2. die Begrenztheit der Binnenkonjunktur.

Das eidgenössische Statistische Amt ist in verdienstlicher Weise bemüht, in seinen textlichen Erläuterungen zu den Monatsergebnissen immer wieder auf die entscheidende Schwergewichtsverlagerung im gesamten Fremdenverkehr aufmerksam zu machen, um zu vermeiden, dass ob der jeweiligen „Rekordziffern“, die im Touristen- und Reiseverkehr des Inlandspublikums zu verzeichnen sind, der Blick auf die Gesamtlage verloren geht und die entscheidenden wirtschaftlichen Zusammenhänge unbeachtet bleiben. Schon die obigen Quartalsangaben verdeutlichen zur Genüge den „Kriegsverlust“ an Übernachtungen, den die Hotellerie auf sich nehmen musste, indem die Logiernächte rund ein Drittel geringer sind, als in einem der letzten Vorkriegsjahre. Wenn zur Beurteilung der Verhältnisse immer wieder Vergleiche mit den Jahren zwischen 1934 und 1938 angestellt werden, so geschieht dies nur deshalb, weil die eidgenössische Fremdenverkehrsstatistik erst seit 1934 besteht. Wirtschaftlich gesehen, gilt aber dieser Zeitabschnitt nicht als „normal“, sondern kennzeichnet eine Krisen-Periode, die schwer auf dem Fremdenverkehr lastete. Um richtige Massstäbe zu gewinnen, muss also schon auf die Zeiten vor dem ersten Weltkrieg zurückgegriffen werden, oder doch auf die Jahre um 1928, da noch 22 Millionen Aufenthaltstage im schweizerischen Fremdenverkehr gezählt wurden, anstatt deren 11 wie im ganzen Vorjahre. Wenn im Zwischenbericht des Delegierten des Bundesrates über die Arbeitsbeschaffung in der Kriegs- und Nachkriegszeit, der jährliche Umsatzbedarf unseres Fremdenverkehrs

auf 24 Millionen Aufenthaltstage veranschlagt wird, um das Räderwerk des Gast- und Verkehrsgewerbes in gutem Gang zu halten, so kann man sich leicht ein Bild davon machen, wie weit wir noch von diesem erstrebenswerten Ziel entfernt sind. Dieser Frequenzschwund verdeutlicht aber auch einmal mehr die überragende Bedeutung, die den Auslandsgästen zukommt. Solange sie fehlen und die Hemmnisse des internationalen Verkehrs weiterhin bestehen, bleibt das gesamte Verkehrsvolumen trotz dem lobenswerten Aufschwung des einheimischen Tourismus immer noch sehr beträchtlich unter den Ergebnissen früherer Normaljahre.

Mit ebensoviel Vorsicht sind die Hinweise auf eine Erhöhung des Ausländeranteils an den Logiernächten entgegenzunehmen. Rechnet man das bescheidene Grüpplein von Dauergästen ab, so stammen die Ausländerübernachtungen ausschliesslich von ausländischen Patienten in den bekannten Höhenstationen. Bessere Bettenbesetzungen in Arosa, Davos oder Leysin usw. gehen durchwegs auf das Konto fremder Patienten, deren Aufenthalt besonderen zwischenstaatlichen Regelungen unterliegt und daher wirtschaftlich nicht ohne weiteres dem früheren Auslandsbesuch gleichzustellen sind.

Im quartalsweise herausgegebenen Konjunkturbericht der schweizerischen Arbeitgeber-Organisationen warnt Dr. Krapf mit Recht vor allzu optimistischen Erwartungen über den weiteren Verlauf der inländischen Gästekurve. Ihre anhaltende Aufwärtsbewegung lässt sich leicht aus der bisherigen sehr guten Beschäftigung der einheimischen Wirtschaftlerklären. Ein Rückgang des Beschäftigungsgrades müsste unfehlbar eine sofortige Schrumpfung des touristischen Verkehrsvolumens mit sich bringen. Ebenso stimulierend wirkte sich bis anhin die relative Ruhe in der touristischen Preisbildung aus. Zimmer- und Pensionspreise, sowie die Preise für Mahlzeiten und übrige Sach- und Dienstleistungen des Gastgewerbes haben sich nur unmerklich verteuert, während die Bahn-tarife überhaupt noch keine Erhöhung erfahren. Aber auch in diesem Preissektor liegen Korrekturen nach oben im Bereich der Möglichkeit. Bei einer Vertueuerung von Reise und Aufenthalt schwindet aber der Anreiz zu solchen Ausgaben und wenn erst noch der Fiskus für vermehrte Wegsteuerung der überschüssigen Kaufkraft sorgt, dann kommt die touristische Binnenkonjunktur gar bald zum Stehen.

Diese Kamn übrigens noch selten so wenig der eigentlichen Saisonhotellerie zugute, wie gerade diesen Sommer. Der Reisestrom war von einer merkwürdigen Unrast ergriffen und zeitigte ganz unerwartete Verlagerungen. So schwanken Minder- und Mehrbesuch in den einzelnen Regionen ganz erheblich und selbst von der Schweizer Kundschaft sonst bevorzugte Ferienorte hatten spürbare Ausfälle zu verzeichnen. Man geht nicht fehl, wenn diese Umschichtungen zur Hauptsache der im vorerwähnten Bericht so schonend als „kulinarische Orientierung des Fremdenverkehrs“ bezeichneten Obsorge um das leibliche Wohl zugeschrieben wird. Und wenn es auch Organe wie die „Thurgauer Zeitung“ nicht wahrhaben wollen und sich mit Vehemenz dagegen wehren, dass die Frage der Ver-

pflügung bei der Wahl des Ferienortes heute vielfach ausschlaggebend sei, so hat doch gerade der Frequenzstillstand in der ersten Hälfte Juli gezeigt, wie Massnahmen von der Art der Fleischsperre Ferienpläne zu beeinflussen vermögen. Diese materialistische Einstellung hat nicht nur bestimmte Orte mit reichlichen landwirtschaftlichen Bezugsquellen, die sonst abseits des Fremdenstromes liegen, mit einem Male en vogue gebracht, sondern zum Teil auch eine weitere Abwanderung der ehemaligen Hotelgäste in Privatquartiere verschuldet, da man „en famille“ weniger den gestrengten Rationierungsvorschriften und ihren Auswirkungen auf die gewissenhaft geführten kollektiven Haushaltungen ausgesetzt war. Wie sehr andererseits Sonderveranstaltungen das Publikum anziehen vermögen, haben die Festlichkeiten der Zweitausendjahrfeier in Genf gezeigt, das im Juli 52% mehr Schweizergäste empfangen konnte als im Vorjahr.

Die Verbesserung in der Besetzung der verfügbaren Betten um etwa 3% gegenüber dem Vorsommer besagt — näher gesehen — auch nicht viel über den Saisonverlauf. Das Angebot selbst ist eben zufolge Geschlossenhaltung vieler Betriebe entsprechend geringer. Den ganzen Sommer hindurch blieben über 500 Betriebe mit mehr als 36000 Gastbetten geschlossen, d. h. neuerdings 100 Betriebe und 2000 Betten mehr als im Vorjahre. Diese Zahl erhält erst ihr richtiges Relief, wenn man bedenkt, dass z. B. 1937 nur 43 Unternehmen mit rund 2200 Betten auf die Aufnahme des Betriebes verzichteten. Zieht man alle vorhandenen Gastbetten in den Kreis der Betrachtungen ein, so ergibt sich für den vergangenen Sommer eine mittlere Besetzung von schwach 30%; Allein zur Substanzerhaltung sind aber nach Prof. Böhler in Saisonbetrieben Durchschnittsfrequenzen von 60% nötig!

Schon dieser Hinweis genügt, um darzutun, dass eine bessere Frequenz noch nichts über einen ausreichenden Ertrag besagt. Dass aber auch die Erträge ganz erheblich hinter den Vorkriegsjahren zurückblieben, steht ausser Zweifel. Abgesehen davon, dass die Auslands-gästetage bei besseren Preisen höhere Nettoüberschüsse zeitigten, wird die günstigere Gestaltung der Ertragsrechnung durch die Vertueuerung hintangehalten. Bei einem um rund 50% höheren Gestehungspreis in der Hotellerie sind die erzielten Einnahmen erheblich hinter diesem Kostenindex zurückgeblieben und der bisher erreichte Ausgleich deckt gesamthaft noch keine 20% der Mehraufwendungen.

Diese Kluft zwischen Kosten und Preis ist nicht nur wegen des chronischen Überangebotes an Gastbetten, sondern auch zufolge einer vom Outsiderturn aufgezungenen Preispolitik so gross geworden, durch welche der mittlere Ertrag je länger je mehr an die unterste Grenze der Minimalpreise herabgedrückt wird. Diese Preishaltung geht natürlich vor allem auf Kosten des Erneuerungsbedarfes, der sich so immer stärker anstaut, womit nicht nur eine normale Substanzerhaltung und Amortisation, sondern auch jegliche Reservenbildung gänzlich unmöglich wird. Der Zentralvorstand war daher in seiner Beurteilung des Saisonergebnisses trotz des guten Geschäftsganges der Bäderhotellerie, der befriedigenden Umsätze in der Mehrzahl der Städte und einzelnen Saisonorten zur Feststellung berechtigt, dass, gesamthaft betrachtet, die Lage des Hotelgewerbes in wirtschaftlicher Hinsicht keine Besserung erfahren hat. Sie ist und bleibt

## Schweizer Reisekasse und Hotel-Minimalpreise

Die anlässlich der Delegiertenversammlung zur Sprache gebrachten Preisangaben im diesjährigen Sommerführer der Reisekasse, welche zum Teil unter den Minimalansätzen gemäss Preisregulativ SHV lagen, gaben Veranlassung zu einer gemeinsamen Sitzung, die von Delegationen unserer Preisnormierungskommission und der Geschäftsleitung der Reisekasse besichtigt war. Um die Wiederholung solcher unzulässiger Preisangebote zu vermeiden, einigte man sich über die künftigen Vorarbeiten bei der Herausgabe weiterer Führer auf folgende Punkte:

1. Die Reisekasse ist gemäss den geltenden Abmachungen grundsätzlich nach wie vor bereit, die Minimalpreise des SHV zu respektieren und keinerlei Preise zu publizieren, die unter diesen Ansätzen liegen.

Um Preisdifferenzen zu vermeiden, bemüht sich der SHV, der Reisekasse die Liste der in der Wintersaison 1942/43 geöffneten Hotels bis spätestens Mitte November zuzustellen. Die sich aus einem Vergleich zwischen den Minimalpreisen des SHV und den von den einzelnen Hotelunternehmen direkt eingegangenen Angaben ergebenden eventuellen Differenzen werden dem Zentralbüro SHV gemeldet, das sich dieserhalb mit den betreffenden Betrieben in Verbindung setzt und für die Bereinigung der Preise sorgt.

