

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 51 (1942)  
**Heft:** 47

**Heft**

### **Nutzungsbedingungen**

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

### **Conditions d'utilisation**

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

### **Terms of use**

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

**Download PDF:** 25.04.2025

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

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

**№ 47**  
BASEL, 19. November 1942

**FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR**

**№ 47**  
BALE, 19 novembre 1942

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

**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.; 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

## Ausbau des Mahlzeitencouponssystems

### 3. Etappe

S. Durch die Einführung der Brot- und Milchrationierung musste auch das Mahlzeitencouponssystem einer neuen Regelung unterworfen werden. Die ausserordentlichen Schwierigkeiten, die sich bei der Überführung der alten in die neue Ordnung ergaben, bedingten ein etappenweises Vorgehen. Vergangenen Freitag sind nun die Bestimmungen herausgekommen, die die dritte und letzte Ausbaustappe regeln.

Wahrlich, ein grosses Mass von Arbeit hatte das Eidg. Kriegsernährungsamt zu bewältigen, um mit all den sich stellenden Problemen mit ihren vielen Einzelheiten fertig zu werden. In enger Zusammenarbeit mit den Vertretern der Verbände der kollektiven Haushaltungen scheint nun aber eine Lösung gefunden worden zu sein, die auf die Dauer im Prinzip allgemein befriedigen sollte.

Wie an der Pressekonferenz letzter Woche Herr Muggli, Chef der Sektion für Rationierungswesen des KEA, ausführte, ist der Umbau des Mahlzeitencouponssystems ein Wagnis, ähnlich dem der seinerzeitigen Einführung der Mahlzeitencoupons. „Wir haben, soweit dies möglich ist“ — so führte er im weiteren aus — „alle Konsequenzen überlegt und sind der Überzeugung, dass mit der vorliegenden Lösung der Gesamtheit am besten gedient ist, nicht zuletzt auch darum, weil wir den Konsumenten und den Gaststätten die nicht einfache Zusammenstellung der Waren-Kleincoupons für eine Mahlzeit ersparen und damit auch für die kollektiven Haushaltungen grosse unproduktive zusätzliche Arbeit vermeiden. Wir wissen, dass diese, wie auch jede andere Lösung, sich nicht restlos jedem Betrieb und jedem persönlichen Bedürfnis anpassen

kann. Wir sind aber auch jederzeit bereit, notwendige und begründete Änderungen und Verbesserungen des Systems vorzunehmen. Wir sind der Überzeugung, dass auch diese neue Mahlzeitencoupons-Ordnung in grundsätzlicher Hinsicht sich bewähren wird, vor allem auch dank der positiven Mitarbeit der betroffenen kollektiven Haushaltungen und der Durchführungsorgane, der kantonalen Zentralstellen für Kriegswirtschaft und der Gemeindestellen. Wir hoffen damit auf dem Gebiete der gerechten Verteilung an einem kleinen Ort einen Beitrag geleistet zu haben zur Aufrechterhaltung unseres sozialen Friedens und unseres Durchhaltewillens. Entscheidend sind nicht die Verfügungen und die Formulare, sondern der Wille jedes einzelnen, mitzutragen. Helfen Sie uns mit, diesen Willen in jedem einzelnen zum Wohle unserer geliebten Heimat zu fördern und zum Durchbruch zu bringen.“

Diese Worte des Chefs der Sektion für Rationierungswesen, den gewisse Tageszeitungen als den grossen Rationierungsmeister bezeichneten, wollen wir im Gastgewerbe gern beherzigen. Es ist dies nicht nur eine Pflicht, sondern wir schulden es unsern Behörden, mit gutem Willen mitzuarbeiten, sind wir ihnen doch zu grossem Dank verpflichtet, dass auf dem Gebiete des Rationierungswesens in der Schweiz eine so vortreffliche Ordnung herrscht.

Wenn wir in dieser Nummer unseres Blattes in erster Linie die dritte Ausbaustappe behandeln, und andere Artikel zurückstellen, so tun wir das, um unsere Mitgliedschaft eingehend mit der neuen Regelung, die von grösster Wichtigkeit ist und alle Beachtung erfordert, bekanntzumachen.

### 3. Verhältnis der Lebensmittelkarte zu den Mahlzeitencoupons

Die ganze LK entspricht 200 Mc.  
Die KLK entspricht ebenfalls 200 Mc.

### 4. Gültigkeit

Die Mc berechnen ausschliesslich zum Bezug von Mahlzeiten, Speisen sowie von Backwaren und Getränken, die der Couponpflicht unterstellt sind. Im Gegensatz zu den Coupons der LK ist die Gültigkeit der Mc nicht befristet. Sie sind unpersönlich.

Es ist untersagt, Mc zu verkaufen. Die Abgabe von Mc in Ladengeschäften gegen Waren ist ebenfalls verboten; ausgenommen bleibt der Bezug von Backwaren gegen Mc in Bäckereien und Konditoreien.

### II. Abgabe der Mahlzeitencoupons an die Konsumenten

#### 1. Grundsatz

Alle zum Bezug von LK Berechtigten können grundsätzlich LK in Mc umtauschen.

#### 2. Abgabe der MK

a) Normaler Umtausch. LK oder bestimmte Teile derselben können auf Wunsch des Bezugsberechtigten in Mc umgetauscht werden:

1 ganze LK . . . . . = 200 Mc (4 MK)  
1 KLK . . . . . = 200 Mc (4 MK)  
½ LK . . . . . = 100 Mc (2 MK)

Oberteil einer ganzen LK . . . . . = 75 Mc (1 ½ MK)  
Mittelteil einer ganzen LK . . . . . = 50 Mc (1 MK)  
Unterteil einer ganzen LK . . . . . = 75 Mc (1 ½ MK)

Ober- und Mittelteil einer ganzen LK . . . . . = 125 Mc (2 ½ MK)  
Unter- und Mittelteil einer ganzen LK . . . . . = 125 Mc (2 ½ MK)

ZLK, ZBK, ZMK sowie Ge und Lc dürfen nicht in Mc umgetauscht werden.

Es dürfen nur im Zeitpunkt des Umtausches gültige und vollständige LK oder bestimmte Teile derselben gegen Mc umgetauscht werden. Der Umtausch kann sowohl anlässlich der normalen LK-Ausgabe, als auch nach derselben, jedoch spätestens bis Ende des Kalendermonats erfolgen.

Im Sinn der allgemeinen Vorschriften können auch Selbstversorger ihre LK trotz Fehlens der der Selbstversorgung entsprechenden Coupons in Mc umtauschen, sofern der Selbstversorger diese Mc für sich oder die Angehörigen seines Haushaltes benötigt. Dieser Umtausch hat ausschliesslich bei den ZG der Wohngemeinde des Selbstversorgers zu erfolgen, wobei die zuständige Stelle sich zu überzeugen hat, dass dieser Selbstversorger diese Mc für sich oder die Angehörigen seines Haushaltes benötigt.

b) Verrechnung. Die ZKZ sind ermächtigt, in denjenigen Fällen, in denen die Bezugsrechte der Betriebsangehörigen und Dauerinsassen von kH durch den Betrieb direkt ausgeübt werden, anstelle der Abgabe von Mc im Umtausch von LK eine Verrechnung zu gestatten.

Voraussetzung für die Verrechnung ist die ausdrückliche Bestätigung der für die Kartenausgabe zuständigen Stelle auf Formular P 3 b, Ziff. 1, dass die durch Stammkontrolle oder Bezugsausweis nachgewiesenen Bezugsrechte nicht durch Kartenbezug ausgeübt worden sind.

c) Vorbezug. In begründeten Ausnahmefällen dürfen die Bezugsberechtigten 50, 100, ganz ausnahmsweise auch 200 Mc zum Voraus beziehen. Das gilt für jene Fälle, in denen die Bezugsberechtigten im Moment des Bezuges der LK nicht wissen konnten, dass sie Mc benötigen würden (plötzliche Erholungsurlaube, Kuren, Trauerfälle, dringliche Reisen, Stellenantritte, Einrücken in den Arbeitsdienst usw.). Solche Vorbezüge dürfen nur von der für die Kartenausgabe ZG bewilligt werden. Diese hat jeden Vorbezug auf der Stammkontrolle oder dem Bezugsausweis zu vermerken und bei der nächsten LK-Abgabe entsprechend in Abzug zu bringen. LK dürfen nach wie vor nicht vorbezogen werden.

d) Abgabe an Personen, die aus dem Ausland zureisen.

aa) Abgabe an der Grenze. Personen, die gemäss einem Visum im Ausweispapier (Pass usw.) zu einem drei Tage oder länger dauernden Aufenthalt in die Schweiz einreisen, erhalten ab 1. Dezember 1942 anlässlich der Einreisekontrolle durch die mit der Grenzkontrolle betrauten eidgenössischen Polizei- oder Zollorgane eine kleine MK mit 18 Mc. Sofern eine Einreise für kürzere Frist als für drei Tage erfolgt, wie dies beim kleinen Grenzverkehr regelmässig der Fall ist, werden pro in der Schweiz einzunehmende Mahlzeit 2 Mc oder pro ganzen Aufenthaltstag 6 Mc abgegeben.

Ausgenommen von dieser Regelung bleiben Personen, die in der Schweiz oder im Fürstentum Liechtenstein Niederlassung, Aufenthaltsbewilligung oder Toleranz haben und sich nur vorübergehend im Ausland aufhielten (also schon bisher zum Bezug von Ra berechtigt waren), sowie Grenzgänger.

Die eidg. Fremdenpolizei und die eidg. Oberzolldirektion erlassen diesbezüglich im Einvernehmen mit dem KEA Instruktionen an die Polizei- und Zollorgane. Die Zustellung der erforderlichen MK an die Grenzübergangsstellen erfolgt durch die eidg. Fremdenpolizei und die eidg. Oberzolldirektion. Die Abrechnungen der Grenzübergangsstellen werden durch das KEA kontrolliert.

bb) Abgabe im Inland. Aus dem Ausland zugereiste Personen, die sich auf Grund eines Visums im Ausweispapier (Pass usw.) über einen voraussichtlich länger als drei Tage dauernden Aufenthalt in der Schweiz ausweisen, können vom zweiten auf die Einreise folgenden Tag am Aufenthaltsort bei der zuständigen Stelle weitere Mc beziehen. Die Zahl der abzugebenden Mc richtet sich nach der durch das Visum bewilligten Aufenthaltsdauer, abzüglich die ersten drei Tage, für welche die erforderlichen Mc bereits an der Grenze ausgehändigt werden. Für die verbleibenden Aufenthaltstage sind Mc wie folgt abzugeben:

Für einen halben Monat . . . . . = 100 Mc,  
Für weniger als einen halben Monat je Tag . . . . . = 6 ½ Mc.

Auf einmal dürfen nicht mehr als 100 Mc ausgegeben werden. Jede derartige Abgabe muss von der zuständigen Stelle mit Angabe des Datums und der Anzahl Mc im Ausweispapier (Pass usw.), im Ausländerausweis oder auf der Bescheinigung (für abgegebene Ausweispapier oder Ausländerausweis) eingetragen werden. Die zuständige Behörde ist verpflichtet, dafür zu sorgen, dass diese Eintragungen jeweils auf jenes Dokument, das der Bezugsberechtigte auf sich tragen muss, übertragen werden.

Die zuständigen Stellen haben eine besondere Liste über die aus dem Ausland zugereisten Personen abzugeben Mc mit Angabe der Personalien der Bezüger und deren Schweizeradresse zu führen.

Aus dem Ausland zugereiste Personen müssen bei der Ausreise aus der Schweiz sämtliche nicht zur Einnahme von couponpflichtigen Mahlzeiten

### Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Ausbau des Mc-Systems (Forts.)  
— Wenn ich Hoteldirektor wäre. Seite 3:  
Zur Bewertungsliste — Lebensmittelrationierung im Dezember — Quotentabelle für kH. Seite 4: Umtauschmöglichkeiten der Lebensmittelkarte in Mc — Eine Hilfsaktion für den Oberländer Fremdenverkehr — Aus dem Leserkreis — Frage und Antwort — Kleine Chronik. Seite 5: Wirtschaftsnotizen — Veranstaltungen — Totenfalt. Seite 6: Aus den Sektionen — Büchertisch.

### Mitgliederbewegung — Mouvement des membres

Neuanmeldungen	Betten
Demandes d'admission	Lits
Melles Elise & Modeste Theytaz, Hôtel Rothorn, Ayer . . . . .	15
Hr. Emilio Casanova-Mohr, Küchlin-Restaurant, Basel . . . . .	—
Hr. Franco Ritter, Dir., Hotel Schweizerhof, Bellinzona . . . . .	40
M. Jean Morisetti, Hôtel du Valais, Champéry . . . . .	40
Tit. Familie Ragetti, Pension Caumasee, Flims-Waldhaus . . . . .	15
Hr. Walter Rysler-Bernegger, Tea Room und Restaurant „Au Rendez-Vous“, Grindelwald . . . . .	—
Société du Grand Hôtel Palace, Locarno . . . . .	120
Hr. Franz Baldauf, Hotel Terminus, Winterthur . . . . .	33

usw. benötigten Mc den eidg. Polizei- oder Zollorganen an den Grenzübergangsstellen zurückgeben. Sie sind diesbezüglich von allen Abgabestellen besonders aufmerksam zu machen.

Das KEA übernimmt die allgemeine Aufklärung der aus dem Ausland zureisenden Personen hinsichtlich der Verwendung der Mc durch Ausländische eines Merkblattes anlässlich der Abgabe der kleinen MK bei der Einreise.

### 3. Rücktausch von Mahlzeitencoupons gegen Lebensmittelkarten

Die Bezugsberechtigten können Mc, auf Kontrollbogen abgelebt, wie folgt in LK rücktauschen:

200 Mc = ½ LK,  
100 Mc = ¼ LK.

Verboten ist jeglicher Rücktausch von Mc in KLK oder in einzelne Teile der ganzen LK, sowie in ZLK, ZBK, ZMK oder Ge und Lc.

Von den Selbstversorger im Rücktausch ausgehändigten LK müssen die Selbstversorgeranteile abgetrennt werden.

### 4. Sperre der Abgabe von Lebensmittelkarten und Mahlzeitencoupons

a) Betriebsangehörige und Dauerinsassen. In Fällen, in denen kH die Bezugsrechte ihrer Betriebsangehörigen und Dauerinsassen durch unmittelbare Verrechnung in Ge ausüben, dürfen die betreffenden Betriebsangehörigen und Dauerinsassen LK oder MK weder beziehen noch zugeleitet erhalten. In diesen Fällen ist den betreffenden Betriebsangehörigen und Dauerinsassen die Bezugsberechtigung durch Eintrag in der Stammkontrolle bzw. im Bezugsausweis zu sperren.

b) Patienten in Krankenanstalten des „Veska-Sonderverzeichnisses“. Die bisherige Regelung, wonach die im „Verzeichnis aller ärztlich geleiteten Krankenanstalten der Schweiz“ aufgeführten Krankenanstalten von ihren Patienten weder Mc noch LK einzufordern haben, wird mit Wirkung ab 1. Dezember 1942 eingeschränkt. Diese Regelung kann vom 1. Dezember 1942 an nur noch für jene ärztlich geleiteten Krankenanstalten, die öffentlich Rechnung ablegen müssen, zur Anwendung gebracht werden. Die „Veska“ hat diese Krankenanstalten in einem neuen „Veska-Sonderverzeichnis“ aufgeführt, das ihnen zur Verfügung gestellt wird.

### III. Begriffsbestimmung der kollektiven Haushaltung

Kollektive Haushaltungen im Sinne der Lebensmittelrationierung sind Betriebe, die gewerbsmässig oder aus sozialen oder karitativen Gründen zubereitete Speisen und Getränke zum unmittelbaren Konsum im Betrieb an Personen verabreichen, die nicht zum Haushalt des Betriebsinhabers, einschliesslich Betriebsangehörigen, gehören.

Aus dem Kreisschreiben Nr. 190 des KEA, vom 10. November 1942, entnehmen wir u. a. folgendes:

Der durch den Einbezug von Brot und Milch in die Rationierung und in die Mc-Ordnung notwendig gewordene Ausbau des bisherigen Bezugssystems für kH ist durch die Bestimmungen der Kreisschreiben Nr. 174 und 186 in die Wege geleitet worden. Mit den vorliegenden Bestimmungen ist der Ausbau durchgeführt.

### I. Mahlzeitencoupons und Mahlzeitencoupons

#### 1. Gestaltung

Die neue MK besteht aus einem Wasserzeichenpapier mit blauem Sicherheitsunterdruck und schwarzem Textaufdruck.

