

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Band:** 50 (1941)  
**Heft:** 34

**Heft**

### **Nutzungsbedingungen**

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

### **Conditions d'utilisation**

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

### **Terms of use**

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

**Download PDF:** 17.11.2024

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

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 34

Basel, 21. August 1941

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 34

Bâle, 21 août 1941

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

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

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TELEPHON  
No. 27934

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

Compte de chèques postaux No. V85

## Konsequenterer Kriegswirtschaft!

Fast wöchentlich steigt die Flut der kriegswirtschaftlichen Erlasse, deren Anwendung die Hotellerie stets vor schwierigere Aufgaben stellt und ihre Existenzgrundlage immer mehr einschränkt. Immer wieder wurde man von höchster Seite herab dahin orientiert, dass alle diese Massnahmen unumgänglich seien, im Interesse des Landes lägen und nur im Hinblick auf die ungenügende Versorgungslage ergriffen würden. Strikteste Anpassung an die zunehmende Warenknappung, Umstellung auf eine geschmälerte Kost, Einschränkungen hier, Verbote da, das sind heute die Weisungen für das schon durch die vorangegangenen Krisenjahre schwer gepörrte Gastgewerbe. Über die Folgen dieser Kriegswirtschaft brauchen wir uns weiter nicht zu verbreiten. Sie gipfeln in Frequenz- und Umsatzrückgängen, wie sie in Zeiten der ärgsten wirtschaftlichen Depression nicht stärker zur Geltung kamen. Man fügte sich ins Unvermeidliche und liess nichts unversucht, um sich der neuen Sachlage so gut als möglich anzupassen, in der Überzeugung, dass die Bundesstellen eben auch force majeure verfügten und nur auf eine gerechte Verteilung der Landesvorräte bedacht seien.

Mit zunehmendem Befremden musste man nun aber feststellen, dass trotz aller verkündeten Warenknappheit immer wieder neue Verpflegungsbetriebe eröffnet wurden, was doch nur zu einer nachteiligen Zersplitterung der Vorräte und zu einer weiteren Komplikation der Versorgung führen musste. Es war wirklich an der Zeit, als das Kriegsernährungsamt im Dezember 1940 in einem Kreisschreiben an die kantonalen Zentralstellen zur Zuteilung von Rationierungsausweisen an neu eröffnete kollektive Haushaltungen grundsätzlichen Stellung nahm. Den kantonalen Ämtern wurde damals dringend empfohlen, sich dafür einzusetzen, dass durch die zuständigen kantonalen Behörden neue öffentliche Gaststätten und verarbeitende Betriebe nur zugelassen werden, soweit hiefür ein dringendes Bedürfnis bestehe. Im übrigen behielt sich das eidg. Kriegsernährungsamt das Recht vor, angesichts der zusehends schwieriger werdenden Landesversorgung die Zuteilung von rationierten Lebensmitteln an neu eröffnete kollektive Haushaltungen zu unterbinden. In einem weiteren Kreisschreiben vom Februar 1941 wurde diese Stellungnahme wieder in Erinnerung gerufen und ergänzend beigefügt, dass man auch bei der Zuteilung von Rationierungsausweisen an neu eröffnete Handelsbetriebe den gleichen strengen Masstab anlegen werde.

Am 1. April 1941 folgte dann noch der Bundesratsbeschluss über die kriegswirtschaftliche Bewilligungspflicht für die Eröffnung von Betrieben, der das eidg. Volkswirtschaftsdepartement ermächtigt, die Eröffnung von Betrieben im Interesse der Landesversorgung, insbesondere mit Rücksicht auf die Knappheit an lebenswichtigen Gütern der Bewilligungspflicht zu unterstellen. Zuerst wurde diesem Bundesratsbeschluss durch die ständerätliche Vollmachtenkommission dann freilich die Genehmigung versagt, später erklärte sie sich mit seiner Anwendung einverstanden unter der Bedingung, dass bei der Handhabung der Bewilligungspraxis ausschliesslich auf die Erfordernisse der Landesversorgung abgestellt werde, also keine gewerbepolitischen Überlegungen mit-

spielen dürften. Seither sind die führenden Wirtschaftsverbände eingeladen worden, Bericht und Anträge zu stellen, ob und in welchem Ausmasse die Anwendung des Bundesratsbeschlusses als geboten erscheine. Darüber, dass die Eröffnung weiterer Verpflegungsbetriebe von einer solchen kriegswirtschaftlich bedingten Bewilligung abhängig gemacht werden muss, brauchen wir keine weiteren Worte zu verlieren. Die massgeblichen Verbände haben denn auch auf diesem Sinne Stellung bezogen.

Obwohl nun das eidg. Volkswirtschaftsdepartement von seiner Kompetenz noch keinen Gebrauch gemacht hat und damit die Bewilligungspflicht zur Betriebsöffnung immer noch aussteht, so könnte doch eine straffe Praxis auf Grund der vorerwähnten Kreisschreiben des Kriegsernährungsamtes genügen, um die Verzettlung der rationierten Waren auf weitere im Entstehen begriffene kollektive Haushaltungen zu verhindern. Dass dem bedauerlicherweise nicht so ist, hat nicht nur die seitherige Vermehrung der Tearooms, sondern die Betriebsaufnahme in Hotels gezeigt, die seit vielen Jahren geschlossen blieben. Der krassste Fall, der auch aus Gründen der Preispolitik viel von sich reden machte, trat bekanntlich in Brunnen in Erscheinung, da ausgerechnet im April, also quasi als Reaktion auf die Empfehlungen des Kriegsernährungsamtes und des Bundesratsbeschlusses, ein Grand-Hotel wieder auftrat, das seit rund zehn Jahren die Pforten geschlossen hatte. Es versteht sich aber am Rande, dass bei durchschnittlichen Jahresbesetzungen von 20 Prozent der übrigen ortsansässigen Beherbergungsunternehmen von einem „dringenden Bedürfnis“ ernstlich wohl kaum die Rede sein konnte.

Diese Betriebsaufnahme mitten in einer Zeit steigender Versorgungsschwierigkeiten erregte allgemeines Kopfschütteln, und man war ernstlich versucht, an der Logik der sich in rascher Folge ablösenden weiteren Einschränkungen zu zweifeln.

Eine von uns gemachte Rückfrage ergab nun, dass Bern offiziell von dieser Inbetriebnahme gar keine Kenntnis erhielt. Ob die kantonale Zentralstelle den eidg. Weisungen keine Folge leistete und gedankenlos freigelegt mit den Rationierungsausweisen umging, während die bereits bestehenden Betriebe die allergrösste Mühe haben, sich auch nur einigermaßen einzudecken, um weitergeschäften zu können, dürfte die uns von Bern aus zugesagte nähere Prüfung ergeben. Wir wollen deren Ergebnis abwarten, bevor wir uns zu dieser Sache weiter äussern.

Man glaubte in unseren Kreisen annehmen zu dürfen, es handle sich hier um einen bedauerlichen Ausnahmefall, der wenigstens noch nachträglich die verantwortlichen eidg. Stellen beschäftigen werde. Nun erfährt die erstaunte Öffentlichkeit aus der innerschweizerischen Presse von der bevorstehenden Wiedereröffnung eines weiteren Grosshotels mit rund 150 Betten. Es handelt sich um das Berghotel Rigi-Scheidegg, das u. W. seit 1930 ausser Betrieb steht. Die Handänderung birgt noch eine besondere Note, wenn man erfährt, dass ausgerechnet der bisherige Direktor des in Brunnen zu neuem Leben erstandenen Betriebes der Käufer sei. Das Haus auf Rigi-Scheidegg soll nach der dortigen Presse zur Zeit instandgestellt werden und „baldigst seine Pforten wieder öffnen und zwar auf ähnlicher Basis, wie das Grand Hotel in Brunnen.“ Als ob die bestehenden Righotels

nicht mehr Raum genug hätten, die Rigi-freunde aufzunehmen! Blättert man in der eidg. Fremdenverkehrsstatistik nach, so ergibt sich für das Rigi-Gebiet seit 1938 eine mittlere Bettenbesetzung zwischen 21 und 23 Prozent. Im Jahresdurchschnitt sind also von je hundert Betten dauernd 77 unbesetzt. Der Kasten mit weiteren 150 Betten hat also gerade noch gefehlt! Auch in Bezug auf die Zuteilung von rationierten Lebensmitteln passt diese beabsichtigte Betriebsaufnahme sicher nicht zur kriegswirtschaftlichen Richtlinie der eidgenössischen Zentralstellen.

Gegen das geplante Manöver legt die organisierte Hotellerie nun in aller Form Einsprache ein. Hier gilt es, mit fester Hand den Anfängen zu wehren. Wenn die an dieser Betriebsaufnahme interessierten besonders „geschäftstüchtigen“ Persönlichkeiten glauben, dem Bundesratsbeschluss über die Bewilligungspflicht noch rasch durch ein Hintertürchen entzweifen zu können, weil die eidg. Mühlen nicht in ihrem eigenen Eiltempo mahlen, dann wird sich doch wenigstens das eidg. Kriegsernährungsamt seiner Mission gemäss dieses Falles annehmen. Über die Bedürfnisfrage lässt sich auf Grund der Gästestatistiken bald entscheiden. Die allgemeine Versorgungslage ist ihm selbst am besten bekannt, so dass sich die leitenden Beamten darüber im Klaren sein müssen, welche nachteiligen Rückwirkungen eine Anhäufung der Rationierungsausweise auf die Sicherstellung des Landes mit Lebensmitteln, aber auch auf

## Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Rund um den Kaffee — Handänderungsabgabe und Wirtschaftspatent — Kleine Chronik — Fleischlose Menüs.  
Seite 3: Lebensmittelrationierung im September — Selbstversorgung mit Fetten und Hausschlachtungen — Uebrigere kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktbedingungen.  
Seite 4: Personalrubrik — Totentafel — Geschäftliche Mitteilungen.



## Verdienstmedaillen an Hotelangestellte

Die verehrl. Mitglieder werden hiemit ersucht, uns Bestellungen, deren Ausführung auf Saisonschluss gewünscht wird, rechtzeitig anzugeben.

Zentralbureau S. H. V.

alle jene kollektiven Haushaltungen hätte, die es mit ihren Pflichten gegenüber den kriegswirtschaftlichen Verwaltungsstellen Ernst nehmen. b.

## Verbesserte Büroenschädigung bei militärischer Einquartierung

Seit der Anwendung des Bundesratsbeschlusses über die Unterkunft der Truppe während des Aktivdienstes und den dort festgelegten Entschädigungsansätzen haben sich in der Praxis bereits einige nicht unerhebliche Unzulänglichkeiten ergeben, auf deren Behebung wir alsbald gedungen haben. Mit am meisten Anstoss verursachte Artikel 24, der die Büroenschädigungen regelt, die je nach Örtlichkeit zwischen 50 Rp. und Fr. 1.— betrug. Dabei wurde, wie für Offizierszimmer, zwischen Hotels in ländlichen, halbstädtischen und städtischen Verhältnissen unterschieden. Dagegen kam für Büroämlichkeiten die bei den Offizierszimmern geltende zusätzliche Bestimmung, dass Zimmer in erst- und zweitklassigen Hotels in ländlichen und halbstädtischen Verhältnissen nach den Ansätzen in städtischen Verhältnissen zu entschädigen seien, merkwürdigerweise nicht in Anwendung.

Diese unterschiedliche Behandlung führte nun zu der eigenartigen, ja geradezu grotesken Situation, dass Zimmer von gleicher Güte im nämlichen Hotel entweder zu ländlichen, bzw. halbstädtischen oder dann zu städtischen Ansätzen vergütet wurden, je nachdem sie als Schlafraum oder Büro Verwendung fanden. Diese Differenzierung war um so weniger gerechtfertigt, als die Erfahrung zeigte, dass im allgemeinen Räumlichkeiten, die zu Büro Zwecken Verwendung finden, viel stärker beansprucht und damit auch strapaziert und abgenutzt werden als Schlafzimmer. Zudem ist es für die Betriebsrechnung des Hotels vollkommen gleichgültig, ob ein vom Militär belegter Raum nun dem einen oder anderen Zweck dient. Der Endeffekt für den Quartiergeber ist der gleiche. Er kann über dieses Zimmer nicht mehr frei verfügen, muss aber andererseits mit einer bestimmten Mindesteinnahme aus jedem Gastraum rechnen können, wenn er seinen vielseitigen Verpflichtungen nachkommen will. Erfreulicherweise haben sich auch höhere Verwaltungs- und Kommissariatsoffiziere dieser Erkenntnis angeschlossen und machten ihrerseits die vorgesetzten Instanzen auf diesen Umstand aufmerksam, wodurch unser Revisionsbegehren in wirkungsvoller Weise unterstützt wurde.

Nunmehr hat der Bundesrat auf Antrag des eidg. Militärdepartementes eine Ergänzung des zur Diskussion stehenden Artikels 24 beschlossen, womit nun auch für Bürozimmer in erst- und zweitklassigen Hotels, die in Ortschaften mit

ländlichen und halbstädtischen Verhältnissen gelegen sind, die Büroansätze für städtische Verhältnisse ausgerichtet werden. In diesen Fällen beträgt also die Entschädigung nicht mehr 50 Rp. oder 70 Rp., sondern einheitlich Fr. 1.— pro Tag, wobei nach wie vor je 30 Quadratmeter Bodenfläche bei der Berechnung als ein Raum gewertet werden. Mit dieser Neuregelung sind die Büromäntel freilich noch nicht den Schlafzimmern gleichgestellt, was eigentlich logisch gewesen wäre, denn es ist wirklich nicht einzusehen, wieso gerade dem Hotelier zugemutet wird, die Preisdifferenz zwischen den beiden Verwendungarten zu tragen, nachdem ihm das Verfügungsrecht über die belegten Zimmer entzogen ist. Wenn das Militär irgend welche private Werkstätten eines Handwerkers oder Gewerblers benützt oder dessen Werkzeug beansprucht, so erfolgt auch eine einheitlich festgesetzte Vergütung, ganz gleich, was der militärische Spezialist darin handiert. Wenn die Benützung von Werkstatteinrichtungen nach einheitlichen Ansätzen geschieht, so darf der Hotelier für seine Zimmer ebenfalls eine analoge Vergütungspraxis fordern, da schliesslich die Gästezimmer nichts anderes sind als „Werkstatteinrichtungen“ des Beherbergungsbetriebes.