2. Die Reisekasse orientiert das Zentralbüro SHV über alle jene Anmeldungen für den Führer, die von Nichtmitgliedern des SHV stammen und die unter dem minimalen Ansatz von Fr. 8.— plus Fr. 1.— Heizungs-zuschlag, also total Fr. 9.— liegen, damit sich der SHV mit dem Schweizerischen Wirtverein wegen Angleichung dieser Preisangaben verständigt, soweit es sich um ausschliessliche Mitglieder des SWV handelt.

3. Der SHV verpflichtet sich, seine Mitglieder nachdrücklich darauf aufmerksam zu machen, dass für den kommenden Winterführer keinerlei Preisangebote gemacht werden dürfen, die unter den Minimalansätzen des Preisregulativs liegen. Sollten trotzdem solche Unterbietungen erfolgen, so würde der SHV die fehlbaren Mitglieder unachtsamlich zur Rechenschaft ziehen.

4. Beide Organisationen verständigen sich dahin, rechtzeitig neue Besprechungen aufzunehmen, um auch eine reibungslose und den bestehenden Vereinbarungen entsprechende Bereitstellung des Sommerführers 1943 der Reisekasse sicherzustellen.

kritisch genug, um die Aufmerksamkeit der Landesbehörden zu verdienen. Da selbst ein relativ günstiger Saisonverlauf des Binnentourismus eben zum Durchhalten allein nicht ausreicht, kann die Hotellerie je länger je weniger staatlicher Hilfsmassnahmen ent-raten, was die Vereinsleitung bekanntlich veranlasst hat, eine Denkschrift an den Bundesrat an Hand zu nehmen, die diesen bestimmen soll, die über die eigene Kraft hinausgehende Beihilfe zu gewähren.

## Neuzeitliche Ausbildung des künftigen Hoteliers

Anm. der Red.: Wie aus den eingehenden Berichten über die erste Tagung der erweiterten Schulkommission hervorgeht, beschäftigen sich die Verantwortlichen mit der Reorganisation des Fachschulunterrichtes, wobei auch ein von den bisher üblichen Kursen erheblich abweichender Lehrgang zur Diskussion steht. Die nachfolgenden Anregungen eines in der Fachausbildung seit Jahren erfolgreich tätigen Mitgliedes sind daher nicht nur aktuell, sondern sie vermögen hoffentlich auch weitere Mitarbeiter zu veranlassen, sich ihrerseits mit der für die Hotellerie äusserst wichtigen Frage der Nachwuchsbildung auseinanderzusetzen.

Der Ruf nach Neuordnung hat auch das Gebiet der fachlichen Ausbildung der künftigen schweizerischen Hoteliers erfasst. Wenn dieser Ruf bisher kein grösseres Echo ausgelöst hat und auch gegenüber der eigenen Fachschule ein gewisses Desinteressement zu verspüren ist, so muss hierfür vor allem die Not der Zeit verantwortlich gemacht werden. Diese hat die Hotellerie und ihre Berufsgenossen derart unter Druck gesetzt, dass darunter nicht nur das Ständesbewusstsein gelitten hat, sondern auch die Jugendlichen sich noch schwer entschliessen können, den Beruf der Eltern zu ergreifen und in ihre Fussstapfen zu treten, um den angestammten Betrieb zu übernehmen. Die stolze Familientradition ist dadurch ins Wanken geraten und mit ihr die treibende Kraft, die das Fundament zur erfolgreichen Geschäftsführung ausmacht. Neben dieser Abkehr verbreitet sich gleich einem schleichenden Gift die Apathie gegen nach, zeitbedingte Notwendigkeiten und Umstellungen im beruflichen Leben. Das darf uns aber nicht daran hindern, die sich als notwendig erweisende Reorganisation der fachlichen Ausbildung mit aller Energie an Hand zu nehmen und der jungen Generation den Weg in die Friedenswirtschaft zu erleichtern.

Wie soll sich nun die Ausbildung und Erziehung auf Grund der neu gewonnenen Einsichten gestalten? Alle auf der Höhe ihrer Berufstätigkeit stehenden Hoteliers müssen hier mitteilen, um jene Schwierigkeiten und Hindernisse abzubauen, denen sich die Jugend gegenüber sieht und die ihr den Entschluss erschwern, dem Hotelfach zuzuwenden. Das ist nur möglich, wenn wir mit den althergebrachten und nunmehr überlebten Usancen in der Berufserziehung einmal gründlich aufräumen und ohne Bedenken das berufliche Gedankengut aus der Zeit vor dem ersten Weltkrieg endgültig über Bord werfen. Mit der Herausbeschränkung der „guten alten Zeit“ ist es nicht mehr getan und diese Argumente verlangen, dass wir uns bei der zeit-aufgeschlossenen Jungmannschaft.

Grundsätzlich muss unsere Schulung sich umstellen, wies die moderne Soldatenausbildung auch getan hat. Wir müssen unsere Nachfolger zu gewandten, selbstsicheren, allen Lagen gewachsenen Berufs-soldaten heranzubilden. Ein hartes Training macht sie fit für den Arbeits-sport, der sie körperlich und geistig gesund und frisch erhält. Keine Zimmerlichkeiten oder Halbheiten, aber dafür auf der andern Seite Anerkennung des Vollbrachten und tatkräftigen Anstrebens. Da nicht mehr die Jugend und -willigkeit wird gesteigert, durch eine kräftige, ausreichende Verpflegung sowie durch Gewährung der im Entwicklungsalter unbedingt notwendigen Ruhe- und Freizeit. Dagegen verlangen wir, dass der künftige Hotelier die vielseitige Detailarbeit seines Berufes künftig nicht nur vom Hörensagen, sondern aus eigener Praxis kennt und daher Hand anlegen muss in Keller, Küche, Service, Büro und Etage. Nur so werden die „fils à papa“ in der kommenden Zeit nicht mehr anzufangen weiss. Neben dieser praktischen Betätigung hat die theoretische, also schulmässige Fachausbildung Schritt zu halten, und nur durch eine wohlabgewogene Kombination von Theorie und Praxis erreichen wir ein sicheres Fundament für die künftigen Berufsziele.

Als aufgeschlossene Ständesorganisation müssen wir zur Erklärung bereit sein, dass wir willens und imstande sind, den Nachwuchs der schweizerischen Hotellerie selbst zu formen und zu bilden.

Bevor wir uns mit den Details des eigentlichen Ausbildungsplanes auseinandersetzen, ist es notwendig, sich über den allgemeinen pädagogischen Vorrat auszusprechen. Nachdem, wie eingangs erwähnt, eine gewisse Laubheit bei Eltern und Kindern in Sachen Fachschulbildung besteht, muss durch eine zweckmässige Aufklärung der Boden zuerst einmal beackert werden. Als verantwortliche Verbeinstanz, als ausführendes Organ des Zentralvorstandes hätte die Fachschulkommission des SHV in Funktion zu treten und sollte in den Zentren der drei Sprachgebiete eigentliche Propagandatagungen durchführen. Zu diesen Veranstaltungen wären alle Söhne und Töchter der Hoteliers, sowie weitere ausserberufliche Interessenten im Alter von 17-20 Jahren einzuladen. In Kurzreferaten würden die Anwesenden aufgeklärt über den Hotelierberuf, die Stellung des Hoteliers im öffentlichen und wirtschaftlichen Leben, die Rolle der Hotellerie, als Faktor der Binnen- und Aussenwirtschaft, dann über den Berufsstand und die Ausbildung des künftigen Hoteliers. Mittels Lichtbildern wäre Einblick zu gewähren in den Betrieb unserer Fachschule, ferner in den praktischen Hotelbetrieb sowohl des In- und Auslandes. Anschliessend wäre den Jungen Gelegenheit zu geben, Fragen zu stellen oder das Gehörte zu diskutieren. Gleichzeitig ist instruktives Werbe- und Aufklärungsmaterial über den Beruf, den Verein und die Fachschule zur Verfügung zu stellen, dessen Ausarbeitung das Zentralbüro zu besorgen hätte.

Und nun der Lehrgang selbst:  
I. Aufnahmeprüfung: Wir beschreiten durchaus keine neuen Wege, wenn wir in Zukunft auch von den Anwärtern der Hotelieraufbahn den Ausweis zur Eignung für diesen Beruf verlangen, der durch eine Aufnahme- und Fähigkeitsprüfung zu erbringen ist, wie sie in anderen Gewerbeberufen schon längere Zeit bestehen. Die Zweckmässigkeit einer solchen ersten Auslese wird durch unsere bisherigen

Erfahrungen begründet, nach denen doch eine Reihe von Teilnehmern an unseren Fachkursen im Ernste gar nie die Absicht hatten, sich dem Hotelfach zu widmen, sondern nur mehr aus Neugierde, oder um für einige Zeit untergebracht zu sein oder den Eltern nicht mehr zur Last zu fallen, die Fachschule besuchten. Die für den Verein mit beträchtlichen finanziellen Opfern verbundene Schulung jedes einzelnen Teilnehmers ist aber nur dann gerechtfertigt, wenn der Schulbesuch nicht nur ein Zeitvertreib, sondern ernste Arbeit und Vorbereitung auf den künftigen Beruf bedeutet. Zudem besteht die Gefahr, dass solche unbefruchtete Nutznießer der materiellen und ideellen Aufwendungen des Vereins, sich dann später bei Gelegenheit auf Grund ihres Gastspieles an der Schule als berufene Sachverständige des Hotelfaches aufspielen. Diese unerfreulichen Nebenerscheinungen werden wenigstens zum Teil durch Vorprüfungen beseitigt. Sie bieten auch eher eine Gewähr dafür, dass sich nur wirkliche Interessenten für das Aufnahmeverfahren melden und dieses ein besseres Einheitsniveau in der Vorbildung gesichert ist. Zur Aufnahmeprüfung soll jedermann zugelassen werden, der nachfolgende Bedingungen erfüllt:

1. Abgeschlossene Sekundar-, Mittel- oder Handelsschulbildung. 2. Ausweis dient das Abgangszeugnis. 3. Arztezeugnis. 4. Leumundzeugnis. 5. Handgeschriebener Lebenslauf. 6. Ausweise über sportliche Tätigkeit.

Diese Angaben können noch durch einen auszufüllenden Fragebogen ergänzt werden, der darüber Auskunft gibt, welches die persönlichen Verhältnisse, das Berufsziel, Sprachkenntnisse und besondere Fähigkeiten des Kandidaten sind. Die Fachschulkommission entscheidet dann nach eingehender Prüfung dieser Unterlagen über die Zulassung zur Aufnahmeprüfung. Diese füllt zwei bis drei Tage aus und umfasst folgende Gebiete: Schulkenntnisse wie Rechnen, Aufsatz, Geographie, Sprachkenntnisse und Vaterlandskunde, ferner eine psychotechnische Prüfung zur Feststellung der Auffassungsgabe, der Gedächtnisstärke, des geistigen Auffnahmefähigkeit und Beweglichkeit und endlich eine sportliche Prüfung, die nicht auf Rekordleistungen ausgeht, sondern die körperliche Ausdauer, Wendigkeit und Flinkheit unter Beweis zu stellen hätte.

