

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 50 (1941)  
**Heft:** 42

**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:** 18.03.2025

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

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

N<sup>o</sup> 42

Basel, 16. Oktober 1941

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

N<sup>o</sup> 42

Bâle, 16 octobre 1941

**INSERATE:** Die einspaltige Nonpareille oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatts.

**ABONNEMENT:** SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. AUSLAND: bei direktem Bezug jährl. 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

Fünftägiger Jahrgang  
Cinqüantième 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. 2 79 34

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

Compte de chèques  
postaux No. V 85

## Unsere Preise für die Wintermonate

M. R. Mancher Hotelier macht sich Gedanken über die Preisgestaltung für den kommenden Winter. Er weiss noch nicht, wie er all die Teuerungsfaktoren, die ihn heute schon belasten und die er eventuell noch vor sich hat, dem Gast berechnen soll und darf. Darüber sind wir uns völlig einig, dass der Hotelier die Teuerung nicht auf sich nehmen kann. Sein Betrieb erlaubt es nicht. Daher muss er die Teuerungsquoten an den Gast überwälzen. Wie soll dies aber geschehen?

Bekanntlich hat der Zentralvorstand den Sektionen vor einigen Wochen den Vorschlag gemacht, die letztjährigen Heizungszuschläge, welche je nach Kategorie Fr. —75 bis 1.50 betragen, um 25. Cts. zu erhöhen, in der Kategorie allererster Klasse um 50 Cts. Diese Erhöhung würde ja noch in keiner Weise das Mass der Teuerung kompensieren, aber man könnte doch einige Preiserhöhungen, namentlich verschiedene Steuerbelastungen dieses Jahres, damit erfassen. — Die Mehrheit der Sektionen hat dann dem Vorschlag des Zentralvorstandes bis zum 22. September ohne weiteres zugestimmt. Die Durchführung des Beschlusses wäre also nur noch von der Eidg. Preiskontrolle, abhängig.

Sofort nach Erhalt der Sektionsantworten, d. h. bereits am 22. September, haben wir uns an die Eidg. Preiskontrollstelle in Bern gewandt mit dem Ersuchen um Genehmigung unseres Vorschlages. Zu unserer Verwunderung war aber die Eidg. Preiskontrollstelle trotz mehrfacher Vorstellungen nur teilweise einverstanden. Wir mussten uns auf dem Rekursweg an das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement wenden und erhalten soeben bei Redaktionsschluss den Bescheid, dass das Departement einen Entscheid in Abänderung der Verfügung der Eidg. Preiskontrollstelle getroffen hat. Wie er lautet, wissen wir zurzeit noch nicht, werden aber in den nächsten Tagen in der Lage sein, unsere Mitgliedschaft auf das Laufende zu setzen. Ausdrücklich möchten wir bemerken, dass die Verzögerung in Bern auf die Überlastung der dortigen Amtsstellen, namentlich der Eidg. Preiskontrollstelle, zurückzuführen ist.

Während den Verhandlungen in Bern tauchten zwei Hauptfragen auf, welche die Frage der Winterpreise eventuell noch beeinflussen können.

Die eine Hauptfrage betrifft die Pensionspreise für den Winter. Wir waren bisher und sind auch heute noch der Auffassung, dass sich die kommenden Winterpensionspreise zusammensetzen sollen aus: Pensionspreis des Winters 1939/40 plus die im Frühjahr beschlossenen Teuerungszuschläge von 75 Cts. resp. Fr. 1.— je nach Kategorie, sowie dem oben erwähnten Heizungszuschlag. Wenn, mit anderen Worten, ein Hotel letztes Jahr z. B. einen Winterpensionspreis von Fr. 10.— führte (ohne den bewilligten Heizungszuschlag), so sollte es diesen Winter 1941/42 verlangen: Fr. 10.— Pensionspreis plus Fr. 1.— Teuerungszuschlag plus Fr. 1.25 erhöhter Heizungszuschlag = total Fr. 12.25. — Nun wird da und dort angeregt, man möge sich angesichts des Teuerungszuschlages auf dem Pensionspreis mit dem letztjährigen Heizungszuschlag, also ohne die Erhöhung von 25 resp. 50 Cts. begnügen. Diese Anregung steht nun allerdings im Widerspruch zu der Meinungsäusserung der Mehrheit unserer Sektionen. Endgültig wird aber die Frage erst in Verbindung mit dem Entscheid des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes abgeklärt werden können.

Die zweite Hauptfrage betrifft die Warenumsatzsteuer. Einzelne Hoteliers und sogar einzelne Sektionen sind der Auffassung, der Hotelier sollte diese Steuer einfach in einem bestimmten Prozentsatz dem Gast separat auf der Rechnung verbuchen, sagen wir also 1—1½% des Rechnungsbetrages. Grundsätzlich hat der Hotelier das Recht, die Steuer an den Gast zu überwälzen. Die Frage ist für die Hotellerie nur, wie sie die Warenumsatzsteuer in der Rechnung des Gastes berechnen soll. Bekanntlich darf nur der effektive Betrag der Steuer auf den Konsumenten überschrieben werden. Es ist nicht zulässig, durch die Überwälzung der Umsatzsteuer einen Gewinn zu erzielen. Der effektive Steuerbetrag ist aber für die Hotellerie ausserordentlich schwierig zu bestimmen, namentlich wenn er in einen Prozentsatz ausgerechnet werden soll. Beim Frühstück, das sich zur Hauptsache aus steuerfreien Waren zusammensetzt, fällt der Prozentsatz niedriger aus als z. B. für ein Mittagessen, das mehr steuerpflichtige Waren enthält. Die effektive Steuerbelastung auf dem Zimmerpreis ist, in Prozenten ausgedrückt, wiederum eine andere als auf den Mahlzeiten. Bei gewissen niedrigen Preisen käme sogar die Rabappenberechnung

in Anwendung. Man hat nun angeregt, einfach eine durchschnittliche Prozentuale zu bestimmen. Dafür braucht es genaue Berechnungen, und es wird davon abhängig sein, ob die Eidg. Preiskontrollstelle in Bern einem solchen durchschnittlichen Prozentsatz ihre Zustimmung gibt.

Eine bessere Lösung wäre daher die vom Zentralvorstand vorgeschlagene, die Warenumsatzsteuer eben in die allgemeine Teuerung einzubeziehen und vorderhand die 25 resp. 50 Cts. für die allererste Kategorie, dem bisherigen Heizungszuschlag zuzurechnen. Damit hätte man die einfachere Rechnung und könnte auch von der kupfernen Rabappen-zählerei Umgang nehmen. Allerdings wäre das nur eine Lösung für diesen Winter. Im Frühjahr müsste dann über den Teuerungszuschlag neu gesprochen werden.

Zu beachten ist auch noch, dass der Schweizerische Wirtverein die Frage einer allgemeinen Erhöhung der Restaurationspreise prüft, in welcher dann die Warenumsatzsteuer, soweit sie nicht vom Lieferanten übernommen wird, eingeschlossen wäre. Diese Lösung betrifft aber nur die Mahlzeiten- und Getränkepreise und ist unabhängig von den Pensions- und Zimmerpreisen.

Jedenfalls werden unsere Mitglieder, wie angetönt, in den nächsten Tagen über den weiteren Verlauf der Angelegenheit orientiert.

## Hotelküche und Ernährungshygiene

Schluss\*)

Wir bringen mit der heutigen, dritten Veröffentlichung einer Auswahl von Antworten aus Kreisen der Zweitklasshotellerie die Rundfrage zum Abschluss. Es war für uns nicht leicht, aus dem noch vorhandenen „Vorrat“ an Zuschriften die Wahl zu treffen, da jede der eingesandten Meinungsäusserungen den einen oder anderen trefflichen Gedanken und beachtenswerte Anregungen enthält. Da sich die Korrespondenzen aber in den hauptsächlichsten Erwägungen decken, so hätte die Publikation aller Briefe nur eine Wiederholung von vielfach schon bereits Gesagtem bedeutet und den an und für sich schon knappen redaktionellen Raum auf Kosten anderer Spalten noch mehr eingeschränkt. Die Mitglieder, deren Vernehmlassungen wir daher nicht mehr berücksichtigen konnten, mögen uns dies nicht verargen, da mit dieser Unterlassung keineswegs etwa ein Qualitätsurteil von seiten der Redaktion verbunden ist. Es waren für uns trotzdem alle Antworten sehr wertvoll. Wenn vereinzelt auch bereits Stimmen laut wurden, es sei nun des Guten genug getan bzw. geschrieben worden, so beweisen auf der anderen Seite wieder Zuschriften — sogar aus Kreisen unserer ausländischen Mitglieder —, dass wir mit der Durchführung dieser Erhebung einem Bedürfnis der Betriebsleiter, sich zu dieser Sache zu äussern, entgegengekommen sind.

Man erkennt auch aus den nachfolgend wiedergegebenen Antworten, dass die Hotellerie frei ist von jeglichem schablonenhaften Festhalten an einem Verpflegungsschema, das der Kritiker als „altüberlieferte Hotelküche“ bezeichnete. Das Bestreben geht vielmehr dahin, die Leistungen der Hotelküche zu individualisieren, der vorherrschenden Geschmacksrichtung und den typischen Ansprüchen der einzelnen Gästekategorien anzupassen. Es wird auch hier wieder unterschieden zwischen der gelegentlichen Stadt-

kundschaft, den appetitgesegneten Feriengästen, den Dauerpensionären oder den Familien mit Kindern. Um dem Gast so weit als irgendwie möglich entgegenzukommen, ist man vielfach vom Menu abgekommen und überlässt dem Gast die Wahl zwischen einer Reihe von Platten aus der Tageskarte, oder es steht dann wenigstens neben dem normalen Menu ein einfacheres und billigeres zur Auswahl. Sehr treffend ist die Bemerkung eines Gewährsmannes, dass moderne Nahrungshygiene nicht gleichbedeutend sei mit Diätküche und der ersteren Rechnung getragen werden kann, ohne dass deshalb das Fleisch in seinen zahllosen Varianten und Verwendungsarten vom Hoteltisch verschwinden müsste. Die Wandlung der Gästeverpflegung ist sehr drastisch in einer der Zuschriften formuliert worden, die besagt, dass man Gemüse mit Fleischgarnituren anstatt wie früher Fleisch mit Gemüse garnituren serviere. Damit schliesst diese Umfrage mit nochmaligem Dank an alle Mitarbeiter und in der Erwartung, dass wir bei künftigen Gelegenheiten dieser Art wieder auf das nämliche Interesse der Mitgliedschaft zählen dürfen. b.

### Die Antworten:

Die immer wiederkehrenden sog. Anregungen aus Gästekreisen, wie sie mit einer beharrlichen Regelmässigkeit in der Tagespresse zu erscheinen pflegen und die uns Hoteliers ein gewisses Nicht-eingehen auf neuzeitliche Anschauungen in der Ernährung vorwerfen, beschäftigen wohl jeden beruflich rührigen, das Wohl seiner Gäste und damit das Gedeihen seines eigenen Geschäftes nicht aus dem Auge verlierenden Fachmann.

Interessanterweise bemerkt man aber in der Praxis nicht, dass diese Frage etwa so grosse Wogen aufwerfen würde, wie dies nach den Zeitungsaufstellungen zu schliessen wohl der Fall sein sollte.

Der Gast wünscht die Vereinfachung der Mahlzeiten (sofern dies heute im Zeichen der beherrschend vorgeschriebenen und durch die Kriegsverhältnisse bedingten Einschränkungen überhaupt noch zur Diskussion steht), in den weitaus meisten Fällen lediglich vom Preisstand-

### Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Eine Anfrage an unsere Winter-sport-hotels: Skiferien für die Schweizer Schuljugend? — Forderungen des Hotel-personeals — Schweizerische Gesellschaft für Balmologie und Klimatologie — Aufhebung der Fahrpreiserhöhungen für Ausländer. Seite 3: Frage und Antwort — Kriegswirtschaft, Massnahmen und Markt-meldungen. Seite 4: Vermischtes — Paho — Totentafel — Büchertisch.

punkt aus. Vereinfachung wird gewöhnlich vorgeschlagen, aber gemeint ist... Verbilligung!

Wenn wir nicht auf die Verhältnisse zurückgreifen, wie sie vor einer schon ziemlich weit-zurückliegenden Zeit bestanden, wo effektiv zuviel Fleisch und zu wenig Gemüse dargeboten wurde, so muss doch anerkannt werden, dass die Mehrzahl unserer Kollegen den Forderungen einer neuzeitlichen Nahrungshygiene schon weitgehend entgegengekommen ist und sich bemüht, dieser Strömung (die ja auch eine Modeschick geworden ist) möglichst gerecht zu werden.

Nur einmal Fleisch zu servieren pro Tag, das geht doch wohl nur dort an, wo der Pensionspreis so niedrig gesetzt ist, dass der Gast ohnehin nicht Anspruch auf zweimal Fleisch erheben kann. Da, wo ein gewisser Preis angelegt wird, verlangt der Gast auch zweimal pro Tag Fleisch, sei es denn, dies sei momentan gesetzlich nicht erlaubt. Allerdings müssen die Fleischportionen heute nicht mehr so gross gehalten sein wie früher und es kann bzw. muss mehr Gemüsebeilage geboten werden.

Diejenigen Gäste, die prinzipiell zu den Vegetariern oder Rohkostlern zählen, werden mit dem Hotelier sich ins Einvernehmen setzen, und deren Wünschen kann ja auch entsprochen werden; aber es liegt absolut kein Grund vor, dass wir dieser immerhin noch stark in der Minderheit befindlichen Gästekategorie wegen uns zu der falschen Auffassung verleiten lassen, es stimme grundlegend etwas nicht mehr mit unserer Hotelküche. Dies ist absolut nicht der Fall.

Eine allgemein gültige Regel lässt sich überhaupt nicht aufstellen. Die Stadtkundschaft will in erster Linie qualitativ gut essen, sie bevorzugt die soignierte oder dann die Spezialitätenküche. Der Feriengast will in der grossen Mehrzahl gut und reichlich verpflegt werden. Je nach der Zusammensetzung der Kundschaft, ob hauptsächlich ältere Gäste oder jüngere Semester das Haus frequentieren, oder ob es sich um ein Familienhotel mit vielen Gasteinkindern handelt, wird der Hotelier ohnehin herausfinden, was seinen Gästen hauptsächlich zusagt, und seine Küche danach richten.

Ihre Frage möchte ich abschliessend wie folgt beantworten:

Auch in meinem Stadthotel wurden Wünsche zur Vereinfachung der Mahlzeiten geäußert, und wir stellten auch fest, dass viele Gäste beharrlich auswärts zu essen pflegten. Seit ich neben dem gewöhnlichen Menu, das mit einem oder zwei Gängen abgegeben wird, noch ein billigeres, einfaches Menu serviere, um auch stets eine vegetarische Platte zur Wahl haben zu lassen, hat sich die Frequenz der Hotel-Restaurants wesentlich gehoben.

Die gegenwärtigen Rationierungsvorschriften zwingen ohnehin zu einer fortschreitenden Vereinfachung und Umstellung der Verpflegung, und es resultiert daraus schrittweise von selbst eine gewisse Neuorientierung bzw. Anpassung an die heutigen Verhältnisse. Schon weil gewisse Waren immer schwerer erhältlich sind und wir uns den Gegebenheiten anzupassen haben, lässt sich heute überhaupt nicht irgend ein neues System künstlich einführen. Unsere Devise heisst heute: Anpassung und haushalterisches Wirtschaften!

