

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 51 (1942)
Heft: 48

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 48

BASEL, 26. November 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 48

BASEL, 26 novembre 1942

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

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

Eigentum des
Schweizer Hotellier-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

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

Anziehende Steuerschraube

Über die dem Bunde noch offenstehenden Möglichkeiten zur Finanzierung und Tilgung der ausserordentlichen Aufwendungen für die Landesverteidigung und die kriegswirtschaftlichen Ausgaben war die Diskussion bereits seit Monaten im Gange. Die am 20. November vom Bundesrat neu beschlossenen Steuermassnahmen sind also für niemand mehr eine Überraschung. Dagegen verursachen einzelne der Steuerbeschlüsse etwelche Enttäuschung, weil bei der Ansetzung dieser zusätzlichen fiskalischen Belastungen zu wenig Rücksicht auf die Tragfähigkeit der Wirtschaft und insbesondere der notleidenden Wirtschaftszweige genommen wurde. Der Wille zur Erhaltung einer widerstandskräftigen Wirtschaft für die Nachkriegszeit hätte vor allem die Vermeidung eines zweiten Wehroppers geboten, wie dies in der Resolution der Schweizer Handelskammer zum Bundesfinanzprogramm klar und überzeugend zum Ausdruck kam. Leider glaubte der Bundesrat, über die bei dieser Gelegenheit geäusserten schweren Bedenken hinweggehen zu können, wobei er allerdings in dem Sinne eine Konzession machte, dass die erste Rate des zweiten Wehroppers erst im Jahre 1945 fällig wird. Um den Bogen nicht allzu straff zu spannen, fällt ferner in den Jahren, da eine Wehropperate zu zahlen ist, die Ergänzungsabgabe der Wehrsteuer aus Vermögen und Kapital dahin.

Sehr unbefriedigend bleibt weiter die Tatsache, dass der Bundesrat die als notwendig anerkannte Bundesfinanzreform auf die Nachkriegszeit verschieben will. Dass mit den neuen Steuern nicht zu gewartet werden konnte, ist angesichts des dringlichen Finanzbedarfes klar, indem der Bund sich unter allen Umständen zur Verzinsung und Tilgung der kriegsbedingten Bundesschuld zusätzlich 155 Millionen jährlich beschaffen muss. Aber der Umstand, dass die unumgängliche Finanzreform wohl eine Reihe von Verfassungs- und Gesetzesänderungen im Bunde, aber auch auf kantonalem Boden, notwendig macht, hätte die Landesregierung nicht daran hindern sollen, diese grosse Aufgabe baldigst an Hand zu nehmen. Die bestehenden Ungleichheiten in der Steuerveranlagung und die dadurch bedingten fiskalischen Ungerechtigkeiten sind so schwerwiegend, dass wirklich keine Zeit verloren gehen sollte, um diesen Augiasstall einmal zu säubern.

Bei der Verschärfung der allgemeinen Wehrsteuer ist der Bundesrat mit den Steuerbürgern etwas glimpflicher verfahren. Die Erhöhung der Steuer um 50% bezieht sich „nur“ auf die Abgabe vom Einkommen natürlicher Personen und dem Reingewinn der Gesellschaften und Genossenschaften, nicht aber auf die Ergänzungssteuer aus dem Vermögen und die an der Quelle erhobene Wehrsteuer. Ferner wurde der Abzug für Kinder und für Versicherungsprämien um je 100 Fr. erhöht.

Von ganz besonderem Interesse ist für die Hotellerie die Verdoppelung der Warenumsatzsteuer, die auf 1. Januar 1943 in Kraft tritt. Allerdings ist eine beträchtliche Abstufung in der Belastung der einzelnen Waren eingetreten, um so die notwendigsten Bezüge für den täglichen Bedarf möglichst zu schonen. Aus diesen sozial bedingten Erwägungen heraus bleiben die Umsätze von Lebensmitteln (Esswaren und Trinkwaren ohne alkoholische Getränke), ferner Seifen,

Waschmittel sowie alle Arten von Brennstoffen zu den bisherigen Ansätzen steuerpflichtig. Ferner ist die Liste der von der Steuer überhaupt befreiten Waren erweitert worden und umfasst künftig folgende Positionen: Gas, Wasser, Elektrizität, Getreide (einschliesslich Mais und Reis), Getreidemehl und -griess, Kartoffeln, Brot, Kochsalz, Milch (Voll-, Mager-, Buttermilch, Rahm, Yoghurt), Kefirmilch und Schotte, Butter, Käse (einschliesslich Zieger und Quark), Obst und Gemüse, frische Eier, Zeitungen und lebendes Vieh (ausgenommen zu Schlachtzwecken). Dass diese Konsumsteuer aber damit doch ganz bedeutend anziehen dürfte, geht daraus hervor, dass sie von den drei neuen Steuermassnahmen mit 65 Millionen jährlich weitaus am meisten einbringen soll.

Die Verdoppelung der Warenumsatzsteuer wird sich bei der eben erwähnten Abstufung bzw. Steuerfreiheit verschiedener Warengruppen in der Hotellerie daher nicht in vollem Umfange auswirken. Roh überschlagen wird die sich daraus ergebende Belastung auf etwa drei (anstatt vier) Prozent belaufen. Trotzdem erhebt sich für uns die

Frage, wie es mit der Überwälzung des Steuerbetriffnisses zu halten sei. Bisher hat das Gastgewerbe ja von einer unmittelbaren Anrechnung der Umsatzsteuer auf den Hotelpreisen abgesehen und den Steuerbetrag damit zum grössten Teil selbst getragen. Bei einer Erhöhung der Abgabe von rund 1,5% auf wenigstens 3% wird dies im Hinblick auf die Verteuerung der Gesteuerungskosten und der nur zögernd und kaum häufig nachgefolgten Preisanpassung nicht mehr möglich sein, ohne die Ertragsrechnung noch nachteiliger zu beeinflussen. Im Interesse einer einheitlichen Preispolitik und einer klaren kaufmännischen Geschäftsgebarung ist aber für das ganze Gastgewerbe eine gleichartige und durchgängige Praxis geboten. Zuzufolge des nicht unbeträchtlichen und unbeherrschbaren Outsiderums dürfte eine solche etwelchen Schwierigkeiten begegnen. Auf der andern Seite ist wirklich nicht einzusehen und es wäre kaufmännisch auch nicht vertretbar, warum ausgerechnet das Gastgewerbe als einzige Gruppe der im Sinne der Warenumsatzsteuer bestehenden Detailistenorganisationen von der statthafter Überwälzung nicht Gebrauch machen sollte. Die gebotene Ausweichmöglichkeit ist auf ihre geeignetste Anwendungsform für unsere Betriebe eingehend zu erwägen, wenn letztere nicht das Opfer einer steuerlichen Belastung bleiben sollen, die ihnen vom Gesetzgeber gar nicht zugeordnet ist.

Drei Jahre Kriegswirtschaft in der Hotellerie

Albert Adler

II. *)

Neben dieser grundsätzlichen Regelung im Gastwirtschaftsgewerbe brachten aber die drei Jahre Kriegswirtschaft den kollektiven Haushaltungen noch andere einschränkende Massnahmen. Die Verfügungen 13 und 29 des EVD bezweckten nicht nur die Einsparung von Lebensmitteln, sondern auch eine Anpassung des Speisezettels an die heutigen Zeiten. Neben genauen Vorschriften über die Höchstzahl der Menus und Tagesplatten wurden hier auch Speisen verboten, die als eigentliche Luxusdinge gelten können und zu deren Herstellung ausserordentlich wertvolle Nahrungsmittel benötigt werden, die in keinem Verhältnis zu dem Nährwert des fertigen Produktes stehen. So kamen da bekanntlich Pommes frites und Schlagrahm unter das Rad der Kriegswirtschaft, während auch u. a. über die Abgabe von Zucker zu Getränken und der maschinellen Entnahme der Milch besondere Vorschriften erlassen wurden. Alle diese Vorschriften bezweckten als Enderfolg nicht nur die Einsparung wertvoller Nahrungsmittel, sondern sie sollten auch den Hotelier vor unberechtigten und unzeitgemässen Anforderungen seiner Kundschaft schützen. Es war auch ganz klar, dass im Hinblick auf das Ausland hier Abstreichungen auf dem Speisezettel erfolgen mussten, denn einmal wäre es — gelinde gesagt — unhöflich, inmitten einer hungernden und kämpfenden Welt nach wie vor mit den bekannten „Schlangengessen“ zu protzen und andererseits ging es nicht gut an, im Auslande den Ruf nach dringend nötigen und vermehrten Zufuhren zu erheben, wenn der Speisezettel des Inlandes, ob zu Recht oder zu Unrecht, den Eindruck eines sich in Hülle und Fülle wälzenden Landes ergab. Man sieht also daraus, dass gerade diese Massnahmen zu Einsparung von Lebensmitteln in kollektiven Haushaltungen, wie sie speziell in den Verfügungen 13

und 29 des EVD enthalten sind, aus mancherlei Gründen ein äusserst wichtiges Kapitel unserer Kriegswirtschaft darstellen. Und diese Wichtigkeit ist der tiefere Grund, warum wir gerade hier die Praxis ein wenig näher unter die Lupe nehmen wollen.

Man darf heute feststellen, dass im grossen und ganzen die zuständigen Stellen in allen Landesgegenden ernsthaft bemüht sind, die kriegswirtschaftlichen Vorschriften nach einheitlicher Linie durchzuführen. Man sieht auch in der Praxis, dass im allgemeinen heute überall die gleichen kriegswirtschaftlichen Gesetze Gültigkeit haben. Daran ändert auch die Tatsache nichts, dass von Leuten, die viel auf Reisen sind, immer wieder behauptet wird, wie unterschiedlich die Kriegswirtschaft in der einen oder anderen Gegend durchgeführt werde. Solche Redensarten entstammen meistens nicht nur dem menschlichen „Hang zur Übertreibung“, sondern der ebenso menschlichen Eigenschaft, die darin besteht, die zuhause Gebliebenen ein wenig zu ärgern und neidisch zu machen. Wie gesagt trifft der so geschilderte Zustand in den meisten Fällen nicht in dem Masse zu, und da solche Stücken aus allen Gegenden erzählt werden, so kann man daraus schliessen, dass es doch überall ungefähr gleich ist. Ein Loch aber gibt es, und das befindet sich im Gastgewerbe. Sieht man sich nämlich genauer um, wie die vorhin genannten beiden Verfügungen eingehalten werden, dann stösst man hier und da auf bedenkliche Zustände. Da gibt es noch Schlagrahm in Hülle und Fülle, dort werden Pommes frites serviert, hier gibt es zweimal Fleisch im gleichen Menu und dort noch drei Stücklein Zucker zum Kaffee. Man verfallt ja nicht in den Fehler, solche Fälle einer ganz bestimmten Region ankreiden zu wollen, denn es kommt heute noch sowohl jenseits der Saane, als auch in der Innerschweiz, im Graubünden und im Tessin vor.

Wenn man nun hier den Ruf nach einer dringenden Abhilfe erhebt, dann geschieht dies keineswegs, weil wir etwa denjenigen, die im Auffinden solcher Lokale besonders geschickt waren, die „verbotenen Früchte“ missgönnen oder weil wir etwa grosse Freude an einer strafenden und bussenauerteilenden Kriegswirtschaft haben, sondern weil die Konsequenzen aus diesem Tatbestande ernste Gefahren für die innere Front ergeben. Einmal erzählen sich solche Dinge mit Windeseile herum. Der zuhause Gebliebene ärgert sich dann

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Bundesgesetz über den unlauteren Wettbewerb — Gastgewerbliche Erfahrungen mit der vorverlegten Verdunkelung — Zum Schutz der Freizügigkeit — Das Lehrlingswesen im Gastgewerbe. Seite 3: Der Fremdenverkehr im September — Kleine Chronik — Wirtschaftsnotizen — Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen. Seite 4: Totentafel — Büchertisch — Preisliste der Wintersporthotels — Auskunftsdienst des Zentralbüro am Samstag.

Arbeitszeit im Zentralbüro

Zufolge der Kohlenknappheit und in Anpassung der Arbeitszeiten an die Bürostunden der öffentlichen Verwaltungen, Banken, Industrie und Handel, bleibt das Zentralbüro des SHV in Basel während der Heizperiode 1942/43

am Samstagvormittag geschlossen

Zur Erledigung dringlicher Anfragen oder Korrespondenzen wird ein Bereitschaftsdienst organisiert, so dass auf alle Fälle auch am Samstagvormittag jeweils ein Beamter des Zentralbüro telefonisch erreichbar ist. Künftig erscheint in der Hotel-Revue regelmässig eine diesbezügliche Notiz.

Die Direktion des Zentralbüro SHV.

entweder grün oder gelb, dass er wieder einmal der Dumme sei oder aber springt ins nächste Restaurant, um dann ebenfalls solche Genüsse zu verlangen mit der an und für sich einleuchtenden Begründung: was dem einen recht ist, ist dem andern billig. Er wird es zwar meistens nicht erhalten, aber dann bekommt er entweder Krach mit dem Betriebsleiter oder er verleitet ihn zu ungesetzlichem Handeln.

Ferner bedeutet die heutige Schlacht aber auch eine schwere Gefährdung des Vertrauens in unsere Kriegswirtschaft. Wenn der Staat Verfügungen herausgibt, dann hat er auch die Pflicht, dafür zu sorgen, dass sie überall eingehalten werden. Wenn er das letztere nicht kann, dann soll er auch keine diesbezüglichen Verordnungen herauslassen. Nichts schadet der Autorität des Staates mehr als ein bürokratisches Aufstellen von Paragraphen, über die man sich nachher leicht und ohne Strafe zu gewärtigen hinwegsetzen kann. Hier muss raschestens eine Änderung kommen. Der heutige Zustand birgt nicht nur, wie bereits betont, ernste Gefahren für das Ganze in sich, sondern er stellt zudem noch eine direkte Prämiierung des mit allen Wassern gewaschenen, wissenschaftlich Gesetz übertretenden kollektiven Hausalters dar. Es liegt daher bestimmt auch im Interesse des Gastgewerbes, dessen pflichtbewusste Mitglieder in aller erster Linie wieder unter diesem Verhalten einiger „Kollegen“ zu leiden haben, dass hier Remedur geschaffen wird. Ja, es ist daher nicht verwunderlich, dass gerade aus diesen Kreisen selbst schon lange der Ruf nach einer sauberen Lösung erklingt, wobei dieser Ruf ruhig noch kräftigere Formen annehmen dürfte! Sei dem wie es sei, der Zeitpunkt zum Handeln ist überall. Entweder man sorgt dafür, dass nun diese einschränkenden Massnahmen überall strikte durchgeführt werden, unbekümmert um Landesgegend, Betrieb und Stammgäste, oder aber man habe den Mut, die Verfügungen wieder aufzuheben, sei es, weil sie nicht mehr nötig sind (was wir zwar nicht glauben), sei es, weil man sie nicht kontrollieren kann. Auf alle Fälle gehört diese unerfreuliche Situation, die nun nachgerade genug Unzufriedenheit in die Bevölkerung getragen hat, geklärt.