Eine solche Vielseitigkeitsprüfung würde bestimmt schon die Spreu vom Korn sondern und eine für den weiteren Schulbetrieb sehr erwünschte Auswahl bringen. Sie erweckt auch bei den Kandidaten, die sie mit Erfolg bestanden haben, bereits ein gewisses Selbstbewusstsein und eine gewisse Bereitschaft, in eingehenden persönlichen und geistigen Kontakt mit dem erwähnten Berufstande.

II. Die eigentliche Ausbildung und Facherziehung: Das erste Stadium derselben ist ein Praktikum. Diese erste Stufe des Lehrganges umfasst minimal ein Arbeitsjahr. Zu Beginn desselben soll der zukünftige Betriebsleiter erst einmal alle untergeordneten Arbeiten kennen lernen und selbst ausführen. Dabei kann er sich eines unserer grössten Meister, César Ritz, zum Vorbild nehmen, der gleich vielen tausend anderen bekannt gewordenen Fachleuten ersten Ranges angefangen hat. Der Praktikant wird also den Besen handhaben, Gästehuhe putzen, Gästezimmer reinigen, zwischennein auch einmal in der Lingerie und Wäscherei praktisch mitarbeiten, ebenso in Keller und Office. Durch einen kurzen Stage im Büro wird er mit den einfacheren Büroarbeiten bekannt gemacht, kurzum ein Einführungsjahr absolvieren, das ihn auch mit den vertraulichen aber keineswegs nicht so wichtigen Funktionen im Hotelbetrieb vertraut macht. Für diese Tätigkeit wird der künftige Fachkollege entschädigt. Seiner Hände Arbeit wird, wie es nur recht und billig ist, durch einen bescheidenen Monatslohn bezahlt, der dazu bestimmt sein soll, einen Teil der kommenden Schulkosten zu decken. Zu diesem Zwecke wäre jeden Monat vom Lohn ein bestimmter Betrag zurückzubehalten und bereits der Fachschule zu überweisen zur künftigen Verrechnung mit dem Schulgeld. Der junge Anwärter wird damit zur Selbstständigkeit und Unabhängigkeit erzogen. Er erhält das Gefühl, sich doch aus eigener Kraft heranzuarbeiten und nicht mehr fils à papa zu sein. Die Schulkommission hätte durch ihre Vertrauensleute den Praktikanten zur Seite zu stehen. Sie sind in ständiger Fühlung mit ihm, dem Lehrmeister und Lehrbetrieb und verfolgen wachsam den Auges die Entwicklung des Schützlingens.

Auf das Praktikum folgt als zweite Stufe das theoretische, also schulmässige, Schulstudium. Dieses halbjährige, theoretische, Ausbildung, die gleichzeitig auch der körperlichen Erleichterung dienen soll, führt den Zögling in die Grundbegriffe des Fachwissens ein. Fachrechnen, Buchhaltung, Sprachen werden die Hauptfächer des ersten Semesters sein, für welches die Fachschulkommission ein genaues Programm auszuarbeiten hätte.

Nach diesem ersten Kontakt mit der Fachschule kehrt der Anwärter wieder in die Praxis zurück und besteht als dritte Stufe ein Kochlehrgang und eine halbjährige Kellnerlehre. In die Kellnerpraxis könnte eine gewisse Bürotätigkeit mit einbezogen werden. Auch für diese Tätigkeit wird er salarier und wiederum erfolgt eine monatliche Rikstellung für die weiteren Schulkosten.

Als vierte und letzte Stufe folgt nun die abschliessende Fachschulbildung, die noch zwei Semester umfasst. Diese letzte Schulzeit muss dem künftigen Betriebsleiter den endgültigen Schiff vermitteln und ihm eine standesbewusste und durch solides Wissen gestützte Berufsauffassung beibringen. Die Aufwändungen der Schule in diesen beiden Schuljahren sind hohe. Sie sind der militärischen Aspirantenschule gleichzustellen, die den späteren Offizier körperlich und geistig tüchtig aber nach neuzeitlichen Erziehungsmethoden drillt.

Ein in diesem Sinn und Geiste erzogener Nachwuchs ist imstande, den hohen Anforderungen, den der Wettbewerb in der Welthotellerie an die schweizerischen Fachleute später stellen wird, auch restlos zu erfüllen. Es ist ein grosser Einsatz, der von der nächsten Generation erwartet wird, wenn sie vor dem Gästebetrieb, der Öffentlichkeit und den Behörden bestehen und den früheren Ruf der schweizerischen Gastlichkeit in die neue Zeit hinübertragen will. Durch eine anspruchsvolle und harte Erziehung des Nachwuchses helfen wir mit, allerlei Schwierigkeiten überwinden und wir gewinnen uns selbst wieder

zurück. Wenn auch der Staat dabei helfend zur Seite stehen soll, so stellen wir doch die künftige Schulung der Betriebsleiter in das Zeichen der Selbsthilfe, das uns allein über die Fährnisse der gegenwärtigen chaotischen Epoche hinwegbringt. Zeilen wir uns durch die Verwirklichung eines solchen Schulungs- und Erziehungsprogrammes der Vergangenheit, aber auch der Zukunft unseres Gewerbes würdig.  
E. V.

## Umschau

### Die eidgenössische Luxussteuer

Das Rätselraten um die Luxussteuer hat nun durch den unerwarteten Bundesratsbeschluss über die Inkraftsetzung dieser neuen eidgenössischen Steuer auf den 31. Oktober sein Ende gefunden. Die Hotellerie sah ihr mit etwelchen Bedenken entgegen, denn die Auffassungen über das, was als Luxus und als entbehrlicher Aufwand zu gelten habe, gehen doch weit auseinander. Jede weitere, durch fiskalische Massnahmen veranlasste Umsatzschmäpfung müsste zudem unser Gewerbe viel härter treffen als Wirtschaftsweize, die weniger krisenempfindlich sind oder durch die Kriegskonjunktur sogar noch einen Auftrieb erfahren haben. Dazu kommt, dass die Hotellerie auch weitgehend an der Auswirkung weiterer Steuern auf ihre Kundschaft interessiert ist, denn wenn die gesamte überschüssige Kaufkraft fiskalisch beansprucht wird, so werden zwangsläufig auch die Ausgaben für Reisen und Ferien weiter eingeschränkt, was die Durchhaltbarkeit des Gastgewerbes noch mehr engegen müsste. Die erste Liste der zu erwerbenden Luxuswaren umfasst vier Positionen, welche den Hotelbetriebern unmittelbar betreffen, nämlich der Verkauf alkoholhaltiger Schaumweine und die Beschaffung handgeknappter Teppiche für die Innenausstattung. Bleibt es bei diesen zwei Gruppen, dann wäre das Gastgewerbe noch mit einem blauen Auge davongekommen. Allerdings haben die eidgenössischen Steuerbehörden bereits zu verstehen gegeben, dass es sich bei der jetzigen Vorlage nur um einen ersten Schritt handle, der je nach den Erfahrungen einen weiteren Ausbau der Luxusbesteuerung nach sich ziehe. Hoffen wir, dass auch dazumal antiluxerische die nötige Einsicht vorhanden sei, um eine bereits erheblich notleidende Wirtschaftsgruppe nicht noch in grössere Schwierigkeiten zu bringen. In bezug auf das Steuerverfahren verweisen wir auf die angelegten Publikationen, nämlich den Bundesratsbeschluss im Wortlaut samt einem Kommentar, der bei den Postämtern bezogen werden kann, und das zur Verteilung gelangende rote Merkblatt, das alles Wissenswerte enthält. Wir können uns daher hier auf einige wenige Angaben beschränken:

Der Steuerpflicht untersteht jedermann, der die als Luxuswaren bezeichneten Waren gewerbmässig im Inland und im Detail vertreibt. Der Steuer unterliegen die Detaillieferungen im Inland und der Eigenverbrauch von Luxuswaren, die der Steuerpflichtige selbst hergestellt oder durch eine steuerfreie Lieferung erhalten hat.

Die Besteuerung erfolgt entweder im Marken- oder Registerverfahren. Der alkoholhaltige Schaumwein in Flaschen aller Art ist im Markenverfahren zu besteuern, und zwar zum Steuersatz von 10 Prozent. Die Steuer beträgt also 20 Rappen bei den Detailverkaufswerten. Die Waren zwischen Fr. 1.50-2.49, 30 Rappen beim Detailverkaufswert der Ware zwischen Fr. 2.50-3.49 usw., d. h. für jeden Franken des Detailverkaufswertes 10 Rappen Steuer, wobei Restbeträge bis und mit 49 Rappen unberücksichtigt bleiben und Restbeträge von 50 Rappen bis und mit 99 Rappen als volle Franken zählen. Die Steuer auf Schaumweine verfällt, wie für alle übrigen dem Markenverfahren unterliegenden Waren, bei der Lieferung an den Gast. Die Luxussteuermarken sind vom Hotelbetrieber in dem Betrage, der sich aus obiger Skala ergibt, auf der Ware oder auf der Umhüllung aufzukleben und durch Aufdruck oder Aufschrift der Firmenbezeichnung zu entwerfen. Luxussteuermarken werden in Wertbeträgen von 5, 10, 20, 30, 40 und 50 Rappen, 1, 2 und 5 Franken abgegeben. Sie können bei den Postämtern oder bei der eidgenössischen Steuerverwaltung bezogen werden.

Bei den nach dem Registerverfahren besteuerten Waren, unter welche u. a. die handgeknapften Teppiche fallen, gilt für die Lieferanten eine Anmeldepflicht bei der eidgenössischen Steuerverwaltung. Die Abrechnung erfolgt dann nach ähnlichen Grundsätzen wie bei der Warenumsatzsteuer.

Bei der Luxussteuer gilt wie bei der Warenumsatzsteuer das Umlageprinzip. Der effektiv auf der betreffenden Ware lastende Steuerbetrag darf auf den Abnehmer ohne besondere Bewilligung der eidgenössischen Preis-kontrollstelle überwälzt werden. Das Betreffende der Steuer kann gesondert ausgewiesen oder im Preis eingeschlossen werden. Der Beschluss tritt am 31. Oktober in Kraft. Als erste Steuerperiode gilt die Zeit vom 31. Oktober bis zum 31. Dezember 1942.

### Um die Trinkgeldordnung

Wie der „Union Helvetica“ zu entnehmen ist, fand vergangene Woche unter dem Vorsitz von Herrn Nationalrat Dr. Gysler zwischen Delegationen der Union Helvetica und des Schweizerischen Wirtvereins ein Ausgleichsverständnis statt. Nach dem genannten Blatt beharrte das SWV auf der Mitbestimmung an der Trinkgeldordnung, lehnte aber zugleich die Ausdehnung derselben auf reine Verpflegungsbetriebe, die ebenfalls Trinkgelder verwalten, ab und hielt auch mit einer einzigen Ausnahme an seinen Begehren zur revidierten TO fest, womit die beiden wichtigsten Verbesserungen torpediert wären.

