

Objektyp: **Issue**

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

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

Heft 45

PDF erstellt am: **10.07.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

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

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

**Nº 45**  
Basel, 6. November 1941

**FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR**

**Nº 45**  
Bâle, 6 novembre 1941

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

**ABONNEMENT:** SCHWEIZ: jährli. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährli. Fr. 4.—, monatli. Fr. 1.50.

**AUSLAND:** bei direktem Bezug jährli. Fr. 15.—, halbjährli. Fr. 8.50, vierteljährli. Fr. 5.—, monatli. 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

Fünzigster Jahrgang  
Cinquantième année

Paraît tous les jeudis

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

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TELEPHON No. 27934

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

Compte de chèques postaux No. V85

## Vom Schlachtvieh- und Fleischmarkt

„Jeden Monat höhere Preise für grosses Schlachtvieh! Auch die Kälberpreise machen die Aufwärtsbewegung mit. Sogar die Schweinepreise steigen, und das trotz den Höchstpreisvorschriften. Wenn Bern nicht rasch handfeste Massnahmen trifft, wird die Preistreiberi nicht mehr zu bändigen sein, es sei denn, dass der Fleischesser nicht mehr mitgehen will oder nicht mehr mitgehen kann. Mit der Deckung der Produktionskosten lassen sich die heutigen Preise keineswegs mehr rechtfertigen. Was sich jetzt auf dem Schlachtviehmarkt abspielt, ist nichts mehr anderes als üble Preistreiberi. Angebot und Nachfrage kiffen auseinander. Der Viehbesitzer hat die Macht und auch den Willen, die ihm günstige Lage auszunützen, besser gesagt auszubuten. Die Grosszahl der Metzger stemmt sich der bedenklichen Preisentwicklung entgegen, schon wegen des Umsatzschwundes, den jede Fleischpreiserhöhung mit sich bringt. Aber schliesslich will jeder Metzger seinen Betrieb aufrechterhalten und so muss er wohl oder übel die verlangten Preise bewilligen.“

So schreibt die Schweiz. Metzgerzeitung zur derzeitigen Marktlage.

Aus einem Vergleich der Preise im Oktober 1941 mit dem Mittel der Durchschnittspreise der sechs Vorkriegsjahre (1934/39) ergibt sich über die eingetretene Verteuerung folgendes Bild:

Vieh und Fleisch	Durchschnittspreis		Aufschlag in %
	1934/1939	Oktober 1941	
	Fr./kg	Fr./kg	
Rinder u. Ochsen Ia L.G.	1.30	1.93	48.4
Rinder u. Ochsen Ia Schl.-G.	2.45	3.81	55.5
Rindfleisch Ia	2.81	3.94	40.2
Rinderfett roh	1.01	2.41	138.6
Kühe Ia Schl.-G.	2.07	3.39	63.7
Kuhfleisch Ia	2.21	3.44	55.6
Kühe IIa Schl.-G.	1.77	3.16	87.5
Kuhfleisch IIa	1.92	3.21	67.1
Schweine Ia L.G.	1.47	2.80	90.4
Schweine Ia Schl.-G.	1.89	3.61	91.0
Schweinefleisch Ia frisch	3.18	5.15	61.9
Schweinefleisch geräuchert			
Rippel und Schüffel	3.72	6.11	63.8
Schweinefett roh u. geschm.	1.05	4.70	141.0
Kälber Ia L.G.	1.77	2.94	66.1
Kälber Ia Schl.-G.	2.08	4.92	65.1
Kalbfleisch Ia	3.37	5.24	55.4

Die ständig ansteigenden Schlachtviehpreise zeigen mit aller Deutlichkeit, dass das Angebot von Schlachtvieh im Verhältnis zur Nachfrage zurzeit zu knapp ist. Die Ursache liegt in der erheblich reduzierten Viehhaltung und ist zum Teil auch auf andere unerfreuliche Begleiterscheinungen zurückzuführen. Die Entwicklung auf Seiten der

Nachfrage zeigt offensichtlich ebenfalls eine rückläufige Tendenz, doch nicht in dem Ausmass wie beim Angebot. Der Konsument, der das Opfer eines verminderten Fleischverbrauchs durch die Einführung der fleischlosen Tage auf sich nahm, hätte schon längst gerne gewusst, in welchem Umfang der Fleischkonsum durch die auferlegten Einschränkungen zurückging. Genaue Zahlen über den Rückgang des Fleischverbrauches seit Einführung der fleischlosen Tage liegen leider noch nicht vor, doch kann gesagt werden, dass der Rückgang ein erheblicher ist. Es ist aber sehr fraglich, ob allein die zwei fleischlosen Tage den Fleischverbrauch verminderten, denn die sehr stark angestiegenen Fleischpreise haben wohl gleichfalls zu einem Konsumrückgang geführt. Gewisse Konsumentkreise sind heute einfach nicht mehr in der Lage, die so stark angestiegenen Fleischpreise zu bezahlen.

Nicht ohne Einfluss auf die heutige Marktlage blieb das Verhalten gewisser Grossbetriebe des Fleischhandels, die in letzter Zeit darnach strebten, ihre Lager an gefrorenem und gesalzenem Fleisch zu vermerhen, um dann diese Produkte in Zeiten noch grösseren Fleischmangels abzusetzen. Dieses Gebaren entzog dem Markte die Ware und wirkte zum Teil auch mit, dass die Preise in die Höhe gingen. Spekulation unter dem Titel „Vorsorglichkeit“ lässt sich in Mangelzeiten aber nicht verantworten. Rechtzeitig hat nun das Eidg. Kriegsernährungsamt eingegriffen und vergangene Woche eine Verfügung erlassen, nach welcher das Einlagern von Fleisch der Bewilligungspflicht unterstellt wird. Eine Äufnung der Lager ist zurzeit nicht erwünscht, da in erster Linie aus dem laufenden Angebot vorab der tägliche Fleischbedarf gedeckt werden muss. Personen und Firmen, die gefrorenes und gesalzenes Fleisch jeder Art in eigenen oder gedeckten Räumen lagern, bedürfen grundsätzlich einer Bewilligung der Sektion für Fleischversorgung des Eidg. Kriegsernährungsamtes. Eine Bewilligung ist auch erforderlich für Personen, Firmen und Schlachthöfe, die für Dritte gefrorenes und gesalzenes Fleisch zur Lagerung übernehmen oder ihre Lagerräume Dritten zur Lagerung von solchem Fleisch überlassen. Nicht notwendig ist eine Bewilligung für Lager bis zu insgesamt 500 kg, die sich in eigenen Räumen des Lagerers befinden oder neu errichtet werden sollen.

Gleichzeitig hat das Kriegsernährungsamt im Einvernehmen mit den interessierten

Körperschaften beschlossen, die Vorräte an Gefrierschweinen im Interesse der gleichmässigen Versorgung des Landes mit Schweinefleisch ab 1. November an die Metzgereibetriebe abzugeben. Diese Massnahme dürfte dazu beitragen, die sich erneut abzeichnende Preisraube auf dem Schweinefleisch abzustoppen. Die Begehren der Schweinemäster um erneute Erhöhung der Schweinehöchstpreise stützen sich weniger auf die Produktionskosten als vielmehr auf die Warenknappheit und bekommen damit einen sehr spekulativen Anstrich. Diese Begehren aber dürften nun durch die getroffenen Massnahmen ihre Begründung verlieren und damit von den Behörden glatt abgelehnt werden. Eine Heraussetzung der Höchstpreise hätte das Angebot doch nicht zu vermehren vermocht. Die beste Regelung besteht in einer Angleichung des Angebotes und der Nachfrage, wozu die Reserven an Gefrierfleisch heranzuziehen sind, oder, wenn letztere einmal fehlen, neue einschränkende Massnahmen im Fleischverbrauch angeordnet werden müssen.

Eine weitere Massnahme, die den Fleischmarkt berührt, ist die anfangs Oktober angeordnete Einschränkung der Kälbermast. Sie ist notwendig geworden, um einer Verschlechterung der Milchversorgung entgegenzuwirken. Für die Mast von Kälbern werden normalerweise bedeutende Mengen Vollmilch verwendet. Durch die Umwandlung der Milch in Kalbfleisch geht der grössere Teil des Nährwertes für den Menschen verloren. Mit jedem weniger benötigten Kilo Kalbfleisch werden 12—15 Liter Vollmilch für die direkte menschliche Ernährung frei. Die Konsumenten müssen sich deshalb im Verbrauch von Kalbfleisch weitgehende Zurückhaltung auferlegen.

## Rund um die Schweizer Weinernte 1941

er. Das geschäftige Treiben der Winzerinnen und Winzer, das in den letzten Wochen mit der Abnahme der Trauben vom Stock den Höhepunkt erreicht hatte, ist nun beendet; vorübergehend beendet, denn bald wartet neue Arbeit, die sich bereits in der Vorbereitung für die nächstjährige Ernte zum Ziele setzt. Parallel mit dieser Arbeit geht die Entwicklung des neuen Weins, der nun in den Kellern liegt und seine Gärung durchmacht, bis er geklärt und gereift, für den Konsum bereit ist. Bis dahin wird noch einige Zeit vergehen und die Beantwortung der Fragen, wie er sich entwickeln und ausbauen wird, muss auf spätere Zeiten verschoben werden. Heute wollen wir uns mit einigen Fragen beschäftigen, die durch die Ernte selbst gegeben sind, nämlich der Zeitpunkt, die Leseergebnisse und die Marktlage; sowie mit einem Vergleich zwischen Erwartungen und Erfüllungen.

Die Vegetationsentwicklung hatte in diesem Jahre mit grossen Schwierigkeiten zu kämpfen. Im Frühjahr wollte der Austrieb gar nicht recht vom Fleck kommen und man glaubte schwache

**Inhaltsverzeichnis:**

Seite 2: Der Fremdenverkehr im August — Umschau — Autogebühren — Aus dem Leserkreis. Seite 3: Preiserhöhungen auf Getränken — Übrige kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen — Die Verwendung von Trockneiern — Fleischlose Menus. Seite 4: Aus dem Ausland — Aus den Sektionen. Seite 5: Vermischtes — Personalrubrik — Büchertisch.

Überhaupt wird es notwendig sein, wie das aus einer Orientierung des Kriegsernährungsamtes über den derzeitigen Stand unserer Nahrungsmittelversorgung hervorgeht, sich in zunehmendem Masse von der animalischen Kost (Fleisch, Fleischprodukte, auch Geflügel und Eier, Milch und Milchprodukte) auf die mehr vegetabile Kost umzustellen. Es ist dies ein dringendes Gebot der nächsten Monate.

Was das Gastgewerbe im speziellen anbetrifft, so wird es schon aus betriebs-eigenen Gründen zu einer noch vermehrten Umstellung und Einschränkung im Fleischverbrauch getrieben. Dem Konsumations- und Pensionspreis ist nach oben durch die gesunkene Kaufkraft der Bevölkerung eine Grenze gesetzt. Das ständige Ansteigen der Fleischpreise kann nicht ohne weiteres auf den Gast überwälzt werden, sondern muss durch Einschränkungen einermässen wettgemacht werden. Die Fleischportionen müssen noch kleiner werden, die Gerichte einfacher. So bedauerlich das ist, namentlich hinsichtlich des bisher qualitativ hochstehenden Standes des Gastgewerbes, so ist das eine Folge der heutigen Kriegswirtschaft. St.

## Ein Schweizer Hotelfachmann wandelt Chicago um

Die „National Municipal Review“ veröffentlichte einen auszugswiese in „Readers Digest“ erschienenen Artikel über die Art, wie ein geborener Schweizer drei Auguställe in der Stadtverwaltung von Chicago gesäubert hat. Anton C. Negri, ein gebürtiger Schweizer, hat aus Dank gegen seine zweite Heimat drei öffentliche Betriebe saniert, und zwar in jedem Sinn: sanitärisch, wirtschaftlich und moralisch, und damit der Gesundheit und dem Wohlbefinden von 7500 Insassen gegnet und für die Öffentlichkeit eine halbe Million Dollar in bar und in Einrichtungen gerettet.

Vor fünf Jahren hörte er von einem neugewählten Sheriff von Chicago, sein schlimmstes Problem sei das Gefängnis. Die Ernährung sei schrecklich, Negri, der schon lange auf eine Gelegenheit gewartet hatte, einen öffentlichen Dienst zu erweisen, setzte die Ohren. Er war Vizedirektor des grossen Savoy Hotels in London und des Waldorf Astoria in New York und schliesslich Direktor einer „Hoteltette“ in Chicago gewesen. 1930 gab er den Beruf auf, um sich der Verwertung

einer eigenen Erfindung zu widmen. Negri willigte ein, ein paar Tage sich in der Strafanstalt umzusehen — es wurden fünf Jahre daraus.

Er fand die Anstalt schmutzig und die Kost ein eintöniges, unappetitliches Gemisch von Gebäck und Bohnen; die Gefangenen waren schon einer Revolte nahe. Negri zog einen Diätfachmann bei, der für frisches Gemüse und Fleisch sorgte. Vergeudet und geschmiert durfte nicht mehr werden. Im ersten Jahr erspart Negri 300000 Dollar. Es gelang ihm schliesslich sogar, die Angestellten, die ihre Posten als politische Belohnung erhalten hatten, geistig zu beeinflussen, das Gefängnis wurde schliesslich von den amerikanischen Bundesbehörden für das Strafanstaltswesen in bezug auf physische und moralische Sauberkeit als erstklassig ausgezeichnet.

Das war der Erfolg von anderthalb Jahren selbstloser Arbeit Negris. Nun schwellen die Klagen über das Spital von Cook County zum grossen Lärm an. „Elendshafen“ nannte die Presse diese grösste Krankenanstalt der Welt mit ihren 3300 Betten. Unbeschreiblich schmutzig war es dort, viele Trinkwasserhähnen und Aborte unbenutzbar, zerbrochene Scheiben mit Lumpen verstopft, die Lüftung blies Russ über die Kranken, es fehlte chronisch an warmem Wasser. Die Angestellten waren grob, und Diebereien waren an der Tagesordnung.

Der Präsident der County-Kommissäre gab Negri Blankovollmacht, um für das Spital das gleiche zu tun wie für das Gefängnis; die Behörde bewilligte 250000 Dollar für das Ausmisten. Negri brauchte das meiste davon, um elf Sachverständige aus seinen früheren Hotelbetrieben beizuziehen.

Während nun die Bauten aussen und innen instandgestellt wurden, stellte Negri Budget und Inventar auf, um die Anschaffungen und den Verbrauch zu überwachen. In der Bäckerei waren Medikamente im Wert von 300 Dollar versteckt, bereit zum Wegschmuggeln und Verkaufen. Negri jagte den Schmutz fort. Dessen politischer Partisan verlangte Wiedereinstellung. „Wenn Ihnen die Veröffentlichung passt...“ bemerkte Negri — aber der Politiker drückte sich.

Als Negri verlangte, dass die Wäsche in der Anstalt besorgt werde, murmelten die Politiker wieder, weil die begünstigten Wäscherinnen um Geschäft kamen; aber diese Neuerung ersparte 20000 Dollar.

Negri schaffte Leintücher und Decken zu vielen Tausenden an, ferner eine neue Ambulanz, einen Incubator, Mikroskope, Rollstühle, infrarote Lampen und richtete eine vollständige neue Klinik ein; er zahlte 29000 Dollar für Reparaturen am Hauptgebäude und 25000 Dollar für eine Rönt-

genanlage, und all das aus dem ordentlichen Budget des Spitals.

Nun wünschte der gleiche County-Beamte, dass Negri sich des Armenhauses annehme. Er behielt Gefängnis und Spital weiterhin unter seinen Fittichen und übernahm wiederum völlig selbstlos die dritte Aufgabe. Er war entsetzt über die Anstalt Oak Forest, wo 3600 Arme untergebracht waren. Das Jahresbudget betrug anderthalb Millionen Dollar. Spinnweben und Schmutz überall, das Dach liess den Regen durch, Bettwäsche blieb einen Monat und länger ungewechselt, Wanzen waren in Masse da, an Unterwäsche fehlte es bitter; Hautkrankheiten nahmen überhand. Die Leinwandvorräte schmolzen einfach weg. Die Schweine des Wirtschaftsbetriebs wurden von den Insassen zu 2 Dollar verkauft, 2000 Hühner verschwanden in einem Jahr. „Politische“ Landarbeiter nahmen im Sommer Ferien und hessen die Ernte verkranken.