Der Rationierung und der dadurch bedingten zwangsläufigen Reduktion der Küchenkosten ist es allein zuzuschreiben, dass im Verein mit einer leichten Erhöhung der Pensions- und Mahlzeitenpreise die Kosten der Verpflegung auf einer bis heute erträglichen Basis gehalten werden konnten. Jede prinzipielle Umstellung der Küche, d. h. jedes „Prüfen“ müsste sich insofern für das finanzielle Ergebnis nachteilig auswirken. Schon die Einführung der fleischlosen Tage hat bewiesen, dass damit die Küchenkosten keineswegs verringert wurden.

Ich habe den Eindruck, dass wir uns prinzipiell den Anregungen aus Gästekreisen gegenüber immer aufgeschlossen zeigen und daraus das eine oder andere Gute in die Praxis übernehmen sollten. Offensichtlich unzutreffende Äusserungen aber, wie diejenige, dass man aus „Gründen der Ernährung nicht im Hotel wohnen könnte“, sollten wir stets entgegen treten. Stillschweigen wird hier als Schuldbekennnis ausgelegt.

H. Weissenberger, Dir.,  
Hotel Glockenhof, Zürich.

Wünsche um Vereinfachung der Mahlzeiten werden hier und da als Vorwand zu einer Preisermässigung der Pension geltend gemacht. Dann

\* Siehe auch No. 38 und 39 der Hotel-Revue.

gibt es auch ältere Leute, die eine leichtere Abendmahlzeit verlangen.

Zweifellos ist in den letzten Jahren eine Wandlung in Sachen Ernährung eingetreten. Die Küche soll den Zweck verfolgen, Nährwert, Genusswert und Verdauungswert der Speisen in Einklang zu bringen. In den Pensionen mit Dauergästen hat sich eine gewisse Umstellung schon längst durchgesetzt. Sie lautet kurz:

Gemüse mit Fleischgerichten anstatt wie früher Fleisch und Gemüsegerichten.

Die gegenwärtige Zeit eignet sich ganz besonders zu einer schon längst notwendigen Umstellung der stereotypen Hotel-Menüs. Je grösser die Schwierigkeiten in der Materialbeschaffung werden, umso rascher und umso zwingender wird die Küche sich gewissen Reformen unterziehen müssen. Unter Verzicht auf Tradition und konservative Ansichten müssen sich etliche Küchenchefs umstellen und umlernen. Die Erhaltung der Nährwerte im Kochprozess ist heute oberstes Prinzip. Sie erfordert aber Warenkenntnisse auch in biologischer Richtung, denn ohne diese ist die Ausführung der Diät- und Gesundheitskost nicht möglich, eine richtige Zusammenstellung der Mahlzeiten schwierig.

Die allgemeinen Küchenkosten werden durch Veränderung der Menüs nicht beeinflusst. Der Brennmaterialverbrauch muss auf ein Minimum beschränkt werden, was durch Verkürzung der Kochdauer und der Kochartanwendung möglich ist. Ein Abbau der Preise ist nur möglich durch Reduzierung der Quanten und durch Weglassen aller nicht nötigen Zutaten, nicht aber auf Kosten der Qualität. Auch beim einfachen Menü soll der Gast merken, ob die so oft angewendete Bezeichnung „Günstige Preise“ stimmt. Wenn die Preise der Lebensmittel noch weiter ansteigen, wird ein Preisausschlag unvermeidlich sein.

H. Duthaler, Fachlehrer, Pension Elite, Bern.

\*\*\*

Bis anhin sind aus unserem Gästekreis keine speziellen Wünsche auf Vereinfachung der Menüs geäußert worden.

Wir bezweifeln, dass die Umstellung der Gäste in Ernährungsfragen schon so grossen Umfang angenommen hat, dass es sich rechtfertigen würde, von der bisherigen Hotelverpflegung abzugehen. Die Mehrheit unserer Gäste stellt Anspruch auf reichliche, mit Fleisch garnierte Kost, dies umso mehr, da sie an drei bis vier feierlichen Tagen nicht auf ihre Rechnung kommt.

Wir haben dem Wünsche nach Anpassung an die bürgerliche Küche dadurch Rechnung getragen, dass wir abends nur noch einen Gang servieren und als Dessert einmal nur Früchte oder Käse abgeben.

Nach unserer Ansicht ist die Zeit für eine weitgehende Umstellung der Hotelküche nicht gegeben, da die Warenzuteilungen (Teigwaren, Hülsenfrüchte, Fette u. a. m.) nicht mehr ausreichen würden und auf der andern Seite die nichtrationierten Vorkaufungen nur zu hohen Preisen, wenn überhaupt, erhältlich sind.

Die Küchenkosten erhöhen sich bei einer eventuellen Umstellung, sodass eher ein Preisausschlag auf den Pensionspreis als ein Abbau in Frage kommt.

A. Fischer, Hôtel Métropole, Bern.

\*\*\*

In meiner 15jährigen Praxis als Hotelfachmann ist mir bis heute noch nie von einem Gast geäußert worden, dass unsere Küche den modernen Auffassungen über Nahrungshygiene nicht mehr entspreche. Man hört dagegen gelegentlich sagen, dass im allgemeinen die Tagesmenüs und Tagesplatten zu reich serviert werden, und manchen Gästen würde die halbe Portion genügen. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass viele Gäste, besonders abends, sich ihre Mahlzeit selbst zusammenstellen, und zwar bevorzugen sie leichte Platten. Viele Stadtraurants sind daher schon seit längerer Zeit dazu übergegangen, am Abend überhaupt kein Menü mehr aufzustellen. Bei der Zusammenstellung der Tageskarte wird darauf geachtet, dass allen Wünschen nach Möglichkeit Rechnung getragen wird, und zwar auch in preislicher Hinsicht.

Sollte ich je dazu kommen, ein Saisonhotel zu führen, so würde ich den Versuch machen, meinen Gästen statt des üblichen Soupers eine kleine Auswahl verschiedener leichter Spezialplatten vorzulegen. Der Gast müsste dann allerdings schon am Mittagstisch der Saaltochter sagen, welche Platte er für das Nachtsessen wünscht. Durch diesen Modus sollte der Pensionspreis nicht wesentlich beeinflusst werden. Es ist nicht gesagt, dass diese Plättchen immer fleischlos gehalten sein müssen, aber man könnte dann vermehrte Gerichte servieren, die zu einem Menü-Table nicht passen, wie z. B. Kutteln, Leberli, Hirs, Bratwurst usw. Diese Plättchen sollten dann je nach ihrer Zusammenstellung durch eine Suppe, Dessert oder Milchkafee ergänzt werden. Feststeht, dass heute das Fleisch in einem Menü nicht mehr überwiegen sollte. Je mehr Gemüse und Salat zur Mahlzeit serviert wird, umso zufriedener der Gast.

Theo Marbach, Hotel Bären, Bern.

\*\*\*

Frägt man den Gast, weshalb er gerade diesem oder jenem Hotel den Vorzug gebe, so werden wir mehrheitlich zu hören bekommen, dass ihm das Haus preislich zusage und er mit der Küche zufrieden sei. Noch nie aber hat sich ein Gast auf die Anpassung an die moderne Nahrungshygiene berufen. Moderne Nahrungshygiene darf übrigens auch nicht mit Diätküche verwechselt werden, welche ja in bekannt vorzüglicher Zubereitung und auf streng wissenschaftlicher Grundlage an den verschiedenen Kurorten verbreitet wird. Auch dürfen Diabetiker, Salzlose oder Rohkostler in jedem gutgeführten Hotel zufriedengestellt werden können.

Es besteht keine Veranlassung, noch scheint es der Wunsch der Gästewelt zu sein, von der Verpflegung, wie dieselbe in den Hotels verbreitet wird, abzuweichen. Würden sich auch nur die kleinsten Anzeichen einer solchen Reform bemerkbar machen, so wäre das Hotelgewerbe bereit, sich anzupassen. Die schweizerische

Hotellerie hat von jeher nichts unterlassen, um den Wünschen der Gäste gerecht zu werden, was leider auch nicht immer mit den kaufmännischen Grundansätzen vereinbar war.

Der weitsichtige Hotelier und Restaurateur kennt auch keine „Hilberlierte Hotelküche“, sondern hat schon längst der neuen „Zeit Rechnung getragen. Der Fachmann Kocht gerne das, was der Gast zu Hause nicht vorgesetzt bekommt. Was oft hört man den Gast doch sagen, er sei nicht hierher gekommen, um das aufgetischt zu bekommen, was er zu Hause auch haben könne. Zu einer guten Küche braucht es aber weder Gänseleber noch Canard à l'Orange und Crêpes Suzette. Ein mit Sachkenntnis zubereiteter Pot-au-feu, Beef braisé bourguignonne oder Pappertes de Veau Clairist weiss auch der Kenner zu schätzen. Von kardinaler Wichtigkeit ist es, dass bei jedem Menü dem Gemüse der gebührende Platz eingeräumt wird. Wie herrlich schmecken zum Beispiel Choux-rave gratiné, Choux-fleur Mornay, Zucchini à l'oëuf oder Tomates au Gruyère!

Wenn da und dort der Ruf nach Vereinfachung zu hören ist, so ist damit die Billigkeit gemeint. Die Erfahrung zeigt, dass ein „billiges“ Menü, wenn drei Menüs im Wahl stehen, so zum Beispiel Felchenfilet mit Curry, oder Gemüseplatte

## Eine Anfrage an unsere Wintersporthotels:

### Skiferien für die Schweizer Schuljugend?

Anmerkung der Direktion des Zentralbureaus:

Die Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung hat sich mit uns in Beziehung gesetzt bezüglich einer grossangelegten Winteraktion für die Schuljugend und deren Unterbringung in geeigneten Wintersporthotels. Wir möchten unsere Mitgliedschaft bitten, sich uns gegenüber unvoreingenommen zu diesem Tag und allfällige Mitwirkung bei uns anzuzeigen zu wollen. Selbstverständlich haben wir zu einer Hauptfrage, dem Preis, alle unsere Vorbehalte gemacht. Es müsste gegebenenfalls versucht werden, für die Schulen eine besondere Organisation der Aufnahme und der Verpflegung zu treffen, damit ein niedriger Preis gerechtfertigt werden kann. Unsere Preisnormen dürfen auch bei einer solchen Aktion nicht verletzt werden. Der Hotelier muss auf seine Rechnung kommen, sonst kann man ihm auch nicht zumuten, dass er sich beteiligt. M. R.

Gemäss Verfügung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements vom 27. August 1941 sollen die normalen Winterschulferien, welche bis anhin nur 10 Tage dauerten, durch eine Ferienersparnis von Heizmaterial um 2 Wochen, d. h. bis gegen den 18. Januar verlängert werden. Diese Ferienverlängerung sollte der körperlichen Ertüchtigung unserer Schuljugend dienen und es muss deshalb mit allen Mitteln versucht werden, das junge Volk während der zusätzlichen Ferienzeit aus den muffigen Stuben und hinter den Öfen hervorzuholen, um sie in die Wintersonne zum Wintersport hinauszuführen.

Die Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung trifft gegenwärtig angeregungsvolle Beratungen mit der Schweizer Schuljugend im Laufe der kommenden Wochen mit Filmvorträgen über die Vorzüge eines Winteraufenthaltes in den Bergen und über die Pflicht zur Erlernung des Skifahrens aufzuklären. Dabei ist die Frage aufgetaucht, ob es nicht zweckmässig wäre, parallel mit dieser Werbeaktion eine Organisation zu schaffen, die der Schuljugend mit praktischen Angeboten über Reise und Unterbringung, Beschaffung der Skischule, Versicherung, ärztliche Betreuung usw. dienen würde. Da die Frequenz der Hotels in dem obengenannten Zeitpunkt von jeher sehr

## Forderungen des Hotelpersonals

Die Delegiertenversammlung der Union Helvetica, des Zentralverbandes der Schweiz, Hotel- und Restaurantangestellten, hat die mit dem Schweizer Hotelier-Verein vereinbarte revidierte Trinkgeldordnung ratifiziert und von den Delegierten-Versammlungen der Zentralkomitee beauftragten Entwurf einer allgemeinen Berufsordnung für das Personal des Schweiz. Hotelgewerbes als baldigst zu verwirklichende Forderung des Berufspersonals einstimmig gutgeheissen. Die von der Generaldirektion ohne eigenen Antrag zur Entscheidung gestellte Frage einer grundsätzlichen Neuordnung des Entlohnungssystems im Gastgewerbe durch Sicherstellung eines ausreichenden Prozentsatzes der Betriebseinnahmen für Personallöhne unter Festlegung von Mindest-(Garantie)Löhnen im einzelnen Dienstvertrag wird ebenso einstimmig bejaht und die Verbandsleitung aufgefordert, sie zur massgebenden Grundlage ihrer künftigen lohnpolitischen Aktion zu machen. Der weiteren Zusammenarbeit mit der Arbeitgebererschaft auch in allen die Wiederaufrichtung und Sanierung der Hotellerie betreffende Massnahmen wird im Rahmen der berufspolitischen und gewerkschaftlichen Richtlinien der Delegiertenversammlung und bereits bestehender Abkommen beipflichtet.

Angesichts der völlig ungenügenden Einkommen grosser Teile vorab des festbesoldeten Personals des Gastgewerbes und der rasch ansteigenden Lebenskostenverteuerung, welche verheiratete Berufsgestellte in ganz besonderem Masse trifft, in der Erwägung, dass es im wohlverstandenen Gegenwarts- und Zukunftsinteresse des ganzen Gastgewerbes liegt, der zunehmenden Berufsfucht zu steuern, der Abwendung des Nachwuchses von diesem Berufsstande zu begegnen und zur künftigen Wettbewerbsfähigkeit mittels eines qualifizierten und berufsfreudigen Personals Sorge zu tragen, in der weiteren Erwägung, dass die begrüssenswerte Fortsetzung des bestehenden Burgfriedensabkommens und die bereitwillig anerbotene Mitarbeit der Landesorganisation des Personals bei der Wiederaufrichtung und Sanierung der Hotellerie nur möglich sind, wenn angesichts der ausserordentlichen Bedeutung des Personalproblems im Rahmen dieser Aufgabe das Menschenmögliche getan wird, um das Personal in seinen berechtigten Erwartungen zu fördern und zu unterstützen, verlangt die Delegiertenversammlung der UH, dass

1. Betriebe, deren Lage es auch nur einigermaßen gestattet, voran ihrem festbesoldeten Personal und insbesondere ihren verheirateten Angestellten unverzüglich angemessene Lohn- und Teuerungszulagen ausrichten;

2. die von den Behörden in Aussicht genommene individuelle Hilfsaktion für Arbeitnehmer, welche an ihrem Arbeitsplatz keinen ausreichenden Lohnausgleich finden können, sich auch auf das Berufspersonal des Gastgewerbes erstrecke und seiner besonders schwierigen Lage angemessene Rechnung trage, ferner namentlich die Zuständigkeitsfrage für die Gewährung solcher individueller Hilfen an das gastgewerbliche Personal klar und eindeutig regle;

3. frei werdende Stellen in erster Linie dem als solchem ausgewiesenen Berufspersonal zugehalten werden.

Dieser Beschluss ist den Arbeitgeberorganisationen, den Bundes- und kantonalen Behörden, den einzelnen Betriebsinhabern, der Schweizerischen Hotel-Treuhandgesellschaft, der Oberländischen Hilfskasse und den wichtigsten Gläubigerbanken der Hotellerie sowie der Tagespresse mitzuteilen.

Die Generaldirektion wurde auf eine weitere fünfjährige Amtsdauer bestätigt mit Eugen Scheuch-Amtstutz als Präsident und Hans Baumgartner als Generalsekretär. An der Delegiertenversammlung des Schweizer Kochverbandes wurden Henri Germanier (Genf) als Zentralpräsident und W. Salzmann (Lausanne) als Sekretär bestätigt und von der Delegierten-Versammlung des Schweiz. Bedienungspersonal-Verbandes für das Jahr 1941/42 Jos. Kaufmann (Luzern) zum Zentralpräsidenten gewählt.

mit Ei, oder Oeufs Florentine, die Gemüseplatte am weitesten verlangt wird.