Die Union Helvetica erklärte dagegen, sie sei nicht bereit, aus sachlichen Verzögerungsgründen über die Festlegung der Grundhöhe und deren Höhe wurde von ihren Vertretern jede weitere Diskussion abgelehnt und kategorisch an dem einmal Erreichten festgehalten.

Ueber das negative Schlussergebnis der Sitzung äussert sich das Organ der Personalunion wie folgt:

„Item: die Verhandlungen konnten unter diesen Umständen zu keinem Ergebnis führen.“

Die Vertreter des Wirtvereins wollten ihrerseits in den Hauptpunkten nicht nachgeben, wobei des ganzen Pudels Kern schliesslich in dem freimütigen Bekenntnis des Herrn Zentralpräsidenten des SWV zum Ausdruck kam: „Ist uns als gleichberechtigter Partner an der TO mitmachen; darum geht alles! Worauf er sich allerdings vom Vorsitzenden darauf aufmerksam lassen musste, dass die Frage der Mitpartnerschaft in allererster Linie Sache einer Verständigung unter den beiden Arbeitgeberverbänden ist.“

### Mögliche Wiederausgabe der Sonntagsbillette

Über die Ausgabe der Sonntagsbillette im bevorstehenden Winter ist noch nichts entschieden worden. Den bisherigen offiziellen Verlautbarungen darf aber doch entnommen werden, dass die Wiedereinführung ernstlich erwogen wird, was zur Erwartung berechtigt, dass die Freunde des Wintersports mit dieser willkommenen Fahrverünstigung rechnen können, auch wenn gewisse weitere Einschränkungen in Kauf zu nehmen sind. Von seiten der SBB lautet der letzte Bescheid ziemlich ermutigend wie folgt:

„Ob die Ausgabe der Sonntagsbillette auf den Winter hin möglich sein wird, hängt weitgehend von der sonstigen Beanspruchung des Transportapparates durch lebensnotwendige Gütertransporte ab. Im besonderen wird die Entscheidung darüber auch vom Stand der Energieversorgung unseres Landes beeinflusst sein. Wenn es möglich ist, was wir hoffen, wird die Inkraftsetzung der Sonntagsbillette voraussichtlich auf Mitte Dezember erfolgen.“

## FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 238. Herstellung von Sauerkraut und Kochanwendung. Dieses Jahr ist der Ertrag an Weisskraut besonders gross in unserem Hotelgarten. Ich möchte daher selbst Sauerkraut anstellen und wäre für Bekannte das geeignetsten Verfahrens sowie für einige Kochanweisungen dankbar.

Antwort: Der Warenbedarf für ca. 100 kg Sauerkraut ist folgender: 50 Stück satten, gerüstete Weisskrautköpfe, 2 kg Salz, 150 g Wacholderbeeren, 60 g gereinigter Kümmel, 150 g Coriander (nach Belieben), etwa 10 Meerrettige (nach Belieben) am Reibeisen gerieben.

Zubereitung: Die Weisskrautköpfe werden von den äusseren Blättern befreit. Der Storz wird mit einem sogenannten Storzmesser aus dem Kopf herausgelöst und der Kopf auf dem Krauthobel fein gehobelt. Vorgängig wird das Sauerkraut (Stande) tüchtig ausgebrüht. Ein passender runder Holzdeckel, welcher satt die Oberfläche der Krautmasse abschliesst, ebenso auch ein sauberes weisses Tuch und Kieselsteine, gut gewaschen, bereitgestellt.

Einfüllen: Zuerst den Fassboden mit gut gereinigten, ganzen Krauthälften belegen, dann eine 8-10 cm hohe Krautlage, darauf eine feine Lage Salz, etwas Gewürz darüber und so etwa drei Schichten legen. Dann stampe man das ganze ziemlich fest. Nach dem gleichen Verfahren fülle man das Fass und bedecke dann die oberste Schicht nochmals mit einer Lage ganzer Krauthälften. Alsdann wird das Tuch satt auf die Oberfläche gelegt. Der Holzdeckel darauf und schliesslich die Kieselsteine, von ziemlicher Grösse, zum Bescheren.

Das Kraut sehr viel eigenes Wasser enthält, wird eine Schicht Wasser entstehen, diese lässt man nun, um das Kraut hermetisch abzuschliessen.

Das Fass soll in kühlem Keller stehen. Nun beginnt die Gärung, welche 3-4 Wochen dauert. Es ist darauf zu achten, dass stets genügend Flüssigkeit das eingefüllte Kraut bedeckt. Nachdem die Gärung ihren Abschluss gefunden, wird das Lastgewicht weggenommen, die Flüssigkeit abgeseiht, Holzdeckel und Tuch und Kabisblätter entfernt. Ist der jeweilige Sauerkrautbedarf entnommen, so legt man über den verbleibenden Inhalt ein sauberes Tuch, den gereinigten Holzdeckel und die tüchtig abgebrühten und gewaschenen Gewichte darauf. Dann schütte man genügend gekochtes kaltes Salzwasser darüber, damit das Sauerkraut vor Verderben geschützt bleibt.

Und nun zur kulinarischen Nutzenverwendung: Übliches Kochrezept: Das erforderliche Quantum wird während 2 Stunden in frisches Wasser gelegt, um es zu entsalzen. Dann drücke man das Kraut fest aus. In ein gut ausgefettetes Kochgeschirr gebe man fein geschnittene Zwiebeln, einige Speckschwarten und das Sauerkraut, ein entsprechendes Quantum Bouillon oder Wasser, ungefähr bis zur halben Höhe des Sauerkrautinhaltes und noch ein gutes Quantum Schweine- oder Gänsel Fett. Decke das Kochgeschirr und koche das Sauerkraut 3-4 Stunden ganz langsam auf schwachem Feuer. Am besten wird das Sauerkraut in einem irdenen Kochtopf. Nach dieser Kochezeit gebe man kurz vor dem Service Weisswein zum bessern Geschmack bei. Beliebt ist auch ein Gläschen Kirsch. Zum Binden des fertig gekochten Sauerkrautes raffe man noch 2-3, je nach Quantum, rohe Kartoffeln und gleich viel Äpfel.

Neue Kochvorschrift: Um das im Sauerkraut reichlich vorhandene Vitamin C zu erhalten, sollte von einer längeren Kochdauer abgesehen werden. Allzu starkes Salzen ist zu vermeiden. Das Sauerkraut kann auch roh, als Salat, gegessen werden. Wenn möglich mit Rahmayonnesse anmachen. Das Sauerkraut ein basenreiches Gemüse ist, kann es nebst den ebenfalls basenreichen Kartoffeln zu Spätzli, Linsen, weissen Bohnen usw. gegeben werden. Dieses Dauergemüse wirkt ausserordentlich verdauungsanregend und soll deshalb nur in kleinen Mengen gegessen werden.

Sauerkrautpflanzküchen: Sie sind eine Abwechslung, die wahrscheinlich sehr wenig auf dem Speiseteller steht. Und doch wäre eine Probe zu empfehlen. Einen dicklichen Pflanzküchen bereiten. Das notwendige Quantum Sauerkraut stark blanchieren, mit aromatischen Kräutern würzen, dann mit dem Pflanzküchen mischen, im Ofen auf beiden Seiten langsam goldgelb backen. Dazu gedämpfte Äpfel servieren. Backzeit ca. 20 Minuten. E. V.

# Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

## Preise von Kleinbrotgebäck

Die eidgenössische Preiskontrollstelle hat eine Verfügung Nr. 610 B/42 (vom 28. Oktober 1942) erlassen aus der u. a. folgendes hervorgeht:

1. Mit Rücksicht auf die Rationierungsvorschriften für Brot und Backwaren werden für die angegebenen Gewichte von Kleinbrot folgende Nettodetailhöchstpreise mit Wirkung ab 1. November 1942 festgesetzt:

Artikel	Frischgewicht (g)	Nettohöchstpreis (Abgabe an Konsumenten)
<b>Weggli, Gipfeli:</b>		
a) 1/2 Weissmehl, 1/2 Backmehl mit oder ohne Fett	50 g	15 Rp.
b) Weissmehl (mit Fett)	50 g	15 Rp.
<b>Pürli (Backmehl)</b>	75 g	10 Rp.
<b>Wasserbrötli:</b>		
a) Mütschli, Semmeln usw., 1/2 Weissmehl, 1/2 Backmehl	50 g	10 Rp.
b) Wasserbrötli mit Weissmehl	2 Stück zu 50 g = 100 g	25 Rp.
<b>Weggen:</b>		
1/4 Weissmehl, 1/4 Backmehl	100 g	30 Rp.

\* Unter Frischgewicht ist das Minimaldurchschnittsgewicht 24 Stunden nach Verlassen des Ofens verstanden.

2. Die Preise anderer Kleinbrotarten müssen den vorstehenden Gewicht- und Preisrelationen entsprechen.

3. Soweit bei Abgabe von Kleinbrot an Konsumenten Rabatte bzw. Rückvergütungen gewährt werden, dürfen die durch diese Verfügung angesetzten Detailhöchstpreise entsprechend erhöht werden, jedoch darf sich nach Abzug des Rabattes bzw. der Rückvergütung ausserdem der höchstzulässige Nettopreis ergeben.

4. Die hiermit angesetzten Höchstpreise gelten auch für die Abgabe der betreffenden Artikel im Gastgewerbe.

Bei Lieferungen an das Gastgewerbe sowie an andere Grossverbraucher ist auf den in Ziffer 1 genannten Netto-Höchstpreisen der bisher übliche Preisnachlass zu gewähren.

Diese Verfügung tritt am 1. November 1942 in Kraft. Gleichzeitig wird die Verfügung Nr. 610 aufgehoben. Die vor dem Inkrafttreten der vorliegenden Verfügung eingetretene Tatbestände werden auch fernerhin gemäss den bisherigen Bestimmungen beurteilt.

Wie uns die Eidg. Preiskontrollstelle hierzu noch mitteilt, ist in Ziff. 4 unter dem „bisherigen

Preisnachlass“ der prozentuale — also nicht der absolute — Preisnachlass gemeint.

Daraus ergibt sich z. B.:

Stellte sich der bisherige Einstandspreis eines „roer-Wegglis“ auf 7 Rp., so betrug der Rabatt 30%. Auf dem neuen Verkaufspreis von 15 Rappen hat demnach der Lieferant ebenfalls einen 30%igen Rabatt einzuräumen, d. h. der Einstandspreis stellt sich dann netto auf 15 Rp. abzüglich 30% = 10,5 Rp.

## Zur Weinausschankpreisberechnung

Nach den Vorschriften der Eidg. Preiskontrollstelle gilt als Grundlage zur Berechnung der Ausschankpreise für offene in- und ausländische Weine im Gastgewerbe der Einstandspreis. Unabgeklärt blieb bei der bisherigen Regelung, welche Nebenkosten für die Selbsteinkelterung beim direkten Einkauf von Wein „trüb ab Presse“ und für das Abfüllen in Flaschen in der Weinpreisberechnung einkalkuliert werden können.