Negri setzte den Oberkoch als Chauffeur auf ein Lastauto und brachte an seine Stelle den früheren Küchenchef des vornehmlichen Union League Club. Dieser Chef machte das Brot mit Milch statt Wasser, gab zu den Mahlzeiten Desserts, richtete elektrisch geheizte Speiseträger ein, mit denen die Mahlzeiten warm zu den Tischen und an die Spitalbetten gerollt wurden. Die Ärzte meldeten bald einen bessern Gesundheitszustand und sin-

nicht in der Lage sind, mit ganz genauen abschliessenden Zahlen aufzuwarten, so ist doch mit Bestimmtheit zu sagen, dass stellenweise grosse Unterschiede zwischen den mengenmässigen Schätzungen und dem erzielten Ertrag bestehen. Nach den Erhebungen des Schweiz. Weinbauvereins und des Bauernsekretariats in Brugg wurde vor Beginn der Weinlese mit einer Menge von 872 395 hl für das gesamte Gebiet der Schweiz gerechnet. Diese Zahl ist aber nicht unbedeutend überschritten worden, vor allem in den westschweizerischen Weinbaugebieten. In der Waadt beispielsweise, dem grössten Weinbaugebiet der Schweiz, gab es einen Riesenertrag, der in seinem vollen Umfange noch nicht überblickt werden kann. Jedenfalls sind die betreffenden Zahlen der oben erwähnten Schätzung weit übertroffen worden und an Stelle der erwarteten 27,6 Millionen Liter werden es rund zehn Millionen Liter mehr sein, die tatsächlich eingebracht worden sind. Ebenfalls übertroffen wurden die Erwartungen im Kanton Gené, wo statt 7,1 Millionen Liter zwischen 8 und 9 Millionen Liter, im Kanton Neuenburg anstatt 6 Millionen Liter deren 8, und was die Ostschweiz anbetrifft, wo man rund 4 Millionen Liter Rotweine und 3 Millionen Liter Weissweine erwartet hatte, so ist zu bemerken, dass der tatsächliche Anfall rund die Hälfte grösser gewesen ist als die Schätzungen. Von den bedeutenderen Gebieten haben einzig das Wallis und der Tessin die Schätzungen nicht ganz erreicht. Trockenheitsperioden, besonders im Wallis, haben dort bewirkt, dass nicht 28 Millionen Liter, sondern zwischen 24—25 Millionen Liter geerntet worden sind; im Tessin statt der erwarteten 8,8 Millionen Liter um die 7 Millionen. Gesamthaft betrachtet ist der Ernteertrag der Schweiz aber doch noch grösser ausgefallen als die Schätzungen annahmen und die tatsächlichen Mengen bewegen sich zwischen 95—100 Millionen Liter, die fast das Doppelte der Normjahre sind. Es hat in der Tat ein reiches Weinjahr gegeben und es ist bedauerlich, dass man sich dieses Segens nicht restlos erfreuen kann. Da ist einmal der Umstand, dass es sich um eine Fechsung handelt, die zu rund 90% aus Weissweinen besteht, während bekanntlich der Schweizer Konsument doppelt so viel Rotweine als Weissweine trinkt. Dann sind ferner gewisse berechnete Sorgen über die Qualität des neuen Weines vorhanden, als schmerzhaftes Moment auch die Preisfrage, ganz abgesehen von einzelnen kantonalen Vorschriften, die dem Weinabsatz auch nicht gerade förderlich sind.

Während die Erwartungen beim mengenmässigen Ausfall der Weinernte 1941 entschieden übertroffen worden sind, blieben die qualitativen Ergebnisse dahinter zurück. Die Hoffnungen auf einen wirklich guten Jahrgang wurden in den meisten Weinbaugebieten enttäuscht, nicht zuletzt durch ungünstiges Ernteverhalten in der Ostschweiz und den enormen Massenentwürfen in der Westschweiz, die natürlich nur auf Kosten der Qualität produziert werden konnten. Ein ab-

schliessendes Urteil über den Jahrgang 1941 können wir zur Zeit noch nicht geben, aber Vermutungen, begründet durch Untersuchungen und Wägungen des Weinmostes selbst. Durch den Umstand, dass die Trauben sehr schön und gesund geblieben sind, ist zu hoffen, dass es auch einen gesunden, reintonigen Wein geben wird.

Ob er auch harmonisch, haltbar und nicht zu sauer sein wird, das hängt von seiner weiteren Entfaltung ab. Die Untersuchungen haben gezeigt, dass der Säuregehalt der Weinmoste ziemlich hoch war, in der Ostschweiz betrug er im Durchschnitt 14—15%. Dafür blieben die Zuckergehalte hinter den Erwartungen zurück, sie betragen beispielsweise für die Ostschweizer Rotweine 68—70 Grad Oechsle, statt des erwarteten Durchschnitts von 72—75 Grad. Dadurch werden die Weine wahrscheinlich nicht so vollkräftig werden als man gedacht hatte. Der künstliche Zuckersatz kommt durch das betreffende Verbot in diesem Jahre ebensowenig in Frage wie andere Verbesserungen, die einzelne Kantone strikte untersagen. Wir hoffen nur, dass die diesbezüglichen Vorschriften auch konsequent durchgeführt werden!

Bedauerlich sind die enttäuschten Hoffnungen auf die Qualität des 1941er Jahrganges, der den vorjährigen kaum übertreffen dürfte, auch in bezug auf die stark gestiegenen Weinpreise. Gewiss sind die Produktionskosten auch gestiegen, aber sie allein rechtfertigen die Forderungen der Erzeuger nicht, sondern in ihnen ist auch die Tendenz, eine günstige Konjunktur auszunützen, enthalten. Warum, so sagten die Weinbauern, sollen wir nicht auch mit unseren Preisen aufschlagen, wenn alle anderen landwirtschaftlichen Produkte so stark gestiegen sind? Dies ist durchaus begreifbar, aber angesichts des geschwundenen Realeinkommens weiter Konsumentenkreise für die Aussichten des Weinabsatzes bedauerlich, denn man darf nicht vergessen, dass der Wein doch nicht in die Kategorie der lebensnotwendigen Nahrungsmittel eingerechnet werden darf. Trotz Rückgängen gegenüber den ursprünglichen Preisforderungen der Produzenten wird immerhin noch ein Aufschlag der neuen Weine um 10—20 Prozent eintreten, was angesichts der wirklich grossen Mengen vermeidbar gewesen wäre und den Interessen der Konsumenten nicht entspricht.

Bemerkenswert ist die Tatsache, dass der anerkannt beste Schweizer Rotwein, der Dôle, erstmals unter einen besonderen gesetzlichen Schutz gestellt worden ist. Er darf vor allem mit keinem Wein anderer Provenienz verschnitten werden, muss aus den Traubensorten „Pinot noir“ und eventuell noch „Gamay“ bestehen, wobei die „Pinot noir“ vorherrschen muss, und darf selbst dann nicht als Dôle verkauft werden, wenn seine Qualität den hochgestellten Anforderungen nicht genügt, den der Konsument an diesen Schweizer Spitzenwein stellt.

## Der Fremdenverkehr in der Schweiz im August 1941

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Der August gilt als eigentlicher Ferienmonat, auf den die meisten grossen kulturellen und sportlichen Veranstaltungen verlegt werden. Seit Bestehen der Fremdenverkehrsstatistik zeichnete sich der August daher stets durch Maximalzahlen aus. Auch im Berichtsmontat ist trotz Krieg und Teuerung die Zahl der Ankünfte mit 336 000 um rund 25 000 oder 8,1 Prozent höher als im gleichen Monat des Vorjahres. Relativ geringer fiel die Zunahme bei den Übernachtungen aus, deren Zahl im Vergleich zum August 1940 um 92 000, das sind 5,4 Prozent, anstieg. Gegenüber dem Juli 1941 beträgt die Zunahme bei den Arrivées 11 000 (3,4 Prozent), bei den Übernachtungen 199 000 (13 Prozent).

Wohland der Gäste	Arrivées		Logiernächte	
	1940	1941	1940	1941
Inland	300 153	323 192	1 530 241	1 620 490
Ausland	10 867	13 150	146 031	147 400
Zusammen	311 020	336 342	1 685 272	1 776 890

Unterscheidet man zwischen Gästen, die im Inland wohnen, und solchen, die aus dem Ausland kommen, so erscheint wiederum deutlich das durch den Kriegsausbruch veränderte und seither unverändert gebliebene Strukturbild des schweizerischen Fremdenverkehrs: überragender Einfluss des Binnenverkehrs und Bedeutungslosigkeit des Auslandsverkehrs. Verglichen mit August 1940 rief die Zunahme der Ankünfte zu 91 Prozent von den Gästen aus dem Inland her; bei den Übernachtungen sind ihnen sogar 98,5 Prozent der Besserung zu verdanken. Aus dem Ausland reisten im Berichtsmontat wohl 2300 (21 Prozent) Gäste mehr in unser Land ein als zur gleichen Zeit des letzten Jahres, wobei die Zahl der Logiernächte aber bloss um 0,9 Prozent anstieg. Wie sehr der Zustrom aus dem Ausland sich vermindert, zeigen die absoluten Zahlen. Die 13 000 Arrivées entsprechen schwach 4 Prozent, die 147 000 Übernachtungen einem guten Zehntel des August-Durchschnittes der Jahre 1934/1939.

Der bescheidene Auftrieb des Verkehrs im August drückt sich auch in den Ziffern der Bettenbesetzung aus: von den verfügbaren Gästebetten waren 37,4 Prozent, von den vorhandenen 29,7 Prozent besetzt.

kende Sterblichkeit. Dabei ersparte Negri an der Ernährung 65 000 Dollar in einem Jahr. Die Neuerung allein, dass das Brot in Schritten statt unangefaschnitten aufgestellt wurde, ersparte täglich 325 Laib.

Die Betten wurden mit Sandgebläsen behandelt, die Gestelle neu gestrichen, die Matratzen aufgefrischt, jedes Bett einmal in der Woche desinfiziert.

Das Haushalten mit dem Brennstoff erspart jährlich 35 000 Dollar; der Ertrag der Landwirtschaft stieg von 4000 auf 3000 Dollar, obwohl unzufriedene Angestellte, die wegen der entgangenen Sommerferien brummen, ganze Ribbenfeldniedermetten. Im ganzen lieferte die Anstalt Oak Forest unter Negris Leitung im ersten Jahr 8000 Dollar an den Anstaltsfonds ab.

Negri wollte es den Armen gemächlich machen. Freundlich farbige Bettüberwürfe und Vorhänge wurden eingeführt. Er versammelte die Leuten und beriet mit ihnen, wie Gebäude und Umgebung zu verschönern wären. Er ging dann an ein Erholungshaus mit einem Saal für Kinos und Un-

Nicht allen Landesgegenden kam der stärkere Reiseverkehr zugute. Doch sind die Ausfälle gegenüber dem August 1940 weder absolut noch relativ schwerwiegend. Im Berner Oberland ging die Zahl der Ankünfte um 3,1 Prozent, jene der Übernachtungen um 5,7 Prozent zurück. Auch im nordöstlichen Lothier, wobei die „Pinot noir“ vorherrschen muss, und darf selbst dann nicht als Dôle verkauft werden, wenn seine Qualität den hochgestellten Anforderungen nicht genügt, den der Konsument an diesen Schweizer Spitzenwein stellt.

Während in den Grosstädten Zürich, Basel und Gené die prozentuale Besserung der vorhandenen Betten anstieg, sank Bern unter die Quote des Vorjahres. Dabei ist jedoch zu beachten, dass dieser Anteil in Bern trotzdem noch rund 50 Prozent ausmacht, in Basel dagegen nur 15,6, in Gené 34,1, und in Zürich 37 Prozent.

## Umschau Preis- und Lohnprobleme im Schweizerischen Gewerbeverband

(Mitg.) (Zürich) Dem Vorsitz von Nationalrat Dr. Gysler (Zürich) fand am 1. Oktober in Zürich eine Sitzung des Vorstandes des Schweizerischen Gewerbeverbandes statt, in der die Demission von Nationalrat A. Schirmer (St. Gallen) als Präsident des Verbandes genehmigt wurde. Die Wahl des neuen Präsidenten wird in einer ausserordentlichen Delegiertenversammlung erfolgen; einstimmig schlägt der Vorstand den bisherigen Vizepräsidenten, Nationalrat Dr. P. Gysler, zum neuen Vorsitzenden vor.

terhaltung, Spielzimmern und einer Blindenbibliothek heran. Arbeit wird den Insassen empfohlen, nicht befohlen; die nützliche Tätigkeit in der Schneiderei und der Korblechterei hat sich erfreulich entwickelt.

Man hat in Oak Forest jetzt den Eindruck, dass sich jemand um die Leute kümmert. Dieser jemand ist Anton Negri. Die Freundlichkeit des schlichten, silberhaarigen Geschäftsmannes hat das Vertrauen der Insassen wie der Angestellten gewonnen.

Aber so glatt, wie es hier erzählt wird, ging es nicht. Politiker suchten Negris Werk zu sabotieren. Oft wurden seine Befehle hintertrieben. Nur die Unterstützung durch die Öffentlichkeit ermöglichte es, für die Armen, Kranken und Alten das Nötige zu erreichen.

Nun hat Negri, der übrigens jetzt die Enthaltungsanstalt für jugendliche an die Hand nimmt, Chicago und andern Städten gezeigt, was man im grossen Massstab erreichen könnte. Die Steuerzahler dürfen jetzt wissen, dass sie für ihr Geld soviel ehrlichen Gegenwert haben können, wie die Industrie. (Der Bund)

Eingehend befasste sich der Vorstand mit dem Preis- und Lohnproblem und legte seine Stellung in folgenden Richtlinien dar:

1. Das Gewerbe teilt die Überzeugung, dass die Preis- und Lohnsteigerung im Hinblick auf die unbedingte Notwendigkeit, nach dem Kriege wieder den Anschluss an den Weltmarkt zu finden, alles Interesse an der möglichsten Hintanhaltung der Preis- und Lohnsteigerung auf dem gesamten Gebiet der Wirtschaft hat.

2. Dazu steht das Verlangen des Gewerbes nicht im Widerspruch, dass die eidgenössische Preiskontrolle nicht ausschliesslich auf die Tiefhaltung der Preise bedacht sein darf. Preis-erhöhungen sind in den Fällen zuzulassen, in denen erhöhte Produktionskosten und gesteigerte Risiken nachgewiesen werden. Die Preiskontrolle arbeitet nach Ansicht des Gewerbes seit einiger Zeit unter unhaltbaren Voraussetzungen, wenn sie ausser der Steigerung der Material- und Lohnkosten keine Erhöhung der Lebenskosten auch für den Unternehmer berücksichtigt und die Notwendigkeit angemessener Dienste zu Deckung der gesteigerten Risiken nicht anerkennen will. Ebenso wird es auf die Dauer nicht angehen, den Umsatzzwund in den Verfügungen der Preiskontrolle völlig ausser acht zu lassen.

3. Lohnerhöhungen sind im allgemeinen soweit zuzulassen, als sie unter Berücksichtigung bereits gewährter Teuerungszulagen ungefähr die Hälfte der Erhöhung der Lebenskosten ausgleichen und von den Betrieben ohne Gefahr für ihren Bestand getragen werden können. Familien, die durch die Teuerung unverschuldet in schwere Notlage geraten, sollen Anspruch auf individuelle Kriegsnothilfe haben.

4. Zur Hintanhaltung der Preis- und Lohnsteigerungen ist nach Auffassung des Gewerbes eine rationelle Produktions- und Verbrauchslenkung unerlässlich.