#### 2. Kartensorten

Die neue MK wird in zwei Sorten erstellt:  
1 MK . . . . . = 50 Mc (4 ½ ganze Mc + 10 halbe Mc)  
1 kleine MK . . . . . = 18 Mc (16 ganze Mc + 4 halbe Mc)

#### Verzeichnis der Abkürzungen:

- KEA = Eidg. Kriegsernährungsamt
- KZK = Kant. Zentralstelle für Kriegswirtschaft
- ZG = Zuständige Gemeindestelle
- kH = Kollektive Haushaltung
- VB = Verarbeitender Betrieb
- Ra = Rationierungsausweis
- LK = Lebensmittelkarte
- KLK = Kinderlebensmittelkarte
- ZLK = Zusatz-Lebensmittelkarte
- ZBK = Zusatz-Backkarte
- ZMK = Zusatz-Milchkarte
- MK = Mahlzeitencarte
- Mc = Mahlzeitencoupon
- Ge = Grossbezugscoupon
- Lc = Lieferantencoupon
- KTF-Waren = Kaffee, Tee, Kakao, Nahrungsmittel
- FH-Waren = Rationierte Fruchtkonserven und Honig

kH, welche Backwaren für den eigenen Bedarf zur Abgabe an Gäste herstellen, gelten als reine kH.

Bei gemischten Betrieben, z. B. Gaststätten, verbunden mit Bäckerei, Konditorei, Metzgerei, Detailhandelsgeschäft usw., untersteht jeder Betriebszweig der für ihn geltenden besonderen Regelung.

Bäckereien und Konditoreien mit Tea-Rooms, welche keine küchenbereiteten Mahlzeiten, Speisen und couponpflichtigen Getränke abgeben, sondern nur Backwaren und couponfreie Getränke servieren, unterstehen nicht mehr der Regelung für kH, sondern jener für Hersteller von Backwaren.

Kioske und Perronbuffets gelten als kH, ebenso Traiteurs, sofern sie zubereitete Mahlzeiten und Speisen abgeben.

In Zweifelsfällen entscheidet das KEA, Sektion für Rationierungswesen, ob ein Betrieb oder eine temporäre Veranstaltung usw. als kH behandelt werden kann.

#### IV. Verwendung der Mahlzeitencoupons in kollektiven Haushaltungen

##### 1. Allgemeine Regelung ab 1. Dez. 1942

###### Grundsatz

a) In kH sind für couponpflichtige Mahlzeiten, Speisen, Backwaren und Getränke grundsätzlich Mc abzugeben. Für Backwaren und Milch müssen an Stelle von Mc auch Brot- bzw. Milchkoupons angenommen werden.

Das Gastgewerbe ist grundsätzlich verpflichtet, auf den Speisekarten bei jedem Menu, jeder à la carte-Speise und jeder Zwischenverpflegung, bei Backwaren und Getränken anzugeben, wie viele Mc von den Gästen abzugeben sind. Das Bedienungspersonal hat die festgelegte Anzahl Mc von den Gästen bei Annahme der Bestellung anzufordern. Hotels, Pensionen und andere kH, die Gäste im Pensionsverhältnis verpflegen, können die erforderlichen Mc spätestens bei Vorweisung der Rechnung einfordern.

Kollektive Haushaltungen bzw. die für den Betrieb verantwortlichen Personen, die von Konsumenten Mc entgegennehmen und ihnen dafür Gc oder unzubereitete rationierte Lebensmittel abgeben, sind strafbar.

Die Bewertung von Mahlzeiten, Speisen, Backwaren und Getränken mit Mc ist dieselbe, wie es sich bei den Konsumenten (Gästen, Insassen, Patienten usw. und Betriebsangehörigen) um Erwachsene oder Kinder handelt.

###### Bewertung

b) Die Festsetzung der von den Konsumenten abzugebenden Mc erfolgt durch den Inhaber der kH im Rahmen nachstehender Regelung:

aa) Für eine vollständige Tagesverpflegung, bestehend aus Frühstück-complet, Mittag- und Abendessen, ungeachtet in welchem Verhältnis rationierte und nicht-rationierte Lebensmittel verwendet werden, sind 6 Mc erforderlich.

bb) Frühstück. Für ein Frühstück-complet, enthaltend in der Regel Kaffee oder Tee oder Kakao mit Milch, Brot, Butter, Konfitüre oder Käse (an Stelle von Butter und Konfitüre) sind 2 Mc erforderlich.

Für ein kleines Frühstück, enthaltend in der Regel eine Tasse Milchkaffee und Brot, ist 1 Mc erforderlich.

cc) Mittag- und Abendessen. Für Menüs, inbegriffen rund 50 g Brot, dürfen höchstens 2 Mc gefordert werden.

Für Speisen à la carte ist anzugeben, wie viele Mc für jede einzelne Speise erforderlich sind. Für Mittag- und Abendessen, zusammengesetzt aus à la carte-Speisen, inbegriffen 50 g Brot, dürfen nicht mehr als 3 Mc gefordert bzw. abgegeben werden.

dd) Zwischenverpflegungen. kH, welche Zwischenverpflegungen abgeben, sind verpflichtet, auch solche zu 1 Mc zu führen. Zwischenverpflegungen sind gemäss den in ihnen enthaltenen rationierten Lebensmitteln zu bewerten. So müssen beispielsweise

auf Grund der gegenwärtigen Quoten für 1 Mc abwechselungsweise Brot oder Fleisch für 50 Punkte oder Brot mit Käse abgegeben werden.

ee) Zusätzliche Abgabe von Brot und Milch. Für die Abgabe von Backwaren und Milchgetränken ausserhalb der zusätzlich zu den Mahlzeiten, sind Mc abzugeben. Als Norm gilt:

1 Mc = rund 100 g Brot oder durchschnittlich 4 Stück Pâtisserie oder 4 dl Milch.

Bei der Abgabe und dem Bezug von Backwaren und Milch in kH ausserhalb der Mahlzeiten, müssen an Stelle von Mc auch Brot- bzw. Milchkoupons entgegengenommen werden.

ff) Couponfreie Speisen und Getränke. Speisen, die keine rationierten Lebensmittel enthalten, dürfen ohne Mc abzugeben werden. Für Kaffee, Tee, Kakao, aber ohne Milch, sowie für Sirupe, Fruchtsäfte, Tafelgetränke dürfen Mc weder gefordert noch abgegeben werden.

Diese Regelung gilt auch für Hauslieferungen von Mahlzeiten, Speisen usw. durch Hotels, Restaurants, Traiteurs.

##### 2. Verwendung der Mahlzeitencoupons durch Militärpersonen; Regelung für kollektive Haushaltungen mit militärischer Einquartierung

a) Militärpersonen, die neben der militärischen Tagesverpflegung Speisen in kH einnehmen wollen, haben dafür Mc gemäss Ziff. IV/1 abzugeben.

b) Militärpersonen, die in kH und bei Privaten einquartiert und verpflegt werden, müssen für die normale Tagesverpflegung keine Mc abgeben. Die kH haben vom zuständigen militärischen Kommando oder der örtlichen Einquartierungsbehörde als Ersatz für die Mc eine Bescheinigung zu verlangen, wobei die Verwendung des Gutscheins R 10 verboten ist. Diese Bescheinigung hat die Anzahl der verpflegten Militärpersonen und der verabreichten Mahlzeiten zu enthalten.

Private Haushaltungen, die während längerer Dauer regelmässig mehrere (mindestens drei) Militärpersonen verpflegen, dürfen bezüglich der verpflegten Militärpersonen auf Gesuch hin durch die zuständige KZK als kH behandelt werden (Betriebskategorie I). Die Familie und deren Angestellte haben kein Anrecht auf Behandlung als kH.

##### 3. Verwendung der Mahlzeitencoupons durch Betriebsangehörige von kollektiven Haushaltungen

Als Betriebsangehörige von kH gelten:

Der Betriebsinhaber oder -leiter, die Angehörigen seines Haushaltes und das Personal (Arbeiter, Angestellte usw.), soweit diese im Betriebe verpflegt werden.

Jeder Betriebsangehörige einer kH hat das unantastbare, persönliche Recht, die ihm als Privatperson zustehenden Mc sowie ZLK, ZBK und ZMK selbst zu beziehen und zu verwalten. Der gesamthaft Bezug der Bezugsrechte auf LK der Betriebsangehörigen durch den Betrieb bedingt eine ausdrückliche Zustimmung des einzelnen Betriebsangehörigen, die er jederzeit widerrufen kann, um seine Mc selbst zu beziehen. Beim gesamthaften Bezug kann die zuständige Stelle vom Betriebsleiter die Vorweisung einer Bestätigung dieser Zustimmung verlangen.

Auch beim gesamthaften Bezug der Bezugsrechte auf LK durch den Betrieb haben die Betriebsangehörigen gemäss Ziff. IV/1 nur jene Anzahl Mc dem Betrieb zu überlassen, die den einzelnen Mahlzeiten und Zwischenverpflegungen entspricht. Für ausserhalb des Betriebes eingenommene Mahlzeiten sind den Betriebsange-

hörigen vom Betriebsinhaber oder -leiter wie folgt Mc auszuhändigen:

Frühstück, Mittag- und Abendessen = je 2 Mc  
Nachmittags-Zwischenverpflegung = ½ Mc  
vollständige Tagesverpflegung, einschliesslich Zwischenverpflegung = 6½ Mc

Diese Bestimmung gilt grundsätzlich auch für Dauerinsassen. Aushilfspersonal hat für die in der kH eingenommene Verpflegung Mc abzugeben gemäss Regelung laut vorstehender Ziff. IV/1 b.

##### 4. Verwendung der Mahlzeitencoupons in privaten Haushaltungen

Mc können durch Besucher, Näherinnen, Wäscherinnen, sowie alle Arbeitskräfte auf Stör in privaten Haushaltungen abgegeben werden, um die Gastgeber für die abgegebenen Mahlzeiten, Speisen usw. zu entschädigen. Es ist selbstverständlich, dass private Haushaltungen eine Verpflegung von Drittpersonen von der Abgabe der entsprechenden Ra (Coupons der LK oder Mc) abhängig machen können.

Es empfiehlt sich, für Mittag- und Abendessen Mc abzugeben, für das Frühstück jedoch wegen der Schwierigkeiten in der Beschaffung von Brot und Milch, Brot- und Milchkoupons der LK.

##### V. Bezug von Grossbezüglercoupons durch kollektive Haushaltungen

###### 1. Grundsatz

Die kH erhalten ihre Gc grundsätzlich nur nach Massgabe der eingenommenen und abgelieferten bzw. verrechneten Mc und auf Grund der vom KEA festgesetzten Quoten (Quotentabelle). Ganze und halbe Mc sind auf getrennten Kontrollbögen abzuliefern.

###### 2. Aufhebung bisheriger Sonderregelungen

Alle kontingentmässigen oder sonstigen Sonderzuteilungen von in der Quotentabelle aufgeführten Waren — ausgenommen Milch (Kaffee- und Tee crême), KTK-Waren und Sirup — müssen, soweit nicht schon vorher verfügt, mit Wirkung ab Bezugsantrag Ende November/Anfang Dezember 1942 aufgehoben werden. Das betrifft vor allem:

a) Aufhebung der zusätzlichen Zuteilungen von Gc für Zucker zur Abgabe zu Getränken. (Die an deren Stelle gemäss Zirkularschreiben der Warensektion vom 3. November 1942 vorgeschriebenen Zuteilungen von künstlichen Süsstoffen werden dadurch nicht berührt.);

b) Aufhebung der besonderen Zuteilungen von Gc für Zucker, Mehl, Fettstoffe und Eier an kH mit eigenem Konditoreibetrieb;

c) Aufhebung der Sonderregelung für Käsespezialitäten-Restaurants (Käsespezialitäten-Restaurants können sich künftig durch Bezüge und Anwendung der Untermöglichkeiten in der Bezugsklasse 14 der Quotentabelle mit dem Maximum an Käse indecken);

d) Aufhebung der Sonderregelung für vegetarische Restaurants gemäss Anweisung des KEA betreffend Bezugssperre und Rationierung von Fleisch und Fleischwaren, vom 27. Februar 1942, Ziff. III/3 bb (die vegetarischen Restaurants können sich durch Bezüge in der Bezugsklasse 12 der Quotentabelle sachgemäss indecken);

e) Aufhebung der Sonderregelung für Fleischspezialitäten-Restaurants.

###### 3. Bezug von Gc durch Selbstversorgerbetriebe

Bei der Berechnung des Bezugs von Gc durch Selbstversorgerbetriebe ist folgendes zu berücksichtigen:

Bei jenen Artikeln, für welche die Betriebsangehörigen und weitere in einer kH verpflegte Personen als Selbstversorger gelten, sind diejenigen Mengen von den entsprechenden Posi-

# †

## Todes-Anzeige

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

**Frau**  
**Wwe. Marie Wick-Kurer**  
Hotel Belvédère, Weissbad

nach langer, mit grosser Geduld ertragener Krankheit im Alter von 76 Jahren in die Ewigkeit eingegangen ist.

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

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

tionen der Bezugsanträge in Abzug zu bringen, die den Betriebsangehörigen und den weiteren in der kH verpflegten Personen zusammen als Bezügen von LK in Form der Selbstversorgeranteile abgetrennt würden.

###### 4. Bezugsantragsformular F 3b

Das bisherige Bezugsantragsformular F 3 b findet weiterhin Verwendung.

Bei der Ausfüllung von Ziff. II (Berechnung der zum Umtausch in Gc berechtigten Mc) ist jedoch folgendes zu beachten:

a) Die KZK können verlangen, dass die ZG die unter Ziff. II von den kH anzugebende Anzahl der ständig im Betrieb verpflegten Betriebsangehörigen besonders bescheinigen.

b) Alle Verpflegungstage, ob es sich um Erwachsene oder um Kinder handelt, sind ab 1. Dezember 1942 mit 6 Mc anzurechnen.

c) Die Bestimmung von Kreisschreiben Nr. 186, Ziff. 2 b/bb, wonach die unter Ziff. II/9 des Bezugsantragsformulars F 3 b vorzunehmende Berechnung der den Verpflegungstagen der Betriebsangehörigen entsprechenden Mc durchzuführen ist, ungeachtet, ob von den Betriebsangehörigen LK oder MK bezogen worden sind, wird im Hinblick auf die Bezüge von KLK mit sofortiger Wirkung modifiziert:

Sofern unter Ziff. I/1 des Bezugsantragsformulars F 3 b der tatsächliche Bezug von KLK eingetragen und unter Ziff. I/2 von der zuständigen ZG bestätigt ist, und diese KLK zum Einkauf rationierter Lebensmittel beim Handel verwendet werden, sind die Verpflegungstage der bezugsberechtigten Kinder unter Ziff. II/9 nicht anzurechnen.

Im übrigen sind die ZG verpflichtet, den Betriebsangehörigen von kH grundsätzlich nur Mc abzugeben oder zu verrechnen.

###### VI. Übergangsbestimmungen

###### 1. Abgabe der alten Mahlzeitenkarten mit 160 Mahlzeitencoupons

Die Ausgabe der alten MK mit 160 Mc oder von Teilen derselben ist nach dem 14. November 1942 eingestellt.

###### 2. Abgabe der neuen Mahlzeitenkarten mit 50 Mahlzeitencoupons

Die Ausgabe der neuen MK mit 50 Mc oder von Teilen derselben beginnt am 15. November 1942. Von diesem Zeitpunkt an dürfen nur noch die neuen Mc abgegeben werden.

freut, da jeder einzelne Band sorgfältig ausgewählt ist und die der Albert Müller Verlag, Zürich, herausgibt. Stellen Sie diese roten Bände in Ihrer Hotelbibliothek auf und Sie werden sehen, dass Ihre Gäste kein Wort der Klage äussern werden, wenn das Wetter einen Strich durch ihre Rechnung gemacht hat. Aber vergessen Sie nicht, die Bücher aussen und innen zu stempeln, denn sonst könnte es geschehen, dass der Gast, der den zur Hand genommenen Band aus irgendeinem Grunde nicht zu Ende lesen konnte, ihn unversehens mit auf die Heimreise nimmt. Denn diese Kriminalromane werden «verschlungen»! Bis jetzt sind dreissig erschienen, und fortlaufend bringt der Verlag alle zwei Monate zwei neue heraus. Für dauernde Abwechslung ist also gesorgt, und da die Bände äusserst wohlfeil sind, kann man sie auch in dieser Beziehung wie für die Hotelbibliothek geschaffen nennen.

Im Katalog des nämlichen Verlags wird der geplante Hoteldirektor übrigens auch noch manches andere Buch finden, das sich für seine Gäste Bibliothek eignet, spannende Romane, eine ganze Anzahl prächtiger Reisebücher und auch die netten Denksportbücher, die ein Dutzend Gäste auf einmal beschäftigen können. Ist eine Hotelbibliothek derart ausgestattet, so wird es keine Enttäuschung geben, wenn ein Hotelgast zum anderen sagt: «Hol mir doch bitte ein Buch aus der Bibliothek».

