

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **51 (1942)**

Heft 36

PDF erstellt am: **11.09.2024**

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 36
BASEL, 3. September 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 36
BALE, 3 septembre 1942

INSERATE: Die einspaltige Nonpareille oder deren Raum 15 Cts. Reklamen Fr. 1.50 pro Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatte.

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

Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

Einundfünfzigster Jahrgang
Cinquante et unième année

Paraît tous les jeudis

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

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TELEPHON
No. 27934

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

Compte de chèques
postaux No. V 85

Steuer-Perspektiven

Die öffentliche Diskussion um das künftige eidgenössische Steuerprogramm hat bereits seit einiger Zeit eingesetzt, ohne dass jedoch hierfür eine vereinigte Vorlage von Amtes wegen zur Verfügung gestanden hätte. Auf indirektem Weg ist das Volk der Steuerzahler bruchstückweise und provisorisch über die verschiedenen Projekte des Bundesfiskus zur künftigen stärkeren Öffnung seiner Kassen orientiert worden. Bevor wir nachstehend einen Mitarbeiter zum Wort kommen lassen, der in knappen Strichen die zu erwartenden neuen steuerlichen Massnahmen skizziert und ihre Rückwirkungen auf die Hotellerie andeutet, sei doch an Hand weniger Zahlen die bisherige Entwicklung charakterisiert. Wie zuverlässigen Quellen zu entnehmen ist, belaufen sich die gesamten Fiskaleinnahmen von Bund, Kantonen und Gemeinden im Jahre 1941 auf 1693 Millionen Franken. Seit den Jahren 1939 und 1940 bedeutet dies eine sprunghafte Steigerung dieser Staatseinnahmen um über 200 Millionen Franken. Bemerkenswert ist nun im besonderen die Tatsache, dass diese Mehrerträge zur Hauptsache aus den Einkommens- und Vermögenssteuern fliessen. Ihr Anteil an den gesamten Abgaben beträgt neuerdings bereits 80 Prozent, während er noch unmittelbar vor dem Kriege nur etwa 60 Prozent ausmachte. Diese Verlagerung der fiskalischen Belastung von den indirekten auf die direkten Steuern darf in ihrer Auswirkung auf die Kaufkraft der Steuerzahler nicht unterschätzt werden, indem bei einer weiteren Entwicklung in der nämlichen Richtung die Gefahr besteht, dass so die gesamte überschüssige Kaufkraft durch Steuern abgeschöpft wird, also für Bedürfnisse, die über den unmittelbaren Lebensunterhalt hinausgehen, wie für Erholung und Reise, nichts mehr übrig bleibt. Die Hotellerie und die Fremdenverkehrswirtschaft haben allen Anlass, die sich allmählich abzeichnenden Steuer-Perspektiven gründlich auf ihre weiteren Auswirkungen zu überprüfen und sich dafür einzusetzen, dass einzelne der bis auf weiteres verbleibende Rückhalt des Fremdenverkehrsgewerbes, die Inlandskundschaft, nicht aus steuerlichen Gründen mehr und mehr dezimiert werde.

Das bekannte Wort, wonach zum Kriegführenden Geld, Geld und nochmals Geld nötig sei, gilt sinngemäss auch für die militärische Bereitschaft und Rüstung, welche die Sicherung der Neutralität unserem Lande zur Pflicht macht. Damit wird zugleich die Natur des Finanzbedarfes gekennzeichnet, zu dessen Deckung das Eidg. Finanzdepartement ein neues Steuerprogramm ausgearbeitet. Angesichts der Höhe der verlangten Opfer, die jeden von uns treffen, ist es verständlich, dass der neue Finanzplan zur Abtragung der Mobilisationskosten Gegenstand lebhafter Diskussion in Öffentlichkeit und Presse bildet und auch an dieser Stelle einer objektiven Würdigung unterzogen wird.

Die ausserordentlichen Wehraufwendungen des Bundes belaufen sich bisher auf 5,8 Milliarden Franken, wovon Ende 1942 1,2 Milliarden getilgt sein werden. Der ungedeckte Rest von 4,6 Milliarden macht heute schon fast das Vierfache der Mobilisationskosten des Krieges 1914/18 aus! Verzinsung zum Durchschnittssatz von 3 3/4% und Tilgung dieser Kriegsschuld innerhalb einer Frist von 20 Jahren erfordern jährliche Einnahmen von rund 330 Millionen Franken. Davon decken die bestehenden Steuern ab Neujahr 1943 knapp 200 Millionen, während der Rest von 130—140 Millionen jährlich aus neuen Steuereinnahmen beschafft werden muss.

Die unabwendbare Notwendigkeit vermehrter Opfer wird mit dem Blick auf eine Verschuldung, die schon fast an astronomische Ziffern heranreicht, von jedem verantwortungsbewussten Bürger entschlossen bejaht werden. Strittig ist deshalb nicht die Frage, ob neue Steuerleistungen erschlossen werden sollen, sondern nur die Art und Weise, wie sie auf die einzelnen Gruppen unseres Volkes zu verteilen sind. Nicht das neue

Steuerprogramm an sich steht zur Diskussion, sondern allein die Verteilung der Steuerlast.

Nach welchen Grundsätzen soll nun dieser Lastenausgleich vorgenommen, das Steuerprogramm „ausbalanciert“ werden? Das erste Erfordernis heisst gebührende Rücksichtnahme auf die wirtschaftlich und sozial schwächeren Bevölkerungsteile. Wir möchten dieses soziale Element im neuen Finanzplan aber nicht als blosser Konzession an die unteren Kategorien der Arbeitnehmer, sozusagen als klassenmässige Abstufung, verstanden wissen. Den gleichen Schutz verdienen auch jene Gewerbe, deren Angehörige unter erschwerten Existenzbedingungen arbeiten und bei denen eine allzu schematische Besteuerung die Substanz angreifen und das weitere Durchhalten in Frage stellen müsste. Zu diesen in ihrer Existenz bedrohten Erwerbszweigen gehört die Hotellerie, für die in besonderer Masse das Steuereinkommens gilt: eine untragbare Steuerbelastung würde die Quellen verschütten, aus denen die Steuern bezahlt werden und damit auf die Dauer auch den Fiskus schädigen.

Hotellerie und Fremdenverkehr erheben aber noch ein zweites steuerpolitisches Postulat. Es betrifft die finanziellen Auswirkungen auf Vermögen und Einkommen der Gäste. Die Steuerveranlagung soll dergestalt erfolgen, dass nicht jener Teil der Kaufkraft abgeschöpft wird, der für Reise und Ferientaufenthalt dient. Mit andern Worten: durch die neuen Steuern soll keine Kürzung der für touristische Zwecke vorhandenen Mittel eintreten und ein Frequenzrückgang der einheimischen Kundschaft provoziert werden.

Unter diesem doppelten Aspekt seien nachfolgend die neuen Fiskalmassnahmen kurz gewürdigt:

Das neue Steuerprogramm sieht vor:

Wiederholung des Wehropfers

Dieses soll unter Einlegung einer jährlichen „Schockzeit“ von 1944 an in drei bis 1946 laufenden Jahresraten nochmals erhoben werden. Gegen eine Wiederholung dieser als „einmalig“ bezeichneten Vermögensabgabe wurden ernsthaft Bedenken laut. Wenn es auch gelung, bei der Umschreibung des dem Wehropfer unterliegenden Reinertrages eine angemessene Methode der Bewertung von Hotelgrundstücken zu finden, so geht demgegenüber die Besteuerung des beweglichen Vermögens teilweise sehr weit. Am empfindlichsten werden davon die Rentner betroffen, die einen nicht zu unterschätzenden Anteil an unserer Hotelkundschaft ausmachen. Ihr Vermögensertrag erfährt durch den niedrigen Zinssatz, durch teilweise fast prohibitiv wirkende kantonale Steuern, ferner die eidg. Couponsteuer bereits eine solche Schmälerung, dass ein nochmaliger Adress durch das Wehropfer in zahllosen Fällen einer Vermögensentziehung gleichkommt. Eine Änderung der Bemessungsgrundlagen im Sinne vermehrter Schonung der kleineren Vermögen scheint uns unerlässliche Voraussetzung für die Wiederholung des Wehropfers zu sein. Dieses muss ferner grundsätzlich auf den effektiven Ertrag der abgabepflichtigen Objekte abstellen. Es ist wirtschaftlich widersinnig, eine stillstehende Fabrik oder ein geschlossenes Hotel der Substanz zu berauben.

Erhöhung der Wehrsteuer

Erhöhung der Wehrsteuer um 30—40% unter Fortfall der bisher damit verbundenen Ergänzungsgeldabgabe auf Vermögen.

Die stärkere Steuerbelastung des Einkommens, sowohl aus Erwerb wie aus Vermögensertrag, liegt auf der Hand und dürfte wohl dem geringsten Widerstand rufen. Umsoher, als die Ansätze auch nach der Erhöhung noch unter denen liegen, welche die meisten kriegsführenden Staaten bei der Einkommensbesteuerung zur Anwendung bringen. Solange sich unsere Wirtschaft praktisch im Zustand der Vollbeschäftigung befindet, wird die erhöhte Wehrsteuer wohl ohne

wesentliche Abstriche auf andern Einkommensposten, wie beispielsweise für Reisezwecke, entrichtet werden.

Verschärfung der Umsatzsteuer unter gleichzeitiger Einbau einer Luxussteuer

Die Verdoppelung der Umsatzsteuer von 2 auf 4% und ihre Verkopplung mit einer 10%igen Steuer auf Luxuswaren stellt im Sinne der ausgleichenden Gerechtigkeit das Opfer dar, welches der Konsum, im Gegensatz zum Besitz, darbringt. Zur Verminderung von Härten, welche wirtschaftlich Schwachen allzu sehr treffen müssten, soll die Liste der von der Umsatzsteuer ganz oder teilweise befreiten, lebensnotwendigen Artikel eine Erweiterung erfahren. Solange darüber keine abschliessenden Angaben vorliegen, lassen sich jedoch die wirtschaftlichen Auswirkungen der verschärften Umsatzsteuer nicht im einzelnen überblicken. Da sie statt 100 Millionen fortan 170 Millionen Franken jährlich abwerfen soll, muss daraus eine weitere Erhöhung der Lebenshaltungskosten resultieren. Dass die vom Fiskus abgeschöpfte Kaufkraft die Aufwendungen für andere Zwecke beschneidet, ist unvermeidlich. Doch dürften davon in erster Linie die Ausgaben für den täglichen Bedarf betroffen werden.

Für die Hotellerie brachte die Umsatzsteuer in ihrer bisherigen Form eine Belastung der gastgewerblichen Leistungen von durchschnittlich 1,5%. Bisher wurde von einer besonderen Erhebung der Umsatzsteuer auf der Hotelrechnung abgesehen, die Steuerlast also nicht auf den Gast überwälzt. Ob die Hotellerie zu ihren stark gelegenen Gesteungskosten auch noch eine verdoppelte Umsatzsteuer auf die Dauer selbst tragen kann, erscheint ausgeschlossen.

Kritik um die Hotelsanierungen?