Artikel 24 lautet nach beschlossener Ergänzung wie folgt:

Für die Benützung von geeigneten heizbaren Räumlichkeiten mit dem nötigen Mobiliar (Tische, Stühle u. dgl.) als Büro von Stäben und Einheiten wird pro Raum und Tag entschädigt:

Fr. —,50 in ländlichen Verhältnissen;  
Fr. —,70 in halbstädtischen Verhältnissen;  
Fr. 1.— in städtischen Verhältnissen.

Je 30 Quadratmeter Bodenfläche werden bei der Berechnung als ein Raum gewertet.

Artikel 19, Abs. 2, findet sinngemäss Anwendung. (Dieser Passus lautet: Die Benützung von Zimmern in erst- und zweitklassigen Hotels in ländlichen und halbstädtischen Verhältnissen wird nach den Ansätzen in städtischen Verhältnissen entschädigt.)

Der so ergänzte Artikel tritt rückwirkend auf den 1. August 1941 in Kraft.



## Rund um den Kaffee

II\*

### Vom rationalen Kaffeekochen

Die Rationierung des Kaffees stellt uns plötzlich vor gänzlich neue Probleme. Wir haben die Aufgabe, mit unserer Zuteilung auszukommen. In diesem Interesse sind wir immer noch einen Kaffee servieren, der die Gäste befriedigt. Gerade in der ersten Zeit der Rationierung heisst es sehr aufpassen, denn würde der Kaffee qualitativ plötzlich und auffallend schlechter, so wäre bestimmt mit einer Abänderung von Gästen zu rechnen.

Es bieten sich uns drei Möglichkeiten, den Kaffeeverbrauch zu strecken: 1. Verwendung von weniger Kaffeepulver; 2. Verwendung von Zusätzen; 3. Verwendung von „Kaffee-Ersatz“.

Weniger Kaffeepulver verwenden ist im Grunde genommen das einfachste und auch das beste Streckungsmittel. Wie ich oben erwähnt habe, benötigen wir für einen guten Frühstückskaffee 50 Gramm Pulver. Natürlich gibt es Häuser, die mehr nehmen, wenn schon ein besonders starker Kaffee in unserm Lande nicht einmal erwünscht ist. Ich habe nun probiert, mit 40 Gramm Pulver, also mit 20% weniger, nach dem gleichen Rezept Kaffee zuzubereiten. Das Ergebnis war ein doch merklich dünneres Getränk. Der Kaffee war nicht schlecht, denn „dünn“ und „schlecht“ sind zweierlei. Nun ging ich daran, mit 40 Gramm Pulver eine andere Zubereitungsart zu wählen. Hier das Rezept:

In einen vorgewärmten Porzellanring gibt man 40 Gramm sehr feingemalenes Kaffeepulver, gießt einen Vierteliter kochendes Wasser darüber, deckt gut zu und lässt das ganze 5 Minuten ziehen. Hierauf gießt man das restliche siedende Wasser hinzu und lässt weitere 3 Minuten ziehen. Nun filtriert man den Kaffee unter Beobachtung der von uns aufgestellten Regeln (Krüge vorwärmen, Wasserbad).

Dieser Kaffee befriedigt weitgehend. Als man das Pulver anstatt nur 8 Minuten länger ziehen liess, wurde der Kaffee bitter. Mit weniger als 40 Gramm konnte keinerlei befriedigendes Resultat erzielt werden. Der Einsparung von Pulver sind also enge Grenzen gezogen.

Die Verwendung von Zusätzen ist fast ebenso alt wie die Kaffeeverbereitung selbst. Früher war das eine verständliche Sparsmassnahme, kostete doch der Kaffee das Vielfache von dem, was wir heute bezahlen. Man merke sich aber, dass Zusätze immer aus Ersparnisgründen verwendet werden, denn es gibt überhaupt keinen Zusatz, der den Kaffee besser machen kann. Uns interessieren natürlich hier nur solche Zusätze, welche uns helfen, die Vorräte zu strecken. Das beste Streckungsmittel ist der Kaffeesatz. Das schon einmal angebrühte Kaffeepulver wird im Rechaud getrocknet und in gut verschliessbaren Blechdosen aufbewahrt. Man vermischt dann bei Gebrauch 1 Kilo Kaffeepulver mit 1/2 Kilo getrocknetem Kaffeesatz. Im Übrigen wird der Kaffee nach dem bewährten Rezept zubereitet. Der so gekochte Kaffee war bitterer als reiner Kaffee, hatte aber dabei keinen unangenehmen Geschmack. Unter Zusatz von heisser Milch verstand die Bitterkeit vollständig. Setzt man dem Kaffeewasser vor dem Sieden zwei gestrichene Kaffeelöffel Zucker zu, so verschwindet der bittere Geschmack ebenfalls. Experimente mit Feigenkaffee sind nicht besonders erfolgreich. Dieser Fruchtkaffee hat einen penetranten Geruch, der immer sich durchsetzt. Seltsamerweise trat das Feigenaroma weniger in Erscheinung, wenn gleichzeitig auch getrockneter Kaffeesatz mitverwendet wurde. Es scheint, dass die Bitterstoffe einen Teil des Feigenaromas absorbieren oder mindestens einen Ausgleich schaffen. Aus den verschiedenen Experimentalmischungen ging die folgende „siegreich“ hervor:

- 400 Gramm reines Kaffeepulver,
  - 200 Gramm getrockneter Kaffeesatz,
  - 100 Gramm Feigenkaffee.
- Auf 1 Liter Wasser kamen wiederum 50 Gramm Pulver zur Verwendung. Dass der Kaffee hervorragend gewesen wäre, kann nicht gerade behauptet werden, immerhin aber fiel er nicht allzustark gegenüber dem normal zubereiteten ab. Nun hat diese Mischung einen wunden Punkt: vorläufig kommt nämlich noch getrockneter Kaffeesatz aus dem Rechaud zur Verwendung. Muss aber einmal getrocknetes Zusatzpulver verwendet werden, dürfte das Resultat wohl weniger günstig lauten. Bedeutend besser eignet sich der sogenannte „Malzkaffee“ als Zusatz. Ein Zusatz von 40% ergibt noch ein ordentliches Getränk.

Sämtliche ausprobierten Sparsmischungen ergaben bei Zusatz von heisser Milch, anstatt kalter, ein besseres Getränk. Es wäre für uns vielleicht zu prüfen, ob wir den „Cafe crème“ in Zukunft nicht besser unter Beigabe von 50 Gramm (1/2 Deziliter) heisser Milch servieren würden. Der geringe Mehrkonsum an Milch dürfte kaum ins Gewicht fallen. Für uns Hoteliers würde es einen weiteren Verdienstausfall bedeuten, würde der Gast auf seinen „Schwarzen“ nach dem Essen verzichten. Wir müssen uns gegen neue Umsatzschrumpfungen mit aller Energie wehren und immer wieder Ausschau halten nach Möglichkeiten, dieser Schrumpfung einen wirksamen Damm entgegenzusetzen.

Die Verwendung von Kaffee-Ersatz, wie man es in einzelnen vom Kriege betroffenen Ländern zu tun gewohnt ist, wird uns wohl kaum zugemutet werden. Unser Land verfügt noch über gewisse Vorräte. Der Schritt von der Zusatzmischung zur Ersatzmischung wird uns aber gegebenenfalls auch nicht aus dem Gleichgewicht werfen.

### Vom Service

Es genügt nun bei weitem nicht, einen schmackhaften Kaffee zu kochen, er muss auch kunstgerecht serviert werden. Oft liegt auch hier der Grund zu Beanstandung durch die Gäste. Wir müssen uns einprägen, dass sämtliches Geschirr, das mit dem fertigen Getränk in Berührung kommt, sehr gut vorgewärmt sein muss: also nicht nur der Krug, sondern auch

die Tasse oder das Glas. Das ist nun einmal einmal wichtig. Eine technische Unzulänglichkeit des Kaffeefasses ist die, dass die Anordnung des Geschirrs auf dem Tablett falsch ist. Es soll dem Gast so hingestellt werden, dass er sich mühelos bedienen kann. Auf dem Frühstückstisch sollen Krüge usw. ebenfalls so hingestellt werden, dass der Gast sie leicht erreichen kann. Schon manches Tisch Tuch erhielt eine heisse Dusche, weil die Krüge falsch hingestellt wurden. Es ist heute angebracht, unter den Kaffeekrug einen Untersatz zu stellen, das hilft zwar nicht Kaffee sparen, aber Wäsche. Aus dem gleichen Grunde müssen auch fehlerhafte Kaffeekannen ausgeschaltet werden. Immer wieder sieht man Kannen, aus denen niemand „tropfen“ ausschenken könnte. Kannen, bei denen man erst den Deckel heben muss, damit Kaffee herauskommt, sind Fehlkonstruktionen. In die gleiche Kategorie gehören die Kannen, die man nur mit Handschuhen anfassen darf, um sich nicht die Finger zu verbrennen. Gerade der heisse Henkel hat schon manchen Kaffeefleck auf unseren Tischtüchern verursacht.

Sehr wichtig beim Kaffeefass ist auch, dass man keinen aufgewärmten Kaffee serviert. Kaffee, der kalt war und wieder gewärmt wurde, ist immer ein Greuel für den Kenner. Er wird auch dann nicht besser, wenn man ihn im Wasserbad aufwärmt.

### Fehlerquellen

Man mag nun den Kaffee mit genügend Pulver zubereiten und auch sonst vermeintlicher Weise alles vornehmen, wie es „im Buche“ steht, und trotzdem Reklamationen hören. Die häufigsten Ursachen für den Ausschank von qualitativ unbefriedigendem Kaffee, an dem das Pulver nicht schuld ist, seien deswegen hier kurz zusammengefasst:

1. Das Kaffeewasser war nicht auf dem Siedepunkt; 2. es wurde abgestandenes Wasser verwendet; 3. der Kaffee wurde aufgewärmt oder hat zweimal gekocht; 4. das Geschirr wurde nicht oder nicht genügend vorgewärmt; 5. die Hilfsgeräte waren nicht sauber oder sind veraltet; 6. der Kaffeesack oder das Filterpapier haben einen unangenehmen Beigeschmack (bei Papier kann das durch feuchtes Lagern herbeigeführt werden); 7. die Person, die den Kaffee macht, bringt nicht die notwendige Geduld auf und macht immer wieder etwas falsch — vielleicht jedesmal etwas anderes.

Zum Schluss sei noch auf eine Frage hingewiesen, die mit der Zubereitung des Kaffees nichts zu tun hat. Geben wir nicht zu grosse Portionen Kaffee? Zu einem „Cafe crème“ gibt man bei uns gewöhnlich 2 Deziliter, zu einem Milchkaffee oft noch mehr. Das ist unbedingt zuviel. Hier haben wir eine ausgezeichnete Möglichkeit, den Kaffee zu strecken. Zu „Cafe crème“ genügen bestimmt 1,5 Deziliter Kaffee, ja selbst mit 1,3 erhält der Gast noch 2 Tässchen voll, was vollständig genügt. Unsere Kaffeegläser sind im allgemeinen auch zu gross. Kürzlich wurde ein neues Glas ausprobiert, das elegant aussieht und 1,5 Deziliter fasst. Es sind hier Einsparungsmöglichkeiten gegeben, denen jeder Betriebsleiter einmal selbst nachspüren sollte. Harry Schraemli.

## Gerichtsentscheide

### Handänderungsabgabe und Wirtschaftspatente

bl. Die meisten Kantone unterstellen die Übertragung von Grundeigentum einer sogenannten Handänderungsabgabe; ihrer Natur nach handelt es sich dabei um Abgaben, die z. T. steuercharakter, z. T. aber auch Gebührenscharakter haben. Unter den Gebühren treten besonders die Grundbuchgebühren hervor, welche nach Art. 954 des Zivilgesetzbuches für die Eintragungen in das Grundbuch und für die damit verbundenen Vermessungsarbeiten von den Kantonen erhoben werden dürfen.

Als kantonale Abgaben bestehen Handänderungsabgaben als Vermögensverkehrssteuer oder Rechtsübertragungssteuer auf Immobilien in Bern, Luzern, Nidwalden, Freiburg, Solothurn, Baselstadt, Appenzel I.-Rh., Thurgau, Waadt, Neuchâtel und Genf; ferner sind in den Kantonen Zürich, Luzern, Schwyz, Freiburg, Appenzel A.-Rh. und I.-Rh., St. Gallen, Graubünden, Waadt die Gemeinden berechtigt, entweder eigene Handänderungsabgaben oder Zuschläge zur kantonalen Handänderungsabgabe zu erheben.

Objekt dieser Steuern ist der Übergang von Grundstücken von Gesetzes wegen, Kauf, Tausch, Urteil, Teilung oder — ausnahmsweise — Erbfolge. Steuerträger und somit Träger der Steuer ist in der Regel der Erwerber von Grundeigentum. Als Bemessungsgrundlage dient meistens der Kaufpreis, um indessen eine Schädigung des Fiskus durch fiktive oder partielle Kaufverträge zu vermeiden, in denen der Kaufpreis nur zum Teil genannt wird, sehen einzelne Kantone vor, dass die Handänderungsabgabe auch auf der Grundsteuerschätzung erhoben werden kann, sofern diese höher ist als die Gegenleistung.