Die Eidg. Preiskontrollstelle teilt uns hierüber auf Grund vorangegangener Verhandlungen mit dem Schweiz. Wirte-Verein folgendes mit:

1. **Zuschläge für Selbsteinkelterer:** Die Preisberechnung des selbsteinkelternden Wirtes setzt sich aus folgenden Positionen (a bis e) zusammen:

- effektiver Ankaufspreis (Produzentenpreis) des Weinmostes „trüb ab Presse“; maximal jedoch der mit unsern einschlägigen Verfügungen festgesetzte Produzentenhöchstpreis,
  - höchstens 10% des Wertes des trüben Weines für die durch die normale Vergärung entstehenden Abgänge,
  - Zuschlag 30 Rp. je Liter bei einem Ankaufspreis (Produzentenpreis) „trüb ab Presse“ bis Fr. 1.50, Zuschlag 35 Rp. je Liter bei einem Ankaufspreis (Produzentenpreis) „trüb ab Presse“ von Fr. 1.51 bis Fr. 2.—, Zuschlag 40 Rp. je Liter bei einem Ankaufspreis (Produzentenpreis) „trüb ab Presse“ von mehr als Fr. 2.—.
- In diesen Zuschlägen sind sämtliche Einkaufs- und Einkelterungsspesen, Kapitalzinsen etc. eingeschlossen.
- ordentliche Eingangsfracht vom Produzenten zum Wirt,
  - Spesen der Retourfracht für die leeren Gebinde.

2. **Weinausschankpreis-Berechnung und Abfüllspesen.** Hiermit erteilen wir die Bewilligung zur Einberechnung der Abfüllspesen in den Einstandspreis. Die Aufrechnung des Verkaufspreises für ausschankfertigen Wein hat somit folgendermassen zu erfolgen:

Effektiver Einstandspreis, maximal jedoch der auf Grund der einschlägigen Verfügungen (Nr. 195 A/42 bis D/42) höchstzulässige Preis:

Abfüllspesen, gemäss Bestimmung der Verfügung Nr. 195 A/42 vom 16. Februar 1942, Ziffer 1, lit. A, letztes Alinea	Fr. —.10
Totaler Einstandspreis	Fr. 2.—
Gastgewerblicher Zuschlag (80, 90 oder 100% gemäss Verfügung Nr. 195 A/42 vom 16. Februar 1942) 80% = Warenumsatzsteuer 3% des Einstandspreises (Fr. 2.—)	Fr. 1.60
	Fr. —.06
Total:	Fr. 3.66
	Fr. 3.65

Wird das Abfüllen in Flaschen vom Wirt selbst besorgt, so darf für die diesbezüglichen Unkosten ein Ansatz von höchstens 10 Rappen pro Liter auf den Einstandspreis „im Fass“ zugeschlagen werden. Wir erachten es angebracht, bei dieser Gelegenheit auch eine einheitliche Regelung für den Kleinausschank (Zwei- und Dreier) festzulegen, nachdem uns diesbezüglich schon wiederholt Beschwerden zugegangen sind. Bezugnehmend auf unsere Rücksprache in dieser Angelegenheit setzen wir den Zuschlag für Verschleiss wie folgt fest:

Zuschlag 5% des Liter-Ausschankpreises, wobei die Aufrechnung auf den nächsten Fünfer zulässig ist.

Gleichzeitig ersuchen wir Sie, Ihre Mitgliedschaft durch Ihr Verbandsorgan wiederholt auf die Anschreibepflicht gemäss Artikel 4 der Verfügung 1 des eidg. Volkswirtschaftsdepartements vom 2. September 1939 betreffend die Kosten der Lebenshaltung und den Schutz der regulären Marktversorgung, ausdrücklich aufmerksam zu machen. Es sind in letzter Zeit verschiedene diesbezügliche Klagen eingegangen.

## Höchstzulässige Produzentenpreise für Inlandweine

Die Verfügung Nr. 195 D/42 der eidg. Preiskontrollstelle über Inlandweine der Ernte 1942 vom 14. Oktober 1942 ist nunmehr im Wortlaut mitsamt allen Produzentenpreisen für sämtliche Weinbaugebiete im Schweizer Handelsamtsblatt Nr. 251 vom 28. Oktober erschienen. Da es uns aus Raumgründen nicht möglich ist, die gesamte Preisübersicht zu publizieren, verweisen wir die Interessenten auf diese Veröffentlichung.

## Neue Preise für Milch und Milchprodukte

Nachdem seinerzeit der Bundesrat in der Milchpreisfrage beschlossen hatte, den Produzentenmilchpreis sowie den entsprechenden Konsummilchpreis ab 1. November 1942 um 1 Rappen zu erhöhen, hat nun die Eidg. Preiskontrollstelle in einer Verfügung Nr. 636 A/42 (vom 30. Oktober 1942) folgende Regelung getroffen:

**Milch:**  
Der dem Produzenten zu bezahlende Grundpreis für Milch darf ab 1. November 1942 an maximal um 1 Rappen je kg/Liter von 26 auf 27 Rappen erhöht werden.  
Der Konsummilchpreis darf vom 1. November 1942 an ebenfalls um maximal 1 Rappen pro Liter erhöht werden.

**Rahm:**  
Vom 1. November 1942 an dürfen die früher angewandten Preise bei Lieferungen an den Milchhandel und Grossverbraucher maximal um 10 Rappen pro Liter und im Detailverkauf um 1 Rappen pro Deziliter erhöht werden. Soweit der Rahmpreis nach erfolgter Anpassung Fr. 3.80 pro Liter oder 38 Rappen pro Deziliter übersteigt, ist bei der Eidg. Preiskontrollstelle eine spezielle Preisbewilligung einzuholen. Rahm ist bis auf weiteres von der Warenumsatzsteuer ausgenommen.

**Übrige Milchprodukte:**  
Die Preise für Magerquark, Vollmilchquark, Magermilch zu Konsumzwecken, Yoghurt, Hartkäse, Schachtelkäse, Kräuterkäse, Weichkäse, Kondensmilch, Magermilchpulver bleiben bis auf weiteres unverändert.

Für Vollmilchpulver 25% (Walzentrocknung) dürfen ab 1. November 1942 folgende Höchstpreise nicht überschritten werden:

- Bei Lieferungen an Grossverbraucher Fr. 3.01 pro kg franko Empfangsstation;
- bei Lieferungen an Grossabnehmer in Pakungen von weniger als 10 kg Fr. 3.33 pro kg ab Verladestation, unfrankiert.

Für Vollmilchpulver 25/26% (Sprühtrocknung) dürfen ab 1. November 1942 folgende Höchstpreise nicht überschritten werden:

Bei Lieferungen von:

5 kg unfrankiert ab Verladestation	Fr. 3.58 per kg
10 kg franko Empfangsstation	Fr. 3.58 per kg
25 kg franko Empfangsstation	Fr. 3.43 per kg

## Erhöhung der Butterpreise

Die bisher gültigen Preise dürfen ab 1. November 1942 maximal wie folgt erhöht werden:

Bei Verkauf an	für	Vorzugstaffelbutter (aus gesammeltem, pasteuris. Rahm) Fr.	Käse- (und Koch-) Butter Fr.
Grosshandel	1 kg	—25	—25
Kleinhandel	1 kg	—25	—25
Konsumenten	1 kg	—25	—25
	500 g	—13	—12

Die Bekanntgabe der weiteren Bestimmungen der entsprechenden Verfügung müssen wir infolge Raummangel auf die nächste Nummer verschieben.

**COURVOISIER COGNAC**  
THE BRANDY OF NAPOLEON

Generaldepôt für die Schweiz:  
**JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL**

Erstkl. Wintersport-Hotel sucht qualifizierte  
**Stimmungs- und Konzert-Kapelle**

Leiter für gesellschaftliche und sportliche Veranstaltungen

Offerten mit Zeugniscopien und Photo unter Chiffre M. P. 2374 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**ANTIPHON A.G. ZÜRICH**

Schalldichte  
Kabinen, Fenster,  
Türen und Wände

TEL. 215 00

Haben Sie schon daran gedacht, dass Ihr **ENTRÉE** den ersten und letzten Eindruck auf Ihre Gäste, aber auch auf Sie selbst ausübt? Gerade Garderobe-Ausstattungen werden in Geschmack und Zusammenstellung oft recht stiefmütterlich behandelt, fast als notwendiges Übel.

Dürfen wir Sie unverbindlich beraten?

Mit freundlichem Gruss  
*Suter-Strehler Sohn & Co.*

Kleider-Ablagen in Stahlrohr verchromt, sowie in Kastanien- und Nußbaumholz und Schmiedeleisen. Trauben, Tessiner Möbel.

Suter-Strehler Sohn & Co.  
Detail Münsterhof 4 und Poststrasse 4 · Telefon 313 02  
Werkstätten Zürich-Tiefenbrunn · Telefon 255 77

**Salami**  
Salametti, Salamelle  
1250 Punkte per kg

**Mortadella**  
zylinderförmig oder ovalförmig, 1000 Punkte per kg

**Coppa, Rohschinken**  
ohne Bein, luftgetrocknet, 1500 Punkte per kg  
Punkte mit der Bestellung zusenden.

Preise schriftlich verlangen bei  
**FA. G. GORLA, OLTEN**

**la Feigen**  
portig, sterilisiert, parasitenfrei, lange haltbar, in Büchsen à 4 u. 5 kg Fr. 3.95 per 1 kg b/n. Verl. Sie Muster von der Liebhag, G. m. b. H., Werdstr. 2, Zürich, Tel. 792 18.

Grosse Kantine im Gotthardgebiet sucht  
**KOCH**

Salär Fr. 320.— bis Fr. 380.— und Kost und Logis. Verlangt wird absolute Selbstständigkeit, Sauberkeit und soliden Lebenswandel. Offerten mit Photographie, Lebenslauf und Zeugnisschriften an Chiffre S. 6675 Publicitas, Lugano.

**A vendre:**

1 poiaiger de cuisine «Sarina»  
84/260 2 étuves 4 fours

1 armoire chaude électrique  
05/90/120

1 machine à coudre «Singer»  
avec moteur électrique

1 lot de tables  
rondes et rectangulaires avec molletons, le tout en parfait état.

S'adresser à l'Hotel Vernet à Terrilet-Montreux.

**BEKANNTER KURORT DES BERNER OBERLANDES SUCHT**  
für Sekretariatsarbeiten und Auskunftsdienst

**Bureaufräulein**

Voraussetzungen: Kenntnis der deutschen, französischen und englischen Sprache, Steno-Dactylo. Anfangsgehalt: Fr. 300.— pro Monat. Offert. unt. Chiffre K.D. 2364 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Flotte Person sucht  
**Vertrauensposten**  
für kommende Wintersaison

Gefl. Offerten unter Chiffre F.R. 2375 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Xundheit!**

Immer wieder müssen Sie anstoßen, bald mit diesem, bald mit jenem Kunden, ob Sie mögen oder nicht. Was das für Ihre Gesundheit bedeutet, wissen Sie wohl; aber glücklicherweise wissen Sie auch, daß es gegen Ihre Berufskrankheit, gegen die Arterienverkalkung, ein wirklich gutes Mittel gibt, aus 4 erprobten Heilpflanzen zusammengesetzt, nämlich Arterosan. Ihr Arzt oder Apotheker wird Ihnen schon davon gesprochen haben, doch Sie schoben die Kur immer wieder hinaus.

