

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **50 (1941)**

Heft 21

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 21

Basel, 22. Mai 1941

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 21

Bâle, 22 mai 1941

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

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

Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

Fünfundzigster Jahrgang
Cinquantième année

Paraît tous les jeudis

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

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

Postcheck- & Giro-
Konto No. V 85

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

TELEPHON
No. 27934

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

Compte de chèques
postaux No. V85

Eine laxe Gesetzespraxis

Das Bundesgesetz betr. Einschränkung der Erstellung und Erweiterung von Gasthöfen, das am 1. Januar 1926 erstmals in Kraft trat und dessen Gültigkeitsdauer wiederholt verlängert wurde, so dass es vorläufig bis Ende 1941 Geltung behält, ist fälschlicherweise als „Hotelbauverbot“ in den öffentlichen Sprachgebrauch eingegangen, wodurch eine nicht ungefährliche begriffliche Verwirrung entstand. Diese führte dann in der Folge sogar zu parlamentarischen Aktionen, die auf die Beseitigung des Hotelbauverbotes hinielen. Dass von keinem absoluten Verbot die Rede sein kann, lässt sich nicht nur aus der amtlichen Bezeichnung dieses Gesetzes ableiten, die ausdrücklich von einer „Einschränkung“ spricht, sondern ist auch durch die bisher von den Kantonen beobachtete Bewilligungspraxis klar erwiesen. Wie Herr Ständerat Dr. G. Keller an der letzten Generalversammlung der SHTG. bekannt gab, wurden innerhalb der letzten acht Jahre nicht weniger als 5118 neue Gastbetten bewilligt und nur Begehren um Zulassung von weiteren 2055 Fremdenbetten abgewiesen. Einem Kreisschreiben des Eidg. Justiz- und Polizeidepartementes vom März 1936 ist zu entnehmen, dass das Gesetz erlassen wurde, um die bestehenden Unternehmen des Gasthofgewerbes vor neuer schädigender Konkurrenzierung zu schützen, welcher Schutz umso notwendiger war, als die Krise in der Hotellerie zu einem beträchtlichen Teil auf das bereits vorhandene Überangebot an Fremdenbetten zurückzuführen ist, dem es nun einmal zu steuern galt. Dieses übersetzte Angebot ist zahlenmässig zur Genüge belegt, wenn man aus den Erhebungen der eidg. Fremdenverkehrsstatistik weiss, dass im Jahre 1937, dem Jahre mit den besten Frequenzfiguren des letzten Dezenniums, von hundert verfügbaren Betten im Mittel nur 32 besetzt waren und sich dieses Verhältnis der Bettenbesetzung seither stetig verschlechtert hat, so dass 1940 im Jahresmittel nurmehr 22,5 Betten beansprucht waren.

Im Hinblick auf diese Zahlen ist füglich zu bezweifeln, dass die Gesuchsteller für die über 5000 neu zugelassenen Betten in jedem einzelnen Falle die gesetzliche Voraussetzung zu erfüllen vermochten, indem sie ein Bedürfnis glaubhaft machen konnten. Vielmehr ist hiefür eine uneinheitliche und zum Teil äusserst nachlässige Bewilligungspraxis der zuständigen kantonalen Behörden verantwortlich. Wäre im Jahre 1932 der SHTG. nicht das Rekursrecht übertragen worden, von dem die Hoteltreuhand reichlich Gebrauch machen musste, so stünde es noch wesentlich schlimmer um die Anwendung des Bundesgesetzes.

Allerdings ist zu sagen, dass jene Leute, die aus spekulativen oder anderen Gründen das Bettenangebot noch künstlich zu steigern vermochten, meistens nicht geradewegs auf ihr Ziel losgingen, sondern kein Mittel unversucht liessen, um der Bewilligungsbehörde Sand in die Augen zu streuen. Der Zuwachs an Fremdenbetten ist viel weniger auf die Erstellung oder Öffnung von ausgesprochenen Gasthöfen (der Gesetzestext vermeidet absichtlich den Begriff „Hotel“) zurückzuführen, sondern ergab sich aus einer anfänglich harmlosen und scheinbar zufälligen Beherbergung einzelner Fremder durch Private in ihren Häusern oder Wohnungen, die sich dann immer mehr zu einer eindeutigen gewerbemässigen Unterbringung von Gästen gegen Entgelt durchmauserte. Oder Ferien-

heime, Berg- und Skihäuser, die anfänglich zur ausschliesslichen Aufnahme von eigenen Mitgliedern eines Verbandes oder Vereins bestimmt waren, und die es je länger je weniger genau nahmen mit der Mitgliedschaft der unterkunftsuchenden Sportler und Touristen. Um dieser „getarnten“ Führung eines bewilligungspflichtigen Beherbergungsbetriebes zu begegnen und die Kantone zu einer sorgfältigeren und konsequenten Bewilligungspraxis anzuhalten, erliess dann das Eidg. Justiz- und Polizeidepartement das vorerwähnte Kreisschreiben. Die seitherigen Erfahrungen haben aber nur allzu oft ergeben, dass man es vielerorten mit der Anwendung des Gesetzes immer noch sehr leicht nimmt. Aus falsch verstandenen Rücksichten persönlicher Art oder aus der Absicht heraus, dem ansässigen Gewerbe neue Aufträge zuzuhalten, drückten die Behörden, nicht nur ein, sondern beide Augen zu und liessen Fünfe auch dann gerade sein, wenn es sich um ganz offensichtliche Gesetzesübertretungen handelte. Bequeme man sich auf den Einspruch der interessierten Kreise hin noch zu einer Ahndung, so liess man es bei einer Busse bewenden, ohne dagegen den Weiterbetrieb eines zu Unrecht und ohne Bewilligung aufgenommenen Beherbergungsgeschäftes zu verunmöglichen.

Diese unzulässige und dem ansässigen Gastgewerbe sehr abträgliche Einstellung kantonalen Instanzen ist umso bedauerlicher, wenn es Regionen betrifft, die als typische Fremdenverkehrsgebiete das grösste Interesse an einer Gesundung der Existenzgrundlagen für die Hotellerie haben sollten. Der aus unseren Kreisen erhobene Ruf nach einer gesetzlichen Neuordnung der Hotelbedürfnisklausel wurde daher auch von den obersten Organen der SHTG. übernommen, die auf Grund ihrer Rekurspraxis den besten Einblick in die Zwiespältigkeit der behördlichen Anordnungen haben. Herr Ständerat Dr. Keller hat in seiner bereits zitierten Rede mit Recht der Meinung Ausdruck verliehen, dass es nicht verantwortet werden könne, wenn sich der Bund für eine bessere Anpassung des Bettenangebotes an die Nachfrage einsetze, während auf der anderen Seite in der gleichen Gegend oder gar am gleichen Ort einer neuerlichen Verstärkung der Konkurrenz durch Neu- oder Erweiterungsbauten Tür und Tor geöffnet werde.

Von einer merkwürdigen Gleichgültigkeit in bezug auf die Anwendung der Hotelbedürfnisklausel scheint man im Kanton Graubünden zu sein, von wo uns immer wieder Fälle einer offensichtlichen Umgehung der bestehenden Gesetzesvorschriften gemeldet werden. Einige Hotelliers nahmen kürzlich den Weg in die dortige Presse, um ein besonders krasses Beispiel einer behördlich geduldeten illoyalen Konkurrenzierung des Beherbergungsgewerbes etwas tiefer zu hängen. Wir dürfen wohl annehmen, dass die betreffenden Einsender jederzeit den Beweis für ihre Anklage antreten können, ansonst sie gewiss nicht derart schwerwiegende Anschuldigungen erheben würden, welche die Tätigkeit des zuständigen kantonalen Departementes in einem eigenartigen Licht erscheinen lassen. Dem im „Freien Rätler“ publizierten Angaben zufolge unterhält ein Davoser Bauer, der in allerhand kantonalen Ämtern und Würden sitzt, neben seiner Landwirtschaft einen regelrechten Pensionsbetrieb, in welchem er bis zu acht Gästen Kost und Logis bietet, ohne jedoch im Besitze der erforderlichen Bewilligung zur Führung eines Pensionsbetriebes zu sein.

Ohne Rücksicht darauf, dass er auch kein Patent für Alkoholausschank besitzt, verabfolgt besagter „Pensionswirt“ seinen Gästen alkoholische Getränke. Dagegen fühlt er sich nicht bemüssigt, von seinen Pensionären die gesetzlichen Kur- und Stiftungstaxen zu erheben und scheint es auch sehr wenig genau mit der Entgegennahme von Mahlzeitencoupons zu nehmen. Davos-Dorf weist nun doch keine derart grosstädtischen Verhältnisse auf, als dass den Behörden ein solches Tun auf die Dauer verborgen bleiben könnte. Dabei muss ihnen aus den Weisungen des eidg. Justiz- und Polizeidepartementes — sofern sie diese überhaupt eines näheren Studiums unterzogen — bekannt sein, dass das Vermieten von möblierten Zimmern und Wohnungen durch Private, die ihren Gästen die Hausgeschäfte besorgen und ihnen auch einzelne oder alle Mahlzeiten verabreichen“ dem Gesetze zu unterstellen ist.

Bei jeder passenden und unpassenden Gelegenheit vernimmt man aus obrigkeitlichem Munde die Versicherung, dass man sich auch höheren Ortes der Wichtigkeit der Hotellerie für den Kanton Graubünden bewusst sei und keine Anstrengungen unterlasse, um diesem so notleidenden bedeutenden Wirtschaftszweig helfend beizuspringen. Trotz alledem sind derartige flagrante Übertretungen einer gesetzlichen Vorschrift möglich, die zum Schutze der Hotellerie

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: **Schlussstrich unter die Verkehrszentrale** — Verlegung von Bundesämtern — Aus dem Ausland — Sitzung des Zentralvorstandes — Menuvorschlüge. Seite 3: **Kleine Chronik** — Personalrubrik — Preis-erhöhungen im Gastgewerbe — Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen. Seite 4: **Saisonnötzen** — Saisonöffnungen — Auskunftsdiens.

Wir empfehlen unseren Mitgliedern die beiliegende Zusammenstellung über

die wichtigsten kriegswirtschaftlichen Vorschriften

zur besonderen Beachtung. Die Beilage ist so gedruckt, dass der Text entweder deutsch oder französisch zusammengefasst und aufgeklebt werden kann. Separatabzüge dieser Vorschriften — Sammlung in Broschürenform können zum Selbstkostenpreis beim Zentralbureau SHV. in Basel bezogen werden.

erlassen wurde und deren genaue Innehaltung den Kanton nicht einmal etwas kostet. Höchste Zeit, wenn man sich die Hotelbedürfnisklausel in den Kantonen wieder einmal in Erinnerung bringt und daran denkt, dass vom Bunde übertragene Kompetenzen auch Pflichten mit sich bringen.

Schulferien und Sommersaison

Die Neuordnung der Schulferien durch bessere zeitliche Verteilung auf die Sommermonate ist ein Thema, das regelmässig in der Schweizer Hotel-Revue abgewandelt wird. In der Hartnäckigkeit, womit die Forderung auf Erstickung der Ferien im Sinne einer Saisonausweitung immer wiederkehrt, kommt sowohl der unbefriedigende Zustand der heutigen Ferienordnung als auch der bisherige Misserfolg aller Abänderungsvorschläge zum Ausdruck.

Diese negative Bilanz scheint umso unverständlicher, als von touristischer Seite nach einer gestaffelten Ansetzung der Sommerferien und nicht nach einer allgemeinen Verlängerung gerufen wird. Einer Ausdehnung der Sommerferien durch Kürzung der Frühlings- oder Herbstferien stellt sich schon die Rücksicht auf unsere Frühjahrs- und Herbstkurorte entgegen, die durch eine solche Massnahme eine empfindliche Frequenzzinbusse erleiden müssten. Das Ferienproblem beschränkt sich deshalb auf das Begehren, die Schulen der bedeutenderen Einzugsgebiete unseres Fremdenverkehrs möchten die Sommerferien nicht gleichzeitig ansetzen, sondern im gegenseitigen Einverständnis auf eine grössere Zeitspanne verteilen. Statt der Zusammendrängung der Schulferien auf die Zeit von Mitte Juli bis Mitte August hätte eine Auflockerung in dem Sinne einzutreten, dass beispielsweise Basel den Beginn der Schulferien auf Anfang Juli festsetzt, Zürich auf Ende Juli usw. Die Vorteile einer solchen Verlängerung der Sommerferien und damit der Sommersaison sind offenkundig: sie würde die für Gast und Hotelier gleich leidige Zusammenballung des Verkehrs auf wenige Wochen mildern und damit eine gleichmässige, rationellere Bettenbelegung ermöglichen.

Diese Überlegungen haben in Deutschland dazu geführt, dass durch einen Erlass des Reichsministeriums für Wissenschaft, Erziehung und Volksbildung vom 4. April 1941 eine zeitliche und regionale Staffelung der Sommerferien angeordnet wurde. Das

gesamte Gebiet Grossdeutschlands wird in drei Staffeln eingeteilt mit zeitlich verschiedenen Ferienbeginn. Während die Provinzen und Städte der 1. Staffel die Schulferien in der Zeit vom 26. Juni bis 16. August anzusetzen haben, gilt für die 2. Staffel die Zeit vom 7. Juli bis 27. August, für die 3. Staffel vom 17. Juli bis 6. September. Wenn mit diesem Ferienplan auch das zeitweise Zusammentreffen der verschiedenen Staffeln nicht verhindert werden kann und soll, so bewirkt die Ausdehnung der Ferienzeit doch zweifelsohne einen gleichmässigeren Verlauf der Sommersaison.

Was sich in einem autoritär regierten Staat durch einen Federstrich anordnen lässt, muss in unserer Demokratie durch Aussprache und Zusammenarbeit aller Beteiligten erarbeitet werden. Man hat bei den bisherigen Versuchen vielleicht allzu sehr an eine zentralistische Lösung des Ferienproblems gedacht und Art. 27 der Bundesverfassung übersehen, worin das Schulwesen grundsätzlich den Kantonen vorbehalten bleibt. Praktisch übt in den meisten Fällen das kantonale Erziehungsdepartement nur die Oberaufsicht über die Schulen aus, während die eigentliche Verwaltung und damit auch die Festsetzung der Schulferien im Kompetenzbereich der örtlichen Schulbehörden liegt. Hier wird man deshalb in Zukunft anzusetzen haben, um zu jener Ferienordnung zu gelangen, welche die pädagogischen Ansprüche mit den berechtigten Wünschen des Fremdenverkehrs vereint.

Dabei mag es durchaus genügen, die Ferienordnung der Städte und grösseren Ortschaften als der wichtigsten touristischen Einzugsgebiete in der angedeuteten Weise aufeinander abzustimmen. Diese Aufgabe konnte im laufenden Jahr von Seite der Fremdenverkehrsorganisationen deshalb nicht angepackt werden, weil es für sie noch dringenderes Gebot war, den Tendenzen auf Kürzung der Sommerferien entgegenzutreten. Zum teilweisen Ausgleich

der zwecks Einsparung von Brennmaterial notwendig gewordenen 14tägigen Schliessung der Schulen im vergangenen Winter hatte z. B. der Erziehungsrat von Basel-Stadt eine Verkürzung der Sommerferien von 5 auf 4 Wochen beschlossen. Unter Berufung auf die daraus für den Tourismus, namentlich die Hotellerie, zu erwartenden Schäden ersuchte der Schweizerische Fremdenverkehrsverband die baselstädtischen Erziehungsbehörden um Aufhebung dieses Beschlusses und Ansetzung der Ferien auf normale Dauer. Dieses letztere Begehren wurde gleichzeitig den Erziehungsdirektionen aller übrigen Kantone unterbreitet.

Mit Genugtuung durfte man kürzlich vernehmen, dass der Erziehungsrat von Basel-Stadt, in Aufhebung seines früheren Beschlusses, die Sommerferien der öffentlichen Schulen des Kantons wie bisher auf fünf Wochen, und zwar für die Zeit vom 5. Juli bis 9. August 1941, ansetzte. Darüber hinaus meldeten zahlreiche andere Kantone (Zürich, Neuenburg, Genf usw.), dass eine Kürzung der Sommerferien nicht eintrete. Von weiteren Fällen dieser Art hat man denn auch nichts mehr gehört. Aus den Vernehmlassungen darf geschlossen werden, dass den kantonalen und örtlichen Schulbehörden die Einsicht in die touristischen Zusammenhänge nicht abgeht, wenn auch die pädagogischen Erfordernisse, teilweise auch die Rücksicht auf die Landwirtschaft, den Ferienverlauf in erster Linie bestimmen. Man gewinnt aus diesem „Schulfall“ den Eindruck, dass sich auch das weiter gesteckte Ziel einer gestaffelten Ferienordnung erreichen lässt. Nicht von einem Augenblick auf den andern, sondern in langsamer Aufbauarbeit — wie sie unserem föderalistischen Gemeinwesen entspricht. K.

Schlussstrich unter die „Schweizerische Verkehrszentrale“

Dr. Herrn Seiler.

Am 1. Januar 1941 begann die neue Organisation Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung ihre Tätigkeit. Die „Verkehrszentrale“ oder eigentlich die „Nationale Vereinigung zur Förderung des Reiseverkehrs“, wie der volle Titel lautete, hatte zu existieren aufgehört. Allein noch mussten die pendentes Geschäfte erledigt, die Rechnungen abgeschlossen und der letzte Geschäftsbericht abgelegt werden.

Zu diesem Zwecke hatte die Generalversammlung, die am 18. November 1940 in Zürich stattgefunden hatte, den Geschäftsauswahlsausschuss als Liquidationskommission bestellt. Diese hat nun am 13. ds. in Bern getagt und die ihr übertragene Aufgabe erledigt. Einige pendente Fälle konnten dank der guten Vorbereitung rasch bereinigt werden.

Der Geschäftsbericht wurde nach eingehender Besprechung erledigt. Die Direktion hat auch im abgelaufenen Jahr trotz grosser Schwierigkeiten und Hemmnissen eine vielseitige und fruchtbare Tätigkeit entfaltet. — Der zeitweise recht rege Inlandsverkehr ist zweifelsohne zum guten Teil diesen Bemühungen zu verdanken. Der Vertreter des Schweizer Hoteliervereins benützte diese Gelegenheit, um ganz besonders darauf hinzuweisen, dass gerade in dieser Zeit mehr denn je die Wirtschaftlichkeit der Propaganda ins Auge gefasst werden müsse. (Wir werden auf diesen Gedanken noch zurückkommen.)

Die Rechnungen schlossen mit einem Überschuss von Fr. 111,000 ab. Ausserdem figurieren noch für ungefähr Fr. 50,000 — ausstehende Mitgliederbeiträge in der Bilanz. Da es sich hier um übernommene Verpflichtungen handelt von Organisationen, die noch aufrecht stehen und auch in der neuen Organisation beteiligt sind, sollten diese Beträge zum grössten Teil erhältlich sein. Dabei mag es ja berechtigt sein, hier und dort einen grösseren oder kleineren Einschlag zu machen.

Die abtretende SVZ. kann also ihrer Nachfolgerin eine in finanzieller Hinsicht sehr befriedigende Situation hinterlassen.

Die Liquidationskommission drückte den Wunsch aus, es möchte der zur Verfügung gestellte Betrag verwendet werden für die Heranziehung weiterer Kreise zur Mitarbeit: Ausschreibung von Werbemitteln, Belohnung guter Ideen und dergleichen. Auf alle Fälle sollte dieser Betrag nun nicht einfach in den laufenden Verwaltungsausgaben aufgehen.

Am Schluss der Sitzung wurde Herrn Generaldirektor Hunziker, der nun seit 3 Jahren in der schwierigsten Zeit als Präsident gewaltig hat, für seine ausgezeichnete Leitung der Geschäfte von allen anwesenden Ausschussmitgliedern der wärmste Dank ausgesprochen. Auch an dieser Stelle schliesen wir uns dieser Anerkennung an; um es mit einem Satz zu sagen: Herr Hunziker war ein ausgezeichnete Präsident. — Mit grossem Bedauern musste man vernemen, dass derselbe auf seinen eigenen Wunsch den Organen der neuen Organisation nicht mehr angehören wird. Er erklärte, es sei an der Zeit, jüngeren Kräften Platz zu machen. Man wird seinen auf grosser Erfahrung beruhenden Rat, sein gesundes und gerechtes Urteil und namentlich auch sein korrektes Auftreten und seine freundschaftliche Einstellung wahrlich vermissen.

Verlegung von Bundesämtern

Wie dem offiziellen Verhandlungsbericht der Geschäftsprüfungskommission des Ständerates zu entnehmen ist, befasste sich diese Kommission in ihrer letzten Sitzung u. a. mit der Frage der Dezentralisation der Bundesverwaltung. Die Erweiterung der eidg. Verwaltung und die Neuorganisation zahlreicher kriegswirtschaftlicher

Ämter führten zu einem akuten Mangel an geeigneten Büroräumlichkeiten in der Bundesstadt. Dieser wurde die Bundesverwaltung, eine Reihe von privaten Wohnungen oder ganze Etagen von Hotels zu belegen, um dort das Personal der neu geschaffenen Ämter unterzubringen. Da diese provisorische Unterkunft eine rationelle Tätigkeit der betreffenden Instanzen nicht gerade fördert und die örtliche Zersplitterung einzelner Ämter auf mehrere weit auseinanderliegende Adressen den Verkehr mit dem Publikum, wie auch den Dienstweg erschwert, tauchte der Gedanke auf, die Bundesverwaltung zu dezentralisieren und einzelne Abteilungen oder temporärer Dienststellen, die nicht aus verwaltungstechnischen Gründen in Bern verbleiben müssen, in andere Städte zu verlegen. Dabei sollen vorab Örtlichkeiten bevorzugt werden, welche unter dem Niedergang des Fremdenverkehrs wirtschaftlich besonders gelitten haben. In Frage kommt im speziellen die Stadt Genf, wo sich neben dem abtütenden Stillstand im Fremdenverkehr auch noch die Abwanderung der internationalen Ämter nachteilig auswirkte.