Nun bin ich gespannt, ob ich das nächste Mal, wenn ich Hotelgast bin, abermals eine Stunde gähnender Langeweile erleben werde. Ich hoffe, dass es nicht der Fall sein wird, denn die Notwendigkeit dazu besteht nicht, dank den vielen unterhaltsamen Büchern, die es gibt, dank den Kriminalromanen, über deren Lektüre unausgefüllte Stunden wie im Fluge vergehen. Ich gebe Ihnen einen guten Rat: Machen Sie mich nicht zum Hoteldirektor, aber folgen Sie mir in diesem einen Punkt, in dem ich bestimmt vorbildlich wäre!

U. v. W.

#### Wenn ich Hoteldirektor wäre ...

##### Stoßseufzer eines Gastes

Ich bin einsichtsvoll genug, um mir zu sagen, dass es in meinem Hotel wahrscheinlich ein grosses Durcheinander gäbe, denn ich habe, offen gestanden, keine Ahnung, wie man eine Gaststätte führt, und weiss auch nichts ganz genau, dass es dazu einer gründlichen Vorbildung bedarf. Aber das eine steht fest: ich würde, wenn es dem Schicksal gefiele, mir trotz meinen mangelnden Fachkenntnissen die Leitung eines Hotels anzuvertrauen, in einem Punkt geradezu vorbildlich sein. Und ich gehe sogar so weit zu behaupten, dass mein Hotel, in dem es, nun, sagen wir wohlmeinend, etwas merkwürdig zugeht, sich allgemeiner Beliebtheit erfreute, und dass ich nicht über Gästemangel zu klagen hätte, denn es würde sich gewiss herumsprechen, dass es in meinem Hause keine Langeweile gibt. Wie ich das anstellen würde? Ganz einfach! Ich würde mein besonderes Augenmerk auf die Hotelbibliothek richten. Ha, wird man sagen, das ist nun wirklich nicht das Wichtigste. Doch, entgegengeich, das gehört mit zu dem Allerwichtigsten.

Im vorigen Winter sass ich eines Abends mit einer Freundin im Salon eines grösseren Hotels — ich nenne den Namen dieser Gaststätte nicht, denn das wäre, da ich mich doch eigenmächtig zum Hoteldirektor gemacht habe, unkollegial — und wie es mitunter zu gehen pflegt, wenn man sich den Tag über ausgeplaudert hat, wir langweilten uns. Da liess ich meine Augen durch den geschmackvoll ausgestatteten Raum gleiten, und siehe da, zur Rechten und zur Linken befand sich ein hohes, breites, eingebettetes Bücherregal. «Oh, wie herrlich», sagte ich, «schau, da sind Bücher. Ich werde mir etwas zu lesen holen.» Auch meine Freundin war sichtlich begeistert von dem Gedanken, die Zeit auf angenehme Art

totschlagen zu können. «Bring mir ein Buch mit», bat sie, «du kennst ja meinen Geschmack.» — Beschwignen Schritte gingen ich zu dem Gestell zur Linken. Meine Enttäuschung war gross: lauter englische Bücher, uralte Tauchnitzebücher, die schon meine Grossmutter in ihrem Bücher-schrank gehabt hat. Nun, das war eigentlich nicht so schlimm, denn es gab ja noch das Bücherregal auf der gegenüberliegenden Seite. Aber auch das zweite Gestell war mit altmodischen Schwarten angefüllt, vor allem mit der nirgends fehlenden «Bibliothek der Unterhaltung und des Wissens». Gewiss, es gibt Schlimmeres als eine Enttäuschung dieser Art, doch immerhin genügte sie mir, denn ich fühlte mich um einen unterhaltsamen Abend betrogen. Auf jeden Fall werde ich in dem betreffenden Hotel niemals mehr absteigen, denn — ich kenne seine Bibliothek und weiss also, dass ich dort an Schlechtwerttagen und toten Abenden «aufgeschmissen» bin.

Und damit wären wir beim springenden Punkt. Nehmen wir an, das Hotel, das ich zu leiten habe, liegt in herrlicher Umgebung, das Essen ist, allen Rationierungsvorschriften zum Trotz, gut und reichlich, die Betten lassen nichts zu wünschen übrig, die Bedienung ist vorbildlich — kurz, es ist ein ganz herrliches Hotel, in dem die Gäste sich in jeder Hinsicht wohlfühlen. Was aber machen die Gäste, wenn das Wetter sich unvorschriftsmässig aufführt? Wenn es im Frühjahr regnet, im Sommer gewittert, im Winter keinen rechten Schnee gibt? Hat es Sinn, dass sie missgestimmt zum Fenster hinausstrafen oder verzweifelt am Barometer herumklopfen? Da tut Ablenkung not, und die beste Ablenkung sind stets Bücher, über denen man alles ringsumher vergisst. Da man jedoch nicht von den Gästen verlangen kann, dass sie einen ganzen Koffer voll Bücher mit sich führen, muss man eben die Bücher schon zur Hand haben — eben in der Hotelbibliothek.

Meine Hotelbibliothek würde allen Ansprüchen, jeder Geschmacksrichtung gerecht. Da gäbe

es nicht nur die alten Tauchnitzebücher für die Engländer, sondern auch vorgerostete, keine Verlegenheitsschwarten, sondern vor allem Bücher von heute für die Gäste von heute. Die Stillen fänden die Werke von C. F. Ramuz, die Wissensdürstigen populärwissenschaftliche Bücher, die Fernsehsichtigen gute Reisebücher, die Frauen kämen auf ihre Kosten, denn natürlich würden mehrere «Frauenbücher» nicht fehlen, in denen die Liebe die Hauptrolle spielt. An guten, fesselnden Romanen, nach denen stets Nachfrage herrscht, würde es nicht mangeln; in erster Linie aber gäbe es viele Kriminalromane, denn keine Literaturgattung wird gerade vom Hotelgast, der nicht weiss, was er mit einem Nachmittag oder Abend anfangen soll, in solchem Masse geschätzt wie die Kriminalliteratur. Mag es draussen in Strömen giesen, mag der Wettergott die geplante Skitour unmöglich machen, was tut's, wenn der Hotelgast nur noch damit beschäftigt ist, in atemloser Spannung das Geschehen eines geschickt ersonnenen Kriminalfalls zu verfolgen!

Das ist ja alles recht gut und schön, werden mir die echten Hoteldirektoren antworten, aber da zeigt es sich wieder einmal, wie der Laie ins Blaue hinein redet. Wir haben anderes zu tun, als Stösse von Büchern zu lesen, um festzustellen, ob sie sich für unsere Hotelbibliothek eignen. Und gerade bei den Kriminalromanen, die sich durch spannende, glaubwürdige Handlung, menschlich interessierende Probleme, scharfsinnig gestellte Denkaufgaben und flüssigen Stil auszeichnen, eine Reihe, die sich allgemeiner Beliebtheit er-

### 3. Gültigkeit der alten Mahlzeitencoupons für Konsumenten

Die alten Mc sind für Konsumenten bis 30. November 1942 zum bisherigen Wert gültig, d. h. bis 30. November 1942 sind den kH für ein Frühstück 1 Mc, für ein Mittag- oder Abendessen je 2 Mc und für die Ganztagesverpflegung 5 Mc abzugeben.

Die alten Mc können auch noch nach dem 1. Dezember 1942, bis zum 28. Februar 1943 in kH Verwendung finden. Ab 1. Dezember 1942 sind den kH für Frühstück, Mittag- oder Abendessen je 2 alte Mc und für die Ganztagesverpflegung 6 alte Mc abzugeben.

Nach dem 28. Februar 1943 ist die Abgabe und Entgegennahme von alten Mc verboten.

### 4. Gültigkeit der neuen Mahlzeitencoupons für Konsumenten

Die neuen Mc werden auf 1. Dezember 1942 zur Abgabe in kH in Kraft gesetzt. Neue Mc dürfen vor dem 1. Dezember 1942 in kH weder abgegeben noch entgegengenommen werden.

### 5. Umtausch von alten in neue Mahlzeitencoupons

Vom 15. November bis 31. Dezember 1942 können Besitzer alter Mc diese in neue Mc umtauschen. Der Umtausch hat im Verhältnis

$$4 \text{ alte Mc} = 5 \text{ neue Mc}$$

zu erfolgen. Nach dem 31. Dez. 1942 ist jeder Umtausch alter Mc in neue Mc verboten.

Während der Umtauschfrist vom 15. November bis 31. Dezember 1942 können alte Mc bei der zuständigen Stelle jederzeit in durch 4 teilbarer Zahl (d. h. 4, 8, 12 usw. alte Mc) vorgewiesen und in Steifen von 5 neuen Mc umgetauscht werden.

kH können von diesem Umtausch ebenfalls Gebrauch machen; die zum Umtausch vorgewiesenen Mc sind jedoch vorweg grundsätzlich zur Abdeckung allfälliger Vorbezüge, gemäss nachstehender Ziff. 9, zu verwenden.

Da für Hersteller von Backwaren die alten und neuen Mc gleichwertig sind, dürfen diese Betriebe keine alten Mc in neue umtauschen.

### 6. Umtausch von neuen in alte Mahlzeitencoupons während der Übergangszeit vom 15. bis 30. November 1942

Da die Ausgabe alter Mc ab 15. November 1942 eingestellt ist, die neu ausgebenen Mc aber erst ab 1. Dezember 1942 in Kraft gesetzt werden, besteht die Möglichkeit, dass Personen zwischen dem 15. und 30. November 1942 nicht mehr über die zur Einnahme von Mahlzeiten usw. in kH notwendigen alten Mc verfügen. In solchen Fällen sind die Ausgabestellen ermächtigt, bereits ausgegebene neue Mc im Verhältnis 5:4 in die erforderliche Anzahl alter Mc umzutauschen.

### 7. Rücktausch von Mahlzeitencoupons in Lebensmittellkarten

Der Rücktausch von Mc in LK ist in der Übergangszeit folgendermassen geregelt:

Bis 30. November 1942: In November-LK dürfen nur alte Mc gemäss den bisherigen Bestimmungen von Kreisschreiben Nr. 76, Ziff. II/3, rückgetauscht werden.

Ab 1. Dezember 1942 hat der Rücktausch von Mc in LK gemäss vorstehender Ziff. II/3 zu erfolgen, wobei bis 28. Februar 1943 alte und neue Mc, ab 1. März 1943 nur noch neue Mc Verwendung finden dürfen.

### 8. Bezugsanträge F3b zum Umtausch von Mahlzeitencoupons in Grossbezüglercoupons durch kollektive Haushaltungen

a) Die Bezugsanträge der kH per Ende November/Anfang Dezember 1942 können ausschliesslich auf Grund alter Mc gestellt werden. Neue Mc sind zurückzuweisen.

Für die Bezüge per Ende November/Anfang Dezember 1942 gelten zum letztenmal die überhöhten Quoten für die Bezugsklassen mit Frühstückbedarf.

b) Die Bezugsanträge der kH per Ende Dezember 1942/Anfang Januar 1943 bis und mit jene per Ende März/Anfang April 1943 können sowohl auf Grund alter wie neuer Mc gestellt werden. Nach dem 10. April 1943 dürfen von den zuständigen Stellen keine alten Mc zum Umtausch in Gc entgegengenommen werden.

### 9. Abdeckung und Umbewertung nicht abgedeckter Vorbezüge

Die Übergangszeit gibt Anlass, alle nicht abgedeckten Vorbezüge Mc oder Gc einer genauen Kontrolle zu unterziehen. In allen Fällen, in denen es ohne Beeinträchtigung der Betriebsführung möglich ist, muss die sofortige vollständige Abdeckung solcher Vorbezüge verlangt werden. Dazu sind unter anderem die zum Umtausch in neue Mc vorgewiesenen alten Mc zu verwenden. Nicht abgedeckte Vorbezüge, die nach Massgabe einer bestimmten Anzahl alter Mc in allen Warengruppen gewährt worden sind, müssen am 1. Dezember 1942 auf dem Kontrollformular F 4 im Verhältnis

$$4 \text{ alte Mc} = 5 \text{ neue Mc}$$

umbewertet und wieder belastet werden. Nicht abgedeckte Vorbezüge in Gc für bestimmte Gewichtsmengen einzelner Artikel bleiben in den gleichen Gewichtsmengen auf dem Kontrollformular weiterhin belastet.

## Zur Bewertungsliste

Jede kollektive Haushaltung wird sich auf Grund der Bezugsmöglichkeiten die maximal zulässigen Quantitäten, die für Mahlzeitencoupons abgegeben werden können, errechnen müssen. Hierbei ist besonders zu beachten, dass die Quotentabelle für die Zuteilungen Ende November/Anfang Dezember 1942 überhöhte Bezugsquoten während der Übergangsperiode aufweist, d. h. auf die im November von den kH eingenommenen Mc abstellt und in diesem Monat für das Frühstück nur 1 Mc und für die volle Tagesverpflegung nur 5 Mc abverlangt werden konnte. Somit ist in der Portionenberechnung noch auf die alte Bewertung abzustellen, d. h. 1 Mc für Frühstück; 5 Mc für die ganze Tagesverpflegung etc., obschon ab 1. Dezember die Neubewertung in Kraft tritt, nämlich 2 Mc für das Frühstück und 6 Mc für die ganze Tagesverpflegung. Mit Bezugsantrag Ende Dezember/Anfang Januar fallen dann die überhöhten Quoten dahin, und es wird dann in einigen Bezugsklassen eine entsprechende Reduktion der Zuteilungsquoten eintreten, angepasst an die höhere Bewertung der im Dezember verkauften Speisen (2 Mc für das Frühstück; 6 Mc für die ganze Tagesverpflegung etc.).

Als Erleichterung der Festsetzung der Quantitäten, die an Gäste für Mahlzeitencoupons abgegeben werden können, mögen in Ergänzung der offiziellen Bewertungsliste folgende von uns aufgestellte Richtlinien dienen:

- Frühstück complet (2 Mc):**  
2-2½ dl Kaffee mit rund 2 dl Milch oder 4 dl Kakao enthaltend rund 2 dl Milch zuzüglich 100-125 g Brot; maximal 15 g Butter (Vorschrift nach Verfügung Nr. 29 EVD vom 9. April 1942); 30-40 g Konfitüre; oder anstelle von Butter und Konfitüre ca. 50 g Käse.
- Café au lait — Café simple (½ Mc):**  
2-2½ dl Kaffee mit rund 2 dl Milch; für zuzüglich je rund 50 g Brot ist ein weiterer halber Mc erforderlich oder 50 g Brotmarken.
- Milch-Portion (1 Mc):**  
rund 4 dl Milch.
- Milch-Glas (½ Mc):**  
rund 2 dl Milch.
- Kakao-, Schokolade-Portion (1 Mc):**  
rund 4 dl Milch enthaltend.
- Kakao-, Schokolade-Portion oder Glas (½ Mc):**  
rund 2 dl Milch enthaltend.
- Milchkaffee 1 Tasse (1 dl Milch-Coupon):**  
rund 1 dl Kaffee und 1 dl Milch enthaltend.
- Milchkaffee 2 Tassen (½ Mc):**  
je rund 1 dl Kaffee und 1 dl Milch enthaltend.
- Milchkaffee 1 Tasse mit 50 g Brot (½ Mc):**  
rund 1 dl Kaffee und 1 dl Milch enthaltend.

Klar dürfen die Bestimmungen sein, welche die Abgabe von Mc für Mittag- und Abendessen regeln. Wie bis anhin sind hierfür je 2 Mc abzugeben, ungeachtet in welchem Verhältnis rationierte und nicht rationierte Lebensmittel verwendet werden.

Für eine à la carte-Speise dürfen höchstens 2 Mc, hingegen für eine aus à la carte-Speisen zusammengestellte Mahlzeit höchstens 3 Mc gefordert werden.

Nicht so einfach ist die Bewertung der Zwischenverpflegungen mit Mc. Die Bestimmungen lassen hierbei eine gewisse Freiheit zu, indem die Bewertung allgemein nach den enthaltenen rationierten Lebensmitteln zu erfolgen hat, doch wird vorgeschrieben, dass auch Zwischenverpflegungen zu 1 Mc geführt werden müssen. Es können also neben diesen obligatorischen Zwischenverpflegungen zu 1 Mc auch solche zu einem halben Mc (z. B. gewisse Suppen) oder zu 1½ Mc oder auch zu 2 Mc, namentlich wenn noch Beilagen mit rationierten Waren, enthaltend, abgegeben werden.