Im Fleischsektor traten einschränkende Massnahmen, obwohl der Schweizer doch als grosser Fleischesser anzusprechen ist, erst verhältnismässig spät in Kraft, indem erstmals im Mai 1941 Mittwoch und Freitag zu fleischlosen Tagen erklärt wurden, während dann im November des gleichen Jahres ein dritter fleischloser Tag hinzu kam. Seit Einführung der Fleischrationierung wurde schon mehrmals von

*) Siehe auch Nr. 46 der Hotel-Revue.

verschiedenster Seite der Ruf nach einer Aufhebung der fleischlosen Tage erhoben, wobei mit dem Argument operiert wurde, dass man dem Bürger nicht noch vorschreiben solle, wann und wie er die an und für sich kleine Ration aufessen solle. Eine Beibehaltung der fleischlosen Tage liegt aber sowohl im Interesse des Metzgereigewerbes, als auch des Gastgewerbes. Da die Zuteilungen an Fleisch sowieso nicht ausreichen würden, um an jedem Tage zweimal Fleisch zu servieren, so wären die Betriebe gezwungen, trotzdem einzelne Mahlzeiten fleischlos abzugeben. Bei der genügenden bekannten Gaumenlust des Schweizervolkes würde dies aber in der Praxis dazu führen, dass ein wahrer Wettlauf entstande nach den Betrieben, die ausgerechnet im Zeitpunkte des gewünschten Mittagmahles Fleisch im Menü aufweisen.

Es besteht auch kein Zweifel, dass die fleischlosen Tage dazu angetan sind, der dringend notwendigen vermehrten Umstellung von der fleischlichen auf die pflanzliche Ernährung gute Vorspanndienste zu leisten. Dass diese Umstellung wirklich nötig ist, das geht schon aus der Tatsache hervor, dass unser Viehbestand bereits heute um 40,000 Stück Vieh kleiner ist als der Bestand, den wir am Ende des letzten Weltkrieges aufzuweisen hatten. In Anbetracht dieser Faktoren und des Umstandes, dass auch in Zukunft die Kraftfuttermittel vermehrt fehlen werden und der Mehraufbau noch mehr Wiesenland benötigen wird, kann bestimmt der Schluss gezogen werden, dass auch in Zukunft mit grösseren Fleischzuteilungen nicht zu rechnen ist, d. h. dass der Gast sich mit kleineren Portionen abfinden muss, wobei am Schlusse noch einiges über dieses „sich abfinden müssen“ zu sagen sein wird.

Die immer enger werdende Versorgungslage hat nun auch dazu geführt, dass die Zuteilungskategorien innerhalb der kollektiven Haushaltungen vermehrt wurden, um damit den verschiedenartigen Bedürfnissen besser Rechnung tragen zu können. Es ist klar, dass die Bedürfnisse einer

Anstalt, welche regelmässige Mahlzeiten und stets gleichbleibende Teilnehmerzahl aufweist, anders geartet sind als diejenigen eines Hotels, dessen Küche sozusagen ständig in Betrieb ist und nie mit einer festen Gästezahl rechnen kann. Die neuen Zuteilungskategorien tragen nun den tatsächlichen Bedürfnissen viel besser Rechnung als bisher. Wenn die Zuteilungen auch bei dieser Neuordnung immer noch relativ höher sind als diejenigen, welche heute der private Haushalt erhält, dann lässt sich dies, entgegen mancher Kritik, vollauf rechtfertigen. Es braucht dabei nicht einmal in erster Linie auf das Ausland hingewiesen zu werden, das diese erhöhten Zuteilungen an die kollektiven Haushaltungen immer gekannt hat, sondern es ist vor allem die Tatsache in Betracht zu ziehen, wie verschiedenartig die Anforderungen sind, die an die Küche eines privaten Haushaltes und an diejenige eines Betriebes des Gastgewerbes gestellt werden.

Hinzu kommt noch, wie wichtig es ist, dass wir auch mit einem leistungsfähigen Gastgewerbe in die Nachkriegszeit eintreten, was niemals der Fall sein könnte, wenn man ohne zwingende Not die Zuteilungen so radikal kürzen würde, dass das ganze Können nur noch in der Zubereitung eines Eintopf-Gerichtes bestehen würde. Wenn übrigens bei dieser Neuordnung der Zuteilungskategorien auch eine Differenzierung der Zuteilungen für Gäste sowie Betriebsinhaber und Personal vorgenommen wurde, so war das eine schon längst fällige Massnahme, die wohl im Grunde genommen durch die überall hertönende Kritik ausgelöst wurde. Bei zunehmender Herabsetzung der Rationen wurde es von der Bevölkerung nicht verstanden, dass gewisse Teile von ihr, bloss weil sie zufällig in einem Hotel oder in einem Kinderheim beschäftigt waren, höhere Zuteilungen erhalten sollten. Gerade mit der Einführung der abgestuften Rationierung hat sich diese Kritik verschärft, denn in dem Moment wurde mit Recht darauf hingewiesen, dass derjenige, welcher schwere körperliche Arbeit leistet, eine Zusatzkarte erhalte und dass aber alle anderen, gleichgültig wo sie arbeiten, mit der persönlichen Lebensmittelliste auszukommen haben.

Fortsetzung folg

Umschau

Gastgewerbliche Erfahrungen mit der vorverlegten Verdunkelung

In unserem ersten Kommentar zur Verdunkelung ab 20 Uhr wurde auf die nachteiligen wirtschaftlichen Folgen dieser Massnahme hingewiesen und dabei der Wunsch ausgesprochen, dass diese Erschwerung des Erwerbslebens so bald als möglich wieder beseitigt werde. Die „Basler Nachrichten“ haben nach Ablauf von einer Woche, in welcher die ersten Erfahrungen mit dem neuen Verdunkelungsprogramm gesammelt werden konnten, eine Rundfrage bei Verkehrsanstalten, Kinos und gastgewerblichen Betrieben durchgeführt. Dieser Reportage entnehmen wir die folgenden sehr bezeichnenden Feststellungen:

„Am schwersten betroffen wurde bis jetzt das gesamte Gastwirtschaftsgewerbe. Allerdings sind auch hier sehr wesentliche Unterschiede festzustellen. Die geringsten Einbußen erleiden bis jetzt die grossen Restaurants in der Nähe des Stadttheaters, die einen Einnahmerückgang von zirka 10% verzeichnen. Dies dürfte darauf zurückzuführen sein, dass manche Konzert- und Theaterbesucher keineswegs auf die eingewurzelte Gewohnheit verzichten wollen, vor dem Nachhausegehen noch eine kurze Zeit bei einer Tasse Kaffee oder einem Glas Wein zu verweilen. Für die überwiegende Masse Mehrheit der Restaurationsbetriebe scheint sich aber die Vorverlegung der Verdunkelung geradezu katastrophal auszuwirken. Eine Rundfrage in Gross- und Kleinbetrieben aller Quartiere hat ergeben, dass die Einnahmen bis über 50% zurückgegangen sind! Gibt es doch grosse Restaurants, selbst mitten in der Stadt, in denen die Gäste von 10 oder 11 Uhr an überhaupt ausbleiben. Die Stammtische sind leer geworden. Es ist vor allem die ältere Generation, die der Verdunkelung wegen auf den abendlichen Jass oder das Gespräch am Stammtisch verzichtet. Die ganze Existenz des Gastwirtschaftsgewerbes, die schon unter der bisherigen Winterverdunkelung litt, scheint durch die jüngste Verschärfung überhaupt in Frage gestellt zu sein.“

Zum Schutz der Freizügigkeit

Die auf Grund der bundesrätlichen Vollmachten dem Kanton Genf gewährten Kompetenzen, die Freizügigkeit der Schweizer innerhalb der Eidgenossenschaft, die bisher zu den sorgfältigsten gewährten Rechten gehörte, unter gewissen Bedingungen für das Genfer Einzugsgebiet einzuschränken, hat seinerzeit zu ernststen Bedenken Anlass gegeben. Auch an dieser Stelle legen wir Verwahrung ein gegen eine mögliche Einschränkung in der Bewegungsfreiheit des Hotelpersonals, das aus sprachlichen Gründen eine Stelle im Kanton Genf anzutreten wünscht.

Wie nun dem Bericht über die Verhandlungen der Vollmachtenkommission des Nationalrates zu entnehmen ist, wurde einer Serie von 36 Vollmachtenbeschlüssen des Bundesrates mit Ausnahme des Erlasses über die Einschränkung der Freizügigkeit im Kanton Genf, die Genehmigung erteilt. Dieser letztere Erlass aber wurde zurückgestellt und die abschliessende Behandlung auf eine spätere Sitzung verschoben. Im Schosse der Kommission sind eine Reihe von Stimmen laut geworden, die sich gegen die Genehmigung aussprachen, weil er für den Kanton Genf ein mit den Bestimmungen der Bundesverfassung kaum zu vereinbarendes Sonderrecht schaffen würde. Im Hinblick auf die wirtschaftswichtige Freizügigkeit des Arbeitsmarktes für das Hotelpersonal, aber auch aus verfassungsrechtlichen Erwägungen ist diese Stellungnahme nur zu begrüssen. Sollte sich die Vollmachtenkommission doch dazu verstehen, dem Kanton Genf gewisse Sonderrechte einzuräumen, so muss sie für Kautelen sorgen, die eine Beeinträchtigung der freien Wahl der Arbeitsstelle und der Niederlassung der Schweizer innerhalb der eidg. Grenzpfähle ausschliessen. Das Territorium der Schweiz ist nicht gross genug, um wirtschaftliche Abkapselungen von Kantonen zu gestatten.

Das Lehrlingswesen im Gastgewerbe

Kürzlich wurde in unserem Blatte auf die Ergebnisse der Erhebungen des Biga über die Lehrabschlussprüfungen hingewiesen und dabei zahlenmässig die gänzlich ungenügende Zahl von gastgewerblichen Lehrlingen festgestellt. Der Sekretär des Berner Hotelvereins und des dortigen Lehrvereins, Herr M. Budliger, hat diesen abnormen Lehrlingsmangel noch durch weitere Unterlagen erhärtet. Die Situation wird am besten durch eine Gegenüberstellung der Lehrabschlüsse in den einzelnen Gewerben im Vergleich zu der Anzahl der in den betreffenden Berufsarten beschäftigten Personen gekennzeichnet, wobei sich folgendes Bild ergibt:

	1 Lehrabschluss pro ... beschäftigten Personen
Bäckereien und Konditorien	32
Metzgereien	44
Spengler	27
Malerei	26
Coiffeure	24
Installateure	28
Gastgewerbe	645
Mittel aller gewerblicher Betriebe	70

M. Budliger schliesst aus diesen Angaben, dass — gemessen an den Verhältnissen in anderen Berufsgruppen — im Gastgewerbe pro Jahr wenigstens auf je 50 beschäftigte Personen eine Lehrkraft ausgebildet werden sollte.

Unter Hinweis auf eine notwendige Neuordnung der beruflichen Ausbildung werden folgende Lehrverhältnisse in Vorschlag gebracht:

Kaufmännische Lehre von 2 Jahren in Küche, Keller, Service, Warenkontrolle, Kalkulation, Buchhaltung und Réception.
Kochlehre von 3 Jahren, mit vermehrter Berücksichtigung der Warenkontrolle und der Kalkulation.
Köchinnenlehre von 15 Monaten, wovon 1 Jahr im Betrieb und 3 Monate als Ergänzungskurs.
Kellerlehre von 2 Jahren mit vermehrter Berücksichtigung der allgemeinen Bildungsfächer.
Lehre für Serviertöchter von 1 Jahr.

Die sofortige Anbahnung neuer Lehrpläne müsste als Minimalprogramm betrachtet werden. Eine vermehrte Mitarbeit der Lehrbetriebe sei Voraussetzung einer besseren Berufsbildung. Dazu gehöre nicht nur die persönliche Überwachung des Lehrlings durch den Patron bei seiner beruflichen Schulung, sondern auch Anteilnahme an dessen Arbeit in der Gewerbeschule, sowie eine Beachtung der Freizeitgestaltung. Die Verwirklichung des Programms setze verschiedene organisatorische Massnahmen, so die Schaffung lokaler und regionaler Bildungsausschüsse voraus, die in einer schweizerischen Kommission zusammengefasst würden. Den Ausschüssen obläge es, die geeigneten Lehrbetriebe zu bestimmen, die Lehrverhältnisse und die Mitarbeit der Berufsschule zu überwachen, Eignungs-, Zwischen- und Lehrabschlussprüfungen durchzuführen und den Verkehr mit den Behörden zu pflegen.

Diese Vorschläge verdienen eine nähere Würdigung durch die gastgewerblichen Organisationen und zuständigen Behörden. Ohne heute selbst dazu Stellung nehmen zu wollen, sei doch die Frage aufgeworfen, ob eine derartige Erweiterung der Lehrverhältnisse und Vermehrung der Lehrabschlüsse praktisch auch möglich ist, wenn gemäss der Auffassung des Projektverfassers als Lehrbetriebe ausschliesslich nur Jahresgeschäfte in Frage kommen sollen. Schon die heutige Lehrhaltung leidet daran, dass bestausgewiesene Sommerunternehmer von der Nachwuchserziehung ausgeschlossen sind.

FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 243: **Bezug von Mahlzeitenkarten anstelle von Lebensmittellisten für Betriebsangehörige.** Um von der Führung der Verpflegungskontrolle befreit zu sein, rief kürzlich eine Fachzeitung ihren Mitgliedern an, für Betriebsangehörige nur Lebensmittellisten zu beschaffen. Nach den neuen Vorschriften über das Mahlzeitencouponsystem ist dies wohl nicht mehr zulässig?

Antwort: Nach den neuen Vorschriften über das Mahlzeitencouponsystem, die wir in der letzten Nummer der „Hotel-Revue“ publizierten, sind die zuständigen Gemeindestellen verpflichtet, den Betriebsangehörigen von kollektiven Haushaltungen grundsätzlich nur Mc abzugeben oder zu verrechnen. Es können also ab Bezugsantrag November/Dezember keine Lebensmittellisten für Betriebsangehörige mit Ausnahme von Kinderlebensmittellisten bezogen werden. Da nun auf Grund der neuen Regelung auf dem Bezugsantragsformular F3b alle Verpflegungstage der Betriebsangehörigen, mit Ausnahme derjenigen der Kinder, für welche Kinderlebensmittellisten mit dem Bezugsantragsformular F3b bezogen wurden, zur Verrechnung kommen, würde für die kollektive Haushaltung ein Verlust in ihren Bezugsrechten entstehen, wenn sie für die Betriebsangehörigen Lebensmittellisten beziehen oder solche von ihnen entgegennehmen würde. Es empfiehlt sich deshalb, auch von neuemgetretenen Betriebsangehörigen ebenfalls nur Mc entgegenzunehmen, um Verluste zu vermeiden.

Die Aufhebung des Bezugs von persönlichen Lebensmittellisten für Betriebsangehörige war notwendig, um Umgehungen zu verhindern.

Im übrigen war der seinerzeitige Rat dieser Fachzeitung ein schlechter, da die Zuteilungsquoten in der Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige) immer noch leicht erhöht sind gegenüber den Rationen, die man durch die persönliche Lebensmittelliste erhältlich machen kann.

Frage Nr. 244: **Kaufpreis für Hotel.** Es ist mir ein Objekt zum Preise von Fr. 160,000.— angetragen. Erachten Sie diese Kaufsumme bei einem Umsatz von Fr. 26,500.— als angemessen?

Antwort: Ohne das Objekt selbst zu kennen und ohne Unterlagen über dessen baulichen Zustand, technische Einrichtungen und Anlage, Zufahrt- und Verkehrsmöglichkeiten ist es schwierig, ein verbindliches Urteil abzugeben. Rein zahlenmässig lassen sich folgende Überlegungen machen:

Bei einem Kaufpreis von Fr. 160,000.— ist mit folgenden Kapitalkosten zu rechnen:

	Fr.
Verzinsung des Fremd- und Eigenkapitals zu 3,75%	6,000.—
Jährliche Abschreibungen:	
2% auf Immobilien (130,000.—) ..	2,600.—
10% auf Mobilien (30,000.—)	3,000.—
	11,600.—
Jährlicher Unternehmerlohn (Existenzminimum)	6,000.—
Total	17,600.—

Hiezu kommen noch Kosten für Steuern, Versicherungen, Reparaturen, soweit sie nicht in der Hotelbetriebsrechnung enthalten sind.

Da nach den vorliegenden Angaben durch Vermietung Fr. 4200.— eingebracht werden, sind also noch Fr. 13,400.— durch den Hotel- und Restaurationsbetrieb zu decken. Bei einer Rendite von 30% müsste demnach der Umsatz gewaltig Fr. 44,660.— betragen. Den gegenwärtigen Umsatz von Fr. 26,500.— ist also für eine angemessene Rendite des Objektes ungenügend, bzw. der Kaufpreis zu hoch. Die Zahl der erreichten Logiernächte, die einen Durchschnitt von nur zwei Gästen pro Tag ergibt und den Tagesumsatz im Restaurant erachten wir als unzulänglich, um Ihnen eine ausreichende Existenz zu bieten und es Ihnen zu ermöglichen, Ihren gesamten Verpflichtungen nachzukommen. Es sei denn, ein tüchtiger Betriebsleiter vermöchte den Ruf des Hauses und damit dessen Frequenz rasch auf eine grössere Höhe zu bringen. Von hier aus und nach den wenigen Angaben beurteilt, erachten wir die Kaufsumme als übersezt.

Bundesgesetz über den unlauteren Wettbewerb

Mit diesem Gesetz, dessen Vorlage mitsamt einer ausführenden Botschaft des Bundesrates an die Bundesversammlung weitergeleitet wurde, soll ein altes gewerbepolitisches Postulat seine Verwirklichung finden. Der Zweck des Gesetzes besteht, wie aus seinem Namen bereits hervorgeht, im Schutz gegen unlauteren Wettbewerb. Der Gesetzgeber geht dabei von der Absicht aus, in erster Linie den freien Leistungswettbewerb als eine der wesentlichsten Grundlagen unserer Wirtschaftsverfassung zu schützen. Die Generalklausel stellt daher ausdrücklich den Missbrauch des wirtschaftlichen Wettbewerbes in den Mittelpunkt der Tatbestandsbeschreibung. Damit wird zum Ausdruck gebracht, dass das Gesetz in den Wettbewerb als solchen und in das Recht zur freien wirtschaftlichen Betätigung nicht eingreifen, sondern lediglich der missbräuchlichen Ausübung dieses Rechtes entgegenzutreten will.

Bei der Umschreibung des Begriffes des unlauteren Wettbewerbes kann der Gesetzgeber so vorgehen, dass er entweder eine möglichst vollständige Liste aller in Frage kommenden Tatbestände aufstellt oder dann sich mit einer Generalklausel als einheitlichem, umfassendem Tatbestand begnügt. Die Vorlage befolgt sich nun so, dass sie eine Generalklausel an die Spitze stellt und zur Erläuterung einige Beispiele anfügt. In dieser Generalklausel wird der unlautere Wettbewerb als „Missbrauch des wirtschaftlichen Wettbewerbes durch täuschende oder andere Mittel, die gegen die Grundsätze von Treu und Glauben verstossen“ bezeichnet. Da diese Umschreibung, um wirklich umfassend zu sein, abstrakt gehalten werden muss und nur wenige konkrete Anhaltspunkte enthält, wird an Hand einiger Beispiele näher ausgeführt, welche Handlungen insbesondere als gegen die Grundsätze von Treu und Glauben verstossend zu gelten haben. Diesen Spezialtatbeständen kommt aber keine abschliessende Bedeutung zu. Immerhin lohnt es sich, sie kurz aufzuzählen, da einzelne davon auch im Wettbewerb innerhalb des Gastgewerbes von Bedeutung sind:

Im ersten Spezialtatbestand wird die Herabsetzung eines Konkurrenten durch unlautere Mittel, die sogenannte Anschwärmung, behandelt. Im Vordergrund stehen unrichtige und irreführende Äusserungen, d. h. die Aufstellung unwahrer Behauptungen. In Betracht fallen vor allem Äusserungen, die sich auf die Waren, Werke oder Leistungen oder auf die Geschäftsverhältnisse eines Mitbewerbers beziehen, wozu insbesondere auch die finanziellen Grundlagen seines Geschäftes, seine Bezugsquellen, seine Angestellten und ähnliche Faktoren des Geschäftsbetriebes gehören. Ebenso können auch persönliche Angriffe auf den Geschäftsinhaber unter diesen Tatbestand subsumiert werden, wenn sie geeignet sind, die geschäftliche Stellung des Angegriffenen in unzulässiger Weise zu beeinträchtigen.

Das Gegenstück zur Anschwärmung eines andern bildet die unlautere oder schwindelhafte Reklame zugunsten des eigenen Geschäftes, die als zweiter Spezialtatbestand aufgezählt ist. Erfasst werden in erster Linie die eigentlichen Reklameveranstaltungen, denen aber auch andere unrichtige oder irreführende Angaben über sich selbst, die eigenen Waren, Leistungen oder Geschäftsverhältnisse gleich-

gestellt werden. Soweit durch die unlautere Reklame nicht ein Mitbewerber oder dessen Waren oder Leistungen herabgesetzt werden sollen, wird sie vorgenommen, um das eigene Angebot zu fördern. Nicht notwendig ist dabei, dass die Angaben den Anschein eines besonders günstigen Angebots erwecken, so dass z. B. auch unrichtige Bezeichnungen wie „einziges Geschäft am Platze“, den Tatbestand erfüllen.

Als dritter Tatbestand wird die Führung unrichtiger Titel oder Berufsbezeichnungen erwähnt. Als „Titel“ kommen in erster Linie diejenigen in Betracht, die auf Grund des Bundesgesetzes über die berufliche Ausbildung verliehen werden, ausserdem auch andere Titel oder Berufsbezeichnungen, die den Anschein besonderer Qualifikation erwecken und die irrtümliche Vorstellung über die Vorbildung oder die Fähigkeiten des betreffenden Konkurrenten hervorrufen.

Vierter Tatbestand sind Massnahmen, die bestimmt sind, Verwechslungen mit den Waren, Leistungen und dem Geschäftsbetrieb eines andern herbeizuführen. In Betracht kommen die Verwendung ähnlicher Geschäftsnamen, Prospekte, Preislisten oder Unterscheidungszeichen usw.

Als weitere Tatbestände sind erwähnt die Bestechung von Dienstpflichtigen eines Dritten, die Verletzung von Fabrikations- und Geschäftsgeheimnissen, die Verleitung zum Verrat solcher Geheimnisse und deren gewerbliche Verwertung oder Weitergabe an Dritte.

Der letzte Spezialtatbestand wird auch als „soziales Dumping“ bezeichnet, da er die Verletzung von Arbeitsbedingungen regelt. Als solche kommen Bestimmungen über Lohn, Arbeitszeit, Ferien, Überstunden, Ladenschluss usw. in Betracht. Unlauterer Wettbewerb liegt dabei aber nur vor, wenn die verletzten Arbeitsbedingungen für beide Parteien gelten, sei es auf Grund eines Gesetzes, einer Verordnung oder eines Vertrages (Gesamtarbeitsvertrag, Arbeitgeberkonvention). Dagegen genügt es nicht, wenn der Ortsgebrauch oder die in einer bestimmten Branche allgemein üblichen Bedingungen verletzt werden oder wenn ein Aussenseiter gegen Verbandsrechte verstösst, auch nicht wenn die Mehrzahl der Mitbewerber der gleichen Branche dem Verband angehört und an die einschlägigen Verbandsbeschlüsse gebunden ist. Voraussetzung für die Anwendung dieses Tatbestandes ist also lediglich, dass Kläger und Beklagte in gleicher Weise auf die in Frage stehenden Arbeitsbedingungen verpflichtet sind. Es besteht also beispielsweise keine Möglichkeit für Mitglieder unseres Vereins, Outsider zu belangen, weil sie auf Grund eines sozialen Dumpings (ungenügende Basislöhne usw.) einen Preispfusch praktizieren und Preise anwenden, die unter den Minimalansätzen des Preisregulativs liegen. Hier könnte nur die Allgemeinverbindlichkeit der Hotelpreise Abhilfe schaffen. Ebenso dürfte das neue Gesetz auch keine Handhabe bieten, um der unlauteren Konkurrenz der Privatimmervermietung entgegenzutreten. Der Tatbestand des sozialen Dumpings ist leider viel zu eng gefasst, so dass auf diesem Spezialgebiet das neue Gesetz kaum den notwendigen Schutz zu bieten vermag, während es in anderen Richtungen wertvolle Ergänzungen des gewerblichen Rechtsschutzes bringt.

Der Fremdenverkehr im September

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Wie alle früheren Monate des laufenden Jahres verzeichnet auch der September gegenüber 1941 eine Verkehrsbelebung. Die Ankünfte stiegen mit 273000 um 3,2% über dem Vergleichsmonat des Vorjahres, während sich die Logiernächte auf 1169000 (+8,5%) erhöhten. Dieses Plus an Übernachtungen ist zu rund zwei Dritteln auf einheimische Gäste zurückzuführen. Unter den ausländischen Besuchern, auf die etwa ein Drittel der Zunahme entfällt, dürfte sich neben den Patienten der Höhenstationen diesmal auch eine verhältnismässig bedeutende Zahl Flüchtlinge befinden. Immer wieder ist darauf hinzuweisen, dass trotz der Belebung des Fremdenverkehrs die Frequenzen andauernd ungenügend sind. Ein Vergleich mit früheren Jahren zeigt deutlich die Schwere der kriegsbedingten Ausfälle. So stiegen die im Berichtsmontat registrierten Übernachtungen um 12,1% unter dem Septembere Durchschnitt 1934/1935, und für die Zeit vom Juni bis September 1942 ergibt sich gegenüber dem entsprechenden Mittel der Jahre 1934/1935 gar ein Minus von 25,8%.

Wohnland der Gäste	Arrivées		Logiernächte	
	Sept. 1941	Sept. 1942	Sept. 1941	Sept. 1942
Inland . .	251 673	258 857	938 381	998 966
Ausland . .	127 443	141 08	138 824	169 761
Zusammen	244 416	272 965	1 077 205	1 168 727

Die 6548 im Berichtsmontat geöffneten Betriebe umfassten 88,6% aller meldspflichtigen Gaststätten und 71,1% der vorhandenen Betten; im September des Vorjahres waren diese Quoten etwas niedriger. Die Besetzung dieser verfügbaren Betten verbesserte sich von 26,4% im September 1941 auf 29,0% im Berichtsmontat. Im gleichen Zeitraum stieg die Besetzungsziffer der vorhandenen Betten von 18,8 auf 20,6%.