**Arterosan**

Aber morgen werden Sie anfangen, denn Sie wissen wohl, wie gut Ihnen Arterosan tut.

Erfhältlich in Apotheken zu Fr. 4.50 · Kurpackung Fr. 11.50  
Broschüre A 12 durch die Galactina A.-G., Belp

**KONSERVEN-Schnecken**

Water- und Tapezierer-Arbeiten

aller Art werden von routiniert. Fachmann zu billiger Berechnung in Akkord od. Regie ausgeführt. la Materialien.

F. & H. Mügglin, Hardsir. 8, Zürich 4 · Tel. 514 28

4-6 Stück  
**Barstühle**  
in gutem Zustande  
zu kaufen gesucht.

Offerten mit Preisangabe und mögl. Abbildung unter Chiffre H. R. 2368 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wirtstochter sucht Stelle als  
**Hotelsekretärin**  
od. zum Servieren in Tea-room

für die Wintersaison. Offerten erbeten unter Chiffre M.H. 2372 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**OTTO EBNER & CO.**  
Maschinenbau  
BASEL 5  
Telephon 3 05 98



## Les critiques à l'égard des assainissements d'hôtels sont-elles justifiées?

De même que de temps en temps une mauvaise toux, un refroidissement ou des maux d'estomac viennent troubler votre santé et tentent de détruire votre équilibre physique, de même, périodiquement, on essaie ici ou là, par des critiques irréfléchies ou déraisonnables, d'ébranler la structure pourtant bien assise et longuement étudiée des mesures de secours officielles en faveur de l'industrie hôtelière. A la fin de l'année dernière, par exemple, le Grand conseil d'un de nos plus importants cantons touristiques s'est vu saisir d'une interpellation qui critiquait les mesures de secours juridiques et financières de la Confédération et qui demandait — mais sans préciser laquelle — une autre forme d'assistance. Récemment encore, l'on trouve lire dans un journal en vue du canton des Grisons que l'assainissement tel qu'il était pratiqué actuellement se faisait pour ainsi dire uniquement aux dépens des artisans et des commerçants, que de telles méthodes ne pouvaient être considérées comme satisfaisantes et qu'il fallait chercher d'autres voies et moyens pour parvenir à ce but.

L'on a déjà beaucoup parlé, ici et ailleurs, de la nécessité de la protection de l'Etat en faveur de l'hôtellerie qui est si importante au point de vue économique et l'on a souvent insisté sur les sens, les buts et la forme de ces assainissements. L'on a également maintes fois répété qu'il était plus facile de critiquer que de mieux faire, aussi nous ne voulons pas laisser échapper l'occasion d'opposer à ces contempteurs toujours renaissants quelques arguments qui, s'ils se donnent la peine d'y réfléchir un peu, leur feront peut-être changer d'opinion à l'égard de nos mesures de secours.

Etant données les circonstances dans lesquelles nous nous trouvons malheureusement depuis bien des années, et surtout dans les conditions actuelles du tourisme, personne ne conteste l'absolue nécessité qu'il y ait pour notre économie nationale de maintenir l'industrie hôtelière en état de travailler. Il est aussi extrêmement rare que l'on dénigre l'utilité de l'intervention de l'Etat dans ce domaine, et tout le monde reconnaît que seule une action officielle, comprenant à la fois des mesures de secours juridiques et financières, peut protéger l'hôtellerie d'une catastrophe. Par contre, les opinions sont très divergentes quant à la façon dont cette intervention officielle doit se manifester, et surtout dont celle-ci sera la plus efficace dans chaque cas particulier.

Ce serait évidemment un geste fort libéral — et ce serait fort réjouissant pour les créanciers — si l'Etat remettait simplement entre les mains du débiteur défaillant les moyens financiers nécessaires pour qu'il puisse payer intégralement toutes ses dettes. Mais le côté déraisonnable et l'impossibilité de cette forme d'intervention sautent aux yeux, et l'on songe à ce que chacun reconnaît, si l'Etat donnait cet argent à fonds perdu, il augmenterait fatalement ses dettes d'une manière considérable et du même coup supprimerait tout sens moral chez le débiteur, d'autre part, s'il ne faisait que prêter cet argent, l'endettement de l'hôtellerie continuerait à s'accroître démesurément. Une telle forme d'intervention équivalait alors à une réassurance officielle contre le crédit dans laquelle tous les risques seraient assumés par l'hôtellerie ou fournissant à cette dernière seraient assurés aux frais de l'hôtellerie elle-même ou aux frais de l'Etat. L'institution de telles méthodes aurait donc des répercussions incalculables, non seulement sur la morale des créanciers, mais encore sur l'ensemble de notre économie.

Il ne reste donc plus que la voie de l'assainissement proprement dit. Celui-ci implique inévitablement des pertes et des remises car, jusqu'à présent, l'on n'a pas encore trouvé le moyen d'opérer un assainissement sans que personne ne subisse des pertes. Or, dans les assainissements d'hôtel, on cherche spécialement à répartir les sacrifices. Pour éviter que le créancier ne doive supporter à lui tout seul tous les dommages, la Confédération intervient en accordant au débiteur une avance de fonds à des conditions particulièrement avantageuses au point de vue intérêts et amortissements, et ceci pour lui permettre de remplir une partie des engagements.

Il est naturellement pénible et douloureux de perdre partiellement un bien, mais à tout prendre, il vaut encore mieux le perdre partiellement que de le perdre complètement. Or, l'assainissement évite la faillite et la réalisation forcée et il rend service à la fois au débiteur et aux créanciers puisque, grâce à lui, le premier n'est pas complètement ruiné et que, grâce à l'aide de l'Etat, les derniers subissent des pertes beaucoup moins considérables. Ces avantages ont d'ailleurs été reconnus par tous les milieux intéressés, comme le prouve le fait qu'à plusieurs reprises, ce sont des créanciers-banques, fournisseurs, artisans et commerçants qui, d'eux-mêmes, ont demandé à la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie d'assainir telle ou telle entreprise se trouvant dans une situation critique. Le principe de l'assainissement individuel que notre institut de secours a toujours pratiqué en plein accord avec les autorités a fait ses preuves et a permis de tenir compte pleinement des circonstances spéciales en présence desquelles on se trouve pour chaque cas particulier; c'est ainsi que notre institut a pu intervenir, par exemple, dans la fixation du taux du dividende. Le grand nombre d'assainissements qui a pu se faire en outre avec l'approbation bénévole des intéressés nous prouve d'ailleurs que les ayants droit préfèrent quelque chose à rien du tout.

Un des reproches que l'on entend le plus fréquemment est que les artisans et les commerçants supportent le plus grand poids de l'assainissement. Cette prétention est un peu osée puisque, d'après le rapport de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, on constate que sur les 19,44 millions qui ont été avancés aux débiteurs de 1932 à 1941, 4,4 millions ont été versés sous forme d'amortissements aux fournisseurs et autres créanciers chiro-

graphaires. Les créanciers hypothécaires se sont naturellement vu imposer des sacrifices beaucoup plus considérables puisque la part d'assainissement qui leur a été dévolue n'est que de 10 millions de francs environ. Il est entendu que pour les artisans et commerçants une telle perte est beaucoup plus sensible que pour les créanciers en capitaux, puisque les sommes en jeu représentent de la marchandise ou du travail, mais c'est précisément grâce à cette méthode d'assainissement individuel que l'on peut mieux tenir compte de telles circonstances. Finalement l'on en vient toujours à se poser la question: Vaut-il mieux perdre tout ou presque tout ou, grâce à des amortissements appropriés, sauver une partie de sa créance? Dans ce cas-là, l'expérience et les faits répondent plus clairement que des critiques dispersées.

Autre chose: l'assainissement permettra-t-il réellement à l'hôtellerie — comme on le prétend — de reprendre son activité sur des bases saines après la guerre? Les personnes qui parlent ainsi connaissent mal la situation. C'est précisément la recherche des voies et moyens qui permettraient de maintenir l'hôtellerie après la guerre dans un état qui lui laisse la possibilité de conserver son rang au point de vue international, qui est l'une des plus graves préoccupations des autorités, des associations et de tous les milieux intéressés. Les plans qui existaient en vue d'un assainissement efficace et d'un désendettement définitif doivent malgré la complexité et la diversité des problèmes nouveaux — perdu notre but de vue et l'on s'efforce, puisqu'il n'est pas possible de l'atteindre aujourd'hui, de se préparer quand même à l'atteindre plus tard. Les diverses mesures de protection juridique et les nombreux efforts que fait la Société fiduciaire en vue d'aboutir à des assainissements bénévoles sont très utiles à cet effet. Ils permettent de temps en temps de consolider, de façon durable semble-t-il, certaines situations. Mais ces cas ne sont malheureusement pas assez nombreux pour que l'on puisse déjà parler de bases solides pour l'après-guerre.

Si on les examine à fond, il semble donc que les critiques de l'artisanat et du commerce à l'égard des assainissements hôteliers ne sont pas fondées, surtout tant qu'elles ne sont accompagnées d'aucune proposition concrète à propos de l'amélioration du système actuel. Cependant, momentané-ment, ce préavis, ce que chacun reconnaît, en principe la nécessité d'une telle intervention et la prudence. Tant que l'on n'apporte pas à la discussion d'arguments convaincants, il faut s'en tenir, avec raison, à ce que l'on croit et ce qui s'est révélé juste et équitable.

M. Ammann, Dr en droit.

## Impôt fédéral sur le luxe

Les délibérations mystérieuses qui ont eu lieu à propos de l'impôt sur le luxe se sont terminées par un arrêté fédéral inopiné instituant l'impôt fédéral sur le luxe à partir du 31 octobre 1942. L'hôtellerie voit cette décision avec quelque crainte car les opinions sur ce qu'il faut considérer comme luxe et comme dépenses superflues sont très variables et souvent fort divergentes. Toute diminution du chiffre d'affaires provoquée par des mesures fiscales toucherait beaucoup plus notre industrie que d'autres branches qui sont beaucoup moins sensibles aux crises économiques. En outre, l'hôtellerie est grandement intéressée aux répercussions qu'auront de nouveaux impôts sur la clientèle qui, voyant sa puissance d'achat diminuée, renoncera de plus en plus à voyager et à prendre des vacances. Or, en ce qui concerne la possibilité, pour l'hôtellerie, de tenir dépend, on peut dire presque exclusivement, de la puissance d'achat de la population suisse.