Wir haben gerade heute allen Grund, den Küchenkosten die grösste Aufmerksamkeit zu schenken. Eine Reform der Küche, wie sie nur einem kleinen Bruchteil der Gäste zusage könnte, würde eine vermehrte Mise en place mit-schbringen, die Küchenkosten und die allgemeinen Spesen nicht verringern. Wenn von einer Vereinfachung gesprochen wird, so kann sie sich nur so auswirken, dass man bei Pensionsarrangements von der ersten Platte absieht und ein Menü mit Suppe, einem gut und reichlich garnierten Hauptgang sowie einem Dessert oder Obst nach Wahl serviert wird.

W. Rügner, Dir., Hotel Hecht, St. Gallen.

### Korrigenda

Im Beitrag von Herrn A. L. Thurnheer, Zürich, zu unserer Rundfrage hat der Setzkasten-kobold sein Unwesen getrieben und der Poula de de Bresse etwas übel mitgespielt. Wir nehmen aber an, dass unser Leser im Geiste die Korrektur in der Schreibweise von sich aus vorgenommen haben.

zu wünschen übrig liess, könnte sich eine gut durchdachte Aktion nicht nur befruchtend auf die Hotellerie auswirken, sondern würde die Eltern der Schulkinder in vielen Fällen der Sorge einer zweckmässigen Beschäftigung während den unfreiwillig verlängerten Winterferien entheben. Ganz abgesehen von diesen Gesichtspunkten könnte eine solche Aktion sich fruchttragend für die künftige Gestaltung des Wintersportverkehrs auswirken. Je früher unsere Schuljugend das Skifahren erlernt und je mehr Anhänger dieses für die zukünftige Wohlfahrt unseres Landes so wichtigen Sportzweiges gewonnen werden, desto grösser wird das Bedürfnis werden, im Winter in irgendeinem Sportplatz Aufenthalt zu nehmen.

Natürlich spielt die Preisfrage für die Durchführung einer grossen Aktion — ganz besonders heute — eine ausschlaggebende Rolle. Auch die Organisation der in Gruppen durchzuführenden Reisen, die Beaufsichtigung und Betreuung der Schüler durch geeignete und verantwortungsbewusste Lehrkräfte, die Gestaltung der Freizeit unter straflicher Führung der Schweizer Skischule am Wintersportplatz selbst, müsste sorgfältig gelöst und für die Reiseteilnehmer finanziell tragbar sein. Aus sehr naheliegenden Gründen könnte bei einer Aktion auf breiter Basis nicht an die Errichtung von zahlreichen Jugendkilgeräten gedacht werden, sondern die Schüler müssten in geheizten Zimmern und Betten untergebracht und zweckmässig verpflegt werden.

Wir stellen diese Angelegenheit den Mitgliedern des SHV in den mit Skischulen versehenen Wintersportplätzen zur Diskussion und ersuchen Interessenten, sich beim Zentralbureau des SHV in Basel zur eventuellen Beteiligung anzumelden, unter gleichzeitiger Bekanntgabe der Anzahl zur Verfügung stehenden Betten und eines Pauschalpreises pro Schüler und pro Tag inklusive Heizung, Beleuchtung, Trinkgeld usw. Zur weiteren Orientierung diene, dass beispielsweise an einen Pauschalpreis von Fr. 5.— pro Schüler und pro Tag gedacht wird. In Frage kämen unseres Erachtens Hotels und Pensionen, sowie Déjeunés dancés derselben und eventuell Häuser, welche sich im unklaren sind, ob sie im kommenden Winter ihre Tore öffnen wollen oder nicht. SZV.

stüten, verlangt die Delegiertenversammlung der UH, dass

1. Betriebe, deren Lage es auch nur einigermaßen gestattet, voran ihrem festbesoldeten Personal und insbesondere ihren verheirateten Angestellten unverzüglich angemessene Lohn- und Teuerungszulagen ausrichten;

2. die von den Behörden in Aussicht genommene individuelle Hilfsaktion für Arbeitnehmer, welche an ihrem Arbeitsplatz keinen ausreichenden Lohnausgleich finden können, sich auch auf das Berufspersonal des Gastgewerbes erstrecke und seiner besonders schwierigen Lage angemessene Rechnung trage, ferner namentlich die Zuständigkeitsfrage für die Gewährung solcher individueller Hilfen an das gastgewerbliche Personal klar und eindeutig regle;

3. frei werdende Stellen in erster Linie dem als solchem ausgewiesenen Berufspersonal zugehalten werden.

Dieser Beschluss ist den Arbeitgeberorganisationen, den Bundes- und kantonalen Behörden, den einzelnen Betriebsinhabern, der Schweizerischen Hotel-Treuhandgesellschaft, der Oberländischen Hilfskasse und den wichtigsten Gläubigerbanken der Hotellerie sowie der Tagespresse mitzuteilen.

Die Generaldirektion wurde auf eine weitere fünfjährige Amtsdauer bestätigt mit Eugen Scheuch-Amtstutz als Präsident und Hans Baumgartner als Generalsekretär. An der Delegiertenversammlung des Schweizer Kochverbandes wurden Henri Germanier (Genf) als Zentralpräsident und W. Salzmann (Lausanne) als Sekretär bestätigt und von der Delegierten-Versammlung des Schweiz. Bedienungspersonal-Verbandes für das Jahr 1941/42 Jos. Kaufmann (Luzern) zum Zentralpräsidenten gewählt.

### Anmerkung der Redaktion:

Es ist zu begrüssen, dass die Union Helvetica die Revisionsvorschläge für die Trinkgeldordnung, die wir anlässlich unserer letzten ordentlichen Delegiertenversammlung diskutierten und genehmigten, ebenfalls einstimmig angenommen hat. Damit wird die Bahn frei für die Allgemeinverbindlicheklärung der vorgenommenen Änderungen in der Trinkgeldordnung. Hierzu bedarf es eines Beschlusses des Bundesrates, um den nun in den nächsten Tagen nachzugehen wird. Bedauerlich ist auf der anderen Seite, dass die Union Helvetica ihr früheres Postulat, die Löhne

des Personals durch einen bestimmten Prozentsatz der Betriebseinnahmen sicherzustellen, wieder aufnimmt. Es scheint uns ganz undenkbar zu sein, dass von seiten der Arbeitgebererschaft darüber diskutiert werden kann. Beachten wir, dass die Annahme eines solchen Belohnungssystems im ganzen schweizerischen Wirtschaftsleben ein Novum darstellen würde, das seinen Einfluss auf die Industrie- und Gewerbellöhne hätte. Man wird wohl kaum ausgerechnet in der darniederliegenden Hotellerie zu einem derartigen, in den Folgen unabherrschbaren Experiment Hand anlegen wollen. Dieses Bedenken ist aber nicht einmal der Hauptpunkt. Er liegt vielmehr darin, dass es der Hotellerie gar nicht möglich ist, ein derartiges Entlohnungssystem zu übernehmen, es sei denn, dass die Prozentuale des Lohnes sehr tief angesetzt würde. Das will aber die Arbeitgebererschaft natürlich nicht, sondern sie will sogar minimale Garantiehöhe, die der Teuerung angepasst sind. Wie könnte ein Betrieb auf ein solches Begehren eingehen?

Namentlich ist undenkbar, dass sich die Arbeitgebererschaft auf ein Lohnsystem einlassen kann, das nach den Einnahmen variiert, dann aber doch Minimale vorsieht. Die Arbeitnehmer wollen also an den steigenden Einnahmen, nicht aber an Rückschlägen teilnehmen.

Das Postulat einer allgemeinen Berufsordnung ist unseres Erachtens besser zu verwirklichen und tritt den Anschauungen auch in Arbeitgeberkreisen wesentlich näher als die Theorie des neuen Belohnungssystems. Auch bei der Berufsordnung muss aber die heutige Lage berücksichtigt werden. Wenn wir zu strenge Formeln aufstellen, werden wir viele junge Leute, mehr noch als bisher, von der Hotellerie fernhalten, obschon sie sich für die Mitarbeit ganz gut eignen. Die gegenwärtigen Risiken der Hotellerie bedingen leider vielfach, dass nicht die Anforderungen an die Leistungen gestellt werden können wie sie für das Hervorbringen bester Qualität notwendig sind. Die Lohnfrage aber steht mit diesen Tatsachen in engstem Zusammenhang.

## Umschau

### Schweizerische Gesellschaft für Balneologie und Klimatologie

Am 11. und 12. Oktober 1941 fand im Hotel Habis-Royal in Zürich unter dem Vorsitz von Herrn Dr. med. Keller, Rheinfelden, die 42. Generalversammlung dieser Gesellschaft statt. Sie ist für die gesamte Hotellerie von ganz besonderer Bedeutung. Auf Sonntag, den 12. Oktober, war nämlich eine wissenschaftliche Tagung angesetzt mit dem Thema „Der wissenschaftliche Ausbau der schweizerischen Kurorte“. Das Hauptreferat hielt Herr Prof. Dr. K. v. Neergaard, Zürich; eine überaus reiche Dokumentation über die Bedeutung der Kurorte, die wirtschaftliche Lage und die Projekte für die Zukunft. Herr Prof. v. Neergaard entwarf für die balneologischen und klimatischen Kurorte ein Ausbauprogramm, das unsere volle Unterstützung hat. Prof. v. Neergaard begünstigte nicht nur mit diesem Programm auf weite Sicht, sondern er legte uns auch ein Sofortprogramm vor, dahingehend, ergänzende Gutachten balneologischer und klimatologischer Natur zu veranlassen, Ortslaboratorien zu gründen, die Volksheilstätten auszubauen, zusätzliche Therapien in unseren Heilstätten zu schaffen und namentlich auch eine bessere Organisation des Ärzteswesens in den Kurorten zu treffen. Das abschliessende Referat von Prof. v. Neergaard wird in unserer Zeitung noch ausführlich behandelt.

Ebenso interessant waren die medizinischen Darstellungen von Herrn Dr. J. Weber, Baden, dem Geschäftsführer der Gesellschaft über balneologische Forderungen und Vorschläge, und von Dr. W. Mörkorf, Davos, über klimatologische Forderungen und Vorschläge. Beide Referate werden ebenfalls nach der genannten Richtung hin wesentlichen Ausbau der bisher ungenügenden Organisation, um der Konkurrenz des Auslandes standzuhalten.

Zu der Tagung waren auch die Vertreter der wirtschaftlichen Organisationen des Fremdenverkehrs geladen, womit auch dieser Seite in Verbindung mit der medizinischen Wissenschaft zur Aussprache Gelegenheit geboten war. An der einlässlichen Diskussion beteiligten sich die Herren Dr. B. Diethelm, der Präsident des Verbandes schweizerischer Badekurorte, Direktor Bittel für die Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung, Dr. Krapp für den Schweizerischen Fremdenverkehrsverband, Dr. Buchli für das Eidg. Amt für Verkehr und Dr. Riesen für den Schweizer Hotelier-Verein.

Man erinnere sich an die Schaffung einer gemeinschaftlichen Kommission, bestehend aus Vertretern der Medizin, der Badekurorte und der Höhenkurorte, welche die vorgelegten Programme behandeln und ihnen zum Durchbruch verhelfen sollen unter Führungnahme mit den zuständigen Behörden in Bern. M. R.

### Aufhebung der Fahrpreismässigung für Ausländer

Auf den 1. November d. J. werden von den schweizerischen Transportanstalten die bisher gewährten Fahrvergünstigungen für Ausländer ausser Kraft gesetzt. Man wird sich angesichts der gegenwärtigen Verkehrsverhältnisse und dem vollständig darniederliegenden Auslandsreiseverkehr mit dieser Massnahme ohne weiteres abfinden und deren Berechtigung anerkennen. Die uns umgebenden Staaten erteilen ja nur noch in ganz seltenen Ausnahmefällen eine Ausreisewilligkeit, und wenn auf Grund einer solchen eine Schweizerreise unternommen wird, so spielt die Höhe des schweizerischen Fahrpreises keine Rolle. Jedenfalls hängt der Entschluss des Auslandsastes zu einer Reise nach der Schweiz nicht mehr von der Kostenfrage der Eisenbahnfahrt ab, so dass also auch das Werbemoment dieser Vergünstigung zur Zeit gänzlich hinfällig ist.

Zudem muss die Verunsichertheit feststellen, dass die Ausländerermässigung in verschiedenen Fällen entgegen ihrem eigentlichen Zweck für Geschäftsreisen in Anspruch genommen wurde. Die Generaldirektion SBB. erklärt sich aber bereit, die Wiedereinführung dieser Vergünstigungen einer neuen Prüfung zu unterziehen, sobald sich das Verkehrsverhältnis im Reiseverkehr wieder so gestalten, dass sich die Gewährung von Reiseerleichterungen für Auslandsäste als notwendig erweisen sollte, wovon wir gerne Kenntnis nehmen.

# FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 211: Engros- und Detaillieferungen im Sinne der Warenumsatzsteuer. Im Frage- und Antwortkasten in der letzten Nummer der Hotel-Revue wurde Auskunft über die Verschiedenheit der Warenumsatzsteuersätze gegeben. Es stellt sich nun noch die Frage, was sind Engros-Lieferungen und was sind Detaillieferungen?

**Antwort:** Bei Lieferungen an Hoteliers und Restaurateure, die nach Art. 11, Absatz 1, lit. b, W.U.B., nicht als Grossisten gelten, ist folgendes zu unterscheiden:

1. Engros-Lieferungen (Art. 15, Absatz 3, W.U.B.) zum Satze von 2½ bzw. 3% (Art. 19, Absatz 1, lit. b und c, W.U.B.) sind, wenn die Waren für den Wiederverkauf oder als Werkstoffe (Art. 18, W.U.B.) für die Herstellung (Art. 10, Absatz 2, W.U.B.) von Waren bestimmt sind. Lieferungen von Ess- und Trinkwaren an das Gastgewerbe sind deshalb Engros-Lieferungen. Abgesehen von den Waren, die von der Umsatzsteuer befreit sind, kommt der Ansatz von 2½% in Anrechnung bei Lieferung zu Engros-Preisen von Lebensmitteln des alltäglichen Verbrauchs (Ess- und Trinkwaren), ausgenommen alkoholische Getränke; ferner bei Lieferungen von Seifen und Waschmitteln. Drei Prozent kommen zur Verrechnung bei allen übrigen Engros-Lieferungen von Waren, wie z. B. alkoholische Getränke usw.

2. Detaillieferungen zum Satze von 2% (Art. 19, Absatz 1, lit. a, W.U.B.) sind, wenn die Waren weder für den Wiederverkauf noch als Werkstoffe für die Herstellung von Waren abgegeben werden. Lieferungen von Mobiliar, Utensilien, Maschinen usw., ferner Waren, die zum direkten Konsum des Hoteliers und seiner Familie bestimmt sind, gelten somit als Detaillieferungen.

Frage No. 212: Warmwasserentschädigung bei militärischer Einquartierung. Mein Hotel soll von einem höheren Stab vollständig belegt werden. Die meisten Zimmer sind mit fließendem Kalt- und Warmwasser versehen. Das Warmwasser liefert ein besonderer elektrischer Boiler. Ich beabsichtige nun, Warmwasser zu liefern, sofern mir eine monatliche Boilervergütung von Fr. 20.— und die tatsächlichen Stromkosten bezahlt werden. Bin ich zu dieser Forderung berechtigt?