So wie von Zeit zu Zeit ein Husten, eine Erkältung oder eine Magenverstimmung unsere Gesundheit stören und zerstören will, so versucht auch hier und wieder eine unüberlegte oder unvernünftige Kritik am wohlverdienten und stabilen Gefüge der staatlichen Schutzmassnahmen für das Hotelgewerbe zu rütteln. Ende vergangenen Jahres wurde beispielsweise im Grossen Rat eines massgeblichen Fremdenverkehrskantons eine Interpellation eingereicht, die die rechtlichen und finanziellen Hilfsmassnahmen des Bundes sowie die übliche Sanierungspraxis bemängelte und ohne zu sagen, wie eine andere, gegebene Form der Hilfe verlangte. Auch jüngst wieder stand in einem angesehenen Bündner Blatt zu lesen, die bisherige Sanierung, die namentlich auf dem Rücken der Gewerbetreibenden erfolgt sei, könne nicht befriedigen, es müssten daher „andere, bessere Wege dafür gesucht werden“.

Es ist an dieser und anderer Stelle schon viel über die Notwendigkeit des staatlichen Schutzes für das volkswirtschaftlich überaus wichtige Hotelgewerbe sowie über Sinn, Zweck und Form der Sanierung geschrieben worden. Auch vornehmlich oft erwidert, dass Kritiker sich bedeutend leichter als das Bessermachen. Dennoch mag einmal mehr die Gelegenheit wahrgenommen werden, um den stets wieder auftauchenden, unzufriedenen Stimmen einige Argumente entgegenzusetzen, deren besinnliche Überlegung immerhin geeignet ist, manchen Saulus zum Paulus zu wandeln.

Die grundsätzliche Notwendigkeit, bei den leider schon seit Jahren bestehenden und insbesondere den derzeitigen Verhältnissen im Fremdenverkehr das Hotelgewerbe der schweizerischen Volkswirtschaft integer zu erhalten, ist unbestritten. Auch nur noch äusserst selten wird die Zweckmässigkeit des staatlichen Interventionismus an sich kritisiert. Die Erkenntnis, dass nur staatliche Hilfe — kombiniert durch rechtliche und finanzielle Massnahmen — eine Katastrophe im Gastgewerbe verhüten kann, liegt allen allgemeinen durchsetzenden Denkern und Vertretern der Meinungen darüber sehr, wie die staatliche Intervention allgemein erfolgen solle und wie ihre Ausgestaltung im einzelnen am wirkungsvollsten sei.

Wahrhaft grosszügig und — vom Gläubigerstandpunkt aus — erfreulich wäre es natürlich, wenn der Staat dem notleidenden Schuldner einfach jene Mittel in die Hand drücken würde, die zur Vollaufung seiner Verbindlichkeiten benötigt werden. Wie ungeeignet, ja unmöglich aber, diese Form des Interventionismus ist, zeigen schon folgende Überlegungen: Gäbe die öffentliche Hand die Gelder à fonds perdu, so forderte man damit die Staatsverschuldung und würde gleichzeitig die Schuldnermoral völlig untergraben; wären die Mittel darlehensweise hingegeben, so stiege die Gesamtverschuldung der Hotellerie ja nur weiter und ins Unermessliche. Überdies käme eine solche Unterstützungsform einer staatlichen Kredit-Rückversicherung gleich, indem jedes Unternehmerrisiko auf Kosten des Staates oder des Hotelgewerbes besichtigt würde; darunter liege nicht nur die Gläubigermoral, sondern unsere gesamte Volkswirtschaft.

Es bleibt somit nur der Weg der eigentlichen Sanierung. Dabei entstehen naturnot-

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Hotel- und Kurortenerueung — Wiederaufnahme der Umbau-, Reparatur- und Renovationskredite — Aus dem Zentralvorstand — Fachecke — Kleine Chronik — Auslandschronik — Kleine Warenkunde: Fischkonserven (Schluss). Seite 3: Bezugsantragsformular F 3a — Übrige kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktbedingungen. Seite 4: Totentafel — Aus den Verbänden — Büchertisch.

Verrechnungs- und Defraudantensteuer

Sie bringt das vieldiskutierte Prinzip der Quellenbesteuerung auf Werttitelbesitz zur vollen Anwendung und stellt damit eine Aktion gegen die Steuerhinterziehung dar. Beim Inkasso der Coupons erfolgt ein Abzug von 25%, wovon bei richtiger Besteuerung des Werttitelbesitzers 15% rückerstattet, d. h. mit den kantonalen und kommunalen Steuern verrechnet werden. Man wird dieser Massnahme lebhaft bestimmen können, aber gleichzeitig bedauern, dass die Bemühungen um eine bessere und gerechtere Steuererhebung auf halbem Wege stecken bleiben. Die Technik der Steuererhebung und damit die steuerliche Belastung weist in den einzelnen Kantonen erhebliche Unterschiede auf, wovon die häufige Steuerflucht über die Kantons- und kommunalen Grenzen Zeugnis ablegt. Hier eine einheitliche Ordnung zu finden, insbesondere durch das Verbot der Steuerabkommen zwischen Privaten und Kanton, wäre eine Tat, die wie keine andere die Steuerreform heben müsste. K.

wendig immer Einbussen und Abstriche, denn eine Sanierung ohne Verluste ist noch nicht erfunden worden! — Die Hotelsanierungen folgen nun speziell dem Gedanken der Teilung der Opfer: Statt dass der Gläubiger vollumfänglich allein zu Schaden kommt, springt der Bund helfend ein, indem er dem Schuldner zu vorteilhaften Konditionen hinsichtlich Verzinsung und Rückzahlung einen Vorschuss gewährt, der die teilweise Befriedigung der bestehenden Verpflichtungen gestattet.

Natürlich ist es schmerzlich, ein Guthaben teilweise verlieren zu müssen, aber doch sicherlich noch besser, als alles zu verlieren. Die Sanierung verhütet Konkurse und Zwangsverwertungen, hilft somit Schuldner wie Gläubiger gleicherweise, indem erstere nicht dem finanziellen Ruin verfallen und letztere — dank der staatlichen Hilfe — schlussendlich einen geringeren Verlust erleiden. Auch diese Erkenntnis hat sich rasch durchgesetzt, was namentlich daraus hervorgeht, dass schon mehrfach von Gläubigerseite aus — als Lieferanten, Gewerbetreibende — bei der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft die Anregung zur Sanierung eines notleidenden Hotelunternehmens einging. Das Prinzip der individuellen Sanierung, das das amtliche Hilfsinstitut im vollen Einverständnis mit den Behörden alle die Jahre hindurch gewahrt und beachtet hat, ermöglichte es zudem, den Verhältnissen des Einzelfalles allseitig, z. B. auch in der Ansetzung der Dividenden Rechnung zu tragen. Die überaus grosse Zahl der freiwillig zustandekommenen Sanierungsaktionen ist ein weiterer Beweis dafür, dass einschichtige Forderungsberechtigte das Mehr dem Weniger vorziehen.

Ein häufig wiederkehrender Einwand ist nun der, dass die Gewerbetreibenden die Hauptlast der Sanierung zu tragen hätten. Das ist wohl etwas viel behauptet, denn von den laut Jahresbericht der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft von 1932 bis 1941 ausbezahlten Vorschüssen von total 19,44 Mill. Franken gingen lediglich Fr. 4—5 Millionen Form Abfindungen an Lieferanten und übrige Kurrentgläubiger. Weit massgeblichere Opfer hatten natürlich die Hypothekargläubiger zu tragen, da deren Anteil in Gestalt von Sanierungsdividenden rund 12 Mill. Franken ausmachten. Zugegeben, den Gewerbetreibenden, dessen Guthaben aus Arbeit und Vandalenerfahrung herrührt, trifft ein Verlust vielfach empfindlicher als den Kapitalgläubiger, aber gerade solchen Umständen wird ja durch die individuell angepasste Sanierungspraxis bestmöglich Rechnung getragen. Schliesslich stellt sich eben hier wie andersorts immer wieder die Frage: Ist es besser, alles oder nahezu alles zu verlieren, als durch eine angemessene Abfindung wenigstens einen Teil seiner Forderung zu retten? Die Erfahrung antwortet da wesentlich klarer und eindeutiger als vereinzelt Kritiker!

Ist es nun dank der Sanierung des Hotelgewerbes wirklich so, dass diens wie behauptet wird — seine Abrüche nach dem Kriege durch einen gesunden Grundlagenaufbau kann? Wer so schreibt, kennt die Lage zu wenig. Es ist eine der grössten Sorgen der Behörden, Verbände und aller übrigen Beteiligten, Mittel und Wege zu

finden, um das Hotelgewerbe konkurrenzfähig durch den Krieg hindurchzubringen. Beständen vorher noch Pläne einer gründlichen Sanierung, einer definitiven Entscheidung, so mussten sie dem heute viel wichtigeren Problem des Durchhaltens weichen. Das schöne Ziel, der Hoellerie zu neuen, gesunden finanziellen Grundlagen zu verhelfen, ist erneut in die Ferne gerückt; heute gilt es, naheliegendere und dringendere Aufgaben zu bewältigen. — Wie bei allem planmässigen Schaffen, so hat man aber auch in der Hotelreparatur den vielseitigen neuen Anforderungen das Ziel nicht aus den Augen verloren und versucht, da dessen Erreichen selbst nicht möglich ist, heute wenigstens das spätere Erreichen vorzubereiten. Diesem Zweck dienen namentlich verschiedene rechtliche Hilfsmassnahmen und die Bemühungen des Bundeshilfsinstituts in den freiwilligen Sanierungen. Mitunter gelingt es, schon jetzt eine vorläufige dauerhafte Konsolidierung zu bewerkstelligen; dies ist jedoch nicht so zahlreich, dass man schon allgemein von gesunden Grundlagen für die Nachkriegszeit sprechen könnte.

Die Kritik an den Hotelreparaturen aus Kreisen von Handel und Gewerbe erscheint somit bei genauerer Prüfung unangebracht, zumal sie auch keinen Beitrag an die Diskussion, wie man es besser machen sollte, leistet. Verschieden an der ganzen Sache wirkt jedoch der Umstand, dass die Notwendigkeit einer Hilfe nun doch prinzipiell anerkannt und befürwortet wird. Solange aber keine brauchbaren Vorschläge für eine andere, bessere Ausgestaltung der staatlichen Intervention vorliegen, hält man mit Recht unbeirrt am Bisherigen fest, das man als richtig und billig erkannt hat.

Dr. jur. M. Ammann.

Hotel- und Kurorterneuerung

Nach den Besprechungen in Zermatt hat das eidg. Amt für Verkehr seine Vorarbeiten unverzüglich fortgesetzt. Vergangene Woche befassten sich die Herren Dr. Cottier und Nationalrat Dr. Meili, mit ihrem getreuen Mitarbeiter vom Amt für Verkehr, Dr. Buchli, nach St. Moritz und Pontresina.

St. Moritz: Gemeindepäsident Nater konnte im Lerchensaal des Restaurants Stefani eine recht stattliche Zahl der von ihm Eingeladenen feststellen. Es mögen über 80 Interessenten gewesen sein, worunter sehr gewichtige, auswärtige Persönlichkeiten.

Der Delegierte des Bundesrates für Arbeitsbeschaffung, Herr Dir. Zipfel und sein Stellvertreter Dr. Iklé hatten es sich nicht nehmen lassen, persönlich anwesend zu sein, um, wie Herr Zipfel betonte, namentlich auch die Hotellerie über ihre Stellungnahme anhören zu wollen. Die Bündnerregierung war durch Herrn Regierungsrat Regi vertreten, die Kantonbank durch deren Präsidenten, Herrn Ständerat Lardelli und durch Herrn Dir. Niggli.