Die Verkehrsbelebung machte sich in allen Fremdenverkehrsarten geltend, ausgenommen im Tessin, wo die Übernachtungen um 12,5% und die Ankünfte um 1,3% hinter den vorjährigen Ergebnissen zurückblieben. Die schwächere Frequenz im Südkanton dürfte nicht zuletzt auf das sonnige und ausserordentlich warme Septemberwetter zurückzuführen sein, das den Besuch höher gelegener Fremdenorte bis weit in den Herbst hinein gestattete. So konnte das Bündnerland rund 25000 oder 21% mehr Logiernächte buchen als vor Jahresfrist. Auch wenn man berücksichtigt, dass rund die Hälfte dieser Zunahme auf ausländische Patienten in den Sanatorien von Davos und Arosa entfällt, ist der Anstieg gegenüber dem September 1941 immer noch recht beträchtlich. Mit wenigen Ausnahmen waren alle bündnerischen Orte besser besucht. Etwas schwächer als in Graubünden war die Frequenzzunahme im Berner Oberland, das 10,2% mehr Logiernächte aufwies als im vorjährigen Vergleichsmonat. Von allen Fremdenverkehrsgebieten wiesen die Waadtländer Alpen den stärksten Anstieg an Logiernächten auf (23,4%); doch entfielen davon rund vier Fünftel auf die fremden Patienten in Leysin. Mit 16,2% war das Plus an Übernachtungen im Santsgebiet immerhin noch etwa doppelt so gross wie im Durchschnitt sämtlicher

Fremdenregionen. Im Genferseegebiet rührt der Anstieg der Logiernächte um 17,7% zu etwas mehr als einem Drittel von ausländischen Besuchern her, unter denen sich vermutlich eine grössere Zahl Flüchtlinge aus unserem westlichen Nachbarland befanden. Während sich die Übernachtungen im Wallis um 14,8% und im Jura um 12,1% über den Stand vom September 1941 hoben, blieben sie in der Zentralschweiz mit einem Plus von 1,4% beinahe unverändert. Alle Grossstädte, abgesehen von Basel, verzeichnen höhere Besucherzahlen als vor Jahresfrist.

Kleine Chronik

Hotellerie und Politik

Der Verkehrsausschuss der freisinnig-demokratischen Partei der Schweiz befasste sich u. a. mit der bedrohlich gewordenen Situation der schweizerischen Hotellerie, deren grosse Bedeutung für die Gesamtwirtschaft des Landes immer wieder hervorgehoben werden muss. In Referaten und in der Diskussion ergab sich mit aller Deutlichkeit, dass beförderliche Massnahmen getroffen werden müssen, um der Hotellerie die Durchhalten zu ermöglichen. Namentlich muss unter anderem an einen Ausbau der bestehenden Hilfsaktion im Rahmen der Landesplanung und an die Förderung der Qualität der Hotellerie gegenüber der ausländischen Konkurrenz gedacht werden. Der Ausschuss verfolgt diese Frage weiter.

Hotelliquidation

Die in Liquidation getretene Aktiengesellschaft Quellenhof in Baden bringt ihre sämtlichen Hotelliessenschaften mit allem Zubehör, einschliesslich Einrichtungen und Mobiliar, zum Verkauf. Ebenso werden Interessenten für die Thermalquellenrechte und die ehehaften Wirtschaftsrechte gesucht.

Hotel wird Wohnblock

Das vom gemeinnützigen Frauenverein betriebene alkoholfreie Hotel „Seehof“ in Hilterfingen hat seine Pforten geschlossen und ist durch Verkauf in die Hände eines Baumeisters übergegangen. Dieser wird das Haus umbauen und darin Privatwohnungen einrichten.

Wirtschaftsnotizen

Gesellschaft zum Hotel Viktoria, Interlaken

Der Betriebsüberschuss des Jahres 1941 hat zwar von 13 200 auf 43 600 Franken zugenommen, doch reicht er nicht zur Deckung der ebenfalls von 56 900 auf 66 800 Franken gestiegenen Lasten aus, worunter Steuern mit 31 000 an erster Stelle stehen. Es entstand daher ein neuer Verlust von 23 200 Franken gegen 43 700 i. V.; es besteht nun ein Verlustvortrag von 61 800, dem eine Sanierungsreserve von 160 000 gegenübersteht. Das Hotel samt Zubehör steht mit 3,0 Millionen zu

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Mehl-Gc anstatt Brot-Gc

In der letzten Nummer der „Hotel-Revue“ hatten wir im Fragekasten (Frage Nr. 241) darauf hingewiesen, dass anstelle von Brot-Gc Mehl-Gc bei Einreichung des Bezugsantrages verlangt werden können. Ein Mitglied schreibt uns hierauf, dass in der Quotentabelle diese Umtauschmöglichkeiten nicht angeführt seien.

Hierzu ist zu sagen, dass es sich in diesem Falle nicht um einen Umtausch des Bezugsrechtes einer Warengruppe in ein solches einer andern Warengruppe handelt, als nicht um einen Umtausch von J (Brot) in B (wo neben andern Waren auch Mehl enthalten ist), sondern — wie uns das KEA ausdrücklich bestätigt — um ein besonderes Recht, das aus dem Kreisschreiben Nr. 185 C II 9a hervorgeht, nämlich: „Kollektive Haushaltungen können anstelle von Brot-Gc Mehl-Gc im Verhältnis 100 g Brot = 70 g Mehl beziehen.“

Wer also sein Bezugsrecht in der Warengruppe J (Brot) in Form von Mehl-Gc geltend machen will anstatt in Brot-Gc, hat dies ausdrücklich im Bezugsantrag in der Rubrik „Bemerkungen“ zu beantragen und zwar etwa wie folgt: „Anstelle der mir in der Warengruppe J zukommenden Brot-Gc wünsche ich Mehl-Gc zu beziehen.“

Preiserhöhung auf Weichkäse

Mit Wirkung ab 15. November 1942 dürfen die Preise für Weichkäse (mit Ausnahme des Tilsiterkäses) maximal um 10 Rp. je kg erhöht werden.

Bei Kleinpackungen von 75 g, 150 g und 225 g dürfen die Preise pro Stück maximal um 1 Rp. bzw. 2 und 3 Rp. erhöht werden. Die Summe der höchstzulässigen Aufschläge seit Ende August 1939 beträgt danach:

- a) auf den Preisen des Fabrikanten an Grosshändler . . . Fr. 1.06 je kg
- b) auf den Preisen des Grosshändlers an Detailisten . . . „ 1.15 je kg
- c) auf den Preisen des Detailisten an Konsumenten . . . „ 1.19 je kg

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

Für Tilsiterkäse bleiben die Preise bis auf weiteres die gleichen, wie sie zuletzt in Verfügung Nr. 559 A/42 vom 30. Januar 1942 festgesetzt wurden.

Buch, denen 2,6 Aktienkapital gegenüberstehen, während die festen Schulden durch die im Jahre 1940 erfolgte Sanierung auf 365 000 reduziert wurden. Bei 108 000 Franken Betriebsmitteln betragen die laufenden Schulden 42 000.

S. A. Royal Hotel, Winter-Palace, Gstaad

Das am 30. April 1942 abgeschlossene Rechnungsjahr ergab in der Gewinn- und Verlust-

Unsere neuen Mahlzeitencoupons J064

Was erhalten wir dafür?

Selbstversorgung mit Fleisch und tierischen Fetten

Das Eidg. Kriegsernährungsamt hat eine neue Verfügung Nr. 67 über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln (Selbstversorgung mit Fleisch und tierischen Fetten) vom 10. November 1942, sowie ein Kreisschreiben Nr. 195 erlassen. Die neuen Vorschriften gelten für dauernde Selbstversorger, gelegentliche Selbstversorger mit Fleisch und tierischen Fetten, Haus- und Privatschlachtungen und Notschlachtungen.

Infolge Platzmangel ist es uns nicht möglich, diese Erlasse zu publizieren. Man wende sich deshalb an die zuständigen Gemeinden, oder an die wirtschaftliche Beratungsstelle SHV, die den Mitgliedern hierüber jede Auskunft erteilt.

rechnung einen Verlustsaldo von Fr. 26121 gegenüber Franken 62712 im Vorjahr. Der Passivsaldo aus den Vorjahren erhöht sich damit von Fr. 71131 auf Fr. 97253. Er wird laut Beschluss der Generalversammlung auf neue Rechnung vorgetragen. Angesichts dieses Ergebnisses konnten die mit variablem Zinsfuß ausgestatteten Obligationen-Anleihen von Fr. 1,34 Millionen wiederum nicht verzinst werden. Die Bilanz weist gegenüber dem Vorjahr keine wesentlichen Veränderungen auf.

DELAFORCE

SHERRY & PORT

Generaldepôt für die Schweiz:

JEAN HAECY IMPORT A.-G., BASEL

Ihr Wintersport - Gast

wird Ihnen immer dankbar bleiben, wenn Sie ihm dazu verhelfen, seine Ferien auf ungewohnte, gediegene aber nie langweilige Weise in einem fröhlichen Hotel-Gästebuch zu verbringen. Als vieljähriger, erfolgreicher

Sportsleiter

mit bünd. Skilehrer-Patent, S. I. Brevet und besten Referenzen, organisiere ich einen solchen Club für Sie und führe ein recht vielseitiges, sportliches und gesellschaftliches Programm für Ihre Gäste durch. — Ihre gebl. Anfragen finden mich unter Chiffre O. K. 2410 der Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

MUSIKER

(Klavier, Akkordeon, Gesang, Schlagzeug) suchen Engagements. als

BAR-DUO

Frei ab 1. Dez. Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre P 14170 an Publicitas Genf.

Barmaid

gute Verkäuferin, sprachenkundig mit besten Referenzen

sucht Winterengagement

Offerten unter Chiffre E. L. 2419 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Geschäftsbücher

für Hotels

liefert prompt und billig

Zentralbureau

Schweizer Hotelier-Verein, Basel 2

Gef. Musterbogen verlangen



Daß der Gast am Orte bleibe
und kein Regen ihn vertreibe,
gibt's ein ganz probates Mittel:
„A.M.-Auswahl“ ist der Titel!

A.M.-AUSWAHL

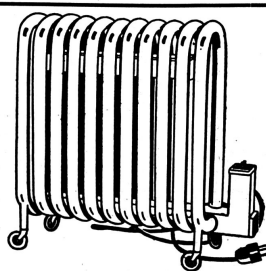
DIE BESTEN KRIMINAL-ROMANE

Haben Sie diese Bücher in Ihrer Hotelbibliothek?

Jeder Band Fr. 2.80

In allen Buchhandlungen und Kiosken erhältlich

ALBERT MÜLLER VERLAG, AG., ZÜRICH 2



„Die ölgefüllten“

FORSTER

Elektro - Stahlradiatoren

stehen in hygienischer Beziehung — milde Strahlung, glatte, reinigungsfähige Heiße-Fläche, minigro Oberflächen-temperatur — an erster Stelle.

So schreibt Dipl.-Ing. ETH Hermann Meier in der „Schweizer Hotel-Revue“ No. 44 vom 30. Okt. 1941.

Verkauf durch konzessionierte Elektro-Installationsfirmen oder durch den Fabrikanten

Aktiengesellschaft Hermann Forster, Arbon, Telefon 183

TAPETEN

50—100 R. = 1.70 p. Rolle
101—1000 R. = 1.50 p. Rolle
über 1000 R. = 1.10 p. Rolle netto
Vorlänge, Störten, Innendek., etc.

Tapetenhaus F. MUGGI, Hardstr. 6, Zürich, Tel. 51428

Portier-Conducteur

eventl. Portier allein sucht Stelle per sofort.

Sehr gute Zeugnisse u. Referenzen. Offerten unter Chiffre A. T. 2418 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelsekretärin

tüchtig, mit Hoteljournal, Kassa, Korrespondenz vertraut, mit gutem Sommerposten

sucht Wintersaisonstelle

zu einem bescheidenen Monatslohn. Offerten unter Chiffre H. 2415 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

HOTELIERSOHN, 24jährig, gelernter Koch, Keller, 6 Monate Bureaudienst, Auslandsaufenthalte, deutsch, franz., ital. und etwas engl. sprechend,

sucht Stelle als

Main-courantier, Anfangssekretär

Saison- oder Jahresstelle. Offerten erbeten unter Chiffre H. 2412 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ON CHERCHE pour la saison d'hiver

Bar

en location ou en gérance

avec garantie. Ecrire sous chiffre U 40579 X Publicitas Genève.

Maitre de plaisir-Tänzer

sucht Engagement, erstklassige Referenzen, 3 Sprachen, Attraktionen. Offerten unter Q 14175 an Publicitas Genf.

Die Wiederholung vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!

verschwinden bei Verwendung
des bewährten Küchenhilfsmittels

risi-OROLA

an Stelle von Eiern zum Kochen,
Braten und Backen

risi-OROLA anstatt Ei, spart Geld und ist noch markenfrei

RISI-Nahrungsmittelfabrik AG., Basel 19
Tel. 379 73

Ich offeriere Ihnen ab Lager

Bonbücher

In 7 couranten Farben à 200, 300 500 und 1000 Doppelbons

Kellner-Check-Blocs

für Restaurations- u. Hallenbetrieb
Muster-Offerte zu Diensten

U. B. KOCH

VORMALS KOCH & UTINGER CHUR

Barmaid-Lehrstelle

in Hotelbar gesucht.

Offerten unter Chiffre Z 55739 Q an Publicitas Basel.

Barman

références let ordre, 4 langues, cherche place de barman pour saison d'hiver. — Ecrire sous chiffre T 40578 X Publicitas Genève.

Erstklassiges Bündnerhotel mit Grossrestaurant und Stossbetrieb sucht jüngeren, absolut selbstständigen

Allein-Pâtissier

Nur bestempfohlene Kräfte wollen Bildofferten und Zeugnisakten etc. einreichen an Hotel Chesa Grischuna, Klosters.

Aktiengesellschaft Sporthotel Valsana, Arosa

Zufolge der in der Hotellerie herrschenden Krise sind bei diesem Unternehmen grosse Abschreibungsbedürfnisse auf den Immobilien notwendig geworden. Diesem Bedürfnis Rechnung tragend, hat der Verwaltungsrat Abschreibungen in der Höhe von 317 759 Fr. vorgenommen, wodurch der Passivsaldo der Ertragsrechnung auf 370 098 Fr. angewachsen ist. Es ist die Herabsetzung des Aktienkapitals von 200 000 Fr. auf 20 000 Fr. vorgesehen. Durch diese und andere Abschreibungen kann erwählter Verlustsaldo ausgeglichen, und eine Sanierungsreserve von 31 591 Fr. angelegt werden. Durch Verrechnung mit Forderungen soll das Gesellschaftskapital auf 120 000 Fr. erhöht werden.