**Antwort:** Die IVA (Instruktion über die Verwaltung der Armee im Aktivdienst) setzt die Entschädigungen für Offizierszimmer fest, die bekanntlich zwischen 75 Rp. und Fr. 1.80 variieren, ohne sich über die Zimmereinrichtungen oder event. zusätzliche Leistungen zu äussern. Wir sind der Auffassung, dass eine zusätzliche Leistung, als welche die Bereitstellung von fließendem Warmwasser zu betrachten ist, nicht in der eine normale Sach- und Dienstleistung des Hoteliers umfassenden Zimmerentschädigung inbegriffen ist. Sofern die Zimmermieter auf warmes Wasser Anspruch erheben und daher der Boiler extra für sie in Betrieb gesetzt werden muss, so ist eine Extravergütung hierfür durchaus

# Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

## Lebensmittelrationierung im November 1941

Für die kollektiven Haushaltungen bleiben die Zuteilungsquoten für die Gruppe A, B und C (entsprechend Kreisschreiben Nr. 97, Ziff. 8, und Kreisschreiben Nr. 107, Ziff. 1/7a) im Monat November unverändert.

Kollektive Haushaltungen, deren Betrieb ausschliesslich oder doch vorwiegend auf die Abgabe von Käse und Käsespeisen eingestellt und angehoben ist, können der Sektion für Milch und Milchprodukte einen Antrag auf Änderung der Höchstzuteilungsbegrenzung von Käse stellen. Höchstgrenze ist in solchen Fällen eine Zuteilung sämtlicher Gruppenquoten (A, B und C) in Käse. Die Gruppenquote C wird (entsprechend Kr. Nr. 97, Ziff. 8c) im Verhältnis 1:1,5 in die Gruppe B umgerechnet, während die Gruppenquote A im Verhältnis 1:1 zu berechnen ist.

Für Kaffee, Tee und Kakao gilt im November nochmals der kontingentierte Rationierungsausweisfreie Bezug gemäss Kreisschreiben Nr. 101 vom 13. August 1941, Ziff. 1/4a. Die Zuteilungsquoten für kollektive Haushaltungen sind folgende: Für Kaffee 5%, wovon maximal 3% in Bohnenkaffee und 2% in Kaffee-Zusatz und Kaffee-Ersatz bezogen werden dürfen. Die Tee-Bezugsquote bleibt mit 6% unverändert. Die Kakao-Bezugsquote bleibt mit 3% ebenfalls unverändert.

Saisonvorschüsse für kollektive Haushaltungen: Die an Saisonbetriebe gewährten Grossbezügler-Coupons-Vorschüsse sind am Ende der Saison (gemäss Kr. Nr. 97, Ziff. IV/2d) zurückzuerstatten. Diese Betriebe, welche Vorschusszuteilungen erhalten haben und auf Ende der Saison nicht in der Lage sind, diese durch Mahlzeitencoupons oder Rückgabe von Grossbezügler-Coupons vollständig auszugleichen, haben sich darüber auszuweisen, dass sie für die nicht durch Mahlzeitencoupons oder Grossbezüglercoupons gedeckte Differenz über entsprechende Warenvorräte verfügen. Über diese Vorräte haben sie ein Inventar aufzunehmen und anlässlich der Abrechnung der zuständigen Rationierungsstelle abzugeben. Diese Warenvorräte müssen dem Betrieb auf Formular F 4 belastet werden.

berechtigt. Hierüber müssen Sie aber noch vor der Einquartierung oder gleich bei deren Beginn mit den Offizieren eine Vereinbarung treffen, um spätere unliebsame Auseinandersetzungen oder Meinungsverschiedenheiten tunlichst zu vermeiden. Der einsichtige Offizier wird nichts gegen einen kleinen Zuschlag einzuwenden haben, wenn ihm dafür und auf seinen ausdrücklichen Wunsch hin ein vermehrter Komfort geboten wird. Aber er möchte, wie jeder Zivilist, über die ihm entstehenden Auslagen zum Voraus genau orientiert sein, umsoher, als nach der neuen Ordnung alle Offiziere, auch diejenigen der Stäbe, einen Beitrag aus der eigenen Tasche an die Unterkunft zu entrichten haben, der je nach Grad 50 oder 80 Rp. pro Tag beträgt.

den und sind bei Wiederöffnung anzurechnen. Die Angaben der Betriebe sind von der zuständigen Rationierungsstelle zu prüfen. Im Falle unrichtiger Angaben, oder wenn die zum vollständigen Ausgleich des Vorschusses erforderlichen Waren nicht mehr vorhanden sind, hat Strafanzeige zu erfolgen.

## Freizügigkeit amtlicher Rationierungsausweise

Dem Kreisschreiben No. 112 vom 8. Oktober des Eidg. Kriegsernährungsamtes an die kantonalen Zentralstellen für Kriegswirtschaft entnehmen wir u. a. folgendes:

Nach der Verfügung Nr. 12 des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 12. Dezember 1940 über die Lenkung von Produktion und Absatz haben die den Konsumenten beliefernden Personen und Firmen die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln auf den laufenden Bedarf so zu begrenzen, dass die gesamte Kundschaft im Verhältnis zu ihrem normalen Bedarf möglichst gleichmässig versorgt werden kann. Begehren der Kundschaft auf Lieferung oder Reservierung grösserer Mengen sind zurückzuweisen. Diese Bestimmungen haben im besonderen Geltung für nicht rationierte Waren.

Im Zusammenhang mit diesen Bestimmungen wird neuerdings daran erinnert, dass amtliche Rationierungsausweise für Lebensmittel, durch die nicht ausdrücklich ein bestimmter Lieferant vorgeschrieben wird, in der ganzen Schweiz Gültigkeit haben. Die Inhaber von Detailgeschäften sind daher verpflichtet, gültige Rationierungsausweise im Rahmen ihrer Vorräte zu üblichen Bedingungen einzulösen, auch wenn die Inhaber nicht zu ihrer ordentlichen Kundschaft gehören. Dabei darf die Abgabe einzelner Waren nicht an erschwere Bedingungen geknüpft werden, wie beispielsweise die Abnahme anderer Produkte, Vorweis einer Kundenkarte usw.

Detailgeschäfte sind durch den Grosshandel üblicherweise so zu beliefern, dass sie über einen Warenvorrat verfügen, der ihnen die laufende Bedienung ihrer Kundschaft gewährleistet. Die Ladenbesitzer haben solange keinen Anspruch auf weitere Belieferung, als ihr Warenvorrat einen ordentlichen Monatsbedarf übersteigt.

Die Kundschaft hat indessen nicht Anspruch auf die Belieferung bestimmter Warensorten. Wechselcoupons können nach Wahl, jedoch ohne Anspruch auf eine bestimmte Warengattung eingelöst werden.

Wo sich Überstände in der angeordneten Richtung geltend machen sollten, sind die Kriegswirtschaftsämter der Kantone und Gemeinden zu intervenieren berechtigt und verpflichtet. Sollten bezügliche Vorstellungen nicht zum Ziele führen, so sind die zuständigen Fachsektionen des Kriegsernährungsamtes zu benachrichtigen. Es muss unter allen Umständen dafür gesorgt werden, dass gültige Rationierungsausweise durch die Konsumenten anordnungsgemäss eingelöst werden können.

## Einschränkung der Kälbermast

Das eidg. Kriegsernährungsamt teilt mit:

Kürzlich wurde in der Presse auf die Notwendigkeit der Einschränkung von Milch bei der Mast von Kälbern hingewiesen. Nunmehr hat das eidg. Kriegsernährungsamt Vorschriften über die Einschränkung der Kälbermast erlassen. Danach sind im Interesse der Sicherstellung der Landesversorgung mit Milch, Butter und Käse die nicht zur Aufzucht bestimmten Kälber im Alter von 2 bis 4 Wochen, jedenfalls vor Überschreitung folgender Lebendgewichtsgrenze an die Schlachtbank zu liefern: Kälber der Braunvieh- und der Fleckviehrassen 80 kg und Kälber der Eringerasse 50 kg. Für geschlachtete Kälber ist ein Höchstschlachtgewicht von 50 bzw. 30 kg massgebend.

Der bisher vorgenommene Abbau der Kuhbestände und der dadurch bedingte Ausfall in der Zahl der Kälber sowie die nunmehr angeordnete Einschränkung der Kälbermast werden einen erheblichen Rückgang in der Erzeugung von Kalbfleisch zur Folge haben. An die Bevölkerung ergibt daher erneut die Aufforderung, im Verbrauch von Kalbfleisch Zurückhaltung zu beobachten.

## Erhöhung der Bezugsquoten für Kohle

Das Kriegsindustrie- und -arbeitsamt teilt mit:

Durch Weisung des Kriegsindustrie- und -arbeitsamtes wird auf den 15. Oktober 1941 eine Erhöhung der Bezugsquoten an Kohle für die Raumheizung im Winter 1941/42 bewilligt. Die Erhöhungen erfolgen für die Verbrauchergruppen I und II von 25% auf 45%, für die Verbrauchergruppen III und IV (Gastgewerbe usw.) von 20% auf 40%, und für die Verbrauchergruppe V (Raumheizung in Wohnungen) von 20% auf 35%.

Die frühe Anordnung dieser Erhöhungen erfolgt mit Rücksicht auf die Bewältigung der im nächsten Winter zu erwartenden Transport-schwierigkeiten für die in Aussicht stehenden Einfuhrmengen, welche in der Folge hauptsächlich für die Versorgung der Industrie, der Gaswerke usw. bestimmt sind. Durch die beschleunigte inländische Verteilung der Bezugsquoten für die Raumheizung soll im nächsten Winter eine möglichst zweckmässige Ausnutzung des Rohmaterials für die Importe sichergestellt werden.

## Die Kosten der Lebenshaltung

Der vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit berechnete Landesindex der Kosten der Lebenshaltung steht Ende September 1941 mit 178,2 (Juni 1914 = 100) um 0,3% über dem Vormonatsstand und um 29,9 Prozent über dem Vorkriegsstand von Ende August 1939. Die Indexziffer der Nahrungskosten hat sich im Berichtsmontat um 0,4% auf 181,2 erhöht (seit Kriegsausbruch um 38,3%), während die Gruppenziffer für Brenn- und Leuchtstoffe mit 146,2 annähernd auf Vormonatsstand verblieb (+0,1%). Der Index der Bekleidungskosten wird mit 188,6 und der Mietpreisindex mit 173,2 fortgeschrieben.

### Servierkurse

an der staatlich subventionierten  
**SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN**

Sie vermitteln die richtige fachliche Einführung in das Servicegebiet für Berufsausbildung und im Rahmen einer umfassenden hotel-fachlichen Schulung. Sie bieten Gelegenheit für nützliche Vervollständigung für Keller, Servierkeller, Saftkeller etc. — Sprit-Stellungsvermittlung für Schüler. Kursgebühren 20% ermässigt.

**Nächste Kurse: 28. Okt. — 20. Dez. 6. Jan. — 28. Febr.**

Prospekt und Auskunft verlangen! — Telefon 2 55 51

## ERKLÄRUNG!

1. Das Zentralbureau der Union Helvetia, Luzern, hat über den vom Unterzeichneten geführten Betrieb die Sperre verhängt. Diese wurde veröffentlicht im „Union Helvetia“, offizielles Verbandsorgan des Zentralverbandes der Schweizer Hotel- und Restaurantangestellten, vom 25. September 1941.

2. Die in der Publikation enthaltenen Behauptungen sind unwarh und ehrverletzend. Gegen die Verantwortlichen ist Straf- und Zivilklage eingereicht.

**Brunnen, den 8. Oktober 1941.**

**A. Frei-Surbeck, Hotel du Lac-Hirschen.**

### Gesucht von tüchtiger Kraft per Ende Nov. oder später

## Saison- od. Jahresstelle

als **Chef de service** oder **Chef de rang** oder **Haltdelch**

Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch, Romanisch. Beste Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten erbeten unter Chiffre E. S. 2429 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Die Wiederholung** vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!



## DIREKTION EV. PACT

gesucht

von tüchtigem, initiativem Chef de Réception, Schweizer, 33-jährig, 4 Hauptsprachen, in allen Teilen des Hotelwesens bewandert, lange In- und Auslandpraxis mit geschäftstüchtiger Frau.

Offerten erbeten unter Chiffre B.E. 2443 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## Liquidation

Grosses Assortiment

**Tische, Lackstühle, Hallenmobiliar, Korbmöbel, Schränke, Matratzen, Chaiselongues etc.**

**Hotel Zöler Grindelwald.**

## Papier-Servietten

liefert Ihnen besonders vorteilhaft: Erwin Arta-Erme, Sulgen-H., Tel. 5 22 04.

## Weinflaschen

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

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

## Barman

mit Ausland- und Inland-Praxis, 4 Hauptsprachen perfekt, sucht Stelle in Hotel oder Bar-Dancing. — Offerten auf Chiffre E. 13195 an Publicitas Lugano.

Auf den 1. April 1942 ist das Hotel-Restaurant

## „Sonnenberg“ in Zürich 7

ZU VERMIETEN

(40 Fremdenzimmer, Trinkhalle, Wirtschaftsgarten und Nebengebäude mit Wäscherei, Garagen usw.) Die Mietbedingungen können bei der unterzeichneten Amtsstelle eingesehen werden. Fachlich und finanziell gut ausgewiesene Bewerber wollen schriftliche Offerten mit Lagerbeständen bis zum 20. Oktober 1941 dem Finanzvorstand der Stadt Zürich einreichen.

Zürich, 25. September 1941.  
Liegenchaftsverwaltung der Stadt Zürich  
Münsterhof 4, Bureau Nr. 12.

## Hotel u. Restaurant

(mittleres Hotel mit Jahresbetrieb), mit Tavernerecht, Mobiliar und Inventar in

### LUZERN

auf 15. März 1942

Äusserst günstig zu verpachten oder zu verkaufen. Verkaufsumme: Fr. 225 000.—, Anzahlung Fr. 40 000.—, Pachtzins Fr. 6 000.—, Offerten unter Chiffre O. 38467 Lz. an Publicitas Lugano.

## Prima hageb. Kegel

mit oder ohne Patentstellung. Eisenholzkugeln, Nussbaumkugeln eventuell mit bequemem Griff.

**Ed. Liebherr, Ermatingen Tel. 52 96**

## Gesucht in Wintersportplatz

### TRIO

für die ganze Saison. Konzert, Tanz und Stimmungs-musik. — Offerten mit Referenzen unter Chiffre K. V. 2438 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## AROSA

In guter, sonniger und zentraler Lage ist auf kommende Winter-Saison ein

## Hotel - Restaurant

mit ca. 30 Betten zu vermieten.

Zahlungsfähige Interessenten mit Fachkenntnissen erhalten Auskunft unter Chiffre A. E. 2441 der Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## Vorteilhafte Putzmittel:

KELLERS **Sandschmierseife, Sandseife u. Seifensand**

Chemische- und Seifenfabrik Stalden, Konolfingen

## Kellner-Lehrstelle frei

in Hotel I. Ranges. Ausgezeichnete Gelegenheit für Jüngling, den guten Service und die französische Sprache zu erlernen. — Offerten unter Chiffre K. L. 2445 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## Für Hoteliers u. Gastwirte! Gelegenheit!

Zu verkaufen in nächster Nähe der Stadt in schönster, sonniger Lage.

## HOTEL-RESTAURANT

16 Fremdenzimmer, 4 Dienstzimmer, Badzimmer, 1 grosser Saal, 2 kleine Säle, grosse Gläserterrasse, grosse Küche, Vollständiges Betriebsinventar für über 100 Personen, 5449 m<sup>2</sup> Land, wobei 3238 m<sup>2</sup> Bauland. Kaufpreis Fr. 180 000.—, Anzahlung 50 000.—, Ausk. erbeten M. v. Wattenweyl & Cie., Theaterplatz 2, Bern.

## Hotelier-Restaurateur

anfangs 40er Jahre, verheiratet, kautionsfähig, la Referenzen des In- und Auslandes.