In Baselstadt beträgt nach § 1 des Gesetzes über die Handänderungssteuer der Ansatz 2 1/2% des Kaufpreises und da ist nun in einem konkreten Fall streitig geworden, ob beim Eigentumswechsel eines Gebäudes, in welchem eine Gastwirtschaft betrieben wird, auch der Wert des mit dieser Liegenschaft verbundenen Wirtschaftspatentes, für das vom Käufer Fr. 40.000.— bezahlt worden waren, der Handänderungssteuer unterliege. Die Staatskassaverwaltung bejahte diese Frage und erhob die Handänderungssteuer nicht nur auf dem für die Liegenschaft an sich bezahlten Kaufpreis von Fr. 38.554.— sondern auf Fr. 178.554.—.

Nachdem das kantonale Finanzdepartement und der Regierungsrat dieses Vorgehen geschützt hatten, rekurrierte der betroffene Käufer noch an das Verwaltungsgericht, indem er geltend machte, dass das Wirtschaftspatent nicht als eine Art Zugehör mit der Liegenschaft verbunden sei. Dies geht schon daraus hervor, dass es im freien Verkehr sehr oft für sich allein gehandelt werde, es könne daher auch nicht der Handänderungssteuer unterworfen werden, die sich nur auf Grundstücke als solche beziehe. Ohne

Belang müsse steuerrechtlich sein, ob ein Patent im Einzelfalle mit einem Wechsel im Eigentum an der Liegenschaft verbunden sei oder nicht.

Die Beschwerde ist aber letztinstanzlich, wie in der „Zeitschrift für Beurkundungs- und Grundbuchrecht“ hervorgeht (1941, Heft 1), auch vom Verwaltungsgericht abgewiesen worden. Nach § 1 des Handänderungssteuergesetzes bemisst sich die Steuer nicht nach dem objektiven Wert des veräußerten Grundstückes, sondern nach dem von den Parteien vereinbarten Kaufpreis, selbst wenn dieser mit dem wirklichen Wert nicht übereinstimmt. Wird bei einem Liegenschaftsverkauf der Kaufpreis für einzelne Bestandteile oder für Zugehör gesondert angegeben, so ist auch hiervon die Steuer zu entrichten, ebenso, wenn beispielsweise bei einer Apotheke für den sog. Verkauf der Kundsamen ein besonderer Betrag vereinbart wird, weil dieser Faktor im Verkehr den Wert der Liegenschaft mitbestimmt. In analoger Weise ist bei einem Wirtschaftspatent dessen Wert in den handänderungssteuerpflichtigen Betrag einzubeziehen.

Die für die Benützung einer Liegenschaft vom Staat erteilte Bewilligung, also das Wirtschaftspatent, erhöht erfahrungsgemäss und unbestritten den Verkehrswert der betreffenden Liegenschaft. Sie ist daher wesentlich mitbestimmend für deren Kaufpreis und entsprechend auch die davon zu entrichtende Handänderungssteuer. Dass Wirtschaftspatente gelegentlich auch selbständig gehandelt werden, vermag daran nichts zu ändern. Diese Übung beruht auf der langjährigen Praxis, dass neue Wirtschaftsbewilligungen — abgesehen von der Überprüfung der gesetzlichen Voraussetzungen in räumlicher und persönlicher Beziehung und des öffentlichen Interesses — überhaupt nur erteilt werden, wenn der Geschädigte den Verzicht eines Dritten auf die ihm bisher zustehende Bewilligung erbringen kann und dieser Verzicht vom neuen „Erwerber“ nur gegen Entschädigung des Dritten zu erlangen ist. Weil in all diesen Fällen das Recht, auf der alten Liegenschaft eine Wirtschaft zu führen, erlischt, so wird auch deren Verkehrswert entsprechend herabgemindert. Eine derartige Wertzerstörung hat aber hier nicht stattgefunden und es ist daher auch die Steuer vom vollen Verkehrswert zu entrichten.

## Kleine Chronik

### Beschämendes Angebot

Im Schweizer Musikerblatt und in einer Reihe von Tagesblättern wird ein in der NZZ erschienenen Stellenangebot gegeistelt, wonach ein Engländer Hotel einem Barpianisten für die Dauer eines Monats ein „Engagement“ gegen Unkenntnis, Verpflügung, Reiseentschädigung und Trinkgeld offeriert. Was sind mit dem Musikerfachblatt der Meinung, dass diese Offerte für jeden Pianisten, der seinen Beruf beherrscht, eine herabwürdigende und zumutung darstellt. Dieser ungeschickte und unsoziale Versuch, die Notlage eines stollenlosen Pianisten auszunutzen, wird auch von unserem Verurteilter, obwohl uns genau genug bekannt ist, wie schwer es für jeden Saisonbetrieb heute ist, die nötigen Mittel für die Honorierung von Musikern oder Artisten aufzubringen oder aus dem Betrieb herauszuwirtschaften. Mindestens ebensosehr wie dieser falsche pas des fraglichen Hoteliers ist aber die unbefehene Aufnahme des Inserates durch ein so angesehenes Blatt zu bedauern.

### Geschickte Radiowerbung

Radio Basel nahm letzte Woche die Übertragung eines Gästebands aus dem Kurtheater in Châtelain zum Anlass, um einleitend eine gelungenen Reportage über den Besuch eines Gastes im Kurort Rheinfelden durchzuführen. In einer Reihe aufeinanderfolgender kurzer Hörzenen begleitete man den Gast, den W. Hausmann vom Studio Basel verkörperte, nach seinem herzlichen Empfang am Bahnhof ins Hotel, zum Kurarzt, zum Bademeister im Kurhotel, an den Kurbrunnen, zum Fischfang an den Rhein, tief hinter in die mächtigen Keller der wohlbekannten Brauereien und zuletzt noch ins Kurtheater zum Buntten Abend. Herr F. Kottmann, unser Zentralvorstandsmitglied, war dabei dem Gast ein aufmerksamer und liebenswürdiger Führer und Begleiter. Er erwies sich als ebenso geschickter Sprecher und Vertreter der dortigen Hotellerie am Mikrophon. Die unterhaltenden Zwiesprache boten leichte Kost und doch war so viel Belehrung eingeflochten, dass der interessierte Zuhörer recht viel Wissenswertes über Rheinfelden als Kur- und Badeort erfuhr. Auch dem allgemeinen Bädergedanken ist damit eine populäre Förderung zuteil geworden.

## Die Fachecke

### Fleischlose Menus

Wir setzen heute die Serie der Menüvor schläge fort und lassen, damit auch die „Küchenfee“ zu ihrem Rechte komme, eine Rezeptauswahl von Fr. Therese Naepflin in Bern folgen.

#### Suppe X

Blumenkohl à la piemontese  
Bratkartoffeln  
Salat

Himbeeren mit Kejrifmilk

#### Zubereitung:

Suppe X wird hergestellt aus einem glarunden Stück Brot ohne Rinde, welches man in heissem Fett schön knusperig geröstet hat, und gibt dieses in die Mitte des Tellers. Hernach vermischt man pro Person 1 Ei und 1 Esslöffel geriebenen Parmesan zusammen, bereitet daraus eine Masse wie Rührei und gibt dies auf die Brotschmitte mit etwas Schnittlauch. Sodann gießt man heisse Fleischbrühe darauf, so viel, hergestellt aus Maggis Fleischsuppe-Tabletten oder 3—4 Maggivielfeln.

Blumenkohl wird ganz am Kopf gekocht, nachdem man den Stoczen etwas herausgeschnitten. Ist er weich, zerteilt man ihn schön gleichmässig auf einer Platte, gibt die aus

# Todes-Anzeige

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

## Herr Ernst Plüss-Sommerau

Hotel Bahnhof, Flisur

am 15. August nach kurzer, schwerer Krankheit im Alter von 44 Jahren in die ewige Heimat abgerufen wurde.

Wir bitten Sie, dem verstorbenen Mitglied ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes  
Der Zentralpräsident:  
Dr. H. Seiler.

2 Eiern, 3 Esslöffeln Maizena und etwas Milch hergestellte Sauce, mit Muskatnuss und Maggi gewürzt und 1/4 Stunde mit ausgessorer Butter gekocht, darüber, nachdem man vorher die hartgekochten Eier fein gewiegt beigefügt hat.

Himbeeren werden gewaschen, überzuckert, die gemessene Kejrifmilk mit etwas Zucker dazu in Glasschale serviert.

Tagessuppe  
Krautwichel mit Brot und Zwiebeln  
und Tomatensauce  
Kartoffeln  
Salat

#### Zubereitung:

Resten von Gemüsen und Teigwaren fein schneiden und eine Magg-Minestrone oder Erbsen- oder Ochsenchwanzsuppe beigeben.

Krautwichel. Die Blätter eines Weisskabischkopfes, von denen man die Stoczen entfernt hat, werden gut weichgekocht, im kalten Wasser abgeseigt. Hernach schneidet man Brot, weisses oder braunes (letzteres ist im Geschmack kräftiger) in 8 cm lange Stücke, röstet diese, belegt sie mit in Fett weichgedämpften Zwiebeln, wickelt diese in die Kabisblätter und brät sie im Bratofen schön gelb. Aus Tomatenpuree eine leichte Sauce bereiten, etwas Fleischbrühe darübergießen oder in Sauce servieren.

#### Minestrassuppe

Maisplutten  
Kohlbraten  
Gebranntes Apfelfölz  
(auch, aus Fallobst)

#### Zubereitung:

Maisplutten. Der Mais wird in Salzwasser gekocht, bis er sich von der Pfanne löst, hernach mit Löffel angerichtet. Zwiebelringe fein rösten und über den übergestreuten geriebenen Käse anrichten. Eventuell dazu Spiegelei extra wie üblich.

Püree. Hergestellt aus Äpfeln, die geschält und geschnitten, sehr weich gekocht, durch die Fruchtperle gegeben, nochmals leicht aufgekocht, in eine Gratpfanne dressiert (eventuell auch Rosinen darunter mischen), gebackt und mit Glühwein gebrannt werden.

#### Weisse Mehlsuppe mit Tomaten

Gedämpfte Fische  
(Filet oder am Stück)  
Gebackener Mangold  
Chadeau mit Biscuit oder Kuchenresten

#### Zubereitung:

Mehlsuppe. Das Mehl wird in Butter leicht geröstet, mit der siedenden Fleischbrühe abgeseigt, mit 1 Esslöffel Tomatenpuree oder 4 ganzen Tomaten 20—30 Minuten gekocht. Dann passiert man die Suppe, kocht sie mit Muskat und Käse nochmals auf und richtet sie über geröstete Brotwürfel und Schnittlauch an.

Gebackener Mangold. Der Mangold wird in 6—7 cm lange Stücke geschnitten, nach Abziehen der Fäden in Salzwasser weichgekocht, ausgezogen und gespült. Hernach bereitet man einen kleinen Eierteig, wendet die Mangoldstücke darin und bäckt sie in heissem Fett schön gelb. Mit Schnittlauch bestreuen.

Chadeau. 2—3 ganze Eier, 3 Esslöffel Zucker oder 3 Sacharinaltabletten, 1 dl Weisswein, 1 dl Wasser, Saft einer halben Zitrone und etwas geriebene Schale. Diese Zutaten werden alle in eine Pfanne gegeben und unter ganz tüchtigem Rühren aufgekocht. Die Hauptsache ist das Schwingen, da bei Chadeau alles Schaum sein muss. Es soll sich am Boden keine gelbe Flüssigkeit mehr zeigen. Wird warm über Kuchenresten in Glasschale serviert oder separat zu Konfekt.

## Saisonnötizen

### Der Zürcher Fremdenverkehr im Juli

Die Fremdenfrequenz in den stadtzürcherischen Hotels, Gasthöfen und Pensionen war im Monat Juli geringer als in allen vorausgegangenen Monaten des laufenden Jahres. Im ganzen sind im Berichtsmonat 16,300 Ankünfte und 49,915 Übernachtungen gezählt worden. Das sind 53 Prozent weniger Ankünfte und 42 Prozent weniger Logiernächte, als in den gleichen Monaten des Jahres 1936/40 durchschnittlich gebucht worden sind.

Von den abgestiegenen Gästen kamen 14,199 aus dem Inland und 1831 aus dem Ausland.

Die prozentuale Bettenbesetzung aller Gaststätten war mit 34,3 Prozent im Berichtsmonat um beinahe zwei Fünftel geringer als im Durchschnitt des Vergleichsjahrs (55,7).

\* Siehe auch No. 33 der Hotel-Revue.

# Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen

## Lebensmittelfraktionierung im September 1941

**Kollektive Haushaltungen:** Die Zuteilungsquoten pro 100 Mahlzeitencoupons bleiben für den Monat September unverändert. Es gelten weiterhin die Bestimmungen der Kreisschreiben Nr. 76 und Nr. 97.

**Zuteilung von Rahm:** In Abänderung des Kreisschreibens Nr. 76 darf ab 1. September 1941 an kollektive Haushaltungen kein Rahm mehr zuteilungsfähig werden. Infolgedessen ist von diesem Zeitpunkt an die Abgabe von Grossebezüglercoupons „Rahm“ an kollektive Haushaltungen nicht mehr zulässig. Von diesem Verbot bleiben ausgenommen Spitäler und Sanatorien, an die auch weiterhin Rahmcoupons verabfolgt werden dürfen.

Für Kaffee, Tee und Kakao gilt im September 1941 weiterhin die beschränkte Abgabe ohne Rationierungsausweise gemäss Weisungen des Kriegsernährungsamtes vom 29. Mai 1941 und Ergänzungen durch Kreisschreiben Nr. 94 vom 19. Juni 1941.

Die Kaffeebezugsquote für kollektive Haushaltungen wird pro September 1941 auf 5% festgesetzt, wovon im Maximum 3% in Bohnenkaffee und 2% in Kaffee-Zusatz und Kaffee-Ersatz bezogen werden dürfen.

Die Tee-Bezugsquote bleibt mit 6%, die Kakao-Bezugsquote mit 3% unverändert.