Das Programm wickelte sich in ähnlicher Weise ab wie in Zermatt, so dass wir darauf nicht nochmals eingehen, Aus den bemerkenswerten Referaten halten wir immerhin folgendes fest:

Herr Dir. Cottier erklärte in bezug auf die Sanierungsaktion für die Hotellerie, dass die bisherige Intervention des Bundes nur als Durchhaltmassnahme und als Nothelfer charakterisiert werden könnten. Die Hotelreparatur müsse ergänzend hinzutreten. Herr Dr. Cottier gab weiterhin bekannt, dass der Bund für die privaten Bahnen im Bündnerland im Laufe dieses Jahres 44—45 Millionen aufzuwenden gedente und überdies auch die Anpassung der alpinen Bahntarife im Auge behalte.

Nationalrat Dr. Meili äusserte in seinem Exposé in bezug auf die Zukunft der Hotellerie namentlich den Gedanken, dass man in der Schweiz die Abkehr vom Kollapsen in bezug auf die Hotellerie fassen müsse. Unter Berücksichtigung des Bestehenden sollte man bei allfälligen Neubauten nicht mehr über eine Bettenzahl von 200 Betten hinausgehen.

An der sehr regen Diskussion beteiligten sich die Herren Regierungsrat Regi, Dr. R. Bon, Nägeli (Reisebureau) und dann namentlich aus unserer Mitgliedschaft die Herren Anton Badrutt, Hans Badrutt und für den Schweizer Hotelier-Verein Dr. Riesen.

Herr Ständerat Lardelli legte in einem markanten Votum dar, dass ohne die Hotellerie im Kanton Graubünden mehr als 40 000 Personen dort nicht mehr existieren könnten. Er führte im weiteren im speziellen auch die Prüfung der Frage einer stabilisierten Währung, da sie nach dem Kriege für den Reiseverkehr ausschlaggebend sei.

Herr Gemeindepresident Nater konnte am Schluss der Versammlung feststellen, dass St. Moritz die Initiative und Inangriffnahme der Erneuerungsaktion einstimmig begriffen und dass daraus doch ein Hoffungsschimmer für das schwerleidende St. Moritz abzuleiten sei.

Pontresina: Herr Gemeindepresident Gianotti konnte ebenfalls eine Versammlung von über 60 Personen zählen, welche den Ausführungen der Herren Dir. Dr. Cottier und Nationalrat Dr. Meili mit grösstem Interesse folgten. Sehr bemerkenswert war die nachfolgende Diskussion, die sich bis zur Mitternachtsstunde fortsetzte. Diese wurde von Herrn Kurvereinspräsident Pfister eingeleitet, der es namentlich begrüsste, dass die Erneuerungsaktion auch den Kurort selber mit seinen Veranlagungen erfassen will. Pontresina leide in normalen Zeiten namentlich unter dem lärmigen Durchgangsverkehr. Das Garagenwesen sollte in die Erneuerung miteinbezogen werden. Ebenso ist erforderlich, dass für die Kurorte eine genauere Klimaforschung vorliegt.

Die Herren Kurdirektor Saratz und Dr. Campell, Zentralpräsident des S. A. C., befuhrten eine genauere medizinische Indikation für die Kurorte. So eignet sich Pontresina zufolge seiner Lage und der Nähe des Puschlavs für Heufieberkranke.

Herr Heinrich vom Engadinerhof äussert sich als Gegner eines jeglichen Abbruchs von Hotels. Die vorhandenen Betriebe, die für eigentliche Hotelzwecke nicht mehr benutzt werden können, sollten doch für Reizewecke wieder zur Verfügung gestellt werden, sei es auch für ein Publikum, das nicht über die Mittel verfügt, Hotels aufzusuchen. Eventuell wären auch ganze Kurorte einem solchen Zwecke zu widmen, um das Überangebot auszugleichen.

Herr Lorenz Gredig, als Präsident des Hotelvereins Pontresina, begrüsste im Namen der anwesenden Hotellerie die Initiative der Behörden und verspricht sich von der bereits begonnenen Arbeit gute Früchte.

Dr. Riesen richtete, wie in St. Moritz, an die Hotellerie den Appell, die nun beginnenden Arbeiten der Architektenkommission nach Möglichkeit zu erleichtern und zu unterstützen. M. R.

Die Fachecke

Wie gross soll die abgegebene Fleischportion sein?

Die gemeinsame Kommission für wirtschaftliche Fragen der Schweizerischen Wirtveriens und des Schweizer Hotelvereins hat sich in ihrer letzten Sitzung mit der Frage der Vereinheitlichung der Fleischportionsgrösse im Gastgewerbe befasst. Auf Grund der stark gekürzten Fleischzuteilung auf 20 Punkte pro 1 Mahlzeitencoupon und der Einführung eines dritten fleischlosen Tages einigte sich die Kommission auf folgende Richtlinien, an die man sich allseitig halten sollte:

„Die Vereinheitlichung der für eingenommene Mahlzeitencoupons abzugebenden Fleischquanten begegnet noch immer grossen Schwierigkeiten, und zwar in erster Linie wegen der wechselnden Eigenart der Betriebe. Es kommt eben darauf an, ob beispielsweise an fleischlosen Tagen verhältnismässig viel oder wenig Fleisch verabreicht werden, ob demgegenüber an den Fleischtagen zu jeder Hauptmahlzeit Fleisch verabfolgt wird oder ob auch fleischlose Speisen verabreicht werden, ob viel oder wenig Frühstück serviert werden, ob die fleischhaltigen Zwischenverpflegungen und à la carte-Gerichte eine grosse oder kleine Rolle spielen.“

Eine Anpassung an die Wegleitung dürfte umso leichter möglich sein, als in den Empfehlungen weitgehend die Verhältnisse einer möglichen Praxis zugrunde liegen. Im übrigen wird der Verschiedenartigkeit der Betriebe auch durch den vorgesehenen Spielraum Rechnung getragen. Zwei Momente können indessen bei der Aufstellung der Normen keine Berücksichtigung finden, nämlich die Vorratshaltung in konserviertem Fleisch und die Vorzugsstellung der Selbstversorger und Metzgereien.

Für jeden Kollegen sollte es indessen eine Pflicht der Solidarität gegenüber seinem Berufsstande darstellen, dass er sich weitgehend den Normen der Rationierung anpasst und nicht durch eine Umgebung vermeintliche Sonderinteressen zu verfolgen sucht. Nur bei konsequentem Handeln aller wird es möglich sein, den

oft unvernünftigen Zumutungen gewisser Gäste erfolgreich zu begegnen und unserem Gewerbe die Erfüllung seiner schwierigen Aufgabe etwas zu erleichtern.

Die Grösse der Fleischportionen

(Zuteilungsbasis von 1 Mc = 20 Punkte und wöchentlich drei fleischlose Tage.)

Bewertungsgruppe: 100 g = 100 Punkte.

Fleisch mit üblicher Knochenbeilage, Fleisch und Wurstwaren, soweit nicht in anderen Verwertungsgruppen genannt. Kalbsleber, Kalbsnieren, Kalbskopf ohne Knochen, Brät, Fleischkonserven u. div.

für 1 Mc 25—35 g
für 2 Mc 50—70 g

Bewertungsgruppe: 100 g = 125 Punkte.

Fleisch ohne Knochen, Speck, Schinken, Dauerwürste usw.

für 1 Mc 20—30 g
für 2 Mc 40—60 g

Bewertungsgruppe: 100 g = 150 Punkte.

Luftgetrocknetes Fleisch, Rohschinken, Bündnerfleisch, Bauernspeck

für 1 Mc 20—25 g
für 2 Mc 40—50 g

Bewertungsgruppe: 100 g = 50 Punkte.

Kalbskopf mit Knochen, Gnagi, Leber (ohne Kalbsleber), Kutteln, Herz, Hirn, Milken

für 1 Mc 50—60 g
für 2 Mc 100—120 g

Bewertungsgruppe: 100 g = 25 Punkte.

Nieren (ohne Kalbsnieren), Lunge, Milz, Gekröse, Kalbs- und Schweinsfüsse usw.

für 1 Mc 100 g
für 2 Mc 200 g

Bei Abgabe von Zwischenverpflegungen mit Fleisch ist zu beachten, dass je nach Betriebsart für 1 Mc höchstens 25—35 Punkte aufgewendet werden können.

Solange Verfügung Nr. 29 des KEA, der zufolge Zwischenverpflegungen nur gegen 1 Mc abgegeben werden dürfen, unverändert in Kraft steht, ist die Verabreichung von Stückwürsten als Zwischenverpflegung praktisch unmöglich.“

Kleine Chronik

Militärische Vergütung für Pensionsverpflegung

Nach den bisherigen Bestimmungen der IVA konnten dem Kostgeber für Pensionsverpflegung von Militärpersonen pro Verpflegungstag bis Fr. 3.60 vergütet werden. In der gemeinsamen Eingabe der gastgewerblichen Verbände an das eidg. Militärdepartement wurde u. a. Begehren auch der Antrag auf Erhöhung dieser Vergütung gestellt. Dabei wies die Eingabe darauf hin, dass die eidg. Preiskontrollstelle dem Gastgewerbe eine Erhöhung der Mahlzeitenpreise von 20 Prozent eingeräumt hat. Dementsprechend sollte für Pensionsverpflegung künftig bis zu Fr. 4.50 vergütet werden können. Das Militärdepartement hat nun in dieser Nebenfrage einen Entscheid getroffen und den Maximalpreis für die ganztägige Verpflegung auf Fr. 4.— festgesetzt.

Dieser Betrag wird im allgemeinen gerade dazu ausreichen, die baren Aufwendungen für die Nahrungsmittel und deren Zutaten zu decken. Küchenlohn, Feuerung und weitere anteilige Betriebskosten sind dabei nicht einkalkuliert. Glücklicherweise ist die Pensionsverpflegung des Militärs die Ausnahme. Zudem steht es ja dem Gastwirt frei, ob er sie zu den vom Militär bewilligten Bedingungen übernehmen will oder nicht, so dass jeder die Hand von solchen Geschäften weglassen kann, die vom kaufmännischen Standpunkt aus nicht mehr vertretbar sind. Die getroffene Verfügung zeigt aber einmal mehr, dass man sich zuständigemorts einfach über die Kalkulationsgrundlagen der gastgewerblichen Betriebe hinwegsetzt und mit ihnen in einer willkürlichen Art und Weise umgeht, die einzig dasstet.

Verkehrshaus der Schweiz

Der Vorstand des am 26. Februar 1942 gegründeten Vereins „Verkehrshaus der Schweiz“ war am 27. August in Zürich besammelt. Er wählte zu seinem Vorsitzenden Dr. R. Cottier, (Eidg. Amt für Verkehr) und übertrug das Vizepräsidium dem Stadtpräsidenten von Zürich, Nationalrat E. Nobs. Dem leitenden Ausschuss gehören ferner an Professor Amstutz, Delegierter des Bundesrates für die Zivilaviatik, Dr. Raaflaub (Via Vita), Schulratspräsident Professor Dr. Rohn, R. Thiesing, (Schweiz. Zentrale für Verkehrsberührung) und F. Torche, Generalsekretär der SBB.

Zum Direktor des Vereins und der zu schaffenden Institution, die nicht nur ein umfassendes schweizerisches Verkehrsmuseum sein, sondern zu einem Institut für das Studium und die Erörterung der nationalen Verkehrsprobleme ausgestaltet werden soll, berief der Vorstand Dr. A. von Salis, Sektionschef bei der Generaldirektion der P.T.T.