Totentafel

H. Michel †

In St-Cergue ob Nyon, wo er mit seiner Gattin den Lebensabend verbrachte, ist im Alter von 76 Jahren alt Hotelier Hans Michel-Lauenauer gestorben. Der Verstorbene liess vor mehr als 40 Jahren, also zur Blütezeit der Hotellerie, am Höhenweg in Interlaken, am Platz, wo der frühere Gasthof „Adler“ stand, das heutige Hotel „Splendide“ erbauen. Während Hans Michel, als gelernter Confiseur, die angesehene Confiserie betrieb, lag die eigentliche Führung des Hotels in den Händen seiner geschäftstüchtigen Lebensgefährtin. Trotz der guten, umsichtigen Führung des Hotels zwangen die in den schweren Zeiten des Weltkriegs erlittenen Rückschläge die Familie Michel zur Aufgabe des Geschäftes. Hans Michel betrieb dann noch mehrere Jahre mit seiner Gattin die Pension Fleischmann, später City-Hotel in Genf. Ehre seinem Andenken! G. L.

Frau Wwe. P. Guler, Klosters †

Unmittelbar vor Abschluss des Blattes erhalten wir Nachricht vom Hinschied der Frau

Paulina Guler-Möhl vom Hotel Chesa Grischuna in Klosters. Sie starb nach kurzer, schwerer Krankheit im 72. Lebensjahre. Ihrem Sohn, Herrn Hans Guler, sowie den weiteren Angehörigen kondolieren wir aufrichtig zu dem schweren Verlust, der sie betroffen hat.

Bücherfisch

Schweizerischer Taschenkalender 1943. 208 Seiten 16°. Hübsche, modernste Ausführung: Schwarzkunstledereinband mit zwei Seitentaschen, Spiralheftung, Bleistift. Preis: Fr. 3.88 (inkl. Steuer). Druck und Verlag von Büchler & Co. in Bern. Durch jede Buchhandlung und Papeterie zu beziehen. — Ein Taschen-Notizbuch, wie es als Helfer für den täglichen Gebrauch nicht besser gewünscht werden kann, ist der Schweizerische Taschenkalender. 105 Seiten für Tagesnotizen, in denen zum Voraus alles auf den Tag der Ausführung vorgemerkt werden kann, lassen Ärgernisse über Vergessenes oder nicht richtig Erledigtes vermeiden. In gedrängter Form enthält der Kalender die Post-, Telefon- und Telegraphentafel, die Telefongruppierung der Schweiz, Masse und Gewichte, Seiten für Adressen und Telefonnummern, übersichtliches Kalendarium für 1943, und 1. Halbjahr 1944, Bezugsquellenregister usw.

Weinbau und Weinhandel. C. Knoppke, Grüner Verlag und Vertrieb, Berlin. — Auch der Schweizerische Fachmann wird sich für das neue Fachbuch „Weinbau und Weinhandel“ (Carl Knoppke, Grüner Verlag und Vertrieb, Berlin-Charlottenburg 1, Isenburgerstr. 10a) interessieren. Das Buch hat einen Umfang von 488 Seiten, ist geschmackvoll in Leinen gebunden und kostet RM 7.50 zuzügl. RM 1.— Porto (also zusammen RM 8.50).

Es enthält alles, was der wirkliche Weinfachmann (Winzer, Weinkaufmann, Hotelier) wissen muss. Die einzelnen Hauptabschnitte sind stark unterteilt, so dass die Übersicht über alle Themen ganz vortrefflich ist. U. a. wird über die Wein-

bereitung, Weinbehandlung, Weinfehler und Weinkrankheiten, Beurteilung des Weines, Weinuntersuchung, die verschiedenen Weintypen besonders ausführlich berichtet.

Recht aufschlussreich sind auch die ausführlichen Kapitel über den Weinbau in den einzelnen europäischen Ländern und den andern Erdteilen.

Über Schaumwein und Wermutwein (das Buch bringt die erste grössere Abhandlung über letzteren überhaupt) werden ebenfalls interessante Ausführungen gemacht. Das Buch, das ebenso interessant wie lehrreich ist, gehört darum in die Hand jedes Fachmannes!

Pestalozzi-Kalender 1943 (mit Schatzkästlein), Ausgaben für Schüler und Schülerinnen. Preis Fr. 3.20. Verlag Kaiser & Co. A.-G., Bern. — Der Pestalozzi-Kalender erscheint bereits zum 36. Mal. Aber er ist jung geblieben, marschiert mit der Jugend und bleibt so unternehmungslustig wie diese. Was alles unsere Buben und Mädchen beschäftigt und interessiert, darüber wissen Pestalozzi-Kalender und „Schatzkästlein“. Besonders Besondere ist, dass die kameradschaftlichen Dienste, die das kleine, so reich und vorzüglich illustrierte Taschenbuch bei der Schularbeit leistet. Vielfache erzieherische Wirkungen strahlt es aus. Sie umfassen gleichermassen Gemüt und Verstand, Wissen und praktische Betätigung. Mit Freuden gesteht man die ersten Jugendbuch das Recht zu, Pestalozzi Namen zu tragen. Man wünschte den Pestalozzi-Kalender in jedem Schweizerhaus anzutreffen! Der bescheidene Preis spricht ihm die weiteste Verbreitung.

Kriminal-Spiegel. Die spannende Unterhaltungs-Revue, ein neues, periodisch erscheinendes Heft mit ausgesuchten Kriminalerzählungen, Prozessberichten und interessanten Mitteilungen kleinerer Art, aus Vergangenheit und Gegenwart, herausgegeben vom Verlag Jean Frey A.-G. in Zürich. Das illustrierte Heft vermittelt durch seine reichhaltige Vielgestaltigkeit jene spannende Unterhaltung, die man von einer derartigen Broschüre erwartet. Denksport-

aufgabe, Kreuzwörterrätsel und Horoskop vervollständigen den durch eingestreuten Humor aufgelockerten Inhalt. Das 64 Seiten umfassende Heft ist an allen Kiosken und im Strassenverkauf zu 50 Rappen erhältlich.

Preisliste der Wintersporthotels 1942/43

Die diesjährige Liste der rund 400 Wintersporthotels in mehr als 100 Stationen, welche in der kommenden Wintersaison offen sind, ist dieser Tage erschienen. Sie gibt Auskunft über die Bettenzahl, die Pensionspreise und die Pauschalpreise für 7 Tage der eingetragenen Mitgliederhotels. Wegen der genauen Öffnungszeit müssen sich die Interessenten mit den einzelnen Häusern direkt in Verbindung setzen.

Die Liste ist in grösserer Auflage erstellt worden und liegt bei allen massgeblichen Verkehrs- und Reisebüros auf. Ebenso kann sie beim Zentralbüro SHV in Basel bezogen werden.

Auskunftsdiens am Samstag

Zufolge Kohlenknappheit bleibt das Zentralbüro SHV in Basel bis auf weiteres am Samstag geschlossen. In dringenden Fällen erteilt nächsten Samstag vormittag

Herr Dr. R. C. Streiff, Tel. 33665, Basel telefonische Auskunft.

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

Stellen-Anzeiger N° 48

Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Für Chiffre-laborate 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 unterbrechene Wiederholung Fr. 2.— Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 5.— Mehrzeilen werden pro Insertion mit je 50 Cts. Zuschlag berechnet. — Belegnummern werden nicht versandt.

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

Agentur per sofort in Jahresstelle gesucht. Offerten an Hotel Elise, Biel (1724)

Gesucht für Dezember: 1. Restaurantkocher, 1. Kaffeehelfer, 1. Cassarier und Heizer. Hotel Alpenblick, Braunwald, (1714)

Gouvernante, tüchtige, ehrliche und fachkundige, als Stütze der Geschäftsführung in grösseren Tea-Room in Zürich gesucht. Offerten mit Bild und Angabe der bisherigen Tätigkeit sowie Lohnansprüchen sind zu richten unter Chiffre 1723

Hausbursche gesucht. Offerten an Hotel Victoria, Aigle, (1722)

Mechanikwächterin, jüngere, gut ausgewiesene, nach Zürich in mittleren Hotel gesucht. Jahresstelle. Eintritt ca. 15. Dezember. Offerten mit Gehaltsansprüchen an Chiffre 1715

Sekretärin-Volontärin, jüngere, tüchtige, gesucht per sofort für Wintersaison in bestbesuchten Hotel für allgemeine Büroarbeiten. Tüchtige Korrespondenten. Mithilfe im Betrieb erwünscht. Bildofferten mit Zeugniskopien etc. unter Chiffre 1728

Wir bitten unsere Mitglieder rasche Rücksendung des Offertmaterials besorgt sein zu wollen.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN Facharbeiten nachweis / Gartenstrasse 112 / Telefon 27933 BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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.

Stellensuchende, die beim Fachblattnachweis des S.H.V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von einer „Vakanzenliste“ ausgeschriebenen Stellen.

3574 Tüchtige Allein- und Hausburschen, Kt. Hotel, Davos.
3575 Jüngere Köchin (auch Anfängerin), Hotel 90 Betten, Wintersaison, B. O.
3576 Zimmermädchen, sofort, erstkl. Hotel, Tessin.
3577 Hausmädchen, Saalochter, Zimmermädchen, Jahresstellen, Hotel 30 Betten, Grb.
3578 Kaffeehelfer neben Chef, Wintersaison, mittl. Hotel, Engelberg.
3579 Tochter für Zimmer und Service, Wintersaison, Kt. Hotel, Adelboden.
3580 Zimmermädchen, servierk., Anf. Dez., mittl. Hotel, Luzern.
3581 Allein-Saalochter, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Alleinportier, Wintersaison, Kt. Hotel, Wengen.
3582 Buffetkassier, Commis de rang, Jahresstelle, mittl. Pasantenhotel, Ostschweiz.
3583 Köchin, Anfangs-Zimmermädchen, Wintersaison, mittl. Hotel, Zentralschweiz.
3584 Glätzerin, Näherin, Wintersaison, mittl. Hotel, St. Moritz.

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 unterbrechene Wiederholung Fr. 2.— Fr. 3.—
Postmarken werden an Zahlungsstatt nicht angenommen. Vorauszahlung erforderlich. — Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz an Postfachbureau V. Konto 85. Ausland per Mandat.
Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen.
Belegnummern werden nicht versandt.

Bureau & Reception

Demoiselle, secrétaire, cherche place pour saison d'hiver ou place d'été, allemand et français, sténodactylo, connaissance et pratique des travaux de secrétariat d'Hotel. Offres sous Chiffre P. 1848 à la Publicitas Lausanne. (1956)

Sekretärin, 25jährig, selbständig, gut präsentierend, mit Hotel- und kaufm. Praxis, sprachkundig, wünscht Wintersaison- oder Jahresstelle in Bureau oder auch als Stütze des Patrons. Offerten unter Chiffre 1730

Sekretärin, sprachkundig, mit Journalbuchführung und Kassa sowie allen Hotelbureauarbeiten bestens vertraut und mit langjähriger Praxis, sucht pass. Engagement. Chiffre 148

Sekretärin-Dele Direction, aus guter Familie, Deutsch, Franz., Italienisch, Hotelbureauarbeiten vertraut, sucht Wintersaisonstelle, Davos oder Arosa bevorzugt. Beste Referenzen und Zeugnisse. Offerten unter Chiffre 152

Salle & Restaurant

Barmaid, tüchtige, gut präsentierende, wünscht sich zu verändern. Bevorzugt wird Wintersaisonstelle. I. Zeugnisse und Referenzen. Offerten unter Chiffre P. 22996 On an Publicitas, Offen. (1958)

Barmaid, tüchtig und erfahren, gut präsent., sucht Winter- oder evtl. auch als Oberaalkocher-Barmaid. Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre 238061 On an Publicitas Luzern. (1950)

Buffetkochtner gesucht. Eintritt 1. Dezember. Offerten an Hotel Krone, Solothurn (1725)

Chef de service oder Oberkellner, 33 Jahre alt, sprachkundig, betriebsförmlich, mit Führungsausweis, sucht Wintersaison- oder Saisonstelle. Beste Referenzen. Chiffre 21

Fils de restaurateur, âgé de 26 ans, énergique et bon organisateur, cherche place comme chef de service, il. maltré d'hôtel, evtl. chef de rang, ayant pratique de la cuisine, service et bureau. Référence à disposition, date d'entrée à partir du 8. dec. Offres sous Chiffre 1721

3593 Serviertochter (Mith. im Bureau), sofort, Hotel 40 Betten, Kt. Bern.
3594 Selbst Köchin, Wintersaison, Kt. Hotel, Davos.
3595 Jüngere Allein- und Hausburschen, Jahresstelle, Kt. Hotel, Otten.
3596 Glätzerin, Mangemädchen, Lingerimädchen, erstkl. Hotel, Bern.
3600 Haushaltungsköchin (Saison neben Chef), sofort, mittl. Hotel, Grindelwald.
3602 Küchenmädchen, Officebursche, Bureauvolontärin, sofort, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
3603 Anfangs-Zimmermädchen, Ende Nov., mittl. Pasantenhotel, Basel.
3604 Jüngere Serviertochter, gut präsent., mittl. Hotel, Meiringen.
3605 Küchenmädchen, Officebursche, Officehelfer, Wäscherin, Wintersaison, mittl. Hotel, Gröden.
3607 Officehelfer, Lingerimädchen, Heizer-Mechaniker, Kellermeister, Wintersaison, mittl. Hotel, Arosa.
3612 Portier Hausbursche, Küchenmädchen Kochvolontärin, nach Übereink., Hotel 30 Betten, Genfersee.
3621 Pâtissier-Aide de cuisine, Cassarier, Kiosk-Fräulein, Wintersaison, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
3622 Anfangs-Zimmermädchen, sofort, Kt. Hotel, Interlaken.
3623 Tochter für Küche und Haushalt, Serviertochter, sprachkundig, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
3628 Tochter für Zimmer, Küche- und Hausarbeiten (Anfängerin), sofort, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
3629 Küchenbursche-Heizer, Wintersaison, mittl. Hotel, Adelb.
3631 Saal-Restaurant-Tochter, gut präsent., Wintersaison, Hotel 40 Betten, Grb.
3633 Saal-Hallenkochtner, Saalvolontärin, Küchen-Hausbursche, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Grb.
3638 Tüchtige Restaurantkochtner, sofort, mittl. Hotel, Andermatt.
3639 Köchin-Sophrine, Wintersaison, mittl. Hotel, Arosa.
3640 Tüchtige Köchin, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Grb.
3641 Argentinier, sofort, mittl. Pasantenhotel, Basel.
3645 Maschinenwäscherin, Jahresstelle, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
3646 Commis de rang, Chef de rang, Officehelfer, Kaffeehelfer, nach Übereink., erstkl. Hotel, Locarno.
3650 Kaffee-Sophrine, Wintersaison, Personal-Zimmermädchen, sofort, erstkl. Hotel, Montreux.
3652 2 Saalochter, Zimmermädchen, 20. Dezember bis ca. 10. Januar, mittl. Hotel, Engelberg.
3653 Leveuse-lingerie, Hotel 70 Betten, 1. et 2. Etage.
3658 Küchenmädchen, Hilfs-Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Jahresstelle, Ostschweiz.