## Herbstzuteilung von Einmachzucker

**Bezüger der persönlichen Lebensmittelkarte:** Die ganze Lebensmittelkarte, sowie die Kinderkarte enthalten im September 1941 eine Sonderzuteilung von je 1,5 kg Einmachzucker. Auf der halben persönlichen Lebensmittelkarte werden 750 g Einmachzucker zuteilungsfähig. Diese Einmachzuckerzuteilung von 1,5 kg in Form von Grossebezüglercoupons dem Bezugsberechtigten zusammen mit der ganzen Mahlzeitenkarte auszuhändigen. Bei Bezug einer halben Mahlzeitenkarte ist analog die halbe Einmachzuckerzuteilung von 750 g in Form von Grossebezüglercoupons mitzugeben.

**Kollektive Haushaltungen, insbesondere Pensionen, Anstalten, Institute, Internate usw.,** aber auch private Arbeitgeber, die Angestellte vollständig verköstigen (Dienstboten) dürfen von Personen, die sie dauernd verpflegen, die Einmachzuckerzuteilung abverlangen, sofern sie selber Früchte mit Zuckerzusatz konservieren und soweit sie ihren Insassen oder Dienstboten konservierte Früchte verabreichen.

Eine zusätzliche Zuteilung von Einmachzucker an kollektive Haushaltungen darf nicht mehr vorgenommen werden (siehe Kreisschreiben Nr. 39, Einmalige Zuteilung von Einmachzucker an kollektive Haushaltungen, Hotel-Revue Nr. 26).

## Selbstversorgung mit tierischen Fetten und Hausschlachtungen

Das Kriegsernährungsamt hat am 8. August 1941 eine Verfügung Nr. 37 über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln erlassen, welche die Selbstversorgung mit tierischen Fetten und Hausschlachtungen regelt. Dauernde oder gelegentliche Selbstversorger machen wir auf den genauen Wortlaut dieser Verfügung aufmerksam, den wir hier infolge Platzmangel nicht ausführlich wiedergeben können.

Unter anderem bestimmt die Verfügung, dass Tierhalter, die Hausschlachtungen von Schweinen, Grossvieh oder Pferden aus eigenem Betrieb vornehmen, alls der zuständigen Gemeindestelle einen Kontrollausweis auf Formular des Eidg. Kriegsernährungsamtes zu verlangen haben. Den einzelnen Tierhaltern dürfen Kontrollausweise zur Schlachtung von höchstens so viel Tieren verabfolgt werden, als sie von der betreffenden Gattung in den letzten Jahren durchschnittlich geschlachtet haben.

Den Inhabern von Kontrollausweisen und den in ihrem Haushalt verköstigten Familienangehörigen und ständigen Arbeitnehmern werden die Rationierungsausweise „Fett“, „Fett/Butter“ und auf Wunsch der Karteninhaber auch „Fett/Öl“ und „Butter“ von der zuständigen Gemeindestelle wie folgt abgetrennt:

- a) für jedes geschlachtete Schwein 8 kg;
- b) für Grossvieh, Kälber, Schafe und Pferde ist der Gemeindestelle eine Erklärung des die Schlachtung ausführenden Metzgers oder des zuständigen Fleischschauers über die gewonnene Menge Rohfett vorzulegen. Für die halbe Gewichtsmenge Rohfett sind Coupons der Lebensmittelkarten abzutrennen.

Die Schlachtung von nicht selbst gehaltenen oder gemästeten Tieren zum Zwecke der Selbstversorgung (Privatschlachtungen) darf nur nach Einholung einer Schlachtbewilligung vorgenommen werden. „Gesuche um Erteilung von Schlachtbewilligungen sind der zuständigen Rationierungsstelle einzureichen. Im Gesuch sind Name und Adresse des Gesuchstellers, Anzahl der im Haushalt oder Betrieb verköstigten Personen, Art und Lebensgewicht, soweit bereits bekannt, des zu schlachtenden Tieres anzugeben.

Schlachtbewilligungen dürfen nur denjenigen Personen und kollektiven Haushaltungen erteilt werden, welche den Nachweis erbringen, dass sie solche Schlachtungen schon in früheren Jahren, zum mindesten während der Jahre 1938/39 vorgenommen haben.

Dem Inhaber von Schlachtbewilligungen und den in seiner Haushaltung regelmässig verköstigten Personen und deren Familienangehörige werden Rationierungsausweise wie folgt abgetrennt:

- a) für jedes geschlachtete Schwein 12 kg;
- b) für Grossvieh, Kälber, Schafe und Pferde ist der Rationierungsstelle eine Erklärung des die Schlachtung ausführenden Metzgers oder des zuständigen Fleischschauers über die gewonnene Menge Rohfett vorzulegen. Für zwei Drittel der gewonnenen Menge Rohfett sind Coupons der Lebensmittelkarte abzutrennen.

Kollektive Haushaltungen, die Hausschlachtungen durchführen und die auf Grund der abgelieferten Mahlzeitencoupons Grossebezüglercoupons erhalten, haben monatlich mindestens ein Drittel der gemäss der Fettstoffquote C bezogenen Rationierungsausweise im Umfang der festgelegten Mengen der zuständigen Gemeindestelle abzuliefern.

Abgabe und Bezug von Fett, Fleisch und Fleischwaren aus Haus- und Privatschlachtungen sind verboten.

Die Verfügung tritt am 1. September 1941 in Kraft.

## Preiserhöhung auf Schweizer Bienenhonig

Die eidg. Preiskontrollstelle verfügt (in Abänderung der Verfügung Nr. 417 vom 28. August 1940):

- 1. Mit Gültigkeit ab Donnerstag den 14. August 1941 gelten für echten inländischen Bienenhonig jeder Art und Herkunft folgende Höchstpreise:
  - a) für Lieferungen von mehr als 500 kg (kesselweise) = höchstens Fr. 5.50 pro kg netto;
  - b) für Lieferungen von 25—500 kg (kesselweise) = höchstens Fr. 5.60 pro kg netto;
  - c) für Lieferungen von weniger als 25 kg = höchstens Fr. 6.50 pro kg netto oder abgefüllt in Biscchen brutto für netto;
  - d) für Lieferungen von weniger als 25 kg = höchstens Fr. 6.70 pro kg brutto für netto, abgefüllt in Carton-Packungen;
  - e) für Lieferungen von weniger als 25 kg = höchstens Fr. 6.75 pro kg netto, abgefüllt in Carton-Packungen.

Die vorgenannten Höchstpreise verstehen sich für Lieferungen franko Käufers Station bei Bahnsendung oder franko Domizil bei Lieferung per Camion. Postporti fallen zu Lasten des Empfängers.

Die Höchstpreise unter c), d) und e) verstehen sich für Packungen von mindestens 500 g; für kleinere Packungen kann ein Zuschlag von 20 Rp. pro kg erhoben werden.

Für Lieferungen von 5—25 kg soll gemäss bisheriger Usanz ein angemessener Mittelpreis angewendet werden.

Die früher erteilten Ausnahmebewilligungen für Lieferungen franko Käufers Station bei Preis-Neufestsetzung dahin:

2. Es ist statthaft, für leihweise abgegebene Packungen, sofern nicht brutto für netto verkauft wird, ein Depot zu erheben. Das Depot muss bei Rückgabe der Verpackung in verwendungsfähigem Zustand rückvergütet werden. Der Ansatz des Depot darf den Neubeschaffungswert der Verpackung nicht übersteigen.

3. Soweit der Handel üblicherweise Rabatte bzw. Rückvergütungen gewährt, können die gemäss dieser Verfügung geltenden Netto-Höchstpreise entsprechend erhöht werden, jedoch darf sich, nach Abzug der Rückvergütung, ausserhalb der Höchstzulässige Nettopreis ergeben.

## Sammlung von Wildfrüchten

In einer Verfügung des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements vom 6. August 1941 wird das Sammeln von Wildfrüchten in der Weise geregelt, dass insbesondere Esskastanien, Rosskastanien, Eichen und Buchnüsse von den Kantonen und nach deren Weisungen von den Gemeinden, durch eine möglichst weitgehende Erfassung zu sammeln sind. Die Gemeinden sind befugt, Personen, Handelsfirmen, Private und öffentliche Institutionen, insbesondere Schulen und Anstalten für die Durchführung heranzuziehen. Die Sammelfrüchte sollen wie folgt verwertet werden: Esskastanien in erster Linie für die menschliche Ernährung, Rosskastanien und Eichen sind den Tierhaltern und den Herstellern von Kaffeesurrogaten zuzuführen, Buchnüsse sind zur Speiseölgewinnung zu verwenden.

Die Abgabe der gesammelten Wildfrüchte an die Verbraucher ist grundsätzlich frei. Es werden vorläufig folgende Höchstpreise festgesetzt: Rosskastanien 15 Fr. roh, Eichen 18 Fr. roh, Buchnüsse 45 Fr. roh, 75 Fr. geschält. Die Preise verstehen sich per 1000 Kilo für saubere, gesunde und abgetrocknete Ware. Die Sektion für landwirtschaftliche Produktion und Hauswirtschaft wird mit der Überwachung der Sammlung und Verwertung betraut.

Diese Verfügung tritt am 15. August 1941 in Kraft.

## Einfuhr von rationierten Waren durch Private

Die Einfuhr von rationierten Waren durch Private hat in letzter Zeit stark zugenommen. Weite Kreise der Bevölkerung haben es als stossend empfunden, wenn einzelne Konsumenten, die sich infolge ihrer ökonomischen Lage solche Importe leisten können, auf diese Weise ihre Rationen vergrössern, während weniger Bemittelte mit ihren normalen Rationen auskommen müssen. Ausserdem ist die Ansicht, es handle sich dabei um eine zusätzliche Einfuhr, insofern irrig, als diese Importe schliesslich doch auf Kosten der allgemeinen Versorgung unseres Landes erfolgen. Im Einvernehmen mit den für die Landesversorgung verantwortlichen Kriegswirtschaftsämtern sah sich deshalb die Handelsabteilung des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements veranlasst, den zuständigen Einfuhrbewilligungsstellen Weisung zu erteilen, Bewilligungen für die Einfuhr von rationierten Waren an Konsumenten aller Art (Private, kollektive Haushaltungen usw.) künftig nur noch gegen Abgabe der entsprechenden Anzahl Rationierungscoupons zu erteilen. Selbstverständlich gilt diese Anordnung auch für Sendungen, die bei Vermittlerfirmen bestellt werden.

**PAPIER-**  
Servietten  
Handtücher  
Tischtuchschoner  
beziehen Sie vorteilhaft direkt durch die  
Gesellschaft für Papierindustrie Basel 1  
Telephon 061/4 78 30 und 061/4 78 39

**Elektr. Kühlschränke und -Anlagen**  
Grosses Lager in verschiedenen Grössen und Ausführungen.  
Neulieferungen, Ausführung von Reparaturen an allen Fabrikaten.  
Gegenwärtige Occasion: Glacegefrierer zu jedem Preis.  
**E. Wirth, Zürich 4**  
Vollautomat. Kühl- u. Gefrieranlagen, Birnenstrassen 5, Telephon 7 75 88.

Stets frische  
**Süsswasser- u. Meerfische Bratpoulets**  
900 Gramm je Stück Fr. 4.—  
1000/2000 Gramm pro Kilo Fr. 4.35, 4.40  
Kistweise franko  
**Konserven, Oel etc.**  
**Stoessel, Comestibles**  
Burgdorf, Tel. 54.

**Eine Annonce**  
in der Hotel-Revue ist eine vorzügliche Geschäfts-empfehlung!

Nütze die **weisse Kohle** aus!  
Die elektrische Warmwasserbereitung mit dem „Cumulus“  
ist billig, bequem und gefahrlos. Wenn Sie noch keinen Cumulus-Boiler besitzen, so empfiehlt sich heute dessen Anschaffung mehr denn je.  
**Elektrifikation von oel- und kohlebeheizten Warmwasseranlagen.**  
ist leicht durchführbar und gar nicht teuer. Unsere Beratung ist ganz unverbindlich. Und die  
**Regulierung der Zentralheizung**  
lohnt sich heute auch für kleine und mittlere Heizungen. Sie erspart Arbeit und viel Brennmaterial.  
Verlangen Sie unsere Kataloge; sie zeigen Ihnen, worauf es ankommt.  
**SAUTER**  
Fr. Sauter A.G. Basel, Fabrik elektrischer Apparate.

Das Geheimnis meines Erfolges!  
**LUCUL - Kraftfleischbrühe**  
**LUCUL - Hühnerkraftbrühe**  
**LUCUL - Ochsenschwanzsuppe**  
klar und gebunden  
**LUCUL - Bratensauce**  
**LUCUL - Sulz-Aspic**  
**WILHELM SCHEIM W. ZÜRICH 3**  
**LUCUL - Nahrungsmittelfabrik Tel. 7 32 03**

**Reichhaltige, täglich frische Aufschnittwaren**  
erster Qualität  
in allen Preislagen beziehen Sie vorteilhaft und prompt in Postcobs bis zu 10 Kilo durch die  
**WALLISELLEN** Fleischwaren A.-G.

**VENTE D'UN HOTEL**  
Jeudi le 11 septembre 1941 à 14.30 à  
**l'Hôtel Mont-Souhait à Prêles (Jura bernois)**  
il sera procédé à la vente définitive du dit hôtel (voir F. O. S. C. du 30. 7. 41). Estimation cadastrale fr. 159 580.—, estimation des experts fr. 90 000.—. Accessoires immobiliers estimés fr. 20 347.80. 50 lits. Situation magnifique à 800 m. alt., vue splendide sur le Lac de Bienna, le Plateau et les Alpes.  
L'état des charges et les conditions de vente sont déposés au bureau de l'Office soussigné dès le 26 août 1941.  
Office des Poursuits de Neuveville: R. A. Richard, Subst.