**sucht infolge Aufgabe des Geschäftes leuchtende Stellung.**

Offerten erbeten unter Chiffre H. R. 2397 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## Hotel

in Lugano, 120 Betten, gut erhalten, ist zu günstigen Bedingungen

**zu verkaufen.**

Anfragen sind zu richten unter Chiffre E. E. 2427 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

# Vermischtes

## Hummers Klage

Von E. Schmid, Cannes

*Ein grosser Traiteur in Paris,  
Zu Zeiten ohne Kummer,  
Vom Meer täglich kommen liess  
Massen lebend'ger Hummer.*

*Den Tieren, frisch vom Ozean,  
War alles wie ein Wunder;  
Sie schauten Saal und Gäste an  
Und kritisierten munter:*

*„Wir Hummer leben still und froh  
Auf Meeres fetten Weiden,  
Wir würden grasen heut noch so  
Brächt nicht der Mensch uns Leiden!*

*Der Mensch wähnt sich der Schöpfung Kron'  
Mit seinen Ränk' und Kniffen,  
Was er versenkt, es ist ein Hohn,  
An Waren, Leut' und Schiffen.*

*Deshalb, ganz mikroskopisch fein,  
Serviert man ihm das Essen  
Aufs Gramm tut's Coupou-Schneiderlein  
Ihm Brot und Fleisch bemessen.*

*Des Menschen Magen wäre heut  
Kriegstechnik erst vollendet,  
Wenn statt des Hummers die Mahlzeit  
Mit Kieselsteinen endet.*

*Warum denn bei so knappem Mahl  
Nahrung ins Meer vergiesst du?  
Dazu Petrol, wach eine Qual,  
's ist nicht mehr zum Gemessen.“*

*Wir glauben das dem Segetier,  
Statt unserm eignen Schein:  
So viel der Fehler haben wir —  
Doch Tugenden fast keine!*

*Wieso kann jetzt der Hummer gar  
Uns weisen Rat wohl geben? —  
Weil er durchs Wasser sieht recht klar,  
Kalblütig bleibt daneben.*

*Und zeitgemäss, dies Panzerier  
Trägt Periscope, Antennen;  
Mir scheint, wir dürfen's heute schier  
Ein „Taschen-U-Boot“ nennen.*

*Mit uns hat Fehler er gemein,  
Worüber wir oft lachen.  
Als ob der Krebs bereits allein,  
Den Rückschritt würde machen!*

*Und die Moral von der Geschicht:  
„Soll Hummer je fein munden,  
Vergiftt seine Brunnnen nicht,  
Dann kann die Welt gesunden!“*

Anmerkung der Redaktion: Trotz den bitteren Zeiten hat unser Landsmann und Freund in Cannes seinen Humor nicht verloren, wie aus dem Gedicht erkenntlich wird. Sein bekanntes Haus, das Hotel Beau-Site in Cannes, ist heute geschlossen, wohl noch für einige Zeit. Allerdings nicht ganz, denn Herr Schmid hat aus einem Teil seines Hauses Appartements gemacht und sie an abwartende Gäste vermietet. Ganz wie bei uns. In den kritischen Maitagen 1940 hat

Herr Schmid in seinem Haus 1200 Flüchtlinge aus der Gegend von Menton und Monaco aufgenommen und während 5 Wochen für sie gesorgt. Jetzt wartet Herr Schmid, der seinen berühmten Tulpengarten zu einem Tomaten- und Kartoffelgelände umgeackert hat, mit unverwüthlichem Optimismus auf bessere Zeiten. M. R.

## Zehn Jahre HOWEG

„Das Gute kommt nicht von selbst — es bedarf der Anstrengung.“ Dieser Spruch stand in goldenen Lettern über der „Jubiläumssammlung“ der HOWEG (Hotel- und Wirtseinkaufsgenossenschaft) vom Donnerstag, den 25. September, in der grossen Konzerthalle des Kursaal Bern.

Es war tatsächlich im wahren Sinne des Wortes eine grosse Heerschau einer tapfer um ihre Existenz ringenden Interessengemeinschaft. Über tausend Personen füllten den geräumigen Konzertsaal, als um 10 1/2 Uhr der Verwaltungsverbandspräsident Herr E. Senn mit seiner Begrüssungsansprache die vielen anwesenden Mitglieder und Angehörigen willkommen hiess. Er gedachte eingangs unter Namensaufzählung der 11 Gründer, die vor zehn Jahren den Grundstein zum heutigen grossen und blühenden Werk gelegt haben. Der Sprechende hält Rückblick und Ausschau über die Einkaufsgenossenschaft für das Hotel- und Wirtgewerbe, woraus die Mitglieder Mut und Kraft für den Kampf der Zukunft schöpfen können. Eine feierliche Stille lag über der Versammlung, und jeder Teilnehmer mag sich im stillen überlegen haben, wie gut er getan hat, sich dem Bund der Selbsthilfe angeschlossen zu haben. Das Wesen der „Howeg“ ist auf die Erhaltung und Steigerung der Leistungsfähigkeit seiner Mitglieder abgestimmt.

Der Geschäftsabschluss pro 1940/1941 hat denn auch die Erwartungen übertroffen. Neben der Rückzahlung der 5% Genossenschaftsrabatt von total Fr. 159 997.50 auf den Lagergeschäften und einer gesunden Abschreibung auf Mobilien und Immobilien war die Verzinsung des Anteilsschreibens mit 3 1/2% wie bisher möglich. Der Mitgliederbestand ist von 1090 auf 1512 angewachsen.

Die „Howeg“ hat den Willen, durch ihr Schaffen die Existenz ihrer Mitglieder zu sichern und dem Lande in dieser schweren Zeit durch Vermittlung guter Waren zu dienen. Der Bericht-erstatte hier die gut begründete Hoffnung, dass die Jubiläumsgeneralversammlung jedem Teilnehmer als unvergessliches Erlebnis haften bleibt. Die Direktion hat denn auch für ihre grosse Arbeit und Verantwortung das unbedingte Zutrauen aller aufrichtig denkenden Teilnehmer erhalten. F.

## Handänderung

Das Hotel Mont Souhait in Prêles ist an der Versteigerung für Fr. 52,000.— an die Gemeinde Prêles übergegangen. Die amtliche Schätzung lautete auf Fr. 90,000.— für das Hotel und auf Fr. 20,000.— für das Mobilien. Der Betrieb fiel der Konkurrenz der in jener Gegend zahlreich erstandenen Ferienheime und der Unterbindung des Automobilverkehrs zum Opfer.

## Stellengesuche - Demandes de Places

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

## Bureau & Reception

Hoteltöchter, junge, mit guten Allgemeinkenntnissen, sucht Stelle als Bureauvolontärin. Offerten unter Chiffre 41  
Tunje, kaufm. Angestellte mit Handelsdiplom und Bureauerfahrung, sucht Saison- oder Jahresstelle zur Ausbildung als Hotelsekretärin, wo gleiche Gelegenheit zur Erlernung der franz. Sprache geboten ist. Offerten unter Chiffre 15  
Waffen, Angestellte, junger, dipl., sucht Winterraison-Stelle für Sekretärarbeiten in kleineres Hotel der Ostschweiz (Graubünden od. Toggenburg bevorzugt). Eintritt kann sofort erfolgen. Offerten unter Chiffre 30

## Salle & Restaurant

Barmaid, 26jährig, gut präsentierend, gewandte Mixerin, mit la Zeugnisse, sucht Saisonstelle. Chiffre 23  
Junge dame, präz. brenn. ref. 1er ordre, gouvernante, cuisine, dejeuner, souper, bar, cherche place volontaire-bermait dans bar sérieux. Chiffre 36  
Oberkellner, junger, sucht Engagement für die kommende Winterraison. Erstklassige Referenzen zur Verfügung, Chiffre 51  
Restaurationstochter, tüchtige, sucht Stelle für Winterraison in gutes Haus oder Tea-Room. Offerten unter Chiffre 22  
Restaurationstochter, tüchtig, sprachkundig, sucht Stelle für sofort oder Winterraison. Offerten unter Chiffre 29  
Restaurationstochter, tüchtig, sprachkundig, sucht Winterraisonstelle. Offerten an Marie Dinkel, Villmergen (Aargau), Chiffre (31)

- 9890 Buffettochter (Serviceabteilung), Anf. Nov., mittl. Passantenhotel, Chur.
- 9891 Chef-Serviertochter, kl. Hotel, View.
- 9892 Buffettochter, grosses Passantenhotel, Luzern.
- 9893 Chasseur-Lifter, sofort, erstkl. Hotel, Tessin.
- 9894 Bureau-Fraulin, Küchenbursche, sofort, Hotel 40 Betten, B. O.
- 9895 I. Buffetdame, grösseres Bahnhof-Buffer, B. O.
- 9896 Küchenmädchen, Glätten-Näherin, Winterraison, erstkl. Hotel, Davos.
- 9897 Kaffeeköchin, Officemädchen, erstkl. Hotel, Locarno.
- 9898 Kellermeister (Ginger), Schenk-Kellerbursche, erstkl. Rest. Bern.
- 9899 Serviertochter für Saal und Restaurant (evtl. Anfängerin), Hotel, Davos.
- 9901 Sekretärin, Kaffeeköchin, Restauranttochter, Barmid, Wäscherin, Officemädchen, Küchenmädchen, Winterraison, mittl. Hotel, Davos.
- 9939 Tochter für Zimmer und Service (Gelegenheit, ital. zu lernen), sofort, Hotel 50 Betten, Tessin.
- 9942 Jungere Serviertochter, sprachkundig, Haus-Zimmermädchen, Küchenmädchen, n. Ueberink, kl. Hotel, Simmental.
- 9949 Hausbursche, sofort, mittl. Hotel, Engelberg.
- 9950 Tochter für Zimmer und Service (Tourant), sofort, Hotel 60 Betten, Genfersee.
- 9953 Jungere Hülfsköchin, sofort, Landgasthof, Kl. Bern.
- 9954 Küchenmädchen, Glätten-Näherin, Hotel, Baden.
- 9955 Haus-Küchenbursche, mittl. Passantenhotel, Bern.
- 9958 Tüchtige Engen-Gouvernante, Stöplerin-Lingere, gel. Fleischbinder, erstkl. Hotel, Bern.
- 9959 Lingere-Stöplerin, Ende Okt., mittl. Passantenhotel, Bern.
- 9960 Zimmer-Haus-Lingereinmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
- 9961 Hausmädchen (Kochkenntnisse), sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
- 9962 Jungere Köchin, z. weiteren Ausbildung, kl. Hotel, Tessin.

# PAHO

## Vorstandssitzung

Der Vorstand der PAHO hat am 7. Oktober 1941 unter dem Vorsitz des Präsidenten, Herrn O. Stocker, in Biel taget. Als Vertreter der Arbeitgeberchaft haben an der Sitzung die HH. Dr. M. Riesen, E. Elwert, E. Fröhner, F. Cottier und J. Zimmermann teilgenommen.

Der Vorsitzende wies in seinem Eröffnungswort auf die Schwierigkeiten hin, denen die Kasse zufolge der ihr bei der Gründung gegebenen Basis immer wieder begegnete und ersuchte um eine verständnisvolle Zusammenarbeit der Arbeitgeber- und der Arbeitnehmerchaft. Anschliessend erstattete die Kassenverwaltung Bericht über den Geschäftsgang und über das Ergebnis der Selbsttaxationen 1941. Dem Bericht musste entnommen werden, dass leider nur 29% der angeschlossenen Betriebe ihre Selbst-einschätzung für den Beitrag 1941 rechtzeitig, d. h. bis 15. Juli 1941, eingereicht haben. Die nachträglich eingegangenen Gesuche sind ausnahmsweise nochmals berücksichtigt worden. Im weiteren wurde festgestellt, dass eine grosse Zahl von Arbeitgebermitgliedern vom Recht der Selbsttaxation bis heute nicht Gebrauch gemacht, aber auch den statutarischen Beitrag noch nicht leistete.

In einem Antrag aus Arbeitgeberkreisen ist die Herstellung der vollständigen Parität gewünscht worden. Die den Vorschlägen zugrunde gelegten Voraussetzungen wurden wenigstens im gegenwärtigen Zeitpunkt und im gewünschten Umfang als vorläufig nicht durchführbar erkannt, aus welchen Gründe der Antrag wieder zurückgezogen wurde.

In diesem Zusammenhang kam die Sitzung auch auf die vom Zentralvorstand des SHV berührte Frage der Parität der Kasse zu sprechen. Die besondere Struktur der Kasse lässt Vergleiche mit andern paritätischen Arbeitslosenkassen nicht zu. Es wird auch für die Zukunft nicht möglich sein, eine Parität im wirklichen Sinne des Wortes herzustellen. Dieser Tatsache musste man sich schon bei der Gründung der Kasse und neuerdings bei Einführung des Pauschal-systems für die Arbeitgebermitglieder bewusst sein. Es steht den angeschlossenen Verbänden selbstverständlich frei, in ihren Kreisen über Angelegenheiten, die PAHO betreffend, zu sprechen. Anregungen und Gedanken, die man anzubringen wünscht, zu denen der Vorstand nicht vorrangig Stellung beziehen konnte, sollen künftighin durch die Vertreter der beiden Versichertengruppen auf dem üblichen Wege dem Kassenvorstand vorgebracht werden.

Die Sitzung nahm in der Folge Stellung zu den Vorschlägen der Schweiz. Hotel-Treuhand-Gesellschaft über die künftige Gestaltung der PAHO-Verpflichtungen des finanziell zu unterstützenden Betriebes.

Die Sitzung wurde weiter beschlossen, das im Mai 1939 vereinbarte Sonderabkommen mit den Genfer Arbeitgebermitgliedern, in deren Einverständnis mit Wirkung auf 1. Januar 1942 aufzuheben.