Köllner, junger, 21 Jahre, deutsch und franz. sprechend, sucht Stelle ab 10. Dezember als Commis oder in Restaurant. Jahresstelle bevorzugt. Offerten unter Chiffre 146

Oberaalkocher oder I. Saalochter, 30jähr., gut präsent., im Saal- und Restaurantservice bewandert, mickmündig, 4 Sprachen, mit besten Zeugnissen, sucht Wintersaison-Engagement. Graubünden bevorzugt. Offerten unter Chiffre 163

Saalochter, jung, tüchtig, auch im Restaurantbetrieb, sucht passendes Engagement auf kommende Wintersaison. Photo und Referenzen zu Diensten. Offerten an Fr. Hanni Schneider, Elektr. Anlagen, Pötenen 3, Biel (129)

Saalochter, 22 J. alt, gut präsentierend, sprachkundig, aus angesehenen Schweizer Familie, sucht Stelle für die Wintersaison. Zeugnisse stehen zu Diensten. Berner Oberland bevorzugt. Offerten an Olga Selter, Niedersteufen, Kt. App. A.-Bh. (149)

Saal- und Serviertochter, tüchtige, sympathische, deutsch, franz., ital. sprechend, sucht per sofort, oder nach Übereink., Stelle in Saal oder Restaurant. Chiffre 155

Serviertochter, fachkundige, 28 Jahre, sucht Stelle in gutes Restaurant oder mittl. Bahnhofbuffet. Ostschweiz bevorzugt. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 145

Serviertochter, gesetzte, tüchtige, sucht Stelle in Restaurant Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre H 11438 Z an Publicitas, Zürich. (1959)

Schwab, 24- und 22jähr., suchen Stellen in seriösen Restaurants in Arosa oder Unterengadin für Saal und Rest. Auf Wunsch auch Zimmerdienst. Gute Referenzen. Offerten an Nelly K. Künzli, Biel, (144)

Trocher, junger, deutsch und französisch sprechend, sucht Winter-Engagement für Restaurantbetrieb oder Saal. Graubünden oder Berner Oberland bevorzugt. Offerten an Chiffre 141

Trocher, 28 Jahre, deutsch und franz. sprechend, nach absolviert Saal- und Serviertochter, sucht Stelle in Saal oder Tea-Room. Offerten erbeten an Klärli Bänziger, Bäckerei, Wolfhalden, Kt. App. (153)

Cuisine & Office

Chef de cuisine, recommandé, bon restaurateur, sobre et économe, cherche place de saison ou à l'année. L'année de 15 décembre. Arnold Brignoli, Hôtel du Léman, Montreux. (158)

Chefkoch, tüchtig und solid, wünscht Saisonstelle in gutes, mittleres Haus. Offerten unter Chiffre 159

Chefköchin sucht Stelle, wo ihr Mann evtl. als Gärtner oder Portier arbeiten könnte. Prima Zeugnisse. Offerten an Chiffre 128

Chef de partie, 30 jähr., mit erstkl. Referenzen, in- und Auslandspraxis, sucht Stelle als Saucier-Rôtisseur, evtl. als I. oder II. Kuchner, Wintersaison- oder Jahresstelle. Offerten an J. Ufer, Koch-Maloja (Engadin), Tel. 26. (156)

Koch, junger, sucht Stelle als Commis oder Aide de cuisine in enkl. oder kl. Haus. Beste Referenzen stehen zur Verfügung. Eintritt 28. Nov. oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 123

Küchenchef oder Allein- u. mittl. Ältere, sparsam und ruhig, in allen Teilen selbständig, mit guten Zeugnissen, sucht Wintersaison- oder Jahresstelle. Offerten an Rud. Klec, Linsenhofstrasse 24, St. Gallen. (1957)

Küchenhelfer-Alleinkoch, ges. Ältere, tüchtige, ruhiger und sparsamer Arbeiter, auch gewandter Restaurateur, mit prima Referenzen, sucht Wintersaison- Jahresstelle, evtl. auch Ausfälle. Offerten an Robert Perret, Kuchenhof, Zennenda, Kt. Glarus, Telephone 517 95. (147)

3659 Haus-Officehelfer, Hilfskochen neben Chef (zur weiteren Ausbildung), Wintersaison, mittl. Hotel, Adelboden.
3667 Jüngeres Zimmermädchen, sofort, mittl. Pasantenhotel, Basel.
3668 Chef de rang, sofort, erstkl. Hotel, Tessin.
3670 Hausbursche-Portier, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Ostschweiz.
3672 Jüngere Kaffee-Angestellteköchin (neben Chef), Wintersaison, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
3673 Chefköchin, ca. 30jährig, Vertrauensperson, Jahresstelle, mittl. Hotel, Luzern.
3674 Küchenmädchen, Saalochter, Office-Küchenmädchen, Heizer-Hausbursche, Restaurantkochtner, Wintersaison, mittl. Hotel, St. Moritz.
3682 Saalochter (allein), Zimmermädchen, 1. Dez., mittl. Hotel, Luzern.
3684 Selbst Köchin, Barmaid, Officehelfer, nach Übereink., mittl. Hotel, Luzern.
3687 Jüngeres Zimmermädchen, servierk., Jahresstelle, Hotel 30 Betten, Tessin.
3688 Hausbursche, sofort, mittl. Pasantenhotel, Basel.
3690 Küchenmädchen, Küchenbursche, sofort, mittl. Pasantenhotel, Basel.
3692 Etagenportier, Cassarier, Küchenmädchen, Hausbursche, nach Übereink., mittl. Hotel, Basel.
3696 Pâtissier-Aide de cuisine, 1. Dez., Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
3698 Jüngere Etagenportier, sprachkundig, erstkl. Hotel, Basel.
3699 Jüngeres Zimmermädchen, Wintersaison, mittl. Hotel, Adelb.
3700 Bürofräulein, sofort, mittl. Hotel, Gröden.
3701 Kindliche Tochter für Zimmer und Service, Jahresstelle, Kurhaus 40 Betten, Zentralschweiz.
3702 Küchenmädchen, Lingerimädchen, Wintersaison, erstkl. Hotel, Arosa.
3704 Alleinportier, Küchenbursche, 2 Saalochter, Zimmermädchen, Wintersaison, mittl. Hotel, Gröden.
3709 Jüngere Köchin, Fr. 130.— (Winter allein, Sommer neben Chef), mittl. Hotel, View.
3710 Bureauvolontär, erstkl. Hotel, Davos.
3711 Barmaid, tüchtig, Heizer, Cassarier, Saucier-Rôtisseur, Pâtissier, Wintersaison, mittl. Hotel, Engelberg.
3713 Saalochter, Deutsch, Franz., sofort, Jahresstelle, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.
3714 Tüchtige Serviertochter für Café-Rest., sofort, Jahresstelle, mittl. Pasantenhotel, Aargau.
3715 Hilfs-Officebursche, 1. Dez. bis 1. März 1943, Ostschweiz.
3717 Tüchtiges Zimmermädchen, servierk., Jahresstelle, Ende Dez., Hotel 30 Betten, Grb.

Etag & Lingerie

Femme de chambre, jeune, cherche place de saison d'hiver en Suisse romande ou comme aide femme de chambre en Suisse allemande. Chiffre 160

Gouvernante sucht passende Stelle in Lingerie, Etag oder als Stütze in Jahres- oder Saisonbetrieb. Chiffre 133

Laveuse, jeune, cherche emploi pour la saison d'hiver. Chiffre 161

Lingère, tête, cherche place à l'année, évil. saison. Certificats et références à disposition. Offres sous Chiffre 138

Zimmermädchen, deutsch und französisch sprechend, servierk., mit sehr guten Zeugnissen, sucht Stelle in gutes Hotel für Wintersaison. Offerten an Chiffre 129

Zimmermädchen, tüchtiges, sucht Jahres- oder Saisonstelle für sofort. Offerten unter Chiffre 145

Loge, Lift & Omnibus

Alleinportier, Etagenportier, Conducteur, Deutsch, Franz., ital., frei für Wintersaison von Mitte Dez. bis Anfang April. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten erbeten an Casella pagella, 319, Lugano 1. (112)

Alleinportier, 35 J., mit guten Zeugnissen, sucht Wintersaison- oder Jahresstelle, auch als Portier-Conducteur oder Etagenportier. Offerten erbeten an R. Hug, postlagernd, Hauptbahnhof, Zürich. (117)

Liefer-chasseur cherche engagement pour l'hiver, français, allemand et un peu anglais, sérieux et travailleur, excellents certificats à disposition. Chiffre 152

Portier-Conducteur oder Alleinportier, 28 Jahre, sprachkundig, selbständig, mit nur 2 Zeugnissen u. Referenzen, mit eigener Uniform und Mütze, sucht Stelle für sofort oder Wintersaison. Off. erbeten unter Chiffre 154

Divers

Fräulein, langjährige Hotelangestellte, sprachkundig, tüchtig im Service, Etag, auch Vertrauensstelle. Offerten unter Chiffre 150

Haus-Küchenbursche oder Etagenportier sucht Stelle auf den 1. Dezember. Offerten unter Chiffre 110

Haus- oder Küchenbursche sucht Stelle in der franz. Schweiz. Offerten unter Chiffre 151

Jeuune homme, travailleur, grand, ayant eu places comme cuisinier à café et aide portier, cherche emploi pour la saison d'hiver. S'interessera evtl. p. une place comme apprenti de salle. Chiffre 162

3719 Tüchtige Saalochter, Zimmermädchen, Küchenbursche, Küchenmädchen, Wintersaison, mittl. Hotel, Wengen.
3723 Cassarier, tüchtig, Anf. Dez., Kurhaus, Grb.

Lehrstellenvermittlung:

3817 Saalochter, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
3844 Saalochter, franz. spr., Hotel 50 Betten, Genfersee.
3863 Saalochter, sofort, Kt. Hotel, Berner Jura.
3833 Saalochter, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Grb.
3870 Saalochter, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Ostschweiz.
3881 Buffetkochtner, 18-24jährig, 15. Dez., Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
3890 Buffetkochtner, sofort, mittl. Pasantenhotel, Basel.
3898 Zimmerkochtner, Wintersaison, mittl. Hotel, Zentralschweiz.
3846 Kellerhelfer, sofort, erstkl. Hotel, Tessin.
3825 Kochlehrling, 1. Jan., mittl. Rest., Thun.

GESUCHT

per sofort und Wintersaison

Allein- u. Etagenportiers
Haus- und Kellerburschen
Office-Küchenburschen
Cassarier, Wäscher
Aide-u. Commis de cuisine
Commis de rang
Kellerhelfer
Heizer
Liefer-Chasseurs
Pâtissiers und Commis
Kochlehrlinge
Schenkbuschen

Zeugnisabschriften mit Bild an: HOTEL-BUREAU, BASEL, Chiffre 118 (Platzierungsdiens des Schweizer Hotelier-Vereins).

Hotelfachschule Neuenburg

staatlich subventionierte Lehranstalt.
Gegr. 1914 — Vollständig renoviert.

Beginn des nächsten Kurses: 5. Januar 1943.
Verlangen Sie unverzüglich unseren Prospekt.

SUCHE für mein gutgeführtes Hotel, Rest. und Bar eine gutpräsentierende

Buffet-Dame

zur Stütze des Patron. — Offerten mit Bild erbeten unter Chiffre P. D. 2417 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger Mann, 29jährig, fachkundig, gut präsentierend, mit neuzeitlicher Betriebsführung vertraut, in- und Auslandspraxis, sucht

Vertrauensposten oder Vertretung und Stütze des Patron

Off. unter Chiffre P. A. 2411 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Was und wie kochen

Ist heute ein schwieriges Problem. Wer unsern Kochkurs aufmerksam besucht hat, ist ihm gewachsen! Nächste Kurse: 5. Jan. bis 25. Febr.; 2. März bis 22. April. Frühzeitig anmelden! (nur 16 Plätze). Prospekt verlangen! Tel. 255 51.

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Nouveau tour de vis fiscal

Depuis des mois déjà des discussions sur les possibilités fiscales dont disposait encore la Confédération pour financer et amortir les dépenses extraordinaires pour la défense nationale et celles de l'économie de guerre étaient en cours. C'est pourquoi la décision du Conseil fédéral, du 20 novembre 1942, de prendre de nouvelles mesures fiscales n'a été une surprise pour personne. Par contre certains milieux n'auront pas été sans éprouver quelque déception à la pensée que ces charges fiscales supplémentaires tenaient bien compte de la capacité de rendement des industries et spécialement des branches qui sont dans une situation économique critique. La volonté de maintenir après la guerre une industrie forte et solidement établie aurait avant tout dû éviter le prélèvement d'un second sacrifice pour la défense nationale, comme l'a déclaré de façon convaincante la Chambre suisse du commerce, dans la résolution qu'elle a prise à l'égard du programme financier de la Confédération. Le Conseil fédéral a donc jugé pouvoir négliger ces remarques, mais il a toutefois fait une concession en ce sens que le premier tranche du second sacrifice pour la défense nationale ne sera exigible qu'en 1945. En outre pour ne pas trop tirer sur la corde, il a décidé que pendant les années où les contribuables devraient payer le sacrifice, l'impôt général sur la fortune ou le capital (impôt complémentaire) serait supprimé.