Die Geschäftsprüfungskommission hat zu dieser Sache ein Postulat aufgestellt und ein Schreiben an den Bundesrat gerichtet, worin gegen eine allfällige Absicht der Erstellung neuer oder der Erweiterung bestehender Verwaltungsbauten in Bern Verwahrung eingelegt und erklärt wird, dass jedenfalls solche Bauten ohne vorherige Kreditbewilligung durch das Parlament nicht in Angriff oder in Aussicht genommen werden dürfen.

Es wäre in der Tat nicht zu verantworten, wenn für die Behausung vorübergehender Dienststellen, die nach Wiedereintritt normaler Verhältnisse abgebaut und liquidiert werden, neue kostspielige Verwaltungsbauten erstellt würden, während andererseits im Lande herum einige hundert Grosshotels seit Jahr und Tag geschlossen sind und nur auf eine geeignete anderweitige Verwendung warten. In Städten wie Genf oder anderen Örtlichkeiten an den Gestaden des Genèvesee, um nur von der Westschweiz zu sprechen, stehen Hotelgebäude in genügender Zahl zur Verfügung, in denen ohne grössere bauliche Veränderungen Büros en masse eingerichtet werden können und die auch eine bessere Konzentration der einzelnen Dienststellen ermöglichen.

Wir hoffen sehr, dass der Bundesrat diesen sehr zeitgemässen Vorschlägen ein williges Ohr leiht und sich nicht durch lokalpolitische Argumente oder mehr persönliche Einwände des betroffenen Personals von der Verwirklichung des Planes abbringen lässt, der zwei guten Zwecken dient: einmal einer willkommenen Verwertung leerstehender Hotelgebäude, sowie der wirtschaftlichen Belegung der betreffenden Orte, dann aber auch einer zweckmässiger Unterbringung der sich auf der Wohnungssuche befindlichen Ämter und einer erspriesslichen Tätigkeit der besser zusammengefassten Ämterstellen.

Aus dem Ausland

„Nachkriegstourismus“ in Italien

In der „Gazzetta Azzurra“ ist ein Artikel, „Il Turismo nel dopoguerra“ erschienen, der die allgemeine Auffassung der am italienischen Fremdenverkehr interessierten Kreise über die Gestaltung des Nachkriegstourismus widerspiegelt.

Der Artikelschreiber erwähnt ein Zirkularschreiben des „Touring Club de France“, in dem der Zusammenbruch des Landes einem übertriebenen Egoismus und Individualismus zugeschrieben und verlangt wird, dass der französische Tourismus der Nachkriegszeit von reinen Motiven und „ohne persönlichen Nutzen“ geleitet werden müsse. Es sei heute (trotz der unsicheren Zukunft des Landes) schon nötig, sich mit den Zukunftsfragen des französischen Tourismus zu beschäftigen, sollte nicht später der Vorwurf fallen, dass die Behörden wieder zu spät gehandelt hätten.

Nach dieser Einleitung führt das Blatt aus: Dem italienischen Tourismus stehe nach dem Sieg der Achsenmächte eine gewaltige Aufgabe zu, die nach den Richtlinien der imperialistischen Politik des Landes zu lösen sei. Es sei festzustellen, aus welchen Ländern die neue Kundschaft zu erwarten sei, nach welchen Ländern, die in den italienischen „Lebensraum“ einzuschliessen sind, dieser Reisendenstrom weiterzuführen sei, welcher Touristenverkehr mit jenen Ländern aufzunehmen werden könne, die ausserhalb der kriegerischen Ereignisse geblieben seien, d. h. jene Staaten, welche der plutokratischen Politik und Goldwirtschaft abgesetzt und sich der Neuordnung der Achsenmächte angeschlossen haben.

Es sei eine Täuschung, zu glauben, dass die guten alten amerikanischen Familien der Vorkriegszeit zurückkehren werden, dass die nach Indien reisenden Holländer wieder zu beherrschern oder die südamerikanischen Krösusse nach Italien zu locken seien. Denn die heute italenideutschen Völker würden das Land für längere Zeit meiden, während die bisherigen Touristen aus den besiegten Ländern zu sehr ihre frühere Kaufkraft eingebüsst hätten.

Der neue Fremdenzustrom sei somit aus den mit Italien alliierten Ländern, sowie aus den Italien freundlich gesinnten Staaten zu erwarten und würden die heutigen Kriegsoperationen von Fall zu Fall zeigen, wo der zukünftige italienische Tourismus fruchtbar sein würde. Es sei heute Pflicht der verantwortlichen Organe, genau zu untersuchen, welche Länder in Frage kommen, die Anzahl der möglichen Gäste zu bestimmen, ihre Kaufkraft festzustellen, sowie die psychologischen, kulturellen, ökonomischen und politischen Faktoren zu studieren, die in den einzelnen Ländern den Tourismus nach Italien beeinflussen können.

Die beiden zu lösenden Probleme bestünden somit in der Frage der Beherbergung und der Propaganda.

Unter „Beherbergung“ falle das gesamte Gastgewerbe sowie alle Transportmittel, die schon heute alle Massnahmen getroffen werden, um in dieser Hinsicht auf die Nachkriegszeit gerüstet zu sein.

Was die Frage der Propaganda betreffe, so seien heute schon die nötigen Programme und das Werbematerial in den verschiedenen Sprachen vorzubereiten, sowie die Auslandswerbung durch vermehrte Werbestellen (wie dies von Deutschland bereits geschehen sei) zu verstärken.

Ein besonderes Augenmerk sei dem Transitverkehr zu schenken, der ungeahnte Ausmassen annehmen könne, da die Siegerstaaten ihren „spazio vitale“ nach Afrika und Asien ausdehnen und Italien infolge seiner günstigen geographischen Lage besonders bestimmt sein werde, davon Nutzen für seinen Fremdenverkehr zu ziehen.

Nicht zu unterschätzen sei ferner der „politische Tourismus“. Jeder Italiener, der aus seinem Lande in die Gebiete des Lebensraumes der Achsenmächte oder des Dreierpaktes reisen wolle, dürfe nicht mehr so früher als ein unerwünschter Besucher aus dem Ausland betrachtet werden, sondern als Vollstrecker eines imperialistischen Programmes. Er werde nicht mehr zwecklos im Ausland herumziehen, sondern seine Reise habe den Charakter von Arbeit und Produktion, indem der Zukunftsreisende für sein Land neue Absatzmärkte suche, Ware verkaufe, die italienische Kultur weiter bekannt mache.

Es würde ein unverzeihlicher Fehler der verantwortlichen Organe, wenn die Prüfung auf dieser Probleme der heutigen kriegerischen Verhältnisse wegen auf die Nachkriegszeit verschoben würde. A. A.

Erhöhte Hotelpreise in Italien

Gemäss Dekret des zuständigen Ministeriums werden die Hotels ermächtigt, die durch Erlass im Jahre 1940 festgelegten Preise für das laufende Jahr durchwegs um 15% zu erhöhen. Dagegen darf der Heizungszuschlag nicht mehr gesondert berechnet werden und muss im Aufschlag von 15% enthalten sein. Im übrigen werden die Hotels vorübergehend von der Verpflichtung entbunden, die Zimmerpreise in allen Zimmern durch Anschlag bekanntzugeben.

Deutsche Gesellschaft für Gaststättenkultur

Wie dem offiziellen deutschen Fremdenverkehrsorgan zu entnehmen ist, erfolgte kürzlich die Gründung der „Deutschen Gesellschaft für Gaststättenkultur“. Der Gedanke, aus dem dieser Zusammenschluss hervorgewachsen ist, geht, wie das zitierte Blatt weiter berichtet, auf Staatssekretär Esser zurück, der als Leiter des gesamten Fremdenverkehrs wesens der Pflege einer aufgeschlossenen Gastlichkeit vollste Aufmerksamkeit widmet. Was der von ihm ins Leben gerufenen „Deutschen Gesellschaft für Gaststättenkultur“ ihre besondere Note verleiht, ist der Umstand, dass sie nicht nur auf Angehörige des Hotel- und Gaststättengewerbes als Mitglieder rechnet, sondern neben Vertretern von Partei, Staat und Gemeinden, sowie vor allem auch Persönlichkeiten in ihren Reihen zu sehen wünscht, die lediglich als Freunde und Liebhaber gastlicher Dächer sich ihr verbunden fühlen. Es handelt sich also, wie man sieht, nicht etwa um eine berufliche Organisation — vielmehr soll in dieser Gesellschaft für Gaststättenkultur auch vom Gast her gesehen Gastlichkeit gepflegt und gefördert werden. Wort und Gast reichen die Hand in Hand, um gemeinsam zu arbeiten und zu tun, wie der deutschen Gaststättenkultur zu einer möglichst hohen Entfaltung ihres Wesens verholfen werden könne.

„Arbeitsgemeinschaft Bodensee“

In aller Stille ist der einstige Bodensee-Verkehrsverein an einer Tagung in Boshach liquidiert worden. Ein Verband internationaler Natur, der schon vor dem Kriege praktisch in der bisherigen Form aufgelöst worden war. Der Bodensee-Verkehrsverein hat ein grosses Verdienst für sich gehabt: er hatte eine gemeinsame deutsch-schweizerisch-vorarlbergische Propaganda im grossen Stile mit einem eigenen Pressebüro betrieben und das Lob des Bodensees in alle Welt getragen. Die Auflösung, die deutschseits schon vor Jahren erfolgte, ist nun bei uns ersetz ebenfalls vollzogen worden. Sie muss allgemein bedauert werden, da die gegenseitige Zusammenarbeit im Fremdenvergabe am Bodensee sich erfolgreich auswirkte. Dabei herrscht die Überzeugung vor, dass nach Eintritt friedlicher und normaler Zeiten eine solche gegenseitige Zusammenarbeit wieder angestrebt werden muss. Vorerst wurde schweizerseits zur allem des Verkehrs in der Seegegend eine „Arbeitsgemeinschaft Bodensee“ organisiert, auf deren Werbeprogramm man gespannt sein darf. Die deutschen Bodenseeseite sind unter einheitlicher Leitung bereits zusammengeschlossen.

Schutz des Landschaftsbildes

Zum Schutz des Landschaftsbildes wurden im Tirol energische Massnahmen ergriffen. Sie bezwecken vor allem, eine weitere Uferverbauung der zahlreichen Seen in der Gegend von Salzburg zu verhindern. Die Klagen über Verschandelung der Uferlandschaften durch Ferien- und Wochenendhäuser, Badekabinen und Bootshütten haben sich in den letzten Jahren beständig vermehrt. Durch den neuen Erlass wird ein Schutzstreifen von 500 m Breite längs des Ufers der bekannten Seen, wie des Zeller-, Wolfgang-, Mond- und Attersee geschaffen. Diese Massnahme gilt als Vorbereitung für einen künftigen Bebauungsplan, der dem touristischen Charakter der Gegend Rechnung trägt. Durch die Anlage von Uferwegen soll das ungestörte Wandern um den See ermöglicht werden. Für die Ferienhäuser wird ein besonderer Baustil geschaffen.

Ebenfalls mit dem Schutze der Landschaft begründet wird eine Verfügung, wonach in Zukunft die Verwendung von Motorbooten im Titisee (Schwarzsee) nicht mehr statthaft sei. An deren Stelle werden elektrisch betriebene Boote Rundfahrten ausführen, die sich fast geräuschlos abwickeln. Auch die für die Badenden unangenehmen Olflecken auf dem Wasser werden verschwinden.

Hotellangestellte für Deutschland

Nachdem sich schon Ende April von Turin aus eine Anzahl italienische Werkkräfte des Gastgewerbes als Arbeitnehmer nach Deutschland begeben haben, werden auf Grund der getroffenen Abmachungen im Mai und Juni weitere 3000 nachfolgen.

Keine Bedienung à la carte mehr in Frankreich

Das Versorgungsministerium kündete behördliche Bestimmungen für die Gaststätten an. Es werden vier Kategorien von Wirtschaften mit festen Preisen vorgesehen, Kategorie A mit Frei-

sen von 35—50 Francs, Kategorie B 25—35 Francs, Kategorie C 18—25 Francs und Kategorie D unter 18 Francs. Mahlzeiten, die teurer wären als 50 Francs, dürfen nicht serviert werden. Die Bedienung à la carte wird vorläufig verboten werden; damit soll verhindert werden, dass die Wirtschaften Lebensmittellager zum Nachteil der andern Bevölkerung halten. Für die Zusammensetzung der Mahlzeiten werden nur noch vier Möglichkeiten bestehen.

Aus dem Zentralvorstand

Sitzung des Zentralvorstandes

Nächsten Dienstag, den 27. Mai, tritt der Vorstand in Lausanne zu einer anderthalbtägigen Sitzung zusammen. Ein erster Teil der Beratungen gilt der Vorbereitung der Geschäfte für die Delegiertenversammlung, die, wie bereits angekündigt, in der zweiten Hälfte Juni stattfinden soll. Der Vorstand wird sich auch noch über Ort und Datum dieser Tagung schlüssig werden müssen. Möglicherweise wird sie zur Abwechslung wieder einmal in die westliche Schweiz verlegt, da eine solche Anregung aus den dortigen Mitgliederkreisen vorliegt. Als weitere wichtige Traktanden kommen die Allgemeinverbindlicherklärung der Hotelpreise, die Postulate der Union Helvetica, das Vertragsverhältnis mit der SZV, Zukunftsmaßnahmen sowie die eidg. Zukunftsbedingungen zur Sprache. Ferner werden die Direktion und die wirtschaftliche Beratungsstelle über ihre Tätigkeit seit der letzten Sitzung eingehender berichten.

Im Anschluss an die Verhandlungen des ersten Tages ist eine freie Zusammenkunft mit den Kollegen der Sektion Lausanne vorgesehen, welche Gelegenheit zu einem interessanten Gedankenaustausch und persönlicher Fühlungnahme bieten wird.

Die Fachecke

Menüvorschläge für fleischlose Tage

Unser Mitglied, Herr Jean Haecy, der bekannte Küchenspezialist, stellt uns zu Händen unserer Leser einige Menüvorschläge zur Verfügung. Dabei hat es die Meinung, dass das jeweilige Menü aus Suppe, zwei Gängen je nach Wahl und dem Dessert bestehen soll.

I.

Minestra mit Käseschnitten — Fischfilet in Weissweinsauce, Salzkartoffeln — Maccaroni au Gruyère, gratin — Spinat mit Eiern — Spargeln mit Spar-Mayonnaise — Feigenkompott mit Löfelfischiits.

II.

Frühlingsuppe (Gemüseuppe) — Risotto mit Tomaten — Bündnerknödel mit grünem Salat — Chifel (Pois mange-tout) mit Eiern — Käsekuchen — Gemischter Salat — Rhabarberkuchen.

III.

Reissuppe mit Lauch — Seefisch je nach Fang, Blau oder Meunière, Salzkartoffeln — Spiegeleier mit Kapern — Griessgnocchi nach Emmentalerart — Gemischte Gemüseplatte — Gefüllter Kohl — Spargeln mit Kräutersauce — Fruchtsalat

IV.

Gelbe Erbsensuppe — Omelette mit Spargelspitzen — Riz Derby mit weisser Sauce — Käseschnitte nach Neuenburgerart — Blumenkohl Luzernerart — Pommes Au feu gefüllt — Spargeln kalt mit Vinaigrette — Apfelschnitze mit Caramel-sauce.

V.

Spargeluppe — Bachforelle mit Kartoffeln und Sauce — Pochierte Eier auf Toast mit Tomatensauce — Macédoine de légumes aus croûtons — Oeufs brouillés au fromage — Risotto Paysanne — Spinat mit gedämpften Tomaten — Gemischtes Kompott

VI.

Lauch mit Kartoffelsuppe — Omelette mit Spinat-Eiernudeln Hausfrauenart — Zuckererbsen und Rübeli mit Kräutern — Saure Kartoffeln mit harten Eiern — Käseöflü — Tomaten nach Mailänderart — Crème caramel.

Kleine Chronik

Vermehrte Mittel für die zentralschweizerische Verkehrswerbung

Anlässlich der Generalversammlung des Verkehrsvereins Zentralschweiz wurde von verschiedener Seite auf die verhältnismässig geringe finanzielle Unterstützung der Verkehrswerbung durch die an den Vierwaldstättersee angrenzenden Kantone hingewiesen. Unser Mitglied Herr R. Keller-Vitznau brachte nun im Grossen Rat des Kantons Luzern eine Interpellation ein, die sich mit dieser Angelegenheit befasst und die darauf aufmerksam macht, dass die Verkehrswerbung für die Region Zentralschweiz mangels genügender Mittel eine ganz ungenügende sei. Er ersucht den Regierungsrat, aus den Erträgen der Interkantonalen Landeslotterie jährlich einen Betrag von im Minimum Fr. 3000 an den Verkehrsverbandsdienst Zentralschweiz zuzuweisen, um diesem zu ermöglichen, eine schlagkräftige Propaganda unter Mithilfe der übrigen Kantone der Urschweiz aufzubauen und damit dem weitem Rückgang des für unser Wirtschaftsleben so wichtigen Verkehrs zu steuern.



Kistli à 6 Fl. Fr. 37.50 und 12 Fl. Fr. 72.—

Alleinhersteller:

E. LUGINBÜHL-BÖGLI, AARBERG

Martinazzi Syphonapparat
Spirituosen en gros

Hilfsaktion für Kriegsgeschädigte

Die Delegiertenversammlung der „Europa-Union“ richtet das Ersuchen an den Bundesrat, mit dem Roten Kreuz gemeinsam die Hilfsaktion für die Kriegsgeschädigten zu erweitern. Es sollten sofort Massnahmen ergriffen werden, um kriegsgeschädigten Kindern aus allen vom Kriege betroffenen Staaten Europas, aus Deutschland, Frankreich, Italien, England und den kleineren Ländern einen Aufenthalt in der Schweiz zu ermöglichen.

Luzern regelt den Ladenschluss

Der Grosse Stadtrat von Luzern genehmigte kürzlich eine neue Verordnung über den Ladenschluss in der Leuchtenstadt. Diese verdient deshalb besondere Erwähnung, weil sie in verständnisvoller Weise auf die Stellung von Luzern als Fremdenort und auf die speziellen Bedürfnisse der Hotellerie in gebührender Weise Rücksicht nimmt. Einmal ist eine Spezialregelung für gewisse Geschäfte zur Zeit der Hochsaison vorgesehen. Ferner ist den Hotels und Wirtschaften die Möglichkeit eingeräumt, sich in unvorhergesehenen Fällen zur Bedienung von Gästen nach Ladenschluss mit Lebensmitteln einzudecken.

Personalcubik

Ein Abschied

Oberst E. Thoma-Badrutt hat, wie wir dem „Freien Rätler“ entnehmen, Abschied genommen von St. Moritz, um das Hochtal für immer zu verlassen. Stillen Abschied ohne den verdienten Dank zu heissen. 1895 kam er als Privatsekretär des bekannten Hoteliers Alphons Badrutt ins „Kulm-Hotel“. 1898 übernahm er käuflich das Privathotel „Tognoni-Badrutt“. 1904 finden wir ihn als Hoteldirektor in Matlock (England), um aber schon ein Jahr später wieder in St. Moritz tätig zu sein. 1912/13 baute er die Kuranstalt Chantarella und die St. Moritz-Chantarella-Bahn. 1918 erlangte er den Entschluss zum Bau der vielgenannten Corvigliabahn. Diese Bergbahn ist sein Werk.

Oberst Thoma hat in seiner 46jährigen Tätigkeit in St. Moritz alle Ehrenämter bekleidet, die zu vergeben waren. Er war ein grosser Sportsmann. Der heutige gelungene Schiessstand in St. Moritz ist durch seine Initiative entstanden. Vierzig Jahre lang war er Mitglied des englischen „St. Moritz Tobogganing Club“. Er ist einer der wenigen einheimischen Gewinner der klassischen Rennen auf der Cresta-Skeletonbahn. Den heutigen Skiklub „Alpina“ hat Oberst Thoma gegründet und auch den Sankt Moritzer Rennverein.

Überhaupt, Thoma hat mitgearbeitet, wo immer man ihn rief. Jedem Fortschritt war er zugetan. Sporadisch trat er auch politisch hervor. Er war etliche Jahre Mitglied des Grossen Rates, des St. Moritzer Gemeinderates und des Oberrätler Kreisgerichtes. St. Moritz hat Oberst Thoma viel zu verdanken. Seine Tätigkeit war für alle nutzbringend, und die Werke, die er hinterlassen hat, machen ihn dem Weltkurort verbunden für alle Zeiten. H.W.

Handänderung

Das Hotel Helvetia in Interlaken-Unterseen geht von der Familie Mittler-Straub, welche es seit 1928 geführt hat, käuflich an Herrn Alex. Voegeli über. Der Käufer war seit einigen Jahren Pächter und Gérant des Hotel-Restaurant und Strandbad Neuhaus. Die Betriebsleitung des Neuhaus übernimmt Herr Karl Krebs, früher Direktor des Grand Hotel des Wagons-Lits in Peking, der seit seiner Rückkehr in die Schweiz eine leitende Stellung im Hotel Schweizerhof in Bern innehatte.