5. Das Gewerbe verlangt, dass im Interesse der gesamten Volkswirtschaft zur Durchführung der kriegswirtschaftlichen Massnahmen die zuständigen Wirtschaftsorganisationen zur Mitarbeit herangezogen werden.

Der Vorstand hiess das Vorgehen der Verbandsleitung, auf die Frage der Einführung der allgemeinen Bewilligungspflicht erneut einzutreten und mit den zuständigen Stellen Verhandlungen einzuleiten, gut. Er gab dabei seiner Enttäuschung Ausdruck, dass die kriegswirtschaftliche Bewilligungspflicht in der Hauptsache nur auf industrielle Betriebe angewandt werden soll. Weiter wurde darauf hingewiesen, dass trotz Rückgang der Arbeitslosigkeit zahlreiche Gewerbebetriebe unter Auftragsmangel leiden und der Anerkennung Ausdruck geben, dass der Bund in einem Kreisschreiben den Kantonen empfohlen die Beschäftigungslosigkeit in kleineren Betrieben weitgehend zu steuern durch Förderung von Umbau-, Reparatur- und Renovationsarbeiten sowie Werkstatt- und Stallanierungen.

## Autorgebühren

Unsere Mitgliedschaft hat der Hotel-Revue schon mehrere Male entnehmen können, dass ein anderer Tarif für die Autorgebühren vorbereitet werden muss. Vom 1. Januar 1942 hinweg übernimmt eine neugegründete schweizerische Gesellschaft, die „Suisse“, gemäss dem Gesetz betreffend die Verwertung von Urheberrechten vom 25. September 1940 die Rechte der bisherigen internationalen Autorgebührengesellschaft „Sace“, mit welcher unsere Mitglieder bisher verhandelten.

Leider steht zu erwarten, dass diese Regelung auch andere Tarifsätze als bisher verlangt. Ferner wird eine genauere und strengere Kontrolle der übergebenen Musikurkunden verlangt, um sich bringen. Die Neuordnung geschieht ja in der Tat auch deshalb, damit die sich über geringe Ansätze und ungenaue Kontrolle beklagenden Autoren zu ihrem Recht gelangen.

Seit dem Sommer dieses Jahres stehen wir gemeinsam mit dem Schweizerischen Wirtverein und dem Verband der Kurgesellschaften in mühseligen Verhandlungen mit der „Suisse“. Da man sich in dieser Organisation des zukünftigen In-kassas ab 1. Januar 1942 vornehmen können. Unsererseits werden wir uns mit unserer Mitgliedschaft dem Entscheid der Schiedskommission zu fügen haben.

Sobald uns die genauen Tarifsätze bekannt sind, werden wir sie mit den nötigen Weisungen unserer Mitgliedschaft darlegen. M.R.

## Erfahrungen mit der neuen Köchinnenlehre

Unsere Lesern ist bekannt, dass im letzten Frühling das neue eidgenössische Reglement über die Ausbildung der Köchinnenlehrerinnen in Kraft getreten ist und dass seither Betriebe und Lehrtöchter diesen Vorschriften unterstellt sind. Um die Lehre beiden Teilen zu erleichtern und den dringend notwendigen Nachwuchs im Beruf möglichst gut heranzubilden, schlossen sich mehrere an der Köchinnenfrage interessierte Verbände zusammen, um Vorlekturse zu Beginn und Fachkurse am Schluss der Lehre durchzuführen.

Anfangs Juli dieses Jahres haben 12 Lehrtöchter im Alter von 18 bis 25 Jahren den ersten vierwöchigen Vorlekturskurs beendet und sind anschliessend in die praktische Lehre getreten. Sie konnten in Hotel- und Restaurationsbetrieben, in Spitätern und alkoholfreien Wirtschaften erbracht werden. Die bisher eingegangenen Berichte, sowohl auf dem Vorlekturskurs wie seither aus den Lehrbetrieben, lauten befriedigend. Es zeigt sich, dass die praktischen und theoretischen Anfangsgründe, die der Kurs vermittelte, von den Betrieben und von den Lehrtöchtern als schätzenswerte Erleichterung und Hilfe empfunden werden.

Mit einer Ausnahme haben sich alle Lehrtöchter zum zweimonatigen Fachkurs am Schluss der Lehre angemeldet. Die Lehrbetriebe haben sich damit einverstanden erklärt. Für diese Lehrtöchter kann der Besuch der Gewerbeschule während der ganzen Dauer der Lehre wegfallen. Sie werden im Fachkurs einen vollwertigen Ersatz dafür haben. So ist zu hoffen, dass in anderthalb Jahren aus diesen Mädchen brauchbare und berufsfreudige Köchinnen werden.

Bei einer grösseren Zahl von Anmeldungen werden vom nächsten Jahr an Vorlekturse im Frühling und Herbst eingerichtet. Eine Orientierung über den Beruf, die Vorbereidungen und die Ausbildung gibt das neue berufskundliche Merkblatt „Die Köchinnen des Gewerbes“. Das bei der Schweiz. Zentralstelle für Frauenberufe, Zürich 8, bezogen werden kann. (Mitg.)

## Aus dem Leserkreis

### Kritik an der Kritik

Die seinerzeit stattgefundene Präsidentenkonferenz führte in einer viel beachteten Vernehmlassung ihres Präsidenten, Herrn Dr. H. Seiler, zu einer sozusagen programmatischen Auseinandersetzung mit jenem Teile der öffentlichen Meinung, welcher der Hotelier Menge an Unstelligkeiten zu dem Artikel in der Kritik. In der Hotel-Revue vom 10. August war ein weiterer Beitrag zu lesen, welcher die gleiche Frage einer kritischen Beleuchtung unterzog und ein gewisses Gefühl der Bitterkeit seines Verfassers erkennen liess.

Als hervorstechendes Merkmal der Strukturwandelungen im Fremdenverkehr der vergangenen Jahrzehnte tritt uns wohl dasjenige der Fortschreitenden Nivellierung entgegen. Ob diese Bewegung durch die kommenden Ereignisse weiterhin gefördert oder aber eines Tages von einer Gegenbewegung abgelöst werden wird, ist eine Frage, die am besten in der Sprache des delphischen Orakels beantwortet wird. Unter solchen Umständen ist es nur begreiflich, wenn verantwortungsbewusste Männer aus der Hotellerie vor jenen unbescherten Propheten warnten, welche alles in den Kopf gestellt und sich in einer Zeit, in der mit Bestimmtheit nur gesagt werden kann, dass nichts bestimmt und gültig, sondern alles nur fragwürdig und im Umbruch begriffen ist. Am Rande des Weltgeschehens betrachtet, hat der Schweizer durch das ihm eigene, gesunde Beharrungsvermögen in der Regel immer noch mehr gewonnen als verloren, man möge über diese Grundhaltung urteilen wie man immer wolle. Anpassung ist gut, vorausgesetzt, dass etwas Reales als gegeben erscheint, an das eine Anpassung vorzunehmen sich zu lohnen verspricht. Wohl ist die an sich erfreuliche Entwicklung des Binnenverkehrs so etwas wie ein Rettungsboot, welches eine beträchtliche Zahl von Betrieben über Wasser zu halten vermag. Wie verkehrt wäre es aber, das einheimische Gäste-Potential dadurch einer Verwahrlosung preiszugeben, wenn man das Botenangebot vergrössert durch Inbetriebnahme von Häusern, welche zuvor fast ausschliesslich auf Ausländerkundschaft angewiesen waren. Vom gesamtwirtschaftlichen Standpunkt aus besteht für die grossen Hotelpaläste unserer Saisonorte heute keine nutzbringende Verwendungsmöglichkeit, soweit sie nicht für militärische, kriegswirtschaftliche oder verwaltete Zwecke zur Verfügung gestellt werden können.

In Würdigung dieser unübersichtlichen Lage sind die gesetzlichen Hilfsmassnahmen für die Hotellerie von den zuständigen Behörden denn auch in die Form des ausgesprochenen Provisoriums gekleidet und nur als vorübergehende, überbrückende Massnahmen aufgefasst worden. Was bleibt daher anderes übrig, als aus eigenen Kräften und unter anderem auch unter Anrufung der gesetzlichen Hilfsmassnahmen durchzuhalten, bis eine so oder anders geartete Wendung sich am Horizonte des Weltgeschehens abzeichnen und ein entsprechendes Reagieren als gegeben erscheinen lassen wird. Es kann und soll sich aber dabei nicht um eine ruhende Abwarte-Politik, sondern vielmehr darum handeln, den Ausbau einer weitgehenden Bettenbesetzung in der Hand zu halten. Nicht eine Ruhstellung, sondern eine Startstellung soll es sein, die, wie jeder Sportbelesene weiss, alle Kräfte auf eine grosse Anspannung hin konzentriert. Schnell und mit den geeigneten Mitteln zu reagieren, wenn nach Beendigung der Feindseligkeiten einmal überblickt werden kann, was dieser Krieg an aufbaufröhlichen Kräften noch übriggelassen hat, darauf wird es ankommen. Momentan ankommen muss das Räderwerk unserer ganzen Verkehrs- und Fremdenwirtschaft inklusive Hotellerie nicht verrostet und schadhaft befunden werden, im Augenblick, da eine neue Entwicklungsära anheben will, dafür gilt es, besorgt zu sein. Kein Rennen wird ohne guten Start gewonnen. Und dass der Wettlauf kein leichter werden wird, darüber müssen wir uns heute wohl klar sein lassen. Wenn auf diesem Gebiete nicht möglich angesetzt wird, so können wir uns das peinliche Schauspiel vorstellen, dessen Zeugen wir vielleicht eines Tages sein werden, wenn ein Run auf gutes Personal einsetzt. Damit, dass zahlreiches Hotelpersonal vorübergehend eine andere Beschäftigung gefunden hat, ist es nicht genug, wenn es uns nicht gelingt, dafür Sorge zu tragen, dass die Liebe zum angestammten Beruf erhalten bleibt und die für die Fortbildung resp. Erhaltung der Berufstüchtigkeit etwa getan werden kann. Die Berufskennnisse unserer Angestelltenschaft sind nicht nur der Lebensenergie unseres Gewerbes, sondern auch ein volkswirtschaftlicher Aktivposten, den zu erhalten keine Mittel gescheut werden sollten.

Aber auch hier handelt es sich um Fragen, deren Schwere und Tragweite nicht nur jedem einzelnen Unternehmer hinlänglich geläufig sind, sondern an deren Lösung auch in der interessierten Verbänden gearbeitet wird.

Trotzdem verschliessen wir uns keiner Kritik, die auf dem Boden der Sachlichkeit steht. Das Recht auf Kritik hat jeder, der es mit Anstand zu gebrauchen weiss. Für gute Kritik muss dankbar sein, wer lernen und nicht in eigener Regimentsverfahren will. Gegen jene Art von Kritikern aber, die mit viel propagandistischem Nebengeräusch noch heute in der Öffentlichkeit den Eindruck erwecken, als ob in der Hotellerie alle gewissermassen in schönster Ordnung sein könnte, wenn ihre Ratschläge befolgt worden wären, setzen wir uns zur Wehr. Ehre, die man dadurch zu erwerben sucht, dass man sie andern abschneidet, hat keinen hohen Preis. W.R.

# Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

## Bewilligung für Preiserhöhung auf Getränken (Kaffee, Tee, Milch etc.) im Gastgewerbe

Die eidg. Preiskontrollstelle hat in Abänderung von Ziffer 6, lit. a der Verfügung Nr. 492 A vom 17. Mai 1941 folgende Verfügung Nr. 492 B vom 31. Oktober 1941 erlassen:

1. a) Die gegenwärtigen (seit Kriegsbruch unveränderten!) Ausschankpreise für nachstehende Konsumationen dürfen, bei gleichbleibendem Ausschankmass, maximal wie folgt erhöht werden:

Kaffee (nature, mit Milch usw.), Milch, Milchkaffee, Tee (nature, mit Milch, citron usw.), Schokolade, Kakao, Ovomaltine und dergleichen

Erhöhung je Tasse, je Glas, je Kännchen . . . . .	+ 5 Rp.
je Portion (simple) . . . . .	+ 10 Rp.

b) Die vorgenannten Aufschläge dürfen nicht angewendet werden, wenn die bisherigen (seit Kriegsbruch unveränderten!) Ausschankpreise die nachgenannten Ansätze betragen oder übersteigen:

	per Glas, Tasse oder Kännchen	Per Portion
Kaffee nature, Tee nature . . . . .	—50	—80
Kaffee nature mit Milch . . . . .	—60	1.—
Tee nature mit Milch, citron etc. . . . .	—60	1.—
Milchkaffee (in Tassen, Schalen etc.) . . . . .	—40	—
Milch kalt . . . . .	—25*	—60
Milch warm . . . . .	—30*	—70
Schokolade, Kakao, Ovomaltine etc. . . . .	—60	1.—

\* 2—2½ dl.

2. Diese Verfügung tritt am 3. November 1941 in Kraft und gilt bis auf Widerruf.

3. Die Vorschriften des Art. 2, lit. a der Verfügung Nr. 1 des eidg. Volkswirtschaftsdepartements vom 2. September 1939 betreffend die Kosten der Lebenshaltung und den Schutz der regulären Marktversorgung bleiben vorbehalten.

4. Widerhandlungen gegen diese Verfügung werden nach den Strafbestimmungen der Artikel 3—6 des Bundesratsbeschlusses vom 1. September 1939 betreffend die Kosten der Lebenshaltung und den Schutz der regulären Marktversorgung und den Vorschriften der dazugehörigen Erlasse bestraft. Ferner wird verwiesen auf den Bundesratsbeschluss vom 12. November 1940 betreffend die vorsorgliche Schliessung von Geschäften, Fabrikationsunternehmen und anderen Betrieben, sowie auf die Verfügung Nr. 3 des eidg. Volkswirtschaftsdepartements vom 18. Januar 1940 betreffend Beschlagnahme und Verkaufszwang.

## Die neuen Milch- und Milchproduktenpreise

Die Eidg. Preiskontrollstelle erlässt folgende Verfügung Nr. 559:

### A. Milch

1. Der dem Produzenten bezahlte Grundpreis für Milch darf vom 1. November 1941 an maximal um 2 Rappen je kg/Liter von 24 auf 26 Rappen erhöht werden.

2. Der Konsummilchpreis darf vom 1. November 1941 an ebenfalls um maximal 2 Rappen per Liter erhöht werden.

3. Für den Kanton Tessin wird die Milchpreiserhöhung ab 1. November 1941 in einer besonderen Verfügung geregelt.

### B. Rahm

1. Vom 1. November 1941 an dürfen die bisher angewandten Preise maximal wie folgt erhöht werden:

- a) bei Lieferung an den Milchhandel um 20 Rp. per Liter;
- b) bei Lieferung an Grossverbraucher um 30 Rp. per Liter;
- c) im Detailverkauf um 4 Rappen per Deziliter.

2. Rahm ist bis auf weiteres von der Warenumsatzsteuer ausgenommen.

### C. Speisequark

1. a) Die Preise für Magerquark bleiben auch nach dem 1. November 1941 unverändert;

b) Für dieses Produkt werden folgende Höchstpreise festgesetzt: Mödeli à 200 g 30 Rappen, Mödeli à 400 g 46 Rappen. Beim Verkauf in Papierbechern dürfen diese Höchstpreise um die Mehrkosten der Verpackung, im Maximum um 5 Rappen, erhöht werden.

2. a) Die Preise für Vollmilchquark dürfen ab 1. November 1941 im Maximum wie folgt erhöht werden: 100 g 1 Rappen, 200 g 2 Rappen.

b) Auch nach diesen Aufschlägen dürfen für Vollmilchquark folgende Höchstpreise nicht überschritten werden: Mödeli à 100 g 31 Rappen, Mödeli à 200 g 47 Rappen. Beim Verkauf in Papierbechern dürfen diese Höchstpreise um die Mehrkosten der Verpackung, im Maximum um 5 Rappen, erhöht werden.