Par contre il est fort regrettable que le Conseil fédéral veuille ajourner à la fin de la guerre la réforme des finances fédérales que chacun juge nécessaire. Il est évident qu'étant donné l'urgent besoin d'argent qu'avait la Confédération, on ne pouvait attendre plus longtemps avant de prélever de nouveaux impôts, car il faut trouver annuellement 155 millions supplémentaires pour payer les intérêts et amortir les dettes fédérales provoquées par la guerre. Mais pourtant ce n'est pas le fait que la réforme financière indispensable nécessiterait d'importantes modifications législatives et constitutionnelles non seulement sur le terrain fédéral, mais aussi sur le terrain cantonal qui devrait empêcher nos autorités d'entreprendre bientôt cette importante tâche. L'inégalité de la répartition des charges fiscales et les injustices qui en résultent sont si flagrantes que ce ne serait certes pas du temps perdu que de nettoyer une fois pour toute cette écurie d'Augias.

Pour le renforcement de l'impôt général de défense nationale, les autorités n'y ont pas été de main morte puisque cet accroissement est de 50 pour cent et qu'il affecte l'impôt sur le revenu des personnes physiques, l'impôt sur le bénéfice ou le rendement net des sociétés, l'impôt sur les tantièmes, ristournes et rabais pour achat de marchandises. Par contre l'impôt complémentaire sur la fortune et l'impôt perçu à la source ne sont pas touchés par ce renforcement. En outre les déductions pour enfants et primes d'assurances sont élevées chacune de fr. 100.—.

Mais ce qui intéresse surtout l'hôtellerie, c'est le renforcement de l'impôt sur le chiffre d'affaires

qui, à partir du 1er janvier 1943, sera en général doublé. On a pourtant opéré diverses gradations dans le taux de l'impôt en élargissant la liste des objets qui n'y sont pas soumis et en établissant une catégorie de marchandises pour lesquelles l'impôt actuel demeurera inchangé, alors qu'il sera doublé pour tous les autres produits. L'on a voulu, par là, éviter un nouveau renchérissement des denrées courantes indispensables à la vie quotidienne en affranchissant désormais les marchandises suivantes: gas, eau, électricité, céréales (y compris le maïs et le riz), farine et semoule de céréales, pommes de terre, pain, sel de cuisine, lait (lait complet, lait écrémé, lait centrifugé ou crème, frais ou pasteurisé, yoghourt et kéfir, petit lait), beurre (frais, salé ou fondu), fromage (y compris le sérac et le séré), fruits et légumes (frais ou secs), oeufs (frais, journaux (y compris les revues), ainsi que le bétail vif (excepté le bétail livré et acquis pour la boucherie).

Les chiffres d'affaires en denrées alimentaires (aliments et boissons non alcooliques), en savons et poudres pour lessive, ainsi qu'en carburants solides et liquides, restent imposables au même taux que précédemment.

Mais on peut juger de l'importance des répercussions qu'auront ces modifications du taux de l'impôt sur le chiffre d'affaires, puisqu'on estime qu'il produira dorénavant 65 millions par an.

Mais étant donné l'élargissement de la liste des produits affranchis notre industrie ne doit heureusement pas compter que la charge qui lui incombera en sera doublée. A première vue, on peut pourtant estimer que l'imposition moyenne du chiffre d'affaires de l'hôtellerie sera de 3 pour cent (au lieu de 4 pour cent), et l'on en vient aussitôt à se demander comment le transfert de cet impôt s'opérera. Jusqu'à présent l'hôtellerie a renoncé à compter séparément à ses clients l'impôt sur le chiffre d'affaires; elle l'a englobé dans des modes supplémentaires de renchérissement et en a par conséquent supporté elle-même la plus grande partie. Mais si le taux de cet impôt passe de 1,5 à 3 pour cent, il ne lui sera plus possible de le prendre ainsi à sa charge puisque l'adaptation des prix d'hôtel n'a atteint timidement que le 50 pour cent de la hausse générale des prix de revient. Ce nouvel impôt aurait des répercussions néfastes sur le rendement de l'exploitation.

Dans l'intérêt d'une politique de prix uniforme et d'une gestion vraiment commerciale des entreprises hôtelières, il serait bon que des mêmes méthodes soient appliquées dans toute notre industrie. Cela rencontrera quelques difficultés, à cause du grand nombre d'outsiders qui agissent à leur guise, mais d'autre part, on ne voit pas pourquoi l'hôtellerie serait, parmi toutes les industries soumises à l'impôt sur le chiffre d'affaires, la seule qui ne fasse pas usage de son droit de transfert. Il faut donc examiner à fond quelle sera la meilleure forme de transfert pour notre industrie, si l'on ne veut pas que nous fassions les frais d'un impôt que le législateur n'avait pas l'intention de nous faire supporter.

Chauffons économiquement

Comme nous l'avons annoncé dans notre compte rendu sur l'assemblée des sections des villes et de plaine, nous voulons revenir sur l'intéressant exposé fait par M. Ingold, ingénieur spécialisé dans les questions de chauffage de la Maison Sulzer frères à Winterthur, et nous voulons extraire de son rapport les précieux conseils et renseignements pratiques suivants relatifs à l'exploitation des chauffages centraux et aux combustibles de qualité inférieure.

Lors de la mise en service du chauffage, il faudra:

Remplacer les instructions de service perdues ou devenues illisibles.

S'assurer que les portes des chaudières ferment hermétiquement et que les régulateurs de tirage fonctionnent convenablement.

Munir de thermomètres de chambre tous les locaux chauffés ou non chauffés et, en cas de chauffage par une seule chaudière, faire en sorte que l'on dispose des plaques nécessaires pour recouvrir la grille.

Si l'on a l'intention de brûler du bois, l'introduction d'air secondaire est nécessaire et il est bon éventuellement de faire adapter à la porte de chargement une petite vanne. Lorsque le tirage de la cheminée est très intense, il convient de prévoir l'installation d'un régulateur de tirage à la cheminée.

Faire remettre en état les isolations défectueuses.

Pour le service du chauffage, on fera bien de suivre les règles suivantes:

Nettoyer chaque jour la grille des chaudières des cendres et au besoin des scories. On pourra tamiser les cendres et remettre dans la chaudière les morceaux de combustible non brûlés.

Ramoner chaque semaine les carnaux de la chaudière au moyen de la brosse de ramonage, pour les débarrasser des cendres volantes et autres dépôts (spécialement indiqué si l'on utilise des combustibles de qualité inférieure qui contiennent davantage d'humidité que le coke).

Au début et à la fin de l'hiver, c'est-à-dire par des températures extérieures comprises entre 0° et 10°, on ne peut maintenir le feu pendant la nuit ou, si l'on veut le faire, laisser la température de la chaudière s'abaisser jusqu'à la limite la plus basse à laquelle le feu puisse être maintenu sans s'éteindre (environ 40° C.).

Pour régler le feu par les basses températures extérieures, il vaut mieux ne pas utiliser le ré-

gulateur de tirage seulement, mais fermer plus ou moins le clapet de fumée si le feu est trop fort; dans certains cas particuliers adapter un régulateur de tirage à la cheminée.

Tenir un contrôle écrit de la consommation de combustible.

Dans les locaux, l'aération doit être pratiquée avec modération. Pour renouveler l'air d'une pièce, il suffit d'y faire passer un courant assez intense pendant quelques minutes. De cette façon, l'air se renouvelle sans que les parois ne se refroidissent.

Parmi les travaux complémentaires à exécuter aux installations de chauffage existantes, mentionnons l'installation d'un nouveau réservoir d'expansion dans les immeubles où le chauffage des étages supérieurs a dû être arrêté et vidé, et l'isolation de toutes les conduites de distribution qui ne doivent pas nécessairement contribuer au chauffage (locaux du sous-sol et des combles).

L'utilisation de combustibles indigènes de remplacement comme combustibles principaux exige quelques connaissances sur le sujet, si l'on veut obtenir une combustion économique.

Ces combustibles de remplacement nouveaux, en grande partie de provenance suisse, peuvent être classés en deux groupes principaux: ceux qui brûlent avec une flamme plus ou moins longue et ceux qui sont pauvres en substances volatiles.

Ceux de la première catégorie sont, par suite de leur contenance en gaz, même lorsque leur rendement calorifique est moyen et malgré leur contenance élevée en cendres et en eau, relativement faciles à brûler. Dans ce groupe se trouvent le bois, la tourbe et le charbon de formation plutôt récente tel que le lignite. Les chaudières de chauffage central sont en général construites pour des charbons pauvres en gaz, de sorte que pour y brûler des combustibles à longue flamme, il faut avoir su servir une attention particulière, afin d'éviter des retours de flamme et, dans la mesure du possible, l'encrassement des appareils par le dépôt de goudron ou la condensation de vapeur d'eau et de gaz carboniques imbrûlés. La forte proportion d'humidité favorise l'encrassement des chaudières et ses effets peuvent s'étendre jusque dans les cheminées, particulièrement si la température aux chaudières est maintenue trop basse. Certains lignites dégagent en outre des gaz sulfureux qui accen-

tuent et aggravent la corrosion lorsque l'humidité se condense dans les chaudières.

Pour ces raisons, nous recommandons instamment, en cas d'emploi de tels combustibles, d'installer un dispositif de mélange de l'eau de retour, s'il n'en existe pas encore, afin que les chaudières puissent être maintenues en marche avec une haute température de l'eau, sans que le chauffage ait la même température, ce qui rendrait très difficile d'économiser le combustible comme il convient.

Les charbons pauvres en matières volatiles du second groupe sont connus, sous leur forme naturelle, sous la désignation d'antracite. Les anthracites du pays se caractérisent par une assez forte contenance en cendres facilement vitrifiables qui, non seulement abaissent le pouvoir calorifique de ce produit, mais encore nuisent à la combustion, par la formation d'une couche de scories à la périphérie des morceaux de charbon, de sorte que, selon la qualité, il n'est plus possible de brûler ce combustible sans addition d'une certaine proportion d'antracite ou de coke de bonne qualité.

Malgré l'augmentation de la production et l'amélioration de leur préparation, les combustibles indigènes sont encore insuffisants pour remplacer les combustibles importés bien qu'ils soient employés utilement comme complément par l'industrie. Il convient donc de les acheter en temps utile et de les emmagasiner au sec pour en abaisser la contenance en eau. Il ne faut pas oublier que certains d'entre eux ne peuvent être brûlés sans addition de combustible de qualité supérieure. Il ne faut pas brûler d'abord tout le combustible de qualité dans l'idée que l'on pourra, par la suite, chauffer uniquement avec des combustibles de remplacement.

L'emploi de ces combustibles nécessite, dans une plus forte mesure qu'auparavant, de la compréhension, une plus grande attention dans le service et la surveillance des installations. Il faut donc pour cela accorder au personnel qui y est préposé le temps nécessaire. Comme travaux complémentaires, il faudra surtout se préoccuper du concassage de certains combustibles et d'un nettoyage plus fréquent de la chaudière à l'aide d'un disjoncteur pour éliminer les scories et ranimer le feu. Il faut tenir compte du fait qu'avec ces combustibles de qualité inférieure, la puissance des chaudières est réduite à environ la moitié ou aux deux tiers de celle qu'on obtient avec un combustible normal. Le pouvoir calorifique est susceptible de fortes variations, dépendant surtout de la teneur en eau et en cendres.

C'est pourquoi, si l'on veut se rendre un compte exact de la valeur d'une offre, il faut faire contrôler la marchandise, en faisant déterminer le pouvoir calorifique du combustible proposé par le Laboratoire fédéral d'essai des matériaux, à Zurich. D'après les instructions de l'Office fédéral de guerre pour l'industrie et le travail, l'acheteur est en droit de demander les indications de la teneur en eau et en cendres du combustible. Le dit office a édité à cet égard des instructions spéciales.

La Maison Sulzer frères à Winterthur a édité des notes sur l'emploi des combustibles du pays, notes dont nous extrayons les renseignements suivants:

Directives sur la combustion des principaux combustibles du pays

Bois — Pouvoir calorifique 3400 à 3900 kcal/kg:

Une forte flamme exige l'introduction au-dessus du foyer d'une grande quantité d'air. Le bois brûle rapidement, ce qui nécessite un chargement fréquent. Remplir le foyer de la façon la plus compacte possible jusqu'à la porte de charge. Prendre garde aux retours de flammes lorsqu'on ouvre cette porte; auparavant, ouvrir complètement le clapet de fumée. Impropre au chauffage de nuit. Pour éviter la condensation, maintenir la température de l'eau à la chaudière au-dessus de 50° (mélangeur). Danger d'imbibition des parois de la cheminée. Pour marche continue au bois, il est recommandé d'installer des chaudières spéciales.

Tourbe — Pouvoir calorifique 2400 à 4600 kcal/kg:

Amener de l'air par le haut. Ne pas remplir complètement le foyer. Maintenir la température de l'eau à la chaudière au-dessus de 50° (mélangeur). Grand danger d'imbibition et de destruction de la cheminée. C'est pourquoi un bon feu de moindre durée est préférable à un feu continu à faible charge. N'est pas appropriée au chauffage de nuit.

Lignite feuilleté — Pouvoir calorifique 3800 à 4400 kcal/kg:

Amener de l'air par le haut. Ne pas charger d'épaisses couches de combustibles, mais assez fréquemment. Impropre au chauffage de nuit. Maintenir la température de l'eau à la chaudière au-dessus de 50° pour éviter la condensation (mélangeur). Grand danger d'imbibition et de destruction de la cheminée.