Neue Kurdirektion

Von über 70 Konkurrenten hat der Kurverein Bad Schuls-Tarasp-Vulpera M. Leuthold zu seinem neuen Kurdirektor gewählt. Herr Leuthold war mehrere Jahre auf dem Verkehrsbureau St. Moritz tätig, von wo er in das London-Bureau delegiert wurde. Während der letzten drei Jahre bekleidete er den Kurdirektorposten in Lenzerheide.

Verlobung

Herr und Frau A. Müller-Jaeggi, ehemals Bahnhofbuffets SBB Basel, zeigen die Verlobung ihrer Tochter Antoinette mit Herrn B. Vogel in Aesch an. Wir gratulieren zu diesem Familienfest!



preiswürdig und gut

JEAN HAECKY IMPORT A. G., BASEL
Agentur und Dépôt für die Schweiz

Initiatives Restaurateur-Hoteller 36 J., bisher erfolgreich in führenden Stellungen, übernimmt

Direktion

eines mittleren Stadt-Hotel mit Restaurant. Offerten unter Chiffre OF 504 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen

Preiserhöhungen für Speisen und Getränke im Gastgewerbe

Die eidg. Preiskontrollstelle erlässt in Abänderung ihrer Verfügungen Nr. 133 vom 8. November 1939 und Nr. 492 vom 11. Dezember 1940 folgende Verfügung Nr. 492A (vom 17. Mai 1941):

1. Die gegenwärtigen Preise für Menus bis zu Fr. 4.40 können um 10% erhöht werden. Soweit in einzelnen Fällen der bis anhin bewilligte Aufschlag von 10%, gemäss unseren Verfügungen Nr. 133 und Nr. 492, bisher nachweisbar nicht in vollem Ausmasse oder überhaupt nicht beansprucht worden ist, kann die eidg. Preiskontrollstelle auf begründetes individuelles Gesuch hin das Nachholende der bisher nicht ausgenutzten Aufschlagsmöglichkeit bewilligen.

Die Preise für teurere Menus (derzeit mehr als Fr. 4.40 bzw. mehr als Fr. 4.— vor dem Krieg) und für Spezialgerichte können maximal entsprechend den erhöhten Wareneinstandspreisen heraufgesetzt werden.

2. Die Vorkriegspreise der auf den Speisekarten aufgeführten nicht-essiblen Gerichte (kalte und warme Speisen exklusive Stückwürste) dürfen um maximal 20% erhöht werden (bisher zulässige Erhöhung + 15%).

3. Die gegenwärtigen Kartenpreise für Stückwürste mit Brot und Senf können um den gleichen Betrag (in Rappen) erhöht werden, um den sich die Lieferantpreise gemäss den durch die eidg. Preiskontrollstelle erlassenen Bestimmungen gegenüber dem Stand vor dem 1. Mai 1941 erhöhen.

4. Allgemeine Regel für das Auf und Abbrunden der errechneten Preise: Ergibt die Anwendung der durch diese Verfügung eingeräumten Aufschlagmöglichkeiten Preise, die auf Bruchteile von Fünfteln lauten, so ist bis zu zwei Rappen abzurunden, von drei Rappen an ist ein Aufrunden auf den nächsten „Fünftel“ bzw. „Zehner“ gestattet.

5. Beigabe von Brot: Wo bisher Brot zu Mahlzeiten und Speisen ohne separate Berechnung abgegeben worden ist, muss dies auch fernerhin, in bisher üblichem Mass, erfolgen. Im übrigen verweisen wir auf Verfügung 13 des eidg. Volkswirtschaftsdepartements über die Sicherstellung der Landesversorgung mit Lebens- und Futtermitteln (Einsparung an Lebensmitteln) vom 8. Januar 1941, Artikel 6, lautend: „Kollektive Haushaltungen haben zu Speisen verabreichtes Brot, soweit die abge-

Schweinefleischlose Woche

Um der seit einiger Zeit in Erscheinung tretenden Verknappung des abgetriebenen Schweinefleischs zum Schlachten zu begegnen, sowie im Interesse einer angemessenen Preisgestaltung verfügte das Eidg. Kriegsernährungsamt folgendes:

Art. 1. In der Zeit vom 19. Mai 1941, 0 Uhr, bis 31. Mai 1941, 24 Uhr, sind Verkauf und Abgabe folgender Schweinefleischerzeugnisse durch Metzgereien, Lebensmittelgeschäfte usw. an Konsumenten (Private, kollektive Haushaltungen jeder Art) sowie Ankauf und Bezug dieser Waren durch Konsumenten verboten:

- a) frisches, gesalzenes und geräuchertes Schweinefleisch;
- b) Magerspeck in jeder Form und Zubereitung.

Für die Abgabe von Fettspeck, rohem und geschmolzenem Schweinefett gelten die Bestimmungen über die Rationierung von Fetten und Ölen.

Art. 2. Die Innereien von Schweinen, d. h. Herz, Lunge, Leber, Nieren, Hirn, Zunge sowie Gnagi und Würste sind vom Verbot ausgenommen.

Art. 3. In der Zeit vom 19. Mai 1941, 0 Uhr, bis 31. Mai 1941, 24 Uhr, sind Verkauf und Abgabe der in Art. 1, Lit. a und b, genannten Schweinefleischerzeugnisse durch sämtliche Betriebe des Gastgewerbes (Gasthöfe, Kostgebeten, Kantinen, Speisewagen usw.) verboten.

Gekochter Schinken fällt ebenfalls unter das Abgabeverbot.

Zu der Einführung von schweinefleischlosen Wochen wird amtlich noch mitgeteilt:

Zahlreichen Anfragen von Metzgereien und Lebensmittelgeschäften lässt sich entnehmen, dass Unklarheit besteht, ob gekochter Schinken unter das am 19. Mai 1941 in Kraft tretende Abgabe- und Bezugsverbot für frisches, gesalzenes und geräuchertes Schweinefleisch sowie Magerspeck jeder Art fällt. Dies ist zu bejahen. Um jedoch die Verwertung noch vorhandener, vor Bekanntgabe der Verkaufs- und Bezugsperre

gebenen Mengen das ortsübliche Mass überschreiten, besonders zu berechnen.“

6. Getränke:

a) Die Vorkriegs-Konsumentenpreise für Milch, Kaffee und Tee aller Art (nature, crème, simple, Milchkaffee in Tassen usw.) bleiben bis auf weiteres unverändert.

b) Die Berechnung der Ausschankpreise für Mineralwasser, Süssgetränke und Fruchtsäfte ist mit Verfügung Nr. 320 geregelt worden, die fernerhin in Kraft bleibt.

c) Für Weine ist eine besondere Regelung vorgesehen; bis dahin gelten die Bestimmungen gemäss unserer Verfügung Nr. 492, Absatz 4.

d) Bier: Die diesbezügliche Preisregelung ist durch unsere Verfügung Nr. 518 festgelegt.

e) Für sämtliche übrigen Getränke darf bei der Festsetzung der Konsumentenpreise auf den neuen Einstandspreis abgestellt werden, der jedoch durch effektive Zukäufe bzw. Wareneingänge ausgewiesen werden muss. Der Wirt ist indessen nur dann berechtigt, bei der Festsetzung des Konsumentenpreises auf den Einstandspreis des letzten Zukaufs bzw. Wareneinganges abzustellen, wenn der letzte Wareneingang mengenmässig mindestens die Hälfte des noch vorhandenen Vorrates ausmacht. Ist der letzte Eingang geringfügiger, so muss bei der Berechnung des Konsumentenpreises auf den durchschnittlichen Einstandspreis des verfügbaren Vorrates abgestellt werden. Die bisher realisierte absolute Bruttogewinnmarge (in Franken und Rappen) darf um maximal 15% erhöht werden.

7. Vorbehalte: Die Erteilung von Sonderbewilligungen für ausgesprochene Spezialfälle bleibt vorbehalten. Andererseits behält sich die eidg. Preiskontrollstelle vor, unangemessene Margen herabzusetzen (vergleiche Verfügung 2 des eidg. Volkswirtschaftsdepartements betreffend die Kosten der Lebenshaltung und den Schutz der regulären Marktvorsorgung vom 2. September 1939, Artikel 1, Absatz 3).

8. Diese Verfügung tritt sofort in Kraft und gilt bis auf Widerruf.

9. Widerhandlungen gegen diese Verfügung werden nach den Strafbestimmungen des Bundesratsbeschlusses vom 1. September 1939 betreffend die Kosten der Lebenshaltung und den Schutz der regulären Marktvorsorgung und den Vorschriften der dort zitierten Erlasse bestraft

gekochter Schinken zu ermöglichen, wird deren Abgabe in Metzgereien und Lebensmittelgeschäften, sowie in kollektiven Haushaltungen (Betriebe des Gastgewerbes) bis und mit Donnerstag, 21. Mai 1941, unter Vorbehalt der am fleischlosen Mittwoch geltenden Anordnungen, gestattet.“

Die Lebensmittelrationierung im Juni 1941

Aus dem letzten Kreisschreiben des Eidg. Kriegsernährungsamtes über die Lebensmittelrationierung im Juni 1941 entnehmen wir u. a. folgendes:

Gegenüber der Mai-Zuteilung weist die persönliche Lebensmittelkarte im Juni eine um 50 g herabgesetzte Butterration auf. Andererseits erfolgt im Juni eine Sonderzuteilung von 3 kg Einmachzucker auf der ganzen Lebensmittelkarte. Die Einmachzuckercoupons sind bis zum 31. Juli 1941 gültig.

Die Zuteilung von Grosszüglercoupons an kollektive Haushaltungen erfolgt auf Grund der eingeleiteten Mahlzeitenquoten, wobei weiterhin unverändert die bisherigen bekanntgegebenen Quoten und Höchstzuteilungsgrenzen gelten.

Da bei gewissen kollektiven Haushaltungen, vor allem Anstalten, die Zuteilung von Butter auf Grund der Mahlzeitenquotenquote viel höher ausfiel als die früheren Zuteilungen, so ist vorgesehen, dass in solchen Fällen keine Grosszüglercoupons über den wirklichen Bedarf hinaus zugeteilt werden dürfen.

Die Zuteilung von Grosszüglercoupons-Mehl darf von der Zuteilung für den Monat Mai 1941 an gerechnet, nur noch auf Grund der für die Mahlzeitenquoten festgesetzten Quote und nicht mehr auf Grund des Kontingentes erfolgen. Ergibt sich auf Grund der Mahlzeitenquoten eine höhere Zuteilung von Mehlgrosszüglercoupons als das bewilligte Einkaufskontingent beträgt, so hat die betreffende kollektive Haushaltung, um die zugeleitete Menge Mehl von Lieferanten voll beziehen zu können, der Sektion für Getreide-

versorgung des Kriegsernährungsamtes ein Gesuch um Bewilligung eines Zuteilungskontingentes einzureichen. Diese Regelung gilt auch für kollektive Haushaltungen mit eigener Konditorei usw.

Bemerkungen der Wirtschaftlichen Beratungsstelle S.H.V.: Bezüglich der festgelegten Zuteilungsquoten, der Zuteilungen an kollektive Haushaltungen mit eigener Konditorei und anderen Bestimmungen stehen wir z. Zt. mit dem Kriegsernährungsamt in Verhandlungen, da die bisherigen Regelung in keiner Weise befriedigend konnte und nachgerade zu unhaltbaren Zuständen führt. Es ist zu hoffen, dass in Bälde die dringend notwendigen Korrekturen angeordnet werden.

Zuteilung von Einmachzucker . . .

Die Bezüger der persönlichen Lebensmittelkarte erhalten im Juni auf der ganzen Lebensmittelkarte 3 kg, auf der halben Lebensmittelkarte 1,5 kg Einmachzucker. Die kantonalen Zentralstellen sind angewiesen, stichprobeweise Kontrollen über die Verwendung des Einmachzuckers durchzuführen.

Bezüger von ganzen oder halben Mahlzeitenkarten werden z. B. resp. 1 kg Einmachzuckerzusatzcoupons zugeteilt. Da die Bezüger von Einmachzuckerzusatzcoupons verpflichtet sind, diesen Zucker zu Einmachzuckerzwecken zu verwenden und diesbezügliche Kontrollen vorbehalten bleiben, kann von Dauergästen die Abgabe der Zusatzcoupons an die kollektive Haushaltung, in der sie verpflegt werden, verlangt werden.

Kollektive Haushaltungen mit Dauerinsassen (Anstalten, Altersasyle usw.), welche die den Insassen und dem Personal zustehenden Mahlzeitenkarten bzw. die entsprechende Menge Grosszüglercoupons gesamtartig beziehen können, haben Anspruch auf Einmachzuckerzusatzcoupons zum Ansätze wie Mahlzeitenkartenbesitzer. Sie übernehmen jedoch mit dem Bezüge dieser Coupons die Verpflichtung, den Zucker zu Einmachzuckerzwecken zu verwenden.

. . . mit Ausnahme der kollektiven Haushaltungen

Die kollektiven Haushaltungen erhalten keine Sonderzuteilung für Einmachzucker. Das Kriegsernährungsamt behält sich vor, je nach Zufuhrverhältnissen und Fruchtenergie in einem späteren Zeitpunkt unter Umständen eine gewisse Zuteilung vorzunehmen.

Soweit die offizielle Regelung. Sie bedeutet für das Gastgewerbe eine grosse Enttäuschung, da die Mahlzeitenkartenbesitzer 1 kg weniger Einmachzucker erhalten als die Lebensmittelkartenbesitzer. Wer Mahlzeitenkarten bezieht, wird dadurch gewaltig benachteiligt. Die Folge wird sein, dass die Bevölkerung mit dem Entausch von Mahlzeitenkarten stark zurückfällt, worunter natürlich in erster Linie das kleine Gastgewerbe leidet. Für dies bedeutet die getroffene Regelung eine schwere Schädigung und macht das ganze Mahlzeitenquotensystem zu den anderen Unzukömmlichkeiten hinzu noch unpopulärer, als es schon ist.

Bereits sind wir in dieser Frage durch eine Eingabe vorstellig geworden und hoffen, dass das Kriegsernährungsamt genügend Verständnis für das Gastgewerbe aufbringen kann, um sofort eine Korrektur anzuordnen.

Dass man den Anstalten und Altersasylen Einmachzuckersonderzuteilungen macht, trotzdem diese auf Grund der gleichen Quote pro 100 Mc ihren Zucker erhalten und den anderen kollektiven Haushaltungen, den Hotels und Restaurants, hingegen keinen Einmachzucker zuteilt, grenzt schon an eine bedenkliche Verständnislosigkeit und Verkennerung der effektiven Bedürfnisse des Gastgewerbes. Auch in dieser Beziehung muss eine Korrektur angeordnet werden, ansonst die Unzufriedenheit in gastgewerblichen Kreisen noch weiter anwächst.

Die Grosshandelspreise

Der Index der Grosshandelspreise, umfassend die wichtigsten unverarbeiteten Nahrungsmittel, Roh- und Hilfsstoffe, stellte sich Ende April 1941 nach amtlichen Berechnungen mit 175 (Juli 1914 = 100) oder mit 162,9 (August 1939 = 100) am 2. 8. Prozent über Vorkriegsstand. Preissteigerungen verzeichnen im Berichtsmonat vor allem Metalle (+ 6,9 Prozent), Nahrungsmittel vor industriellen Verarbeitung (+ 4,8 Prozent), tierische Nahrungsmittel (+ 4,7 Prozent), Futtermittel (+ 2,5 Prozent) und Textilien, Leder, Gummi (+ 2 Prozent).

Jeune fille, présentement bien, travailleuse, ayant achevé son apprentissage commercial, cherche place dans hôtel de la Suisse française, comme

PENSION

an la Lage in Zürich günstig zu verkaufen. Sichere und rentierende Existenz für 1-3 Pers. Auch für Köchin oder Küchenchef sehr geeignet. Offerten un. Chiffre OF 5016 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich.

Restaurations- und Saalhotler

sucht Stelle in gutgehenden Restaurationsbetriebe. Gute Zeugnisse vorhanden. — Eintritt kann jederzeit erfolgen. Gefl. Offerten unter Chiffre Z. F. 2187 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 jeunes filles
23 ans, cherchent places comme
femmes de chambre

Bonnes références. Offres sous chiffre H. R. 2164 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

DIE ANNONCE
ist die Kraft,
die immer wieder
Umsatz schafft!

Gesucht in Berghotel für Sommersaison 1941:

**Küchenbursche
Küchenmädchen
2 Serviertöchter
Portier
Zimmermädchen**

ferner für Jahresstelle in gutes Passantenhotel:

**Küchenmädchen
Zimmermädchen (servierkundig)
Serviertöchter
(deutsch und französisch sprechend)
Officemädchen**

Sofortige Offerten an: Stanserhorn A.-G. in Stans.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Konkursamtliche Liegenschafts-Steigerung

Das Konkursamt des Seebzirks in Murten wird **Donnerstag, den 29. Mai 1941, nachmittags um 3 Uhr, das Hotel zum Schiff in Murten** samt Garage, Installationen und Mobilien versteigern. Der Zuschlag erfolgt dem Meistbietenden.

STOCK

Royal Brandy

Le Roi des Cœurs-de-vie

SEULES DÉBITAIRES
LATELTIN S.A. ZÜRICH

„ONLIWON“

Welcher Kollege, Inhaber der Direktion eines geschlossenen Hotelbetriebes würde mir den **Vorrat an „Onliwon“-Closetpapier** käuflich überlassen?

Zu über: Quantum u. Preisangabe gef. an: Sieber, Excelstor, Arosa.

Schön eingerichtete **PENSION** an la Lage in Zürich günstig zu verkaufen. Sichere und rentierende Existenz für 1-3 Pers. Auch für Köchin oder Küchenchef sehr geeignet. Offerten un. Chiffre OF 5016 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich.

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einsch. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Receptionist, Dolmetscherdienst, individueller Unterricht und gründliche Ausbildung. Diplome, Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunt und Prospekte durch

OLDELMANN FALSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Gesucht in Betrieb Nähe Zürich eine jüngere, tüchtige **Hausbeamtin** die überall mithilft. Jahreslohn. Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Referenzen unter Chiffre F. D. 2155 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

REVUE SUISSE DES HOTELS

Bâle, 22 mai 1941

N° 21

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Bâle, 22 mai 1941

N° 21

Prix des mets et des boissons dans les hôtels, restaurants et pensions

(Prescriptions nos 492 A, du 17 mai 1941, du service fédéral du contrôle des prix)

1. Les prix des menus allant jusqu'à 4 fr. 40 peuvent être augmentés de 10 pour cent.

Dans les cas où la hausse de 10 pour cent accordée jusqu'ici (conforme aux prescriptions Nos 133 et 492) n'a été que partiellement ou pas du tout appliquée, le service fédéral du contrôle des prix peut — sur requête individuelle motivée avec preuves à l'appui — autoriser l'entreprise intéressée à relever les prix au taux maximum prescrit ci-dessus (20%).

Les prix des menus plus chers (présentement de plus de 4 fr. 40 ou de plus de 4 fr. avant la guerre) et des mets spéciaux peuvent être rajustés dans les limites de la hausse des prix de revient des marchandises entrant en ligne de compte.

2. Les prix d'avant-guerre des mets courants mentionnés sur les cartes (mets chauds et froids, exceptés les saucisses à la pièce) peuvent être augmentés de 20 pour cent au plus (jusqu'ici 15%).

3. Les prix actuels des saucisses à la pièce, avec pain et moutarde peuvent être augmentés des mêmes montants (en centimes) que ceux facturés par les fournisseurs par rapport aux prix d'avant le 1er mai 1941, conformément aux prescriptions édictées par le service fédéral du contrôle des prix.

4. Règle générale concernant les prix à fractions d'un sou. Si en appliquant les hausses admises par les présentes prescriptions il résulte des prix à fractions d'un sou, ces taux doivent être ramenés au sou inférieur lorsque la dite fraction ne dépasse pas deux centimes (de 52 à 50 cts par exemple), cependant qu'à partir de 3 cts ils peuvent être arrondis au sou suivant (de 53 à 55 cts par exemple).

5. Adjonction de pain. Les entreprises servent jusqu'ici des mets et repas pain compris, doivent continuer à le faire comme par le passé. Au reste, le service fédéral du contrôle des prix rappelle l'article 6 de l'ordonnance N° 13 du département fédéral de l'économie publique tendant à assurer l'approvisionnement du pays en denrées alimentaires et fourragères (économie de denrées alimentaires), du 8 janvier 1941, ainsi conçu: « Les ménages collectifs sont tenus de facturer le pain qui est servi avec le repas en quantités dépassant la mesure conforme à l'usage local. »

6. Boissons.

a) Jusqu'à nouvel avis, les prix payés avant la guerre par les consommateurs pour le lait, le café et le thé de toute sorte (nature, crème, simple, café au lait en tasse, etc.) demeurent inchangés.

b) Les prix des eaux minérales, boissons douces et jus de fruits ont été réglementés par les prescriptions N° 320 qui restent en vigueur.

c) Une réglementation spéciale est prévue pour les vins. Jusqu'à sa parution, les dispositions sous chiffre 4 des prescriptions N° 492 doivent être appliquées.

d) Bière. Les prix concernant la bière sont régis par les prescriptions N° 518.

e) En ce qui concerne toutes les autres boissons, les prix de détail pour la vente aux consommateurs peuvent être établis sur la base des nouveaux prix de revient qui doivent cependant être prouvés par de nouveaux achats ou arrivages. Les intéressés ne sont cependant autorisés à calculer leur prix de vente sur la base du prix de revient de leurs nouveaux achats ou arrivages « que lorsque ces derniers constituent, en quantité, au moins la moitié des réserves dont ils disposent. Si le dernier arrivage est inférieur au 50% de ces stocks, le prix de vente doit être établi sur la base du prix de revient moyen des réserves en présence. Les marges bénéficiaires brutes absolues (en francs et centimes) appliquées jusqu'ici peuvent être augmentées de 15 pour cent au plus.