La première liste de marchandises soumises à l'impôt sur le luxe ne contient heureusement que deux catégories de produits qui touchent directement l'hôtellerie. Il s'agit des vins moussoux, avec alcool, en bouteilles de tout genre et des tapis de pied, noués à la main qui font souvent partie de l'équipement d'une maison. S'il n'y a à l'avenir aussi, que ces deux catégories de produits qui sont assujettis à ce nouvel impôt, l'hôtellerie n'aura pas trop à en souffrir, mais les autorités ont déjà laissé entrevoir, d'abord qu'il ne s'agit que d'une première liste qui en annonce d'autres, et que ce premier pas permettra de faire les expériences nécessaires à l'établissement d'un impôt sur le luxe plus étendu. Espérons que les autorités se souviendront de la situation de notre industrie et qu'elles ne nous causeront pas de nouvelles difficultés. Quant à la procédure concernant cet impôt, nous renvoyons au texte même de l'arrêté et aux commentaires qui ont été distribués par la poste à chacun. Comme ce commentaire contient toutes les explications désirables, nous nous bornerons à donner ici quelques renseignements complémentaires.

Est assujéti à l'impôt quiconque fait profession de livrer au détail des articles de luxe sur le territoire de la Confédération. L'impôt frappe les livraisons au détail sur territoire suisse et la consommation particulière d'articles de luxe, qu'ils aient été fabriqués par le contribuable lui-même, ou qu'ils aient été obtenus en franchise d'impôts.

L'imposition se fait, soit par procédure d'estampillage soit par procédure d'immatriculation.

Les vins moussoux, avec alcool, en bouteilles de tout genre sont soumis à l'estampillage et le taux de l'impôt est de 10 pour cent. Pour des ventes de marchandises au détail se montant de fr. 1,50 à 2,49, l'impôt sur le luxe sera donc de 20 cts et de 30 cts pour les ventes de 2,50 à 3,49, soit 10 cts d'impôt pour chaque franc supplémentaire. Il n'est pas tenu compte de ces montants ne dépassant pas 40 cts et ceux de 50 à 99 cts comptent pour 1 franc entier.

Comme pour toutes les marchandises soumises à l'estampillage, l'impôt sur les vins moussoux échoit au moment de la livraison. Les estampilles représentant les valeurs de l'impôt, calculées, comme ci-dessus, doivent être collées par l'hôtelier sur les articles ou sur leur emballage et oblitérées au moyen d'un timbre ou d'une inscription indiquant la raison de commerce. Les estampilles sont au montant de 5, 10, 20, 30, 40 et 50 cts, 1, 2 et 5 francs. Elles sont délivrées par les offices des postes et par l'administration fédérale des contributions.

Pour les marchandises imposées soumises à l'immatriculation, dans lesquelles figurent les tapis noués à la main, le fournisseur doit remettre une déclaration écrite à l'administration fédérale. Le décompte se fait selon les principes appliqués pour l'impôt sur le chiffre d'affaires.

Le principe du transfert de l'impôt est également valable pour l'impôt fédéral sur le luxe, c'est-à-dire que le montant de l'impôt peut être mis à la charge de l'acheteur ou du consommateur sans autorisation spéciale du service fédéral pour le contrôle des prix. Le montant de l'impôt peut être indiqué séparément ou englobé dans le prix. L'arrêté fédéral entre en vigueur le 31 octobre 1942 et la première période fiscale va du 31 octobre au 31 décembre 1942.

## De nos sections

### Villars-Chesières

L'assemblée générale extraordinaire de la Section de Villars-Chesières s'est tenue le 8 octobre à l'Hôtel Central, à Villars, sous la présidence de M. T. Chevrel, président. Quelques membres se sont fait excuser pour cause de service militaire. Après lecture du procès-verbal de la dernière assemblée, M. W. Lichtenberger, secrétaire, donne un aperçu des comptes de l'exercice écoulé et est heureux de pouvoir dire que la saison d'été boucle par un petit bénéfice.

La saison, qui avait commencé très tardivement — en raison surtout de la quinzaine sans viage dans le mois de juillet — avait causé de grosses préoccupations aux hôteliers, qui se demandaient vraiment ce qu'allait donner l'été. Heureusement, les affaires se sont améliorées par la suite, et la saison s'est terminée assez favorablement pour chacun, la station ayant même enregistré 1200 nuitées de plus que l'été précédent.

Pour la prochaine saison d'hiver, des changements interviendront à la direction de l'Ecole de Ski. Deux nouvelles pistes sont aussi prévues, descendant de Brelaye sur les Ecovets et sur Chesières, d'une longueur de 5 à 6 km. chacune. Ces améliorations sont enregistrées avec plaisir et nous espérons qu'elles contribueront au succès de la prochaine saison d'hiver.

Dans notre station aussi, nous avons continuellement à lutter contre la concurrence, qui cherche à s'installer sous différentes formes. Mais le plus gros préjudice nous est causé par le grand nombre de chalets neufs, qui se sont construits au cours de ces dernières années, et qui se louent pour une durée souvent beaucoup trop courte, même pour 10 et 15 jours. Il n'est pas rare de lire des affiches dans ce genre: «Chalet à louer à partir de telle ou telle date», de sorte qu'au cours d'une même saison il s'y succède souvent plusieurs locataires. Il est aisé de comprendre tout le tort que causent dans une station les locats s'y écoule, surtout si l'on tient compte du fait que chaque locataire prend encore des paying-guests. La Société des Hôtels lutte de son mieux contre toute augmentation du nombre des lits, mais dans le domaine des locations de chalets et d'appartements quelque chose devrait également être tenté, car il est urgent que des mesures soient prises pour remédier à cette nouvelle concurrence.

## Trafic et Tourisme

### Les abonnements de vacances réintroduits l'hiver prochain

L'émission des abonnements de vacances dont droit à des demi-billets a donc pris fin le 31 octobre. Les abonnements délivrés jusqu'à cette date conservent toutefois leur validité normale au delà du 31 octobre. Les porteurs d'abonnements de vacances pris en octobre pourront, au moment de novembre encore, obtenir des cartes complémentaires. Les entreprises de transport intéressées viennent en outre de décider que les abonnements de vacances seront de nouveau émis l'hiver prochain, du 19 décembre 1942 au 31 mars 1943, aux mêmes prix et conditions que jusqu'à présent.

En ce qui concerne les billets du dimanche, aucune décision définitive n'a encore été prise, mais, selon nos informations, les autorités compétentes des Chemins de fer fédéraux seraient disposées à les réintroduire si la chose s'avère possible. Cela dépend en effet de plusieurs facteurs, dont le moindre n'est pas nos ressources en énergie électrique. Si ces billets du dimanche, si appréciés de toute notre population, peuvent être réintroduits, ce ne sera toutefois que plus tard que d'habitude. Leur réintroduction coïnciderait à peu près avec celle des abonnements de vacances et aurait lieu entre le 15 et le 20 décembre. Il ne reste donc plus qu'à espérer que les circonstances seront favorables et que ces facilités de transports pourront contribuer à soutenir et ranimer notre tourisme

## Un geste magnifique en faveur de l'Ecole professionnelle

Nous avons signalé récemment ici même l'intérêt que certaines associations professionnelles suisses portaient à la formation scolaire de leurs apprentis et à leur école professionnelle, et nous avons exprimé le vœu que cet exemple soit suivi dans notre organisation électorale.

Cet appel n'est pas resté lettre morte et il n'a pas fallu attendre longtemps pour qu'un acte généreux soit fait en faveur de notre école, dans le but de faciliter aux jeunes qui se destinent à la carrière hôtelière la fréquentation de nos cours. C'est la Société des hôteliers des Grisons qui, la première, a fait un geste décisif dans ce sens, geste qui mérite toute notre reconnaissance. Le Comité de cette association qui s'est réuni récemment sous la présidence de M. Haider, Arosa, a décidé de mettre à la disposition du fonds de l'Ecole, en témoignage de l'intérêt que la région des Grisons porte à notre institution, la magnifique somme de fr. 5000.— Il faut espérer non seulement que ce geste contribuera à hâter la réorganisation du programme scolaire qui est à l'étude et à avancer le jour de la réouverture de notre Ecole, mais surtout qu'il ne demeurera pas isolé et que d'autres sections régionales ou locales suivront ce noble exemple.

## Nouvelles d'autres associations

### Commission professionnelle suisse pour l'hôtellerie

Cette commission paritaire, qui existe depuis 1926 dans l'industrie hôtelière suisse, s'est réunie le 13 octobre pour sa 146<sup>e</sup> séance plénière à Zurich, sous la présidence de Monsieur O. Künzler. Presque toutes les organisations professionnelles des patrons et des employés y étaient représentées, et la séance a approuvé le rapport de caisses et le budget pour 1943 comportant une nouvelle répartition des frais nécessitée par les circonstances. M. O. Künzler ayant donné sa démission de sa charge actuelle de président de la commission, de sincères remerciements lui furent adressés pour les précieux services qu'il a rendus. Sur proposition du bureau de la commission, M. H. Goelden-Morlock à Zurich, a été élu à l'unanimité comme nouveau président de la commission. M. Goelden a fait d'ailleurs dès le début partie de la CPSEH et de son bureau de direction. M. Goelden remercia pour la confiance qu'on lui témoignait et parla des tâches futures de la commission. M. le Dr Brückmann se retire du bureau de direction après y avoir collaboré pendant de nombreuses années.

Par la nomination de M. Goelden au poste de président, la Société Suisse des Hôteliers a un nouveau membre à la CPSEH et de ce fait sa délégation de trois membres est complétée. La commission élit à l'unanimité comme membres du bureau de direction MM. R. Baumann (ancien), O. Künzler (en place du Dr Brückmann), ainsi que le troisième membre à désigner encore par la SSH.

Le règlement du bureau de la CPSEH, préparé avec soin par le bureau de direction et qui répond à un besoin urgent, est examiné et approuvé. Les organisations affiliées ont la possibilité de faire éventuellement opposition jusqu'au 1<sup>er</sup> décembre, sinon il entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 1943.

Ce règlement prévoit aussi la création de commissions régionales depuis longtemps devenues nécessaires, tout d'abord pour les cantons de Zurich, Berne, Bâle, Lucerne, Saint-Gall, Vaud, Genève et Tessin.

La Commission plénière entendit ensuite un rapport de M. H. Goelden-Morlock, relatif à l'application des propositions de la commission concernant le relèvement de la profession de sommelier. Elle décida de voter d'abord toute son attention aux mesures d'entr'aide professionnelle interne, telles que le rétablissement d'une hiérarchie professionnelle régulière, l'ivret de travail, etc.

La Commission est persuadée que les mesures d'organisation ainsi décidées permettront d'accomplir un travail encore plus fécond, à condition que la CPSEH soit soutenue efficacement dans ses efforts par les organisations affiliées et par leurs membres.

## L'hôtellerie à la conférences de presse de l'Union suisse des arts et métiers

L'Union suisse des arts et métiers qui groupe actuellement plus de 2417 sous-sections locales, avec un effectif total de 178.000 membres, vient de convoquer, pour la première fois en Suisse romande, une conférence de presse qui a permis à celle-ci d'obtenir de précieux renseignements sur des questions qui touchent de près au commerce et à l'artisanat. Les principaux sujets traités ont été: L'engorgement des professions artisanales et commerciales, le problème du contrôle des prix, et les examens de maîtrise dans l'artisanat.