Zwischenverpflegungen aus Brot mit Käse oder Fleisch zu 1 Mc können auf Grund der Bezugsquote in der Bezugsklasse 14 (Z) rund

50 bis maximal 65 g Brot und Fleisch für 50 Punkte enthalten oder rund 50 g Brot mit rund 50 g Vollfettkäse. Während in der Bezugsklasse 14 Fleisch-Gc in Käse-Gc im Verhältnis 250 Punkte = 100 g umgetauscht werden können, ist ein Umtausch im umgekehrten Sinne nicht möglich. Die kollektive Haushaltung kann deshalb Zwischenverpflegungen mit Fleisch zu 50 Punkten für 1 Mc nur in beschränkter Masse abgeben, da das Bezugsrecht in der genannten Bezugsklasse für 1 Mc auf 25 Fleischpunkte festgesetzt ist. Man muss deshalb schon gleich viel Zwischenverpflegungen mit Käse verkaufen können, damit die Rechnung aufgeht. Aus diesem Grunde ist der Verkauf von Zwischenverpflegungen mit Käse anstelle von Fleisch zu fördern. Umstände sind sogar, wenn die Gäste einseitig nach Zwischenverpflegungen mit Fleisch nachfragen, zeitweilig deren Verkauf eingestellt werden, um zum Ausgleich Zwischenverpflegungen mit Käse abzusetzen.

Für die zusätzliche Abgabe von Brot zu Speisen und Mahlzeiten, sowie zu Getränken gilt die Norm 100 g Brot = 1 Mc; 50 g Brot = ½ Mc; 4 Stück Pâtisserie = 1 Mc; 2 Stück Pâtisserie = ½ Mc; Kuchen, je nach Grösse, per Stück, ½ oder 1 Mc.

## Lebensmittelrationierung im Dezember 1942

Die Rationen, die auf Grund des Bezugsantrages Ende November/Anfang Dezember 1942 Zuteilung gelangen, sind aus nachfolgender Quotentabelle ersichtlich. Zum Bezuge berechtigten ausschliesslich alte Mc.

Wie aus der Tabelle ersichtlich ist, ergeben sich gegenüber dem Vormonat etwas veränderte Quoten, vor allem ist zu bemerken, dass in der Warengruppe A die Quoten durchwegs in allen Bezugsklassen erhöht wurden. Auch die KTK-Warenzuteilung hat in der Bezugsgruppe 20 (Bohnenkaffee) eine Erhöhung von 50 auf 60% des festgestellten früheren normalen Monatsdurchschnittes erfahren. Im übrigen sind auch die Umtauschmöglichkeiten in den Bezugsklassen 13 und 14 erweitert worden.

Vergangene Woche wurde auf der persönlichen Lebensmittellkarte ein blinder Coupon für 2 Liter Milch in Kraft gesetzt, weil die Milchproduktion infolge der milden Herbstwitterung sich auf einer unvorhergesehenen Höhe hielt. Aus technischen Schwierigkeiten im Bezugsantragsverfahren ist es leider nicht möglich gewesen, auch gleichzeitig den kollektiven Haushaltungen eine solche Mehrzuteilung zukommen zu lassen, obschon sich, namentlich in der Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige), eine solche ebenfalls rechtfertigt. Das KEA hat uns aber zugesichert, dass eine entsprechende Mehrzuteilung von Milch als Ausgleich für die kollektiven Haushaltungen

nachgeholt wird und zwar im Zeitpunkt des Bezugsantrages Ende Dezember/Anfang Januar. Diese Mehrzuteilung wird auch dann zur Anwendung kommen, wenn bis dahin auf der persönlichen Lebensmittellkarte die Milch-Ration wieder herabgesetzt werden müsste.

Aus dem Kreisschreiben Nr. 189 des KEA geht im weitern hervor, dass infolge der Differenzierung der Bezugsklassen und der Herabsetzung einzelner Bezugsklassen für PH-Waren es notwendig geworden ist, die auf 31. Dezember 1942 angesetzte Frist zur Abdeckung des Einmachzucker-Vorrusses bis zum 31. März 1942 zu verlängern.

Um einzelne Posten havarierter und sonst nicht verwendbarer Nuss- oder Haselnusskerne für die Ernährung zu sichern, können bis auf weiteres einzelne von der Sektion für Speisefette und Speiseöle bewilligte Partien Nuss- und Haselnussöl bzw. -Fett zu einer zu 50% reduzierten Rationierungsausweisbewertung (Coupons „Speiseöl“ oder „Fett/Öl“) bezogen und abgegeben werden.

In bezug auf den Umtausch der Zusatzlebensmittellkarten in Grossbezüglercoupons gelten ab Dezember-Zusatz-Lebensmittellkarte bis auf weiteres folgende Umtauschvorschriften:

Eine ganze ZLK kann umgetauscht werden in 800 g Käse-Gc oder in 1000 g Mais-Gc.

## Quotentabelle für kH

Bezugsquoten pro 100 Mc und Zuteilungsquoten für KTK-Waren für Ende November/Anfang Dezember 1942 (Überhöhte Bezugsquoten während der Übergangsperiode)

Bezugsklasse Nr.	Art der Bezugsklasse (siehe Erläuterungen oben links)	Warengruppe	Bezugsgruppe	Höchstbezug für	Bezugskategorie I.									
					Betriebsangehörige	Speisereaurants und Speisewirtschaftliche Vegetarische Restaurants	Hôtels, Hotels, Gastwirtschaften Fremdenpensionen mit hoteleinlichem Charakter	Gastwirtschaften Cafés, Kaffeestuben, Tea-Rooms, Bars, Dancings	Selbständ., Kioske und Perron-Buffets, Traiteurs, Wohlfühlvereine					
					FMA	FMA	MA	MA veg.	F	Z				
A	1. Zucker			550 g	900 g	625 g	625 g	2000 g	—	—				
	51. FH-Waren			100%	60%	60%	100%	60%	100%	—				
B	2. Reis			1400 g	1600 g	2000 g	3200 g	—	—	2800 g				
	3. Teigwaren			30%	10%	10%	30%	—	—	10%				
	4. Hülsenfrüchte			30%	30%	30%	30%	—	—	30%				
	5. Hafer/Gerste/Hirse			30%	30%	30%	30%	—	—	30%				
	14. Mehl/Hirse			30%	30%	30%	30%	—	—	30%				
	15. Mais/Hirse			30%	30%	30%	30%	—	—	30%				
	30. Käse			60%	60%	60%	60%	—	—	100%				
C	17. Speiseöl			600 g	1000 g	875 g	875 g	1500 g	—	—				
	7. Öl/Fett			100%	100%	100%	100%	100%	—	—				
	10. Butter			100%	100%	100%	100%	100%	—	—				
	13. Bäckermargarine			100%	100%	100%	100%	100%	—	—				
	12. Rahm, 2½ dl = 100 g			0%	0%	0%	0%	0%	—	—				
D	35. Schalemeier			2 St.	4 St.	5 St.	5 St.	—	—	—				
	36. Gefrier- u. Trockeneier			100%	40%	40%	100%	—	—	—				
F	45. Fleisch			1000 P.	2000 P.	2500 P.	—	—	—	2500 P.				
J	60. Brot			4500 g	5000 g	2750 g	2750 g	13800 g	6500 g	—				
M	70. Milch			8 L.	8 L.	2 L.	2 L.	25 L.	—	—				
KTK	20. Zuteilungsquoten für KTK-Waren in % des festgestellten früheren normalen Monatsdurchschnittes							60%	50%					
Umtauschmöglichkeiten und Umtauschverhältnisse:					C in B 1:1,5		A in J 7:10		F in B 250 P. = 100 g					
Zeitpunkt des Umtausches von Bezugsberechtigungen:					F in B 250 P. = 100 g		C in J 7:15		J in B 10:7 (nur Käse)					
Jede Art des Umtausches einer Bezugsberechtigung in eine andere darf nur im Zeitpunkt der Einreichung des Bezugsantrages F3b erfolgen. Ein Umtausch von bereits zugewiesenen Gc einer Ware in andere Gc darf unter keinen Umständen vorgenommen werden.					B in C 2:1		C in M 100 g = 7,5 dl		A in B (nur 1:1 Käse)					
Bemerkungen:					C in B (nur 1:1,5 Käse)									
1) Für die Bezugsklasse 1 sind die gleichen Höchstbegrenzungen und Umtauschmöglichkeiten wie für die jeweilige Bezugs-kategorie des Betriebes anzuwenden.					2) Für die Warengruppe C besteht wie bisher keine Höchstzuteilungsbegrenzung. Sämtlichen kH müssen jedoch für die Hälfte der in Butter bezogenen Fettstoffmengen Butter-Gc mit Überdruck „Käseerbutter“ ausgetauscht werden. Die Gc mit Überdruck „Käseerbutter“ gelten nur für den Bezug von Käseerbutter.					3) kH mit eigenem Geflügelbestand können sich mit Schalemeiern aus der eigenen Produktion versorgen. Die ihnen auf Grund des Bezugsantrages F3b zustehenden Eier-Gc sind von der zuständigen Stelle in Form von Gc 35 direkt der Eiersammestelle zu Kontrollzwecken zuzusenden. Dagegen sind für ergänzende Zukäufe, wenn die eigene Erzeugung nicht ausreicht, der kH Gc der Bezugsgruppe 36. auszuhandigen.				

Edg. Kriegs-Ernährungs-Amt Sektion für Rationierungswesen am 20. November 1942		Umtauschmöglichkeiten der Lebensmittelkarte in Mc		JO 63	
Verpflegungs- Varianten	Erfolpläne Bezug und Umtausch:	Verwendung der bezogenen Rationierungsware			
		für Morgenessen	für Mittagessen	für Abendessen	für Zwischenverpflegung während:
Morgens zu Hause, Mittag- und Abendessen auswärts		60 Mc	60 Mc	60 Mc	5 Mc
Morgen und Abend- essen zu Hause, Mittagessen auswärts		60 Mc	60 Mc	15 Mc	15 Mc
Morgen und Mittagessen im fremden Privat-Haus, Abendessen zu Hause		60 Mc	60 Mc	15 Mc	15 Mc
Morgens im fremden Privat-Haus (z. B. Zimmer- kammer, Unimittel u. a.), Mittag- und Abendessen auswärts		60 Mc	60 Mc	60 Mc	5 Mc
Verpflegung vollständig auswärts		60 Mc	60 Mc	60 Mc	20 Mc
Gastgehaltige Ver- pflegung im Gaststätten		Verwendung der zugeteilten Coupons für rationierte Lebensmittel und Mahlzeitencoupons			
Verpflegung vollständig zu Hause		Verwendung der zugeteilten Coupons für rationierte Lebensmittel			

## Eine Hilfsaktion für den Oberländer Fremdenverkehr

Auf Anregung von Herrn Nationalrat F. von Almen fanden Besprechungen zwischen den Fremdenverkehrsgemeinden des Berner Oberlandes statt, die zu einer gemeinsamen Eingabe an die Berner Regierung führten, in der die Bernische Regierung ersucht wird, öffentliche Mittel für die Durchführung einer Stützungsaktion zur Verfügung zu stellen. Welche Werte in der Oberländer Fremdenverkehrswirtschaft investiert sind, geht daraus hervor, dass in dieser Region rund 600 Hotels mit 27'000 Gastbetten bestehen, die einen Anlagewert von 168 Millionen darstellen und die mit rund 100 Millionen Franken Hypotheken belastet sind.

Der interessanten Eingabe, an der sich 18 Kurortgemeinden beteiligten, entnehmen wir die folgenden Darlegungen:

„Bereits sind drei Jahre des Stillstandes im internationalen Reiseverkehr verstrichen, und es ist vorauszusehen, dass zum mindesten nochmals so viele Jahre hingehen werden, bis wiederum mit einem Aufleben dieses Verkehrs in unsern Bergländern gerechnet werden kann. Die Notlage der stillgelegten Gaststätten trifft vor allem die Bevölkerung der Amtsbezirke Interlaken, Frutigen und Saanen, in welchen die Investitionen des Fremdenverkehrs einen beträchtlichen Teil des Volkswertens und der Erwerbsanlagen ausmachen. Bis heute wurde in den betroffenen Bevölkerungskreisen eine Anpassung an die neue Wirtschaftslage angestrebt. Mancherorts war die Wirtschaftsstruktur derart stark auf den Reiseverkehr eingestellt, dass wohl durch Einschränkungen einerseits und durch Entgegenkommen und Nachsehen andererseits das Kreditgefüge, das den wirtschaftlichen Kreislauf aufrecht erhält, noch durchgehalten werden konnte.“

In letzter Zeit mehren sich die Fälle, wo den Beteiligten der Atem ausgeht. Die Not der Schuldner greift auf die Gläubiger über, der Zusammenbruch des einzelnen gefährdet die Gemeinschaft und so kommt es, dass in Voraussicht eines langen Krieges, wohl nur eine Stützungsaktion das Kreditgefüge aufrecht zu erhalten vermag.

Ein Zusammenbruch des Wirtschaftsgefüges würde nicht nur volkswirtschaftlich wertvolle und nach dem Kriege wieder zu verwendende Unternehmerqualitäten endgültig vernichten — wobei wir sowohl die Unternehmer des Reiseverkehrs, der Lieferanten, des Gewerbes als auch deren Gläubiger im Auge haben — sondern ein Zusammensturz würde dazu führen, dass die Gemeinden in vermehrter Masse Hotelimmobilien übernehmen müssten und damit selbst in ihrem Haushalt der finanziellen Zerrüttung ausgesetzt würden.

Die Stützungsaktion, die wir als zweckdienlich erachten, müsste darin bestehen, dass heute ertraglose Hotelhypotheken, die nach dem Kriege als gesicherte Anlagen gelten konnten, durch eine Aufgangsgesellschaft durchgehalten würden, was mit einer Subventionierung des Zinsausfalles zu ermöglichen wäre. Damit könnte erreicht werden, dass in normalen Zeiträumen gesunde Betriebe, nicht in vermehrter Masse in Stundung, Zwangsverwaltung und allfällige Liquidation abrutschen, dass durch den Zinsausfall gefährdete Geldinstitute durchhalten können und der Gefährdung der Gemeinden durch liquidierende Hotelunternehmungen ein Riegel geschoben wird.

Die praktische Durchführung der Aktion kann darin bestehen, dass eine besondere Gesellschaft für Hotelhypotheken errichtet wird, die nach bestimmten Grundsätzen Hotelhypotheken übernimmt, gegen die sie dreiprozentige Obligationen ausgibt. Die Verzinsung dieser Obligationen müsste durch Subvention sichergestellt werden. Die anzuwendenden Grundsätze würden sich ungefähr in folgenden Grenzen bewegen: Der Geschäftskreis ist auf Hypothekargläubiger mit Sitz im Oberland zu beschränken, und ein einzelner Gläubiger darf nur Titel bis zu ¼ seines Bestandes an notleidenden Hotelhypotheken einreichen und die nur, wenn der Bestand seiner Hoteltilgung seiner Bilanzsumme überschreitet. So würde der Gesamtbetrag der in Frage kommenden notleidenden Titel auf rund 100 Millionen Franken beschränkt werden können.

Die Titel würden der Aufgangsgesellschaft mit Gewähr cediert und würden hierauf beim ursprünglichen Gläubiger zur Verwaltung in Depot gegeben. Als Gegenwert der Titel würde der Hypothekargläubiger Obligationen der Aufgangsgesellschaft erhalten, die ihm einen Zins von 3 ½ Prozent stellen würden. Dieses Tauschgeschäft würde so geregelt, dass es nur Geltung für die Dauer des Notstandes haben soll. Besondere Sorgfalt muss natürlich der Auswahl der zu bevorzuhenden Titel zugewendet werden. Es sollen in der Regel nur Positionen die Vergütungsgüter erhalten, die vor dem Kriege sichern Zinsertrag aufwiesen, die voraussichtlich ohne anderwertige Massnahmen gehalten werden können und von denen man an-

nehmen darf, dass sie beim Neuaufleben des internationalen Reiseverkehrs wiederum zum regelmässigen Ertrag kommen werden.

Überdies sollte auch die Möglichkeit vorgesehen werden, Steuer- und Kreditoren-Ausstände in den Rahmen der Stützungsaktion einzuschliessen. Die bisherigen Notmassnahmen des Bundes haben die Opfer recht einseitig verteilt, indem sie einfach dem selbst notleidenden Gläubiger grosse Abstriche zugemutet und die notwendigen Sanierungszuschüsse, im Vorrang zu bisherigen Pfandschulden, den in Not geratenen Unternehmungen aufgebürdet wurden. Durch die Verletzung bestehender, wohlworbener Gläubigerrechte ist eine Rechtsunsicherheit entstanden, die es den Finanzinstituten schwer macht, in Zukunft an weiter notwendig werdenden Investitionen mitzuwirken. Zugunsten des Notstandes der Gegenwart wird die Zukunft belastet und die Befriedigung des zukünftigen, normalen Kapitalbedürfnisses im voraus verunmöglicht. Die gewährte Sanierungszuschüsse muss sich deshalb auf lange Zeit sehr ungünstig auf die wirtschaftlichen Verhältnisse, auf Handel und Gewerbe unserer Verkehrsgebiete auswirken.