7. Réserves. L'octroi d'autorisations spéciales pour des cas exceptionnels demeurent réservés. D'autre part, le service fédéral du contrôle des prix se réserve d'abaisser les marges injustifiées (cf. ordonnance du département fédéral de l'économie publique concernant le coût de la vie et les mesures destinées à protéger le marché, du 2 septembre 1939, article 1, alinéa 3).

8. Les présentes prescriptions entrent immédiatement en vigueur et seront valables jusqu'à nouvel ordre.

9. Quiconque contrevient aux présentes prescriptions est passible des sanctions prévues à l'article du Conseil fédéral du 1er septembre 1939 concernant le coût de la vie et les mesures destinées à protéger le marché.

Semaines sans viande de porc

Pour remédier au fléchissement observé depuis quelque temps dans l'offre des porcs de boucherie et afin d'équilibrer les prix, l'office fédéral de guerre pour l'alimentation a pris l'ordonnance suivante (ordonnance no 18, du 15 mai 1941):

Article 1er. A partir du 19 mai 1941 à 0 heure et jusqu'au 31 mai 1941 à 24 heures, il est interdit aux boucheries, charcuteries, magasins d'alimentation, etc., de vendre ou de céder aux consommateurs (particuliers, ménages collectifs de sous-mariniers) ainsi qu'à ceux-ci d'acheter ou de se procurer les produits de viande de porc suivants:

- viande de porc fraîche, salée et fumée;
- lard maigre de toute forme et quelle que soit sa préparation.

La cession de lard gras, de graisse de porc brute et de saindoux est soumise aux dispositions concernant le rationnement des graisses et des huiles.

Art. 2. Cette interdiction ne s'étend pas aux abats, tels que le cœur, les poumons, le foie, les rognons, la cervelle et la langue, ni aux pieds de porcs, aux jambonneaux, aux têtes, aux oreilles et aux queues, ni enfin aux saucisses et saucissons.

Art. 3. Pendant la période s'étendant du 19 mai 1940 à 0 heure jusqu'au 31 mai 1941 à 24 heures, il est interdit à tous les hôtels, restaurants et entreprises semblables (auberges, cantines, wagons-restaurants, etc.) de vendre et de céder les produits de viande de porc mentionnés à l'article 1, lettres a et b.

L'office fédéral de guerre pour l'alimentation a précisé en outre que le jambon cuit est également compris dans les produits interdits. Toutefois, pour permettre un emploi rationnel des jambons cuits qui ont été préparés avant l'interdiction et qui n'ont pu encore être livrés à la consommation, leur vente est autorisée dans les boucheries, charcuteries, magasins d'alimentation, hôtels et restaurants jusqu'au jeudi 22 mai 1941 inclus, sous réserve de l'observation des prescriptions concernant le mercredi sans viande.

L'impôt général pour la défense nationale et les étrangers

L'arrêté fédéral sur l'impôt pour la défense nationale prévoyait dans les dispositions générales relatives à l'objet de l'impôt et aux bases du calcul, que les étrangers qui ne séjournent en Suisse que pour s'y délasser ou s'y reposer devaient, à la place de l'impôt sur le revenu et de l'impôt complémentaire sur la fortune, un impôt global au sujet duquel le département des finances et des douanes édicterait des prescriptions spéciales.

Le département en question a publié en date du 17 avril une ordonnance concernant la perception globale de l'impôt général pour la défense nationale; celle-ci règle les obligations fiscales des hôtes qui séjournent dans notre pays.

Sont réputées séjourner en Suisse, au sens de l'art. 18 de l'arrêté du Conseil fédéral du 9 décembre 1940 sur l'impôt pour la défense nationale, les personnes qui, sans y exercer ou y avoir jamais exercé une activité à but lucratif, y résident tout en ayant à l'étranger le centre de leurs intérêts personnels et, en cas d'échec de leurs intérêts professionnels. Si le séjour continue à leur profit pendant plus de 6 mois ou, si l'intéressé réside dans une maison lui appartenant, pas plus de 3 mois, l'hôte ne sera pas assujéti à l'impôt. Sont aussi exceptés les étrangers qui séjournent en Suisse pour suivre les cours des établissements d'instruction, ou pour se faire soigner dans un établissement, à moins qu'ils ne possèdent quelque fortune en Suisse et qu'ils en tirent des revenus.

L'impôt global se paie sur les ressources. Celles-ci doivent être évaluées sur la base des dépenses faites par le contribuable pour son entretien et celui des personnes vivant avec lui.

Si le contribuable n'apporte pas de justification suffisante de ses dépenses, on considérera comme dépense minimum:

- Pour les contribuables vivant dans leur propre ménage, cinq fois le montant du loyer ou s'ils habitent dans une maison leur appartenant, cinq fois la valeur locative du logement;
- Pour les contribuables ne vivant pas dans leur ménage, une fois et demi le prix de pension.

Si un contribuable demande à être soumis, non à l'impôt global, mais à l'impôt sur le revenu et à l'impôt complémentaire sur la fortune, sa requête doit être admise.

L'impôt global annuel est progressif et se monte pour des ressources annuelles de 4 à 5000 francs à fr. 30.—. Pour des ressources de 24.000 à 26.000 francs il sera de fr. 960.—. Les revenus de 26.000 francs et plus paient l'impôt au taux de 4 pour cent.

Si le contribuable ne séjourne que pendant une partie de l'année fiscale, il ne devra l'impôt que pour la période en question. Sont déterminantes pour la fixation de l'impôt global, les ressources, reportées sur année, afférentes au temps passé en Suisse par le contribuable avant le début de l'assujétissement.

L'ordonnance a effet rétroactif au 1er janvier 1941.

De nos sections

Société des Hôteliers de Lausanne-Ouchy

Assemblée générale extraordinaire de printemps

De nombreux problèmes de plus en plus absorbants assaillent les professionnels de l'hôtellerie suisse. Aussi les conjonctures toujours plus difficiles contraignent-elles nos dirigeants à des travaux, à une vigilance et à des efforts sans cesse accrus. Cet état de fait a conduit le comité de la Société des Hôteliers de Lausanne-Ouchy à décider une assemblée générale extraordinaire de cette section de la SSH pour l'examen de questions pressantes, assemblée qui a été tenue vendredi dernier 16 mai, à l'Hôtel Central-Bellevue à Lausanne, sous la présidence du lieutenant-colonel J. A. Muller, président.

Au nombre des importants objets portés à l'ordre du jour figuraient celui des tarifs de fourniture d'énergie électrique, de gaz et d'eau par

la Ville de Lausanne, et ceux si vitaux du mouvement des hôtels, des restrictions alimentaires et cartes de repas, du ravitaillement, de la protection professionnelle et du fisc.

Pour le premier chapitre, les hôteliers de Lausanne-Ouchy avaient pu obtenir de M. le conseiller municipal Alois Bron, directeur des Services Industriels de la Ville de Lausanne, qui vient en personne traiter par devant la Société le problème crucial de la fourniture des trois éléments si précieux que sont l'électricité, le gaz et l'eau. Assisté de M. Paul Meystre, ingénieur et chef du Service de l'Electricité, M. le conseiller municipal Bron posa d'emblée le problème des tarifs sur le terrain éminemment pertinent des réalités, à savoir les lourdes charges que les pouvoirs publics ont à assumer aujourd'hui plus que jamais, non seulement pour mettre les usagers au bénéfice de fourniture d'une constante absolue, mais surtout pour pouvoir assurer cette fourniture dans sa plénitude malgré le rationnement des combustibles et des matières premières, et malgré les considérables augmentations des prix de ces matières, des appareillages et des constructions. Ayant en plus prouvé éloquentement par des chiffres que les abonnés de la Ville de Lausanne avaient toujours eu le bénéfice de tarifs minima comparativement à ceux d'autres grandes villes suisses et étrangères et expliqué aussi pourquoi il ne pouvait être question que les services publics introduisent un système de tarifs préférentiels pour une catégorie d'abonnés seulement, M. le Municipal Bron démontra avec une courtoisie autorité qu'il était impossible aujourd'hui d'envisager le remaniement des tarifs en vue de leur diminution.

L'assemblée entendit avec un intérêt soutenu l'exposé de ce magistrat qui apporta aussi une lumière nouvelle dans l'esprit des membres en répondant de bonne grâce à diverses questions. Aussi, toute la gratitude des auditeurs fut-elle exprimée à M. Bron par le lieutenant-colonel Muller.

L'ensemble du second chapitre, celui des questions hôtelières du moment, fut entrepris par M. le Dr Büchi, un des chefs de service du bureau central de la SSH, à Bâle.

Après avoir dit combien on avait apprécié chez les dirigeants de ce comité de rapprochement que la Section de Lausanne avait fait dans ces derniers temps, M. le Dr Büchi fit un rapport très vivant et fort instructif sur les sujets qui préoccupent gravement les hôteliers et leurs hautes instances, et sur les tâches nouvelles qui incombent au Comité central. La saison d'été et ses promesses (réjouissances pour les cantons de la Suisse primitive, mais non pas pour les régions helvétiques occidentales et frontalières), les efforts faits pour intensifier le mouvement touristique indigène suisse, les espoirs (hélas, en partie déçus) que l'on avait placés en une intelligente politique ferroviaire à l'occasion de l'anné de la 65ème anniversaire de la fondation de la Confédération suisse, plusieurs mesures d'ordre législatif et fiscal, la brûlante question de la location de chambres par des particuliers et celle de la réglementation obligatoire des prix, enfin le traitement fiscal particulier de toute une catégorie d'hôtes stables, les mesures d'économie de guerre, les coupons de repas et les perspectives de ravitaillement (jours sans viande, etc.), voilà autant de questions qui ont été exposées d'une manière très ferme et très claire par M. Büchi, qui reçut de vifs remerciements de toute l'assistance.

Ainsi qu'on peut le penser, le mandat de M. Büchi n'était pas rose ! Mais il l'accomplit avec conscience en lui donnant la vertu d'un sérieux enseignement prémonitoire qui fit jaillir les feux d'une fertile discussion nourrie par les sagaces interventions de MM. André Oyex (Buffet de la Gare), J. Petoud (Hôtel Eden), Ch. Fr. Butticas jils (Hôtel Alexandra), H. Lindemann (Hôtel Europe), F. Masserey (Hôtel Montfleury).

A côté de ces exposés, l'ordre du jour de l'assemblée appela aussi la lecture et la ratification du procès-verbal de l'assemblée générale ordinaire du 31 janvier, dressé de docte manière par M. Emmanuel Faillietas, secrétaire de la Société. Puis on décida d'une unanime ferveur de l'admission comme membres actifs de M. René Mojonnet, le nouveau directeur du Lausanne-Palace et de M. Jean Boss, tenancier du Restaurant du Golf de Lausanne, comme aussi d'orner de la couronne de lauriers de membre du comité une des têtes les plus souriantes et les plus considérées de la Société, celle de M.A. Furrer-Folly, chargé, en sa qualité de propriétaire de l'Hôtel-Pension des Etrangers, de représenter dans le cénacle la catégorie des hôtels-pensions. Le projet de l'installation de pistes de curling à la Patinoire de Monthoisy trouva l'assemblée disposée à assurer le service des intérêts et de l'amortissement du capital qu'il faudrait investir.

Et nous ne saurions clore cette chronique sans dire combien cette réunion, qui groupait la presque totalité des membres de la Société, fut empreinte d'un très heureux esprit de collaboration et de solidarité. Sous la direction de ses pairs animés du souffle de l'action et du dévouement à la cause commune, la Section de Lausanne montra de vifs intérêts et produira les meilleurs fruits dans ces temps de dures contingences.

F. Perret.

Nouvelles étrangères

Réglementation des restaurants et composition des menus en France

Nous avons signalé dans le no 20 de la Revue suisse des Hôtels qu'une nouvelle réglementation des restaurants avait été introduite en France, que quatre catégories de restaurants avaient été prévues et qu'aucun repas supérieur à fr. 50.— n'était autorisé. Ce prix s'entend couvert et pain compris, mais sans boisson.

Nous attirons l'attention de nos membres sur le tableau des principales prescriptions de l'économie de guerre qu'ils trouveront ci-joint

Ce tableau a été imprimé de façon que l'on puisse découper et coller soit le texte français, soit le texte allemand. Un tirage à part de ces prescriptions, sous forme de brochure, peut être obtenu au prix de revient au Bureau central de la S.S.H., Gartenstrasse 112 à Bâle.

Voici quelques détails complémentaires au sujet de cette nouvelle réglementation:

Un supplément de prix pourra pourtant être demandé dans certains cas, mais il ne devra pas dépasser le 5 pour cent du prix maximum autorisé par catégorie.

Les chefs d'établissements sont tenus d'afficher de façon très apparente, à l'intérieur, et à l'extérieur de leur établissement: 1° l'indication de la catégorie choisie; 2° les menus du jour à partir de 10 heures pour les déjeuners, de 17 h. pour les dîners. Le menu doit comporter désignation ou la valeur du ou des tickets de consommations à remettre par le client. Le service à la carte est interdit jusqu'à nouvel ordre.

Pour la composition des menus, quatre formules seulement sont admises. Dans chacune de ces formules, le choix entre plusieurs plats est interdit.

Au cas où le consommateur excluerait de son repas un plat quelconque et éventuellement la boisson, le prix du repas doit être réduit en proportion. De même, lorsque se trouve supprimé et non remplacé un plat figurant au menu.

Les plats de viande ne peuvent entrer, sauf les jours de fête légale, dans la composition des repas servis entre 15 heures et 6 heures du matin. Le dimanche soir, exceptionnellement, la vente sera autorisée, mais à condition qu'il s'agisse uniquement des restes de préparations culinaires ayant figuré au menu de midi.

Les jours où la consommation de la viande de boucherie est autorisée, le poisson est interdit, sauf les dimanches et jours de fête légale.

L'exposition des plats, fruits et tous produits d'alimentation, visibles de l'extérieur, est défendue.

Le restaurateur ne pourra pas demander, pour un seul repas, plus de 90 grammes de viande ni plus de 20 grammes de fromage de têtes de vache. Pour les matières grasses: 10 grammes au maximum dans les repas servis avant 15 heures et 5 grammes dans les repas servis à partir de 15 heures.

Petites Nouvelles

Séance du Comité central

Notre Comité central se réunira à Lausanne mardi prochain 27 mai, pour une séance qui durera un jour et demi. La première partie des délibérations sera consacrée à l'élaboration de l'ordre du jour de l'assemblée ordinaire des délégués qui, comme nous l'avons déjà annoncé, aura lieu au cours de la seconde moitié du mois de juin. Le Comité fixera la date et le lieu où elle se déroulera. Il est possible que pour changer, elle ait lieu en Suisse romande, car les membres de cette région ont fait une proposition dans ce sens.

Les principaux points à l'ordre du jour de la séance du Comité sont, la réglementation générale obligatoire des prix d'hôtels, les postulats de l'Union Helvetia, les conditions de notre contrat avec l'Office central suisse du tourisme, les mesures de secours indispensables pour l'avenir etc. En outre, la direction et notre service de renseignements économiques présenteront un rapport détaillé sur leur activité depuis la dernière séance.

Le premier jour, soit le mardi 27 mai au soir, une réunion aura lieu à l'Hôtel Royal avec les membres de la section de Lausanne, permettant ainsi à chacun de prendre contact avec le Comité central et de procéder à un échange de vue sur les questions hôtelières actuelles.

Crédits pour la rénovation d'hôtels en Valais

On sait que le Conseil d'Etat du canton du Valais n'avait pas admis que les travaux de rénovation et de réfection d'hôtels aient droit à une subvention cantonale. De ce fait, les hôteliers valaisais se voyaient purement et simplement privés de la subvention que la Confédération accorde pour ces travaux dans le cadre des crédits pour la création d'emplois de travail.

Au cours de la session du Grand conseil qui vient de se dérouler, M. Escher, hôtelier à Brigue, a développé une importante interpellation à ce sujet, interpellation sur laquelle nous ne manquerons pas de revenir. M. le conseiller d'Etat de Chastonay a répondu que provisoirement le Conseil fédéral avait suspendu toute subvention dans ce domaine, mais que dès que d'autres décisions auraient été prises par les autorités fédérales, le problème pourrait être revu.

Changement de direction

Nous apprenons que M. Fugner, qui a dirigé pendant plusieurs années l'exploitation du *Griff-Hôtel à Montreux* (hôtel qui lui quittera prochainement) a repris à son compte, en qualité de locataire, la direction et l'exploitation de l'*Hôtel Monney et Beau-Séjour au Lac*, à Montreux.

Rappelons que M. Fugner a été autrefois, pendant douze ans, directeur de ce même établissement.



Teppichhaus St.Gallen Zürich

Einige RAPPEN mehr...

und doch der billigste! Hofer-Schinken ist der billigste, weil er sehr ausgiebig ist. Er ist ausgiebig, weil erbarer Schinken ist Für Ihr Geld erhalten Sie weder überflüssiges Fett noch Gallerich, sondern schmackhaften, milden und saftigen Schinken, der bis zum letzten Gramm aufgetischt werden kann. Die vielen erfahrenen Hoteliers, die Hofer-Schinken bevorzugen, haben ihre guten Gründe dafür. Wenn Sie Hofer-Schinken noch nicht probierten, so probieren Sie ihn einmal. Sie werden selber sagen: „Hofer-Schinken ist etwas Besonderes!“ Ihr Lieferant gibt Ihnen gern Muster und Offerte ab; wenn nicht, so wenden Sie sich an

SCHINKEN-HOFER

BERN, BEUNDENFELDSTRASSE

Weinflaschen

grün und weiss, in Waadtländer, Bordeaux-, Burgunder- und Rheinwein-Form. Lieferung auch in kleinen Quantitäten.

Glashütte Bülach A. G. in Bülach
Telephon Nr. 5 Illustrierte Preisliste



Mit einem pikanten „Süßli“ auf der kalten Platte bieten Sie Ihren Gästen stets eine willkommene, erfrischende Abwechslung. Eine kunstgerechte Süße ist nicht nur eine Augenweide, sondern ein wirklicher Hochgenuss für den Gast, aber nur dann, wenn die verwendete Süße jenen reinen, natürlichen Geschmack aufweist.

TESSON-Trockensulze

bietet Ihnen Gewähr dafür, weil sie die höchsten Anforderungen an Qualität befriedigt.

Verlangen Sie bemusterte Offerte oder Vertreterbesuch.
Haco-Gesellschaft A.G., Gümligen-Bern

Sowohl im Zivilleben als auch im Militärdienst...



Überall lauern Unfallgefahren. Es ist daher für jeden verantwortungsbewussten Mann eine Selbstverständlichkeit, sich durch den Abschluss einer Unfallversicherung wenigstens vor den finanziellen Folgen eines Unfalls zu schützen. Die „Zürich“-Unfall-Police erstreckt sich bedingungsge-mäss auch auf Unfälle im Aktivdienst.



„Zürich“ Allgemeine Unfall- und Haftpflicht-Versicherungs-Aktiengesellschaft

Vergünstigungsvertrag mit dem Schweizer Hotelier-Verein

TISCHWÄSCHE

leinenähnliche Dauer-Veredlung, flaumfrei

SERVIETTEN per Dutzend
40x40 cm Fr. 9.90 50x50 cm Fr. 12.20 60x60 cm Fr. 15.-
TISCHTÜCHER UND NAPPERON
div. Grössen. Versand solange Vorrat (per Nachnahme)

AUTEX A.-G. FÜR TEXTIL-VERTRETUNGEN
Eichstr. 26 oder Postfach Hauptbahnhof, Zürich P 6987 Z



FORTWÄHREND KURSE

für Sprach-Sekretäre (innen), Stenodactylo, Korrespondenten (innen), Handels-Diplome in 3, 4 und 6 Monaten, Staatsstellen in 3 Monaten. Jede Klasse besteht nur aus 5 Schülern.

ECOLES TAMÉ Neuchâtel 33 und Luzern 33

Zu verkaufen

infolge Todesfall

Hotel Merkur Arosa

mit Bar und Restaurant, 40 Betten, inkl. Hotelmobiliar, bzw. komplette Betriebs-einrichtung. Nähere Auskunft durch C. A. Rosenmund, Arosa.

Zu verkaufen fabrikneue, erstklassige

Trommelwaschmaschine

neuester Konstruktion, Unterfederung mit Holz u. Kohle, elektrischer Antrieb, automatische Trommelaußenbevorzugung. Trommelfassung ca. 50 kg Trockenwäsche. Preis bedeutend unter Erstattungs-wert. Anfragen unter Chiffre K 4764 an Publicitas Zürich.

Zu kaufen gesucht

1 Kupfer-Marmite

mit Hahnen

Fassungsvermögen ca. 120 Liter. Bellevue, Seelisberg.

Grammo-Verstärker

mit Konzertübertragung, Radio, 4 Wellenbereiche, Telefon-rund-spruch. Es können zugleich mehrere Lokale bedient werden.

Radio Mörsch

ZÜRICH, Werdmühlepl. 4, Amis-haus III, Tel. 71991. (OF 25035 Z)



Place de géant

La place de géant responsable de la maison du Peuple à Fleurier est mise en soumission. Entrée de suite. Pour conditions s'adresser sous chiffres P 2087 N à Publicitas Neuchâtel. Offres jusqu'au 28 mai 1941.