Zürcher Hotel wieder eröffnet

Das durch die Volkshausgenossenschaft seit der Eröffnung vor rund zehn Jahren in Regie betriebene Hotel-Restaurant „Limmathaus“ ist nach einer gründlichen Renovation, verbunden mit einer teilweisen baulichen Umgestaltung, wieder eröffnet worden. Als neuer Pächter hat Herr F. Bruhin, ehemals Direktor des Kuhn-Hotels in Aedobden, den Betrieb auf eigene Rechnung.

Das Hotel „Hecht“ in Teufen geht ein

Nachdem kein Fachmann aus der Hotellerie von der befristeten Offerte des neuen Käufers dieses altbekannten appenzelischen Gasthofes Gebrauch gemacht hat, wird der Hotelbetrieb auf dieser Liegenschaft nun endgültig eingestellt. Damit verschwindet ein weitherum geschätzter Gasthof, der während mehr als zwei Jahrhunderten in der Verkehrschronik der Ostschweiz eine Rolle spielte.



Todes-Anzeige

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

Herr

Franz Brenn-Davatz

Hotel Schweizerhof, Lenzerheide

nach langer, schwerer Krankheit, die er mit Geduld und Stärke ertrug, am 26. August in seinem 73. Lebensjahre zur ewigen Ruhe abgerufen worden ist.

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

Namens des Zentralvorstandes

Der Zentralpräsident:
Dr. H. Seiler.

Wiederaufnahme der Umbau-, Reparatur- und Renovationskredite

Wie uns von zuständigem Stelle aus dem Bundeshaus bestätigt wird, soll die Arbeitsbeschaffungsaktion im nämlichen beschränkten und befristeten Umfang wie vergangenes Jahr auch diesen Winter wieder durchgeführt werden. Demzufolge gewährt der Bund neuerdings unter bestimmten Voraussetzungen Subventionen für Umbau-, Reparatur- und Renovationsarbeiten an privaten Gebäuden. Für die Hotellerie kommt dabei eine Bundeshilfe bis maximal 30 Prozent des Kostenbetrages in Frage. Die Interessenten sind angewiesen, ihre Bauvorhaben und die entsprechenden Subventionsgesuche bis zum 15. Oktober den kantonalen Instanzen einzureichen.

Aus dem Zentralvorstand

Anlässlich der Delegiertenversammlung wurde beschlossen, eine erweiterte Fachschulkommission mit dem Studium der Frage einer Wiedereröffnung der Fachschule und der Revision des Schulprogramms zu betrauen. Die durch die Herren O. Schweizer-Zürich, E. Vogt-Basel, F. E. Hirsch-Schaffhausen, O. Cina-Bern, J. Armleder-Genf und H. Wiegand-Hohlfuh ergänzte Kommission ist auf diesen Mittwoch zu einer gemeinsamen Sitzung mit dem Zentralvorstand nach Lausanne eingeladen, um die Beratungen über obige Traktanden aufzunehmen.

Anschließend an diese Sitzung tagt der Zentralvorstand am 3. und 4. September ebenfalls in Lausanne. Zur Behandlung sind u. a. eine Denkschrift an die Bundesbehörden über die künftigen Hilfs- und Schutzmassnahmen für die Hotellerie, Personalprobleme, Allgemeinverbindlicherklärung der Trinkgeldordnung und Fragen der Preisnormierung vorgesehen. Ferner sind die Mitteilungen des Zentralpräsidenten, sowie Berichte der Direktion, der wirtschaftlichen Beratungsstelle und der Redaktion in Aussicht genommen. Durch die teilweisen Neuwahlen in den Zentralvorstand sind auch Zuwahlen in der bestehenden Kommission notwendig, die bei dieser Gelegenheit vorgenommen werden dürften. Die auf zwei Tage anberaumte Sitzung wird so eine Reihe wichtiger Traktanden zu bewältigen haben.

Auslandschronik

Schwere Ahndung für unhöfliches Verhalten gegenüber Gästen

Der deutsche Reichswirtschaftsminister hat seinerzeit in einem Erlass auf die sich besonders in letzter Zeit häufenden Beschwerden über unhöfliches Verhalten hingewiesen, das die Besucher von Gaststätten durch das Bedienungspersonal erfahren. Ferner wurde Klage darüber geführt, dass die Betriebsinhaber dem Verhalten des Personals keine ausreichende Aufmerksamkeit zuwenden oder sogar unhöfliches Verhalten der Angestellten dulden. Dadurch aber werde der Ruf der deutschen Gastlichkeit nachhaltig untergraben. Zur Besserung dieser Zustände seien daher entscheidende Massnahmen notwendig, um einer Zuspitzung der Verhältnisse entgegenzutreten, da durch solche Vorkommnisse die Stimmung der Bevölkerung und ihr Abwehrwille erschüttert zu werden drohe. Auch unter den erschwerten Umständen der Gegenwart müsse vom Gastwirt verlangt werden, dass er seine Angestellten zu einem höflichen Verhalten anhalte und von ihnen ein solches verlange, sie aber bei groben Verstössen gegebenenfalls fristlos entlasse. Darüber hinaus werde aber auch gegen Gastwirte selbst energisch vorgegangen, die ein unangenehmes Verhalten des Personals dulden oder selbst an den Tag legen. Ein solcher Gastwirt müsse unter den jetzigen Kriegsverhältnissen als unzuverlässig angesehen werden, weshalb ihm im Falle fruchtloser Verwarnungen die Erlaubnis zum Betriebe einer Gaststätte entzogen werden müsse. Der Ruf deutscher Gastlichkeit und die Pflege deutscher Gastgastkultur müsse in vollem Umfang gewahrt bleiben.

Kleine Warenkunde:

Fischkonserven

II*)

Fabrikation von Sardinenkonserven

Zur Fabrikation von Ölsardinen dürfen nur lebendfrische Fische verwendet werden, andernfalls das Fabrikat wenig haltbar und schmackhaft ist. Die Fabrikation beginnt sofort nach der Ermüdung der Fische. Sie werden auf Tischen ausgebreitet und mit Salz bestreut. Der Kopf wird abgetrennt und Magen und Eingeweide entfernt. Beim Sortieren sucht man die kleinsten und grössten Fische, die nicht ein erstklassiges Fabrikat ergeben, heraus, legt die mittelgrossen 1—2 Stunden in eine starke Salzlake und spült sie, zwecks Entfernung der losen Schuppen und der Unreinigkeiten, in Körben mit Wasser ab.

Das sich anschliessende Trocknen erfolgt während einer Stunde auf Drahtrosten, wader im Freien, oder in einem Korb in der Trockenkammer mit etwa 22 Grad C., worauf die Fische in Wasser, in Dampf, teils auch in Öl gekocht werden. Sie bleiben dabei auf den erwählten Drahtrosten und werden auf diesen nach Beendigung des Kochprozesses wiederum getrocknet. Darauf erfolgt das Einlegen in die Dosen, teils unter Verwendung von etwas Gewürz, wie Lorbeerblätter, Gewürznelken und dergleichen. Dann werden die Dosen bis zum Rande mit Olivenöl gefüllt und durch Dosenfalsmaschinen, teils auch noch durch Handlötung, luftdicht verschlossen. Die Sterilisation erfolgt in Autoklaven

*) Schluss aus Nr. 35 der Hotel-Revue.

bei einer Temperatur von 117 Grad C. Endlich werden die Dosen durch Kaltwasserbäder „abgeschreckt“ oder man lässt sie an der Luft langsam erkalten. Der fade Geschmack, der den Ölsardinen nach der Sterilisierung eigen ist, verschwindet nach längerer, richtiger Lagerung.

Die Qualität hängt nicht nur von der Güte des verwendeten Fisches, sondern auch von dem richtigen Salzen, Kochen und von der Qualität des Olivenöles ab.

Warenkunde

Fischkonserven sind teuer!

Dabei ist zu bedenken, dass gerade in der heutigen Zeit nicht nur das Fleisch sehr wertvoll ist, sondern auch das reine Olivenöl in den Büchsen, das noch verwendet wird. Wenn man dem Olivenöl eine Zwiebel beilegt, so verliert es innert kurzer Zeit den Fischgeruch und kann somit zum Backen, Braten oder für Salatsauce sehr gut verwendet werden. Damit wird die Fett-Öl-Karte gestreckt.

Fischkonserven sind kühl im Keller zu lagern. Beim Eingang von grösseren Quantitäten tut man gut, die Kisten nicht sofort, sondern nur entsprechend dem Verkauf zu öffnen, da auf diese Weise die Dosen rasch und bequem umgelegt und damit vom Öl wieder frisch durchtränkt werden können.

Fischfleisch weist einen grossen Nährwert an Eiweiss, Fett, Mineralien und Wasser auf. Ausserdem sind im Fischfleisch Cholesterin, Jod, Lezithin und Vitamine enthalten, was den Fischen einen hohen Sättigungswert (Blutreinigung und Blutbildung) verleiht.

P. Witz,

„Schweizer. Spezialehändler-Zeitung“.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Bezugsantragsformular F3a

Das Ausfüllen des neuen Bezugsantragsformulars F3a scheint bei verschiedenen Mitgliedern auf Schwierigkeiten zu stossen. Begreiflicherweise, denn die verschiedenen Möglichkeiten, die gewählt werden können, machen das Ausfüllen des Formulars etwas komplizierter als bisher. Wenn man aber 1 bis 2 Beispiele sorgfältig durchgerechnet hat, so erkennt man bald, dass die Sache nicht so schlimm ist, wie sie anfänglich aussieht und man entdeckt dann auch die Vorteile, die sich je nach Wahl der Möglichkeiten ergeben.

Aus verschiedenen Anfragen seitens unserer Mitglieder ersehen wir, dass auch noch nicht alle Gemeindestellen, die vom Kriegsernährungsamt in die Aufrückführung eingepasst wurden, sich mit dem neuen Formular zurecht finden.

Vor allem sei nochmals festgehalten, dass für einen Teil oder für alle Betriebsangehörigen (Betriebsinhaber, Angehörige seines Haushaltes und das im Betrieb verpflegte Personal) persönliche Lebensmittelkarten oder Mahlzeitenkarten mit 160 Coupons bezogen werden können, einfach in Verrechnung gebracht werden können. Je nachdem sind die Eintragungen auf dem Formular unter I, Ziff. 1 und 2 einzutragen.

Die Frage, ob es nicht vorteilhafter sei, einfach die persönliche Lebensmittelkarte anstelle einer Mahlzeitenkarte zu beziehen, nachdem nun die Zuteilungsquoten für Mc der Betriebsangehörigen den Rationen der persönlichen Lebensmittelkarte angepasst sind, ist nicht ohne weiteres zu bejahen. Ein Vorteil der persönlichen Lebensmittelkarte gegenüber der Mahlzeitenkarte liegt allerdings darin, dass beim Bezug der ersten nicht noch 250 g Einmachzuckerportions pro Monat der Zentralstelle abgeben werden müssen; sodann enthält die persönliche Lebensmittelkarte auch blinde Coupons, die unter Umständen von Fall zu Fall in Kraft gesetzt werden. Ferner sind auf ihr KTK-Waren-Coupons enthalten, die zusätzlich gewonnen werden, da deswegen das KTK-Waren-Kontingent eines Betriebes keine Änderung erfährt. Andererseits sind aber die Bezugsquoten auf den Mc der Betriebsangehörigen nicht genau den Rationen der persönlichen Lebensmittelkarte angepasst, sondern sie stellen sich immer noch etwas höher. Auch sind die Auswahlmöglichkeiten für einzelne Waren in den entsprechenden Warengruppen A, B, C, D zu berücksichtigen, die einen weiten Vorteil gegenüber der Lebensmittelkarte darstellen. Auf Grund der der Zentralstelle abgegebenen Mc können sodann Grossbezüglercoupons bezogen werden, was den Einkauf wiederum leichter macht, als wenn er mit den vielen kleinen Coupons der persönlichen Lebensmittelkarte getätigt werden müsste. Für während eines Monats ein- und austretendes Personal müssen zudem praktisch doch Mc verwendet werden, da die Verrechnung mit Coupons der persönlichen Lebensmittelkarte zu schwerfällig wäre.