3. Quark ist bis auf weiteres von der Warenumsatzsteuer befreit.

### D. Magermilch zu Konsumzwecken

Die Preise für Magermilch für menschlichen Ernährung bleiben auch nach dem 1. November 1941 die gleichen wie bisher. Für offen zum Verkauf gelangende Magermilch wird ein Höchstpreis von 12 Rp. per Liter festgesetzt. Pasteurisierte Magermilch in Flaschen darf höchstens zu 25 Rp. per Liter abgeben werden. Magermilch (offen und in Flaschen) ist bis auf weiteres von der Warenumsatzsteuer befreit.

### E. Yoghurt

Die bisherigen Preise (exkl. Warenumsatzsteuer) dürfen vom 1. November 1941 an um maximal 1 Rp. je Deziliter erhöht werden. In diesem Aufschlag ist die Warenumsatzsteuer bereits inbegriffen. Sie darf daher nicht nochmals gesondert berechnet werden.

### F. Butter, Hartkäse, Schachtelkäse, Kräuter-käse

Die Preise für diese Produkte bleiben auch nach dem 1. November 1941 dieselben wie bisher. Sie sind bis auf weiteres von der Warenumsatzsteuer ausgenommen.

### G. Weichkäse

Die Preise für Weichkäse bleiben bis auf weiteres die gleichen, wie sie zuletzt mit Verfügung Nr. 485 vom 4. Dezember 1940 und Verfügung Nr. 459 A vom 20. Februar 1941 umschrieben worden waren.

### H. Kondensmilch

1. Gezuckerte, kondensierte Milch, Preise an Wiederverkäufer: 48 Dosen/400 g Fr. 45.40 + Steuer (neuer Detailverkaufspreis per Dose, inkl. Steuer, Fr. 1.20); 96 Dosen/200 g Fr. 50.— + Steuer (Fr. —.65).

Die vorstehenden Preise verstehen sich für Aluminiumdosen. Soweit noch Kondensmilch in Weissblechdosen abgegeben wird, ist der Detailverkaufspreis für die 400 g-Dose um 10 Rp. bei der 200 g-Dose um 5 Rp. niedriger anzusetzen.

2. Ungezuckerte, kondensierte Milch, Preise an Wiederverkäufer: 48 Dosen/340 g Fr. 36.— + Steuer (neuer Detailverkaufspreis per Dose, inkl. Steuer, Fr. —.95); 96 Dosen/170 g Fr. 38.— + Steuer (Fr. —.50).

### J. Trockenmilch

1. Die bisherigen Preise für Vollmilchpulver erfahren vom 1. November 1941 an eine Erhöhung um 15 Rappen per kg.

2. Die bisherigen Preise für Magermilchpulver bleiben bis auf weiteres unverändert.

3. Die Warenumsatzsteuer für diese Produkte wird gesondert zugeschlagen.

### K. Nestlé-, Guigoz- und andere Produkte dieser Art

Die Preise dieser Produkte werden durch besondere Verfügung geregelt.

### L. Die Preise aller übrigen Milchprodukte,

soweit sie in der vorstehenden Verfügung nicht ausdrücklich erwähnt wurden (z. B. Kefir, Vitamin-Milch, Choco-Drink etc.), dürfen vom 1. November 1941 nach Massgabe ihres Milchgehaltes erhöht werden. Die Warenumsatzsteuer ist in den Verkaufspreis einzurechnen.

## Erhöhung der Preise für Kühl- und Kalkeier aller Provenienzen

Die eidg. Preiskontrollstelle verfügt in einer Ergänzung Nr. 3 zur Verfügung Nr. 528 A vom 17. Juni 1941:

Für Kühl- und Kalkeier aller Provenienzen gelten ab Montag, den 3. November 1941, folgende Höchstpreise:

Für Lieferungen an	ungeleuchtet Rp.	geleuchtet (einwandfr. Qual.) Rp.
Eierhändler . . . . . p. St.	26½	27½
Detailisten . . . . .	28	29
Grossverbraucher . . . . .	29	30
Konsumenten . . . . .	30	31

Die Preise verstehen sich pro Ei, franko Talbahnstation oder bei Camion-Transport franko Domizil des Käufers. Sie schliessen die Umsatzsteuer ein. Bei Lieferung an steuerpflichtige Detailisten oder Grossverbraucher ist der Lieferant (soweit er selbst Steuer-Grossist ist) verpflichtet, das Betreffende der Umsatzsteuer vom zulässigen Höchstpreis abzuziehen.

## Verbrauchseinschränkung für Alkohol

Die Eidg. Alkoholverwaltung teilt mit:

Die ständig wachsenden Schwierigkeiten in der Versorgung des Landes mit Alkohol machen eine Verbrauchseinschränkung notwendig. Vom 1. November 1941 an wird deshalb der Verkauf von Sprit zu Trinkzwecken, von Kernobstbranntwein, verbilligtem Sprit, Industriesprit und Brennsprit auf 80 Prozent der in der Zeit vom 1. Juli 1939 bis 30. Juni 1941 im Monatsdurchschnitt bezogenen Mengen beschränkt. Die Apotheken und Krankenanstalten werden mit verbilligtem Sprit weiterhin mit 100 Prozent ihrer bisherigen Bezüge beliefert. Die Firmen, welche bei der Alkoholverwaltung Sprit und Branntwein zum Zwecke des Wiederverkaufes beziehen, sind gehalten, ihre bisherigen Abnehmer im Rahmen ihres Kontingentes zu bedienen.

## Vom Weinschnitt

Durch eine vom Eidg. Departement des Innern auf den 25. Oktober in Kraft gesetzte Verfügung sind für die Inlandweine der heurigen Ernte die gleichen Vorschriften gültig erklärt worden, wie für die Verwertung der Weine der 1939 galten. Danach dürfen die heurigen Inlandweine durch Verschnitt deklarationsfrei verbessert werden sofern dies nur durch Beimischung qualitativ höherstehender Weine geschieht und der Zusatz 20% nicht übersteigt. Der so verbesserte Wein muss in Zusammensetzung und Charakter einem mittleren Jahrgang des betreffenden Gebietes ähnlich sein. Die Vornahme solcher Verschnitte

ist der zuständigen amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalt durch den Hersteller auf einheitlichem Formular zu melden.

Inländische Weissweine, die unter irgend einer schweizerischen Herkunfts-, Lage-, Sorten- oder Ortsbezeichnung in den Verkehr gelangen, dürfen nicht mit Fremdwien verschnitten sein. Verschnitte inländischer Weissweine verschiedener Herkunft unter sich können als „Schweizer Weisswein“ bezeichnet werden. Wird inländischer Weisswein mit ausländischem Rotwein verschnitten, so ist das Produkt als „Montagner“ oder als „Rosé“ zu bezeichnen.

Die durch die neue Verfügung eingeräumten Erleichterungen des deklarationsfreien Verschnittes der 1941er Weine haben jedoch keine Geltung für den Walliser Dôle, die Weine des Bündner Rheintales und des Kantons St. Gallen. Sofern solche Weine mit einer Herkunfts-, Lage-, Sorten- oder Ortsbezeichnung in den Verkehr gelangen, dürfen sie nicht mit Weinen anderer Herkunft verschnitten sein.

## Rationierung von Seifen und Waschmitteln im November und Dezember

Nach einer Weisung Nr. 6 der Sektion für Chemie und Pharmazentika des Kriegs-, Industrie- und Arbeits-Amtes vom 27. Oktober 1941 wird die monatliche Bezugsquote für Hotels auf 40% des durchschnittlichen Monatsbezuges im Stichtag 1940 herabgesetzt. Unverändert bleibt die Quote für Restaurants (30%), für Tearooms, Erfrischungsräume, Bars und ähnliche Betriebe (20%), für Pensionen und ähnliche Betriebe, Institute sowie Anstalten (20%), für Heilbäder und Badanstalten unter ärztlicher Leitung (50%) etc.

## Die Fachecke

### Über die Verwendung von Trockeneiern

Infolge Mangel an Frischeiern mussten die meisten Hotelbetriebe zur Verwendung von Trockeneiern (Vollpulver, Trockeneiweiss krist. und Eigelbpulver) übergehen. Obschon diese Produkte in den Gaststätten vor dem Kriege kaum bekannt waren, kamen sie seit vielen Jahren in der Nahrungsmittelindustrie (Teigwarenfabrikation etc.) zur Verwendung. Es handelt sich bei diesen Trockeneiern nicht um neue Kriegsprüfung, sondern um Waren, die schon früher mit Erfolg verwertet wurden.

Die Erfahrungen, die in gastgewerblichen Betrieben mit Trockeneiern gemacht werden, sind sehr gute. Selbstverständlich ist es wichtig, dass genau nach den Gebrauchsanweisungen verfahren wird. Jeder tüchtige Koch wird sich in diesen Ersatzprodukten sofort zurechtfinden. Zu empfehlen ist, wenn möglich Trockeneier mit Frischeiern zusammen zu verwenden, denn es ist zu berücksichtigen, dass mit Eigelbpulver allein die Speisen nicht aufgehen. Namentlich bei Speisen, bei denen das frische Eigelb als Triebmittel ist, müssen frische Eier gebraucht oder zu Trockeneiern mitverwendet werden, oder dann ist ein anderes Triebmittel beizugeben. Viele Gerichte können aber ausschliesslich mit Trockeneiern einwandfrei hergestellt werden. Wir geben hierüber nachfolgend eine kleine Zusammenstellung, für was sich die Trockeneier im speziellen eignen:

Consommé-Einlagen aller Arten, die sonst von frischen Eiern hergestellt worden sind, z. B. Consommé mille-fant, Xavier, Saxon, Célestine, Royal etc.

Omeletten aller Arten, wie Schinken, Champignons, Morcheln, Spargelspitzen, Tomaten etc. Rühr-Eier aller Arten mit obigen Garnituren.

Timbales von Eiern mit Einlagen von Cremes, Gemüse, Champignons, Hummer etc. Werden in Wasser fertig pochiert.

Käsespeisen, wie Käsekuchen, Cassoletten von Käse, Pfannkuchen mit Käsecreme, Croustade mit Käse-Gemüse oder Fleischfüllung.

Trockeneier etwas mehr verdünnt eignet sich vorzüglich zum Panieren von Fleisch, Fisch und allem, was zum Panieren hergestellt wird.

Pâtisseries: Herstellung von Crème-Caramel, Vanille-Crème, Vanille-Glace, Zuckerteig, Linzerteig, Eclair, Choux à la crème, Hefenteig, Apfelmehlkugeln, sowie für verschiedene Teige für Konfekt.

Trocken-Eiweiss eignet sich zur Herstellung von Meringues, Bavarois, Japonaisböden, Mandelmasse, Crème für Garnituren, Eis-Parfait und Mousse etc.

Mit Gefrier-Eiern lassen sich alle Gerichte wie von Trockeneiern herstellen; im weiteren auch Saucen, wie Hollandaise, Béarnaise, Suppen-Legierung.

Die Gefrier-Eier finden in der Pâtisserie eine grössere Verwendungsmöglichkeit als in der Küche, z. B. für Biscuitstorten, Rouladen, Mandelörtchen, Holländli, Cakes, Gleichschwer, Haselnuss-, Moca- und Chocolatorten, sowie für alle Sorten Schnitten, die aus der Biscuitsmasse hergestellt werden, ferner für Chocolat-Cake, diverse Poudings und verschiedenes Konfekt.

Hinsichtlich der Preise für Trockeneier sind kürzlich Höchstpreise erlassen worden (siehe Hotel-Revue Nr. 44). Die Preise der Trockeneier (10 g Trockenpulver = 1 Frischei) stellen sich zurzeit ungefähr auf gleiche Höhe wie Frischeier. Infolge der Eierknappheit im allgemeinen ist auch die Zuteilung von Trockeneiern kontingentiert worden.

## Fleischlose Menus

Durch Vermittlung von Herrn Pfister-Storck erhalten wir weitere Menuvorschlüsse von einem Mitglied des Berner Cercle des chefs de cuisine. Unser Gewährsmann schreibt noch dazu:

Nachfolgende Menus sind nicht als Wochenmenüs gedacht. Sie sind zwangslos aus der Praxis entnommen und entsprechen einer gut bürgerlichen Nationalküche. Es wurde Wert darauf gelegt, die Gerichte mit bodenständigen, für den Gast leichtverständlichen Namen zu be-

Die Grosszüglercoupons der Serien S4, S5, S6 für die Monate Oktober, November, Dezember können durch den Konsumenten bis am 5. Januar 1942 eingelöst werden.

Die Weisungen Nr. 1 vom 16. Mai und Nr. 4 vom 16. September betr. die Rationierung von Seifen- und Waschmitteln werden aufgehoben.

## Öffnungs- und Schliessungszeiten für ausgesprochene Dancing- und Saalbetriebe

Auf Grund der mit den Behörden geführten Verhandlungen konnten einige Erleichterungen in bezug auf die in der Verfügung Nr. 14 enthaltenen Bestimmungen über die Öffnungs- und Schliessungszeiten für „ausgesprochene“ Dancing- und Saalbetriebe erwirkt werden. Das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement hat nämlich durch ein Kreisschreiben an die Kantone in Ergänzung von Art. 6 lit. c, d und e folgendes verfügt:

1. Die Kantone werden ermächtigt, dort, wo die Schliessungsstunde der ausgesprochenen Tanzbetriebe auf 24.00 festgesetzt wird, deren Öffnung um 18.00 zu gestatten. An die Bewilligung ist die Bedingung zu knüpfen, dass der Betrieb tagsüber bis 18.00 vollständig geschlossen bleibt.

2. Die Kantone werden ermächtigt, den Saalbesitzern das Offenhalten ihrer Saal-lokalitäten bei Anlässen bis nach 2.00 zu gestatten, sofern ausgleichsweise an drei Wochentagen die betreffenden Räume überhaupt nicht geheizt und benützt werden.

Die Bewilligungen im Sinne der Ziffern 1 und 2 sind im Rahmen des Herkommens und unter möglichster Rücksicht auf die Brennstoffeinsparung zu erteilen.

Die Gerichte stützen sich auf Rohmaterialien oder Fabrikate inländischer Herkunft. Sie entsprechen den Mahlzeiten mittlerer und kleiner Betriebe. Die Salate sind mit Salatsaucen eigener Fabrikation oder Fabrikaten schweizerischer Herkunft hergestellt. Vermühtigerweise wird hier und da ein Gericht landläufig schweizerisch benannt. Die Kochrezepte dürften allgemein bekannt sein.

Maggis Bündnersuppe  
Rosenkohl mit Kastanien  
Kartoffelrosti  
Salat oder Obst

Potage grisonne Maggi  
Choux de Bruxelles aux marrons  
Pommes Rosti  
Salade ou fruits

Braune Mehlsuppe  
Risotto mit gedämpften Tomaten und Käse  
Dörobst oder Rhabarberkompott

Soupe au roux brun  
Risotto aux tomates étuvées et fromage  
Fruits sèches ou compôte de rhubarbes

Ersensuppe  
Gratinierter Gemüse  
Kartoffelrosti  
Tomatensalat  
Früchtkuchen

Soupe aux pois  
Légumes au gratin  
Rosti de pommes de terre  
Salade de tomates  
Gâteaux aux fruits

Hirsegrissuppe  
Eggl-Filet, gebraten  
Kartoffeln  
Salat  
Himbeer-Crème

Potage à la semoule de millet  
Filets de perches au four  
Pommes de terre  
Salade  
Crème de framboises

Mehlsuppe mit geriebenem Käse  
Pfannkuchen  
Apfelmus  
Milchkaffee

Soupe à la farine au fromage  
Pannequets  
Marmelade de pommes  
Café au lait

Gerstensuppe  
Kartoffelaufguss  
Gemischter Salat  
Obst oder Käse

Soupe à l'orge  
Soufflé de pommes de terre  
Salade panachée  
Fruits ou fromage



## Aus dem Ausland

### Die Massenhôtels in Rom

Über die sich im Bau und zum Teil sogar schon vor der Vollendung befindlichen römischen Massenhôtels berichtet die illustrierte Zeitschrift „Italia“ neue Einzelheiten.