In der Stadt Zürich an grosser Verkehrsstrasse, zu vermieten

Gross-Restaurant mit Nebensälen

Kaution und Vorräte ca. Fr. 15-20,000.- sind zu übernehmen. Gutbeleumdete, kapitalkräftige und tüchtige Wirtleute mit Bankausweisen belieben sich zu melden unter Chiffre C. R. 2146 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht im Tessin

HOTEL

50 bis 80 Betten. See-Lage mit Park, modern eingerichtet für Jahresbetrieb. Offerten unter Chiffre D. R. 2162 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Unsere nächsten Kurse

für Handel, Hotelfach Post, Zoll, Telefon kombinierte Kurse sowie Vorbereitungs-Kurse auf

Hausbeamtinnen- und Laborantinnen-Schulen

beginnen am

26. Juni

Handelsschule

RUEDY

BERN

Bollwerk 35 Telefon 3 10 30

Gegründet 1875

Grösstes und ältestes Institut dieser Art des Kantons. Erstkl. Lehrkräfte. Übungsbureau. Führendes Verzeichniss. Nachweisbar erfolgreiche Stellenvermittlung.



Weiß-Tischdeckpapier

«Damast»

Papier-Servietten

«Krepp und Damast»

Glösetpapier

in verschiedenen Qualitäten zu billigen Preisen

P. Gimmi & Co.

Papiergrosshandlung

St. Gallen

HYGIENISCHE

Bedarfsartikel und Gummivarpen

Spezialmarke „Fronma Kof“

5.50 „Nevarrin“ 4.50 P. Diz. Preisliste Nr. 10 mit dem Recht auf interessanten Gut-schein gratis, verschlossen.

Sanitätsgeschäft P. Hübscher

Seefeldstrasse 4, Zürich 8.

Gesucht per sofortigem Ein-tritt nach St. Moritz gelehrte, selbständige, tüchtige

Weissnäherin-Stopferin

Bei Zufriedenheit Jahresstelle. Offerten unter Chiffre U 8963 Ch an Publicitas A.-G., Chur.

Besteck

Billiges, rostfreies für Gartenbetriebe

kauft der Hotelier noch vor-teilhafter im Spezialge-schäft für komplette Hotel-u. Restaurant-Einrichtungen

Carl Ditting

Haus u. Küchengeräte • Glas u. Porzellanwaren

Renneweg 35 • ZÜRICH • Tel. 32.766

Zu kaufen gesucht, gut erhaltene Schwabenland

Kaffeemaschine

61. Offerten unter Chiffre E. R. 2158 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für gutgehendes Kleinhotel in der Südschweiz

Küchenchef

Offerten mit Bild, Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen und Referenzangaben unter Chiffre K. H. 2157 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Kontrollleur (se)

firm in Warenkontrolle, Lagerbuchhaltung etc., per sofort oder nach Übereinkunft, Bewerber mit Zeugniskopien, werden be- vorzugt. Offerten mit Altersangabe, Bild und Gehaltsansprüchen erbeten an Metropol-Gast-stätten, Postfach Fraumünster, Zürich.

Buffet de la Gare de Fribourg demande une

2^e Dame de Buffet

au courant du service. Place à l'année, nourrie et logée. Adresser offres avec copies de certifié et photo.

REVUE - INSERATE

halten Kontakt mit der Hotellerie!



Kennen Sie schon??

Zet

Bienenwachs- u. Terpentin-Bodenwischse

Verlangen Sie unverbindl. Offerte oder Vertreterbesuch
J. ZOLLINGER, CHEM. TECHN. PRODUKTE, HORBEN
Oberdorfstrasse 33 Telephone 924/677



Vermouth Bellardi

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

Die wichtigsten kriegswirtschaftlichen Vorschriften

Auszug aus den bis Mitte Mai 1941 erlassenen Verfügungen

Die kriegswirtschaftlichen Vorschriften, von denen die Hotellerie im speziellen direkt und indirekt betroffen wird, haben bereits einen solchen Umfang angenommen, dass es vielfach für den einzelnen Betriebsleiter und für das ihm untergebene und verantwortliche Personal nicht mehr leicht ist, sich in all den vielen Paragraphen zurecht zu finden. Betriebe, die längere Zeit geschlossen waren und nun ihre Pforten auf die Sommersaison hin wieder öffnen, äussern den Wunsch, um ihr neues Personal zweckmässig instruieren zu können, dass wir in unserem Fachblatt einmal eine Übersicht über die hauptsächlichsten kriegswirtschaftlichen Erlasse, die für die Hotellerie von Wichtigkeit sind, publizieren sollen. Gerne entsprechen wir diesem Wunsche; doch müssen wir zum Teil auf die wörtliche Wiedergabe der einzelnen Verfügungen und Weisungen infolge des grossen Raumes, der hierzu beansprucht würde, verzichten und uns auf Auszüge oder blosser Nennung der Erlasse, die übrigens

durch das Drucksachenbureau der Bundeskanzlei in Bern bezogen werden können, beschränken. Allgemein bekannte Vorschriften, wie über die Verdunkelung, militärische Anordnungen, Dispensation von Wehrmännern, Arbeitsdienstpflicht, Wehropfer und Wehrsteuer usw., sowie über die Rationierung von Nahrungsmitteln, Brennstoffen, Textilien, Seifen und Waschmittel usw., die fortwährenden Änderungen unterworfen sind, treten wir nicht ein und verweisen auf die wöchentlichen Mitteilungen in der Rubrik „Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen“ der Hotel-Revue. Es empfiehlt sich, diese Mitteilungen zu sammeln, damit man jederzeit auf sie greifen kann, wenn sich entsprechende Fragen stellen. Im übrigen steht unsere Wirtschaftliche Beratungsstelle den S.H.V.-Mitgliedern in allen kriegswirtschaftlichen Angelegenheiten mit Auskunft und Ratschlägen zur Verfügung.

Einschränkung der Warmwasserversorgung

Verfügung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes über die Einschränkung der Warmwasserversorgung vom 22. Mai 1940.

Art. 1. Der Verbrauch von Kohle aller Art, sowie von flüssigen Brennstoffen (Heizölen, Gasölen, Dieselölen usw.) für die Aufbereitung von warmem Wasser zum Bezug am Wasserhahn ist, ausgenommen an Samstagen, untersagt.

Die Aufbereitung von warmem Wasser für industrielle Zwecke (Erzeugung und Veredelung von Gütern), sowie für Bade- und Krankenanstalten fällt nicht unter das Verbot, verboten ist aber die Warmwasseraufbereitung für Schwimm- und Hallenbäder, sofern dafür Kohle oder Heizöle verwendet werden.

Art. 2. Der Anspruch der bisherigen Bezüger von Warmwasser gegen den bisherigen Lieferanten richtet sich nach Art. 62ff. des Obligationenrechts.

Art. 3. Die Sektion für Kraft und Wärme des Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amtes entscheidet in Zweifelsfällen, welche Objekte unter das Verbot fallen.

Art. 4. Wer entgegen dieser Verfügung oder der dazugehörigen Ausführungsbestimmungen oder Einzelverfügungen Warmwasser aufbereitet oder liefert, kann vorübergehend durch die Sektion für Kraft und Wärme von der Belieferung mit Brennstoffen ausgeschlossen werden.

Die Strafverfolgung gemäss Art. 8ff. des Bundesratsbeschlusses über die Sicherstellung der Landesversorgung mit festen Brennstoffen vom 13. Oktober 1939 und Art. 19ff. des Bundesratsbeschlusses über die Landesversorgung mit flüssigen Kraft- und Brennstoffen vom 26. September 1939 bleibt vorbehalten.

Art. 5. Das Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amt ist mit dem Vollzug dieser Verfügung beauftragt. Es ist ermächtigt, die Kantone und Wirtschaftsorganisationen zur Mitwirkung heranzuziehen und ihnen Weisungen zu erteilen. Es kann seine Befugnisse der Sektion für Kraft und Wärme übertragen.

Gegen Verfügungen und Entscheide der Sektion für Kraft und Wärme kann binnen 14 Tagen nach ihrer Bekanntgabe Rekurs an das Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amt ergriffen werden, das endgültig entscheidet.

Art. 6. Diese Verfügung tritt am 1. Juni 1940 in Kraft.

Weisungen der Sektion für Kraft und Wärme vom 1. Juni 1940 (Auszug).

Zu Art. 1, Absatz 1 der Verfügung EVD.

1. Grundsätzlich ist die Aufbereitung von fließendem warmem Wasser untersagt, wenn dafür Kohle aller Art (Anthrazit, Steinkohle, Koks, Braunkohle, Unionbriketts) gleichgültig, ob ausländische oder einheimische Provenienz, oder Heizöle aller Art (Gasöl, Dieselöl) oder andere flüssige Brennstoffe verwendet werden. Unter Vorbehalt der unten genannten Ausnahmen, ist der Betrieb der für die Aufbereitung in Frage kommenden Anlagen einzustellen. Die Ausschaltung der Wasserheizer in kombinierten Anlagen genügt nicht, weil eine zuverlässige Kontrolle nicht durchführbar ist.

2. Die Warmwasseraufbereitung mittels Gas oder Elektrizität ist bis auf weiteres gestattet.

3. Insbesondere ist der Betrieb folgender Anlagen einzustellen:

- Boiler mit eingebauter Feuerung, also direkter Beheizung des Wasserbehälters, gleichgültig, ob das Wasser in kürzeren oder längeren Röhren fortgeleitet wird.
- Boiler, die von einem separaten Heizkessel aus bedient werden.
- Warmwasseranlagen, die mit der Raumheizung kombiniert sind.

Die Betriebseinstellung bezieht sich auch auf die Raumheizung. Die Sektion für Kraft und Wärme wird neue Weisungen herausgeben, wenn die Raumheizung allgemein wieder notwendig wird.

Sie wird schon vorher für Gebäude in grosser Meereshöhe allgemein oder im Einzelfall eine besondere Regelung treffen.

4. Am Samstag ist die Warmwasseraufbereitung gestattet.

Auf besonderes Gesuch hin wird die Sektion für Kraft und Wärme einzelnen Hotels oder Pensionen sowie Fabriken die Verlegung der Warmwasseraufbereitung auf einen anderen Wochentag erlauben. Solche Gesuche können direkt oder für Hotels und Pensionen durch Vermittlung des Schweiz. Hotelier-Vereins an die Sektion für Kraft und Wärme, Bern, Münsterplatz 3, eingereicht werden.

Die gleiche Regelung gilt für die Belieferung von Schwimm- und Hallenbädern.

Zu Art. 1, Absatz 2.

1. Das Verbot gilt nicht für Krankenanstalten, d. h. für öffentliche und private Spitäler, Irrenanstalten, Altersheime, Säuglingsheime, Privatkliniken und Sanatorien, wohl aber für Erholungsheime für Rekonvaleszenten. Im Zweifelsfall ist der Entscheid der Sektion für Kraft und Wärme einzuholen.

2. Das Verbot gilt nicht für Badeanstalten, mit Ausnahme der Schwimm- oder Hallenbäder. Der Teil der Anlagen, der der Erwärmung des Wassers von Schwimm- und Planschbecken dient, ist einzustellen. Nur die Warmwasseraufbereitung für Wannen- und Medizinalbäder und für Duschen, sowie die zu den Bädern gehörigen Toiletten, ist gestattet.

Diese Bestimmung gilt auch für dem Publikum offenstehende Badeanstalten, die mit einem Hotel verbunden sind. Dagegen fallen die üblicherweise den Hotelgästen reservierten Badeanlagen nur dann nicht unter das allgemeine Verbot, wenn es sich um ein Badehotel handelt und die Frequenzierung der betreffenden Bäder zum Baderprogramm gehört. In diesem Fall ist die Warmwasserversorgung des übrigen Hotelbetriebes durch Abschaltvorrichtungen zu unterdrücken.

4. Warmwasseranlagen in Hotel- und Restaurationsküchen sowie in den an die Küchen angeschlossenen Offices und Wäschereien fallen nicht unter das Verbot. Ist die Warmwasseraufbereitung für Küche, Office und Wäscherei mit der Warmwasseraufbereitung an Zimmer, Badezimmer, Toiletten usw. verbunden, muss diese Abgabe unterdrückt werden.

Die Warmwasseraufbereitung für Zimmer, Badezimmer und Toiletten fällt nicht unter das Verbot, wenn sie durch Heizschlangen usw., die mit Küchenherden fest verbunden sind, gespeist werden und die Ausnützung der Abfallwärme bezwecken.

Die Versorgung von Nebenbetrieben der Hotels mit warmem Wasser (beispielsweise Coiffeurgeschäfte), sofern dafür Kohle oder flüssige Brennstoffe verwendet werden müssten, ist nur an Samstagen oder Ersatzbadtagen erlaubt.

5. Die Warmwasserabgabe aus der zentralen Versorgungsanlage eines Miethauses an Restaurants, Coiffeursalons, Magazine, Molkereibetriebe usw. ist am Samstag gestattet, an den andern Tagen untersagt.

Zu Art. 2.

Der bisherige Warmwasserbezüger hat dem Lieferanten (Vermieter) gegenüber keinen Anspruch auf Schadenersatz oder auf Erfüllung des bisherigen Vertragsinhaltes, etwa durch Umstellung auf Gas oder Elektrizität.

Er kann dagegen gemäss Art. 62ff. des Obligationenrechtes dem Lieferanten gegenüber dessen Bereicherung in Anrechnung bringen.

Als Bereicherung wird normalerweise jener Betrag gelten, den der Lieferant im Monat des Vertragsabschlusses bzw. der Vertragsrenewierung gespart hätte, wenn er die Warmwasseraufbereitung im jetzt vorgeschriebenen Umfang eingestellt hätte.

Die Neufestsetzung der Entschädigung bleibt den Vertragsparteien im Rahmen der Preiskontrollvorschriften unbenommen.

In Streitfällen entscheidet der ordentliche Richter.

Diese Weisungen gelten singemäss auch dann, wenn die Entschädigung für die Warmwasseraufbereitung im Mietpreis der Wohnung inbegriffen ist.

Zu Art. 3, 4, 5 (Vollzug).

1. In allen Zweifelsfällen über die Unterstellung einzelner Objekte unter das Verbot ist

der Entscheid der Sektion für Kraft und Wärme einzuholen. Die Sektion errichtet an ihrem Sitz eine besondere Auskunftsstelle. Gesuche sind in der Regel schriftlich einzureichen.

2. Die Kantone sind mit der Kontrolle der Vorschriften über die Warmwasseraufbereitung beauftragt.

Anzeigen, begleitet von einem Untersuchungsrapport, sind der Sektion für Kraft und Wärme, Gruppe Inspektorat, zu übermitteln.

Die Sektion für Kraft und Wärme sorgt für die Weiterleitung an die strafrechtlichen Kommissionen des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes. Diese können Bussen bis zu Fr. 5000.— verhängen. Auch die fahrlässige Verletzung der Vorschriften ist strafbar.

4. Gegen Entschäde der Sektion für Kraft und Wärme, ausgenommen im strafrechtlichen Überweisungsverfahren, kann binnen 14 Tagen nach ihrer Bekanntgabe der Rekurs an das Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amt, Bern, Bundesgasse 8 ergriffen werden. Das Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amt entscheidet endgültig.

Weisungen der Sektion für Kraft und Wärme vom 1. Oktober 1940 (Auszug).

1. Warmwasserabgabe in Verbindung mit Raumheizung. Werden Heizwasser und Brauchwasser in der gleichen Feuerungsanlage erzeugt, so kann während der Heizperiode die ganze Woche hindurch Heizwasser erzeugt werden, die Abgabe von Brauchwasser muss aber mit Ausnahme des Samstags gespart werden.

3. Die Abgabe von Warmwasser an Restaurants zu Küchenzwecken, an Coiffeurs, Ärzte, Molkereien usw. zu ausschliesslich gewerblichen Zwecken aus der zentralen Anlage eines Miethauses kann von der Sektion gestattet werden, wenn die zentrale Anlage wegen Anschluss eines gewerblichen Grossbetriebes ohnehin die Woche hindurch in Betrieb ist. Die Bewilligung wird verweigert, wenn die Abgabe zu privaten Zwecken nicht kontrolliert werden kann. Die Erteilung der Bewilligung bewirkt keine Heraussetzung der wegen Einschränkung der Warmwasserversorgung herabgesetzten Brennstoffration.

4. Sofern die Abgabe von Brauchwasser an einem einzigen Wochentag auf technische Schwierigkeiten stösst, kann die Sektion einen Beheizungs- und Abgabepflichten bewilligen, der sich auf zwei Tage erstreckt. Diese Bewilligung bewirkt keine Heraussetzung der wegen Beschränkung der Warmwasserversorgung herabgesetzten Brennstoffration. Die Sektion kann zudem den von der Brennstoffration des Anlagebesitzers zu machenden Abzug vorschreiben.

5. Die Ansprüche der Warmwasserbezüger gegenüber den Lieferanten richten sich nach den einschlägigen Weisungen der Preiskontrollstellen.

Weisungen der Sektion für Kraft und Wärme vom 3. Januar 1941.

Abgesehen von den in den Weisungen der Sektion für Kraft und Wärme vom 1. Juni und 1. Oktober 1940 umschriebenen Ausnahmen gilt die Beschränkung der Warmwasserabgabe auf einen Tag der Woche auch für Wintersport-hotels in vollem Umfang. Hotels, die gestützt auf die Weisung vom 1. Oktober 1941, wegen starken Gästeandrangs am Wochenende die Warmwasserabgabe vorübergehend aus zwei aufeinanderfolgende Tage verteilen möchten, können dies nur auf Grund einer von Fall zu Fall erteilten Bewilligung der Sektion für Kraft und Wärme.

Einschränkung der Verabreichung von warmen Speisen

Verfügung Nr. 1 des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes über einschränkende Massnahmen für die Verwendung von festen und flüssigen Kraft- und Brennstoffen sowie von Gas und elektrischer Energie vom 27. Juni 1940.

Art. 1. Die Verabreichung von warmen Speisen nach 21 Uhr durch öffentliche Verpflegungsstätten, wie Wirtschaften, Restaurants, Hotels, Fremden- oder Familienpensionen, ist verboten.

Ausgenommen sind die Verabreichung von warmen Getränken (wie Milch, Tee oder Kaffee) sowie die durch militärische Kommandostellen verfügte und die ärztlich verordnete Abgabe von warmen Speisen.

Das Kriegs-Industrie- und -Arbeitsamt kann Vorschriften über weitere Ausnahmen erlassen.

Art. 2. Widerhandlungen gegen diese Verfügung, gegen die Vollziehungsvorschriften und die Einzelverfügungen des Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amtes und seiner Sektion für Kraft und Wärme werden gemäss Art. 2-4 des Bundesratsbeschlusses vom 18. Juni 1940 über einschränkende Massnahmen für die Verwendung von festen und flüssigen Kraft- und Brennstoffen sowie von Gas und elektrischer Energie bestraft.

Der Ausschluss von der Belieferung mit festen und flüssigen Kraft- und Brennstoffen sowie mit Gas und Elektrizität gemäss Art. 5 des Bundesratsbeschlusses vom 18. Juni 1940 bleibt vorbehalten.

Art. 3. Das Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amt ist mit dem Vollzug dieser Verfügung beauftragt.

Es kann seine Befugnisse der Sektion für Kraft und Wärme übertragen.

Art. 4. Die Verfügung tritt am 1. Juli 1940 in Kraft.

In Ausführung der Verfügung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes über einschränkende Massnahmen für die Verwendung von festen und flüssigen Kraft- und Brennstoffen sowie von Gas und elektrischer Energie, erlässt das Kriegs-Industrie- und -Arbeitsamt, Sektion für Kraft und Wärme, folgende

Weisungen vom 20. Juli 1940:

1. Die Verabreichung warmer Speisen nach 21 Uhr durch öffentliche Verpflegungsstätten, wie Wirtschaften, Restaurants, Hotels und Pensionen, ist verboten.

2. Ausgenommen sind:

- Speisen, die auf militärischen Befehl oder ärztliche Verordnung abgegeben werden.
- Warme Getränke, wie Milch, Tee oder Kaffee.

3. Das Verbot gilt auch für warme Eier, Würste, Suppe u. ä. selbst dann, wenn diese Speisen an denselben Wärme-Einrichtungen zubereitet worden sind, wie die oben genannten Getränke. Es gilt auch für Speisen, zu denen lediglich warmes Wasser verwendet wurde, das schon vor 21 Uhr vorhanden war. Es gilt ferner für Speisen, die kalt serviert werden, aber nach 21 Uhr am Feuer zubereitet wurden.

4. Verboten ist die Verabreichung warmer Speisen nach 21 Uhr auch dann, wenn die Bestellung vor 21 Uhr aufgegeben wurde. Bestellungen, die nicht vor 21 Uhr ausgeführt werden können, sind zurückzuziehen. Spätestens um 20 Uhr 45 sollten in der Regel überhaupt keine Bestellungen auf warme Speisen mehr angenommen werden. Die Zubereitung von Speisen am Feuer nach 21 Uhr ist ebenfalls verboten.

5. Um eine Abwanderung der Kundschaft in bestimmte Wirtschaften zu vermeiden, sowie aus Gründen einer wirksamen Kontrolle, erstreckt sich das Verbot auf alle Wirtschaften, gleichgültig, ob die warmen Speisen mittels Holz, Kohle, Öl, Gas, Elektrizität oder irgendwelcher anderer Wärmequellen aufbereitet werden.

6. Art. 1, Absatz 3 der Verfügung, bezieht sich nur auf generelle Ausnahmen. Ausnahmen in Einzelfällen können nicht gewährt werden. Eine Sonderregelung wurde für Eisenbahnspeserwagen sowie für die Verpflegung von Schichtpersonal getroffen.