Weitere Vorteile gegenüber der persönlichen Lebensmittelkarte ergeben sich, wenn anstelle des Bezugs von Mahlzeitenkarten die Methode der Verrechnung der Mahlzeitenportions gewählt wird. Im letzteren Falle fällt der Bezug der Mahlzeitenkarte für die Betriebsangehörigen dahin und auch das nachherige Aufkleben der entsprechenden Mc auf den Kontrollbogen. Im ersten Monat, in welchem die Verrechnungsmethode gewählt wird, ergibt sich zudem, dass in der Rubrik II, Ziff. 1, „Mit Bezugsantrag abgelieferte Mc“ die von den Betriebsangehörigen im Vormonat abgegebenen Mc enthalten sind und dazu noch unter Ziff. 4 die nichtbezogenen, zu verrechnenden Mc der Betriebsangehörigen für den laufenden Monat dazukommen, so dass sich die für die Zuteilung in Gc massgebende Anzahl Mc entsprechend höher stellt.

Diese quasi doppelte Zuteilung kommt also daher, dass die von den Betriebsangehörigen eingebrachten Mc postumierend zum Umtausch in Grossbezüglercoupons gelangen, während die zu verrechnenden Mc pränumerando, gleichsam als Vorschuss zum Bezüge von Grossbezüglercoupons, berechnen. Dieses Zusammenreffen von Bezugsrechten zweier Monate ist allerdings nur ein einmaliger Vorteil, denn in den nachfolgenden Monaten erfolgt die Zuteilung für Betriebsangehörige praktisch nur noch auf die zu verrechnenden Mc.

Mitglieder, die diesen Vorteil bemerkt haben und glauben, es handle sich hier um einen Irrtum, weil sie mit dem neuen System zu einer einmaligen Höheren für die Zuteilung massgebenden Anzahl Mc kommen, sind durchaus im Recht, denn auf eine entsprechende Rückfrage unsererseits beim KEA ergibt sich ohne weiteres dieser einmalige Vorteil.

Für alle Aufklärungen in diesem Zusammenhang steht unsere wirtschaftliche Beratungsstelle unsern Mitgliedern gerne zur Verfügung.

Erhöhung der Höchstpreise für inländische und ausländische Hühner- und Entencier (Schalencier)

Mit Wirkung ab 1. September 1942 hat die Eidg. Preiskontrollstelle die Höchstpreise für inländische und ausländische Hühner- und Entencier (Schalencier) wie folgt angesetzt:

Lieferungen an Grossverbraucher: 32 Rp. per Stück in ländlichen Gebieten; 33 1/2 Rp. in halbstädtischen und städtischen Gebieten; 34 1/2 Rp. in Berggebieten (exkl. Warenumsatzsteuer).

Lieferungen an Konsumenten (Ladenpreis, Hauslieferung, Detailmarkt) 34 Rp. p. Stück in ländlichen Gebieten; 35 Rp. in halbstädtischen und städtischen Gebieten; 36 Rp. in Berggebieten (inkl. Warenumsatzsteuer).

Als städtische und halbstädtische Gebiete gelten nur die Gemeinden, die in der „Klassifikation der Schweiz. Orte für den Lohn- und

Verdienstersatz und die militärische Notunterstützung“ vom 1. März 1942 aufgeführt sind. Alle übrigen Orten (Gemeinden) gelten als ländlich. Wenn in der erwähnten Klassifikation beim Ortsnamen nichts besonderes vermerkt ist, fällt die ganze Gemeinde in die Kategorie A (ländliche Gebiete). Als Berggebiete (Kategorie c) gelten alle Gebiete über 1000 m Höhe (nur im Wallis, Berner Oberland, Tessin, in Graubünden, Glarus und in den Urkantonen). Massgebend ist die Höhenlage des Hauptortes der Gemeinde.

Bei Lieferung ab Hof des Produzenten reduziert sich der Höchstpreis um 1/2 Rappen pro Stück.

Als Grossverbraucher gelten Armeen, Spitäler, Anstalten, gastgewerbliche Betriebe, Konditoreien, Teigwarenfabriken, Metzgereien, Nährmittelfabriken, Biskuits- und Confitierfabriken und dgl. mehr.

Franklieferung: Die Höchstpreise verstehen sich für Lieferung franko Empfangsstation, bei Camiontransport franko Domizil des Käufers, bei Postversand einschliesslich Frankatur und Verpackung. (Die Mehrgelühr für Expresslieferung geht zu Lasten des Empfängers.)

Herabsetzung der Höchstpreise für Eipulver (Trockenei)

Gemäss Verfügung Nr. 555 C/42 der Eidg. Preiskontrollstelle gelten ab 1. September 1942 für Voleipulver, Trockeneiweiss kristallisiert und gemahlen, sowie Eigelbpulver jeder Provenienz die folgenden Höchstpreise (Umsatzsteuer nicht inbegriffen):

Detail-Grossverbraucher	Höchstpreis bei Lieferung an Konsumenten	
	per kg	in Beuteln zu netto 25 g
Voleipulver	25.—	28.—
Eiweiss	26.—	29.—
Eigelbpulver	22.—	25.—

Die vorgenannten Höchstpreise verstehen sich bei Lieferungen in Originalkisten oder offen an Detailisten und Grossverbraucher: ohne Skonto, einschliesslich Verpackung; per Bahn: franko Empfangsstation; per Camion: franko Domizil; bei Abgabe an Konsumenten: inkl. Beutel, als Nettohöchstpreise. Soweit der Detailhandel Rabatte bzw. Rückvergütungen gewährt, dürfen die vorgenannten Detailhöchstpreise entsprechend erhöht werden, jedoch darf sich nach Abzug des Rabattes bzw. der Rückvergütung äusserstenfalls der höchstzulässige Nettopreis ergeben.

Als Grossverbraucher gelten: Armeen, Spitäler, Anstalten, gastgewerbliche Betriebe, Konditoreien, Bäckereien, Metzgereien, Nährmittelfabriken, Biskuits- und Confitierfabriken usw.

Durch diese Verfügung sind die bisherigen Höchstpreise bei Lieferungen an Grossverbraucher um Fr. 2.— per kg herabgesetzt worden.

Marken- und Vorzugsbutter vorübergehend gesperrt

Das Eidgenössische Kriegsernährungsamt teilt mit: Um zur Sicherung der Butterversorgung im Winter schon heute Lager an gut haltbarer Butter anlegen zu können, hat die Sektion für Milch und Milchprodukte vom 28. August 1942 an die Lieferung von Marken- und Vorzugsbutter an die Detailgeschäfte vorübergehend gesperrt. Diese Butter muss für die Vorratsbildung verwendet werden weil sie sich länger als gewöhnliche Butter hält. Dafür kann die sogenannte Käseirbutter, die im Frischzustand eine vollwertige Tafelbutter darstellt, jedoch rascher verbraucht werden muss, wie bisher bezogen werden. Sobald die vorhandenen Vorräte an Käseirbutter aufgebraucht sind, wird Marken- und Vorzugsbutter wieder erhältlich sein.

Preise für rationierte Nahrungsmittel im September 1942

Gemäss Verfügung Nr. 496 H/42 der Eidg. Preiskontrollstelle bleiben die bisherigen Detailhöchstpreise für Zucker, Reis, Teigwaren, Mehl, Kuchgröss, Maisgröss, Hafeflocken, Hafegrütze, Roggerte, Linsen, Hirseprodukte, Bohnen, Kakao, Kaffee, Speiseessig und Speiseöle auch im Monat September unverändert.

Für Käse und Butter gelten ebenfalls die unveränderten Einzelverfügungen über die festgesetzten Höchstpreise.

Die Preisgestaltung für alle übrigen rationierten Lebensmittel wie Olivenöl, Erbsen, Kaffee, surrogat Tee, Konfitüre, Früchtelkonserven und Fleisch, für die keine allgemein gültigen Höchstpreise festgesetzt sind, richtet sich nach den bisherigen Bestimmungen.

Verdienstmedaillen an Hotelangestellte

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

Zentralbureau S.H.V.

Morgens, nachmittags oder abends, immer ist Sandeman Port ein willkommenes Genuss.

GENERAL-VERTRETUNG: BERGER & CO., LANGNAU (Bern)

DELAFORCE
SHERRY & PORT
Generaldepôt für die Schweiz
JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL

Schlagcrème mit SUSSMOST und BONBONS-PEC
Verlangen Sie den Besuch unseres Fachmannes!
Dr. A. WANDER A.G., BERN

Le peu de vins français entrant en Suisse et leur prix très élevé ne nous permet plus de les vendre ouverts. Par contre nous avons encours un grand stock en bouteilles de

MACON • BEAUJOLAIS
CHATEAUNEUF DU PAYS
BOURGOGNE DIVERS
Prix-courants sur demande.

Pour les vins ouverts, rien ne remplace le

BLANK MONOPOLE
Grand vin des Hauts Plateaux algériens

MONSARAZ
Vin rouge délicieux du Portugal

TRALEPUY
Vin rosé renommé

BLANK & Co
Importateurs de vins rouges fins
VEVEY

GESUCHT
mit möglichst sofortigem Eintritt in gutgehendes Stadtrestaurant eine gewandte, gutpräsentierende
Restaurationskonditior
Alter nicht über 25 Jahre. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre S. T. 2230 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT in Jahresstelle nach Luzern, tüchtige
Serviertochter Hausbursche-Portier Küchenmädchen
Offerten unter Chiffre H 15452 Lz. an Publicitas Luzern.

Auf Ende September tüchtige, selbständige
Serviertochter gesucht
Vertrauensposten. Alter nicht unter 26 Jahre. Gefl. Offerten mit Zeugnissen u. Photo an Hotel Bahnhof Aarwiler.

Zu mieten gesucht oder in Gérance
Portier-Konditior
am Thunersee in Stollg., möchte Winterstationen in Davos od. Axosa als Allein- od. Etagen-Portier, evtl. Konditior. Referenzen zur Verfügung. Spätkündigung. Offerten unter Chiffre E. C. 2214 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

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

Indisches
Curry-Pulver
pro Kilo Fr. 32.—
gegenseitige Nachnahme empfehlen Pozzy & Co. AG., Davos-Platz.

OCCASION!
Zu kaufen gesucht
LÄUFER 9-10 m lang u. 90-100 cm breit
KAFFEEMASCHINE, 2-4 l Inhalt f. Kohlenherd. Evt. Umtausch gegen Kaffeemaschine „Billy“ 12 l Inhalt. H. Ruckstuhl, Immensee

Tausende Ihrer Berufskollegen verwenden im Winter in Garantol eingelegte Eier. Seit über 40 Jahren ist Garantol glatte, rotgoldene, bewährte, reine Geschmacksbleib erhalten. Das Eiweiss trennt sich leicht vom Dotter und kann zu festem Schnee geschlagen werden.