Zur Befriedigung der äusserst starken Nachfrage nach Unterkunft, die während der römischen Weltausstellung von Besuchern von überall her vorausgesehen ist, werden alle Massenhôtels und Vorkehrungen getroffen, um die Hauptstadt Italiens so weitgehend und vollkommen wie möglich für die Aufnahme ihrer Gäste auszurüsten. Die Hôtels in der Innenstadt, die am luxuriösesten und daher am teuersten sind, können ausser alleinreisenden Gästen auch nicht allzu zahlreiche Reiseesellschaften aufnehmen. Weltausstellungen werden jedoch nicht so sehr von einzelnen, als vielmehr von der Masse besucht. Bei der Lösung der römischen Hotelfrage sind Grundzüge befolgt worden, die den für die städtebauliche Entwicklung angewandten Richtlinien ähnlich sind. So wurde der Plan gefasst, an Punkten der Aussenbezirke, die jedoch gute Verbindungen mit der Innenstadt haben, eine Anzahl grandioser Gebäude zu errichten, die während der Dauer der Weltausstellung als Hôtels eingerichtet werden sollen. Falls sich das Fassungsvermögen der römischen Hôtels nach Schliessung der Ausstellung zu gross erweisen sollte, können diese Bauten durch geringfügige Änderungen in Privathäuser mittlerer Kategorie umgewandelt werden.

Die Voraussetzung ihres zweifachen Wertes hat bei ihrer Planung den Ausschlag gegeben; daher werden diese Hôtels nicht alle bei solchen Bauten die sonst geforderten Vorzüge haben, doch wird sich dieser Mangel nicht auf ihren Betrieb auswirken, da hier in der Regel nur das erste Frühstück eingenommen werden soll und Reisende übernachten, die keine grossen Ansprüche stellen.

Immerhin werden diese Hôtels die vollkommene Lösung der aufgeworfenen Frage bedeuten, denn einige von ihnen werden 5000 Betten aufnehmen können. Der Plan, dessen Durchführung schon fortgeschritten ist, sieht den Bau von Gruppen vor, die sich bishier durch ihre Namengebung nach der Gegend unterscheiden, in der sie entstehen. Wir haben die Almone-Gruppe mit vierzehn Gebäuden, die Nomentana-Gruppe mit sechs und drei Imperiale-Gruppen (A.B.C.) mit jeweils vier Hotelgebäuden. Im ganzen sind es 32 Gebäude, von denen einige zu grossen Blöcken zusammengeschlossen sind, andere hingegen einzeln stehen; zwischen den Gebäuden werden freie Plätze gelassen, die als italienische Gärten mit Beeten und Wasserspielen ausgestaltet werden. Die Gesamtzahl der Zimmer wird sich auf 7900 belaufen, die der Betten auf 14 000. Alle diese Gruppen zeichnen sich durch die Originalität ihrer Grundrisse aus. Die Gebäude der Almone-Gruppe sind in der Form eines „L“ aufgeführt; die Nomentana-Gruppe weist hauptsächlich riesige Gebäude mit „C“-förmigen Grundriss auf, die mächtigen, organisch miteinander verbundenen Blocks der Imperiale-Gruppe sind in rechteckiger, geknickter, fortlaufender Linie angeordnet; die anderen beiden Gruppen entstehen am Rande

eines riesengrossen sechseckigen Platzes von der Grösse des Petersplatzes, über den die Via Imperiale führt.

In ihrer architektonischen Gestaltung weisen diese Gebäude, die den klassischen Grundregeln der Symmetrie entsprechen, ein ausgesprochen römisches Gepräge auf: im Rhythmus, in der Linienführung, in der Anlage, im verwendeten Baumaterial. Auch die Ausmasse sind römisch. Das bezeugen einige Zahlenangaben, die an die grössten Bauten der Kaiserzeit erinnern. Die von den 32 Gebäuden eingenommene Fläche (50 000 qm) ist mehr als doppelt so gross wie die des Kolosseums, so dass sich hier 20 000 Personen versammeln könnten. Die gesamten Gebäude haben insgesamt 111 Treppenhäuser, gleich viele Fahrstühle, die insgesamt mit 22 000 Stufen die Höhe von 3740 Meter überwinden.

### Gegen die Verunstaltung der Landschaft durch Steinbrüche

Kürzlich nahm das offizielle „Organ“, „Der Fremdenverkehr“ kritisch Stellung zur Verunstaltung der Landschaft durch Kalk- und Steinbrüche. „In den letzten sechs bis sieben Jahrzehnten haben Kalk- und Steinbrüche der Landschaft schwere Wunden geschlagen. Aus vielen Teilen des Reiches sind Klagen darüber an die Öffentlichkeit gedrungen. Mit grosser Sorge sehen alle Naturfreunde der Entwicklung in den kommenden Jahrzehnten entgegen. Zur Bewältigung der riesigen Bauvorhaben werden ganz bedeutend gesteigerte Mengen von Kalk und Steinen nötig. Da taucht die bange Frage auf: Wie werden unsere Berge im Jahre 2000 aussehen? Diese Bedenken werden, trotz Reichsnaturschutzgesetz, noch erheblich dadurch gesteigert, dass eine gesetzliche Genehmigungspflicht nicht besteht. Um so mehr wird das wieder lauter schlagende heimatische Gewissen mitsprechen müssen. Steine und Kalk müssen gewonnen werden, sogar in gesteigerten Mengen. Kein Vernünftiger sagt etwas dagegen. Aber es kommt auf das Wo und Wie an! Es gilt nur, das wirklich Unvermeidliche mit der grösstmöglichen Schonung zur Durchführung zu bringen. In erster Linie wird also eine gesetzliche Genehmigungspflicht nicht bestehen. Unabhängig davon aber es kommt es darauf an, Richtlinien für die Behandlung der Landschaft aufzustellen. Die bisherige Handhabung trag — von rühmlichen Ausnahmen abgesehen — das Gepräge der Vergewaltigung der Natur. Der Umschwung muss deutlich erkennen lassen, dass der Begriff der Schönheit der Arbeit auch für die Eingriffe in die Bergwelt volle Geltung hat. Ausserdem dürfte allseitig als selbstverständliche Pflicht angesehen werden, alle nicht mehr betriebenen Wände sowie die alten Brüche durch Besamung und Bepflanzung landschaftsgemäss beschleunigt wieder zu begrünen.“

### Ungewöhnlicher Hotelmarder

Wie die „Deutschen Hotelnachrichten“ melden, ereignete sich im Badekurort Zoppot eine Episode, die einer gewissen Komik nicht entbehrt, andererseits aber die Geschichte der Hotelbetrüger um ein ganz besonderes Kapitel ergänzt. Eine auffallende Schönheit mit bestem Gepäck mietete sich in einem der schönsten Zimmer eines fünf-

den Hôtels ein. Die Verreher liessen nicht auf sich warten, und bald war die Schöne von Bewerbern umringt, die ihr Zeit und Geld in reichlichem Masse zur Verfügung stellten. Ungefähr zur gleichen Zeit mehrten sich die Hotelbetrübler in Zoppot, und auch in dem von der Diva bewohnten Hotel kamen Zimmererbrüche vor. Auf die jugendliche Schöne fiel natürlich kein Verdacht, sie hatte reichlich Mittel, hatte ständig Verreher, die für sie ausgaben, machte darüber hinaus aber auch Zechen allein an der Bar von täglich über 40 RM. Der Schwarm ihrer Verreher wuchs.

Dann kam die entsetzliche Offenbarung. Hildegard, die sich als Artistin auf Urlaub eingetragen hatte, entpuppte sich, als sie einmal wegen eines anderen Verdachtes von der Kriminalpolizei verhör wurde, als der 15jährige jugendliche Einbrecher Rudi Hecht. Wahrlich ein „toller Hecht“. Er legte ein volles Geständnis ab. Allein aus den letzten Diebstählen seit März dieses Jahres hatte er ungefähr eine Summe von 20 000 RM. erbeutet. Nun sind seine „Elfterwochen“ vorbei, augenblicklich trägt er an Stelle der schönen Frauenkleidung die schlichte Gewandung eines Gefangenen.

### Eine Neuveröffentlichung über die touristische Organisation in Italien

Die italienische Generaldirektion für Tourismus (Direzione Generale per il Turismo) des Ministeriums für Volkskultur hat vor kurzem ein interessantes Buch, betitelt „L'organizzazione turistica nazionale“ (die nationale touristische Organisation) veröffentlicht. Dasselbe enthält alle gesetzlichen Bestimmungen in bezug auf touristische Organisation, gastgewerbliche Einrichtungen und alle damit im Zusammenhang stehenden Bereiche, wie Preisgestaltung, Propaganda, Hotelbau usw. Die umfangreiche Materie wurde nach einer systematischen Richtlinie geordnet und in die folgenden vier Hauptkapitel eingeteilt: Zentrale Organisationen (le organizzazioni centrali); Periphere Organisationen (le organizzazioni periferiche); Verordnungen bezügl. Ausübung der allgemeinen touristischen Tätigkeit (Disciplina delle attività turistiche); gastgewerbliche Einrichtungen und Bestimmungen (attrezzatura ricettiva). Drei Indexe, wovon einer nach chronologischen, einer nach systematischen und einer nach analytischen Gesichtspunkten geordnet ist, erleichtern die Konsultation dieses von Herrn Dr. Camera der Generaldirektion für Tourismus zusammengestellten Werkes. Diese Veröffentlichung dürfte auch für unsere Fachkreise von Bedeutung und Interesse sein, enthält sie doch alle nützlichen Elemente in bezug auf die seit dem Jahre 1919 bis heute von Italien erlassenen Verordnungen und Gesetze zugunsten seiner touristischen Organisation. (ENIT)

### Aus den Sektionen

#### Hotelier-Verein Zug

Unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, Herrn Hengger von Unterägeri, besammelte sich am Donnerstag, den 23. Oktober 1941, die Sektion

Zug des Schweizer Hotelier-Verein in Baar zur ordentlichen Herbstversammlung. An Traktanden waren namentlich vorgesehen: die Festsetzung der Reklamebeiträge und -ausgaben pro 1942, welche nach wie vor auf 80 Rp. pro Bett fixiert wurden. Ausgiebig wurden die Preisnormierung und speziell die Warenumsatzsteuer behandelt, über welche der hiezueingeladene Direktor des Zentralbureau, Dr. M. Riesen, das Referat hielt. Den Ausführungen wurde von der Versammlung zugestimmt. Vor allem war man mit dem Vorschlag des Zentralvorstandes, der für den Winter 1941/42 erhöhte Heizungszuschläge für Zimmer und Pension vorsieht, einverstanden. In der Meinung selbstverständlich, dass, wenn die Verhältnisse sich in der nächsten Zeit stark ändern, über die Preise neuerdings gesprochen werden müsse. Man war der Auffassung, dass auf diese Weise bei den Zimmer- und Pensionspreisen vorderhand die Warenumsatzsteuer erfasst werden kann. Das trifft für die Mahlzeitenpreise noch nicht zu, für die eine besondere Regelung, ebenfalls mit einem prozentualen Aufschlag vorgesehen wird. Die Warenumsatzsteuer hat auch in Kreisen der Zuger Hotellerie vielerlei Fragen aufgeworfen, speziell weil von den Lieferanten die Steuern so verschieden zu 2%, 2,5%, und 3% verrechnet werden, je nachdem es sich um Grossistensteuer oder die Detaillistensteuer handelt. Diese Frage ist nun abgeklärt.

Auch die Militärentschädigungen für Requisitionen wurden in der Versammlung anhand der Ausführungen von Dr. Riesen ausführlich besprochen. Ein letztes Traktandum betraf den Spezialfall des Krankenhauses Aegerthal, das sich ohne Wirtschaftspaten in der letzten Zeit mehr und mehr zu einer Hotel-Pension entwickelt hat und der Hotellerie in Unterägeri Konkurrenz bereitet. Die Angelegenheit ist bei den Strafbehörden hängig und die Versammlung war damit einverstanden, dass bei den Behörden die baldige Erledigung des Falles verlangt wird. M. R.

### Kleine Chronik

#### Der Ertrag der Kursaalspiele

Nach Art. 35 des einschlägigen Bundesgesetzes fällt dem Bund ein Teil des Röhrertrages der Kursaalspiele zu. Für 1940 ergibt sich daraus ein Betrag von Fr. 24 000. Von dieser Summe wird die Hälfte dem Fonds für die Hilfe bei nichtversicherbaren Elementarschäden zugewiesen, die andere Hälfte kommt der Winterhilfe zu; es ist das erstmalig, dass nicht der gesamte, dem Bund zufallende Anteil dem Fonds für nichtversicherbare Elementarschäden zugewiesen wurde, doch sieht das Gesetz auch andere Zuteilungen vor.

## HOTELIERS!

Empfehet das offizielle Fachorgan allen Lieferanten. Es liegt dies in beidseitigem Interesse!

**NEUCHÂTEL**

**COMPAGNIE VITICOLE CORTAILLO**

Restaurateur mit guten Umgangsformen, erstklassigen Küchenchef mit geschäftstüchtiger Frau, zurzeit größeres Etablissement führend, sucht Stelle als

**Gerant oder Stütze des Prinzipals**

Prima Zeugnisse und Referenzen zur Verfügung. Gef. Offerten unter Chiffre M. R. 2495 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zur Gründung einer neuen Existenz für meine leitende Eltern u. erwachs. Geschwister (landwirtschaftl., behördl. Ausweise für vollständige Fachtüchtigkeit) suche ich dringend ein **DARLEHEN** von Fr. 10 000.—. Als Amortisation biete ich meine Dienste an, evtl. noch landwirtschaftliche Produkte. Bin flotte, freundlich, 26jähr. Tochter, aufrichtig u. zuverlässig, sprachkundl. mit Büropraxis, tüchtig in sämtlichen Gebieten des Hotel- und Wirtseffachs. Eigne mich für leitende Stelle. Offerten verdanke ich zum voraus bestens und erbitte dieselben zu richten unter Chiffre G. R. 2505 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**SCHINDLER-AUFZÜGE & ELEKTROMOTOREN**

**GERÄUSCHLOS**

REPARATUREN  
SCHNECKENRÄDER  
ZAHNRÄDER  
VENTILATOREN

SCHINDLERSCHWABENLUTZERN

**WINTER 1941/42**

**HOTELS eröffnet!**

S. H. V. Hotels, die ihre Eröffnung bekannt machen und in

**Grossbanken, Auskunfts- und Reisebureaus, Unterhaltungsstätten oder befreundeten Stadthotels**

Prospekte rationell verbreiten wollen, benützen dort unsere unter obigem Titelschild plazierte

**PROSPEKTFÄCHER**

(mit der Hotel-Bezeichnung bedruckte APA - Auslagemappen, welche unsere Beamten ständig mit Prospekten nachfüllen).

Standorts-Verzeichnis und Auskunf über unsere Ring-Angebote im Rahmen unseres Vertrages mit dem Schweizer Hotelier-Verein (kostenlos und unverbindlich) oder Anmeldung durch:

**ALLGEMEINE PROSPEKT-AUSLAGE**

Talacker 46 ZÜRICH Telephone 33920

Werbender Drucksachen- und Nachrichten-Dienst nach Pat., D.R.P., U.S.A.-Pat. etc. Entwurf, Vertrieb u. Verlag v. Druckschriften -Spielplänen, Programmen, Bulletins u. dergl.

Konzess. Vermietung von Auslage-Regalen, Prospektfächern, Vitrinen, Reklameflächen in ca. 300 öffentl. u. privaten Etablissements. Prompte Durchführung von Reklame aller Art.

**Küchenchef** Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

tüchtiger, selbständiger Koch, ges. Alters sucht Stelle für Winteraison. Offerten unter Chiffre D. 4596 Y. an Publicitas Bern.