Wir gehen vom Grundsatz aus, dass Zuschüsse à fonds perdu dort zu gewähren seien, wo einzelne Mitbürger unverschuldete durch die Kriegsergebnisse geschädigt werden. Es widerspricht jedem sozialen Gefühl, wenn Kriegesopfer einfach einseitig auf die Schultern ebenfalls unter der Krise leidender Gläubiger abgeladen werden. Wenn nach menschlichem Ermessen keinesfalls verlorene Positionen durchgehalten werden können, dann bleibt der Schuldner aufrecht, die Geldinstitute können ihre Sparpläne verzerren und das Kreditgefüge, das alle Erwerbsklassen einer Gemeinde oder eines Bezirks umfasst, bricht nicht zusammen. Der Aufwand, mit dem diese Wirkung erzielt werden kann, beträgt jährlich Fr. 330'000. Dieser Aufwand sollte durch einen Beitrag des Staates aufgebracht werden, wobei dieser auf die effektiven Obligationenzinsen und auf die Zeit bis drei Jahre nach Friedensschluss beschränkt werden könnte.“

Die Eingabe schliesst mit dem Gesuche, der Staat Bern möchte eine jährliche Subvention von Fr. 330'000.— an die zu gründende Gesellschaft für Hotelhypotheken bewilligen. Wie uns mitgeteilt wird, hat sich der Regierungsrat bereit erklärt, eine Delegation aus dem Oberland zu empfangen, um die Einzelheiten des Projektes noch mündlich behandeln zu können.

## Aus dem Lesekreis

### Schaffung einer Koch-Kommission?

In Nr. 41 der Hotel-Revue macht Herr Weissenberger in einem Artikel die Anregung, die Wirtschaftliche Zentralstelle des Zentralbüros für die Angelegenheiten einer Koch-Kommission ausgebaut werden, als welche sich eventuell die erweiterte Fachschul-Kommission konstituieren könnte, um einem Programm zur Verwirklichung zu verhelfen, das richtungweisende Gedanken über die Gestaltung der Küchenführung in der Zukunft enthält. Diese bemerkenswerten Anregung sollte in den Spalten unseres Fachorgans zur Diskussion gestellt und von den massgeblichen Vereinsinstanzen ernsthaft geprüft werden, wobei sich eine Ergänzung des Programms durch aktuelle Probleme, wie sie Herr Schmid in Nr. 40 der Hotel-Revue in einsichtiger Weise berührt, förmlich aufdrängt. Was der Berufsverband bisher in der Kriegswirtschaft im allgemeinen und unser Verband im besondern geleistet hat, wurde überall dankbar anerkannt und in diesem Blatte ausführlich geschildert.

Nach und nach scheint sich aber doch ein gewisses Malaise in unsern Kreisen einzustellen, was begrifflich ist, wenn man bedenkt, dass noch kein Stillstand in der Flut der Zwangsmaßnahmen zu erwarten ist. Je grösser aber der Coupsonen der Rationierung, desto kleiner werden die Ausweichmöglichkeiten in der Küchenführung, und je mehr die Vorräte schwinden, umso höher türmen sich Schwierigkeiten und zeitliche bange Sorgen. Der Krieg überdauert nachgerade die künstlich kalkulierten Voraussicht des Vorräte-Einkäufers. Die Zeit neigt sich zu Ende, wo hochgemut kommentiert wurde, dass man es selbst bis in die Amtsstuben hören musste, wie gut doch mit den Zuteilungen auszukommen sei, wenn man sich nur genügend Mühe gebe und eine gute Dosis Eingebung und Geistesblitze (lies Vorräte) besitze. Es dürfte kaum mehr lange dauern, bis selbst die kün-

Selbstversorger, durch den Ausbau der Rationierung auch auf die schmale Ration gesetzt, ehrlich eingestehen nach Solidarität und Abhilfe eintreten werden. Innerhalb der vorgeschriebenen Grenzen den kriegswirtschaftlichen Bestimmungen unnötige Härten, welche ehemals als kaum wahrnehmbare Mängel betrachtet wurden, und was früher als Schönheitsfehler galt, erweist sich nun als wirklicher Fehler.

Was hat zu geschehen? So sehr eine gründlichere Durchorganisation unseres Standes zu begrüssen ist, so kann sich doch der Ausbau unserer Einrichtungen, die durch die Rationierung und Mitbestimmungsrecht bei den Behörden einzig und allein durch aktivere Mitarbeit unserer Belange Bahn brechen. Bei aller Anerkennung der bisher von der Wirtschaftlichen Beratungsstelle des Zentralbüros geleisteten Arbeit muss der Meinung Ausdruck gegeben werden, dass sie zur Bewältigung der sehr schwer zu lösenden Probleme der Tages der Unterstützung bedarf. Die zu bewältigende Aufgabe besteht in der gründlichen Erörterung, Klarlegung und Formulierung meist küchenbetrieblicher Aspekte und Funktionen, in der scharfen Definition der verpflegungstechnischen Unterschiede, die ihrerseits eine gerechtere und zweckmässigere Einteilung der Bezugsklassen und damit auch deren Quoten nach sich ziehen dürfte, sowie last not least in der Revision untragbarer kriegswirtschaftlicher Bestimmungen. Hier liegt das zu beachtende Feld, das nur durch eine Vielzahl unserer tüchtigsten Fachleute, am zweckmässigsten durch die eingangs dieses Artikels erwähnte Angliederung einer Kommission an die Wirtschaftliche Beratungsstelle des Zentralbüros erfolgreich gepflegt werden kann, um die im Verein geenteten Interessen des Einzelnen im Rahmen der heutigen Volks- und Sozialwirtschaft zu schützen, wie es das Gebot der Stunde erheischt. A. M.

## Neuzeifliche Ausbildung des Hotelier

Dieses heute sehr aktuelle Thema wurde in der „Hotel-Revue“ Nr. 45 von E. V. sachlich und gründlich behandelt. Gewiss ist der Ruf nach einer Neuordnung im Hotelwesen ergangen und es ist erfreulich, festzustellen, dass die Mehrzahl der Hoteliers bereit ist, hier aktiv mitzuhelfen. Diese Mithilfe ist eine der wichtigsten Voraussetzungen für die Wiedereröffnung der Hotel-fachschule. Nur wenn im angehenden Hotelier Gewähr dafür bieten können, dass er nach Abschluss der Schule sein Praktikum in einem gutgeführten Hotel machen kann, wird die ganze Propaganda für die Schule von Erfolg gekrönt sein, vorausgesetzt, dass der Lehrplan der Schule auf einem hohen Niveau steht, abwechslungsreich und interessant aufgebaut ist.

Gewiss ist die gegenwärtige Zeit für unsern Beruf nicht so günstig, wie es in der Vergangenheit könnten unserm Gewerbe ein schlimmes Horoskop weissagen. Hier gilt es, nach meiner Ansicht, mit aller Kraft einzuhaken. Nur wer an die Zukunft glaubt, nur wer besetzt von einem gesunden Optimismus ist, kann berufen sein, unter unserer Jungmannschaft Freude und Liebe für den Beruf zu wecken. Ohne nach irgendeiner Seite Vorwürfe zu machen, gestatte ich mir doch die Frage, ob die gewisse Inertrassigkeit der heranwachsenden Jugend für den Hotelberuf nicht zum Teil dem bisherigen Fachschulwesen zuzuschreiben ist.

Es ist ganz zutreffend, wie E. V. in seinen Ausführungen die Heranbildung des Nachwuchses mit derjenigen der Soldaten vergleicht. Nur harte, eisern erzogene Leute werden den gewaltigen späteren Anforderungen gewachsen sein.

Und nun zum Lehrpläne selbst:

1. Über eine eventuelle Aufnahmeprüfung kann man geteilter Meinung sein. Ich persönlich bin der Ansicht, dass wenn sich der Kandidat für den Hotelberuf als tüchtig erweist, seine Ausbildung ausweist, dies genügen sollte. In sportlicher Hinsicht würde ich jedenfalls nicht allzuhohe Anforderungen stellen, denn nur zu leicht könnte bei der heutigen Jungmannschaft die irrtümliche Meinung bestehen, dass dies die Hauptsache sei.

2. Ob es notwendig ist, dass ein angehender Hotelier wirklich ein Jahr lang den Besen führt und den Gästen die Schuhe putzt, scheint mir fragwürdig. Nach den Aufstellungen von E. V. würde die totale Ausbildungszeit 4 Jahre dauern, was sich im lang ist. Ich würde die Ausbildung viel mehr so, dass dem Kandidaten während ca. einem Jahr durch die Fachschule theoretische und praktische Grundlagen in Küche, Keller und Büro vermittelt werden. Ebenso wäre den theoretischen und praktischen Arbeiten im Gemüsegarten Aufmerksamkeit zu schenken. Dass in der Schule auch Unterricht in Sprachen, Rechtslehre, Staatslehre, Geographie, Umgangsformen, usw. erteilt wird, scheint mir selbstverständlich. Grosse Beachtung ist unbedingt dem sogenannten dritten Lehrjahre zu schenken, d. h. einer gründlichen kaufmännischen Ausbildung. Die heutige Grundlage eines gutgeführten Hotelbetriebes bildet ein genaues Rechnen. Diesem Mangel an einer auf sorgfältiges Rechnen abstellenden Geschäftsführung haben wir grösstenteils den Preisunterbietungen zuzuschreiben. Dass solche Betriebe ihre Hülftnahmen geschäftsmethoden nur kurze Zeit betreiben, ist für uns ein schwacher Trost. Der zukünftige Hotelier muss rechnen und wieder rechnen können, denn nur dann wird er merken, wo Einsparungen gemacht werden müssen und können. Es heisst also nicht nur Menus berechnen, sondern auch die Betriebskalkulation muss gründlich erlernt werden.

Nach der Vermittlung dieser schulfähigen Bildungsgutachten sollte der junge Mann hinaus in die Praxis. Und hier setzt nun die sogenannte Selbsthilfe ein. Da haben nämlich vorab die Stadthotellerie und die Ganzjahresbetriebe die Aufgabe, den Absolventen der Hotel-fachschule bezahlte Stellen sicherzustellen, um eine praktische Weiterausbildung zu ermöglichen. Nach diesem Praktikum sollte die Abschlussprüfung folgen. Ein Kandidat, der sie mit Erfolge bestanden hat, muss ein bestimmtes Fähigkeitsausweis haben, der ihn berechtigt, in der ganzen Schweiz einen Gastbetrieb zu führen. Dabei wäre zu sagen, dass die Anforderungen für die Abschlussprüfung hoch geschraubt sein können. Es ist jedenfalls unbefriedigend, wenn heute Absolventen der Hotel-fachschule mit Leuten, die in einer zwöchigen Schnellbleiche geschult wurden, die gleiche Prüfung zu bestehen haben, um einen kantonalen Fähigkeitsausweis zu erhalten. Hans Wiegand, Hohfluh.

# FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 240: **Milchzuteilung.** In meinem Betrieb verkaufe ich ausserhalb der gewöhnlichen Mahlzeiten sehr viel Milch und Cafés simples, wofür ich nach den gültigen Bestimmungen für einen halben Mc 2 dl Milch abgeben muss. Auf Grund der normalen Zuteilungsquote von 8 Liter pro 100 Mc ist es mir natürlich nicht möglich, die verbrauchte Milch zu ersetzen. Gibt es hierfür Sonderzuteilungen?

**Antwort:** Sie können die verbrauchte Milch wiederum ersetzen, wenn Sie die eingenommenen Mc für ausserhalb der Mahlzeiten abgegebene Milch in der Bezugsklasse 13 (F = Frühstückssquote) einlösen. Sie bekommen in dieser Klasse für 100 Mc 25 Liter Milch, zuzüglich 1300 g Brot, 1500 g Ware der Gruppe C und 2000 g Ware der Gruppe A. Auf Grund der Umtauschmöglichkeiten können Sie im Zeitpunkt der Einreichung des Bezugsantrages F 3 die Zuteilungsberechtigung in der Gruppe A in Milch-Gc im Verhältnis 100 g = 5 dl umwandeln, ebenso die Bezugsrechte in der Gruppe C im Verhältnis 100 g = 7,5 dl. Somit erhalten Sie insgesamt pro 100 Mc: 25 Liter + 10 Liter + 10,25 Liter, also total 45,25 Liter Milch oder pro 1 Mc = 4,525 dl. Durch diesen Umtausch werden Sie ohne weiteres in der Lage sein, die abgegebene Milch wieder ersetzen zu können. Zu empfehlen ist aber, eine genaue Kontrolle zu führen über die für abgegebene Milch eingenommenen Mc, um so die genaue Zahl der Mc in der in Frage kommenden Bezugsklasse einlösen zu können.

Frage Nr. 241: **Mehl-Gc anstatt Brot-Gc.** Könnte nicht die Gültigkeitsdauer der Brot-Gc verlängert werden? Da es sich bei Einreichen des Bezugsantrages nur schwer abschätzen lässt, wie sich im kommenden Monat die Gästefrequenz gestaltet und wieviel Brot benötigt wird, ergeben sich grosse Nachteile, wenn evtl. nicht gebrauchte Brot-Gc am 5. des nächstfolgenden Monats verfallen, zumal Brot nicht auf Lager eingekauft werden kann. Umgekehrt könnte durch unvorhergesehene Frequenzsteigerung in einem andern Monat wieder ein Manko an Brot-Gc entstehen.

**Antwort:** Wir haben diese Angelegenheit dem KEA unterbreitet. Letzteres empfiehlt, anstelle von Brot-Gc teilweise oder überhaupt nur Mehl-Gc bei Stellung des Bezugsantrages zu verlangen. Nach dem Kreisschreiben Nr. 185, Ziff. C, 9, lit. a, über die Brotrationierung können kollektive Haushaltungen anstelle von Brot-Gc Mehl-Gc im Verhältnis 100 g Brot = 70 g Mehl beziehen. Mit Mehl-Gc kann in Bäckereien auch Brot im gleichen Verhältnis gekauft werden. Für evtl. verbleibende Mehl-Gc und Verfall kann dann innerhalb der Gültigkeitsfrist Mehl bezogen werden, das sich längere Zeit lagern lässt. Auf diese Weise ist es einem Betrieb möglich, einen gewissen Ausgleich zu erzielen, ohne dass ihm Coupons verloren gehen. Bei unvorhergesehener Frequenzsteigerung kann zudem jederzeit ein Vorbezug von Mc mit sofortigem Umtausch in Gc gemacht werden, der aber im folgenden Monat wieder abgedeckt werden muss.

Frage Nr. 242: **Verwendung der Zichorienwurzel als Kaffeeersatz.** Wir haben einen ziemlich grossen Ertrag von der Zichorienwurzel pflanzung eingeheimst. Nun möchte ich wissen, wie diese Ernte am besten verwendet wird, ob die Wurzeln gedörrt oder geröstet werden sollen.

**Antwort:** Die Wurzel der Zichorie (Cichorium Intybus) wird seit etwa 200 Jahren als Kaffee-Ersatz und Streckmittel verwendet. So recht populär wurde der Zichorienkaffee aber erst während der Kontinentalperspe, mit der die heutigen Zustände ja recht gut vergleichbar sind. Will man sich selbst solchen „Kaffee“ herstellen, so verfähre man wie folgt: Die Wurzeln werden sauber gewaschen, in dünne Scheibchen geschnitten und dann schnell im Ofen bei guter Hitze vollständig getrocknet. Hierauf werden sie in einer Rösttrommel oder unter beständigem Rühren in einer Eisenpfanne recht stark geröstet. In normalen Zeiten ging dieser Röstprozess unter Zusatz von Fett und Zuckersirup vor sich. Sind die Scheibchen stark genug geröstet, so lässt man sie abkühlen und mahlt sie dann genau wie Kaffeebohnen, und zwar möglichst fein. Die im Handel erhältliche Zichorie wird einem speziellen Wasserdampfverfahren ausgesetzt, daher die Feuchtigkeit und das Zusammenballen. Für den Privatgebrauch erbringt sich diese Prozedur. Es ist empfehlenswert, das Zichorienpulver nur vermischt mit Kaffeepulver zu verwenden. H. Sch.