Lignite — Pouvoir calorifique 4200 à 6500 kcal/kg et

Lignite genre houille — Pouvoir calorifique 5200 à 6800 kcal/kg:

Charbon de molasse (riche en gaz): Amener l'air par le haut. Ne pas charger d'épaisses couches de combustible. Tisonner fréquemment. Impropre au chauffage de nuit. Maintenir la température de l'eau à la chaudière au-dessus de 50° pour éviter la condensation (mélangeur). Risque de corrosion des chaudières si le combustible contient du soufre. Allumer le feu et chauffer jusqu'à 50° avec du combustible à faible teneur d'eau (anthracite coke).

Combustible, pauvre en gaz: Faible amenée d'air par le haut. Remplir le foyer jusqu'au niveau inférieur de la porte de charge. Tisonner fré-

Horaire du Bureau central

Par suite du manque de combustible et pour adapter l'horaire de notre Bureau central à celui des administrations publiques, banques, commerces et industries, le Bureau central de la SSH

demeurera fermé le samedi matin

pendant la période de chauffage 1942/43.

Afin de liquider les questions et correspondances urgentes, un service sera organisé pour que, en tous cas, un des fonctionnaires du bureau central puisse être atteint téléphoniquement le samedi matin aussi. La Revue suisse des hôtels publiera désormais régulièrement une note à ce sujet.

La direction du Bureau central de la SSH.

quement. Approprié au chauffage de nuit. La combustion est analogue à celle de l'antracite.

Anthracite valaisan — Pouvoir calorifique 4100 à 5800 kcal/kg:

Fort teneur en cendres. Tisonner fréquemment. Recharger les morceaux de combustible dont le noyau n'est pas consommé. Ne peut être brûlé que mélangé à du combustible de bonne qualité, soit 1/4 anthracite valaisan 20/30 mm, et 3/4 de combustible de bonne qualité, ou 1/4 de boulets d'antracite et 3/4 de combustible de bonne qualité. S'il se produit des flammes, introduire de l'air par le haut.

Coke (combustible normal) — Pouvoir calorifique 6400 à 7000 kcal/kg:

Si le calibre du combustible est plus grand que la normale, il se produit des pertes de chaleur par suite de la surabondance d'air. Si le calibre est inférieur à la normale, il y a tendance à combustion incomplète. Introduire de l'air par le haut lorsqu'il se produit des flammes bleues. Economiser le stock en ajoutant des combustibles du pays.

Les combustibles à forte teneur en eau sont le bois, la tourbe et le lignite feuilleté doivent être achetés, autant que possible, au printemps et tenus au sec pendant l'été. Si l'on dispose de fortes quantités de bois, l'installation de foyers spéciaux est indiquée. Pour brûler le lignite et le lignite feuilleté, il est recommandé d'avoir recours à un chauffeur professionnel. Les chaudières dans lesquelles on brûle des combustibles du pays ne pouvant pas être utilisées à pleine charge et la température des gaz de combustion restant de ce fait, au-dessous de la normale, le danger de désagrégation de la cheminée augmente. Il faut de l'expérience pour parer à ces risques, et le choix judicieux de la température de l'eau de chauffe contribue à les écarter.

Petites Nouvelles

En vue de la vente de l'Hôtel Savoy à Lausanne

Il semble bien que le grand hôtel lausannois dont la réputation n'est plus à faire sera prochainement vendu aux autorités lausannoises et sera destiné à abriter l'Ecole d'ingénieurs de Lausanne. Il y a longtemps en effet que l'on envisage d'agrandir cette école, mais les divers projets conçus n'avaient pas abouti. Actuellement, l'occasion se présente de racheter les immeubles de l'Hôtel Savoy, immeubles magnifiquement situés et aisément transformables.

Les autorités intéressées (Conseil d'Etat et Municipalité) ont examiné la chose en commun et proposeront chacune à leur législatif les mesures propres à faciliter ce transfert. La participation de la ville prendra deux formes: un subside à fonds perdu de 300.000 francs et le rachat de l'immeuble actuel de l'Ecole d'ingénieurs.

L'installation de l'Ecole d'ingénieurs à l'Hôtel Savoy devrait avoir lieu en automne 1943; à ce moment, le bâtiment de Chauderon serait mis à la disposition des cours professionnels.

Dans l'ensemble donc, les opérations proposées par la Municipalité au Conseil communal sont favorables car elles permettent de résoudre la question du logement de l'Ecole d'ingénieurs et elles évitent le morcellement d'une magnifique parcelle sise au bord du lac.

Vient de paraître

Liste des prix des hôtels de sports d'hiver

Afin de renseigner le public sur les hôtels de sports d'hiver qui seront ouverts pour cette prochaine saison et pour que chacun soit au clair sur les prix minima pratiqués dans les établissements qui font partie de notre Société, le Bureau central de la SSH vient de publier à nouveau une « Liste des prix des hôtels de sports d'hiver 1942/43 ». Cette liste qui a été très appréciée l'année dernière et qui rendra certainement les mêmes services cette année encore, peut être obtenue gratuitement dans tous les bureaux de voyages et agences de tourisme ou, sur demande écrite, et en y joignant les frais de port, au Bureau central de la Société suisse des hôteliers à Bâle.

De nos sections

Les 60 ans du Colonel J. A. Muller

M. le colonel J. A. Muller, le distingué président de la Société des Hôtelières de Lausanne-Ouchy fête cette semaine son 60ème anniversaire. Né à Schmiten (Fribourg) le 28 novembre 1882, M. J. A. Muller, après avoir fait ses classes à Fribourg et fréquenté l'université de cette ville, commença par s'initier à la banque, puis occupa une fonction à l'Etat de Fribourg. Ce n'est qu'en 1922, que M. Muller se consacra à la carrière hôtelière, d'abord à l'Hôtel Suisse à Vevey puis en 1927 à l'Hôtel Carlton à Lausanne dont il est aujourd'hui l'administrateur. Quoique arrivé relativement tard dans la section de Lausanne, il en devint immédiatement

l'un des éléments les plus écoutés et fut appelé par ses collègues à présider cette section dès 1940. Militaire passionné, grand sportif, détenteur de l'insigne sportif suisse depuis 1941, le colonel J. A. Muller peut se féliciter d'être resté étonnamment jeune, et c'est dans cette remarquable veur qu'il fête ses 60 ans. A cette occasion, nous nous joignons à tous ses amis de Lausanne pour lui présenter, ainsi qu'à Madame Muller, nos félicitations et nos vœux les plus sincères.

Nouvelles financières

Société des Hôtels de Villars sur Ollon

Les résultats de l'exercice 1941/42 ont été déficitaires comme ceux de l'exercice précédent.

Pour la saison d'été 1941, le Villars-Palace et l'Hôtel Bellevue ont été ouverts. En hiver, seul le Palace a été exploité. Le nombre des nuitées a baissé de 5300 en 1940/41 à 5100 en 1941/42 et celui des hôtes de 679 à 653; les Suisses représentent les cinq sixièmes environ de ce dernier chiffre. Cependant, les recettes ont été légèrement supérieures à celles de l'exercice précédent; elles ont atteint 127 mille francs au lieu de 121,000 francs pour 1940/41. Malheureusement, les dépenses ont augmenté dans une plus forte proportion; elles ont passé de 152 à 203 mille francs. L'exploitation laisse donc une perte brute de 77 mille francs contre 31 mille francs pour l'exercice antérieur. Les frais d'entretien des immeubles et du mobilier ont absorbé 33 mille francs contre 12 mille francs, ce qui fait que l'exploitation solde en fin de compte par une perte de 110 mille francs au lieu de 43 mille francs pour 1940/41.

En présence des résultats déficitaires, le Conseil de la société s'est adressé à ses créanciers hypothécaires pour obtenir de nouveaux allègements. Finalement, les créanciers ont renoncé à tous les intérêts arriérés au 31 décembre 1942 et à une part de créance. Ainsi, le solde passif du compte de profits et pertes a pu être réduit de 383 à 102 mille francs. En outre, les créanciers hypothécaires ont accepté un intérêt variable sans minimum, maximum 3 1/2 %, dépendant du résultat de l'exploitation, jusqu'au 31 mars 1944. D'autre part, un arrangement est intervenu avec le groupement des principaux actionnaires, suivant lequel ce groupement a cédé la totalité de ses droits au créancier en premier rang. Ce dernier a alors consenti à augmenter son prêt de 100 mille francs. La trésorerie de la société est très serrée; aux 79 mille francs de dettes courantes ne s'opposent que 17 mille francs de disponibilités. Les inventaires représentent 48 mille francs.

10. Dezember Ziehung

TREFFERPLAN

1 x Fr. 25,000	100 x Fr. 200
1 x Fr. 10,000	200 x Fr. 100
1 x Fr. 5,000	400 x Fr. 50
5 x Fr. 2,000	2,000 x Fr. 20
50 x Fr. 1,000	18,000 x Fr. 10
60 x Fr. 500	20,000 x Fr. 5

Landes-Lotterie

Einzel-Lose Fr. 5.-, Serien zu 10 Losen Fr. 50.- (enthaltend zwei sichere Treffer), erhältlich bei allen Losverkaufsstellen und Banken. Einzahlungen an Landes-Lotterie Zürich VIII/27600.

ORIENT-TEPPICHE
GROSSES LAGER IN REINWOLLENEN, ERSTKLASSIGEN
SPANNTTEPPICHEN
L'AUERN UND MILIEUX
VORTEILHAFT PREISE
Geelhaar
BERN
TEL. 2 10 56 - THUNSTR. 7

Wenn Sie
Hotel-Möbiliar zu verkaufen haben od. zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue

Gesucht tüchtige Etagen-Gouvernante

in frauenloses Wintersporthotel, Berner Oberland. Offerten unter Chiffre E.G. 2416 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Vorteilhafte Putzmittel
(COUPONFREI)

Händereinigungs- und Putzpaste
KESTA- und BLITZ-Scheuerpulver
in Dosen und offen
BEKO-Spül- und Entfettungsmittel

KELLER & CIE, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

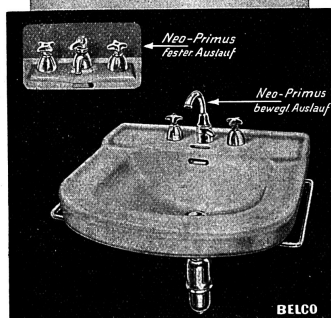
SARDINEN UND THON

Preisliste verlangen.
L. Cipariso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 60094

Zur Ergänzung Ihres **Notvorrats**
Delikatess-Feigen
portugiesische, sterilisiert, parafest, lange haltbar, in Büchsen à 4,050 kg und 5,475 kg, zu Fr. 3.85 per 1 kg b.j. Verlangen Sie Muster von der Liehag G.m.b.H., Werdstr. 2, Zürich, Tel. 79218.

Ihr Hotel ist zuerst besetzt

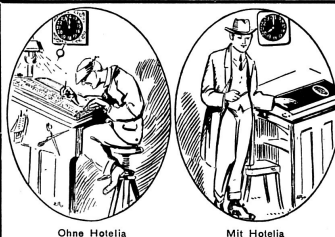
COLUMBUS TISCH
schafft zufriedene Kunden



„Columbus“ Tische sind unübertroffen in Form, Massverhältnis und Konstruktion. Beachten Sie die neue Neo-Primus-Mischbatterie, mit unserem Rex-Oberteil, d. i. nichtsteigende Spindel und von aussen nachziehbarer Stopfbüchse, daher unverwundlich



BELCO SANITÄRE APPARATE A. G. ZÜRICH
Stauffacherquai 42 Telefon 3 86 60



Zeitersparnis durch Hotelia-Buchhaltungen

- Unsere bewährten Spezialbuchhaltungen sind:
1. Die Hotelia-Gästebuchhaltung, bei welcher das Hotel-Journal wegfällt.
 2. Die Elite-Durchschreibe-Maincourante.
 3. Das Simpla-Kassajournal, ideale allgemeine Buchhaltung für kleinere Betriebe.
 4. Die Concentra-Buchhaltung, für mittlere und grössere Betriebe. Weitehende Aufwandsgliederung ohne Apparate.
 5. Die „Systema“, neue kombinierte Warenverbrauchs- und Lagerbuchhaltung.

HOTELIA-VERLAG, GSTAAD

Gesucht

tüchtige, im Restaurationsbetrieb vertraute und selbständige

Buffetdame

Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre B. D. 2413 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

BLANK & Co. Vevey

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

Wir verkaufen oder vermieten

Fussball-Automat

für Einwurf von 20 oder 10 Rp. Nehmen eventl. Billard an Zahlung.
Technische Neuheiten, Böcklinstrasse 16, Zürich 7

Gesucht junger Mann als

Bureauvolontär

Bedingungen: Gute Schulbildung und Kenntnis der französischen Sprache. Offerten unter Chiffre V. O. 2414 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, tüchtige Hoteliers-Witfrau sucht Stelle als

Stütze der Hausfrau, Gouvernante od. Buffetdame

Offerten unter Chiffre B. F. 2407 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Sport- und gesellschaftsgewandter, junger Mann, aus gutem Hause, sucht Stelle in Hotel als

Tänzer-Arrangeur

Off. unter Chiffre R. W. 2400 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir vermieten

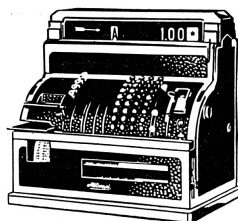
ohne Kaufzwang moderne

NATIONAL-Registrierkassen

Kostenlose Installation und Erklärung der Maschine. Vorteilhaft für

Saisonbetriebe
Pachtbetriebe usw.

Verlangen Sie unsere Mietbedingungen



NATIONAL REGISTRIERKASSEN A. G. ZÜRICH

Werdmühleplatz 4

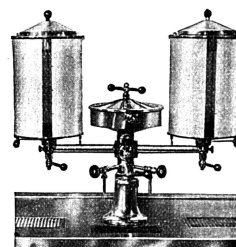
Telephon 5 26 80

HORGEN GLARUS

zeitgemäss zweckmässig formschön bequem

A. G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Horgen

Ob Gross oder Klein



mit

Schwabenlands Kaffeemaschine

- 1 Besseren Kaffee
- 2 Geringere Kosten
- 3 Sparsamer Kaffeepulver-Verbrauch
- 4 Zufriedene Gäste

SCHWABENLAND & CIE A.G.

NUSCHERSTRASSE 44 ZÜRICH