**Saucier-Restaurateur** (Chef-Remplaçant) gesucht

von Gross-Restaurant zu baldigem Eintritt. Es wollen sich nur bestausgewiesene Bewerber melden, welche in Restauration und Spezialitäten bewandert sind. — Offerten unter Chiffre S. R. 2496 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotellierssohn, mit Diplom der Schweiz. Hotellschule, Handlungsbildung, gelehrter Koch und Kellerer, sucht

**Anfangsstelle als Sekretär**

in grösseres Hotel. Gute Zeugnisse zur Verfügung. Eintritt kann sofort erfolgen. Offerten evtl. an Willy Baumgartner, Hotel Bären, Cham, Tel. 47412.

Gewandter, organisationsstüchtig.

**Maitre de plaisir** 22 Jahre, mit Handelschulbildung, Sprachen, Praxis, sucht Stelle in Hotel

Off. unter Chiffre F. K. 2498 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Profittieren Sie! Barzahlung!** Ein grösseres Quantum

**Tischwäsche** das irrlicherweise doppelt bestellt wurde, ist günstig zu **Vorkriegspreisen zu verkaufen** Schöne Emmentaler Reineisen mit eingewob. Inscrift. Adresse: 4789 poststrasse, rue du Montblanc, Genève.

Zu verkaufen in Zürich 11 sehr modernes

**10 Familien-Renditenhaus** voll besetzt, 1939 Bau. Evtl. Tausch an Hotelgesellschaft. Offerten unter Chiffre SA 2706 Z an Schweizer-Annoncen A.-G. Zürich.

**A vendre** Pour cause d'insuffisance de cuisine électrique à vendre

**batterie de cuisine** complète, en cuivre. S'adr. Maison du Peuple, Fribourg.

Zu verpacken auf Frühjahr 1942

**Confiserie-Tearoom und Restaurant** in Sommer- und Winterkurort des Berner Oberlandes, modern ausgebaut, an schöner Aussichtslage. Für tüchtige Leute mit etwas Kapital, gute Existenzmöglichkeit. Offerten unter Chiffre R. 5508 C an Publicitas Basel.

Junges Ehepaar, mit eigenem Saisongeschäft, sucht Winterbeschäftigung ab 15. Nov. bis anfangs März als

**Koch-Pâtissier und Gouvernante** Zeugnisse stehen zu Diensten. Anfragen unter Chiffre M. K. 2497 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht** in mittleren Kantonalbetrieb selbständige, katholische

**KÖCHIN** gesetzten Alters, die Autorität besitzt und Fähigkeiten hat, mit Insassen umzugehen. Lohn nach Übereinkunft, nebst freier Station. Offerten mit Zeugnissen und Bild, eventuell persönliche Vorstellung, sind erbeten an Kant. Zwangsarbeitsanstalt, Kaltbach-Schwyz.

# Vermischtes

## Berufsausbildung im Gastgewerbe

(Mit.) Nach dem am 23. September im Hotel Rössli in Luzern erfolgten Eröffnungsvortrag der Berufsbildungskommission für das Gastgewerbe Luzern fand am 3. Oktober im Restaurant Kunsthaus der zweite Abendvortrag statt, der wiederum sehr gut besucht war. Den einleitenden Worten von Herrn E. Scheech, Präsident der Generaldirektion der Union Helvetica, folgten zwei bemerkenswerte Referate der HH. Tili, Chef der kantonalen Zentralstelle für Gemüsebau, und Ch. Finance, Fachlehrer der Hotelfachschule Luzern, über das Thema „Gemüseverarbeitung in der heutigen Zeit“. Während Herr Finance über den fachtechnischen Teil referierte, sprach Herr Tili über die schweizerische Gemüseproduktion, den Importhandel, das Meldewesen, die Preisbildung und über die Verwendungsmöglichkeiten von Gemüse in der schweizerischen Hotellerie. Unter Bekanntgabe von Vergleichszahlen wurde den Anwesenden vor Augen geführt, wie sehr die Schweiz auf den Import von Frisch- und Dauergemüse angewiesen war und es auch heute noch ist. Obwohl sich innerhalb der letzten Jahre die Inlandproduzenten bemühten, durch den Ausbau ihrer Betriebe und Ausdehnung der Anbauflächen dem Bedarf nach Frischgemüse nach Möglichkeit nachzukommen, ist es heute noch nicht gelungen, den Bedarf vollends zu decken. Die Importe an Gemüse und Kartoffeln betragen beispielsweise im Jahre

1892 . . .	4 481	Eisenbahnwagen	à 10 Tonnen
1913 . . .	15 925	„	„
1920 . . .	5 884	„	„
1929 . . .	11 260	„	„
1935 . . .	9 130	„	„
1939 . . .	17 129	„	„

Dieses Missverhältnis des Importes im Gegensatz zur Eigenproduktion zwang das eidg. Volkswirtschaftsdepartement zur Ergriffung strafferer Massnahmen in der Einfuhrkontingentierung. Diese Massnahme bedingte eine bessere Organisation der schweiz. Gemüseproduzenten und ferner die Einführung eines funktionierenden Meldewesens. Durch die Einfuhrbeschränkung wurden die Produzenten auch genötigt, der Qualität des Gemüses mehr Beachtung zu schenken, um der vom Auslandgemüse her verführten Hotelleitungen genügen zu können. Umsomehr aber ist nun der Grossverbraucher gehalten, in erster Linie die inländische Produktion zu berücksichtigen, wo immer sie in stande ist, gute Qualität zu vernünftigen Preisen zu liefern.

Nachdem die schweiz. Anbaufläche seit dem Jahre 1934 bis 1940 um rund 10000 Aren vergrössert wurde, glaubt man mit der diesjährigen Ernte den Bedarf an Dauergemüsen zu decken. Speziell auch deshalb, weil in den genannten Zahlen die Anbauflächen zum Zwecke der Selbstversorgung nicht inbegriffen sind. Ferner weist Herr Tili darauf hin, dass es sich der Konsument zur Pflicht machen sollte, das augenblicklich anfallende Saisongemüse zu berücksichtigen und das lagerfähige Dauergemüse unbedingt für den Winter aufzusparen. Interessant ist auch der

Hinweis auf die volle Auswertung der Ernte. So z. B. braucht es für ein Kilogramm Buschbohnen guter Qualität ca. 320 Stück. Zu einem Kilogramm feiner Bohnen hingegen, wie sie die Hotellerie in guten Jahren verwendet, braucht es rund 570 Stück. Im Interesse einer ausreichenden Ernährung unseres Landes kann eine solche Verwertung des Gemüses nicht mehr verantwortet werden. Ausführlich wird noch das Problem der Preisgestaltung besprochen, sowie das unerlässliche Meldewesen durch die Treuhänderstellen, deren es in der Schweiz 14 gibt. Abschliessend weist der Referent nochmals auf die grossen Schwierigkeiten hin, mit denen man zu kämpfen hat, um unser Land mit Frisch- und Dauergemüse restlos zu versorgen und dass zur Erreichung dieses Zieles von den Konsumenten und speziell von den Grossabnehmern gewisse Opfer getragen werden müssen.

Im zweiten Referat erläuterte Herr Finance die richtige Verwertung und Zusammenstellung der Gemüse und weist darauf hin, dass, wer sich nicht verstehe auf eine vermehrte Verwertung von Gemüse umzustellen, im kommenden Winter mit der Zusammenstellung von abwechslungsreichen Menüs einen schweren Stand haben werde. Jede etwa neue Rationierung sollte und muss durch eine neue Gemüseplatte überbrückt werden, und jeder Koch muss sich bewusst sein, dass in der Kriegszeit in der Küchenführung andere Wege zu gehen sind und es tatsächlich möglich ist, mit stets neuen Kombinationen der Gemüseplatten den Mittagstisch abwechslungsreich zu gestalten. Der Grund dieser Bildungskurse besteht darin, jedem Berufskollegen eine Grundlage zu schaffen, die ihm die Möglichkeit gibt, sich selbst in diesen schweren Zeiten zu behaupten. Wird das Gemüse gut und richtig zubereitet, kann es unbedingt zu wertvoller Kost und zum Fleischersatz erhoben werden, ebenso aber kann es durch unfachmännische Zusammenstellung und unrichtige Verarbeitung, d. h. durch das Fehlen der nötigen Vitamine, zu grossen Mängeln in der Gemüseküche führen, was selbst zu gesundheitsschädigenden Zuständen führen kann. Herr Finance bespricht ferner die verschiedenen Vitamine und orientiert eingehend über deren Werte, sowie über deren Verluste bei unsachgemässer Zubereitung. Im weiteren wird auf die am Nachmittag in der Schulküche der Union Helvetica stattgefundenen praktische Küchendemonstration verwiesen, sowie auf die verschiedenen Gemüseplatten, die im Vortragssaal zur Besichtigung aufgestellt waren und bei den Anwesenden ein reges Interesse erweckten. Diese Ausstellung gab ihrerseits darüber Aufschluss, wie ausserordentlich wichtig es ist, die Verarbeitung unserer Gemüse voll und ganz zu beherrschen.

Die beiden gutaufgenommenen Referate wurden von Herrn Scheech im Schlusswort verdankt, der nochmals darauf hinwies, dass es sehr zu wünschen ist, wenn diese sehr interessanten Kurse und Vorträge von einem noch viel breiteren Publikum und besonders von allen Berufskollegen besucht würden und dass Anmeldungen für die nachfolgenden Kurse noch entgegengenommen werden können.

Anmerkung der Redaktion: Infolge Platzmangel musste die Berichterstattung über die Veranstaltungen der Luzerner Berufsbildungskommission leider wiederholt verschoben werden.

## „Ihre Wintersportgeräte sind bei uns gut aufgehoben!“

Ein kleiner Wink an die Hoteliers der Wintersport-Orte

Eine Reihe ausländischer Gäste, insbesondere die Engländer, pflegen nicht nur mit einer gewissen Regelmässigkeit zu ihrem alten Hotelier zurückzukommen, sondern sie haben es sich zur Gewohnheit gemacht, ihre Wintersportgeräte, Ski usw. ganz einfach bei ihm in Verwahrung zu lassen, in der Hoffnung, bei Beginn der Saison alles wieder in guter Ordnung anzutreffen.

Dieses Verfahren hat sich denn auch bis jetzt sehr gut bewährt und die Hoteliers haben sicher ganz gerne diese kleine Mühe für ihre Dauergäste übernommen, die ja nicht viel Kosten verursacht.

Nun aber sind leider die Gäste geblieben aus Gründen, die nicht näher zu erörtern sind, und ihre Ski usw. warten vergebens auf Verwendung. Es dürfte für die englischen Gäste, insbesondere was das Skifahren anbelangt, und die meistens im Skiclub of Great Britain Mitglieder sind, eine Berührung bilden, zu wissen, dass die Schweizer Hoteliers ihr Material trotz dem Ausbleiben der Besitzer mit der bisherigen Sorgfalt überwachen. Wenn auch die englischen Devisenvorschriften es zurzeit verunmöglichlichen, die kleinen Beiträge, die für diese Betreuung nötig sind, zu überweisen, so möchten wir dennoch allen Betroffenen in der Schweiz nahelegen, in dieser Hinsicht den Service zu besorgen.

Eine Note im Organ des Skiclub of Great Britain, in der wir von dieser Tatsache Kenntnis geben, kann nur dazu dienen, das leider nur zu jäh unterbrochene Verhältnis zwischen Gast und Hotelier auf diese Weise etwas zu binden. SZV

## Angestelltenfeier

Am 26. Oktober vereinigten sich die ganze Angestelltenfamilie des Hotel Beauvillage in Lugano-Paradiso zu einem vom Patron, Herrn Huhn, in liebenswürdiger Weise offerierten Abschiedsbankett, um den am Vortage erfolgten Saisonschluss familiär zu begehen. Es war ein Sinnbild des guten Einvernehmens während der Saison, wie Direktion und alle Angestellten der Schiedel des Hauses in freundschaftlicher Weise Abschied feierten. Wir möchten auch an dieser Stelle Herrn Huhn unsern besten Dank aussprechen und gleichzeitig wünschen, dass auch andere Patrons diesem noblen Beispiel Folge leisten.

## Personaleubrik

### Pächübernahme

Unser Lindentaler Herr H. Heller, Besitzer des Hotel „Lindental“ in Luzern, hat sich, nachdem kürzlich in seinem Hause die zehntausendste Hochzeitfeier abgehalten worden war, von der Führung desselben zurückgezogen und den Betrieb an Herrn Hermann Conrad, Küchenchef, verpachtet. Wir wünschen Herrn Heller einen schönen Lebensabend und dem neuen Pächter vollen Erfolg.

## Neuer Besitzer

Wie wir vernehmen, ist das Hotel Lützelau, Weggis, in den Besitz von Herrn O. Waller-Tönnig, ehemals Inhaber des Gasthofes Engel in Udligenswil, übergegangen.

## Bücherfisch

Unfallhilfe und Hygiene im Alpinismus und Wintersport. Von Dr. P. Gut. 2. Auflage. Orell Füssli Verlag, Zürich. Kartontier Fr. 2.50. — Skifahrer und Alpinisten nehmen dieses Sanitäts- und Rettungsbuch, das nunmehr in zweiter, erweiterter Auflage erschienen ist, mit Gewinn zur Hand. Alle Fragen, die irgendwie mit dem Alpinismus und dem Wintersport zusammenhängen sind hier gründlich und dank eines ausserordentlich reichen Erfahrungswissens des Verfassers, mit anerkannter Autorität behandelt. Zur Unfallhilfe gesellt sich ein ebenso wertvolles Kapitel über Sporthygiene und Hilfe bei Erkrankungen. Dieses Werklein in handlichem Format sollte in keiner Bibliothek der Winter- und Berghotels fehlen, sei es als Lektüre für Schichtvertrags- und Bergführer, sei es als Wegweiser und Berater bei notwendig werdenden ersten Hilfen, oder der Beratung von Gästen.

Renni der Retter. Das Leben eines Kriegshundes. Von Felix Salten. Mit 18 Federzeichnungen von Philipp Arlen. 235 Seiten 14 x 21 cm. 1941. Zürich, Albert Müller Verlag. Geb. Fr. 6.50, geb. Fr. 9. — Felix Salten hat sich mit seinen „Bambi“-Büchern so viele Freunde geschaffen, dass es seinem neuen Tierbuch, das sich in seiner Schönheit und Tiefe ohne weiteres seinen früheren Werken an die Seite stellen lässt, sicher nicht an Lesern fehlen wird. Es gehört zu jenen Werken, die man wieder und wieder liest, um das Entzückende, das sie bereiten, voll auszukosten.

Schweizerischer Taschenkalender 1942. Der ideale Briefkastkalender für jedermann, 208 Seiten 16°. Hübsche, modernste Ausführung: Schwarzkunstledereinband mit zwei Seitenstaschen, Spiralheftung, Bleistift. Preis Fr. 3.30. Druck und Verlag von Büchler & Co. in Bern. Durch jede Buchhandlung und Papeterie zu beziehen. — Ein Taschen-Notizbuch, wie es alle Helfer für den täglichen Gebrauch nicht besser gewünscht werden kann, ist der Schweizerische Taschenkalender. 105 Seiten für Tagesnotizen (für jede Woche zwei Seiten), in denen zum voraus alles auf den Tag der Ausführung vorgekennzeichnet werden kann, lassen Ärgernisse über Vergebenes oder nicht richtig Erledigtes vermeiden. 28 Seiten Kassabuchblätter und 32 Seiten ungedrucktes, kariertes Papier dienen ebenfalls als beste. In gedrängter Form enthält der Kalender die Post-, Telefon- und Telegraphentarie, die Telefongruppierung der Schweiz, Masse und Gewichte, Seiten für Adressen und Telefonnummern, übersichtliches Kalendarium für 1942 und 1. Halbjahr 1943, Bezugsquellenregister usw. Besonders auch die zwei Brieftaschen machen den Kalender zum unentbehrlichen Begleiter. Solid und dennoch elegant, eignet er sich für jeden Berufsmann, aber auch für jede Frau. Wir empfehlen ihn bestens!