## Kleine Chronik

### Aus dem Zentralvorstand

#### Gemeinsame Sitzung mit der erweiterten Fachschulkommission

Dienstag, den 24. November, treten Zentralvorstand und erweiterte Fachschulkommission im Hotel Bellevue in Bern zusammen, um die von der engeren Schulkommission ausgearbeiteten Vorschläge für ein revidiertes Schulprogramm entgegenzunehmen und zu beraten.



#### Verdienstmedaillen an Hotelangestellte

Die verehrl. Mitglieder werden hiemit ersucht, uns Bestellungen, deren Ausführung auf Jahresende oder Weihnachten gewünscht wird, bis 10. Dezember aufzugeben. Zentralbureau S. H. V.

Am folgenden Tage tritt der Zentralvorstand zu einer besonderen Sitzung zusammen, um eine Reihe laufender Geschäfte zu behandeln. Im Vordergrund stehen Fragen der Preisnormierung, sowie des Personalsektors, wie Trinkgeldordnung, Kocklöhne, Lohnsatzordnung usw. Im weiteren erfolgt ein Meinungsaustausch über das Finanzprogramm des Bundes und dessen Auswirkungen auf die Hotellerie. Direktion, wirtschaftliche Beratungsstelle und Redaktion werden wie üblich ihre periodischen Berichte erstatten.

### Notwohnungen im Hotel

Den Verhandlungen des Churer Stadtrates ist zu entnehmen, dass die dortige Stadtverwaltung mit einem Kostenaufwand von Fr. 25000.— in dem von der Besitzerin gemieteten Hotel Kronenhof in Passugg Notwohnungen eingerichtet hat. Die Stadt wünscht nun Kaufverhandlungen mit der Eigentümerin anzubahnen, wozu der Stadtrat Vollmacht erteilt.

### Neue Hotelleitung

Das Hotel Oberland in Grindelwald, welches seit einigen Jahren von der Familie G. Moser-Rickenbacher pachtweise geführt wurde, ist nun wieder von der Besitzersfamilie Ad. Stettler selbst übernommen worden.

## Wirtschaftsnotizen

### Palace Hotel Thunerhof und Bellevue AG.

In der Generalversammlung der Aktionäre der Palace Hotel Thunerhof und Bellevue AG. erstattete Bankdirektor Aeschbacher Bericht über den Verkauf des Thunerhofes und der dazugehörigen Liegenschaften und Beweglichkeiten und beantragte die Versammlung die nunmehrige Auflösung der Gesellschaft. Diesem Antrag haben die Aktionäre zugestimmt, und damit ist der Schlussricht unter ein Unternehmen gezogen, das in den vielen Jahren seines Bestehens allen Beteiligten mehr Sorge als Freude bereitet hat. Bankdirektor Scherz gedachte in seiner Schlussbetrachtung eihend des verstorbenen Direktors Gurtner, der als letzter Präsident des Verwaltungsrates die Verhandlungen für die heutige Lösung eingeleitet hatte. Er dankte Fräulein Marchand, Thun, und Direktor Schenk, Interlaken, für ihre langjährigen Bemühungen, besonders für ihre mühevollen Arbeit beim Einzelverkauf des gesamten Mobiliars, dessen Erlös alle Erwartungen weit übertrafen hat. Direktor Scherz gab seiner Überzeugung Ausdruck, dass der Verkauf der Thunerhofbesitzung an die Gemeinde Thun heute die gegebene Lösung sei. Wenn später der Gemeinde Thun aus dem Besitz dieser Liegenschaft ein grösserer als heute errechneter Gewinn erwachsen sollte, so wäre dies nur ein kleines Entgelt für die grossen Verluste, die Bürger und Bürger der Stadt Thun durch diese einst von grossen, berechtigten Hoffnungen getragene Hotelunternehmung erlitten haben. Mitg.

### AG. Hans Badrutt, Palace Hotel, St. Moritz

Im Geschäftsbericht für 1941/42 wird bemerkt, dass sich für die Sommersaison 1941 der Umstand sehr nachteilig ausgewirkt habe, dass das Kurhaus St. Moritz-Bad wieder geschlossen blieb. Die Wintersaison vermochte dann zum Teil einen Ausgleich für den Ausfall des Sommers zu schaffen, so dass das Winterergebnis nach Tilgung der Unkosten für den Unterhalt eines Betriebsgewinn von Fr. 11 734.— (i. V. Fr. 9016.—) übrig lässt. Durch die Zinsen wird die Ertragsrechnung mit Fr. 111 440.— (Fr. 108 713.—), durch die Steuern mit Fr. 50 802.— (Fr. 46 774.—) belastet. Der vorzutragende Passivsaldo erhöht sich von Fr. 319 323.— auf Fr. 469 831.—. In der Bilanz besteht noch eine 4% Obligationen-Anleihe von 2,2 Millionen Franken, deren Zinsendienst für die Fälligkeiten vom 30. September 1941 bis und mit 31. März 1946 gemäss Beschluss der Gläubigerversammlung gestundet ist. Dagegen konnten die Fälligkeiten vom 30. September 1940 und 31. März 1941 nach Inkrafttreten der Beschlüsse der Gläubigerversammlung aus dem von den Emissionsbanken erhaltenen Betriebskredit von Fr. 400 000 nachbezahlt werden.

### Kurhausgesellschaft Interlaken

An der unter dem Vorsitz von Bundesrichter Leuch (Lausanne) abgehaltenen Obligationärsversammlung der Kurhausgesellschaft Interlaken AG. waren 1465 Obligationen mit einem Kapital von Fr. 1 172 000.— bei einem Totalkapital von Fr. 1 200 000.— vertreten. Die Versammlung hatte über folgende Anträge des Verwaltungsrates zu beschliessen: Die Partialobligationen von ursprünglich Fr. 1000.— gegenwärtig Fr. 800.— werden durch Erlass von Fr. 360.— und Barzahlung von Fr. 40.— auf Fr. 400.— reduziert; der reduzierte Betrag wird in vier Prioritätsaktien zu Fr. 100.— mit je 20 Stimmen umgewandelt. Die Beschlussfassung steht unter folgenden Voraussetzungen: Die gegenwärtigen Prioritätsaktien im I. Range von Fr. 150.— werden auf Fr. 50.— abgeschrieben und je zwei zu einer Aktie von Fr. 100 zu 20 Stimmen zusammengelegt. Die Prioritätsaktien II. Ranges von Fr. 20.— werden auf Fr. 2.— abgeschrieben mit 2 Stimmen pro Aktie. Die Stammaktien bleiben unverändert zu Fr. 1.— mit einer Stimme.

In der geheimen Abstimmung wurden für den Sanierungsplan 735 und dagegen 730 Stimmen abgegeben. Da die Zweidrittelmehrheit nicht erreicht wurde, kann dieser Sanierungsplan nicht in Kraft gesetzt werden. Es bleibt der Gesellschaft die Möglichkeit, binnen zwei Monaten das Resultat zu ergänzen und damit einen gültigen Beschluss herzustellen. Die Gesellschaft kann dann das Gesuch um Bestätigung des Ergebnisses durch das Bundesgericht stellen.

### Kurhotels und Seebad Waldhaus-Flims

Vor Jahresfrist wurde der Jahrescoupon der 4% Anleihe von 1,5 Mill. Fr. mit 30 Fr. brutto eingelöst, was einer Verzinsung von 3% entspricht. Dies geschah unter der Voraussetzung, dass der am 1. Oktober 1941 verfallene Zinschein für ein Jahr gestundet wird. Wie die

Gesellschaft in einem Zirkular an die Obligationäre mittelt, war die Sommersaison 1942 gut, jedoch kurz. Nach Überprüfung des Saisonergebnisses durch die SHTG. sieht sich der Verwaltungsrat im Einverständnis mit diesen Organen veranlasst, die Abfindung des im Oktober 1941 verfallenen Jahrescoupons wieder mit 3% und gleichzeitig die Stundung des am 1. Oktober 1942 fällig gewordenen Jahreszinses bis zum Herbst 1943 vorzuschlagen. Das Zirkular enthält keine Abschlusszahlen. Dem Bericht über das am 15. Oktober 1941 abgeschlossene Geschäftsjahr ist jedoch zu entnehmen, dass das Betriebsergebnis von 17 229 Fr. auf 52 630 Fr. verbessert werden konnte. Dadurch verminderte sich der Passivsaldo der Gewinn- und Verlustrechnung auf 45 448 (51 132) Fr.

### Waldhaus Vulpera A.G., Vulpera

Das Betriebsergebnis für 1941 hat sich von 49000 Fr. i. V. auf 125 200 Fr. verbessert. Bis auf den kleinen Betrag von 729 Fr. reichte dieser zur Bezahlung der Zinsen und Unkosten aus, so dass sich der Verlustvortrag nur um diesen Betrag auf 111 956 Fr. vermehrte. Die Abschreibungen mussten allerdings auch diesmal unterbleiben. Neben dem Aktienkapital von 1,5 Mill. Fr. erscheint wieder die Reserve von 10000 Fr. Die Schulden der Gesellschaft bestehen in einer Obligationenleihe von 2 Mill. Fr., deren Zinssatz mit Wirkung ab 1. Januar 1940 von 5 1/2% auf 4% herabgesetzt wurde, unter gleichzeitiger Verlängerung der Anleihefrist bis 31. Dezember 1944. Die Hotelanlagen samt Mobiliar haben einen Bilanzwert von 3,18 Mill. Fr.

### Grand Hotel St. Moritz A.-G. in St. Moritz

Dem Geschäftsbericht 1941/42 ist zu entnehmen, dass die Ertragsrechnung einen Verlust von 45 885 Fr. ergeben hat, um welchen Betrag sich der Saldo der Sanierungsreserve auf 72,144 Fr. vermindert. Unter diesen Umständen kann die Verzinsung des Obligationenkapitals (var. Anleihe von 1,9 Mill. Fr.) auch für das letzte Geschäftsjahr nicht in Frage kommen, während welchem das Hotel nicht geöffnet worden war.

## Veranstaltungen

### Fachkurs für Betriebsköchinnen

Die Kommission für die Förderung der Ausbildung von Köchinnenlehrtöchtern (KOFAK) hat beschlossen, neben Vorlehrcursen und Fachkursen für reguläre Köchinnenlehrtöchter anfangs des nächsten Jahres wiederum einen Fachkurs für angelesene Betriebsköchinnen durchzuführen. Der Zweck dieses Kurses besteht darin, Hilfsköchinnen zu geübten Köchinnen auszubilden und ihnen Gelegenheit zu geben, nachträglich die Lehrabschlussprüfung zu bestehen. Der Kurs beginnt am 8. Februar 1943 und dauert 8 Wochen. Er wird an der Bündner Frauenschule in Chur durchgeführt und kostet Fr. 300.— einschliesslich Unterkunft und volle Verpflegung. Die Lehrabschlussprüfung findet anschliessend

an den Kurs in Chur statt. Die Kosten für die Prüfung sind im Kursgeld inbegriffen.

Bedingungen für die Zulassung zum Fachkurs: Mindestalter 24 Jahre. Ausweis über mindestens dreijährige Tätigkeit als Unterköchin, Hilfsköchin oder Angestelltenköchin in einem grösseren Betrieb (Hotel, Restaurant, Spital, Anstalt). Die Tätigkeit als Küchenmädchen oder Kaffeeköchin allein genügt nicht. Bewerberinnen sind gebeten, sich unter Beilage eines selbstgeschriebenen Lebenslaufes mit genauen Personalien, sowie von Zeugnisabschriften bis spätestens 15. Januar 1943 bei der Geschäftsstelle der KOFAK, Zollikerstrasse 9, Zürich 8, schriftlich anzumelden.

### Kurse und Prüfungen zur Erwerbung des Brevets als Schweiz. Skiinstruktor

Der Interventverband für Skilauf führt im Winter 1942/43 folgende Kurse und Prüfungen zur Erwerbung des Brevets als Schweiz. Skiinstruktor durch:

- Ostschweiz:  
17.—22. Dez. 1942 Instruktorenkurs  
23.—24. Dez. 1942 Instruktorenprüfung
- Zentralschweiz:  
3.—8. Jan. 1943 Instruktorenkurs  
9.—10. Jan. 1943 Instruktorenprüfung
- Westschweiz:  
3.—8. Jan. 1943 Instruktorenkurs  
9.—10. Jan. 1943 Instruktorenprüfung

Anmeldeformulare, Zulassungsbedingungen, Brevetbestimmungen können gegen eine Anmeldebüro von Fr. 2.—, einzahlbar auf Postcheckkonto X/2830 Chur, bezogen werden durch das Sekretariat des Interventverbandes für Skilauf, Postfach 30, Davos-Dorf.

Anmeldetermin für alle Kurse: 25. November 1942.

## Totentafel

### Frau S. Bucher-Durrer †

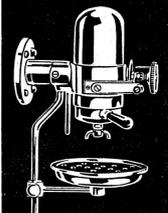
Bei ihrem Sohne in Genf, wo sie das letzte Lebensjahr zugebracht hat, ist im 90. Altersjahre Frau Seraphine Bucher-Durrer gestorben. Ihr im Jahre 1886 beim Bau der Birgenstockbahn tödlich verunglückter Mann, Robert Bucher, war der älteste Sohn des bekannten Gross-Hoteliers und Industriellen J. Bucher-Durrer. Während 50 Jahren hat Frau Bucher-Durrer mit Hilfe eines Direktors dem Grand-Hotel Birgenstock vorgestanden. Anschliessend hat sie, nach dem Übergang des Unternehmens in andern Besitz, noch 16 Jahre den Sommer als Gast in den Birgenstock-Hotels zugebracht. Wer ihr im vergangenen Jahre auf ihrem fast täglichen Spaziergang um den Felsenweg herum begegnete, hätte in ihr die angedehnte Neuzigerin vermutet. Frau Bucher-Durrer war als tüchtige, umsichtige und sparsame Hotelleiterin bei den Gästen, den vielen Hotel-Lieferanten und einer grossen Angestelltenschaft sehr beliebt

**Landw. Genossenschafts-Verband**  
des Kantons Schaffhausen, in Schaffhausen  
Telephon 5 40 60

**Spritzige Schaffhauser Weine**

**Hallauer - Osterfinger Steiner**

**Café Express-Tee**  
alle Modelle



Geschäftstüchtige Wirtstochter, sprachenk., erfahren, initiativ, mit Fähigkeiten ausweis, vers. Hotelsekretin, sucht Stelle als

**Leiterin, Sekretärin od. Stütze**

in Jahres- oder Saisonbetrieb. Offerten unter Chiffre R. M. 2401 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**OTTO EBNER & CO.**  
Maschinenbau  
BASEL 5  
Telephon 3 05 98

**Koch-anlernsstelle**  
sucht Jüngling, der das Hotel-fach erlernen will, in I. Kl.-Hotel auf 1. Jan. 1943. Suchender besucht momentan den Kochkurs der Hotelfachschule. — Offerten erbeten unter OF 7880 Z. an Orell Füssl-Kanonnen, Zürich, Zürcherhof.

**Hotel-Mobiliar**  
Wenn Sie oder technische Einrichtungen zu kaufen suchen oder zu verkaufen haben, so lassen Sie eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue erscheinen.

**Zu verkaufen**  
äusserst preiswert  
**Frack Cut-away**  
wie neu, Grösse 46, erstklassig, Schnitt und Verarbeitung, ohne Teillcoupons. Bitte anfragen unter Chiffre E. R. 2383 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2

**Eiersorgen**  
verschwinden  
bei Verwendung des Küchenhilfsmittels

**risi-OROLA**

an Stelle von Eiern zum Kochen,  
Braten und Backen

Ein Beispiel von vielen:  
Orola-Leichtteig  
250 g Mehl, 50 g Orola, 5 dl Milch oder Wasser oder halb und halb mit Salz und Muskat zu einem leichten Teig anrühren, den wir 15 Minuten stehen lassen. Wenn wir in diesen Teig einen Teillöffel Öl geben, ersparen wir drei Eitlöcher in der Pfanne, weil dann der Teig satt ist und das Öl aus der Pfanne nicht mehr ausaugen kann.

Diesen Leichtteig können Sie verwenden für Apfelkuchen, Eierrost, Brotschnitten, Piccata etc. Weitere Anregungen finden Sie in unserem neuen Rezeptbüchlein. Dürfen wir es Ihnen senden?