A notre grande satisfaction, un membre de notre Comité directeur, M. F. Cottier, a eu l'occasion d'exposer de façon approfondie la situation de l'hôtellerie et les principaux problèmes qui nous préoccupent. Il le fit avec sa maîtrise habituelle et nous lui sommes reconnaissants d'avoir ainsi contribué à réformer les idées erronées qui peuvent s'être glissées dans le grand public au sujet de notre profession.

M. Cottier fit remarquer que l'instabilité des prix est devenue un véritable danger professionnel. Certains hôteliers aux abois, qui en général ne font pas partie d'associations professionnelles, ont tenté ces derniers temps de faire à leur clientèle des conditions telles qu'elles constitueraient

une véritable concurrence déloyale et les dirigeants de la Société des hôteliers ont dû demander aux pouvoirs publics de rendre obligatoires tous les prix minima de chambre et pension.

La Confédération a mis à la disposition de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie un peu plus de 20 millions. Cependant, il ne s'agit pas d'une subvention fédérale, mais d'un prêt. Sur le plan social, les difficultés ne sont pas moindres. L'employé déserte la profession; il lui préfère le travail régulier et mieux rétribué de l'usine ou même des compagnies de travailleurs. Malgré les difficultés, deux contrats collectifs du travail ont été signés récemment sur le plan fédéral; ils fixent les conditions du salaire du personnel à pourboire et de celui de certaines catégories de cuisiniers.

Malgré tout l'hôtellerie suisse regarde encore l'avenir avec confiance. Elle doit aussi s'efforcer de tenir son rang vis-à-vis de l'étranger en prévision de l'après-guerre et c'est à quoi se voue actuellement une commission d'étude, ayant à sa tête M. A. Meili, conseiller national, qui prépare dans tous les détails un plan de rénovation et d'assainissement techniques de nos hôtels, plan qui sera réalisé sitôt la paix revenue.

### Divers

#### Barème des principaux articles de boulangerie rationnés

Nous rappelons qu'un coupon de repas, des coupons de pain d'une valeur de 100 gr. ou des coupons de farine d'une valeur de 70 gr. donnent droit à: 100 gr. de pain, ou 2 petits pains de 50 gr., ou

à 2 ballons de 50 gr., ou à environ (suivant la teneur en produits rationnés) 4 pièces de pâtisserie, 150 gr. de tourte ou de petits fours, 200 gr. de cake, 1 morceau de gâteau au fromage, 2 morceaux de gâteau aux fruits ou aux légumes, etc.

#### Restrictions concernant l'emploi de l'énergie électrique

On se souvient que les restrictions concernant l'emploi de l'énergie électrique qui devaient être introduites le 5 octobre avaient pu être ajournées par suite des conditions météorologiques favorables et des abondantes chutes de pluie qui avaient eu lieu à ce moment. Les prescriptions concernant ces mesures, prescriptions que nous avons publiées dans le N° 40 de la Revue suisse des hôtels, du 1er octobre 1942, sont entrées par contre en vigueur le 2 novembre 1942. Nous prions nos lecteurs d'en prendre note et de se rapporter à ce sujet au N° 40 de notre journal.

### Nouvelles financières

#### La Suisse, Société d'assurances sur la vie

La société a conclu, en 1941, au cours de son 83ème exercice, exclusivement en Suisse, 2454 contrats d'assurances sur la vie, pour un montant de frs 13 155 140.— Au 31 décembre 1941, les assurances sur la vie en cours s'élevaient à frs 332 529 878.40 avec frs 2 000 773.31 de rentes viagères.

Le bilan au 31 décembre 1941 présente un actif de frs 211 121 428.60, dont les immeubles représentent frs 864 400.00, les prêts sur hypothèques frs 99 612 892.15, les titres frs 10 727 914.30, les prêts à des corporations de droit public frs 16 271 871.50, les inscriptions au livre de la dette de la Confédération suisse frs 35 079 355.—, les prêts sur polices frs 11 610 771.70, les débiteurs divers frs 9 271 613.40. Les réserves mathématiques de la société s'élevaient à frs 169 280 308.—.

Après versement de frs 1 900 000.— au fonds de répartition des assurances avec participation aux bénéfices, porté de ce fait à frs 16 062 362.75, l'excédent de recettes de l'exercice 1941 est de frs 404 738.72, y compris le report de l'exercice précédent s'élevant à frs 309 860.54.

### Petites Nouvelles

#### Un hôtel en feu

L'Hôtel-Pension Primavera, situé dans la rue principale de la station de Montana, vient d'être la proie des flammes et il fallut mobiliser les pompiers de la région pour circonscire le sinistre. Grâce à eux, seuls le toit de l'édifice et l'étage supérieur ont beaucoup souffert du feu, mais par contre le corps principal du bâtiment qui abrite le Bureau de renseignements de la station et un magasin de sports a pu être sauvé. Les dégâts sont cependant fort importants.

### PAHO

#### Convocation à la cinquième assemblée des délégués

Lundi, 16 novembre 1942, à 13 heures 30, à l'hôtel Monopole-Métropole, Lucerne

#### ORDRE DU JOUR:

1. Souhaits de bienvenue aux participants. 2. Appel. 3. Procès-verbal de l'assemblée des délégués 1940. 4. Approbation des rapports des exercices annuels 1940 et 1941. 5. Approbation des comptes annuels 1940 et 1941. 6. Rapport de l'administration de la caisse. 7. Approbation de la décision du comité concernant la taxation autonome (art. 24 des statuts). 8. Approbation des nouveaux statuts. 9. Elections: a) du président de la caisse; b) des autres membres du comité de caisse et des suppléants; c) des vérificateurs de comptes et des suppléants. 10. Imprimé.

Le comité de la caisse participe à l'assemblée des délégués dans le cadre des dispositions prévues par l'art. 17 des statuts. Chaque membre de la caisse peut également assister à l'assemblée, toutefois à ses propres frais, et prendre part aux débats, sans cependant bénéficier du droit de vote, ni de suffrage.

Le président: O. Stocker.  
Le gérant: O. Müller.

#### FAVORISEZ...

de vos commandes les maisons faisant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels

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

### BLANK & Co. Vevey

Importation directe de vins rouges fins.  
Gros stock de vins français en bouteilles.

### Wie vermitteln für Großbetriebe



Wintergemüse und  
Lagerkartoffeln

RAVASIO & Co., CHUR, Tel. 900

### Couponfreie Waschmittel

Ersatzwaschmittel „K 11“  
bleichsoda offen oder in Paketen  
BEKO-Spülmittel offen oder in Paketen  
Seifen- u. Waschmittel nach Coupons

KELLER & Cie, KONOLFINGEN  
Chemische und Seifenfabrik Stalden

ZU KAUFEN GESUCHT  
von fachkundigen Leuten kleines bis mittelgroßes  
gutgehendes

## HOTEL

2 Saisons- oder Jahresbetrieb, event. mit Restaurant  
oder Badehotel mit langer Sommersaison. — Offerten  
mit näheren Angaben sind erbeten unter Chiffre W. R.  
2386 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

### BESTECKE



Meisterliche  
Formen

Schönheit und  
Harmonie

TAFELGERÄTE

Musterlager ZÜRICH 1 / Schweizergasse 14 / Tel. 388 23



## Langenthaler Porzellan

mit dem Kennzeichen



erfreut immer wieder aufs Neue



### Bündnerfleisch

offeriert in vorzüglicher  
Qualität

J. Gattiker, Richterswil  
Grossmetzgerei



### SARDINIEN UND THON

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

### Hôtel 1er rang Suisse romande

cherche pour entrée immédiate:

Chef de service-Maitre d'hôtel 30—40 ans  
1ère Dame de buffet (Buffetdame) 30—40 ans  
Secrétaire de réception-main-courante 25—35 ans

Places à l'année. Seuls candidats 1er ordre,  
possédant à fond langue française, sont priés  
faire offres avec cop. cert., photo et présentations  
sous chiffre S. R. 2365 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Die in Liquidation getretene

Aktiengesellschaft Grand Hotel Quellenhof Baden  
in Baden bringt ihre

## Hotelliegenschaften in Baden

mit allem Zubehör, einschliesslich Einrichtun-  
gen und Mobiliar, sowie mit Thermal-  
quellenrechten und ehedem Wirt-  
schaftsrechten

zum Verkauf.

Ernsthafte Kauferinteressenten belieben sich  
zwecks Besprechung oder Besichtigung an  
Herrn Architekt E. Schneider in Ennetbaden  
(Telephon Baden No. 223 85) zu wenden.

Baden im Oktober 1942.

Die Liquidatoren:  
E. Schneider, Arch.  
E. Reinle-Jost.

Zu verkaufen oder zu verpachten

## Hotel II. Ranges

am rechten Thunerseeufer mit Garage. 80 Betten. Er-  
höhte Lage mit Aussicht auf See und Alpen. Gebäude  
und Mobiliar einwandfrei erhalten. — Offerten unter  
Chiffre H. R. 2371 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## Chef de service

gesucht  
der sich auch in der Réception  
auskennt.

Gründliche Kenntnisse in der Spezialistenküche und im  
à-part-Service erforderlich. Ausgangsstelle für jungen,  
tüchtigen Hotelier. Handgeschriebene Offerten mit Zeug-  
niskopien, Photo etc. unter Chiffre S. E. 2387 an die  
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## Hühnervollei

in Pulver la Qualität

Verlangen Sie Offerten von

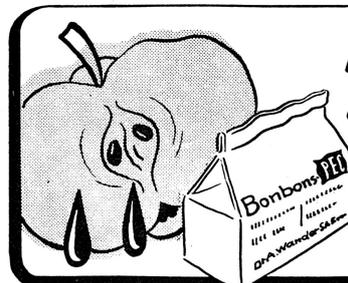


HANS GIGER, BERN

Lebensmittel-Grossimport

Gutenbergsstrasse 3 Telephone 2 27 35

Revue-Insertate haben stets Erfolg!



Mousse de crème  
avec du cidre doux  
et  
Bombons-Pec

Demandez la visite de notre spécialiste!

Dr. A. WANDER S.A., BERNE

### Für Wiederverkäufer en bloc

15 Türk. Betten mit Matratzen; 15 mod. Fauteuils;  
10 Ständerlampen mit u. ohne Bar; 10 Clubtische;  
Radiofisch; Kleiderschrank, Bart, 300l., 3 Schubladen;  
1 Schreibtisch, eichen, mit Aufsatz; 1 Küchenschiff  
mit gr. Fleischhackmaschine; 1 Öhnenfautell; 10 Chai-  
selonguedecken, Plüsch, Vorhänge, gr. Waschbecken;  
Kocheschiff, Blumenstöcke. 1 gr. Gasherd, 1x1,40  
m, weiss email, 4löcher, 2 Bratöfen, 2 Wärmepflanzen;  
Silber-Service für 20 Personen; 1 Telefon-Kabine,  
90x1,10x2,10m. Alles schöne, solide Ware, wie neu.  
Tödistrasse 63, Part., Zürich 2, Tgl. 9-11 u. 1-3 Uhr.  
Tel. 761 27.