Garantol
ist zuverlässig und sauber. Jederzeit können Eier nachgelegt oder heraugenommen werden. Die Lösung wird nicht dickflüssig oder schleimig, greift Hände u. Fingeragel nicht an.

Erhältlich in allen Apotheken und Drogerien

Garantol konserviert Eier über 1 Jahr

Sekretär
Journal, Kassa, Réception, Deutsch, Französisch, Engl., servicekundig,
sucht passendes Engagement
in Saison- oder Jahresgeschäft. — Offerten unter Chiffre J. N. 2231 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

„Der **Meistermixer**“
von Harry Schraemli
Ein Vademecum für Berufsmixer und Barmaids, in Taschenformat.
Enthält 700 kurzgefasste Rezepte der bekanntesten Drinks, unter Berücksichtigung der alkoholischen Getränke. Dazu die Bowlen, Cups, Funches usw.
Dieses Miniaturlexikon ist nicht für Anfänger und Amateure, sondern nur für geübte Mixer und Barmaids. Dieses wird es hinter den Barbereich eine wertvolle Hilfe sein. Alphabetische Anordnung ermöglicht die sofortige Auffindung des gesuchten Rezeptes.
Preis: Fr. 6.50 franko, gegen Nachnahme, durch den Buchverleger der Union Helvetia, Luzern.

„Die ögefüllten“
FORSTER
Elektro-Stahlradiatoren
stehen in hygienischer Beziehung — milde Luft, nicht glatte, rotgoldene Heizfläche, mässige Oberflächentemperatur — an erster Stelle.“
So schreibt Dipl. Ing. ETH Hermann Meier in der „Schweizer Hotel-Revue“ Nr. 44 vom 30. Okt.
Prospekt durch bessere Elektro-Installationsgeschäfte oder den Fabrikanten
Aktiengesellschaft Hermann Forster, Arbon, Telefon 183

Inserate lesen erwirkt vorteilhafteren Einkauf!

HORGEN GLARUS
zeitgemäss zweckmässig formschön bequem
A.-G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Horgen
EINETRÄGENE INSERATFORM

Zur gefl. Notiznahme!

Inseratenaufträge
beliebe man ausschliesslich an die Administration der Hotel-Revue — nicht an die Redaktion und nicht an das Hotel-Bureau — zu richten.

Le manque d'apprentis

« Depuis 1938, le nombre des apprentis a continuellement diminué dans l'industrie hôtelière. »

C'est avec ces quelques mots, brefs mais clairs, que le rapport de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail sur les conditions d'apprentissage en Suisse en 1941, caractérise la situation de l'apprentissage professionnel hôtelier. En effet, celle-ci est des moins réjouissantes; elle doit laisser songeur tous les membres de notre profession et donner beaucoup à réfléchir aux propriétaires ou directeurs d'entreprises qui se préoccupent, aujourd'hui déjà, de l'avenir de notre industrie une fois la guerre terminée.

En 4 ans, le nombre des contrats d'apprentissage pour l'hôtellerie a diminué de 700 environ et ne s'élève plus qu'à 396. C'est ainsi qu'au point de vue de l'apprentissage, l'industrie hôtelière se voit attribuer une des dernières places dans la liste des principaux groupements professionnels, et cela bien qu'elle occupe plus d'employés que diverses autres branches d'industrie qui figurent sur cette liste. La diminution de forces jeunes se remarque spécialement si l'on compare le nombre des sortants d'apprentissage et celui des nouveaux contrats qui ont pu être conclus. L'on constate alors qu'en 1941, 212 jeunes cuisiniers et sommeliers ont terminé leur apprentissage, alors qu'il n'y avait que 177 jeunes gens pour suivre leurs traces, c'est-à-dire pour vouloir faire un apprentissage réglementaire dans l'une ou l'autre profession de l'industrie hôtelière. Ce nombre d'apprentis est tout à fait insuffisant par rapport aux quelque 7000 employés d'hôtel qui ont effectué un apprentissage.

Si cette situation continue à se développer dans ce sens pendant encore quelques années, on finira par manquer complètement de personnel dans l'hôtellerie et l'existence même de maintes entreprises sera mise en jeu car, en définitive, pour ouvrir des exploitations saisonnières, il faut pouvoir se procurer le personnel de cuisine et de service nécessaire. Aujourd'hui déjà, le marché du travail est déséquilibré, comme ne le savent hélas! que trop les nombreux hôtels qui souffrent actuellement d'une insuffisance inaccoutumée de personnel. C'est ainsi que, au cours du 1er semestre de 1942, notre bureau de placement a enregistré deux fois plus d'offres de places pour des sommeliers, commis de rang, cuisiniers seuls et commis de cuisine, que de demandes d'emplois. De toutes parts, on supplie notre service de placement de faire l'impossible pour tirer telle ou telle maison d'embaras en lui procurant le personnel indispensable pour assurer une exploitation normale de l'entreprise. Bien que notre bureau fasse tout ce qui est en son pouvoir dans ce domaine, il ne peut cependant faire des miracles et, comme la fée bienfaitrice de Cendrillon, créer un sommelier d'une course. Tous les hôtels qui jusqu'à présent formaient des apprentis et qui, pour différentes raisons, ont cessé de le faire devraient, au lieu de demander à grands cris que l'état du personnel soit maintenu ou complété, tirer la seule conclusion logique qui s'impose et recommencer à former des apprentis. Il est évidemment probable qu'une fois la guerre finie, la situation du marché du travail sera moins tendue: une foule de travailleurs engagés dans les industries qui s'occupent surtout des fournitures de l'armée ou employés dans les exploitations militaires seront congédiés et chercheront à reprendre leurs anciennes professions, ce qui signifie qu'un certain nombre d'entre eux reviendra à l'hôtellerie. Mais le meilleur régulateur du marché du travail, qui était les offres d'emplois provenant des pays étrangers qui nous entourent, continuera cependant à faire défaut et, à la longue, on risque encore de manquer d'employés qualifiés dans les professions hôtelières qui nécessitent un apprentissage.

Cette sombre perspective peut pourtant se corriger en développant rapidement et efficacement l'apprentissage. Les ordres de notre société trouveront certainement les meilleurs moyens pour parvenir à ce but et la commission scolaire s'occupera aussi sûrement de cette question, puisque une proposition tendant à lier l'apprentissage et la préparation scolaire sera discutée. Un tel apprentissage combiné aurait encore une plus grande force d'attraction s'il était possible d'assurer aux jeunes gens ayant subi les examens avec succès, une première place chez l'un ou l'autre de nos membres. Comme le fait de continuer à s'occuper des apprentis qui le méritent une fois qu'ils ont terminé leur apprentissage peut contribuer beaucoup à encourager les jeunes gens à entrer dans l'hôtellerie, cette question mérite d'être examinée de fond. Il serait aussi important de renseigner le grand public sur les possibilités de travail et les possibilités d'avancement qu'offre la carrière hôtelière. Puisqu'on ne paie pas le personnel à pourcentage et que les cuisiniers font l'objet de conventions générales, que l'on manque de cuisiniers et de sommeliers et que les jeunes gens qui embrassent ces professions auront très probablement, une fois leur apprentissage terminé, la chance de faire leurs premières armes dans la carrière à un moment où le tourisme abordera une ère de développement et d'effacement. Il semble qu'il y a là de sérieuses raisons pour les parents et pour les jeunes gens qui choisissent une profession de tourner leurs regards vers l'hôtellerie. Si les bureaux d'orientation professionnelle et les offices de placement pour apprentis cherchent, de leur côté, à intéresser davantage à notre profession les personnes qui leur demandent conseil, l'on devrait pouvoir compter sur un nombre encore plus grand d'apprentis. Mais il faut pour cela que les employeurs mettent à disposition des places en suffisance. On devrait pouvoir s'entendre au sein de notre Société pour que toutes les entreprises qui sont autorisées à former des apprentis, et qui sont appelées à le faire de part leur mode d'exploitation, aient au moins continuellement un apprenti sommelier ou cuisinier. Il faut

que chacun fasse abstraction des sentiments mitigés qu'il éprouve à l'égard du règlement d'apprentissage si l'on ne veut pas que le manque d'apprentis prenne des proportions calamiteuses. Il est, en définitive, plus facile de faire front à la colère passagère que peuvent susciter les prescriptions relatives à l'apprentissage que d'avoir le perpétuel souci de ne pouvoir disposer du personnel dont on a besoin. Or c'est ce qui nous menace et ce qui risque d'être un lourd handicap pour toute notre profession. Malheureusement il n'est pas rare de voir des hôteliers renoncer à prendre des apprentis, non parce qu'eux-mêmes n'en veulent pas, mais parce que leurs chefs de cuisine n'y tiennent pas. Il est évidemment plus facile et plus agréable pour un chef de cuisine de diriger une brigade qui ne compte que des cuisiniers qualifiés plutôt que d'avoir des jeunes gens à former, mais des considérations aussi bornées ne devraient pas primer les bonnes raisons qui militent en faveur de la formation d'apprentis. Il faut donc, à l'avenir, que les patrons arrivent à convaincre les cuisiniers qui agiraient ainsi de l'absurdité de leur attitude et à les encourager à collaborer activement à la solution du problème de l'apprentissage.

Donnons encore l'opinion d'une personnalité qui s'est beaucoup occupée de la question de la formation professionnelle dans l'industrie hôtelière. Cette personne estime que la diminution du nombre d'apprentis est due en grande partie à la situation même de notre industrie et au fait que les jeunes gens ou les parents qui choisissent une profession pour leurs enfants jugent sur les conditions actuelles et n'osent tabler sur la prochaine reprise des affaires. D'autre part il faudrait que les patrons puissent aussi se convaincre qu'ils ont un intérêt immédiat à préparer du personnel, en ce sens qu'il est constaté que les maisons qui forment des apprentis ont toujours de la chance avec leur personnel, alors que l'on voit les autres hôteliers gémir perpétuellement sur la malchance qui les poursuit dans ce domaine.

Cette personnalité insiste aussi sur l'intérêt qu'il y aurait à combiner l'apprentissage et un stage dans une école professionnelle. Il voit là une possibilité d'éprouver les capacités de chacun et, si cette épreuve est couronnée de succès, tous les milieux intéressés y trouveront leur avantage: les parents de l'apprenti comme l'apprenti lui-même, comme d'ailleurs le patron, le chef de cuisine et ses aides, qui se plaignent souvent de l'incapacité de leurs élèves.

Un séjour de quelques semaines ou mieux encore de quelques mois avant d'entrer en apprentissage dans une entreprise permet de réaliser des conditions idéales pour la formation professionnelle. En effet les principes élémentaires seront ainsi enseignés par un pédagogue expérimenté et qualifié, puisque ce sera le fait des professeurs de l'école professionnelle. Puis la formation professionnelle se poursuivra par l'apprentissage proprement dit qui présente l'avantage d'être plus près de la pratique et de la vie réelle. Le seul désavantage qu'une telle combinaison peut avoir c'est celui des frais qu'elle entraîne. Mais, dans tous les cas où cette question ne joue pas de rôle, on devra s'efforcer de suivre cette voie.

Les employeurs devraient en tous cas faire beaucoup plus pour que la question du manque d'employés, qui est hélas! toujours à l'ordre du jour, disparaisse une fois pour toutes de la liste des problèmes qui attendent toujours leur solution. Il y a heureusement suffisamment de forces jeunes et actives pour prendre bien en main cette question d'apprentissage et pour la maîtriser. On en la preuve dans le fait que 100 places d'apprentis ont été annoncées à notre service de placement au cours de ces derniers 6 mois. Il ne faut donc plus que coordonner les efforts et unir nos forces pour que tout le patronat se sente solidaire et contribue à résoudre un problème qui est déterminant pour l'avenir de l'hôtellerie.