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

wenn sie unsere ausstellung besichtigen... so werden sie manchen artikel finden der ihnen passt & zudem noch in der occasiionsliste figuriert. ihre zeit hat sich darum doppelt gelohnt.  
wiskemann, seefeldstr. 222, zeh. 8

**PYRO WURST**  
Gut und haltbar  
WURSTFABRIK RUFF ZÜRICH

**Verlangen Sie**  
Offerte für Bülacher-Witz  
Hochschule für höhere Pflanzliche Kultur  
in der Schweiz  
Glas hütte Bülach A.G.

Habe eine Stelle  
auf das erste Inserat  
hin gefunden; rücken  
Sie es nicht sehr ein.  
So schreiben uns Stellen-  
suchende oft.

Seltene Gelegenheit  
In Basel modernes  
**Restaurant**  
mit neuesten Wohnungen zu verkaufen. Zinseinnahme 17,500.—. Als Teilzahlung wird auch Haus entgegengenommen, zur Brandversicherung. Offerten unter Chiffre S. P. 2489 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Alleinstehendes Fräulein, berufl.  
**Gouvernante**  
und  
**Hausdame**  
anfangs 40er Jahre (protest.), mit vielseitiger Tüchtigkeit, die auch schon eigenes Geschäft leitete, wünscht sich umso mehr in besseres Haus zu verändern, eventuell auch mit Heirat. Offerten unter Chiffre G. H. 2503 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Café Huguenin, Lugano  
sucht  
**Buffet-  
Lehrtochter**  
Geff. Offerten direkt erbeten.  
Wegen Nichtgebrauch  
billig zu verkaufen  
**1 Kaffee-  
Maschine**  
Warmhalte- „für Elektr., Gas od. Kohlenbrenn., mit Filter, 6 Liter fassend. Restaurant „Gothard“, Winterthur, Tel. 23013.

**Sekretär**  
(Hotellierssohn), im gesamten Hotelbroschürenbestens bewandert, m. kaufmännischer und Hotelfachschulbildung, deutsch, französisch, englisch sprechend, Stenodaktographie.  
sucht passendes Engagement  
Offerten erbeten unter Chiffre H. S. 2502 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

21jähr. Tochter sucht Stelle als  
**Sekretärin**  
od. Büro-Angestellte, Akademie-Diplom „Minerva“-Zeh., in Hotel od. Sporthaus. Bevorzugt Graubünden oder welsche Kurorte. Eintritt per 1. Dez. — Offerten unter Chiffre Z. M. 3643 an Mosse-Annoncen, Zürich.

Geschäftsführer aus guter Familie, mit prima Zeugnissen, im Hotelfach bewandert, wünscht  
**Vertreterstelle als  
Stütze der Direktion**  
evtl. Ecomat und Bureau. Winteransiedl. od. Jahresbetrieb. Offerten unter Chiffre F. R. 2505 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**13. November  
Ziehung**  
23. Tranche

Beachten Sie den neuen Trefferplan:  
41,061 Gewinne, 2 sichere Treffer pro Serie,  
über 1/2 Million Franken Gewinnsumme

1 Treffer zu Fr. 25,000.— 100 Treffer zu Fr. 200.—  
1 Treffer zu Fr. 15,000.— 400 Treffer zu Fr. 100.—  
1 Treffer zu Fr. 10,000.— 500 Treffer zu Fr. 50.—  
3 Treffer zu Fr. 5,000.—  
5 Treffer zu Fr. 2,000.— 20,000 Treffer zu Fr. 10.—  
50 Treffer zu Fr. 1,000.— 200,000 Treffer zu Fr. 5.—

Einzel-Lospreis Fr. 5.—, Serie zu 10 Losen Fr. 50.—  
(mit 2 sicheren Treffern und 10 weiteren Gewinnchancen) erhältlich bei allen mit dem Roten Klebplätt-Plakat gekennzeichneten Verkaufsstellen und Banken, sowie im Offiz. Lotteriebüro, Nüscherstrasse 45, Zürich, Telefon 3.76.70. Losebestellungen (Losbetrag zuzüglich 40 Rp. für Porto und 30 Rp. für die Ziehungsliste) auf Postcheckkonto VIII/27600, oder gegen Nachnahme.

**Landes-Lotterie**

Inserate lesen erwirkt  
vorteilhaftem Einkauf!

Gesucht per Occasion!  
**Geschirrspülmaschine  
Silberpoliermaschine  
Bodenbohrmaschine**  
Offerten unter Chiffre S. P. 2492 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen in Locarno  
infolge Krankheit  
**HOTEL**  
mit 22 Betten und  
**Restaurant**  
mit guter Kundschaft. Das Haus ist in gutem Zustand und mit allem modernen Komfort versehen. — Geff. Anfragen richten man bitte unter Chiffre N. O. 2482 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht  
jeden Posten  
Wein-, Spirituosen-,  
Likör- u. Medizinfl.-  
**Faschen**  
Offerten an  
Postfach 479, Luzern.

Ein außergewöhnlich billiges  
**Möbel-Angebot**  
sind Möbel-Pflister 3 Spar-Aussteuern samt Bettinhalb  
zu 1000.— netto  
zu Fr. 1250.— netto  
zu Fr. 1500.— netto

In diesen wohnfertigen Aussteuern sind inbegriffen:  
1. Doppelschlafzimmer  
2. Bettinhalb samt Federzeug  
3. Wohn-Eßzimmer samt Schallcouch  
4. Radiolisch, Blumentisch, Küchenschüssel  
**Schweizer Arbeit**

Vergleichen Sie überall! Auch Sie werden feststellen, daß Möbel-Pflister 3 Spar-Aussteuern unerreicht sind. Postkarte genügt und schon morgen erhalten Sie per Post unverbindlich die detaillierten Gratis-Prospekte über diese einzigartigen Spar-Aussteuern!  
Nur gegen bar — dafür billig!

**Möbel-Pflister A.-G.**  
Basel Zürich Bern  
Mühl. Rheinbrücke Walcheplatz Schanzstrasse 1  
Suhr, Fabrik der Möbel-Vertriebs AG.

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

**TESS - Trockensulze**  
bietet Ihnen Gewähr dafür, weil sie die höchsten Anforderungen an Qualität befriedigt.  
Verlangen Sie bemusterte Offerte oder Vertreterbesuch.  
**Haco-Gesellschaft A.G., Gümülggen-Bern**

**REVUE-INSERTATE**  
halten Kontakt mit der Hotellerie!

**CHEFS - KÖCHE - LEHRLINGE**  
Verlangen Sie kostenlos Prospekte mit Inhaltsverzeichnis über meinen bewährten, stündig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeuggestell (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrzehntlang. Ich liefere trotz Krieg Qualitätsware zu vorteilhaften Preisen und die Bezugsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder interessierte eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und den feinen, soliden und praktisch installierten Fibre-Koffer nach Belieben.  
**JOSEPH HUBER, SPEZIALGESCHAFT  
SCHÖNENWERD** Telefon 31323

## Réglementation générale obligatoire des prix d'hôtel

Rapport présenté par M. J. Schmuiki, conseiller aux Etats

**Remarque de la rédaction:** Dans sa séance du 30 septembre, le conseil des Etats s'est occupé des décisions prises en raison des pleins pouvoirs et qui avaient été renvoyées lors de la session d'été. On se souvient que parmi celles-ci figurait aussi l'arrêté du Conseil fédéral prolongeant l'oeuvre de secours en faveur de l'industrie hôtelière. Les crédits accordés à cette occasion ne donneront pas lieu à un nouvel examen, mais par contre la décision — pour certains l'innovation — autorisant le département fédéral de l'économie publique, s'il le juge nécessaire, à déclarer d'application obligatoire les décisions du groupement compétent de l'industrie hôtelière sur la réglementation des prix avait soulevé, à ce moment, quelques hésitations. C'est M. J. Schmuiki, conseiller aux Etats, qui était chargé de rapporter au nom de la commission qui recommandait au conseil l'approbation de l'arrêté en question, proposition que le conseil suivit sans opposition. Le rapporteur a pris sa tâche très au sérieux; il réunit une documentation abondante et prit des renseignements à bonne source sur la situation et les conditions de l'hôtellerie, si bien qu'il put exposer la chose à fond et en connaissance de cause au conseil des Etats. Cet exposé mérite d'être publié non seulement en raison des précisions techniques qu'il contient, mais parce qu'il représente l'opinion objective d'un membre de notre parlement. Nous laisserons de côté les brèves remarques que M. Schmuiki a faites au début de son exposé sur le crédit de 6 millions alloué à la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie pour venir en aide à notre industrie et sur la prorogation de la loi interdisant la construction et l'agrandissement d'hôtels, et nous donnons ici la traduction de la partie principale de son rapport.

Les questions qui dépendent et qui touchent à cette réglementation générale obligatoire des prix d'hôtel ont été discutées et ont fait l'objet d'échanges de vue approfondis au sein de la commission. Que l'on soit pour ou contre l'application des conventions des organisations professionnelles ou des règlements de production, il faut reconnaître qu'il s'agit ici d'une mesure particulièrement urgente et nécessaire pour l'industrie hôtelière. Ces prescriptions doivent être considérées dans l'ensemble des mesures officielles prises en faveur de l'industrie hôtelière. Le rapport du conseil fédéral sur les pleins pouvoirs ne contient pas d'explications spéciales à leur sujet, mais elles constituent, comme l'a déclaré déjà le Dr J. Keller, président de la commission, un précédent notable quant à l'application obligatoire des contrats collectifs de travail. Le caractère particulier de cette mesure ressort avant tout de la clause contenue au début de l'article 3 et selon laquelle: (Les décisions en question) « ne seront déclarées d'application générale obligatoire que pour autant que cela sera jugé nécessaire pour assurer l'efficacité des mesures de soutien de l'industrie hôtelière ». L'on ne dit point par là que l'application obligatoire sera limitée aux entreprises assainies. Au contraire, au point de vue pratique, et spécialement en ce qui concerne les prix d'hôtel, il est nécessaire que les mesures prises englobent toutes les entreprises, puisque les expériences faites ont permis de constater que c'est justement les outsiders qui contribuent surtout à précipiter à nouveau dans des situations fâcheuses des entreprises déjà assainies.

A propos de cette clause limitative, il convient de faire remarquer qu'il s'agit de cette mesure est très grande, plus grande encore que celle prévue par l'application obligatoire des contrats collectifs de travail. En effet, elle comprend non seulement les conventions paritaires des organisations professionnelles, mais encore (selon l'art. 3 lit. a) les décisions unilatérales du groupement compétent de l'industrie hôtelière — donc de la Société suisse des hôteliers — sur la réglementation des prix. Ceci est indubitablement d'une très grande portée.

Les discussions approfondies qui eurent lieu à ce propos ont démontré les difficultés de tous genres auxquelles se heurterait l'application pratique des principes en question. La Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, en tant que autorité consultative de la Confédération, et la Société suisse des hôteliers ont étudié dans tous ses détails ce problème particulièrement compliqué. Sur la base des documents qui nous ont été remis, nous avons pu nous convaincre de la valeur des travaux préliminaires exécutés par les organisations professionnelles et nous avons pu nous rendre compte de la multiplicité des aspects du problème. La question doit encore être sérieusement examinée et finalement ce sera aux expériences pratiques de montrer, dans quelle direction et dans quelle mesure, de telles prescriptions sont réalisables pour permettre d'assurer une industrie qui se trouve actuellement dans une situation difficile.

Je me permettrai de citer les constatations suivantes faites par M. le professeur Böhrer et le Dr Böhy de l'Institut de recherches économiques de l'Ecole polytechnique fédérale qui ont, peu avant la guerre, spécialement étudié la structure économique de l'industrie hôtelière. Considérant les frais fixes de l'hôtellerie et le rendement en constante diminution, ils déclarent:

« Dans une branche d'industrie où les exploitations moyennes sont prépondérantes, il sera toujours difficile d'avoir une politique de prix générale et uniforme, car une telle politique exige de la part des chefs d'entreprise beaucoup de modération et de discipline. En cas de libre concurrence, ce sont tou-

jours les entreprises qui pratiquent les prix les plus bas et qui offrent le maximum de prestations qui imposent leur politique commerciale aux autres ».

Le recul catastrophique du chiffre d'affaires, la réduction du mouvement indigène par la suppression du trafic automobile, les restrictions dans les achats et dans les ventes, la diminution de confort qu'entraîne la réduction des quantités de combustible attribuées, ont créé pour l'industrie hôtelière des conditions d'exploitation et de concurrence qui peuvent être, à certains points de vue, considérées comme déloyales et qui rendent nécessaires, dans l'intérêt de chacun, des mesures de secours.

La réglementation des prix doit permettre d'éviter un avilissement notable des prix et amener à un judicieux calcul des prix comprenant tous les frais variables provenant de l'achat des produits usuels et des denrées alimentaires, des salaires, des impôts, de l'intérêt des capitaux investis, des amortissements. Il est évident que l'établissement préalable de ces prix exige une rationalisation absolue de l'entreprise, des calculs précis et minutieux et la surveillance continue des prix du marché.

Dans le cadre des mesures de secours officielles,

### la réglementation générale obligatoire des prix n'est pas une nouveauté

En effet, l'arrêté fédéral du 13 octobre 1922, instituant des mesures de secours en faveur de l'industrie de la broderie prévoit, à l'article 3, que le Conseil fédéral « peut déclarer obligatoire pour les groupements économiques en question les conventions passées entre ses associations au sujet des prix et des salaires ».

L'arrêté du conseil fédéral tendant à protéger l'industrie horlogère suisse, du 29 décembre 1939, contient à l'article 5, lettre f, l'obligation pour les entreprises en question de « s'engager à payer les salaires en vigueur pour les entreprises conventionnelles de leur région ». Et l'arrêté fédéral réglant le travail hors fabrique dans l'industrie horlogère déclare, à l'article 31, que « si dans une branche d'industrie, les salaires sont fixés par un contrat collectif ou par une sentence arbitrale, ils sont obligatoires pour l'exploitant ».

L'arrêté fédéral prolongeant les mesures de secours pour l'industrie hôtelière, du 5 avril 1935, prescrit que le conseil fédéral est autorisé à déclarer d'application obligatoire les prescriptions d'une convention passée entre les associations professionnelles des employeurs et des employés de l'industrie hôtelière au sujet des pourboires et de prendre les mesures nécessaires pour en assurer l'exécution.

En outre, la réglementation des pourboires pour l'industrie hôtelière suisse qui a été adoptée par la Société suisse des hôteliers et l'Union Helvetica, et qui est entrée en vigueur le 1er juillet 1936, a fait ses preuves. Cette réglementation est actuellement en train d'être révisée et l'on prévoit des salaires de base pour diverses catégories d'employés. Cette réglementation est d'application obligatoire pour toutes les entreprises hôtelières.

Enfin, l'arrêté fédéral en discussion, du 29 décembre 1941, prolongeant l'oeuvre de secours en faveur de l'industrie hôtelière suisse prévoit, à l'article 3, lettre a, que le département de l'économie publique pourra être autorisé à déclarer d'application obligatoire les décisions du groupement compétent de l'industrie hôtelière sur la réglementation des prix.

Parmi

### les multiples et diverses questions qui se posent

mentionnons:

#### 1. Champ d'activité

Désignation des entreprises qui seront soumises à cette réglementation (d'après la grandeur ou le genre d'exploitation). Classification des entreprises. Qu'entend-on sous la désignation hôtel? Des maisons qui logent de tierces personnes contre rétribution seront-elles comprises sous ce terme? Réglementation de la location de chambres meublées.

L'étude approfondie des divers aspects nous a permis de constater que la Société suisse des hôteliers a pu faire au cours de longues années des travaux fort judicieux dans ce domaine et avait fait de précieuses expériences à ce sujet. En effet, l'hôtellerie suisse comprend environ 7600 exploitations différentes: hôtel, auberge, kurhaus, hôtel-pension, auberge de jeunesse, cabane de club, etc., etc. En fait, 3500 entreprises peuvent être englobées par la Société suisse des hôteliers, certaines catégories d'exploitation étant du domaine de la Société suisse des cafetiers et restaurants.