7. Für die Verpflegung von Schichtpersonal gilt folgendes: Betriebe, die keinen Restaura-tionsbetrieb führen, bei dem durch Betriebsangehörige oder Dritte Bestellungen aufgegeben werden können, die also lediglich zu bestimmten Zeiten eine allgemeine und gleichartige Verpflegung an ihre Schichtarbeiter verabreichen, sind keine öffentlichen Verpflegungsstätten und daher dem Verbot nicht unterstellt.

Dagegen gilt die Verfügung grundsätzlich für eigentliche Kantinen, Verpflegungsbetriebe, die, abgesehen von der von vorgesezter Stelle angeordneten Belegschaftsverpflegung, auch Bestellungen von Betriebsangehörigen oder Dritten entgegennehmen. Die Kantinen dürfen nach 21 Uhr keinerlei Bestellungen auf warme Speisen ausführen. Dagegen ist ihnen bis auf weiteres gestattet, zu einer bestimmten Zeit eine allgemeine warme Nachtschichtverpflegung abzugeben.

8. Die Kantone sind verpflichtet, über die Einhaltung der Verfügung zu wachen und fehlbare Wirte zur Anzeige zu bringen. Sie haben nicht nur Anzeigen von privater Seite zu sammeln, sondern auch an Ort und Stelle sowohl durch die ordentlichen Organe der Wirtschaftspolizei als auch durch nicht als Kontrollorgane erkennbare Personen eine Kontrolle zu führen. Hierbei ist die Verfügung unter Hinweis auf die Erfordernisse der Gleichbehandlung und der wirksamen Kontrolle strikte zu handhaben.

Auskunft- und Bewilligungsstelle: Sektion für Kraft und Wärme, Münsterplatz 3, Bern.

Weisungen vom 28. September 1940.

1. Die kantonalen Kriegswirtschaftsämter können für höchstens zwei Abende des Jahres die Verabreichung warmer Speisen nach 21 Uhr gestatten. Das massgebliche Jahr läuft vom Erlass dieser Weisung an.

Die Bewilligung muss zum voraus und für einen bestimmten Tag erteilt werden.

Die Ausnahme kann entweder für die einzelnen Restaurants, Wirtschaften, Hotels und Pensionen, oder für ganze Gemeinden, Ortschaften oder Quartiere oder für den ganzen Kanton ausgesprochen werden.

Jede Verpflegungsstätte darf höchstens zweimal in den Genuss, sei es einer Einzel-, sei es einer allgemeinen Bewilligung kommen. Wirtschaften, denen bereits eine Einzelbewilligung erteilt wurde, sind entsprechend von einer eventuellen allgemeinen Bewilligung auszunehmen, u.

Weitere Ausnahmen, wie für Weihnachten, Silvestertage, Fastnacht usw., werden nicht erteilt. Die Kriegswirtschaftsämter werden sich bei der Bewilligung von allgemeinen Ausnahmen zweckmässig vergewissern, ob für einzelne Restaurants oder Orte nicht die Bewilligung an einem andern Tage vorzuziehen wäre.

2. Bewilligungen für die geschlossene Verpflegung von Schichtpersonal können von der Sektion für Kraft und Wärme auch an Wirtschaften ohne Kantinencharakter erteilt werden. Die Sektion für Kraft und Wärme setzt in jedem einzelnen Fall Voraussetzungen und Bedingungen fest.

Einsparungen an Lebensmitteln und Menuvereinfachung

Verfügung Nr. 13 des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes über die Sicherstellung der Landesversorgung mit Lebens- und Futtermitteln vom 8. Januar 1941.

Art. 1. Als kollektive Haushaltungen im Sinne der vorliegenden Verfügung gelten:

- die Betriebe des Gastwirtschaftsgewerbes im weitesten Sinne, d. h. mit Einschluss von Herbergen, Pensionen, Kostgäbereien, Kantinen, Bars, Tea-Rooms, Dancings, Speisewagen usw.,
- Anstalten wie Spitäler, Heilstätten, Asyle, Bewahranstalten, Heime, Internate, Erziehungsanstalten, ferner die Verpflegungsbetriebe von Arbeitslagern und -kolonien, Soldatenstuben, Skihäuser, Klubhäuser usw.;

Les principales prescriptions de l'Économie de guerre

Extraits des principales prescriptions édictées jusqu'au 15 mai 1941

Les prescriptions de l'économie de guerre qui concernent l'hôtellerie directement ou indirectement sont devenues si nombreuses que le chef et le personnel responsable d'une exploitation ont souvent de la peine à se reconnaître dans les ordonnances et règlements d'exécution qui se succèdent à un rythme accéléré. Les propriétaires d'entreprises qui sont restées longtemps fermées et qui s'apprentent à rouvrir les portes de leur maison pour la saison d'été, nous ont demandé de publier dans notre journal un aperçu général des principales prescriptions de l'économie de guerre concernant spécialement l'hôtellerie. Comme la publication intégrale des ordonnances en question et des instructions qui s'y rapportent nous prendrait trop de place, nous nous contentons d'en publier les principaux extraits ou de les mentionner, en rappelant à nos lecteurs que s'ils désirent posséder le texte intégral de telle ou telle prescription, ils peuvent toujours les demander au Bureau des imprimés de la Chancellerie fédérale à Berne. Nous ne publierons pas non plus les prescriptions générales qui sont connues de tous,

comme par exemple les prescriptions relatives à l'obscurcissement, ni les dispositions militaires et fiscales concernant les dépenses pour mobilisés, le service du travail obligatoire, l'impôt dit « sacrifice pour la défense nationale » ou l'impôt de défense nationale, ni les prescriptions concernant le rationnement des denrées alimentaires, le combustible, les textiles, le savon, etc., car celles-ci varient constamment et nous renvoyons nos lecteurs aux renseignements qui paraissent chaque semaine en allemand dans l'« Hotel Revue sous la rubrique « Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen ». Quand ces mesures présentent une importance très spéciale, nous en parlons également dans la partie française de notre journal.

Nous recommandons à nos lecteurs de conserver ces informations pour qu'ils puissent les consulter à n'importe quelle occasion. En outre, notre service de renseignements économiques est à la disposition de tous les membres de la S.S.H. pour leur fournir tous renseignements ou conseils qu'ils pourraient désirer.

Limitation de l'approvisionnement en eau chaude

Ordonnance du département de l'économie publique sur la limitation de l'approvisionnement en eau chaude, du 22 mai 1940

Art. 1. L'emploi de charbons de tout genre ainsi que de combustibles liquides (huiles de chauffage, huiles à gaz, huiles Diesel, etc.), pour la préparation d'eau chaude à prendre au robinet est interdit, excepté le samedi.

La préparation d'eau chaude à l'usage de l'industrie (production et transformation de marchandises), ainsi que pour les établissements de bains et les établissements où l'on soigne les malades n'est pas interdite, mais bien la préparation d'eau chaude pour les piscines, si du charbon ou des huiles de chauffage sont employés à cet effet.

Art. 2. Les droits acquis par les consommateurs d'eau chaude contre leurs fournisseurs sont régis par les art. 62 et suivants du C.O.

Art. 3. L'office de guerre pour l'industrie et le travail, section pour la production d'énergie et de chaleur, décide, dans le doute, des objets atteints par l'interdiction.

Art. 4. Celui qui, à l'encontre de la présente ordonnance, a des prescriptions d'exécution ou des décisions d'espèce s'y rapportant, prépare ou livre de l'eau chaude, peut être temporairement exclu par la section pour la production d'énergie et de chaleur de toute participation aux livraisons de combustibles.

Demeure réservée la poursuite pénale en vertu des art. 8 et suivants de l'arrêté du Conseil fédéral du 13 octobre 1939 sur l'approvisionnement du pays en combustibles solides, ainsi que des art. 19 et suivants de l'arrêté du Conseil fédéral du 26 sept. 1939 sur l'approvisionnement du pays en carburants et combustibles liquides.

Art. 5. L'office de guerre pour l'industrie et le travail est chargé d'assurer l'exécution de la présente ordonnance. Il est autorisé à se faire assister par les cantons et les groupements économiques, comme aussi à leur donner des instructions. Il peut déléguer ses attributions à la section pour la production d'énergie et de chaleur.

Les dispositions et décisions prises par la section pour la production d'énergie et de chaleur peuvent, dans les 14 jours des celui où elles ont été portées à la connaissance des intéressés, être déferées par voie de recours à l'office de guerre pour l'industrie et le travail qui statue définitivement.

Art. 6. La présente ordonnance entre en vigueur le 1er juin 1940.

Instructions de la section de la production d'énergie et de chaleur du 1er juin 1940 (extraits)

Art. 1. Alinéa 1 de l'ordonnance du département de l'économie publique.

1. En principe, la préparation d'eau chaude est interdite lorsqu'elle s'effectue au moyen de charbon de tout genre (anthracite, houille, coke, lignite, briquettes « union ») de provenance suisse ou étrangère, ou au moyen d'huiles de chauffage (huiles à gaz, huiles Diesel, ou autres combustibles liquides). Sous réserve des exceptions désignées plus bas, l'exploitation des installations servant à la préparation d'eau chaude doit être supprimée. Dans les installations combinées, la mise hors de service des robinets ne suffit pas, car un contrôle efficace ne peut être exercé.

2. La préparation d'eau chaude au moyen du gaz ou de l'électricité est autorisée pour le moment.

3. L'exploitation des installations suivantes doit en particulier être interrompue:

a) **Boiler** avec propre source de chaleur, c'est-à-dire chauffage direct du réservoir, sans que l'on tienne compte de la longueur des conduites dans lesquelles l'eau circule.

b) **Boiler** alimentés par une chaudière indépendante ou par une chaudière utilisée également pour le chauffage de locaux.

c) **Installations d'eau chaude combinées avec le chauffage des locaux.**

Dans ce cas, la mise hors de service s'étend également à l'installation de chauffage des locaux. La section de la production d'énergie et de chaleur donnera de nouvelles instructions, lorsque le chauffage redeviendra partout nécessaire. Auparavant, elle réglera sur une façon générale, soit pour chaque cas particulier, la situation des immeubles situés à une grande altitude.

4. Le samedi la préparation d'eau chaude est autorisée.

La section de la production d'énergie et de chaleur peut, sur la base de requêtes spéciales, autoriser certains hôtels, pensions ou fabriques à reporter la préparation de l'eau chaude sur un autre jour de la semaine. De telles requêtes peuvent être adressées directement ou par l'intermédiaire de la Société suisse des hôteliers à la section de la production d'énergie et de chaleur, Munsterplatz 3 à Berne.

La même réglementation est aussi valable pour les piscines.

Art. 1 alinéa 2.

1. L'interdiction ne s'applique pas aux établissements hospitaliers, c'est-à-dire aux hôpitaux publics et privés, asiles d'aliénés, hospices de vieillards, pouponnières, cliniques privées et sanatoria, mais en revanche elle s'étend aux maisons de repos pour convalescents. Dans les cas douteux la section de la production d'énergie et de chaleur décide.

2. L'interdiction ne s'applique pas aux établissements de bains, à l'exception des piscines. La partie de l'installation destinée à chauffer l'eau des bassins doit être mise hors de service. Seule est autorisée la préparation d'eau chaude pour les baignoires, les bains médicaux et les douches, ainsi que pour les lavabos qui en dépendent.

Cette disposition concerne également les établissements de bains ouverts au public bien qu'appartenant à un hôtel. Les installations de bains d'un établissement thermal ne tombent pas en revanche sous l'interdiction, lorsque l'utilisation en est réservée aux clients de l'hôtel et est comprise dans le programme de cure. Dans ce cas, le service d'eau chaude dans les autres parties de l'hôtel doit être supprimé.

4. Les installations d'eau chaude dans les cuisines d'hôtels et de restaurants et dans les offices et buanderies qui en dépendent, ne tombent pas sous l'interdiction. Lorsque la préparation d'eau chaude pour ces locaux est liée à celle destinée aux chambres, salles de bain, toilettes, etc., cette dernière doit être supprimée.

La préparation d'eau chaude pour les chambres, salles de bain et toilettes ne subit pas de restrictions lorsqu'elle s'effectue au moyen de serpents, etc., faisant corps avec les fourneaux de cuisine et permettant d'utiliser la chaleur superflue.

Les hôtels ne sont autorisés à fournir à des entreprises accessoires (salons de coiffure) de l'eau chaude obtenue au moyen de charbon ou de combustibles liquides que le samedi ou le jour de remplacement.

5. L'installation centrale d'une maison locative n'est pas autorisée à fournir de l'eau chaude aux restaurants, salons de coiffure, magasins, laiteries, etc. d'autres jours que le samedi.

Art. 2.

Le consommateur d'eau chaude n'a envers le fournisseur (bailleur) aucune action en dommages-intérêts ou en exécution du contrat; il ne peut exiger par exemple la transformation de l'installation pour l'emploi du gaz et de l'électricité.

Il peut, en revanche, à teneur des art. 62 et suivants du C.O., réclamer au fournisseur le montant de son enrichissement.

Comme enrichissement, il faut compter normalement ce que le fournisseur aurait économisé au moment de la conclusion du contrat ou de son

renouvellement s'il avait réduit la livraison d'eau chaude dans les limites actuellement autorisées.

Le montant de l'indemnité est fixé d'un commun accord par les parties, sous réserve des prescriptions concernant le contrôle des prix.

En cas de litige, le juge civil compétent statue librement sur l'équité.

Ces instructions s'appliquent également lorsque l'indemnité pour la fourniture d'eau chaude est comprise dans le loyer du logement.

Art. 3, 4, 5. (Exécution.)

1. Dans tous les cas où la détermination de ce qui tombe sous l'interdiction est douteuse, une décision de la section de la production d'énergie et de chaleur doit être sollicitée. La section crée à son siège un service de renseignements. Dans la règle, les demandes doivent être adressées par écrit.

2. Les cantons sont chargés du contrôle de la préparation de l'eau chaude. Les infractions doivent être signalées à la section, groupe inspecteur, accompagnées d'un rapport d'enquête. Cette dernière transmet les dossiers aux commissions pénales du département fédéral de l'économie publique. Des amendes s'élevant jusqu'à fr. 5.000.— peuvent être prononcées. La négligence est punissable.

4. Les décisions de la section de la production d'énergie et de chaleur, à l'exception des renvois aux commissions pénales, peuvent faire l'objet dans les 14 jours des leur communication d'un recours à l'office de guerre pour l'industrie et le travail (Berne, Bundesgasse 8) qui prononce souverainement.

Instructions de la section de la production d'énergie et de chaleur du 1er octobre 1940 (extraits)

1. Les installations d'eau chaude combinées avec le chauffage des locaux n'appellent pas, en règle générale, des prescriptions spéciales; si l'eau destinée au chauffage et l'eau destinée aux autres usages sont produites par le même foyer, la première peut être produite pendant toute la semaine pendant la période de chauffage, tandis que la seconde ne peut être fournie que le samedi.

3. La fourniture d'eau chaude aux restaurants pour leur cuisine, aux coiffeurs, médecins, laiteries, etc. pour l'usage exclusif de la profession, par l'installation centrale d'une maison locative peut être permise par la section, lorsque la dite installation fonctionne de toute façon la semaine entière parce que reliée à une entreprise industrielle. La permission sera toutefois refusée, lorsque l'emploi pour les usages prévus ne peut pas être contrôlé. Si la permission est accordée, il ne s'en suit pas que la ration de combustible qui a été réduite à cause de la limitation de l'approvisionnement de l'eau chaude puisse être relevée.

4. Si la fourniture d'eau destinée aux autres usages que le chauffage, pendant un seul jour de la semaine, se heurte à des difficultés d'ordre technique, la section pourra accorder la faculté de chauffer et fournir l'eau d'après un plan pouvant s'étendre à deux jours au maximum. Cette concession ne comportera pas non plus le relèvement de la ration de combustible qui a été réduite à cause de la limitation de l'approvisionnement en eau chaude; la section pourra prescrire de combien sera réduite la ration de combustible du propriétaire de l'installation.

5. Les droits que peuvent faire valoir les consommateurs d'eau chaude contre leurs fournisseurs se déterminent d'après les instructions des offices de contrôle des prix.

Instructions de la section de la production d'énergie et de chaleur du 3 janvier 1941

A part les exceptions prévues dans les instructions de la section de la production d'énergie et de chaleur du 1er juin et du 1er octobre 1940, la restriction de l'eau chaude à un jour par semaine est également maintenue dans les hôtels de sports d'hiver.

Les hôtels qui désirent répartir la distribution de l'eau chaude sur deux jours consécutifs à cause d'une affluence particulière des hôtes en fin de semaine et en vertu des instructions du 1er octobre 1940, doivent formuler une demande d'autorisation auprès de la section de la production d'énergie et de chaleur qui traitera chaque cas séparément.

Interdiction de servir des mets chauds après 21 heures

Ordonnance no I du département fédéral de l'économie publique restreignant l'emploi des carburants et combustibles liquides et solides, ainsi que du gaz et de l'énergie électrique, du 27 juin 1940

Article 1er. Il est interdit de servir des mets chauds après 21 heures dans les établissements publics qui donnent à boire et à manger (tels que cafés, restaurants, restaurants, hôtels, hôtels-pensions, pensions-familiales).

Sont exceptées les boissons chaudes (telles que lait, thé ou café), ainsi que les mets chauds qui sont servis dans des locaux relevant du commandement militaire ou sur ordonnance médicale.

L'office de guerre pour l'industrie et le travail peut édicter des prescriptions portant sur d'autres exceptions.

Art. 2. Celui qui aura contrevenu à la présente ordonnance, aux dispositions d'exécution édictées ou aux décisions d'espèce prises en vertu de celle-ci par l'office de guerre pour l'industrie et le travail, sera puni conformément aux articles 2 à 4 de l'arrêté du Conseil fédéral du 18 juin 1940 restreignant l'emploi des carburants et combustibles liquides et solides, ainsi que du gaz et de l'énergie électrique.

Il pourra en outre, selon l'article 5 dudit arrêté, se voir privé de toute livraison ultérieure de car-

burants et de combustibles liquides et solides, ainsi que de gaz et d'énergie électrique.

Art. 3. L'office de guerre pour l'industrie et le travail est chargé d'assurer l'exécution de la présente ordonnance.

Il peut déléguer ses attributions à sa section pour la production d'énergie et de chaleur.

Art. 4. La présente ordonnance entre en vigueur le 1er juillet 1940.

En exécution de l'ordonnance ci-dessus, la section de la production de l'énergie et de la chaleur de l'office de guerre pour l'industrie et le travail a publié les:

Instructions du 20 juillet 1940.

1. Il est interdit de servir des mets chauds après 21 heures dans les établissements publics qui donnent à boire et à manger (tels que cafés, restaurants, hôtels et pensions).

2. Sont exceptés:
a) Les aliments qui sont servis sur ordre militaire ou selon une ordonnance médicale.
b) Les boissons chaudes telles que lait, thé et café.

3. Par contre, l'interdiction est également applicable aux potages, saucisses et œufs chauds, même si ces mets peuvent être préparés avec les installations qui servent à préparer les boissons mentionnées ci-dessus. Elle est applicable aussi aux mets qui peuvent être préparés uniquement au moyen d'eau chaude, qui a été chauffée avant 21 heures. Elle est enfin encore applicable aux mets servis froids, mais qui ont été cuits après 21 heures.

4. Il est interdit de servir des mets chauds après 21 heures, même si la commande a été passée avant 21 heures. Les commandes qui ne peuvent être exécutées avant 21 heures doivent être refusées. Dans la règle, on n'acceptera plus de commande après 20 h. 45.

5. Pour éviter que la clientèle ne donne la préférence à tel ou tel restaurant et pour faciliter le contrôle, cette interdiction est applicable à tous les cafés et restaurants sans que l'on s'occupe de savoir si les mets chauds sont préparés au moyen de bois, charbons, huiles, gaz, électricité ou n'importe quel autre combustible.

6. L'alinéa 3 de l'article premier de l'ordonnance ne peut s'appliquer qu'à des exceptions d'ordre général. Aucune exception pour des cas particuliers ne pourra être faite. Un règlement spécial sera établi pour les wagons-restaurants et l'entretien du personnel travaillant par équipes successives.

7. Pour ces derniers, on distinguera entre les entreprises qui n'exploitent pas de restaurants et dans lesquels les membres de l'entreprise ou des tierces personnes ne peuvent commander ce qu'ils désirent, mais qui servent à heure fixe les mêmes mets à leurs équipes, celles-ci ne sont pas considérées comme des établissements publics et par conséquent ne sont pas soumises à l'interdiction.

Par contre, les cantines qui, en dehors de leurs fonctions officielles, acceptent des commandes des employés de l'entreprise ou de tierces personnes, sont soumises à l'ordonnance en question et ne peuvent plus servir de mets chauds à partir de 21 heures. Elles peuvent pourtant servir à heure fixe des repas généraux aux équipes d'ouvriers qui travaillent de nuit.

8. Les cantons sont chargés de surveiller l'application de cette ordonnance et de dénoncer les restaurateurs coupables. Ils doivent non seulement tenir compte des renseignements que leur donnent des particuliers, mais aussi faire effectuer sur place des contrôles par des personnes qui ne peuvent être reconnues comme étant des contrôleurs officiels.

Les renseignements et autorisations peuvent être demandés à la section de la production d'énergie et de chaleur, Munsterplatz 3, Berne.

Instructions du 23 septembre 1940

1. Les offices de guerre cantonaux peuvent accorder l'autorisation de servir des mets chauds après 21 heures au maximum pendant 2 soirs par an. L'année en question commence à la date de publication de ces instructions.

L'autorisation doit être accordée à l'avance et pour un jour déterminé.

Ces exceptions peuvent être accordées soit pour tel ou tel café, restaurant, hôtel ou pension, soit pour toute une commune ou localité, soit pour tout le canton.