Der Vorstand nahm sodann Stellung zu dem ihm vom Ausschuss gestellten Antrag, die Zinsen der Gründerbeiträge zur Speisung des „Freiwilligen Hilfsfonds“ zu verwenden. Dem Antrag

Restaurationsstochter, tüchtige, gut präsentierend, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle in seriösem Betrieb. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Offerten unter Chiffre 37  
Serviertochter, gewandte, mittl. Saison- od. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 44  
Tochter, tüchtige, gediegene, an exaktes Arbeiten gewöhnt, deutsch, franz., ital. und etwas englisch sprechend, sucht Stelle als Saatköchin in grossem Hotel. Gute Zeugnisse und Photo vorhanden. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 24

## Cuisine & Office

Ahlenkoch, 34 Jahre alt, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht extramontane Stelle, sucht Winter- oder Jahres-Engagement. Eintritt ab 1. Dez. möglich. Offerten unter Chiffre 987  
Casseroller-Heizer, mit la Zeugnisse, sucht Stelle. Off. u. M. Chiffre 46  
Chef de cuisine, erste Kraft, ges. Alters, tüchtig, sprachk., sucht Saison- oder Jahresstelle in mittleren oder grösseren Betrieben. La Referenzen des In- und Auslandes. Zeitgemässes Anpreisung. Chiffre 21  
Chef de cuisine, très capable, avec certificats de maisons de 1er ordre, cherche place de saison d'hiver. Adresse offres sous Chiffre 42  
Chef de partie, 27 Jahre alt, mit ersten Referenzen, sucht Jahres- oder Saison-Engagement als Saucier, Gardemanger, evtl. Chef de cuisine. Offerten mit Lohnangabe erbeten unter Chiffre 26  
Kochknecht, 50 J., solid, kl. m., verträgl. Charakter, sich der jetzigen Zeit anpassend, sucht Stelle für kommende Winterraison in Hotel, Pension, oder Tourist. Schlösslistrasse 6, Bern. (39)  
Kochknecht (Allein), mit la Referenzen, sucht Stelle in Hotel, Pension oder Klinik. Zuschriften erbeten an L. Virot, Rue Pate, Lausanne. (48)  
Commis de cuisine, aus der Lehre, 18 Jahre alt, sucht Stelle zur weit. Ausbildung in grösseres Hotel im Weisland oder Tessin. Offerten unter Chiffre 42  
Cuisinier, 28 ans, très bons certificats à disposition, cherche place de saison d'hiver comme chef ou chef. Chiffre 50  
Koch, junger, tüchtiger, sparsamer, in allen Teilen gut bewandert, sucht Stelle in Hotel, Pension, oder Tourist. Chiffre 49  
Kochknecht, in der Ostschweiz gesucht von Jungling, der die Real- und Sekundarschule absolviert hat. Offerten unter Chiffre 19  
Kochknecht, 17jähriger Jungling mit 3jähriger Realchulbildung sucht Kochknechtstelle. Wirtschaftskammer Vaduz, Tel. 12.  
Koch-Pâtissier, tüchtiger, sparsamer, in allen Partien selbständig, sucht Stelle in Hotel, Pension, oder Tourist. Chiffre 49  
Kochknecht, in der Ostschweiz gesucht von Jungling, der die Real- und Sekundarschule absolviert hat. Offerten unter Chiffre 19  
Kochin, erfahrene tüchtige, sucht Saison- oder Jahresstelle in kleineren Betrieb auf 15. November. Chiffre 53

- 9863 Buffettochter, sofort, Hotel 50 Betten, Kl. Sol.
- 9864 Serviertochter, Hotel 70 Betten, Grb.
- 9865 Portier-Hausbursche, sofort, Hotel 20 Betten, Zentralschweiz.
- 9866 Haus-Küchenbursche, sofort, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
- 9867 Hausbursche, sofort, Hotel 40 Betten, B. O.
- 9868 Hülfsköchin, mit Hotel, Arosa.
- 9874 Serviertochter für Café-Restaurant, mittelgr. Hotel, Interlaken.
- 9875 Chef-Angestellter-Köchin, Hülf-Gouvernante, Office-Gouvernante, Buffetdame, grösseres Bahnhof-Buffer, Ostschweiz.
- 9880 Haus-Küchenbursche, sofort, Jahresstelle, Hotel 50 Betten, Bern.
- 9881 Hausbursche, sofort, mittl. Hotel, Thun.
- 9882 Portier-Hausbursche, Heizer-Casseroller, Küchen-Hausbursche, Saalköchin, Saalköchin, Tochter für Bar und Halle, Lingere-Stöplerin, Stöplerin, Lingerinmädchen, Küchenmädchen, Officemädchen, Kellner für Saal und Etagen, sofort, Hotel, Davos.
- 3003 Sekretär, Saalköchin, I. Barmid, Winterraison, mittelgr. Hotel, Davos.
- 3008 Tochter für Zimmer-Mith im Haushalt, Hausmädchen, kl. Hotel, Ostschweiz.
- 3011 II. Sekretär (evtl. Volontär), mittelgr. Hotel, Davos.
- 3012 Saalköchin, Hotel, Davos.
- 3014 Haus-Küchenmädchen, sofort, kl. Hotel, Ostschweiz.
- 3018 Lingerinmädchen, Hausmädchen, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
- 3019 Sekretär (Aushilfe für einige Wochen), angehende Ober-saalköchin, sofort, Hotel 50 Betten, Wallis.
- 3020 Tüchtige Saalköchin, evtl. Allenportier, Officemädchen, Hotel 50 Betten, Genfersee.
- 3023 Saalköchin, Buffettochter, Kaffee-Angestellter-Köchin, Lingere, Lingerinmädchen, Hausmädchen, Hausmädchen, mittelgr. Hotel, Davos, Winterraison.
- 3030 Office-Economat-Gouvernante (Ferienablosung für 2 bis 3 Monate), Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.

wurde von beiden Vertretungsguppen einhellig beigestimmt. Immerhin sollen die beiden Gründer-Organisationen hievon in aller Form benachrichtigt werden. Über die Verwendungsart des Hilfsfonds legt die Kasserverwaltung Richtlinien vor, deren Bereinigung dem Ausschuss überlassen wird.

# Totentafel

## Louis Duchêne †

Wie wir der September-Nummer der „Hotel-Review“ entnehmen, ist der Schweizer Hotelier Louis Duchêne, Generaldirekt der Ritz-Hotel, Piccadilly, am 7. August im Alter von 48 Jahren infolge Krankheit gestorben. Zahlreichen Schweizer Hoteliers wird Louis Duchêne gut bekannt gewesen sein. Der Verstorbene war auch längere Zeit Direktor des Carlton-Hotel in London.

# Saisonnutzen

## Der Fremdenverkehr in Graubünden

Die kantonale Fremdenstatistik Graubündens weist für das Sommerhalbjahr vom 1. April bis 30. September 1941 103 271 Logiernächte auf gegenüber 98 1975 zur gleichen Zeit des Vorjahres. Die Zahl der Schweizer Logiernächte ist von 76501 auf 90907 angestiegen, die der Ausländer Logiernächte hingegen weiter gefallen, und zwar von 216474 auf 202545.

# Bücherfisch

## Herbstferien und Traubenkuren

Unter diesem Titel ist ein verlockender Herbstprospekt der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung erschienen. Schon das farbenfrohe Titelbild versetzt in die richtige Herbststimmung. Und die teils farbigen, teils schwarz-weißen Vignetten, sowie die ausgewählten Photos aus unsern Weinbaugebieten wecken die helle Wander- und Reiselust. Der knappe und anschauliche Text weist Wege und Ziele für die herbstliche Ferienfahrt. Der Prospekt „Herbstferien und Traubenkuren“ ist in allen Reise- und Verkehrsbüros gratis erhältlich.

Redaktion — Rédaction:  
Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi (im Militär)



## Stellen-Anzeiger N° 42

Moniteur du personnel

## Offene Stellen - Emplois vacants

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

Barkeepertochter. Gesucht für Winterraison nette Barkeepertochter mit Servicekenntnissen. Chiffre 1197  
Femme de chambre d'hôtel, bonne, sachant également bien servir à table, trouverait engagement de suite et jusqu'au début de l'hiver, év. plus longtemps. Français et allemand nécessaire. Offres avec copies de certificats et photographie à Case postale 29, Vevey II.

Fraülein, jüngeres, seriöses, gesucht für Ferienablosung der Office-Economatgouvernante. Gelegenheit, dieses Fach zu erlernen. Dauer 2-3 Monate. Franz. Sprachkenntnisse erforderlich. Eintritt Anf. November. Offerten unter Chiffre 1194

Gouvernante, energisch, mit Erfahrung im Buffetdienst, in Gross-Restaurant. Chiffre 1196  
Küchen-Fraulin, tüchtige, selbständige, per 1. November Restaurant. Chiffre 1195  
Restaurationstochter, lüchig, 23 3/4 Jahre, Gasthof zum Bären, Birsfelden bei Basel, Tel. 23 394. (1187)

Serviertochter, einige gewandte, seriöse, auch in part-Service versierte, für ca. Ende November gesucht. Jahresstellen. Offerten unter Chiffre 1192

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

## SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Offiz. Stellenvermittlungsbüro „Hotel-Bureau“  
Gartenstrasse 112 BASEL Telefon 27938

## Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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

- 9872 Jungerer, tüchtiger Hotel-Wäscher, sofort, erstkl. Hotel, Zürich.
- 9873 Lingere, Lingerinmädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Badegg, Aargau.
- 9878 Restauranttochter, sofort, kl. Hotel, Grb.
- 9879 Volontaire de buffet, de suite, Hotel 10 Cls, Ct. de Vaud.
- 9882 Versierte, seriöse Serviertochter, Ende Nov., erstkl. Restaurant, Bern.
- 9884 Junger Koch, junger Pâtissier, Casseroller, Wäscherin, Saalköchin, Buffet-Bartochter, Officemädchen, Winterraison, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.

Küchenchef-Alleinkoch, guter Restaurateur, 34 Jahre alt, in allen Fächern einer sorgfältigen Küche bewandert, sowie als Saatköchin- und Saucier-Engagement sucht er sofort evtl. für Saison- oder Jahresstelle. Referenzen stehen zu Diensten. Offerten sind erbeten unter Chiffre 11  
Küchenchef, Restaurateur, Mitte der 30er Jahre, sucht Jahres- oder Saisonstelle, evtl. Saucierposten. Zuschriften mit An-gaben erb. u. Chiffre 82  
Pâtissier, 22jährig, mit prima Referenzen, sucht Stelle bis Mitte Dezember. Eintritt sofort od. n. Übereinkunft. Offerten an Arthur Bräuer, Erlenstr. 74, Basel, Tel. 4 72 25. (35)

## Etage & Lingerie

Economatgouvernante, tüchtige Geschäftstochter, sucht passende Stelle in kleinerem Betrieb in Graubünden, bevorzugt. la Zeugnisse zur Verfügung. Eintritt nach Übereinkunft. Chiffre 47  
Etagen-, Lingerie- oder Officegouvernante, mit erstklassigen Referenzen, sucht passendes Engagement für kommende Winter- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 46  
Maschinen-Wäscherin, tüchtige, sucht Jahres- oder Saisonstelle in gutes Haus. Chiffre 54  
Zimmermädchen, tüchtig, selbständig und sprachkundig, ebenfalls im Service bewandert, sucht passende Winterraisonstelle. Chiffre 33

## Loge, Lift & Omnibus

Concierge-Conducteur oder Conducteur, 35 Jahre alt, 4 Sprachkenntnisse, sucht Stelle in Hotel, Pension, oder Tourist. Jahresstelle. Eintritt 15. November oder später. Offerten sind erbeten unter Chiffre 18  
Toune homme de 21 ans, français et allemand, cherche place de suite le 15 octobre comme Portier ou Caviste. Chiffre 35  
Portier-Conducteur-Alienportier, 27 Jahre alt, tüchtig, sprachk., kundenkundig, mit la Zeugnisse u. Ref., sucht Saison- od. Jahresstelle auf 1. November. Off. an Alfred Hänni, Blaukreuzhof, Basel. (41)  
Portier-Conducteur, 33j., evtl. Uniform, bestens empfohlen, sucht Winterraison- od. Jahresstelle in gutes Haus nach Luzern od. Bern für allein. Ab Anfang Nov. G. Eichenberger, Schloss, Luzern. (40)

## Divers

Hausbeamtin, tüchtig, sprachkundig, in Klein- und Gross-hotel bewandert, mit Büropraxis (Reisebüro), sucht passende Dauer- oder Saisonstelle in Hotel, evtl. Institut. Gef. Offerten unter Chiffre 37

- 3031 Küchenmädchen, Winterraison, kl. Hotel, Arosa.
- 3032 Portier-Hausbursche, sofort, kl. Passantenhotel, Kl. Sol.
- 3033 Sekretärin (Tourist), Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
- 3043 Restauranttochter, Saalköchin, Zimmermädchen, Barmid, Winterraison, mittl. Hotel, Arosa.
- 3047 Kaffee-Hausaltungs-Köchin, n. Ueberink., mittl. Hotel, Zürich.
- 3048 Serviertochter, sprachk., 23-25jährig, 20. Okt., kl. Hotel, Berner-Jura.
- 3050 Saalköchin, Kaffeeköchin, Dez. Jahresstellen, erstkl. Hotel, Davos.
- 3052 Tüchtige Serviertochter, Hülf-Köchin, Hotel, Davos, Ostschweiz.
- 3058 Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Badegg, Aarg.
- 3059 Zimmermädchen, sofort, Passantenhotel, Basel.
- 3062 Hülf-Köchin, Fr. 100.—, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
- 3064 Hausbursche, mittelgr. Passantenhotel, Zürich.
- 3067 Küchen-Keller-Gouvernante, Jahresstelle, n. Ueberink., Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
- 3069 Argentinier, Officebursche, Angestellter, Hotel-Servier- und Zimmermädchen, Winterraison, erstkl. Hotel, Arosa.

## Lehrstellenvermittlung

9876 Saalköchin, Hotel 50 Betten, Tessin.  
9875 Buffettochter, grosses Restaurant, Ostschweiz.  
9877 Buffettochter, Hotel 30 Betten, Kl. Sol.  
9878 Buffettochter, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.  
9879 Buffettochter, erstkl. Hotel, Davos, Winterraison.  
9872 Buffettochter, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.  
9873 Barkeepertochter, erstkl. Restaurant, Arosa, Winterraison.  
9880 Kochlehrling, sofort, kl. Hotel, Ostschweiz.  
9874 Kochlehrling, erstkl. Restaurants in Zürich, Basel und Bern.

### Nos prix pour les prochains mois d'hiver

Plusieurs de nos membres s'inquiètent de la structure de nos prix pour l'hiver prochain, car ils ne savent pas comment ils devront et seront autorisés à compter à leurs hôtes les multiples augmentations de prix que les hôteliers doivent supporter et les nouvelles charges qu'ils seront probablement appelés à supporter encore. Il est un point sur lequel nous sommes unanimes, c'est que l'hôtelier ne peut prendre le renchérissement du coût de la vie à sa charge. La marche de ses affaires ne lui permet pas et c'est pourquoi il doit transférer à ses clients cette quote de l'augmentation des prix.

On sait que le Comité central a proposé aux sections, il y a quelques semaines, de majorer de 25 cts (de 50 cts dans les hôtels de tout 1er rang) les suppléments de chauffage comptés l'année dernière, suppléments qui, l'on s'en souvient, se montaient de 75 cts à fr. 1.50 suivant les catégories d'hôtel. Cette majoration ne compensera nullement le renchérissement général de la vie, mais il pourrait tenir compte, cette année, de quelques augmentations de prix et en particulier de nouvelles charges fiscales. Jusqu'au 22 septembre, la majorité des sections avait approuvé sans autre la proposition du Comité central. L'application de cette décision ne dépend donc plus que du service fédéral du contrôle des prix. Dès que nous sont parvenues les réponses des sections, c'est-à-dire le 22 septembre déjà, nous nous sommes adressés au service fédéral pour le contrôle des prix à Berne en lui demandant d'approuver notre proposition. A notre grande stupefaction, malgré plusieurs interventions, le service de contrôle ne se montra que partiellement d'accord. Nous dûmes alors nous adresser par voie de recours au département fédéral de l'économie publique et, au moment de mettre sous presse, nous avons été informés que ce département avait pris une décision modifiant les dispositions prises par le service fédéral du contrôle des prix. Nous ne savons actuellement pas encore quelle a été la décision définitive, mais nous serons en mesure, ces prochains jours, de tenir nos membres au courant de la décision intervenue. Nous attirons également sur ce point l'attention, si Berne a tardé à régler cette question, cela doit être attribué au fait que les offices compétents, le bureau de contrôle des prix en particulier, sont surchargés de travail.

Au cours des négociations à Berne, deux questions principales, qui peuvent encore d'ailleurs influencer sur la question des prix d'hiver, furent soulevées.

La première de ces questions est celle des prix de pension pour l'hiver. Jusqu'à présent, nous étions d'avis — et nous le sommes encore — que les prix de pension devaient être calculés comme suit: prix de pension de l'hiver 1930/40 plus le supplément de renchérissement de respectivement 75 cts et fr. 1.— suivant les catégories d'hôtels, décidé ce printemps, plus le supplément de chauffage dont nous venons de parler. En d'autres termes, un hôtel qui, l'hiver dernier avait demandé un prix de pension de fr. 10.— par exemple (sans le supplément de chauffage) devrait demander pour l'année 1941/42 un prix de pension de fr. 10.— plus le supplément de renchérissement de fr. 1.— plus le supplément de chauffage majoré, soit fr. 1.25, ce qui fait au total fr. 12.25.