**risi-OROLA anstatt Ei, spart Geld und ist noch markenfrei**

RIS1-Nahrungsmittelfabrik AG., Basel 19  
Tel. 37973

**COURVOISIER**  
COGNAC  
THE BRANDY OF NAPOLEON

Generaldepôt für die Schweiz:  
**JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL**

**Gesucht** in modernst eingerichtetes Bündnerhotel mit Grossrestaurant, Bar, für die Wintersaison: jüngerer, gewandter, sprachkundiger

**Oberkellner-Chef de service**

initiativ, guter Organisator. Kenntnisse von Bureauarbeiten erwünscht. — Offerten mit Referenzen, Zeugnisabschriften, Photo erbeten unter Chiffre O. B. 2406 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Winterthur Unfall**

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

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

**Jedem Gast**  
HEISSES WASSER  
mit dem elektrischen Heisswasser-Spender „THUBA“

**Keine Installation**  
da am Lichtstecker anschliessbar. Geringer Stromverbrauch. Verlangen Sie ausführlichen Prospekt und Vertreterbesuch

**R. HETTENBACH-SPEISER, BASEL 15**  
Reiterstrasse 15  
Alleinverkauf der „Thuba“-Apparate

**A remettre à Genève**  
au centre des affaires  
**Grand Café-Brasserie-Restaurant**  
Etablissement de 1<sup>er</sup> ordre et d'excellente réputation. Affaires lucratives et sans risque. Capital nécessaire Fr. 225.000.—. Pour plus amples renseignements, écrire sous chiffre K. 11102 x Publicitas Genève.

**Geschäftsbücher**  
für Hotels

liefert prompt und billig

Zentralbureau  
**Schweizer Hotelier-Verein, Basel 2**  
Geht. Musterbogen verlangen

**Mobiliar-Liquidation**

Wegen Aufhebung des Hotelbetriebes gelangt das gesamte **Mobiliar** des Hotels **Habis-Royal** gegen Barzahlung und sofortige Wegnahme zum Verkauf. Es werden u. a. verkauft:

ca. 90 Fremdenzimmer u. ca. 30 Angestelltenzimmer, enthaltend 1—2 Betten mit Bettinhalt, Kleiderschrank, Nachtschischen, Teppiche u. Vorlagen, Vorhänge; ferner Fauteuils, Divans, Chaiselongues, Teppiche, Stühle, Tische, gebrauchte Bettwäsche, ein gröss. Posten Porzellangeschirr, 1 Kaffeemaschine, Silbergeschirr, Bilder etc.

Freie Besichtigung und Verkauf im Hotel **Habis-Royal**, Bahnhofplatz 11/14, Zürich 1, von Samstag, den 21. November bis Samstag, den 28. November 1942, jeweils von 09.00—12.00 u. 14.00—17.00 Uhr (Sonntags ausgeschlossen).

Revue-Inserate haben stets Erfolg!

Fachkundige Dame ges. Alters sucht kl.

**Wirkungskreis au pair-Stelle**

evtl. auch oder kl. Pension zu mieten. Referenzen zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre M. H. 2402 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotel-Sportsleiter**

Erfolgreicher Organisator des Hotel-Sportlebens und gesellschaftlicher Anlässe,  
sucht Stelle in Wintersport-Hotel oder Kurort

Spricht 4 Sprachen fließend. Besitz bündn. Skilehrer Patent, S. I.-Brevet, beste Zeugnisse und Referenzen. — Offerten unter Chiffre O. K. 2410 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

und allgemein bekannt. Bei den vielen Hotelbauten ihres Schwiegervaters, wie beim Palace-Hotel, Bürgenstock, Palace-Hotel Luzern, Seminars Kairo, welches Haus sie miteröffnet hat, hat sie sich sehr sachkundig mit den Inneneinrichtungen, der Beschaffung des Mobiliars, der Lingen, des Silbers und des Porzellans befasst. Ihr Hauptinteresse hat sie aber immer dem Bürgenstock, mit dem sie ganz verwachsen war, zugewendet. Mit Frau Bucher-Durrer ist eine Hotelleiterin der alten Schule, die am Aufbau des früher so blühenden Bucher-Durrer-Konzerns und der Betätigung der schweizerischen Hotelierie im Ausland ein wesentliches Verdienst hatte, dahingegangen. Die durch den ersten Weltkrieg bedingte Auflösung des sehr gefestigt dagestandenen, 10 grosse Hotels umfassenden Konzerns hat ihr, wie so vielen Hotelbesitzern, grosse Opfer und Sorgen gebracht. F.

## Aus den Sektionen

### Sektion Celerina

Anlässlich der letzten Generalversammlung wurde der Sektionsvorstand teilweise neu bestellt und insbesondere das Präsidium nun Herrn Dir. G. Bisenz vom Cresta Palace übertragen. Wie den weiteren Mitteilungen zu entnehmen ist, sind im kommenden Winter nur drei Mitgliederbetriebe, nämlich die Hotels Misani, Posthaus und die Pension Secci, offen, während alle übrigen Unternehmen geschlossen bleiben.

### Bücherfisch

**Hausinschriften im Schweizerland.** Verlag der Buchdruckerei G. Maurer A.-G., Spiez, 176 Seiten, in buntem Halbkarton-Umschlag, Preis Fr. 4.50. Zu beziehen beim Verlag, sowie durch

jede Buchhandlung. — Das Werklein ist gedacht als ein Beitrag zur Pflege der alterwürdigen Sitten, denn in neuerlicher Haus eine Inschrift über Baujahr, Verhältnisse, Bauelemente. Dieser Brauch wird als ein Selbstverständliches bezeichnet; jedes Fabrikat trägt Name oder Bezeichnung seines Erstellers, jede Druckschrift zeigt Druckort und Name des Druckers, jeder Verein und jedes Gesetz nennt sein Anfangsdatum. Das Werklein wird umso interessanter, da es eine Zusammenstellung von über 300 in der Schweiz gesammelten Hausprüchen, geordnet nach Jahresorten, enthält, zeitgenössische Neuentwürfe bietet und mit mehr als 100 Bildern das Besprochene veranschaulicht. Ein 2. Teil: „Was ein Bauherr vor dem Bauen wissen muss“ enthält für jedermann viel Beliebiges. Das Buch hilft Heimatschutz pflegen und tritt ein für Erhaltung des schweizerischen Volkstums.

**Gotthard-Express 41 verschüttet.** Von Emilio Geiler. Eisenbahnroman. („Blau A.M.-Reihe“ Bd. 1.) 208 Seiten, 1042, Zürich, Albert Müller Verlag. Kart. Fr. 3.60, Geb. Fr. 5.40. — Diesen Roman hat kein Berufsschriftsteller, sondern ein Schweizer Lokomotivführer geschrieben, ein „Mann vom Bau“, der nicht nur über die nötige Sachkenntnis, sondern auch über genügend Phantasie verfügt, um eine spannende Romanhandlung aufzubauen. Denn spannend ist der Roman Geilers von der ersten bis zur letzten Seite. Dabei ist die Handlung bis in die kleinsten Einzelheiten durchaus wahrscheinlich. Das Buch ist aber nicht nur ein glänzend geschriebener Roman, — es lässt darüber hinaus einen Lebenskreis vor uns stehen, der noch nie so plastisch und wahrheitsgetreu geschildert worden ist. Hinzu kommt, dass so ziemlich jeder Leser als Gotthard-Fahrer den Schauplatz des Geschehens kennt; jeder kann sich demnach in die Handlung hinein versetzen und in Gedanken die Ereignisse miterleben. Darin liegt der besondere Reiz des Buches, das als Ganzes genommen ein Hohlleder der Pflichttreue unserer Eisenbahner ist, von denen jeder einzelne seine Person stets voll für die Bahn einsetzen muss, gleichviel ob er in ihrem Betriebe oben oder unten steht. v. W.

**Reden ist Gold,** neuer Schweizer Kurs für Redekunst und Verhandlungstechnik, J. Blümel, Verlag Organisator A.G., Zürich, Fr. 6.—. Jedermann, der in Verhandlungen erfolgreich auftreten will und wenn er nicht verhandeln kann. Das 176 Seiten starke Buch lehrt diese Künste. Sorgfältig und gründlich in einfacher Sprache verfasst, enthält das Buch alles, was der Schüler wissen muss, der reden und verhandeln will.

**Jahresbericht der Volkswirtschaftskammer des B. O.** Der soeben erschienene Jahresbericht 1914/15 vermittelt einen interessanten Einblick in die vielseitige Tätigkeit dieser Institution und entwirft ein anschauliches Bild über die allgemeine Wirtschaftslage. Der Bericht ist reichhaltig und dürfte weite Kreise interessieren.

**Bauernprot.** Fünf neue Erzählungen von Alfred Hugenberg. Mit einem Anhang: Plaudereien und Biographisches. 220 Seiten. In Leinen geb. Fr. 6.50, brosch. Fr. 5.50. Volkswirtschaftl. (Zürich).

Alfred Hugenberg wendet sich mit seiner neuen Buchgabe ausschliesslich an seine schweizerische Lesergemeinde, indem er mehr als in seinen bisherigen Prosabüchern auch das heimische Idiom zu Worte kommen lässt, insbesondere in Rede und Gegenrede. Die fünf Geschichten aus dem Bauernleben beweisen, dass die Schaffenskraft und die Erzählerfruchtbarkeit des nun 75-jährigen Dichters noch nicht nachgelassen haben. Die Zugaben, zum Teil in Mundart, zeigen ihn uns mehrfach von einer ganz neuen Seite. Die launige, biographische Plauderei „E Kantonflügel“ wirft interessante Streiflichter auf Jugendzeit und Umwelt. — Es hat ein bekannter Kritiker den Ausspruch getan: „Ein Dichter, der das Leben kurzweilig findet, wird nie langweilig werden, auch wenn er seine Probleme nicht in höherer Gesellschaftskreisen sucht und ohne Kriminalroman auskommen will. Es kommt darauf an, wie klar und wie innig er seine Welt erlebt, wie getreu und bildhaft er sie darzustellen vermag.“ — Alfred Hugenbergs grosse Lesergemeinde wird sein schönes Abendwerk als willkommenes Weihnachtsgabe zu schätzen wissen.

**Das November-Heft der Monatsschrift Du** ist bis an den Rand mit Überraschungen gefüllt. Dem „unbekannten Böcklin“, d. h. dem jungen Böcklin und seinem frühen Schaffen, gilt der erste, teils farbig, teils schwarzweiss behandelte Beitrag. Wahre Augenweiden bereiten die acht Fotos junger schweizerischer Fotografen; sie beweisen uns, dass es uns am den Nachwuchs photokünstlerischer Begabungen nicht bange zu sein braucht. Ein weiterer Beitrag des Heftes beschäftigt sich mit Holbeins Fresken in Luzern und verkündet Dinge, die noch lange nicht allen Gebildeten vertraut sind. Das Du-Heft ist an jedem Kiosk oder direkt beim Verlag V. Conzett & Huber, Zürich, zu beziehen.

**Nur Fassade,** von Dieuke Boissevain. Roman aus dem Holländischen übersetzt von Berta Pulver. („Blau A. M.-Reihe“ Bd. 3.) 1042, Zürich, Albert Müller Verlag, A.-G. Kart. Fr. 3.60, geb. Fr. 5.40.

Welcher Beliebtheit sich diese neue Reihe sorgfältig ausgewählt, spannender Unterhaltungsromane bereits erfreut, beweist die Tatsache, dass der Verlag schon einen Monat nach Erscheinen des zweiten Bandes den dritten Band vorlegt. Für Abwechslung wird dabei wirklich gesorgt! Brachte der erste Band den fesselnden Eisenbahnroman „Gotthard-Express 41 verschüttet“, der zweite die Geschichte einer jungen Schweizer Studentin in München, so haben wir es diesmal mit einem Roman zu tun, der in die tieferen Regionen der Seelenkunde führt und gleichzeitig eine Schilderung des Amsterdamer Vorkriegsmilieus bietet. Leicht und flüssig, fesselnd und anregend erzählt die Holländerin D. Boissevain die Geschichte eines Mannes, der erkennen lernt, was in der Welt wertvoll und was nur Fassade ist. Mit feiner Beobachtungsgabe und psychologischem Verständnis zeichnet sie die Vertreter beider Klassen, so dass ihr unterhaltsamer Roman gleichzeitig ein Beitrag zur Gesellschaftskritik ist. v. W.

Redaktion — Rédaction:

Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi

**Stellen-Anzeiger** } N° 47  
**Moniteur du personnel**

**Offene Stellen - Emplois vacants**

**Commis de cuisine,** mit gutem Lehrabschluss, gut empfohlen, zu sofortigem Eintritt gesucht in gutes Haus ob Montreux. Jahresstelle. Offerten mit Zeugnissen und Photo unter Chiffre 1721

**Frau oder Tochter,** als Angestellte-Serviertochter, in Jahres- oder Jahrestelle. Offerten mit Bild, Zeugnissen, Alter und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1716

**Gesucht,** mit Eintritt 20. November, evtl. 1. Dezember, zuverlässiger Küchenbursche, der auch in Kellerarbeiten bewandert ist, für den 1. Dezember. Offerten mit Bild, Zeugnissen und Photo an Hotel Wallaha, St. Gallen. (1709)

**Gesucht für Dezember:** 1. Restaurantkocher, 1 Kaffeebäcker, 1 Cassarolier und Heizer. Hotel Alpenblick, Braunwald. (1714)

**Gesucht für die Wintersaison in Hotel mit Grossrestaurant, Süssbäckerei, junge, gutaussehende, tüchtige Tochter** als Kassiererin-Cigarettenverkäuferin und Mithilfe im Betrieb. Gute Verdienstmöglichkeiten. Ferner williger, solider, sauberer Cassarolier-Küchenbursche. Hoher Lohn. Offerten mit Zeugnissen und Photo erbeten unter Chiffre 1720

**Gesucht von Hotel-Pension (40 B.) in Kurort (B. O.), für kommerzielle Wintersaison: Köchin, Zimmermädchen, Saal- und Saalkocher, Bureauvolontärin, Portier-Hausbursche, Küchenmädchen. Offerten mit Zeugnis und Bild an Kornhaus-Pent. (281) fack 729, Bern Z.**

**Kellnermeister, solid und ehrlich,** in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften, Alter und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1717

**Küchenbursche,** für sofort. Jahresstelle. Offerten unter Angabe der Gehaltsansprüche, Alter und Belegung der Zeugnisabschriften unter Chiffre 1718

**Küchengouvernante, II.,** in Grossbetrieb gesucht. Jahresstelle. Sie käme evtl. eine Tochter zum Anlernen in Frage. Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften, Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1719

**Maschinenwäscherin, jüngere,** gut ausgewasene, nach Zürich in mittleres Hotel gesucht. Jahresstelle. Eintritt ca. 15. Dezember. Offerten mit Gehaltsansprüchen an Chiffre 1715

**Stellengesuche - Demandes de Places**

**Bureau & Reception**

**Demoiselle, secrétaire,** cherche place pour saison d'hiver ou place d'année, allemand et français, sténodactylo, commerciale et pratique de travaux de secrétariat d'hôtel. Offres sous chiffre P 13 849 L à Publicitas Lausanne. (956)

**Sekretärin, 25jährig, selbständig,** gut präsentierend, mit Hotel- und Restaurant-Erfahrung, wünscht Wintersaison- oder Jahresstelle in Bureau oder auch als Stütze des Patrons. Offerten unter Chiffre 135

**Salle & Restaurant**

**Chef de service oder Oberkellner, 33 Jahre alt, sprachenkundig, Restaurationsfachmann, mit Fähigkeit auszuweisen, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Beste Referenzen.** Offerten unter Chiffre 21

**Frau, cherche place comme chef de service, II. maître d'hôtel, evtl. chef de rang, ayant pratique de la cuisine, service et bureau. Référence à disposition, date d'entrée à partir du 8 décembre. Offres sous chiffre 127**

**Restaurantkocher, fach- und sprachenkundig, sucht passende Jahres- oder Saisonstelle.** Offerten unter Chiffre 139

**Rangier, sucht Engagement in gutgeführten Haus.** Offerten unter Chiffre 143

**Saal- und Saalkocher, tüchtig, gut präsentierend, sucht Wintersaison- oder Jahresstelle in gutes Haus. Gute Zeugnisse und Referenzen zu Diensten.** Offerten unter Chiffre 124

**Saal- und Saalkocher, jung, 3 Landessprachen, Bufteller, mit Referenzen zu Diensten.** Offerten an H. F. Hanni Schneider, Elektr. Anlagen, Pletzerli B. Biel. (125)

**Serviertochter, fachkundig, 28 Jahre, sucht Stelle in gutes Restaurant, evtl. mitl. Bahnhöf. Ostschweiz bevorzugt.** Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 126

**Tochter, junge, einfache, 4 Sprachen, sucht Stelle als Saal- oder Saalkocher in Hotel. Offerten unter Chiffre 127**

**Tochter, flinke, tüchtige, drei Landessprachen sprechend, bisher im Saal- oder Saalkocher, sucht Jahres- oder Jahresstelle in gangbares Restaurant, wo sie sich im Restaurantservice weiterbilden kann. Offerten an Hotel Kohn, Offerten an Chiffre 121**

**Tochter, jung, deutsch und französisch sprechend, sucht Winterangemeldet für Restaurantbetrieb oder Saal, Graubünden oder Berner Oberland bevorzugt.** Offerten an Chiffre 141

3455 Kaffeebäcker neben Chef, Haus-Lingeriefräulein, Saalkocher, Alleenkoch, Cassarolier-Küchenbursche, Zimmermädchen, Wintersaison, mitl. Hotel, Adelboden.