Pour qu'une réglementation future puisse être effective, nous croyons qu'il est particulièrement important que les limites de ce champ d'activité ne soient pas trop étroites: on devrait prendre comme critère le nombre minimum de 10 lits. Si l'on voulait descendre au-dessous de ce chiffre, on rendrait presque impossible tout contrôle efficace et le but que nous poursuivons ne serait pas atteint.

Une place spéciale doit cependant être faite à la location des chambres privées, mais il s'agit là d'un domaine spécial qui doit avoir sa réglementation particulière.

#### 2. Compétence.

Qui sera compétent pour surveiller l'exécution de cette réglementation. Un organe neutre spécial devra-t-il être créé? Nous avons déjà mentionné la féconde activité de la Société suisse des hôteliers qui dispose d'une organisation bien comprise et qui a déjà rendu de signalés services à l'économie touristique et à l'économie suisse en général. Les commissions paritaires de cette Société, entre autre la commission de réglementation des prix, ont déjà fait leur preuve. Il ne s'agit donc plus ici d'un terrain vague. Il est important que l'on trouve un moyen de liaison qui permette de collaborer avec la Société suisse des cafetiers et restaurateurs en vue d'atteindre les buts communs. A notre avis, les organisations existantes sont parfaitement à même d'assumer les vastes tâches qui leur incombent à l'avenir également.

#### 3. Politique de prix.

Doit-on établir un index hôtelier, afin de pouvoir mieux s'adapter aux constantes variations des frais d'exploitation? Il faut toutefois prendre en considération la complexité des prestations fournies, aussi bien en ce qui concerne les repas que les services accessoires.

Le but de la nouvelle réglementation proposée est de combattre une politique ouverte d'avilissement général des prix. Il faut lutter contre des prix trop bas qui finalement ne permettent d'exploiter une entreprise qu'aux frais des créanciers. Là non plus il ne s'agit pas d'aller à l'aveuglette. Je pense ici encore à la commission de réglementation des prix de la Société suisse des hôteliers, commission dont j'ai déjà parlé et qui exerce son action non selon des règles étroites et inflexibles, mais en tenant compte des conditions régionales et locales. L'application générale obligatoire doit être de règle pour les prix minima et ces derniers doivent véritablement être adaptés aux prix de revient.

Nous n'avons cité ici que quelques aspects des questions qui sont soulevées par ces prescriptions, aspects qui n'éclaircissent pas entièrement le problème et qui précisent encore moins les nombreux détails qui sont encore en partie sans solution. Un point pourtant nous semble encore spécialement obscur. Il s'agit de la

### surveillance et des sanctions

A qui appartient-il de contrôler les entreprises soumises à cette réglementation, afin qu'elles ne tournent pas de multiples façons les prescriptions promulguées? L'arrêté dont nous nous occupons contient à ce sujet le paragraphe suivant: « Le département fédéral de l'économie publique établira les prescriptions, sanctions et dispositions pénales destinées à assurer l'observation des décisions et conventions déclarées d'application générale obligatoire ».

L'on doit considérer comme une lacune le fait que les sanctions et dispositions pénales destinées à faire respecter le caractère obligatoire de la réglementation générale des prix ne fassent pas l'objet de dispositions juridiques qui soient spécialement prises par voie administrative. Cela leur ôte tout caractère de légalité. D'après un projet de réglementation des prix de la Société suisse des hôteliers, les compétences pénales doivent revenir à une commission centrale de réglementation. Pour tenir compte des considérations formulées dans la commission, le Dr Stampfli, conseiller fédéral, a expliqué que le département de l'économie publique soumettrait à la commission des pleins pouvoirs, avant leur entrée en vigueur, les prescriptions sur les sanctions et dispositions pénales.

Sur la base de notre étude, nous nous permettons de faire quelques remarques à ce sujet. Le règlement des prix minima de la Société suisse des hôteliers de 1935 prévoit que les membres de la Société qui contreviendraient aux dispositions de ce règlement des prix minima ou qui n'observeraient pas les décisions de l'assemblée des délégués ou du comité central sont passibles de sanctions, en particulier d'amendes pouvant s'élever à fr. 1000.—. Il s'agit donc là purement de peines conventionnelles de droit privé. Mais ces sanctions ne sont pas effectives. En effet, bien que la Société ait des contrôleurs qui font les vérifications nécessaires, chaque membre a toujours la possibilité d'échapper aux obligations qui lui sont ainsi imposées en quittant la Société. C'est une des principales raisons pour lesquelles le contrat de travail de 1919 échoua.

Chacun sait hélas! que, malgré les adaptations admises pour certaines régions et certaines conditions locales, il n'y a qu'un nombre infime de membres de la Société suisse des hôteliers qui observent scrupuleusement la réglementation des prix (prix minima). C'est une constatation évidemment peu réjouissante à laquelle vient s'ajouter encore la politique de prix pratiquée par les outsiders. Nous envisageons la création d'une commission centrale destinée de laisser les contrôles aux associations professionnelles, éventuellement à des commissions paritaires, car nous avons là des gens du métier qui ont l'expérience indispensable pour mener les choses à bien.

En ce qui concerne les sanctions, j'estime personnellement que les conventions à une réglementation générale obligatoire devraient être jugées par des autorités indépendantes. L'arrêté fédéral sur l'application obligatoire des contrats collectifs de travail, qui a fait l'objet de nos délibérations la semaine dernière, prévoit que le jugement des conventions est du ressort des cantons.

Conformément à l'arrêté fédéral du 1er septembre 1939, le jugement de conventions aux prescriptions fédérales de l'économie de guerre est confié à des commissions pénales spéciales. Nous avons 7 commissions pénales ayant des compétences régionales. Nous avons encore en plus une commission de recours. C'est pourquoi nous estimons que la désignation d'une commission pénale serait très désirable car, comme il s'agit

d'un domaine technique et professionnel, elle garantirait des méthodes uniformes. Par contre, les recours pourraient être soumis à la commission de recours ordinaire. Cela permettrait d'éviter d'abuser ou de mésuser des sanctions et dispositions pénales.

Si le champ d'activité d'une telle réglementation reste dans des limites pratiques, s'il ne s'agit que du maintien des prix minima et si l'on effectue des contrôles techniques efficaces, nous croyons que de telles prescriptions rempliront parfaitement leur but qui est d'assurer l'efficacité des mesures de soutien de l'industrie hôtelière. Nous ne devons pas oublier, et nous insistons sur ce point, qu'il s'agit d'une autorisation de lutter contre des abus flagrants.

### Le taux de l'impôt sur le chiffre d'affaires

Un de nos membres ayant constaté que pour une même catégorie d'articles, le taux de l'impôt sur le chiffre d'affaires variait suivant les fournisseurs et que ceux-ci demandaient selon les cas du 2, du 2½ ou du 3%, nous prie de revenir d'une façon plus détaillée sur cette question et de préciser pour nos lecteurs quand ces différents taux sont applicables.

Rappelons pour commencer que l'arrêté du Conseil fédéral du 29 juillet 1941 instituant un impôt sur le chiffre d'affaires prévoit deux catégories nettement définies de livraisons:

1. les livraisons en gros,
2. les livraisons au détail.

1. On entend par livraisons en gros, au sens de l'art. 1er 2ème alinéa de l'arrêté en question, la livraison de marchandises destinées à la revente ou à l'emploi comme matière première pour la fabrication de marchandises. Dans ce cas-là, l'impôt sur le chiffre d'affaires est de 2½ ou 3%.

Il est de 2½%, quand il s'agit de livraisons en gros ou de consommation particulière: des denrées alimentaires (aliments et boissons), à l'exception des boissons alcooliques et des denrées exemptées d'impôt, ainsi que des savons et poudres pour lessive.

Pour les autres livraisons en gros, le taux sera de 3%.

En d'autres termes, pour la grosse majorité des marchandises de consommation quotidienne le fournisseur pourra compter à l'hôtelier un impôt sur le chiffre d'affaires de 2½%, mais il s'agit de produits comme les boissons alcooliques par exemple, l'impôt sera de 3%.

2. On entend par livraisons au détail la fourniture de marchandises qui ne sont pas destinées à être revendues ni à servir de matières premières pour la fabrication d'autres marchandises. Ainsi les livraisons de marchandises telles que le mobilier, des machines, etc., ou de produits destinés à être consommés directement par l'hôtelier et sa famille sont considérées comme des livraisons au détail et soumises à un impôt de 2%.

Cette différence de taux a été établie pour tenir compte des variations de prix entre les prix de gros et les prix de détail. En effet, en important chez le grossiste les marchandises à un taux de 2½ ou 3% on arrive grossièrement à un résultat équivalent à celui qu'on aurait obtenu en calculant un impôt de 2% sur les prix de la vente au détail.

Il est difficile d'établir une règle générale, car ces taux représentent des maxima, mais le fournisseur est libre, d'entente avec ses clients, d'effectuer le transfert de cet impôt sous une autre forme et il peut même renoncer à le faire supporter aux consommateurs. C'est dire que de multiples solutions sont possibles dans ce domaine à condition de tenir compte des points précisés ci-dessus.

### Hôtellerie et tourisme dans le canton de Neuchâtel

A la demande des milieux touristiques intéressés, M. Schmid, directeur du Bellevue Palace à Berne, a bien voulu faire vendredi dernier, à l'Hôtel Terminus à Neuchâtel, une conférence sur ce thème fort actuel (puisqu'on envisage la création éventuelle d'une section cantonale neuchâteloise de la Société suisse des Hôteliers): « Hôtelier et tourisme dans le canton de Neuchâtel ».

De nombreux hôteliers — quoique certains d'entre eux qui sont au service militaire aient été empêchés de venir — ont assisté à cette réunion qui fut présidée par M. Busslinger de l'Hôtel du Lac et Bellevue à Neuchâtel.

En saluant les participants, le conférencier exprima tout le plaisir qu'il avait à faire la connaissance de plusieurs collègues de Neuchâtel, du Locle, de La Chaux-de-Fonds, de Chauxmont, etc., puis il parla de façon détaillée de l'évolution de l'hôtellerie et du tourisme jusqu'à présent et des perspectives d'avenir qu'il prévoit pour notre industrie, en tenant spécialement compte des conditions dans lesquelles se trouve le canton de Neuchâtel. M. Schmid ne voit — certainement avec raison — un avenir assuré pour l'hôtellerie qu'à condition que tous les hôteliers s'unissent étroitement dans le cadre de la Société suisse des hôteliers. Il faut avant tout serrer les rangs et combler les lacunes afin d'être armés pour affronter les problèmes et les exigences de l'après-guerre. M. Schmid insiste sur la vaste activité de la Société suisse des hôteliers et sur les nouvelles tâches qu'elle assume depuis le début de la guerre, tâches qui sont venues encore s'ajouter aux anciennes.

M. Schmid fut chaudement appuyé dans son exposé par M. Cottier, membre de notre Comité central, qui assistait également à cette réunion



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

**Christofle**

CHRISTOFLE s'est acquis depuis plus de 100 ans une renommée mondiale par sa production inégalée en

Couverts et Services de table argentés

S.A. D'ORFÈVRERIE CHRISTOFLE  
A PESEUX (Neuchâtel)

Réparation et Réargenture  
de toute orfèvrerie détériorée quelle  
que soit la provenance. Garantie  
formelle et prix modérés.  
Demandez offre sans engagement ou  
la visite de notre représentant.

Achat de vieilles pièces usagées  
(couverts, plats, cafetières, etc.)  
en argent massif,  
au prix du jour.

Titulaire de la patente commerciale.

**BARACK**



Deux grandes spécialités hongroises:

**EAU DE VIE et LIQUEUR D'ABRICOTS**  
en bouteilles et cruchons d'origine des  
Distilleries Municipales de KECSEMET (Hongrie)  
En vente dans toutes les bonnes maisons de  
vins et liqueurs  
ou à défaut à l'Agence générale pour la Suisse:  
O.E. TRITTEN, IMPORT., TÉL. 251 30, GENÈVE

**Hotel-Sekretärkurse**

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurant-  
betrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen  
Fächern einsch. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Re-  
ceptions-, Dolmetscherdienst, Individueller Unterricht. Rasche  
und gründliche Ausbildung, Diploma, Stellenvermittlung. Jeden  
Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch  
GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Cesserallee 32.

Hotellierfrau in allen Teilen des  
Hotellereiches bewandert,  
sucht passenden Wirkungskreis  
Offerten unt. Chiffre F.F. 2463 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**V ROLL N**  
**SCHLITTEN-AUFZÜGE**

Stand- und Luftseilbahnen, Förderwinden, Eisenbahn- und Zahnradbahnmaterial, Krane, Verladeanlagen, Windwerke und Schützen für Stauwehnanlagen, Rechenreinigungsmaschinen, Allgemeiner Maschinenbau

Gesellschaft der Ludw. von Roll'schen Eisenwerke A. G.,  
Giesserei Bern Werke in Gerlafingen (Hauptsitz) Klus, Choindez, Rondez, Olten u. Bern

**MAGGI'S WÜRZE**

ist unbegrenzt haltbar und auch heute noch

**unbeschränkt erhältlich.**

Sie leistet gerade jetzt, wo die Zutaten mangeln und dennoch schmackhaft gekocht werden muss, unvergleichliche Dienste. Sie hebt den Geschmack der Suppen und Saucen und zahlreicher anderer Gerichte.

**Maggi's Würze unerreicht!**

**Winterthur Unfall**

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

Besondere Vergünstigungen für Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluss von Dritt-Haftpflicht- und Unfall-Versicherungen für das Personal.

**STÜCKLIN** DIE BEKANNTEN  
*Spezialisten*  
FÜR  
**HOTELBOILER-ELEKTRIFIKATION**  
BASEL TEL. 4 12 85 SCHORENMATTEN 52

**Winterkurse:**

Fach u. Sprachen (Bureau): 6. Jan.-2. April  
Küche: 6. Jan.-28. Febr. / 2. März-25. April  
Service: 6. Jan.-28. Febr. / 2. März-25. April  
Prospekt verlangen! Gratis-Stellenvermittlung!

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN  
Staatlich subventioniert Tel. 255 51

Am Luganersee **HOTEL**  
in schönster Lage, ist ein  
mit 28 Fremdenbetten, Restaurant, Locanda ticinese,  
eig. Strandbad u. komplettem Inventar, auf 15. März 1942  
zu verkaufen oder zu verpachten.  
Interessenten wollen sich melden unter Chiffre N. B. 2478  
an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Bin Käufer von  
**Gangläufer**

(schwer. 1. Qualitätsteppich, gebraucht, 18-20 m lang).  
Offert. unter Chiffre W. B. 2490 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In ein Spital der Ostschweiz wird ein  
**jüngerer Koch** gesucht  
Bewerber wollen ihre Offerten unter Beilage des Lehr-  
zeugnisses und Angabe von Referenzen über bisherige  
Tätigkeit unter: Chiffre OF 6225 Sch an Orell Füßli-  
Annoncen A. G. Schaffhausen senden.

**Hotel u. Restaurant**  
(mitl. Hotel mit Jahresbetrieb), mit Tavernenrecht,  
Möbilar und Inventar in  
**LUZERN**  
auf 15. März 1942

äußerst günstig zu verpachten oder zu verkaufen.  
Verkaufssumme: Fr. 225 000.—, Anzahlung Fr. 40 000.—,  
Fachlins Fr. 8000.—, Offerten unter Chiffre O. 36487 Lz.  
an Publicitas Luzern.

Offerten von Vermittlungsbureaux  
auf Inserate unter Chiffre bleiben von  
der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

**Küchenchef** eventuell **Alleinkoch**

solider, zuverlässiger, sicher kalkulierender Mitarbeiter,  
sucht Winteraisonstelle. — Offerten erbeten unter  
Chiffre M. A. 2450 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**BESTECKE**

Meisterliche Formen  Schönheit und Harmonie

**TAFELGERÄTE**

Musterlager ZÜRICH 1 / Schweizergasse 14 / Tel. 388 23



**Vermouth Bellardi**

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