Formule de requête F3a

Il paraît qu'un certain nombre de nos membres éprouvent quelques difficultés à remplir la nouvelle formule de requête des ménages collectifs pour l'obtention de coupons de grandes rations en vue de l'achat de denrées alimentaires rationnées. Il est d'ailleurs fort compréhensible que les diverses possibilités qui sont laissées à l'ayant droit rendent le choix difficile et l'opération de remplissage plus compliquée que précédemment. Mais une fois que l'on a fait minutieusement les calculs nécessaires pour 1 ou 2 exemples, on a vite fait de constater que la chose n'est pas aussi terrible qu'on se l'imaginait et l'on voit aussi les avantages que l'on peut tirer de ces diverses possibilités.

D'après les questions qui nous sont posées par nos membres, on peut aussi se rendre compte que tous les offices communaux, qui sont chargés par l'Office de guerre pour l'alimentation de donner les explications nécessaires, ne sont eux-mêmes pas au clair avec cette nouvelle formule. Il est convient avant tout de préciser que toutes (ou une partie) des personnes qui assurent l'exploitation des ménages collectifs (l'exploitant, sa famille et le personnel prenant ses repas dans l'établissement) peuvent obtenir des cartes de denrées alimentaires personnelles, ou des cartes de repas de 160 coupons ou encore que ces titres peuvent être simplement mis en compte. Suivant le choix qui aura été fait, les inscriptions seront donc portées sur la formule sous I, chiffre 1 et 2.

Puisque, selon les explications de l'Office de guerre pour l'alimentation, les cotes attribuées aux personnes assurant l'exploitation des ménages collectifs sont adaptées aux rations des cartes personnelles, on en vient à se demander

s'il ne serait pas plus avantageux, ou en tous cas plus simple, et si demeurant des cartes de denrées alimentaires, au lieu de cartes de repas. On ne peut cependant recommander cette solution sans autre. L'avantage des cartes de denrées alimentaires personnelles, par rapport aux cartes de repas, réside dans le fait que si l'on opte pour les premières, on n'a pas besoin de remettre mensuellement aux centrales de l'économie de guerre les coupons équivalant à une quantité de 250 gr. de la carte de sucre pour conserves; en outre, la carte personnelle contient encore des coupons en blanc qui de temps en temps, suivant les circonstances, bénéficient de valeurs d'attribution. De plus, on gagne des coupons supplémentaires du groupe de marchandises CTC, car le contingent attribué à l'entreprise pour ce groupe de marchandise n'est pas modifié.

Mais d'autre part les cotes d'attribution pour les coupons de repas des personnes assurant l'exploitation des ménages collectifs ne correspondent cependant pas exactement aux rations des cartes de denrées alimentaires personnelles. Elles sont toujours légèrement supérieures. Il faut également tenir compte de la possibilité qui est laissée de choisir telle ou telle denrée dans les groupes de marchandises A, B, C, D; ce qui représente un gros avantage sur la carte personnelle. Enfin sur la base des coupons de repas remis aux centrales de l'économie de guerre, on peut obtenir des coupons de grande ration qui facilitent les achats et évitent les pertes de temps qu'entraînerait le maniement des multiples petits coupons de la carte de denrées alimentaires. Pour le personnel qui entre en service ou qui quitte l'entreprise au cours d'un mois, il sera aussi plus simple de disposer de coupons de repas, car il serait trop difficile de procéder à des décomptes avec la carte de denrées alimentaires.

Mais on pourra encore avoir d'autres avantages par rapport à la carte de denrées alimentaires personnelle si, au lieu de se procurer des cartes de repas, on opte pour la méthode qui consiste à faire porter en compte les coupons de repas. Dans ce cas là, il n'y a donc pas besoin de toucher des cartes de repas pour les personnes assurant l'exploitation des ménages collectifs et, partant, il n'est pas nécessaire de les coller ultérieurement sur les feuilles de contrôle. La première fois que l'on opte pour cette méthode de « mise en compte », on constate que les coupons de repas remis le mois précédent par les personnes assurant l'exploitation du ménage collectif figurent sous la rubrique II, chiffre I « coupons de repas présentés avec la requête » et l'on retrouve des coupons de cette sorte pour le mois suivant, sous chiffre 4, « coupons de repas attribués et portés en compte », si bien que pour l'attribution des coupons de grande ration, le nombre des coupons de repas qui entre en ligne de compte sera sensiblement plus élevé.

Cette « espèce de double attribution » provient du fait que les coupons de repas remis à l'hôtelier pour les personnes qui assurent l'exploitation du ménage collectif sont échangés ultérieurement en coupons de grande ration, alors qu'ils sont portés en compte par anticipation et qu'ils correspondent ainsi à une avance sur les coupons de grande ration à obtenir. Cette « rencontre » de titres de rationnement de deux mois ne présente toutefois qu'un avantage unique, en ce sens qu'il ne se produit qu'une fois et qu'il ne se répète pas puisque, pratiquement, les mois suivants les attributions pour les personnes exploitant les ménages collectifs ne se feront que sur les coupons de repas à porter en compte.

Les membres qui ont remarqué la chose et qui ont cru que cet avantage provenait d'une erreur, puisque le nombre de coupons intervenant pour l'attribution était une fois plus élevé qu'il ne le devrait en principe, n'ont cependant aucune crainte à avoir car nous avons posé la question à l'Office de guerre pour l'alimentation qui nous a confirmé cet avantage qui, insistons sur ce point, ne se produit qu'une fois.

Notre service de renseignements économiques est à la disposition de tous les membres qui auraient besoin d'explications complémentaires à ce sujet.

Issue fatale

On a pu lire dans la presse quotidienne de Suisse allemande que le grand restaurant zuricois « Mlika » avait récemment fermé ses portes. Un écrivain placé à la porte du restaurant signalait le fait, mais sans en indiquer la cause. On se souvient peut-être qu'il s'agissait d'un restaurant où les hôtes pouvaient se servir eux-mêmes et dont les prix « défiaient » véritablement toute concurrence.

On apprenait en outre que l'autorisation d'ouvrir une entreprise dirigée par la Mlika à l'origine-Scheidweg avait été refusée par le gouvernement schwytois et qu'une des succursales qui n'avait pourtant ouvert ses portes que depuis peu de temps à Sonnenberg/Arrens avait déjà suspendu son exploitation par suite de difficultés financières.

Ainsi donc le sort de ces entreprises qui avaient beaucoup fait parler d'elles, spécialement à cause du cas du Grand Hôtel de Brunnen, paraît être définitivement réglé. Cette nouvelle ne surprendra personne dans les milieux hôteliers car l'on se demandait simplement combien de temps ces fallacieuses entreprises pourraient durer et pendant combien de mois elles signifieraient leur néfaste influence sur toute l'hôtellerie en laissant croire à une clientèle non renseignée que les autres hôtels appliquaient des prix exagérés. Elles donnent une fois de plus la preuve que les hôteliers dans leur ensemble, qui sont des commerçants comme les autres, veulent simplement éviter la faillite et cherchent à pratiquer des prix qui leur permettent de vivre.

Mais la fermeture de ces entreprises à elle seule ne résout pas le problème et il faut espérer

Reprise des subventions pour la rénovation, la restauration et les rénovations d'immeubles

On nous confirme de source compétente à Berne que l'action de création d'occasions de travail sera, comme l'année dernière, reprise dans un cadre limité et pour une période déterminée, cet hiver aussi. Sous certaines conditions, la Confédération octroie donc de nouveau des subventions pour la transformation, les réparations et les travaux de rénovation des immeubles privés. Pour l'hôtellerie, la part maximum de la Confédération s'élèvera au 30% du montant des frais occasionnés par ces travaux. Les personnes intéressées sont priées d'adresser leurs projets de construction et les demandes de subvention y relatives, aux autorités cantonales et cela jusqu'au 15 octobre.

que les autorités sauront tirer de cet exemple l'enseignement qu'il comporte et qu'elles feront en sorte à l'avenir que de tels actes de « dumping économique » ne puissent se reproduire. Il faudrait écrire des pages et des pages si l'on voulait insister sur les innombrables et catastrophiques répercussions qu'une telle politique de prix a eues sur l'hôtellerie en général. Pendant que les gens de la Mlika exploitaient dans les conditions que l'on sait, le Grand Hôtel de Brunnen, pour ne prendre que l'exemple le plus typique, des douzaines d'hôtels qui se trouvaient dans cette région du « paradis des prix » durent, sous la pression de cette concurrence déloyale, abaisser également leurs prix et subir de ce fait des pertes qui sont particulièrement sensibles à l'heure actuelle et qui ont gravement compromis leur situation. Ils sont maintenant libérés de ce fléau, mais doivent travailler pour remonter la pente et rétablir leur équilibre. Or, comme il n'y a aucune protection légale contre de tels avilissements de prix, qui sait si un novice ne recommencera pas l'expérience d'ici peu, car il y a encore une foule de gens qui croient que l'hôtelier peut louer ses locaux et vendre les prestations qu'il fournit à ses clients comme un camelot vend des lames de rasoir sur une place publique, et cette comparaison n'est même pas exacte, car on ne voit pas beaucoup de ces camelots qui vendent leur marchandise au-dessous du prix de revient.

La triste expérience de la Mlika montre en outre que, contrairement à l'opinion professée par le département fédéral de l'économie publique, le danger de concurrence déloyale existe même en période de rationnement et d'économie de guerre. Une fois de plus on en arrive à la conclusion que seule une réglementation des prix générale à laquelle soit soumises toutes les entreprises sans exception peut protéger l'hôtellerie de tels dangers.

Trafic et Tourisme

Entreprises de transports romandes

Quoique dans bien des domaines la guerre ait apporté de graves perturbations et que dans diverses branches de notre économie on soit plutôt enclin à rester immobile et à attendre des temps meilleurs, il est intéressant de constater que nos entreprises de transports privées qui se trouvent pourtant dans des situations souvent fort difficiles ne sont pas contaminées par cette paralysie. En Suisse romande, par exemple, on assiste en effet dans ce domaine à des transformations matérielles ou juridiques qui sont la preuve d'une belle volonté de s'adapter, d'aller de l'avant ou en tous cas de se maintenir à tout prix.

C'est peut-être ce début de saison d'été, période de vacances, de courses scolaires, d'excursions qui redonne un peu d'optimisme et qui engage à agir. Le « Journal de Montreux », dans une chronique financière, nous donne un excellent aperçu de ce qui se passe dans les entreprises de transports romandes. On constate d'abord que les chemins de fer des Alpes vaudoises ont eu une très belle activité, dans la vallée du Rhône; si les résultats financiers n'ont pas permis l'octroi de dividendes — chose inconnue depuis bien des années — ils ont permis des versements importants aux fonds de réserves et de renouvellement du matériel.

Bien différente est la condition des chemins de fer Montreusiens. Nous avons déjà parlé des résultats et des projets du chemin de fer Glion-Rochers de Naye, aussi nous n'y reviendrons pas. La Cie du M. O. B. se trouve dans une situation très grave par suite des multiples emprunts auxquels elle a dû recourir pendant 35 années d'exploitation. Un assainissement prévoyant un versement à fonds perdus de 4 millions accordés par la Confédération, à condition qu'un emprunt d'un million soit fait par la Cie, toutes autres obligations existantes étant postposées à celle-là. La majorité des obligataires fit échouer ce plan et avec lui la perspective du subsides de la Confédération. Il faudra bien trouver une combinaison satisfaisante si l'on veut éviter une liquidation juridique.