Chaque établissement public ne peut bénéficier que deux fois de telles autorisations, qu'il s'agisse d'autorisations particulières ou générales. Un établissement qui aurait déjà bénéficié de deux autorisations particulières peut être exclu des autorisations générales éventuelles.

Il ne sera pas fait d'autres exceptions ni pour Noël ou Silvestre, ni pour les foires ou le carnaval. En donnant des autorisations générales, les offices d'économie de guerre cantonaux s'assurent s'il n'est pas utile pour quelques restaurants ou localités, de réserver cette autorisation pour un autre jour.

2. Des autorisations pour servir des repas à des ouvriers travaillant par équipes successives peuvent aussi être accordées à des restaurants n'ayant pas le caractère de cantine. La section de la production d'énergie et de chaleur fixe les conditions pour chaque cas particulier.

Economie de denrées alimentaires et simplification des menus

Ordonnance no 13 du département de l'économie publique tendant à assurer l'approvisionnement du pays en denrées alimentaires, du 8 janvier 1941

Article 1er. Sont considérés comme ménages collectifs au sens de la présente ordonnance:

a) les entreprises de l'hôtellerie, au sens le plus large du terme, en particulier les auberges, pensions, cantines, bars, tea-rooms, dancings, wagons-restaurants, etc.;

b) les établissements tels que les hôpitaux, établissements de cure, asiles, foyers, internats, maisons d'éducation, de même que les entreprises servant des repas comme les camps et colonies de

c) Koch- und Haushaltungsschulen sowie Kurse.

In Zweifelsfällen entscheidet das eidgenössische Kriegsernährungsamt, ob ein Betrieb, eine Anstalt oder eine der unter c) genannten Einrichtungen als kollektive Haushaltung gilt.

Art. 2. Den kollektiven Haushaltungen und verarbeitenden Betrieben der Nahrungsmittelbranche (Bäckereien, Konditoreien, Traiteurs usw.) ist untersagt:

a) die Herstellung und Abgabe von in schwimmendem Fett oder Öl gebackenen Speisen, wie fritures, pommes frités, pommes chips, croquettes, Apfelfküchli, Schenkli, Strüßli, Fastnachtsküchli usw.; ausgenommen sind fritures kleiner, anders nicht verwertbarer Fische in Zeiten reichen Fanges in Betrieben, die solche herkömmlich abgeben;

b) die Herstellung und Abgabe von Mayonnaise und Salat-Mayonnaise (Art. 118 der eidg. Lebensmittelverordnung), sowie deren Varianten (sauce tartare, sauce remoulade usw.) und mayonnaiseähnlichen Saucen, sei es rein oder als Bestandteil von Gerichten, sofern ihr Ölgehalt 10% übersteigt; im Betriebe bereits vorhandene Vorräte an Mayonnaisekonserven dürfen längstens bis 28. Februar 1941 abgegeben werden;

c) die Herstellung und Abgabe von sogenannten Buttersaucen und Buttercremen, enthaltend Butter oder andere Fettstoffe, rein oder als Füllung oder Verzierung von Gebäck jeder Art, sofern ihr Fettgehalt 20% übersteigt;

d) die Abgabe von frischer Butter als Beigabe zu Mahlzeiten und Speisen, ausgenommen zum Frühstück sowie zu Kaffee-, Tee- und Schokoladecomplet;

e) die Abgabe von Rahm in flüssiger Form, auch verdundt, sowie die Herstellung, Verwendung und Abgabe von Schlagrahm als solchem oder als Verzierung oder Füllung von Gebäck und Süssspeisen;

f) die Abgabe von mehr Zucker als: 2 Stück Sparwürfel im Gewichte von je höchstens 4,25 g oder der entsprechenden Menge Kristallzucker zu einem Glas oder einer Tasse Kaffee, Tee, Kakao oder andern Getränken und Erfrischungen, zu denen üblicherweise Zucker verabreicht wird;

4 Stück Sparwürfel im Gewichte von je höchstens 4,25 g oder der entsprechenden Menge Kristallzucker zu einer Portion Kaffee, Tee, Kakao usw. (auch bei Abgabe in kleinen Tassen). Zu Milch und Milchkaffee darf Zucker nur auf Verlangen der Gäste und höchstens im Rahmen der vorstehenden Bestimmungen abgegeben werden.

Vorräte Zuckerwürfel, welche schwerer als 4,25 g sind, dürfen längstens bis Ende April 1941 an Stelle von Sparwürfeln abgegeben werden.

Art. 3. Privaten und kollektiven Haushaltungen sowie den verarbeitenden Betrieben der Nahrungsmittelbranche ist untersagt:

a) ein über den früheren normalen Bedarf hinausgehender Zukauf von Milch zwecks Entrahmung;

b) die maschinelle Entrahmung von Milch.

Art. 4. Den kollektiven Haushaltungen ist untersagt:

a) pro Mahlzeit mehr als drei verschiedene Menüs anzubieten und zu verabreichen, wobei höchstens zwei Menüs Fleisch enthalten dürfen;

b) die Speisefolge eines Menüs auch bei Festessen über Speisevorspeisen (1. Gang, vorunter auch Fischgerichte oder Hors-d'œuvre zulässig sind), Hauptspeisen (2. Gang), Nachspeise und Früchte auszudehnen;

c) ausser den Menüs und deren Einzelplatten mehr als 12 Gerichte (à la carte-Speisen) anzubieten, ausgenommen jene Speisen, die als Zwischenverpflegung betrachtet werden können und keiner besonderen Zubereitung bedürfen, wie belegte Brötchen, Wurstwaren, Aufschnitt, Salate, Käse, Eier und Obst. Für die Anpassung der Speisekarten wird eine Frist bis Ende Januar 1941 eingeräumt.

Art. 5. Die Vorschriften dieser Verfügung gelten auch für das Angebot und die Abgabe von Mahlzeiten, die von kollektiven Haushaltungen oder verarbeitenden Betrieben der Nahrungsmittelbranche dem Konsumenten ins Haus geliefert oder sonstige abgegeben werden.

Art. 6. Kollektive Haushaltungen haben zu Speisen verabreichte Brot, soweit die abgegebenen Mengen das ortsübliche Mass überschreiten, besonders zu berechnen.

Art. 7. Widerhandlungen gegen die Vorschriften dieser Verfügung, gegen die Einzelverfügungen, Bestimmungen und Verfügungen des Kriegsernährungsamtes oder der von ihm ermächtigten Sektionen werden nach den Bestimmungen des Bundesratsbeschlusses vom 17. Oktober 1939 über die Sicherstellung der Landesversorgung mit Lebens- und Futtermitteln gehandelt.

Die vorsorgliche Schliessung von Betrieben gemäß Bundesratsbeschluss vom 12. November 1940 bleibt vorbehalten.

Art. 8. Diese Verfügung tritt am 14. Januar 1941 in Kraft.

Das Kriegsernährungsamt ist mit ihrem Vollzuge beauftragt; es kann einzelne Aufgaben seinen Sektionen übertragen.

Das Kriegsernährungsamt ist ermächtigt, einzelne Bestimmungen der vorliegenden Verfügung zu lockern oder zu verschärfen und zu Unterrichtswecken Ausnahmen zu gestatten. Es kann in Ergänzung dieser Verfügung weitere Sparmassnahmen für Lebensmittel in kollektiven Haushaltungen und verarbeitenden Betrieben anordnen.

Verfügung Nr. 16 des Eidg. Kriegsernährungsamtes über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln vom 28. April 1941.

Die in Art. 2, im letzten Absatz der Verfügung Nr. 13 des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 8. Januar 1941 eingeräumte Frist, innerhalb welcher vorräufige Zuckerwürfel von mehr als 4,25 g in kollektiven Haushaltungen an Stelle von Sparwürfeln abgegeben werden dürfen, wird bis zum 31. August 1941 verlängert.

Einschränkung des Fleischverbrauches

Verfügung Nr. 17 des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 9. Mai 1941

Art. 1.

Als Fleisch und Fleischwaren im Sinne der vorliegenden Verfügung gelten Fleisch und alle der menschlichen Ernährung dienenden Erzeugnisse aus solchem von:

1. Tieren der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung;
2. Kaninchen, Geflügel und Wildbret;
3. Fischen, Fröschen, Schildkröten, Krustentieren und Weichtieren;

Unter Fleisch und Fleischwaren solcher Tierarten sind zu verstehen:

- a) frisches, gesalzenes, geräuchertes, luftgetrocknetes oder anderweitig zubereitetes Fleisch, Speck inbegriffen;
- b) Gefrierfleisch;
- c) Innereien wie Zunge, Hirn, Milken, Herz, Leber, Lunge, Nieren, Kutteln, Gekröse, Euter;
- d) Wurst- und Fleischwaren jeder Art und Zubereitung;
- e) Konserven, inbegriffen Fleischpasten, Pains sowie Gemüsekonserven mit Fleischbelegen;
- f) Lebensmittel mit Fleischbelegen wie Pasteten, Sandwichs, Krapfen, Ravioli u. dgl.

Ausgenommen sind: Fleischextrakte, Fleischbrühe, Sulzen, sofern sie keine festen Fleischbestandteile enthalten, ferner ausgeschmolzenes Fett und Gelatine.

Art. 2.

Das Kriegsernährungsamt wird ermächtigt, einen oder mehrere Tage der Woche als fleischlose Tage zu bezeichnen. Sie beginnen jeweils um 00 Uhr und enden um 24 Uhr.

Vorläufig gelten jeder Mittwoch und Freitag als fleischlose Tage.

Die Einführung fleischloser Wochen bleibt dem Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement vorbehalten.

Art. 3.

An fleischlosen Tagen ist jedermann Abgabe, Austragen, Bezug und Genuss von Fleisch und Fleischwaren der in Art. 1, Ziff. 1 und 2, genannten Tierarten untersagt.

Diese Bestimmung findet keine Anwendung für:

- a) Tage, die auf Weihnachten und Neujahr fallen;
- b) Lieferungen von Fleisch und Fleischwaren durch Metzgereibetriebe, Lebensmittelgeschäfte usw. an Wiederverkäufer und kollektive Haushaltungen;
- c) Versand von Fleisch und Fleischwaren, wobei jedoch der Versand an private Konsumenten so zu ordnen ist, dass bei normaler Transportdauer die Sendungen bei den Empfängern nicht an einem fleischlosen Tag eintreffen;
- d) Verabreichung von Fleischgerichten an und deren Genuss durch Kranke, die über einen Ausweis verfügen, wonach ihnen der behandelnde Arzt Fleischkost verschrieben hat. Das Kriegsernährungsamt erlässt Weisungen über die Ausfertigung und Kontrolle der Attestzeugnisse. Die Ausweise berechtigen jedoch an fleischlosen Tagen nicht zum Bezug von Fleisch und Fleischwaren in Metzgereien, Lebensmittelgeschäften usw.;

e) Abgabe, Bezug und Genuss von bedingt bankwürdig erklärtem Fleisch oder ebensolchen Fleischwaren, sofern der Zustand nach den Feststellungen des zuständigen tierärztlichen Fleischschauers die sofortige Verwertung nötig macht.

Art. 4.

Den Metzgereibetrieben ist an fleischlosen Tagen die Öffnung der Verkaufslöcher untersagt. Andere Geschäfte, die Fleisch und Fleischwaren der in Art. 1, Ziff. 1 und 2, genannten Tierarten führen, haben solches Fleisch und solche Fleischwaren an fleischlosen Tagen von den Verkaufsstellen zu entfernen oder sie derart aufzubewahren, dass sie für das Publikum nicht sichtbar sind.

Art. 5.

In Ergänzung von Art. 4, lit. b, der Verfügung Nr. 13 des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes, vom 8. Januar 1941, über die Sicherstellung der Landesversorgung mit Lebens- und Futtermitteln (Einsparungen an Lebensmitteln), ist der kollektiven Haushaltungen untersagt, Mahlzeiten mit mehr als einem üblichen Fleischgericht anzubieten und zu verabreichen. Fleisch und Fleischwaren der in Art. 1, Ziff. 3, hiervoor genannten Tierarten gelten ebenfalls als Fleischgerichte.

(Auszug.)

Verbot des Verkaufes von frischem Brot

Verfügung II des Eidg. Kriegsernährungsamtes über das Verbot des Verkaufes von frischem Brot vom 23. Oktober 1940.

Art. 1. Backwaren, mit Ausnahme der in Art. 2 und 3 bezeichneten Erzeugnisse, dürfen frühestens am zweitnächsten Tage nach ihrer Herstellung in den Verkehr, zum Verkauf oder überhaupt zur Abgabe gelangen.

Jede Massnahme, die ein Erhalten oder Auffrischen dieser Backwaren nach dem Verlassen des Ofens bezweckt, ist untersagt.

Diese Bestimmungen gelten auch für Backwaren, die gewerbsmässig aus von Kunden geliefertem Mehl, sowie durch Hotels, Wirtschafts-, Anstalts- und ähnliche Betriebe hergestellt werden.

Art. 2. Am Tage nach ihrer Herstellung dürfen folgende Erzeugnisse verkauft werden:

- a) Kleingebäck von weniger als 100 Gramm Gewicht;
- b) mit Sauerteig oder Presshefe hergestellte Backwaren, sofern bei dem zu ihrer Erzeugung gebrauchten Teig auf den Liter Vollmehl wenigstens 200 Gramm Butter oder Fett und wenigstens zwei Eier verwendet werden (Nussgipfel, Heferinge, Streuselkuchen, Gugelhopf, Waffeln,

Zöpfe usw.). In 100 Gramm fertiger Backware müssen somit wenigstens 33 Gramm Vollmehl, 6 Gramm Butter oder Fett und 3 Gramm Ei nachgewiesen werden können.

Art. 3. In frischem Zustande dürfen die hiernach abschliessend aufgezählten Erzeugnisse verkauft werden:

a) Alle unter Verwendung von Backpulver und Triebmittel, sowie ohne Triebmittel hergestellten Patisseriewaren;

b) Kuchen mit Belag oder Füllung (Früchte, Käse, Eier, Rahm, Zwiebeln, Nüsse usw.), in bisher üblicher Zusammensetzung, Form und Aufmachung.

Art. 4. Die gewerbsmässige Herstellung der in Art. 1 und 2 erwähnten Backwaren ist an Werktagen von 15–02 Uhr und an Sonn- und Feiertagen überhaupt verboten. Dieses Verbot gilt auch für Hotels, Wirtschafts-, Anstalts- und ähnliche Betriebe. Indessen darf am Freitag, Samstag und am Vorabend eines Feiertages bis 18 Uhr gearbeitet werden.

Vorbehalten bleiben die Bestimmungen der Verfügung Nr. 6 des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes vom 5. September 1940 über einschränkende Massnahmen für die Verwendung von festen und flüssigen Kraft- und Brennstoffen, sowie von Gas und elektrischer Energie.

Art. 5. Die an einem Tage hergestellten Backwaren müssen von dem am Vortage, und diese wieder von den früher erzeugten, sichtbar getrennt aufbewahrt werden.

In den Verkaufslöcher dürfen nur Backwaren ausgestellt oder überhaupt aufbewahrt werden, welche im Rahmen der Bestimmungen der Art. 1–3 am betreffenden Tage zum Verkauf freigegeben sind.

Vorweg sind stets die ältesten Backwaren in Verkehr zu bringen.

Art. 8. In Hotels, Wirtschafts-, Anstalts- und ähnlichen Betrieben dürfen keine Backwaren verabfolgt werden, die den Bestimmungen dieser Verfügung nicht entsprechen.

Art. 9. Abgabe und Verwendung von Backwaren zu Futterzwecken sind verboten. (Auszug)

Einführung von Mahlzeitencoupons

Verfügung Nr. 13 des Eidg. Kriegsernährungsamtes über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln vom 12. März 1941.

Wir verweisen bezüglich der Einführung von Mahlzeitencoupons auf Nr. 12 der Hotel-Revue vom 20. März 1941, in welcher auch ein Auszug aus dem Kreisschreiben des Eidg. Kriegsernährungsamtes an die kantonalen Kriegswirtschaftsämter enthalten ist, aus dem eine genaue Beschreibung des Mahlzeitencoupons-System hervorgeht.

Sammelpflicht von Altstoffen und Abfällen

Verfügung Nr. 2 des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes über die Sammlung und Verwertung von Altstoffen und Abfällen vom 11. Oktober 1940.

Diese Verfügung sieht u. a. im wesentlichen folgendes vor:

Im Interesse der Landesversorgung ist jedermann gehalten, die in Haushalt und Betrieb verwendeten Waren und Stoffe aller Art sorgfältig abzusortieren, sodass möglichst wenig Abfälle entstehen. (Art. 1.)

Einzelpersonen, Haushaltungen, Verwaltungen und Betriebe jeder Art sind verpflichtet, die bei ihnen anfallenden verwertbaren Altstoffe und Abfälle zu sammeln und dem von den Kantonen angeordneten Sammeldienst zur Verfügung zu halten.

Es ist verboten, Altstoffe und Abfälle, für welche die Sammelpflicht besteht, zu vernichten oder verderben zu lassen. (Art. 2.)

Im Sinne dieser Verfügung gelten als Altstoffe:

- a) Papier und Hader, b) Knochen, c) Metalle aller Art, inbegriffen Tuben und Konservendbüchsen, sowie Gummi und Leder, d) technische Altöle;

als Abfälle: zur Verwertung geeignete Küchen- und Gartenabfälle, Speiseresten usw. (Art. 4.)

Die in Art. 4 aufgeführten Stoffe sind getrennt vom Kehricht zu sammeln und zur Verfügung zu halten, und zwar einerseits die Altstoffe für sich, wenn möglich ausgeschieden nach den Kategorien a bis d, und andererseits die Abfälle für sich. (Art. 5.)

Die Art. 6 bis 9 regeln die Organisation der Sammlung und die Verwertung der Altstoffe und Abfälle.

Wer vorsätzlich und fortgesetzt die Pflicht zur Sammlung und zur Verfügunghaltung von Altstoffen und Abfällen verletzt, wer vorsätzlich oder fahrlässig den übrigen Bestimmungen dieser Verfügung, den Ausführungsvorschriften und Einzelverfügungen zuwiderhandelt, ist strafbar. Die Strafe ist Busse bis zu fünfzundert Franken, bei fahrlässiger Begehung Busse bis hundert Franken. (Art. 10.) (Auszug)

Revision und Instandstellung von Heizungsanlagen

Verfügung Nr. 9 des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes über einschränkende Massnahmen für die Verwendung von festen und flüssigen Kraft- und Brennstoffen sowie von Gas und elektrischer Energie vom 27. September 1940.

Nach dieser Verfügung wird u. a. angeordnet, dass diejenigen Anlagen für Raumheizung

und Warmwasseraufbereitung, deren Kesselheizfläche 5² übersteigt, sowie diejenigen, deren durchschnittlicher Jahresverbrauch mindestens 8 Tonnen Kohle aller Art oder 5 Tonnen Heizöl beträgt, daraufhin zu untersuchen sind, ob und durch welche geeignete Massnahmen eine Brennstoffersparnis erzielt werden kann und dass sie nötigenfalls instandzustellen sind.

Revision und Instandstellung sind spätestens bis zum 31. Juli 1941 durchzuführen. Über die Revision ist ein Rapport aufzunehmen und hierzu ein vom Kriegsindustrie- und Arbeitsamt herausgegebenes Formular zu verwenden. Im übrigen verweisen wir auf den genauen Wortlaut der Verfügung.

Raumheizung

Verfügung Nr. 10 des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes über einschränkende Massnahmen für die Verwendung von festen und flüssigen Kraft- und Brennstoffen sowie von Gas und elektrischer Energie vom 10. Oktober 1940.

Diese Verfügung enthält Vorschriften über die Inbetriebnahme der Zentralheizungen, ferner über Höchsttemperaturen je nach der Art der Räume usw.

Verbot von Konfettis, Papierschnitzeln und Papierschlängen

Verfügung Nr. 20 des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes über die Sicherstellung der Versorgung von Volk und Heer mit technischen Rohstoffen, Halb- und Fertigfabrikaten vom 12. Februar 1941.

Verbotene Aussenbeleuchtungen

Verfügung des Oberbefehlshabers der Armee betr. Reklame- und sonstige Aussenbeleuchtungen.

Mit Wirkung ab 6. Oktober 1940 sind ausserhalb von Ortschaften vom Eintritt der Dunkelheit bis zur Morgendämmerung verboten: Lichtreklamen, Bogenlampen und andere Aussenbeleuchtungen, die weder zur normalen öffentlichen Beleuchtung gehören, noch für den Betrieb öffentlicher oder konzessionierter Transportanstalten erforderlich sind. — Dieses Verbot betrifft insbesondere auch die Lichtreklamen und anderen Aussenbeleuchtungen der bezeichneten Art an weithin sichtbaren Orten (Kranz von Glühbirnen an Hotels, Drahtseilbahnen usw.) und besonders auf den Höhen. (Auszug)

Verbotene Abgabe kartographischer Darstellungen

Verfügung des Eidg. Militärdepartementes betr. den Bundesratsbeschluss über die Ausfuhr und den Verkauf von Karten, Plänen und anderen Geländedarstellungen und deren Herstellungsmaterial vom 24. Februar 1941. (Ersetzt Verfügung vom 28. November 1939.)