**Fabrique suisse d'orfèvrerie d'hôtel**  
**H. BÉARD MONTREUX**  
Réparation et réargenteure au 1<sup>er</sup> titre de tout matériel détérioré  
Fabrication de machines à polir l'argenterie pour l'entretien parfait de votre matériel  
Références de 1<sup>er</sup> ordre

**MONT D'OR EDELWEINE**  
**BERGER & CO.**  
Langnau-Bern

**STOCK**  
**Royal Brandy**  
Die Weltmarke  
FÜR DIE SCHWEIZ: **LATELTIN A.G. ZÜRICH**

Gute Existenz Infolge Todesfall zu verkaufen  
**Hotel-Restaurant am Bielersee**  
5 Fremdenzimmer, Speisesaal, Tanzsaal, gr. Gartenwirtschaft, Kegelbahn. Nettopreis Fr. 38 000.—, Kaufpreis Fr. 110 000.—. Gröss. Anzahl. mögl. Gef. Offerten unter Chiffre H.P. 2276 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Fräulein** gesetzl. Alters, im Hotelfach bewandert, sucht **Bekanntsch.** zwecks späterer Heirat, mit Herrn in den 50er Jahren, guter Charakter, seriös, evtl. Küchenchef oder Maître d'hôtel oder Staatsangestellter. Sich melden unter Chiffre C. L. 2345 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Vorteilhafte Putzmittel:**  
**KELLERS Sandseifen, Sandseife u. Seifensand**  
Chemische- und Seifenfabrik Stalden, Knoflfingen

**Chefköchin gesucht**  
in Hotel-Pension m. 60 Betten a. Genfersee. Jahresst. Bewerberinnen, die eine gute, abwechslungsreiche Küche führen können, pädagogisch und nicht über 45 Jahre alt sind, wollen Offerten unter Angabe von Lohnansprüchen und Referenzen einreichen unter Chiffre G. E. 2337 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2. Ohne genügt. Ausweise ist Anmeldung zwecks. Eintritt Ende Oktober oder nach Übereinkunft.

Bestrequentierte  
**Hotel-Pension**  
im Zentrum der Stadt Lausanne gelegen, aus familiären Gründen sofort  
**mietweise zu übergeben**  
30 Betten, Zimmer mit fliess. Wasser und Bäder. Interessenten, die über angemessenes Kapital verfügen, wollen sich melden unter Chiffre SA. 8742 Lz. bei Schweizer Annoncen A.-G., Luzern.  
**Wenn Sie**  
Hotel-Möbilar zu kaufen suchen oder zu verkaufen haben, dann hält Ihnen eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue



Personalkubik

25 Jahre Bundesdienst

Dieser Tage blickt Herr Dr. H. Rothmund, Chef der Polizeibehörde im eidg. Justiz- und Polizeidepartement, auf eine 25jährige Tätigkeit in der Bundesverwaltung zurück.

Unser Verein hatte zahlreiche Gelegenheiten, mit Herrn Dr. Rothmund persönlich oder seiner Abteilung in mancherlei Angelegenheiten, die in sein Ressort fallen, vor allem aber wegen der Einreise- und Aufenthaltsregelung für ausländische Gäste, zu verkehren.

zahlreiche andere Faktoren politischer, militärischer und polizeilicher Art mit. Wenn dabei in manchen Fällen das Fremdenverkehrsmoment etwas in das Hintertreffen zu geraten drohte, so hatten wir immer wieder die Möglichkeit, eine erneute Überprüfung zu erwirken, so dass manche drohende Härte ausgemerzt wurde.

Totentafel

Frau Ursula Bigler †

Im Kreisspalt Samaden starb im Alter von 62 Jahren Frau Ursula Bigler-Feldmann vom Hotel Hohenfels in Schuls. Die Verstorbene stand ihrem Gatten als tüchtige Hoteliersfrau tatkräftig zur Seite.

men übergeben. Das Andenken, an die wackere, hilfsbereite Frau wird weiterleben. Wir versichern ihre Angehörigen unseres herzlichen Beileids.

Geschäftliche Mitteilungen

Warum Max auf die Direktion musste

(Eine wahre Begebenheit)

Max, ein Office-Bursche, der sich offenbar nicht nur ausgezeichnet auf Gläserreinigen versteht, sondern auch ganz ansprechende schriftstellerische Fähigkeiten verrät, berichtet von seiner Arbeitsstätte:

„Ich bin Office-Bursche in einer grossen Brasserie in Genf. Letzte Woche wurde ich plötzlich aus Bureau des Herrn Direktors bestellt. Was war passiert? Klopfendens Herzens dachte ich im Lauf darüber nach, was ich schon wieder angestellt haben könnte.

Stimme des Herrn Direktors: „Also Max, Sie sind der jüngste unserer Office-Burschen und haben immer die saubersten Gläser. Dazu sind Sie am schnellsten fertig. Woran liegt das?“ Ich würde ein wenig verlegen und das muss Monseigneur le Directeur bemerkt haben, denn er fuhr fort: „Also bitte, raus mit der Sprache.“

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

Stellen-Anzeiger | N° 34 | Moniteur du personnel

Offene Stellen — Emplois vacants

- Bahportier, zuverlässig, in Passantenbetrieb (Jahresstelle), auf Ende August/Anfang September gesucht. Offerten unter Chiffre 1139
Bureauelementarin gesucht für Büro und Kontrollarbeiten per 1. Sept. 1941. Schriftliche Biografien an Elite-Hotel, (1131) Hofstrasse, Zürich.
Küchlein gesucht in mittl. Hotel auf ca. 1. Oktober nach Luzern. Offerten mit Zeugnisschriften von erfahrenen Schweizerinnen unter Angabe des Alters und der Gehaltsansprüche an Chiffre 1137
Gesucht in modernes Haus der Zentralschweiz zu sofortigem Eintritt: 1 Saal- und Restaurantkocht, 1 Wäscherin für Maschinenwäscherei, 1 Küchenmädchen oder -bursche. Offerten an Hotel Pflanz, Elmstalden. (1134)
Gesucht für sofort tüchtige Serviertochter, Deutsch, Französisch, flinkes Küchenmädchen, Officebursche, ca. 16 Jahre alt, jüngere Köchin, Alleinportier, selbständig, Zeugniskopien, Photo an Hotel Pflanz, Elmstalden. (1135)
Gesucht für kommende Herbst- und Winteraison: 1 Restaurantkocht, 1 Saalkocher, 1 Lehrkocht für Saal und Bar. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Chiffre 1132
Restaurantkocht, 2 tüchtige, für sofort in erstklassiges Speiseraum Basle gesucht. Chiffre 1133
Restaurantkocht, tüchtige, selbständige, in Jahresstelle. Eintritt baldmöglichst. Würde auch Zeugniskopien an Hotel-Kurhaus Weissenstein ob Solothurn. (1135)

Stellengesuche — Demandes de places

- Serviertochter, nette, tüchtig, für Restaurant und kleinen Speiseraum für sofort gesucht. Jahresstelle. Schriftliche Offerten mit Bild an Hotel Krone, Bad Ragaz. (1140)
Zimmermädchen-Serviertochter, seriöses, arbeitsfreudiges, in einfaches Hospiz-Restaurant für sofort oder nach Überkenntnis gesucht. Offerten unter Angabe des Alters und Gehaltsansprüche an Hospiz Heimat, St. Gallen. (1138)
Zimmermädchen, tüchtiges, Stütze der Hausfrau, evtl. Teilhaberin, in erstkl. Pension Zürich gesucht. Offerten unter Chiffre Z. S. 3188 an Mosse-Annoncen, Zürich. (1137)
Serviertochter, nette, tüchtig, für Restaurant und kleinen Speiseraum für sofort gesucht. Jahresstelle. Schriftliche Offerten mit Bild an Hotel Krone, Bad Ragaz. (1140)
Zimmermädchen-Serviertochter, seriöses, arbeitsfreudiges, in einfaches Hospiz-Restaurant für sofort oder nach Überkenntnis gesucht. Offerten unter Angabe des Alters und Gehaltsansprüche an Hospiz Heimat, St. Gallen. (1138)
Zimmermädchen, tüchtiges, Stütze der Hausfrau, evtl. Teilhaberin, in erstkl. Pension Zürich gesucht. Offerten unter Chiffre Z. S. 3188 an Mosse-Annoncen, Zürich. (1137)
Sekretärin, II., Deutsch, Französisch, einige Kenntnisse im Englischen, Journal, allgem. Bureauarbeiten, sucht Stelle Winterkurs. (1136)
Tochter, junge, intelligente, sucht Stelle in Hotel als Sekretärin, Buchhalterin oder Gouvernante. Gute Zeugnisse im Dienstamt. Offerten unter Chiffre 869
Salle & Restaurant
Chef d'étage oder de rang, 4 Hauptsprachen, mit besten Referenzen, sucht passendes Engagement. Chiffre 883
Oberaalkocher, langj., tüchtig im Fach, sucht passendes Jahres- oder Saisonengagement. Würde auch Aushilfsstelle annehmen für andern, ähnlichen Posten. Chiffre 879

- Restaurantkocht, tüchtige, gut präsentierende, sucht gute Saison- oder Jahresstelle auf den 1. September. Offerten unter Chiffre 884
Saal-Res.-Kocher, junge, deutsch und franz. sprechend, sucht Stelle in gutgehendes Hotel evtl. Tea-Room. Tessin bevorzugt. Zeugnis und Photo zu Diensten. Offerten an Trudy Schweizer, Bäckeri, Riedwil-Seeberg, Ki. Bern. (870)
Saalkocher, 24 Jahre, gewandt und seriös, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Postfach 27, Mürren, B. O. (868)

Cuisine & Office

- Heinrich, pâtissier- und entremetsküchler, sucht Saison- oder Jahresstelle. W. Hämli, in der Schindlermatte bei Rümligen, K. Bern. (872)
Küchlein, mit guten Referenzen, sucht passendes Engagement. Eintritt nach Überkenntnis oder im Oktober. Offerten unter Chiffre 867
Chef de cuisine, erste Kraft, auch als Restaurateur, flott disponibler, tüchtiger Mitarbeiter, solid und sparsam, sucht Saison- oder Jahresposten. Offerten unter Chiffre 881
Jeune homme de 24 ans cherche place comme casseroiler ou portier d'étage pour le 1er septembre. S'adresser à Paul Aubry, Comp. Art. de Fort 3, En Campagne. (875)
Koch, junger, 20 1/2jähr., sucht Stelle evtl. auch als Kellerlehrling, in gutem Betrieb der welschen Schweiz zur Erlernung der franz. Sprache. Rob. Känel, Restaurant Bahhof, Weickbach (Bern). (876)
Küchenchef oder Alleinkoch, 38 Jahre, sucht passendes Engagement in der deutsch- oder italienischen Schweiz. Eintritt sofort oder später. Offerten unter Chiffre 873
Küchenchef, tüchtiger, diätetisch, mit la Zeugnissen und Referenzen, sucht Jahres- evtl. auch Saisonstelle ab Sept./Okt. Chiffre 874
Pâtissier, 23jährig, mit la Referenzen, sucht Stelle als Alleinbeiter oder d. Aide in erstklassiges Hotel. Eintritt ab 1. Okt. Offerten an A. Bruder, Sporholz Stos. (871)
Pâtissier oder Pâtissier-Aide, tüchtiger, sparsamer, mit guten Kochkenntnissen, sucht Stelle. Eintritt sofort möglich. Chiffre 886

Etage & Lingerie

Tüchtige-Maschinenportierin, gesetzl. Alters, deutsch u. franz. sprechend, sucht gute Jahresstelle in guten Jahresbetrieb. Rest. Kote u. Behandlung erlernen. Eintritt Sept. oder nach Überkenntnis. Fr. Beck, bei Fam. Michel, Lörracherstr. 170, Riehen bei Basel, Tel. abends oder nachmittags 2 69 28. (877)

Loge, Lift & Omnibus

- Allein- oder Etagenportier, 37 J., sprachkundig, an sauberes Arbeiten gewöhnt, sucht Saison- Jahres- evtl. Aushilfsstelle. Eintritt sofort. Offerten Hauptpostlagerkate 156, St. Gallen. (878)
Portier, 28 J., mit guten Ref., solid und zuverlässig, sucht Stelle ab 5. Sept. als Cond., Allein- od. Et.-Portier. Eigene Uniform. Offerten erbeten unter Chiffre 880

Divers

- Fräulein, gesetzl. Alters, sprachkundig, erfahren in Liniergerie, Economat etc., mit passendem Engagement evtl. ab Sütze. Frei ab 1. September. Zeugnisse aus la Häusern. Chiffre 859
Gouvernante, zuverlässig und selbständig, sucht Stelle für Etage, Office und Economat evtl. auch Auffassung in arabischen Betrieb. Erstkl. Zeugnis zu Diensten. Offerten unter Chiffre 885
Hoteller, ehem., 35 J., mit Familie, sucht Existenz als Concierge, Conductor, Sekretär, Portier etc. Offerten an Chiffre 857
Stütze der Hausfrau oder Gouvernante, 29jährige Innenarchitektin, sucht sich umzustellen. Deutsch und französisch sprechend. Kenntnisse im Maschinenschreiben. Offerten an Chiffre 849
Vertrauenspersonen, Sprachkundiges Fräulein, in der Hotellerie durchaus erfahren und selbständig, abzurufen Posten als Generalgouvernante, Stütze oder Directrice. Erstklassige Referenzen. Offerten unter Chiffre 795 (872)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN | Offiz. Stellenvermittlungsbüro „Hotel-Bureau“ | Gartenstrasse 112 | BASEL | Telefon 27983

Vakanzenliste | Liste des emplois vacants | des Stellenvermittlungsdienstes

- Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf die Beschuldung und mit Brieffort-Beläge für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.
8446 Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Graubünden.
8447 Commis de rang, Officeburschen, Küchenmädchen, Wäscherin, Kaffeeköchin, Haushälterin, Engenportier, Barmaid-Mithilfe im Restaurant, erstkl. Hotel, Tessin.
8457 Haushaltungsköchin (Saison neben Chef), Hotel 40 Betten, Graubünden.
8461 Casseroiler, Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Lugano.
8464 Restaurant-Chasseur, sofort, erstkl. Restaurant, Basel.
8465 Einfache Serviertochter (Mithilfe in der Lingerie), Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
8466 Köchin neben dem Chef (Gehaltsanweisung Haushaltungsköchin), Küchenbursche oder -mädchen, mittleres Hotel, Aedoboden.
8468 Saalkocher, Wäscherin, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
8477 Commis de rang, Kellnervolontär, sofort, erstkl. Hotel, Tessin.
8478 Saalkocher, Jahresstelle, sofort, Hotel 50 Betten, Tessin.
8480 Angestellten-Zimmermädchen, sofort, erstkl. Hotel, Tessin.
8483 Zimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
8484 Hilfs-Gouvernante-Zimmermädchen, 1. Sept., kleines Passantenhotel, Basel.
8487 Sekretärin (Journalhelferin), sofort, Hotel 80 Betten, Jahresstelle, Graubünden.
8485 Jüngerer Alleinkoch, Ende August, Hotel 70 Betten, Jahresstelle.
8497 Tüchtiger Portier, sofort, erstkl. Hotel, Bern.