### Le problème de la lessive

Disons d'emblée qu'il n'y a pas de méthode de lavage qui puisse être d'une application générale, car la méthode à employer dépend de divers facteurs tels que, par exemple, la texture du linge, la composition de l'eau, les produits à lessiver dont on dispose, le degré de salissure du linge, les installations, etc., etc. Toutefois on peut donner certaines règles générales que l'on peut résumer ainsi:

Dans la lessive — et ici nous ne nous préoccupons pour ainsi dire que du blanc — il faut considérer 3 phases, les opérations préliminaires, la lessive proprement dite et le rinçage.

A notre époque où les matières grasses font défaut les opérations préliminaires jouent un rôle prépondérant, car on peut ainsi faire disparaître déjà une grande partie de la saleté sans utiliser de savon. De cette façon la solution de lavage n'aura qu'une plus petite quantité de saleté à enlever et il en résultera évidemment une économie de savon. Ces opérations doivent se faire à basse température car, à haute température, certaines taches risquent de se marquer davantage. On opère donc un premier aiguyage dans la machine avec de l'eau pure ou de l'eau contenant de la soude. Le trempage du linge fait aussi partie de ces opérations. Ainsi les impuretés solubles dans l'eau et l'alcali disparaissent déjà, et si l'on dispose d'installations modernes, il faut arroser abondamment le linge dans la machine pendant 5 minutes avant de commencer la lessive.

Si le linge n'est pas trop sale, le lessivement proprement dit peut se faire dans une seule solution de lavage. Si le linge est très sale, comme c'est souvent le cas pour le linge de cuisine, on aura meilleur temps de procéder à un premier lavage, puis à second et éventuellement de continuer ces opérations dans une, deux ou trois solutions lessiveuses. Pour le premier lavage un simple bain de soude suffit et l'on utilisera environ 300 gr. de soude solvée pour environ 100 litres d'eau. On élève la température pendant 15 minutes à environ 40 à 50 degrés centigrades, puis on laisse écouler l'eau, puis, sans rinçage intermédiaire, on procède, dans l'eau chaude également, au bain proprement dit. Une bonne solution de lavage contiendra environ 300 gr. de soude solvée et 250 à 300 gr. d'acide gras de savon. La quantité de savon dépendra du degré de salissure du linge. Si l'on fait un premier

On nous propose ci ou là, étant donné le supplément de renchérissement, de se contenter des suppléments de chauffage demandés l'année dernière, soit de renoncer à une nouvelle majoration de respectivement 25 et 50 cts. Mais cette proposition est en contradiction avec l'opinion de la majorité des sections. Pour finir, cette question ne pourra être éclaircie qu'en liaison avec la décision du département fédéral de l'économie publique.

La seconde de ces questions est celle de l'impôt sur le chiffre d'affaires. Certains hôteliers et même certaines sections estiment que l'hôtelier devrait simplement compter cet impôt à part sur ses factures en l'estimant à un taux déterminé, disons à 1 ou à 1 1/2% du montant de la facture. En principe, l'hôtelier a le droit de faire supporter à ses clients la part d'impôt qu'il paie indirectement. Mais pour nous, la question est de savoir comment l'impôt sur le chiffre d'affaires doit être calculé sur la facture des clients. On sait d'ailleurs que seul le montant effectif de l'impôt peut être porté au compte du consommateur car il n'est pas admissible que le transfert de l'impôt soit une source de bénéfice. Or pour l'hôtelier il est extraordinairement difficile de déterminer le montant exact de cet impôt et surtout de l'exprimer en un pourcentage.

Ainsi, par exemple, pour un petit déjeuner qui se compose principalement de marchandises exemptes d'impôt, le pourcentage est encore plus bas que pour un repas principal qui comprend davantage de marchandises soumises à l'impôt. Le montant effectif de l'impôt payé sur le prix d'une chambre sera également différent de celui d'un repas, etc. En outre, pour certaines consommations à bon marché, on devrait introduire les prix à un centime près. On nous a proposé de déterminer un pourcentage moyen. Mais pour cela, il faudrait faire des calculs précis et minutieux et il reste surtout à savoir si le service fédéral du contrôle des prix approuverait ce taux moyen.

La meilleure solution serait celle qui est proposée par le Comité central qui préconise d'englober l'impôt sur le chiffre d'affaires dans le renchérissement général et pour cela de majorer de respectivement 25 cts, et 50 cts pour les hôtels de tout premier rang, le supplément de chauffage demandé l'année dernière. C'est ainsi que le calcul serait le plus simple et cela nous permettrait d'éviter de facturer des « centimes rouges ». Mais ce n'est toutefois une solution que pour cet hiver et la question du supplément de renchérissement devrait être examinée à nouveau le printemps prochain.

Il faut encore tenir compte du fait que la Société suisse des cafetiers et restaurateurs examine la possibilité d'augmenter d'une façon générale le prix des consommations et des repas, augmentation qui comprendrait l'impôt sur le chiffre d'affaires, pour autant que le fournisseur ne le prend pas à sa charge. Mais cette solution ne concerne que le prix des repas et des boissons et est indépendante de la question des prix des chambres et des prix de pension.

En tous cas, comme nous l'avons dit plus haut, nos membres seront renseignés ces prochains jours sur la solution apportée à ce problème.

M. R.

lavage dans la soude on peut considérer que la moitié de la quantité de soude utilisée reste dans le linge une fois cette première solution écoulée, si bien que, pour la lessive proprement dite, on peut diminuer de moitié la quantité de soude à employer.

En résumé on procédera ainsi:

#### Exemple de lessive unique

(100 litres de solution lessiveuse suffisent pour 25 kg. de linge sec)

Rincer abondamment la lessive à l'eau froide pendant 5 minutes dans la machine, puis laisser écouler l'eau. Mélanger à de l'eau fraîche 300 gr. de soude, 360 gr. de flocons de savon à 70% (soit 250 gr. d'acides gras, correspondant à 250 unités), plus les produits de blanchiment si ceux-ci sont nécessaires. Chauffer à 80 ou 85 degrés centigrades, puis rincer.

#### Exemple de lessive avec lavage préliminaire

Premier rinçage comme indiqué ci-dessus. Mélanger à de l'eau fraîche 300 gr. de soude, porter la température de l'eau à 40 ou 50 degrés pendant 15 minutes environ, puis laisser écouler l'eau. Nouvelle eau chaude, 150 gr. de soude, 360 gr. flocons de savon, puis chauffer à 80 ou 85 degrés. Rincer.

Si au lieu d'employer des flocons de savon on emploie une poudre à lessive contenant déjà de la soude, il faut faire attention à son contenu en soude. S'il s'agit d'une poudre à 30% il faudra en prendre 800 gr. pour avoir la quantité de 250 gr. d'acide gras, mais, d'autre part, on ajoutera moins de soude. Si l'on n'a pas d'eau douce, il faudra jeter la soude dans l'eau 5 minutes, avant le savon et ceci en supplément des quantités mentionnées ci-dessus, puisque le but de cette adjonction est non de laver, mais de diminuer le degré de dureté de l'eau. On obtient les meilleurs résultats en faisant tremper la lessive pendant 15 minutes dans de l'eau contenant de la soude et en faisant chauffer légèrement. Ce n'est qu'après cela qu'il convient de mettre le savon. On doit souvent à tort qu'une poudre à lessive contenant

beaucoup de soude permet en même temps d'adoucir l'eau et d'économiser du savon. C'est une erreur, car le savon réagit beaucoup plus vite que la soude au contact du calcaire de l'eau, si bien que le peu de savon que contient cette poudre est absorbé avant que la soude n'ait eu le temps de produire son effet. Il faut donc, pour éviter cet inconvénient, mettre de la soude dans l'eau avant d'ajouter la poudre en question.

Le meilleur produit à utiliser pour la lessive dans les grandes maisons est certainement une combinaison de soude solvée et de flocons ou de copeaux de savon, car on peut faire varier les proportions de la soude et du savon suivant les possibilités et c'est certainement la lessive qui donne le meilleur rendement avec le moins de frais. Si l'on s'en tient aux poudres à laver qui sont sur le marché, leur composition n'est pas toujours adéquate pour les moyens dont on dispose et elles reviennent fatalement plus chères.

Le dosage du savon et de la soude doit être confié à du personnel compétent et de confiance. Quant à la durée du lavage, elle ne doit pas être trop longue et une fois que la température de 80 à 85 degrés est atteinte, il suffit de continuer à faire marcher la machine pendant 5 ou 10 minutes, ceci à condition que les opérations préliminaires de la lessive aient été soigneusement effectuées.

La quantité de solution de lavage qui doit être mise dans la machine joue un rôle important; elle doit avoir 4 à 5 fois le poids du linge sec mis dans la machine car la position de la lessive a une influence sur les fibres du linge et sur leur degré de propreté. Si la quantité de lessive est trop petite, le procédé de lavage est irrégulier, et si elle est trop grande la propreté du linge laisse à désirer. Pour du linge moyennement sale, il est judicieux de mettre 1 kg. de linge sec pour 12 litres de lessive contenue dans le tambour. Pour du linge très sale, comme le linge de cuisine, on mettra 1 kg. de linge pour 15 litres de lessive. Ceci correspond aux quantités approximatives suivantes. Si l'on a du linge sec, on peut carrément remplir le tambour de la machine à laver car, après immersion, le linge perd à peu près la moitié, de son volume. Avec du linge mouillé il ne faut remplir qu'une bonne moitié du tambour.

Les produits de blanchiment ne doivent être employés qu'en quantité minime et quand c'est absolument indispensable. Si l'on blanchit au moyen d'oxygène (perborate), il suffit d'en employer 70 gr. pour 100 litres de solution lessiveuse et cela si l'on utilise de l'eau dure. Si l'on a par contre l'avantage de disposer d'eau douce, il suffit de 30 gr. d'oxygène pour 100 litres de solution, ceci pour ménager les fibres. Si l'on ajoute des produits de blanchiment, on obtient évidemment un degré de blancheur plus considérable, mais au détriment du linge lui-même. Le blanchiment au chlore est moins dangereux pour la texture qu'on ne le croit d'habitude, à condition naturellement de blanchir selon les règles. Ce blanchiment doit avoir lieu à basse température. Avec l'eau de javelle en dessous de 25 degrés en tous cas et le linge à blanchir doit être complètement immergé, donc être pas en contact avec l'air. Puis le linge doit être rincé à froid et déchloré soit dans un bain déchlorant, soit dans une solution contenant des produits déchlorants comme par exemple du natrium perborate. Pour déchlorer, on fera mouiller la lessive à la température à 50 ou 60 degrés.

Si l'on travaille avec de l'eau dure, il n'est pas à recommander de rincer le linge entre ses différentes opérations, car cela a pour effet de faire retomber la saleté sur la lessive.

La troisième phase de la lessive est le rinçage du linge; la première et la deuxième eau de rinçage doivent être chaudes et employées en quantité réduite, les suivantes doivent être tièdes ou froides mais abondantes. Si l'on a de l'eau douce, ces rinçages se feront tous avec cette eau douce. Si l'on a de l'eau dure, il faut ajouter un peu de soude à la première eau de rinçage ou, ce qui vaut encore mieux, du Calgon. Pour ménager le linge la durée du rinçage doit être courte, le premier peut durer 5 minutes, mais pour les autres 3 à 4 minutes suffisent.

Quant au remplissage des solutions lessiveuses on peut dire ce qui suit: Avec les machines et procédés modernes la quantité de produit de lessive est si judicieusement calculée que le savon est presque complètement utilisé si bien que la solution n'a plus aucune propriété lessiveuse et on ne peut que déconseiller de vouloir la réemployer. Par contre, maintenant que le savon mou n'est distribué qu'au compte-gouttes, elle peut rendre service pour le nettoyage des escaliers, etc. Dans les lessiveuses, la situation est différente, car la proportion entre le linge et la solution de lavage n'est pas aussi favorable; dans la machine on compte 1 kg. de linge sec pour 4 à 5 litres de solution alors que dans une lessiveuse cette proportion est de 1 à 10. Dans ces cas-là on peut réemployer la solution une deuxième et éventuellement une troisième fois, puisqu'elle contient encore presque la moitié des produits à lessive qu'il y ont été mis. En ajoutant de l'eau fraîche à de la lessive déjà employée, il ne faudra pas oublier d'y ajouter de la soude.

Après ces méthodes de lavage combien faut-il compter d'unités par kg. de linge? Avec une machine moderne, 100 litres de solution suffisent à laver 25 kg. de linge sec. Comme pour préparer ces 100 litres de solution il faut de 250 à 300 unités, on constate que le kg. de lessive nécessite 10 à 12 unités. Ce chiffre ne peut être abaissé sans nuire à la durée du linge et au degré de propreté du linge.

### Assemblée des délégués de l'Union Helvética

L'assemblée des délégués de l'Union Helvética, association centrale des employés suisses d'hôtel et de restaurant, a validé la réglementation révisée des salaires qui a été adoptée en commun avec la Société suisse des Hôteliers; de plus, après

préavis des assemblées des délégués des sociétés affiliées, elle a adopté à l'unanimité le projet d'une convention professionnelle pour le personnel de l'hôtellerie suisse, considérée comme faisant partie intégrante des revendications du personnel professionnel devant être réalisées dans un proche avenir. La question de principe, relative à un nouveau système de rétribution dans l'industrie hôtelière, dans le sens d'une garantie d'un pourcentage suffisant sur le chiffre d'affaires d'un établissement, à l'effet de la fixation d'un salaire minimum dans le contrat de travail individuel, a été soumise à l'examen par la direction générale et tranchée affirmativement à l'unanimité. La direction générale est invitée à prendre le nouveau système de rétribution comme point de départ pour ses actions futures en cette matière. L'Assemblée des délégués de l'Union Helvética s'est prononcée en faveur de la continuation de la collaboration avec le patronat dans le domaine des mesures visant au redressement et à l'assainissement de l'hôtellerie, ceci dans le cadre des arrangements existants et des lignes de conduite, professionnelles et syndicales, adoptées par l'Assemblée des délégués.

Vu la rémunération absolument insuffisante d'une grande partie du personnel, surtout du personnel à salaire fixe, et du renchérissement sans cesse croissant affectant particulièrement les employés mariés;

considérant qu'il faut, dans l'intérêt de l'hôtellerie actuelle et future, empêcher que de trop nombreux employés n'abandonnent leur métier, éviter que les jeunes ne se détournent de cette profession, pour que l'hôtellerie puisse continuer à affronter, avec quelque chance de succès, la concurrence étrangère, grâce à son personnel qualifié;

considérant en outre, que la continuation de la trêve existante et que la collaboration spontanément offerte de l'organisation du personnel au relèvement et à l'assainissement de l'hôtellerie ne sont possibles que si de gros efforts sont faits pour encourager et soutenir le personnel, l'Assemblée des délégués de l'U.H. demande:

1. que les établissements dont la situation le permet en quelque sorte, accordent au personnel à salaire fixe et surtout aux employés mariés, sans renchérissement, des augmentations salariales équitables ou des allocations de renchérissement;

2. qu'il soit tenu compte de la situation précaire du personnel professionnel de l'industrie hôtelière et qu'il soit mis, lui aussi, au bénéfice de l'action d'aide individuelle prévue par les Autorités en faveur des travailleurs ne jouissant pas d'une compensation pécuniaire suffisante de leur travail;

3. que les places vacantes soient réservées en première ligne au personnel professionnel légitime comme tel.

La Direction générale est confirmée dans ses fonctions pour une nouvelle durée de mandat de cinq ans avec, comme président, M. Scheuch-Amschrot et, comme secrétaire général, M. Rodolphe Baumann.

L'Assemblée des délégués de la Société suisse des cuisiniers a confirmé dans leurs fonctions M. Henri Germainier, Genève, comme président central, et M. W. Salzmann, Lausanne, comme secrétaire. La Société suisse du personnel de service a élu M. Joseph Kaufmann, Lucerne, comme président central, pour l'année 1941-1942.