Nach dieser Verfügung sind u. a. Verkauf, Abgabe und Veröffentlichung von Karten, Plänen und anderen Geländedarstellungen nur mit Bewilligung der eidg. Landestopographie zulässig, die im Einvernehmen mit dem Armeekommando, Gruppe Front, entscheidet. (Auszug)

Verbot von Preiserhöhungen

Verfügung I des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes betr. die Kosten der Lebenshaltung und den Schutz der regulären Marktversorgung vom 2. Sept. 1939

Nach dieser Verfügung ist es verboten, die Gross- und Detailverkaufspreise jeder Art von Waren, die Miet- und Pachtzinsen, die Tarife der Hotels, Pensionen, Lehr- und Heil- und Kuranstalten, die Tarife für Gas und Elektrizität, die Tarife für Honorare und Werkleistungen sowie andere Tarife jeder Art über den effektiven Stand vom 31. August 1939 ohne Genehmigung der eidg. Preiskontrollstelle zu erhöhen. (Art. 1.)

Sodann sind Betriebe, die der regelmässigen Beherbergung von Personen dienen oder in denen gewerbsmässig Speisen und Getränke abgegeben werden, verpflichtet, Preise und Tarife an geeigneten Orten anzuschlagen oder in leicht zugänglicher Form bekanntzugeben.

Bewilligungen zur Preiserhöhung im Gastgewerbe

Verfügung Nr. 133 der Eidg. Preiskontrollstelle betr. Preise für Speisen und Getränke im Gastgewerbe vom 8. November 1939.

Verfügung Nr. 492 der Eidg. Preiskontrollstelle betr. Preise für Speisen und Getränke im Gastgewerbe vom 11. Dezember 1940.

Verfügung Nr. 492 A der Eidg. Preiskontrollstelle betr. Preise für Speise und Getränke im Gastgewerbe vom 17. Mai 1941.

Verfügung Nr. 518 der Eidg. Preiskontrollstelle betr. Bierepreise (Engros- und Ausschankpreise) vom 29. März 1941.

Verfügung Nr. 320 der Eidg. Preiskontrollstelle betr. Mineralwasserpreise vom 3. April 1940.

Verfügung Nr. 524 der Eidg. Preiskontrollstelle betr. Pensionspreise in Hotels, Gasthöfen, Pensionen usw. vom 7. April 1941.

travail, foyers du soldat, cabanes pour skieurs, cabanes de clubs, etc.;

c) les écoles et cours de cuisine ainsi que les écoles et cours ménagers.

En cas de doute, l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation décide si une entreprise, un établissement ou une institution désignée sous la lettre c doit être considéré comme ménage collectif.

Art. 2. Il est interdit aux ménages collectifs et aux entreprises de la branche alimentaire (boulangeries, pâtisseries, confiseries, traiteurs, etc.):

a) de confectionner et de servir des mets frits «à grande friture» dans l'huile ou la graisse (fritures, pommes frites, pommes chips, croquettes, beignets aux pommes, mervelites, etc.). Par exception, les établissements qui le faisaient jusqu'ici peuvent continuer, en période de pêche abondante, à servir des fritures de petits poissons qui ne peuvent être servis d'une autre manière;

b) de confectionner et de servir des mayonnaises de toute espèce (art. 118 de l'ordonnance fédérale réglant le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels), et de leurs dérivés (sauce tartare, sauce rémoulade, etc.), ainsi que toutes les sauces analogues, servies telles qu'elles ou faisant partie d'autres plats, dès que leur teneur en huile dépasse 10 pour cent. Les stocks de mayonnaise en conserve existant dans les entreprises au moment de l'entrée en vigueur de la présente ordonnance peuvent être livrés jusqu'au 28 février 1941 au plus tard;

c) de confectionner et de servir des préparations connues sous le nom de sauces au beurre et crèmes au beurre, contenant du beurre ou autres matières grasses, livrées telles qu'elles ou servant à garnir ou à fourrer des pâtisseries de tout genre, dès que la teneur en graisse dépasse 20 pour cent;

d) de servir du beurre frais comme accompagnement de repas et mets à la carte, à l'exception du petit déjeuner et des cafés, thés et chocolats complets;

e) de servir de la crème sous forme liquide, même diluée, ainsi que de confectionner, d'employer et de servir de la crème fouettée telle quelle ou servant à garnir ou à fourrer des pâtisseries ou entremets de tout genre;

f) de servir du sucre en quantités supérieures à: deux morceaux de petit format, chacun d'un poids maximum de 4,25 grammes, ou la quantité équivalente de sucre en poudre, pour un verre ou une tasse de café, de thé, de cacao ou d'autres boissons et rafraîchissements avec lesquels on sert habituellement du sucre;

quatre morceaux de petit format, chacun d'un poids maximum de 4,25 grammes, ou la quantité équivalente de sucre en poudre, pour une portion de thé, café, cacao, etc. (même servie par petites tasses).

Avec le lait et le café au lait, on ne donnera de sucre que sur demande du client et dans les limites indiquées plus haut.

Les morceaux de sucre en stock dont le poids dépasse 4,25 grammes peuvent être servis à la place des morceaux de petit format jusqu'à la fin d'avril 1941 au plus tard.

Art. 3. Il est interdit aux ménages privés, aux ménages collectifs et aux entreprises de la branche alimentaire:

a) d'acheter en vue de l'écrémage des quantités de lait dépassant celles qui ont, jusqu'ici, normalement couverts leurs besoins;

b) d'écrémier le lait à la machine.

Art. 4. Il est interdit aux ménages collectifs:

a) d'offrir plus de 3 menus par repas, dont plus de deux avec viande;

b) de servir des repas, même de fêtes, comprenant un nombre de services supérieur au suivant: *polage, entrée* (1er service pouvant également se composer d'un plat de poisson ou de hors-d'œuvre), *plat principal* (2ème service), *dessert et fruits*.

c) d'offrir, outre les menus et les différents plats qui les composent, plus de 12 mets à la carte. Sont exceptés les plats, servis entre les repas, qui ne nécessitent pas de préparation spéciale, comme les sandwiches, plats de saucisses et charcuterie, salades, fromages, œufs et fruits. Les menus devront être adaptés aux nouvelles prescriptions jusqu'à la fin de janvier 1941.

Art. 5. Sont également régis par la présente ordonnance les repas livrés à domicile ou dans des conditions analogues, par les ménages collectifs ou par les entreprises de la branche alimentaire; il en est de même de l'offre de telles livraisons.

Art. 6. Les ménages collectifs sont tenus de facturer le pain qui est servi avec le repas en quantités dépassant la mesure conforme à l'usage local.

Art. 7. Les contrevenances aux prescriptions de la présente ordonnance, aux dispositions d'exécution et aux décisions d'espèce de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation, ou des sections auxquelles il a délégué certaines attributions, seront punies conformément aux prescriptions de l'arrêté du Conseil fédéral du 17 octobre 1939 tendant à assurer l'approvisionnement du pays en denrées alimentaires et fourragères.

Est réservée la fermeture préventive des locaux conformément à l'arrêté du Conseil fédéral du 12 novembre 1940.

Art. 8. La présente ordonnance entre en vigueur le 14 janvier 1941.

L'Office fédéral de guerre pour l'alimentation est chargé d'en assurer l'exécution; il peut déléguer certaines attributions à ses sections.

L'Office fédéral de guerre peut assouplir ou renforcer certaines mesures instituées par la présente ordonnance et permettre des exceptions pour des fonds d'enseignement. Il peut ordonner encore d'autres mesures pour obtenir des économies de denrées alimentaires dans les ménages collectifs et les entreprises de la branche alimentaire.

Ordonnance No 16 de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation sur la vente des denrées alimentaires et fourragères

Le délai fixé par l'article 2, dernier alinéa, de l'ordonnance no 13 du département fédéral de l'économie publique du 8 janvier, délai pendant lequel les morceaux de sucre en stock dont le poids dépasse 4,25 gr. peuvent être servis dans les ménages collectifs, à la place de morceaux de petit format, est prolongé jusqu'au 31 août 1941.

Restriction de la consommation de viande (extraits)

Ordonnance no 17 du département fédéral de l'économie publique tendant à assurer l'approvisionnement du pays en denrées alimentaires et fourragères du 9 mai 1941

Article 1er. Sont considérés comme viande et produits carnés au sens de la présente ordonnance la chair et les produits servant à l'alimentation humaine confectionnés avec la chair:

1. Des animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et chevaline;

2. Des lapins, de la volaille et du gibier;

3. Des poissons, grenouilles, tortues, crustacés et mollusques.

Par viande et produits carnés desdites espèces animales, on entend:

a) La viande fraîche, salée, fumée, séchée ou préparée de toute autre manière, le lard y compris;

b) La viande congelée;

c) Les abats (langue, cervelle, ris, cœur, foie, pommons, rognons, tripes, tole et riège, tétine);

d) Les saucisses, saucissons et produits de charcuterie de tous genres;

e) Les conserves de viande, y compris les pâtés de viande, les pains, ainsi que les conserves de légumes avec adjonction de viande;

f) Les aliments contenant de la viande (vol-au-vent, sandwiches, beignets, raviolis, etc.).

La présente ordonnance ne s'applique pas aux extraits de viande, aux bouillons, aux sauces en tant qu'elles ne contiennent aucun morceau de viande, à la graisse fondue et à la gélatine.

Art. 2. L'Office fédéral de guerre pour l'alimentation est autorisé à désigner un ou plusieurs jours par semaine comme jours sans viande; ceux-ci commencent à 00.00 heure et prennent fin à 24.00 heures.

Provisoirement, tous les mercredis et vendredis sont désignés comme jours sans viande.

Le département fédéral de l'économie publique se réserve d'introduire des semaines sans viande.

Art. 3. Les jours sans viande, il est interdit à quiconque de vendre, de livrer, d'acquiescer et de consommer de la viande et des produits carnés provenant des animaux mentionnés à l'article premier, chiffres 1 et 2, de la présente ordonnance.

Cette disposition ne s'applique pas:

a) Lorsque les jours sans viande tombent sur Noël ou Nouvel-An;

b) Aux livraisons de viande et de produits carnés effectuées par les boucheries, charcuteries, magasins d'alimentation à des revendeurs et à des ménages collectifs;

c) Aux expéditions de viande et de produits carnés; toutefois, les envois adressés à des particuliers doivent l'être de telle sorte qu'ils ne parviennent pas au destinataire au cours d'un jour sans viande si la durée du transport est normale;

d) Aux plats de viande servis à des malades ou consommés par ces derniers, lorsque les patients peuvent présenter un certificat médical prouvant une nourriture carnée. L'Office fédéral de guerre pour l'alimentation donne les instructions sur l'établissement et le contrôle de ces certificats médicaux; ces derniers ne confèrent toutefois pas le droit d'acheter de la viande et des produits carnés dans les boucheries et autres magasins d'alimentation, les jours sans viande;

e) A la vente, l'acquisition et la consommation de viande conditionnellement propre à la consommation ou de produits confectionnés avec cette viande, lorsque l'inspecteur des viandes compétent a constaté que l'état de la marchandise rend nécessaire son emploi immédiat.

Art. 4. Il est interdit aux boucheries et aux charcuteries d'ouvrir leurs locaux de vente les jours sans viande. Les autres commerces qui vendent de la viande et des préparations de viande provenant des animaux mentionnés à l'article premier, chiffres 1 et 2, de la présente ordonnance, sont tenus, durant les jours sans viande, de retirer ces produits des bancs de vente ou de les entreposer de telle sorte que le public ne puisse les voir.

Art. 5. En complément de l'article 4 de l'ordonnance no 13 du département fédéral de l'économie publique du 8 janvier 1941, tendant à assurer l'approvisionnement du pays en denrées alimentaires et fourragères (économie de denrées alimentaires), il est interdit aux ménages collectifs d'offrir et de servir des repas comprenant plus d'un plat de viande d'usage courant; sont aussi considérés comme tels les mets composés de viande ou de produits carnés provenant des animaux mentionnés à l'article premier, chiffre 3.

Interdiction de la vente du pain frais

Ordonnance II de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation interdisant la vente de pain frais, du 23 octobre 1940

Art. 1. Sous réserve des produits désignés aux articles 2 et 3, les articles de boulangerie ne peuvent être mis dans le commerce, vendus ou cédés de quelque manière que ce soit que le surlendemain du jour où ils ont été fabriqués.

Est interdite toute manipulation destinée à maintenir frais ou à rafraîchir lesdits articles après leur sortie du four.

Les dispositions de la présente ordonnance sont également applicables aux articles fabriqués professionnellement avec de la farine fournie par des particuliers, ainsi qu'aux articles de boulangerie fabriqués par des hôtels et des établissements.

Art. 2. Les articles ci-après peuvent être vendus le lendemain du jour où ils ont été fabriqués:

a) Les petits pains pesant moins de 100 gr.;

b) Les articles de boulangerie préparés avec du levain ou de la levure pressée et dont la pâte contient, par litre de lait entier, au moins 200 gr. de beurre ou de graisse et deux œufs (croissants fourrés, couronnes, boules de Berlin, gugelhopf,

tresses, taillantes, etc.). Ces articles devront donc contenir, pour 100 gr. de produit cuit, au moins 33 gr. de lait entier, 6 gr. de beurre ou de graisse et 3 gr. d'œuf.

Art. 3. Les articles ci-après peuvent être vendus frais, à l'exclusion de tous autres:

a) La pâtisserie préparée avec de la poudre à lever, du carbonate d'ammoniaque ou sans produit à lever;

b) Les gâteaux garnis ou fourrés (aux fruits, au fromage, aux œufs, à la crème, aux oignons, aux noix, etc.). La composition, la forme et la garniture des dits gâteaux doivent correspondre aux normes observées précédemment.

Art. 4. La fabrication professionnelle des articles de boulangerie mentionnés aux articles 1 et 2 est interdite de quinze heures à deux heures du matin les jours ouvrables et, le dimanche et les jours fériés, toute la journée, y compris dans les boulangeries d'hôtels ou d'établissements. Il est toutefois permis de travailler jusqu'à dix-huit heures le vendredi, le samedi et la veille des jours fériés.

Demeurent réservées les dispositions de l'ordonnance no 6 du département fédéral de l'économie publique du 5 septembre 1940 restreignant l'emploi des carburants et combustibles liquides et solides, ainsi que du gaz et de l'énergie électrique.

Art. 5. Les articles de boulangerie fabriqués le jour même doivent être séparés d'une manière apparente de ceux qui ont été faits la veille et ces derniers de ceux qui l'ont été auparavant.

Il n'est permis de déposer ou d'exposer dans les locaux de vente que les articles de boulangerie dont la vente est autorisée, le jour en question, conformément aux dispositions des articles 1 et 3.

On vendra toujours en premier lieu les articles les plus vieux.

Art. 8. Il est interdit de servir, dans les hôtels et établissements, des articles de boulangerie non conformes aux dispositions de la présente ordonnance.

Art. 9. Il est interdit de livrer et d'employer des articles de boulangerie pour l'affouragement.

Introduction des coupons de repas

Ordonnance no 13 de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation sur la vente des denrées alimentaires et fourragères

En ce qui concerne l'introduction des coupons de repas, nous renvoyons nos lecteurs au no 12, du 20 mars 1941, de la Revue suisse des Hôtels. Nous avons publié dans ce numéro l'ordonnance ci-dessus mentionnée ainsi que des extraits de la circulaire que l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation a adressée aux offices cantonaux de l'économie de guerre. Cette dernière expose en détail le fonctionnement du système des cartes de repas.

Récupération et utilisation des déchets et matières usagées

Ordonnance no 2 du département fédéral de l'économie publique concernant la récupération et l'utilisation des déchets et matières usagées, du 11 octobre 1940

(Extraits)

Art. 1. Chacun est tenu, dans l'intérêt de l'approvisionnement du pays, de tirer soigneusement parti des marchandises et matières de toute sorte utilisées dans les ménages et les entreprises de façon à réduire au minimum les déchets.

Art. 2. Les particuliers, les ménages, les administrations et les entreprises de tout genre doivent récupérer leurs déchets et matières usagées utilisables et les tenir à disposition du service de ramassage organisé par le canton.

Il est interdit de détruire ou de laisser se dévaloriser les déchets et matières usagées à récupérer.

Art. 4. Au sens de la présente ordonnance, sont considérés comme matières usagées: a) le papier et les chiffons, b) les os, c) les métaux de tout genre, y compris les tubes et boîtes de conserves, ainsi que le caoutchouc et le cuir, d) les huiles industrielles usées;

sont considérés comme déchets: Les détritiques de cuisine et de jardin pouvant servir de fourrage, les restes d'aliments, etc.

Art. 5. Les matières énumérées à l'art. 4 doivent être séparées des ordures: les matières usagées et les déchets seront recueillis et mis à disposition séparément, les premiers étant, si possible, triés par catégorie (lettres a à d).

Les articles 6 à 9 régissent l'organisation du ramassage et de l'utilisation des déchets et matières usagées.

Art. 10. Celui qui d'une manière intentionnelle et continue viole l'obligation de récupérer et de tenir à disposition les déchets et matières usagées, celui qui intentionnellement ou par négligence contrevient aux autres prescriptions de la présente ordonnance, aux dispositions d'exécution et aux décisions d'espèce est punissable. La peine sera l'amende jusqu'à 5,000 francs lorsque le contrevenant aura agi par négligence.

Vérification et mise en état des installations de chauffage

Ordonnance no 9 du département fédéral de l'économie publique restreignant l'emploi des carburants et combustibles liquides et solides ainsi que du gaz et de l'énergie électrique, du 27 sept. 1940

Cette ordonnance précise entre autres, que les installations qui servent au chauffage des locaux ou à la préparation de l'eau chaude et qui ont une chaudière dont la surface de chauffe dépasse 5 m², ainsi que celles qui brûlent, en moyenne chaque année, au moins 8 tonnes de

charbons en tout genre ou 5 tonnes d'huile combustible, doivent être soumises à une vérification à l'effet de savoir, si et par quelle mesure, une économie de combustible peut être réalisée. Au besoin, elles seront mises en état.

La vérification et la mise en état devront être effectuées au plus tard le 31 juillet 1941.

Un constat de révision doit être dressé sur une formule établie par l'Office de guerre pour l'industrie et le travail.

Pour plus de détails, nous renvoyons nos lecteurs au texte même de l'ordonnance:

Chauffage de locaux

Ordonnance no 10 du département fédéral de l'économie publique restreignant l'emploi des carburants et combustibles liquides et solides ainsi que du gaz et de l'énergie électrique, du 10 octobre 1940

Cette ordonnance contient des prescriptions sur la mise en marche du chauffage central ainsi que sur les températures maxima autorisées dans les diverses sortes de locaux.

Interdiction des confettis, des serpentins et des articles similaires en papier

Ordonnance no 20 du département de l'économie publique tendant à assurer l'approvisionnement de la population et de l'armée en matières premières pour l'industrie et en produits mi-fabriqués et fabriqués, du 12 février 1941

Interdiction des enseignes lumineuses et autres éclairages extérieurs

Ordonnance du commandant en chef de l'armée concernant les enseignes lumineuses et autres éclairages extérieurs

Sont interdits dès le 6 octobre 1940, en dehors des localités, de la tombée de la nuit à l'aube, les enseignes lumineuses, les lampes à arc et autres éclairages extérieurs qui ne font pas partie des éclairages publics normaux ou ne sont pas indispensables au trafic des entreprises de transport publiques ou concessionnaires.

Cette interdiction vise aussi en particulier les enseignes lumineuses et autres éclairages extérieurs du genre précité, lorsqu'ils sont placés à des endroits qui sont visibles de loin (rampes lumineuses placées sur des hôtels, sur des funiculaires, etc.) et notamment sur les hauteurs.

Interdiction de vente et d'exportation de reproduction cartographiques

Ordonnance du département militaire fédéral concernant l'arrêté du Conseil fédéral sur l'exportation et la vente des cartes, plans et autres représentations du terrain, ainsi que du matériel servant à leur fabrication, du 24 février 1941

La vente, la remise et la publication de cartes, plans et autres représentations du terrain ne peuvent s'effectuer qu'avec l'autorisation du service topographique fédéral, qui statue d'entente avec le commandement de l'armée, groupe du front.

Interdiction d'augmenter les prix

Ordonnance I du département fédéral de l'économie publique concernant le coût de la vie et les mesures destinées à protéger le marché, du 2 septembre 1939

Selon cette ordonnance, il est interdit d'augmenter le prix de gros et de détail de toute marchandise, les prix des baux à loyer et à ferme, les tarifs des hôtels et pensions, des maisons d'éducation et d'instruction, des hôpitaux et établissements de cure, les tarifs du gaz et de l'électricité, les tarifs d'honoraires et d'entreprises ainsi que de tous autres tarifs au-delà de leur niveau effectif du 31 août 1939 sans autorisation du service fédéral de contrôle des prix (Art. 1).

Ainsi, les entreprises qui fournissent régulièrement, ou qui servent contre rétribution des mets et des boissons, sont tenues de porter leurs prix et tarifs à la connaissance des intéressés au moyen d'affiches apposées à un endroit approprié ou sous une autre forme facilement accessible.

Autorisation d'augmenter les prix dans l'hôtellerie

Prescriptions no 133 du service fédéral du contrôle des prix concernant les prix des mets et des boissons dans les hôtels et restaurants, du 8 novembre 1939.

Prescriptions no 492 du service fédéral du contrôle des prix concernant les prix des mets et des boissons dans les hôtels et restaurants, du 11 décembre 1940.

Prescriptions no 492 A du service fédéral du contrôle des prix concernant les prix des mets et des boissons dans les hôtels, restaurants et pensions, du 17 mai 1941.

Prescriptions no 518 du service fédéral du contrôle des prix concernant le prix de la bière (prix de gros et vente au détail), du 29 mars 1941.

Prescriptions no 320 du service fédéral du contrôle des prix concernant les prix des eaux minérales, du 3 avril 1940.

Prescriptions no 524 du service fédéral du contrôle des prix concernant les prix de pensions dans les hôtels, auberges, pensions, etc., du 7 avril 1941.