- 9498 Niherrin, Officeburschen, sofort, erstkl. Hotel, Genf.
8500 Restaurantkocht, Office-Schenkbusche, Casseroiler-Hausbursche, mittleres Hotel, Interlaken.
8502 Kocher für Küche und Haushalt, sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
8506 Buffetdame, Wäscherin, Jahresstellen, mittleres Passantenhotel, Bern.
8508 Tüchtiges Zimmermädchen (evtl. Jahresstelle), Interlaken.
8509 Zimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
8510 Serviertochter, erstkl. Restaurant, Zürich.
8522 Jüngere Köchin, Fr. 100.-, Jahresstelle, mittleres Passantenhotel, Bern.
8523 Officeburschen, Hausmädchen, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
8526 Engenportier, Casseroiler, sofort, erstkl. Hotel, Vierz.
8528 Saalkocher, mittl. Hotel, Genf.
8529 1. Buffetdame, Anf. Sept., 1. Buffetdame, Dezember, mittl. grosses Hotel, Arosa.
8531 Saalkocher, sofort, Hotel 50 Betten, Tessin.
8532 Jüngerer Serviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, Aargau.
8534 Buffetdame, sofort, mittl. Hotel, Zürich.
8541 Alleinportier-Hausbursche (Jahresstelle), Ende Aug., Hotel 60 Betten, Thunsee.
8542 Restaurantkocht für Garten und Halle, Saalkocher, Serviertochter (Anfangsriem), sofort, mittleres Hotel, Weggis.
8545 Chef d'office, Commis-Pâtissier, sofort, Jahresstellen, Grossrestaurant, Zürich.
8547 Alleinkoch oder -köchin, sofort, mittleres Hotel, Interlaken.
8548 Zimmermädchen, Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Wallis.
8552 Alleinportier, sofort, Hotel 30 Betten, Tessin.
8555 Hausbursche-Portier, sofort, mittleres Hotel, Wangen.
8557 Serviertochter, 1. Sept., grosses Restaurant, Basel.
8558 Portier, Buffetdame (Saison bis Mitte Okt.), Hotel 100 Betten Berner Oberland.
8561 Alleinportier, Köchin, Ende Aug., Hotel 50 Betten, Tessin.
8562 Alleinportier, sofort, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
8563 Portier, sofort, Hotel 80 Betten, Vierwaldstättersee.
8564 Serviertochter für Passantenrestaurant, Jahresstelle, 1. Sept., kleines Hotel, Luzern.
8566 Bureauelementarin, Winteraison, Hotel 50 Betten, Tessin.
8567 1ère Fille de salle, femme de chambre, portier, hôtel 40 lits, Vaud.
8571 Barmaid, sofort, Zimmermädchen, Buffetkocht, 1. Sept. Hotel 50 Betten, Kt. Solothurn.
8573 Restaurantkocht, Saalkocher, Jahresstellen, Hotel 50 Betten, Aargau.

- 8576 Gewandte Serviertochter, sofort (Saison bis Anf. Okt.), Grossrestaurant, Luzern.
8577 Saalkocher, jüngere Köchin oder Koch aus der Lehre, kleines Hotel, Tessin.
8580 Serviertochter, 1. Sept., mittleres Hotel, Interlaken.
8581 Hausbursche, Portier, sofort, mittleres Passantenhotel, Basel.
8583 Jüngerer Zimmermädchen, Jahresstellen, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
8584 Einfache Tochter für Restaurant- und Zimmerverweise, Hausburschen, Mitte Sept., Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
8588 Officebursche, sofort, Grossrestaurant, Basel.
8589 Jüngerer Aide de cuisine, Fr. 120.-, kleines Hotel, Ostschweiz.
8590 Tüchtiger Saalkocher, sofort, Hotel 80 Betten, Vierz.
8594 Portier-Hausbursche, Küchenbursche, sofort, Hotel 80 Betten, Luzern.
8595 Köchin, in Oberkenntnis, mittleres Hotel, Tessin.
8599 Engenportier, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
8600 Kaffee-Haushaltungsköchin, Anf. Sept., mittleres Hotel, Aedoboden.
8601 Portier, Nachtportier, n. Überkenntnis, grosses Hotel, Luzern.
8604 Zimmermädchen (servicieküchler), Restaurantkocht, Köchin, Officeburschen, Hotel 30 Betten, B. O.
8607 Officeburschen, 1. Sept., mittl. Hotel, Engelberg.
8608 Serviertochter für Saal und Restaurant, sofort, Hotel 30 Betten, Thunsee.
8610 Casseroiler, Pâtissier-Aide de cuisine, sofort, Hotel 50 Betten, Tessin.
8613 Jüngerer Barmaid, Winteraison, mittl. Hotel, Graub.
8614 1. Saalkocher, sofort, mittl. Hotel, Lugano.
8615 Buffetkocht, sofort, Hotel 30 Betten, Kt. Solothurn.
8620 Femme de chambre (remplacante sommière), petit hôtel, Suisse romande.
8622 Engenportier, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
8623 Jüngerer Zimmermädchen (servicieküchler), Kurhaus 60 Betten, Zentralschweiz.
8624 Jüngerer Tochter für Service und Haushalt (der Lehre entlassene Saalkocher bevorzugt), sofort, Hotel 50 Betten, B. O.
8626 Küchenbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
8628 Küchenbursche, Küchenmädchen, Officebursche, sofort, Hotel 50 Betten, Thunsee.
8629 II. Kaffeeköchin, sofort, Grosshotel, Zürich.
8633 Köchin, Anf. Sept., Officeburschen, Kaffeeköchin, sofort, mittleres Hotel, Interlaken.
8636 Saalkocher (Aushilfe für 3-4 Wochen), 1. Sept., erstkl. Hotel, Vierwaldstättersee.

Gesucht per sofort, Herbst- u. Winteraison:

- Allein- u. Engenportiers
Haus- und Kellerburschen
Office-Küchenburschen
Casseroiler, Wäscher
Aide-u. Commis de cuisine
Commis de rang
Kellnerlehrlinge
Liftler-Chassiers
Commis-Pâtissiers
Zeugnisschriften mit Bild an: Hotel-Bureau, Basel, Gartenstrasse 112 (Platzierungsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins).

Mixkurs! an der staatlich subventionierten SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN. In diesem Kurs für moderne Getränke-Kunde, Wein-kunde, Bar usw. für Betriebsinhaber, Keller, Saal-Verkäufer usw. werden auch die alkoholfreien Drinks (Milk-Shakes, Ice-Cream-Frappés usw.) behandelt. 18. - 27. Sept. (Anmeldefrist: 11. Sept.) Leitung wie bisher: Harry Schraemli. Spezialprospekt verlangen. Telephone 2 55 51

Servierkurse an der staatlich subventionierten SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN. Sie vermittelt die richtige fachliche Einführung in das Servier-geschäft für Berufsausbildung und im Rahmen einer umfassenden theoretischen Schulung. Sie bieten Gelegenheit für praktische Ver-einbarung für Keller, Serviertochter, Saalkocher etc. - Gratis-Stellungsvermittlung für Schüler. Kursgeld um 20% ermässigt. Nächste Kurse: 2. Sept. - 25. Okt. 28. Okt. - 20. Dez. Prospekt und Auskunft verlangen! - Telephone 2 55 51

NEOSA. Einzigartig für Hotels, Restaurants, Cafés, Bars, Clubs, etc. NEOSA ist ein neues, naturproduziertes, leichtes, schaumiges Getränk, das in der Schweiz hergestellt wird. NEOSA ist ein alkoholfreies Getränk, das in der Schweiz hergestellt wird. NEOSA ist ein alkoholfreies Getränk, das in der Schweiz hergestellt wird.

KÖCHE. Verlangen Sie kostenlose Prospekte mit Inhaltsverzeichnis über meinen berühmten, einzig dastehenden Koch-Koffer. Dieser Werkzeugkoffer (keine Kiste) ist für Sie unentbehrlich. Er leistet Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere sehr wertvolle Dienste. So preis ist den heutigen Zeitumständen angepasst und die Berufsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Koch auch einen solchen Koffer anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch Stück für Stück beziehen und den feinen, soliden und praktisch installierten Fiber-Koffer nach Belieben. Joseph Huber, Spezialgeschäft Schönenwerd Telephone 31373

Zu sofortigem Eintritt in Grossrestaurant nach Zürich gesucht jüngerer, zuverlässiger Office-Chef. Bewerber hat das Offizierpersonal zu beaufsichtigen und selbst im Office mitzuarbeiten. - Offerten unter Chiffre G. R. 2341 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Mittelgrosses Hotel in Luzern sucht per ca. 1. Okt. Kaffeköchin (Jahresstelle). Schweizer Bewerberinnen mittl. Alters, sauber u. erfahren in allen Branchen der Küche, senden Offerten mit Zeugnisschriften, Angabe des Alters u. der Gehaltsansprüche unter Chiffre L. Z. 2343 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelier „Special“ aus Aluminium. Danksagung der erfolgreichen Tätigkeit nachweisen kann, sucht Direktion eines Hotel-Restaurant. Jahres-betrieb bevorzugt. Offerten unter Chiffre D. H. 2541 an Swiss-Revue, Basel 2. Preise: 1/2 Liter 1/4 Liter 1 Liter Fr. 1.80 Fr. 1.95 Fr. 2.10 1 1/2 Liter 2 Liter 3 Liter Fr. 2.50 Fr. 2.95 Fr. 3.60 Zu beziehen durch: W. Hiltbrunner-Jordi, Konservendosen-Versand, Grasswil. Die Wiederholung vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!

Papier-Servietten. Hierfür Ihnen besonders vorteilhaft: Erwin Arta-Esner, Sulgen-H., Tel. 522 04.

FORTWÄHREND KURSE für Sprach-Sekretäre (Innen), Stenodactylo, Korrespondenten (Innen). Handels-Diplome in 3, 4 und 6 Monaten, Staatsstellen in 3 Monaten. Jede Klasse besteht aus 5 Schülern. EGOLES TAMÉ Neuchâtel 33 und Luzern 33

## Encore la hausse des prix

L'indice du coût de la vie établi par l'office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail était, à la fin du mois de juillet 1941, à 171,1; il accusait une augmentation de 1,3 pour cent par rapport au mois précédent et indiquait un renchérissement de 29,1 pour cent depuis le début de la guerre, soit fin août 1939. Ainsi le coût de la vie a déjà augmenté de 30 pour cent environ et ce mouvement ascensionnel des prix continue lentement sans qu'on puisse en prévoir la fin.

Les prix de revient de l'hôtellerie ont naturellement subi les répercussions de ce mouvement et l'on peut même constater que cette augmentation a été plus forte pour l'hôtellerie que pour les ménages privés, car le renchérissement a affecté surtout les produits de première nécessité pour notre industrie. Notre service de renseignements économiques, qui suit de très près les mouvements des prix, a déterminé ce renchérissement en pour cent pour 29 groupes de denrées alimentaires. Les résultats de ces calculs ont été publiés intégralement dans la partie allemande du dernier numéro de notre journal et nous prions ceux de nos lecteurs qui veulent avoir plus de détails sur ces variations de bien vouloir s'y reporter. Pour nous, nous nous bornerons à préciser, à titre d'exemple, que le juillet 1939 à juillet 1941, la hausse moyenne des prix a été: pour la viande et les produits carnés de 49,9 pour cent, le poisson de 72 pour cent, les pommes de terre de 56 pour cent, les œufs de 101 pour cent, le beurre de 36,9 pour cent, les pâtes de 46,1 pour cent, les graisses comestibles de 89 pour cent, etc. etc. Dans ces conditions, il n'est pas étonnant que l'indice des frais de cuisine soit nettement plus élevé que l'indice général du coût de la vie. L'indice que notre service de renseignements économiques établit comprend donc 29 groupes de denrées alimentaires englobant 137 produits et il représente la moyenne pondérée des prix, en tenant compte des quantités usuellement consommées de chaque denrée. Les prix en vigueur en janvier 1939 ont été pris comme base et évalués à 100. Or, en janvier 1941, notre indice des frais de cuisine était déjà à 129,1 et à fin juillet 1941 à 150,0.

Il convient encore de spécifier que cet indice ne comprend pas le combustible et les salaires et qu'il ne se rapporte qu'aux denrées alimentaires. Il ne donne pas non plus la différence exacte en francs et centimes entre la moyenne des prix de 1939 et de 1941 car, depuis le début de la guerre, les mesures de rationnement ont légèrement modifié les quantités consommées de certaines marchandises, mais c'est quand même un instrument de mesure qui permet de constater impartialement les hausses et les baisses de prix de revient. Si l'indice de l'office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail n'enregistre qu'une hausse de 39,1 pour cent pour le groupe de l'alimentation, c'est qu'il laisse de côté de nombreux produits dont la consommation est négligeable dans les ménages privés mais qui sont davantage utilisés dans les hôtels.