#### Remarque de la rédaction:

Il est heureux que l'Union Helvética ait également adopté à l'unanimité les propositions de révision de la réglementation des pourboires que nous avons discutées et approuvées lors de notre dernière assemblée des délégués. Les modifications proposées pourront ainsi être déclarées d'application obligatoire. Il suffira pour cela d'un arrêté du Conseil fédéral, arrêté qui sera sollicité ces prochains jours.

Il est par contre regrettable que l'Union Helvética ait repris son ancien postulat préconisant que la rétribution du personnel ait lieu sur la base d'un certain pourcentage des recettes d'exploitation. Il nous semble tout à fait inconcevable que les employeurs puissent entrer en matière et discuter cette question. Remarquons que l'acceptation de ce mode de rétribution représenterait une nouveauté pour toute l'économie suisse, nouveauté qui aurait son influence sur tous les salaires de l'industrie et de l'artisanat. On ne peut imaginer que l'hôtellerie, dans la situation où elle se trouve, se prête à une expérience dont les conséquences sont absolument imprévisibles. Mais là n'est pas encore l'objection principale. Celle-ci réside surtout dans le fait qu'il n'est pas possible à l'hôtellerie d'adopter une telle méthode de rémunération à moins que le pourcentage ne soit fixé à un taux très bas. Or les employés ne pourraient en certains cas se contenter des salaires ainsi obtenus et ils demandent qu'on leur garantisse des salaires minima adaptés à l'augmentation actuelle du coût de la vie. Aucune entreprise ne pourra évidemment accepter de telles revendications. Il est en effet inadmissible que les employeurs adoptent un système de rétribution variant avec les recettes mais qui garantisse quand même des salaires minima. Les employés voudraient ainsi participer à une augmentation des recettes, mais non à une diminution de celles-ci.

Le postulat qui demande un statut professionnel général pour l'industrie hôtelière est, à notre avis, déjà plus facilement réalisable et il est plus accessible aux employeurs que la théorie de la nouvelle méthode de rémunération. Mais un statut professionnel devrait aussi tenir compte de la situation actuelle. Si nous adoptons des formules trop rigides, nous risquons de détourner encore davantage les jeunes gens des professions hôtelières. Les dangers que court actuellement l'hôtellerie font que, malheureusement, les exigences ne peuvent être adaptées aux prestations dans la mesure et cela serait nécessaire pour obtenir la meilleure qualité et le meilleur rendement. La question des salaires est hélas! en étroite liaison avec cette constatation.

## De nos sections

### Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy

La Société des Hôteliers de Lausanne-Ouchy a tenu, vendredi dernier, l'une des réunions extraordinaires que son Comité a instituées, depuis le début de l'année, pour permettre aux membres de cette importante section de se rencontrer plus fréquemment, tout en discutant de diverses questions d'intérêt général.

Cette réunion s'ouvrit par un rapport de son président M. J. A. Müller sur les principales questions liquidées par le Comité au cours de ces derniers mois. Ce rapport faisait également allusion aux deux problèmes qui préoccupent actuellement tous les hôteliers, à savoir les taxes de chauffage pour l'hiver 1941/42 et plus encore l'épineuse question de l'impôt sur le chiffre d'affaires. Il fut décidé d'écrire au Bureau Central de la S.S.H. pour demander que cet impôt puisse être porté par les hôteliers sur les factures de leurs clients au lieu d'être compensé par une augmentation des taxes de chauffage tel que paraît l'envisager ledit bureau.

Après ces questions administratives, les membres présents écoutèrent avec intérêt une causerie de MM. Monneyron et Hoguer sur la construction obligatoire d'abris DAP privés dans les établissements publics.

Les deux conférenciers, s'appuyant sur l'arrêté fédéral du 17 novembre 1939, démontrèrent la nécessité où les hôteliers se trouvent de prendre, sans tarder, toutes dispositions utiles dans ce domaine.

Une longue discussion suivit cette causerie et permit à plusieurs membres de demander aux conférenciers des précisions sur divers cas particuliers.

Après avoir remercié MM. Monneyron et Hoguer, le Président leva cette intéressante

réunion en annonçant, pour le mois prochain, un autre conférencier en la personne de M. le Major Brunner, Commandant de la Police lausannoise, qui traitera également d'un sujet d'actualité: «L'Hôtellerie lausannoise dans ses relations avec la Police locale». E. F.

### Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière

#### Assemblée de Lucerne et excursion au Rütli

L'association des anciens Elèves de l'Ecole hôtelière de Cour-Lausanne avait convoqué ses membres en assemblée générale les 1 et 2 octobre 1941.

Par une heureuse pensée, cette assemblée avait lieu en cette année du 650ème anniversaire au cœur de la Suisse primitive, donnant ainsi l'occasion de visiter le bercou de la Confédération à ceux de ses membres qui n'avaient pas encore pu le faire.

Après un voyage en commun, groupant les membres des différentes régions, on se retrouva au Buffet de la Gare de Lucerne, chez notre camarade Pfenninger, où une chaleureuse réception était préparée. Ce fut le moment de se retrouver entre amis, souvent après une longue séparation. Plusieurs dames avaient bien voulu se joindre à nous pour égayé cette réunion.

L'assemblée groupant 75 membres se réunit à 17 h. 15 dans une des salles du Buffet. La séance fut ouverte par une allocution de notre dévoué Président, M. W. Müller de Lausanne. Après lecture du procès-verbal de la dernière assemblée par les soins de notre secrétaire, M. R. Obrist, le président nous présente un copieux et intéressant rapport sur l'activité de l'association pendant les deux années écoulées. La situation issue de la guerre autour de nous est très difficile pour notre profession. Le placement des membres, un des principaux buts de notre

association, n'en est pas facilité. Pourtant, le comité a fait de grands efforts dans ce sens. Beaucoup de membres sont mobilisés. Ceux qui étaient sous les armes à Noël ont reçu, comme cadeau, un réconfortant flacon de kirsch.

Pour honorer la mémoire des membres décédés, en particulier M. F. C. Buttica, membre d'honneur, ancien président de la commission scolaire de l'Ecole, l'assemblée se lève. Puis le président donne d'intéressants renseignements sur la vie de notre Ecole de Cour. La guerre y a laissé sa marque, ce qui engendrera une réforme de structure. L'avenir est incertain. Il ne faut cependant pas perdre courage, bien au contraire. L'association recommande à ses membres de soutenir l'Ecole, de faire de la propagande en sa faveur, d'encourager les hôteliers à y envoyer leurs enfants, qui donneront nos hôteliers de demain. Le comité fait également appel aux suggestions et propositions des membres en ce qui concerne la formation professionnelle. Ce rapport est chaleureusement applaudi. Après diverses opérations statutaires, nous entendons encore d'intéressantes déclarations de MM. O. Schaefer, Golden-Morlock, de Zurich, Pfenninger de Lucerne et Fauconnet, de Genève, concernant la marche et l'organisation future de l'Ecole hôtelière.

Avant de clôturer la séance, notre camarade L. Heer, de Lucerne, nous souhaite une cordiale bienvenue dans sa ville.

Un dîner fut servi ensuite à l'Hôtel des Balances, chez M. Jean Haechy, membre de la commission scolaire de l'Ecole. Les membres de Lucerne avaient fort bien fait les choses. Il y eut des attractions et des surprises parmi lesquelles nous n'oublierions pas le spirituel compliment en «schwyzerdutsch» récité par deux ravissantes Lucernoises en costume, filles de notre camarade O. Halbeher de Lucerne, ainsi qu'un excellent quatuor de la ville. Au cours du dîner, d'aimables paroles furent échangées. M. V. Wiedeman, président de la Société des Hôteliers de Lucerne et membre des autorités

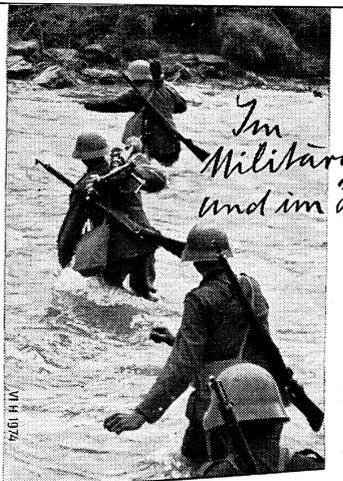
locales, souhaita la bienvenue à tout le monde. Un souvenir de circonstance fut remis à notre cher Président à l'occasion du 15ème anniversaire de son entrée en fonctions qui coïncide avec la fondation de notre association en 1926. Des remerciements lui furent adressés pour le dévouement qu'il met à remplir sa tâche, maintenant toujours vivant l'esprit de l'Association. Il y eut une pensée pour les membres absents, spécialement ceux qui se trouvent loin du pays.

Le lendemain, la course en bateau sur le lac des Quatre-Cantons, par un très beau temps d'automne, fut un enchantement pour chacun. Sur l'historique prairie du Rütli, on entendit des paroles de circonstance, en allemand, par notre ami L. Heer et en français par notre camarade René C. de Montreux. Puis, après un court trajet en bateau, tout le monde se retrouva à Schwytz, dans l'accueillant Hôtel Rössli, où un savoureux «menu de chez nous» était préparé. M. Oyer, de Lausanne, voulut bien traduire tout le plaisir que nous avions eu à passer d'aussi agréables moments dans cette ambiance si particulière qui existe entre Anciens.

Après une visite aux archives nationales de Schwyz, ce fut la séparation en gare de Brannen, chacun pensant déjà à la prochaine assemblée, qui aura probablement lieu en terre romande, si les circonstances politiques le permettent.

Avant de terminer, nous tenons à nous faire l'interprète de chacun pour remercier nos amis lucernois pour la manière charmante avec laquelle ils ont préparé et réalisé cette réunion dont tout le monde gardera un souvenir durable.

Vins mousseux et Champagne  
**BOUVIER**  
la plus ancienne marque suisse



*Im Militärdienst und im Zivil...*

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

**ZÜRICH**  
Allgemeine Unfall- und Haftpflicht-Versicherungs-Aktiengesellschaft

Vergünstigungsvertrag mit dem Schweizer Hotelier-Verein

Sämtliche  
**Früchte**  
und  
**Gemüse**  
liefert vorteilhaft  
**A. KOLP**  
Winterthur, Wartstrasse 21  
Telephon 2 68 99

Kleinere  
**Hotel-Pension**  
zu mieten gesucht.  
Tessin bevorzugt. Evtl. Stelle als  
**Geschäftsführer**  
Offerten unter Chiffre E. R. 2433 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Handelsschule Ruedy BERN**  
Bollwerk 35 Telephon 3 1030  
**KURSE**  
für Handel, Verwaltung, Hoteltisch u. kombinierte Kurse. Spezielle Vorbereitungskurse auf Post, Telephon, Zoll, Hausbeamten- und Laborantenschulen.  
Diplomabschluss Übungsbureau  
Erstklassiges Vertrauensinstitut. - Beste Referenzen. Gegründet 1876.  
**Nächster Kurs: 28. Oktober**

**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.F.  
Représentants à disposition de MM. les Hôtels et Restaurants pour tous renseignements, prix et échantillons.  
Pour la Suisse alémanique: MM.  
A. Blatter, St-Gall  
S. Mauch, Hölzstrasse 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. Schaefer, Limmatquai 68, Zürich Tél. 2.42.22  
A. Schær, Muldenstrasse 42, Berne  
Pour la Suisse romande: MM.  
J. Aragone, Avenue Grand Hôtel 16, Vevey, Tél. 5.26.54  
L. Bèlotti, Avenue de France 55, Lausanne Tél. 2.80.15  
E. Fabud, Avenue Sémalèche,ully-Nord Tél. 2.77.78  
J. Rossier, La Vigie, Corsier Tél. 5.17.43  
J. Séchaud, Avenue Léman 36, Lausanne Tél. 2.96.94  
Pour Valais et Tessin: M.  
Aug. Lugon, Evionnaz Tél. 8.26.04  
Livraisons parfaites. Références de 1er ordre.

Fabrique suisse  
**H. BÉARD**  
MONTREUX  
Réparation et réargenteur au 1er titre de tout matériel détérioré  
Fabrication de machines à polir l'argenterie pour l'entretien parfait de votre matériel  
Références de 1er ordre

**HORGEN GLARUS**  
zeitgemäss zweckmässig formschön bequem  
A. G. Möbelfabrik Horgen Glarus in Horgen  
INGETRAGENE INSEKTOPFORM

Flotte, intelligente Tochter, 4 Sprachen sprechend, sucht Stelle als  
**Anfangs-Volontärin**  
in Bureau (Lohn Nebensache). Offerten unter Chiffre OF 7286 S an Orell Füssli-Annoncen, Bern.  
**Köchin**  
52 jährig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle als Alleinköchin in gutem Hotel oder Restaurant. Off. an L. L., bei Frau Willi, Solothurnstr. 17, Olten, Tel. 5 26 40.  
Junger, intelligenter Bursche von 18½ Jahren sucht Stelle als  
**Kochlehrling**  
in mittlerem gutes Hotel der franz. Schweiz auf Mitte November. Besitzt gute Vorkenntnisse. Offerten unter Chiffre F. R. 2439 an die Hotel-Revue, Basel 2.  
Junge, tüchtige Tochter im Hotelbetrieb aufgewachsen, mit kaufmännischem Schulbesuch,  
**SUCHT STELLE ALS Stütze der Hausfrau**  
in gutes Hotel. Offerten an J. von Känel, Burs. Scharnachtal, Reichenbach.  
**Gesucht**  
in Hotel im Tessin  
**Allein-Portier**  
jüngere, tüchtige Kraft, Jahresstelle. Offerten mit Bild und Referenzen an Postfach 429 Muraltoloco.

Zu verpachten bekanntes  
**Restaurant**  
mit grosser Aussichtsterrasse, kleinen und grossen Gesellschaftsräumen, in schöner Aussichtslage am Zürichsee, Nähe Stadt. Für tüchtige Fachleute mit etwas Kapital Existenz. - Offerten unter Chiffre Z. V. 2447 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Trinkt  
**Schweizer Sauser.**  
SPZ  
Propagandazentrale für die Erzeugnisse der schweiz. Landwirtschaft  
Telephon 37133 oder 32577

Wenn Sie in den kommenden Wochen an Fenstern und Türen, in Schaukästen und natürlich in den Gasträumen  
**dieses schmucke Plakat**  
(Grösse 29 x 42 cm)  
aufhängen, werden auch Sie mehr Schweizer Sauser verkaufen. Verwenden Sie dazu noch die  
**MENU-KÄRTCHEN**  
mit dem gleichen Bildmotiv und der Aufschrift „Heute besonders zu empfehlen“. Es wird sich bestimnt lohnen.  
Preis des Plakates 30 Cts. das Stück.  
Menu-Kärtchen Fr. 6.— das Tausend.  
Zu beziehen bei der  
Sihlstrasse 43, ZÜRICH

**Kochlehrstelle**  
für 17 Jahre alten Jüngling. Frau Studer, Oberstadt 18, Schaffhausen.  
**Frac de cérémonie**  
parfait état, taille 44, à vendre. O'Donnell, Athènes 42, Genève.  
**Vivier pour truites**  
100 x 80 x 60 cm., conviendrait hôtel ou restaurant, à vendre. Ferrette, Contamines 11, Genève.

Zur gefl. Notiznahme!  
Inseratenaufträge beliebe man an die Administration, nicht an die Redaktion, zu richten.

**Hôtelier**  
avec femme et fillette désire passer en hiver une Cizaine de jours  
au Valais ou dans les Grisons  
En échange offre un séjour dans son hôtel à ZÜRICH.  
Ecrire sous chiffre H. Z. 2448 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.