Voici encore le Bière-Apples-Morges, qui vient de rectifier son bilan en créant des actions nouvelles privilégiées. Cet appel à des fonds nouveaux est nécessaire par les frais qu'occasionnera l'électrification partielle du réseau, soit de Morges à Bière. On s'apprête à électrifier le chemin de fer Yverdon-Sie-Croix, tandis que le réseau du chemin de fer du Val-de-Travers est en pleine transformation aux mêmes intentions.

Puisque l'on parle d'électrification, rappelons encore, ce que nous avons déjà signalé dans un récent numéro, que la ligne *Brigue-Gletsch-Disentis* est maintenant complètement électrifiée. Il s'agit là d'une belle œuvre de persévérance et d'audace financière.

Dans le canton de Fribourg, le même besoin de centralisation se fait sentir. Après avoir réuni sous une même direction les chemins de fer de la *Gruyère* et le *Fribourg-Morat-Anet*, on s'apprête à y adjoindre la ligne *Butte-Romont* qui sera, elle aussi, électrifiée. Il semble pourtant peu probable que cette solution, pourtant logique, puisse modifier une situation assez gravement compromise.

A propos d'entreprises de transports signalons aussi le curieux problème que pose

la suppression des surtaxes de montagne et le Vevey-Chexbres

Comme on le sait, les C.F.F. ont été invités par le Conseil fédéral à supprimer les suppléments

de distance (surtaxes de montagne) sur toutes les lignes où elles étaient encore en vigueur, mais au plus tard pour le 1er janvier 1943. Le chemin de fer Vevey-Puidoux (7 km. 700), raccourci d'intérêt général diminuant effectivement de 25 km. les distances séparant Vevey des lignes de Berne et de la Broye, se trouve dans une situation assez paradoxale. C'est qu'il s'agit d'une compagnie privée qui *affirme sa ligne aux C.F.F.* Si les surtaxes de montagne venaient à être supprimées sur le Vevey-Chexbres-Puidoux, le prix du billet aller et retour, qui coûte aujourd'hui 2 fr. 05, tomberait à 95 cts. Ce serait une excellente affaire pour les voyageurs.

Mais les choses ne sont pas si simples. La compagnie Vevey-Chexbres acquitte de lourdes charges financières et elle a toujours laissé entendre qu'elle ne peut consentir à une réduction des taxes qui entraînerait *ipso facto* une diminution de loyer d'affermage. Les C.F.F. déclarent de leur côté ne pas pouvoir abaisser les tarifs sans

que le loyer d'affermage subisse également une réduction. Le Conseil communal de Vevey a été saisi de cette affaire par une motion qui demande à la Municipalité, dans le cas où la compagnie du Vevey-Chexbres ne supprimerait pas les surtaxes de montagne, de vouloir bien étudier immédiatement la question du rachat du Vevey-Chexbres par la Confédération.

Nouvelles financières

Grand Hôtel Excelsior et Bon-Port, Montreux

Comparé aux résultats d'autres hôtels de la région, celui du Grand Hôtel Excelsior a été relativement satisfaisant dans l'exercice clos le 30 juin 1941. Le bénéfice d'exploitation s'est élevé à 104.000 francs et il s'y ajoute huit mille francs de

revenus locatifs. Les immeubles et le mobilier figurent au bilan pour 2,10 millions et sont grevés de 1,80 million de dettes hypothécaires, soit d'un emprunt en premier rang de 1,25 million, d'un emprunt en second rang de 0,25 million, d'un emprunt en troisième rang de 0,25 million également et de 52 mille francs d'intérêts arriérés. Les emprunts en deuxième et troisième rangs sont à intérêts variable, ils n'ont vraisemblablement reçu qu'un intérêt réduit en 1940—41. De cette façon, le compte de profits et pertes se solde à peu près sans gain ni perte. Néanmoins, une importante partie des intérêts passifs a pu être effectivement payée.

FAVORISEZ...

de vos commandes les maisons faisant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels



Das ideale Tischtuch für gepflegte Hotels und Pensionen

Nappex, das einheimische Kunstseidengewebe, hat das Aussehen eines feinen Damast-Tischtuches. Es ist mit einer Spezial-Imprägnierung versehen und kann wie Kunstseide gewaschen und gebügelt werden. Dürfen wir Ihnen Muster und Preise schicken?



Tappichhaus Schuster & Co., St. Gallen/Zürich

Freiwillige Fahrnisversteigerungen in Teufen

Für Rechnung des Herrn Anton Tischhauser, Kaufmann in Teufen, werden aus den Beständen des bisherigen Hotel Hecht in Teufen folgende Fahrnisse gegen sofortige Barzahlung öffentlich und freiwillig versteigert:

a) Dienstag, den 8. September 1942, von vormittags 10 Uhr an im Hotel Linde (Saal) Teufen.

Lingerie: Leintücher, Decken, Wolldecken, Handtücher, Servietten, Tischtücher, Tafeltücher, Frottiertücher (punktfrei, weiß gebraucht).

Geschirr: Tassen, Platten, Gläser, Flaschen, Besteck, Küchengeräte etc. in grosser Anzahl, verschiedene Variationen.

Bodenteppiche

Verschiedene Möbel: Spiegel, Schirmständer, Cigarrenkasten, Gammeln mit Platten, Kunstspiegeltische, Portraits, Tische, Stühle, Bänke, Gartenmöbel und Verschiedenes.

b) Mittwoch, den 9. September 1942, von vormittags 10 Uhr an im alten Hotel Hecht, Teufen.

8 komplette Hotel-Gastzimmer zu 2 Betten

5 komplette Einzelzimmer idem.

8 bereits neue Lavabos für Heiß- und Kaltwasser samt Zubehör. Verschiedene Wirtische mit Sessel und Bänken, 1 Klavier, Schränke, Einbueffet, diverse Leuchter, Polsterstühle, Kanapeen, Schaukelstuhl, Bettwaren, Spielsachen, Putztische, 1 Auswärmmaschine, Kübelwaren, 1 Eiskasten, Gemüsetische, Fässer, Mineralwasser-Regale, Glättische und Verschiedenes.

Teufen, den 31. August 1942. **Die Gemeindefkanzlei.**

40 Jahre



Minimax A.G. Zürich
(Gegründet 1902)

ORIENT-TEPPICHE
GROSSES LAGER IN REINWOLLENEN ERSTKLASSIGEN SPANNTTEPPICHEN LAUFERN UND MILIEUX

Geelhaar Bern
TEL. 2 10 58 - 71/UNSTR. 7

VORTEILHAFTHE PREISE



Für Hotels u. Restaurants empfehle ich mich zur Lieferung von

Bodenwädic
gelb und weiss, rein Terpentin, à Fr. 4,95

Sandpaste Fr. 1.80

Petrol-Ersatz zu Putzwecken, Fr. —.80

Lack-Leinölersatz Fr. 5.10, sowie

Bodenölersatz. Öle
W. KNUSEL, Restaurant Oltnerhof, OLTEN.

SCHWEIZER COMPTOIR

23.

Lausanne 12.-27. September 1942

Einfache Billette für die Rückreise gültig

Vorteilhafte Putzmittel (COUPONFREI)

Händereinigungs- und Putzpaste KESTA- und BLITZ-Scheuerpulver in Dosen und offen

BKO-Spül- und Entfettungsmittel

KELLER & Cie, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

Ich suche Engagements

für mein nachstehendes, tüchtiges, bestens zu empfehlende Personal, per sofort oder später:

1 Alleinkoch sehr tüchtig und sparsam

1 dipl. Hausbeamtin-Gouvern.

Zimmermädchen (Glätterin)

Serviertöchter, 2 Köchin

Küchenmädchen

Nähere Einzelheiten werden gerne erteilt unter Chiffre V. M. 2218 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

aus Gesundheitsrücksichten, in gutem Badekurort der Schweiz,

HOTEL

50 Betten

Sommersaisongeschäft mit Restaurant

Für seriöse Fachleute beste Kapitalanlage. Anzahlung Fr. 50.000.—. Keine Vermittler erwünscht. Offerten unter Chiffre B. H. 2211 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Ziehung 12. September



INTERKANTONALE Landes-Lotterie

Lospreis Fr. 5.—, Serien zu 10 Losen Fr. 50.— (2 sichere Treffer), erhältlich bei allen Losverkaufsstellen und Banken. Einzahlungen an Landes-Lotterie Zürich VIII/27600.

Hühnervollei getrocknet

offert aus frischen Sendungen



HANS GIGER, BERN
Gutenbergstrasse 3 Telefon 2 27 35

Zufolge Todesfall und besonderer Verhältnisse wird für ein schönes Kurhaus von ca. 170 Betten an bekanntem Thermal-Kurort

seriöser, fachkundiger PÄCHTER gesucht

Es handelt sich um ein gut eingeführtes Geschäft mit la Stammkundschaft, das strebsamem, fleissigem Ehepaar ausgezeichnete Zukunftsmöglichkeiten bietet. Vorkaufrecht wird eingeräumt. Interessenten wollen sich melden unter Chiffre O. F. 7438 A bei Orell Füssli-Annoncen Basel.

Junger Hoteldirektor mit geschäftstüchtig, Frau sucht

Direktions-Posten od. als Stütze des Patron

Grosser Bekanntheitskreis von bester Schweizerkundschaft. Referenzen und Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre A. R. 2228 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Restaurant

an grossem Bahnhof der Ostschweiz umständehalber

zu verkaufen

Für Koch gute Existenzmöglichkeit. Alles weitere d. den Besitzer unter Chiffre H 1871 Gg an Publicitas AG., St. Gallen.

Gewandter

HOTELIER UND RESTAURATEUR

der mit der Zeit geht u. heute noch mit Erfolg arbeitet, **wünscht neuen Wirkungskreis**

in nur grösserem Unternehmen. Offerten unter Chiffre W. R. 2221 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngere, in allen Branchen der Hotellerie gut bewanderte, arbeitsfreudige

Frau sucht Posten als Leitung, Directrice, Gouvernante

eines Hotel-Restaurant (Saison- od. Jahresbetrieb), von einer Bank oder Privat.

(Spätere Pacht nicht ausgeschlossen).

Gegenwärtig Directrice eines bestbekanntesten Hotels (80 Betten) u. grossem Passantenverkehr. Beste Referenzen und Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten unter Chiffre E. N. 2175 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in erstklassiges Stadthotel tüchtiger, arbeitsfreudiger

Küchenchef

Conciierge-Kondukteur

Zimmermädchen

Eintritt nach Übereinkunft. Es kommen nur bestempfohlene Arbeitskräfte in Frage. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild unter Chiffre S. T. 2224 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Fabrique suisse d'orfèvrerie d'hôtel



H. BÉARD MONTREUX

Réparation et réargenture au 1er titre de tout matériel détérioré

Fabrication de machines à polir l'argenterie pour l'entretien parfait de votre matériel

Références de 1er ordre

Gesucht per 15. September in Jahresstelle selbständige

Saaltöchter

Etagenportier

Casserolier-Meizer

Privatzimmermädchen

Saallehrtochter

Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüchen unter Chiffre T. S. 2203 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, initiativer Hotelfachmann sucht Stelle als

Chef de réception-Caissier

sprachkundig, zuverlässig. Eintritt 1. Oktober 1942. Jahresstelle bevorzugt. Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre W. A. 2225 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.