Quant aux autres dépenses d'exploitation, elles ont varié dans des proportions fort différentes. Nous avons quelques postes (propagande, assurances, eau, électricité, salaires, etc.) qui heureusement sont restés stables, tandis que d'autres augmentaient régulièrement. Ce renchérissement se fait sentir surtout dans l'entretien des meubles et immeubles, les produits de lessive et de nettoyage. Pour le moment donc cette hausse des frais généraux est de 23 pour cent, mais tout fait craindre qu'elle ne s'accroisse sérieusement sous peu. En outre, les frais généraux fixes grèvent toujours plus lourdement le compte exploitation, car, calculés par nuitée, ils ont considérablement augmenté par suite de la diminution de la fréquence. Si l'on tient compte de toutes les dépenses d'exploitation on peut dire que les frais généraux de l'hôtellerie ont renchéri, depuis le début de 1939, de 35,3 pour cent. Depuis notre dernier commentaire à ce sujet, soit depuis février 1941, ils ont continué à augmenter de 8 pour cent environ.

## Les indemnités pour les bureaux militaires

L'application de l'arrêté fédéral concernant le logement des troupes pénit le service actif a permis de constater que le taux des indemnités présentait parfois certaines anomalies et nous nous sommes efforcés de faire mettre cette question au point. L'article 24 en particulier, qui traite de l'indemnité pour les bureaux prévoyait que celle-ci pouvait s'élever de 50 cts. à fr. 1.— suivant le caractère rural, semi-urbain ou urbain de la localité. Mais, chose curieuse, alors que pour les chambres d'officiers on prévoit que dans les localités à caractère rural ou semi-urbain, l'indemnité pour les chambres d'hôtels de 1er ou 2ème rang se calcule conformément aux taux prévus pour les localités à caractère urbain, aucune clause semblable n'intervenait à propos des chambres réquisitionnées comme bureaux.

Il en résultait naturellement des situations paradoxales puisque dans un même hôtel, on indemnifiait les chambres également bonnes, les unes d'après le tarif des localités à caractère rural ou semi-urbain et les autres d'après le tarif des localités à caractère urbain. Cette état de choses était d'autant plus illogique que l'on utilisait souvent comme bureaux des chambres plus grandes, que celles-ci étaient mises davantage à contribution que les autres et qu'elles subissaient naturellement plus de dégâts. Enfin il était parfaitement indifférent pour le compte d'exploitation de l'hôtel que les chambres soient utilisées dans un but ou dans un autre. Pour le propriétaire un seul fait importait c'est qu'il

L'augmentation des prix de pension décidée pour cet été et qui, en moyenne, atteint à peine 10 pour cent, ne permet donc de compenser qu'une faible partie de la hausse des dépenses d'exploitation. Les prix d'hôtels sont encore loin de pouvoir permettre de couvrir les frais, ceci d'autant plus que les prix des chambres sont restés ceux d'avant guerre, si l'on fait abstraction de la surtaxe de chauffage appliquée cet hiver, mais qui n'est même pas suffisante pour couvrir le renchérissement du combustible. Enfin, comme l'entrée en vigueur de l'impôt sur le chiffre d'affaires provoquera une nouvelle hausse de prix, il est nécessaire que l'hôtellerie prenne prochainement des décisions dans ce domaine et fixe les lignes directrices de sa politique de prix.

On sait que, commercialement parlant, l'hôtellerie n'a que deux moyens d'adapter ses prix: les majorer proportionnellement au renchérissement des prix de revient, ou faire les économies nécessaires en réduisant les prestations fournies aux hôtes. Cette dernière possibilité ne permettra guère d'arriver à des résultats intéressants, car elle a déjà été sérieusement mise à contribution. Les mesures de l'économie de guerre et en particulier le rationnement du combustible, des denrées alimentaires et des autres objets destinés à réduire nos prestations. La cuisine doit subir certaines simplifications. On pourrait penser que ces restrictions ont entraîné pour l'hôtellerie une réduction sensible des frais. Cela est peut-être le cas pour les maisons de premier rang qui servaient à leurs clients des menus particulièrement riches et qui ont pu réduire la consommation de marchandises onéreuses comme la viande, le gibier, le volaille et le poisson. Mais pour les maisons moyennes et pour les petites maisons, qui font ce qu'on appelle couramment « de la bonne cuisine bourgeoise », le rationnement ne diminue guère les frais, car l'on est souvent obligé de remplacer les denrées rationnées par d'autres marchandises plus chères.

Ainsi, même si de nouvelles restrictions viennent encore simplifier les menus, on ne peut conclure que les frais de cuisine seront proportionnellement réduits car, en définitive, le client veut manger à sa faim et une diminution du nombre des plats ou de la variété des mets se traduit par une augmentation des portions à servir. Il sera probablement quand même possible de faire encore quelques économies sur le compte cuisine, mais il ne faut pas espérer que ces économies permettent de compenser la hausse de 50 pour cent des denrées alimentaires.

D'autre part, il sera extrêmement difficile d'adapter complètement les prix d'hôtel. La loi de l'offre et de la demande ne joue plus dans les circonstances actuelles. En effet, par suite de la diminution des revenus, de la réduction de la capacité d'achat des consommateurs, etc., l'offre ne peut plus affronter la demande dans des conditions égales et, du fait, de la raréfaction de la demande, on ne peut plus que très légèrement modifier les prix mais plutôt les contraindre.

Sur ce sujet, rappelons que l'enquête faite ces dernières années a montré que c'était les maisons ayant des prix de pension minima de fr. 10.— à fr. 11,50 qui avaient le taux d'occupation le plus élevé. C'est là une précieuse indication qui nous permet de constater que les prix d'hôtels ne peuvent être simplement modelés sur les frais. Aujourd'hui il ne nous sera guère possible d'équilibrer nos prix tout d'un coup puisque ceux-ci s'élevaient que très légèrement par rapport à la hausse rapide des prix de revient. Il s'agira donc d'avoir recours aux deux moyens que nous avons mentionnés pour diminuer la différence entre nos frais et nos prix. Ce n'est pas une tâche facile d'autant plus que l'hôtellerie n'a pas encore de moyens légaux pour lutter efficacement contre l'avisement des prix. Il est vrai que la question de la réglementation générale obligatoire des prix est en discussion au sein de la commission parlementaire compétente, mais étant donné l'extraordinaire rapidité de la hausse des prix de revient, l'hôtellerie ne pourra attendre, pour reviser ses prix, la décision des autorités fédérales à ce sujet.

était privé de cette chambre, qu'il en résultait pour lui un manque à gagner et qu'il devait pouvoir compter sur certaines recettes minima s'il voulait pouvoir faire face à ses obligations. Les officiers de l'administration et du commissariat se sont heureusement rangés à cet avis et ont attiré l'attention des autorités compétentes sur cette anomalie appuyant ainsi effectivement notre demande de révision.

A la suite de ces constatations, le département militaire fédéral a bien voulu demander au Conseil fédéral de prendre une décision à propos de cet article et de le compléter comme il convenait. C'est pourquoi le Conseil fédéral a pris, en date du 13 août 1941, un arrêté complétant l'arrêté qui concerne le logement des troupes pendant le service actif, d'après lequel par analogie, la clause qui prévoit que, dans les localités à caractère rural ou semi-urbain, l'indemnité pour les chambres d'hôtels de 1er ou de 2ème rang se calcule conformément aux taux prévus pour les localités à caractère urbain, est aussi applicable pour les bureaux. Dans ces cas-là, les indemnités ne seront donc plus de 50 70 cts., mais de fr. 1.— par jour. Il reste entendu que l'indemnité se calcule sur la base d'une superficie de 30 m<sup>2</sup> pour un local.

Ce nouveau règlement ne met pas encore sur un pied d'égalité les bureaux et les autres chambres car il aurait pourtant été logique car on comprend mal pourquoi l'hôtelier doit supporter une différence de taux suivant l'usage auquel

l'armée destine les chambres dont elle a besoin. Quant on réquisitionne des ateliers, on paie des indemnités uniformes quels que soient les travaux que nos troupes y effectuent. Il semble donc que l'hôtelier devrait pouvoir bénéficier de tarifs uniformes pour toutes ses chambres puisque, en définitive, les chambres d'hôtels ne sont que les ateliers de l'industrie hôtelière.

Ainsi l'article 24 complété à la teneur suivante:

### Bureaux

Art. 24. Pour les locaux appropriés, chauffés et pourvus du mobilier nécessaire (tables, chaises, etc.), qui servent de bureaux à des états-majors, ou unités, l'indemnité est, par local et par jour, de:

50 centimes dans les localités à caractère rural; 70 centimes dans les localités à caractère semi-urbain;

1 franc dans les localités à caractère urbain.

L'indemnité se calcule sur la base d'une superficie de 30 mètres carrés pour un local.

L'article 19, 2ème alinéa, est applicable par analogie.

L'article ainsi complété entre en vigueur avec effet rétroactif au 1er août 1941.

## Le mouvement hôtelier au mois de mai 1941

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

En dépit des conditions défavorables du temps et bien que la fête de Pentecôte n'ait pas coïncidé cette année avec le mois de mai, on a enregistré ce mois environ un dixième de « nuitées » de plus qu'il y a un an, soit en tout 737.000. Cette augmentation du nombre des nuitées dans les établissements hôteliers du pays résulte en premier lieu des conditions particulières qui ont caractérisé le mois de mai 1940. A ce moment-là, en effet, deux jours avant la Pentecôte le conseil fédéral s'était vu obligé par la situation militaire et politique de mobiliser à nouveau l'armée. Les hôtels et pensions, où séjournaient essentiellement des hôtes suisses, se vident en grande partie, ce qui eut pour conséquence une diminution considérable du nombre des personnes se trouvant dans les autres régions que celles de tourisme, dans les villes tout particulièrement. La comparaison avec les statistiques de 1934 à 1939 montre que le mois de mai 1941 a procuré à l'hôtellerie une augmentation du nombre de visiteurs suisses, due pour une bonne part aux diverses manifestations du jour de l'Ascension. On a constaté, à nouveau, pendant ce même mois, un accroissement assez marqué du mouvement hôtelier interne résultant des voyages de vacances. En mai 1941, en effet, les établissements hôteliers ont enregistré 606.000 nuitées d'hôtes suisses, soit environ un dixième de plus que la moyenne relevée au mois de mai pendant les années 1934 à 1939. Le mouvement touristique de nos hôtes étrangers, en revanche, a rétrogradé de nouveau jusqu'au chiffre de 131.000 nuitées, qui ne correspond guère qu'au tiers seulement de la moyenne enregistrée au même mois dans les années 1934 à 1939.

Domicile régulier des visiteurs	Arrivées		Nuitées	
	mai 1940	mai 1941	mai 1940	mai 1941
Suisse	108.941	151.905	527.347	606.456
Etranger	11.033	9.933	154.801	130.730
Total	119.974	161.838	682.148	737.186

Par suite des conditions particulières du mois de mai 1940, les différentes régions de tourisme ont participé d'une manière très variable à l'accroissement du mouvement touristique constaté pendant le même mois de mai, au regard de l'année dernière à la même époque.

Les contrées de villégiature et de cure accusent surtout des inégalités importantes. Les rapports fournis à la statistique sont les plus favorables dans le Tessin, dont le nombre des nuitées fut supérieur des trois quarts à celui du même mois de l'année dernière. On constate même une affluente double de visiteurs dans le Tessin, par rapport au mois de mai 1940. La région du Saintis et le Jura ont bénéficié d'un mouvement hôtelier de 30 et de 40 pour cent plus élevé que l'année passée. Dans les Alpes vaudoises et eu Valais, en revanche, l'augmentation du trafic hôtelier fut cependant moins forte. Dans les Grisons également, on n'a enregistré qu'un peu plus de nuitées qu'au mois de mai de l'année précédente, tandis que l'Oberland bernois en a même noté une régression de 42 pour cent. Dans les deux régions du lac Léman et du lac des Quatre-Cantons, la diminution constatée n'a pas été aussi sensible. Dans la première, toutefois, où des hôtes étrangers séjournaient autrefois pendant longtemps, le nombre des nuitées a subi une diminution notable. Ce fut en particulier le cas pour les villes de Genève, Lausanne et Montreux, où est venu s'ajouter un fléchissement tout aussi fort du nombre de leurs visiteurs suisses. L'importante régression constatée dans l'affluente des hôtes de l'Oberland bernois, de la Suisse centrale et de la Suisse romande provient du retour dans leurs foyers et localités, de nombreuses personnes et entrepreneurs qui, au début de l'été 1940, avaient momentanément recherché plus de sécurité à l'intérieur du pays.

Le développement du mouvement touristique dans le « reste de la Suisse », c'est-à-dire en dehors des régions de tourisme proprement dites, a été plus uniforme. Dans son ensemble, cette partie de notre pays a accusé pendant le mois de mai une affluente d'hôtes de 28 pour cent plus élevée qu'un an auparavant, tandis que l'accroissement moyen enregistré dans les seules régions de tourisme n'avait atteint que 10 pour cent. A Bâle, à Berne et surtout à Zurich, l'affluente des hôtes suisses s'est assez considérablement accrue.



## A nos Sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

Mademoiselle

**Marie-Louise Carron**

Copropriétaire de l'Hôtel Carron à Fionnay

décédée à Monthey, le 13 août 1941, à l'âge de 65 ans, après une longue maladie.

Nous vous prions de conserver le meilleur souvenir de ce fidèle membre depuis plusieurs années.

Au nom du Comité central:

Le président central:

**Dr H. Seiler.**

Le taux moyen d'occupation des lits récemment considérés dans leur ensemble, est demeuré, avec 11 pour cent, à peu près inchangé dans les régions de tourisme; dans le reste de la Suisse ce taux s'est amélioré en s'élevant de 16 à 20 pour cent.

## De nos sections

### Société des hôteliers du canton de Fribourg

C'est lundi dernier 11 août qu'a eu lieu à l'Hôtel Terminus à Fribourg, la séance constitutive de l'Association cantonale fribourgeoise des hôteliers. Cette séance, présidée par M. Fritz Disler (Morat), président du comité constitutif, se déroula en présence de nombreux membres. Les autorités cantonales s'étaient fait représenter.

Après avoir souhaité une cordiale bienvenue aux participants, M. Disler se plut à saluer particulièrement la présence de M. Roggo, directeur de l'économie de guerre du canton de Fribourg, chef de service à la direction fribourgeoise du commerce et de l'industrie, représentant M. le conseiller d'Etat Quartenoud. La présence de cette personnalité était en effet un témoignage concret de la sympathie et de l'intérêt que les autorités portent à la nouvelle association.

Puis M. Disler rappela brièvement les étapes parcourues:

Au mois de mai dernier, quelques hôteliers fribourgeois, conscients de la nécessité d'un groupement et d'un travail en commun, avaient décidé de créer une association cantonale, qui ferait partie de la Société suisse des hôteliers.

Au cours d'une première séance qui eut lieu le 1er mai à l'Hôtel Suisse à Fribourg, un comité provisoire comprenant M. Fritz Disler président et MM. O. Anthamatten et A. Morel (Fribourg) avait été nommé. A cette occasion, d'intéressants exposés avaient été présentés par M. Cottier (Genève), membre du Comité central de la S.S.H., et M. Schmid (Berne) président de la Société des hôteliers de Berne, qui tirent à orienter leurs collègues fribourgeois sur la nécessité et l'importance d'une association cantonale des hôteliers.

Le comité provisoire se mit immédiatement au travail (élaboration des statuts, recrutement, etc.) et eut la joie de voir ses efforts rapidement couronnés de succès.

En quelques semaines, en effet, l'effectif de la section en formation atteignit 34 membres (au lieu des neuf membres isolés de la Société suisse que l'hôtelier fribourgeois comptait jusqu'alors). Les initiateurs eurent, par ailleurs, le plaisir de recevoir de précieux encouragements et M. Disler adressa ses chaleureux remerciements à MM. Anthamatten, Morel pour leur dévouement dont ils ont fait preuve à l'égard de la nouvelle association, à M. Guillaume de Weck, président de l'Union cantonale fribourgeoise des sociétés de développement, pour l'aide qu'il a eu la complaisance d'accorder aux promoteurs de ce groupement et enfin à MM. Cottier (Genève), Schmid (Berne) et Stalder, du Bureau central de Bâle, pour leurs enseignements et leur collaboration.

Puis M. Disler rappela les buts de la nouvelle association qui est de chercher à améliorer la situation de l'hôtellerie et à développer le tourisme en contribuant à faire mieux connaître les beautés du canton de Fribourg. Il démontra combien le rôle de l'hôtelier était important au point de vue touristique et il termina par un appel à tous les membres pour qu'ils fassent preuve de persévérance et de solidarité qu'ils respectent scrupuleusement les prix minima sans lesquels aucune base commerciale de l'hôtellerie n'est concevable.

Puis, après la mise au point définitive et l'adoption des statuts, l'assemblée, à l'unanimité,



choisit son président en la personne de M. Disler (Morat) et élit son comité qui sera composé comme suit: MM. *Anthamatten*, vice-président; *Kreutzer*, secrétaire; *Morel*, caissier (tous de Fribourg) et *Robadey* (Bulle).

Puis elle désigna des délégués de district en la personne de: Mlle C. *Nussbaumer* (Lac Noir) et de MM. *Pulver* (Estavayer), *Zing* (Romont) et *Mossa* (Châtel-Saint-Denis). Enfin, MM. *Esseiva* (Estavayer) et *Gaillard* (Bulle) ont été nommés vérificateurs des comptes.

L'assemblée discuta encore quelques questions internes (cotisations, etc.) et avant que la séance ne soit suspendue, M. *Roggo* exprima sa satisfaction de voir se former une section fribourgeoise de la Société suisse des hôteliers; il assura la nouvelle association de sa sollicitude et de celle de ses services et lui adressa ses vœux de prospérité.

Puis les participants se retrouvèrent à l'Hôtel de la Couronne à Morat où un repas parfait avait été préparé par M. Disler. Au dessert, le président eut le plaisir de donner connaissance d'un télégramme que M. *Quartenoud*, conseiller d'Etat,

avait adressé à la nouvelle association. Ensuite, dans une discussion très cordiale, une série de problèmes actuels furent évoqués et une foule de suggestions pleines d'intérêt présentées. M. Disler mit le point final à cet intéressant et fructueux échange de vues, en insistant sur l'importance de l'hôtellerie pour l'économie cantonale et en faisant un ultime appel à l'union, qui, seule, permettra de résoudre les durs problèmes actuels et assurera à l'hôtellerie fribourgeoise l'avenir prospère et fécond qu'elle mérite.

### Divers

#### Les obsèques de Charles-Albert Mayer

C'est le mercredi 13 août que se sont déroulées en présence des parents et de nombreux amis, les obsèques de notre regretté collègue *Charles-Albert Mayer*. Sur la tombe de ce dernier, M. le major *F. Cottier*, membre du Comité central de la SSH et président du Syndicat des hôteliers de Genève a rappelé avec une éloquent émotion

la longue activité professionnelle du défunt. Il a dit notamment combien le Syndicat des hôteliers de Genève avait bénéficié de l'expérience, de l'intelligence et des fécondes initiatives qu'apportait *Charles-Albert Mayer* dans toutes les questions qui retenaient notre attention. Ses remarques et ses conseils étaient toujours empreints de logique et de sagesse et c'était toujours avec le plus vif intérêt que sa voix était écoutée dans les nombreuses réunions, tant en Suisse qu'à l'étranger, où il représentait notre hôtellerie. Au nom du Comité central de la SSH et du Syndicat des hôteliers de Genève, M. le major *Cottier* a présenté ses condoléances et sa profonde sympathie à la famille du cher disparu.

### Nécrologie

#### Mademoiselle M. L. Carron †

Nous apprenons avec tristesse la nouvelle du décès de Mademoiselle *Marie-Louise Carron*, co-

### Médailles de mérite pour les employés d'hôtel

Les membres de la Société sont priés de nous transmettre à temps les commandes dont ils désirent l'exécution pour la fin de la saison.

Bureau central de la SSH.

propriétaire de l'Hôtel Carron à Fionnay. Mademoiselle Carron était la fille du Docteur Carron qui fut le fondateur des stations de Fionnay et de Mauvoisin dans la vallée de Bagne. Mademoiselle Carron était fort connue; elle a consacré sa vie à l'hôtellerie, puisque elle a dirigé l'Hôtel Carron, le plus ancien hôtel de Fionnay, depuis 1890. Seule la maladie avait mis un terme à son inlassable activité.

Nous prions sa famille de trouver ici l'expression de notre vive sympathie.

# BLANK & CO.

Première maison suisse vendant exclusivement aux Hôtels et Restaurants des

## VINS ROUGES FRANÇAIS

Importation directe

Caves et Bureaux:

Rue de Fribourg 7, VEVEY Téléphone 5.24.88

Entrepôts particuliers en douane. — Expéditions en fûts, litres et bouteilles, franco gares C.F.P.

### Représentants

à disposition de MM. les Hôteliers et Restaurateurs pour tous renseignements, prix et échantillons.

#### Pour la Suisse allemande: MM.

S. Mauch, Holestrasse 77, Bâle Tél. 3.28.89  
C. Müller, Neuveville, Tél. 8.72.40  
E. Munzinger, Rue des Vergers 6 A, Clarens, Tél. 8.21.04  
M. Schaeffer, Limmatquai 89, Zürich Tél. 2.42.22  
A. Schær, Muldenstrasse 42, Berne

#### Pour la Suisse romande: MM.

J. Araggon, Avenue Grand Hôtel 16, Vevey, Tél. 5.88.54  
L. Boloni, Avenue de France 33, Lausanne, Tél. 2.60.15  
E. Pahud, Avenue Sémalèche, Pully-Nord, Tél. 2.77.28  
R. Rossier, Avenue de Corsier 6, Vevey, Tél. 5.24.80  
J. Essler, La Vieille, Corsier, Tél. 5.17.63  
J. Séchaud, Avenue Léman 38, Lausanne, Tél. 2.96.94

#### Pour Valais et Tessin: M.

Aug. Lugon, Evionnaz, Tél. 6.26.04

Livraisons parfaites. Références de 1er ordre.

**Mit PER!**

rasche und gründliche  
Reinigung von Geschirr,  
Glas, Lavabos, etc.

Die fettlösende Wirkung  
von PER verleiht ihm  
einen hohen hygienischen Wert.

Henkel & Cie. A.G., Basel

RD 31 b

Nur damit Sie nicht  
nicht vergessen!

KOHLEN-REINIGUNG

TEL. 12 947

### HOTEL- UND WIRTEFACHSCHULE NEUBURG

Vollständig renoviert (Vom Bund, Kanton u. Stadt subventioniert) Gegründet 1914

Beginn des Herbstkurses: 2. Sept. 1941

Der Kurs gliedert sich in 4 Hauptabteilungen:

- **Französische Sprache** durch diplomierten Professor in der Stadt des perfekten Französisch.
- **Kochkurs** mit viel praktischer Arbeit.
- **Servicekurs** (Herkunft der Weine, Bier, Apéritifs usw.)
- **Buchhaltung** (Mehrberechnung).

Pensionspreis alles inbeogr. 170.—180.—monatl. Prospekt. u. Ausk. durch die Schulleitung.

### Hoteliers!

Famille sucht für den Herbst ein

#### Hotel oder Restaurant

in der Stadt od. Tessin. Nur mit nachweisbarer Rendite.

#### Kauf oder Pacht

Offerte mit genauer Angabe unter Chiffre E. C. 2340 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

### Freiwillige Liegenschaftsversteigerung

Im Nachlassverfahren nach Vermögensabtretung des Herrn Ernst Blaser, Wirt, Ostermundigen, wird Mittwoch, den 10. September 1941, um 15 Uhr, im Gasthof zum Bären in Ostermundigen an eine einmalige freiwillige Versteigerung gebracht die

### Gasthofbesitzung zum Bären in Ostermundigen

Grundbuchblatt Nr. 1148 der Gemeinde Bolligen, enthaltend:

1. Einem Wohnstock mit Scheune, Nr. 23, brandversichert für Fr. 28 800.—
2. Wohnhaus mit Wirtschaft zum Bären, Nr. 25, brandversichert für Fr. 181 400.—
3. Hausplätze, Hofraum und Acker im Halbe von 31,72 Ar.

Die Grundsteuerschätzung der ganzen Besitzung beträgt Fr. 244 320.—, die amtliche Schätzung Fr. 245 000.—. Die der Liquidationskommission vorübergebende Erstellung des Zuschlags kann ohne Rücksicht auf die amtliche Schätzung erfolgen. Die Steigerungsbedingungen sowie das Lastenverzeichnis liegen ab 31. August 1941 in der Kanzlei des Unterzeichneten zur Einsichtnahme öffentlich auf.

Bern, den 24. Juli 1941.

Namens der Liquidationskommission:  
Dr. E. Schmid, Fürsprecher, Kasinoplatz 8, Bern.

Von gutgehender Pension in Stadt der Zentralschweiz wird

### TeilhaberIn gesucht

die der Küche vorstehen kann. Offerten mit Lebenslauf u. Referenzen sind zu richten unter Chiffre B. B. 2327 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

### STOCKLIN

Baselstrasse 412 85  
SPEZIALFIRMA FÜR HOTELBOILER-UMBAU  
SCHÖRENMATTEN 52

Stets heißes Wasser durch Elektrizität

Als Spezialisten stellen wir in der ganzen Schweiz mit Kohle, Öl oder Gas beheizte Hotel-Boileranlagen rasch und preiswürdig auf elektrische Heizung um. Referenzen erster Hotels. Verlangen Sie sofort Fragebogen zwecks Offertenstellung.

Inserate lesen erwirkt vorteilhafteren Einkauf!

### Gesucht in Stadthotel des Kantons Bern, Jahresbetrieb:

#### Vertrauensperson als Obersaaltochter

Bewandert im Bankenservice u. sprachkundig, Eintritt sofort. Offerten mit Bild und Altersangabe, sowie Zeugnisabschriften unter Chiffre V. P. 2342 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

### Frische Bergheidelbeeren

10 kg Fr. 9.30 — 5 kg Fr. 4.70  
F.LLI M ANERINI  
Fonte Cremesga (Tessin)

### Erstklassige FLÜGEL

Kaps, Länge 190 cm, Fr. 1250  
Bechstein, Länge 185 cm, Fr. 1650  
Ibach, Länge 170 cm, Fr. 1650  
Blüthner, Länge 190 cm, Fr. 2200  
Tausch, Teilzahlung, Garantie.  
Pianobau Bachmann & Cie., Kreuzstrasse 39, Zürich 8.

### Hotel de 1er rang dans ville de Suisse romande cherche un CONCIERGE

Le titulaire doit être Suisse romand, 30 à 40 ans et posséder les 4 langues. Sérieuses références exigées. Offre sous chiffre D. R. 2336 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

### Handelsschule Rüedy BERN

Bollwerk 35 Telephone 3 1030

## KURSE

für Handel, Verwaltung, Hörfach u. kombinierte Kurse. Spezielle Vorbereitungskurse auf Post, Telefon, Zoll, Hausbeamten- und Laborantenschulen.

#### Diplomabschluss Übungsbureau

Erstklassiges Vertrauensinstitut. - Beste Referenzen. Gegründet 1875.

Nächste Kurse: 25. September 28. Oktober

### Ta dellose

Eisenholzkegel mit und ohne Griff, Hageb, Kegel mit und ohne Patent, Gummiringe, Gummikugeln, evtl. mit Griff. Bitte Preisliste verlangen! Ed. Liebherr, Ermatingen, Tel. 52.96

### Hôtel de 1er rang cherche maître d'hôtel ou chef de rang

place stable. — Ecrire avec références et prétentions à l'Hôtel de l'Écu de Genève, Genève.

### A vendre

Environ 40 tables marbre blanc, pieds bois, épaisseur 0.02 cm., grandeurs de 1 m. 10 à 2 m. 80, largeur 0.80 cm. Très bas prix.

Fourneau à gaz et fours à gaz (Sursee). Parfait état. Superbe occasion.

Cuisines Populaires, rue Pécolat, Genève.

### HORGEN GLARUS

zeitgemäss zweckmässig formschön bequem

A. G. Möbelfabrik Horgen Glarus in Horgen