3456 Küchenmädchen, Offemädchen, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Grb.

3457 Serviertochter, Zimmermädchen, Glätzerin-Lingere, Cassarolier-Heizer, Wäscherin, Office-Küchenmädchen, Wintersaison, mitl. Hotel, Gstaad.

3461 Saalkocher, Handwäscherin, Wintersaison, mitl. Hotel, Gstaad.

3462 Bureaufräulein, ital. sprechend, sofort, mitl. Hotel, Lugano.

3463 2 Zimmermädchen, 2 Etagenportiers, Aide de cuisine, 2 Offemädchen, Kitch, Restaurationsbursche, Cassarolier, selbst, Wäscherin-Glätzerin, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Graubünden.

3474 Lingere-Stopferin, sofort, Grossrestaurant, Zürich.

3475 Köchin (evtl. Anfängerin), Wintersaison, Hotel 30 Betten, B. O.

3476 Zimmermädchen, erstkl. Hotel, Lugano.

3479 Saal-Restaurantkocher, sofort, mittelgr. Hotel, Luzern.

3481 Nachportier, Etagenportier, sofort, mitl. Passantenhotel, Biel.

3482 Portier-Hausbursche, sprachenk., Hotel 40 Betten, Ostschw. 3490 Saalkocher, Zimmermädchen, Hotel 30 Betten, Grb.

3492 Solist Köchin, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.

3493 Kaffeebäcker, Offemädchen, Wintersaison mittelgr. Hotel, Engelberg.

3500 Serviertochter-Mithilfe im Haushalt, jüngere Gärtner, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.

3501 Bureauvolontärin, Serviertochter, Zimmermädchen, Hausbursche, sofort, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.

3503 Zimmermädchen, Anfangs-Serviertochter, Wintersaison, kl. Hotel, Wengen.

3508 Küchenmädchen, sofort, mitl. Passantenhotel, Basel.

3509 Zimmermädchen, serviekundig, deutsch, franz. sprech., jüngere Hausbursche, Restaurationskocher, sprachenk., Ende Nov., Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.

3512 Jüngere Tochter für Zimmer, Haus- und Küchenarbeiten, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.

3513 Köchin, Zentralküche, Zimmermädchen, Zimmermädchen, kl. Hotel, Davos.

3514 Offemädchen, Officebursche, mittelgr. Hotel, Biel.

**Cuisine & Office**

**Chefköchin** sucht Stelle, wo ihr Mann evtl. als Gärtner oder Portier Arbeit finden könnte. Prima Zeugnisse. Offerten unter Chiffre 128

**Commis de cuisine, jeune, cherche place à l'année ou bonne saison, dans restaurant ou établissement de premier ordre, de préférence en Suisse allemande. S'adr. à Marc Berthouze, Valmont sur Montreux. (132)**

**Koch, 38jährig, sucht Stelle als Alleenkoch oder Chef de partie. Saison- oder Jahresstelle. Eintritt sofort.** Offerten unter Chiffre 130

**Koch, junger, sucht Stelle als Commis oder Aide de cuisine in erstklassigen Haus. Beste Referenzen stehen zur Verfügung. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 123**

**Koch, junger, flinker Mann, mit Auslandspraxis, sucht Stelle auf die Wintersaison als Chef de partie oder Aide de cuisine. Offerten gef. an H. Wüthrich, z. Z. Schweiz. Hotelfachschule Luzern. (139)**

**Küchenchef, mit prima Referenzen, in part-Service gut bewandert, sowie guter Restaurateur, würdiger Mitarbeiter, sucht Stelle ab 1. Dez., evtl. auch Aushilfe. Wird Ende Nov. vom Mühlentel entlassen. Offerten unter Chiffre 129**

**Küchenchef oder Alleenkoch, mitl. Alters, sparsam und ruhig, in allen Teilen selbständig, mit guten Zeugnissen, sucht Wintersaisonstelle in mitl. Hotel. Offerten an Rud. Klee, Linschubstrasse 24, St. Gallen. (927)**

**Gouvernante** sucht passende Stelle in Lingerie, Etage oder als Stütze in Jahres- oder Saisonbetrieb. Chiffre 133

**Lingere, Jähre, cherche place à l'année, evtl. saison. Certificats et références à disposition. Offres sous chiffre 138**

**Lingere, 1., und Stopferin, geseteten Alters, tüchtig im Berufe der Lingerie, sucht leichte Stelle in Jahres- oder Saisonbetrieb. Offerten erbeten an M. U. Lingere, Bundesplatz 3, Luzern. (142)**

**Tochter, ges. Alters, sucht Jahres- oder Saisonstelle für Lingerie-Maschinenwäscherin. Vertrauensposten. Offerten erbeten unter Chiffre 132**

**Zimmermädchen, tüchtiges, mit sehr guten Zeugnissen, sucht Saisonstelle.** Offerten an A. Gasser, Hotel Schönfels, Feusisberg. Chiffre 118

**Zimmermädchen, deutsch und französisch sprechend, sehr zuverlässig, mit sehr guten Zeugnissen, sucht Stelle in gutes Hotel für Wintersaison.** Offerten an Chiffre 129

**Zimmermädchen, selbständiges, sprachenkundig, sucht Jahres- oder Saisonstelle.** Offerten unter Chiffre 140

3517 Jüngere Bar-Serviertochter, gut präsent., Hotel 50 Betten, Tessin.

3519 Tochter für Sport-Bazar (evtl. Erholungsbedürftige), Wintersaison, mitl. Hotel, Wengen.

3522 Zimmermädchen, jungerer Küchenbursche, sofort, Hotel 40 Betten, B. O.

3523 Anfangs-Zimmermädchen, nach Übereink., kl. Hotel, Interlaken. Tüchtige Stütze (Ostschweizerin bevorzugt), 100, Dez., mittelgr. Hotel, Gstaad.

3526 Bureau-Volontär, Cassarolier, Küchenmädchen, sofort, Hotel, Bern.

3528 Kellnermeister-Caviste, Heizer, Lingiermädchen, Wintersaison, erstkl. Hotel, Arosa.

3530 Saalkocher, Hilfspersonnante, nach Übereink., mitl. Hotel, Davos.

3535 Hilfs-Zimmermädchen (Anfängerin), 1. Dez., mitl. Passantenhotel, Basel.

3538 Offemädchen, Officebursche, Wintersaison, erstkl. Hotel, Arosa.

3539 Serviertochter für Saal und Etage, Stopferin-Flickerin, Kaffee-Personalköchin, nach Übereink., erstkl. Hotel, Montreux.

3540 Köchin, Wintersaison, Hotel 30 Betten, Grb.

3541 Alleenkoch, Portier, Serviertochter, Etagenportier, Saalkocher, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Wintersaison, mitl. Hotel, Engelberg.

3548 Haus-Küchenbursche, Fr. 80.- bis 100.-, Anf. Dez., Hotel 40 Betten, Grb.

3549 Portier-Hausbursche, Tochter für Zimmer und Restaurant, 1. Dez., Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.

3552 Chef de rang-étage, place à l'année, 1er déc., hôtel 1er gr. Montreux.

3554 Bureaufräulein-Mithilfe im Service, selbst. Zimmermädchen, Restaurationskocher, Kochvolontärin, Küchenmädchen, Portier-Hausbursche, Wintersaison, kl. Hotel, Arosa.

3563 Portier, Saalkocher, sofort, grösseres Rest., Basel.

3565 Portier, evtl. place à l'année, für nov., hôtel 20 lits, Suisse rom. 3564 Jüngere Etagenportier, Deutsch, franz., nach Übereink., erstkl. Hotel, Basel.

3566 Jüngere Javasse, de suite, hôtel 1er gr. Genève.

3567 Zimmermädchen, serviek., kl. Hotel, Berner Jura.

3568 Jüngere Hausbursche-Portier, nach Übereink., Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.

3570 Bureaufräulein (evtl. Volontärin), sofort, Wäscherin, Chefköchin, Anf. Dez., Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.

**Loge, Lift & Omnibus**

**Alleinportier, Etagenportier, Conducteur, Deutsch, Franz.,** frei für Wintersaison. bis anfangs April. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten erbeten an Casella postale 319, Lugano 1. (117)

**Alleinportier, 35 J., mit guten Zeugnissen, sucht Wintersaison- oder Jahresstelle, auch Portier-Conducteur oder Etagenportier. Offerten erbeten an R. Hug, Postlageramt, Hauptbahnhof, Zürich. (131)**

**Auslandsschweizer, 28jährig, 4 Sprachen, sucht Jahres- oder Saisonstelle als Nachkassiererin, Telephonist, Liftler oder Garderobier. Offerten an Chiffre 102**

**Concierge, 30j., initiativ, 4 Hauptsprachen, mit Bureaukenntnis, sucht passende Stelle, evtl. auch als Nachkassiererin oder Conducteur. In Zeugnisse, Adressen, Mejer, Rahn, Grb. (111)**

**Conducteur-Portier. Tüchtiger Conducteur mit eig. Uniform, sucht Wintersaisonengagement. Prima Referenzen zu Diensten. Offerten an F. Sch., Bahnhofstr., Lugano. (69)**

**Portier, sprachenkundig, von Beruf Tapezierer, sucht Stelle für Haus- und Bahndienst. Würde sich nebenbei in der Polstererei betätigen. Jean Huber, Limmatstr. 265, Zürich 5. (571)**

**Portier, 35jährig, sprachenkundig, mit sehr guten Zeugnissen, sucht Stelle als Etagenportier, Alleinportier oder Nachportier. Eintritt sofort oder nach Belieben. Offerten unter Chiffre 134**

**Portier sucht Stelle für Allein- oder Etagenportier, Saison- oder Jahresstelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Gef. Offerten unter Chiffre 136**

**Etage & Lingerie**

**Bains, Cave & Jardin**

**Gemüse- und Obstgärtner** sucht Stelle als Heizer, nebenbei wird auch andere Arbeit verrichtet. In Wintersaison, Jahres- oder Saisonstelle. Offerten an Hans Schmid, Bez.-Spital, Leuggern (Aarg.). (119)

**Divers**

**General- oder Etagen-gouvernante, tüchtige, erfahrene, sucht Jahres- oder Zweisaisonstelle in erstklassigen Hotel. Offerten erbeten unter Chiffre 122**

**Haus-Küchenbursche oder Etagenportier** sucht Stelle auf den 1. Dezember. Offerten unter Chiffre 110

**Tochter, 29 Jahre alt, sucht Saison- oder Jahresstelle als Concierge-gouvernante. Offerten unter Chiffre 122**

**Lehrstellenvermittlung**  
3507 Saalkocher, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.  
3530 Saalkocher, mitl. Hotel, Davos.  
3518 Kellnerkocher, nicht unter 18 Jahren, 2 Jahre Lehrzeit (nach 3 Monaten Entschädigung), Eintritt 1. Jan., mitl. Passantenhotel, Basel.  
3485 Kellnerlehrling, sofort, erstkl. Hotel, Tessin.  
3527 Kellnerlehrling, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Ostschweiz  
3509 Kellnerlehrling, sofort, mitl. Passantenhotel, Olten.

**Gesucht**  
per sofort und für Wintersaison  
**Chefköchinnen**  
**Mithilfsköchinnen**  
**Kochlehrer**  
**Butterbäcker**  
**Saalkocher**  
**Mithilfs-Zimmermädchen**  
**Gliedermädchen**  
**Lingeriemädchen**  
**Zimmermädchen**  
**Saalkocher**  
**Obersaalkocher**  
**Restaurationskocher**  
**Küchen-Offemädchen**  
**Wäscherinnen**

Zeugnisschriften mit Bild an: **HOTEL-BUREAU, BASEL**, Gartenstrasse 112 (Platzierungsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins).

## SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Telefon 27933  
**BASEL**

## Vakanzentiste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Belastung für die Weiterleitung an den Stellendienst

„HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Stellensuchende, die keine Facharbeitsnachweise des S. H. V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter „Vakanzentiste“ ausgeschriebenen Stellen.

3432 Küchengouvernante-Stütze, sprachenk., Hotel 70 Betten, Wallis.

3434 Pâtissier-Aide de cuisine, Buftelvolontärin, nach Übereink., mittelgr. Rest., Bern.

3436 Zimmermädchen, nach Übereink., mittelgr. Hotel, Interlaken.

3437 Wäscherin, Chasseur, Wintersaison, mittelgr. Hotel, Gstaad.

3440 Gouvernante (geseteten Alters), sofort, Hotel 100 Betten, Ostschweiz.

3446 Econogouvernante, 25. Nov., erstkl. Hotel, Basel.

3448 Obersaalkocher, Bufteldame-Barmid, Wintersaison, mitl. Hotel, Wengen.

3451 Cassarolier, Wintersaison, Grosshotel, St. Moritz.

**Gesucht** per sofort für einen Winterkurort der Zentralschweiz einen

**Sport- und Reklamasekretär**

Skiläufer bedingt. — Eingaben mit Lohnansprüchen, Zeugnissen und Photo unter Chiffre K. V. 2397 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel Z.

Junge, tüchtige Hoteliers-Witfrau sucht Stelle als

**Stütze der Hausfrau, Gouvernante od. Bufteldame**

Offerten unter Chiffre B. F. 2407 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel Z.

**Gesucht** zu sofortigem Eintritt in Hotel der Südschweiz tüchtiges

**Bureaufräulein**

mit guten italienischen Sprachkenntnissen. Evtl. auch Erholungsbedürftige zu Halbjahresengagement. Offerten mit Zeugnis und Photo unter Chiffre W. E. 2394 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel Z.

**Hotel-Sekretärkurse**

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einsch. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Restaurant- u. hotelwirtschaftlichen Unterricht. Theoretische und gründliche Ausbildung. Diploms. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

**GESUCHT**  
**Gärtner- Hausbursche**

der kleine Reparaturen, Hausarbeiten u. Heizung besorgt, in Jahresstelle in einer ruhigen Offerten unter Chiffre W. E. 2396 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel Z.

**Gute fachliche Schulung**

ist die beste Waffe, der heutigen Schwierigkeiten Meister zu werden. Für gute fachliche Schulung: Unsere Kurse für Fach- und Sprachen (Bureau), Küche, Service, Bar. Die neuen Kurse beginnen im Januar. Prospekt verlangen! Telefon 2551.

**SCHWEIZ. HOTELF**

## Modification du système actuel des attributions aux ménages collectifs

L'introduction du rationnement du pain et du lait devait naturellement entraîner une modification du système des coupons de repas. Mais de telles modifications ne se font pas sans difficultés et afin de les atténuer on a pour passé de l'ancienne à la nouvelle réglementation, procédé par étapes. C'est à la fin de la semaine passée seulement que les prescriptions réglementaires la troisième et dernière étape ont été rendues publiques.

Il faut reconnaître que l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation a dû accomplir un travail énorme pour résoudre dans leurs plus petits détails tous les problèmes qui se posaient. Mais il semble que l'étroite collaboration qui n'a cessé de régner entre cet office et les représentants des ménages collectifs a permis de trouver une solution qui à la longue doit s'avérer satisfaisante en général.

Comme l'a fait remarquer M. *Muggli*, chef de la section du rationnement de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation, lors de la conférence de presse qui a eu lieu la semaine dernière à ce sujet, la transformation du système des coupons de repas était une entreprise aussi hasardeuse que l'introduction de ceux-ci. Il déclara en outre: « Nous avons autant que possible songé à toutes les conséquences de cette modification et nous nous sommes convaincus que la solution trouvée était celle qui était le plus utile à la collectivité puisque, ce faisant, nous évitions au public tous les ennuis que comporte l'emploi de petits coupons de marchandise qui, sans cela, auraient été nécessaires pour donner aux restaurateurs les titres de rationnement nécessaires pour se procurer des marchandises, tout en évitant aux ménages collectifs un énorme travail supplémentaire parfaitement imprudent. Nous savons que ce système, comme l'ancien d'ailleurs, ne peut cultiver et aux besoins personnels de chacun. C'est pourquoi nous sommes toujours prêts, si cela se révèle indispensable, d'y apporter les améliorations ou modifications justifiées. Nous sommes convaincus que ce nouveau système fera ses preuves également et cela surtout grâce à la collaboration des ménages collectifs intéressés et à celle des offices cantonaux et communaux de l'économie de guerre. Nous espérons ainsi avoir permis dans un domaine restreint, une juste répartition des denrées disponibles et, par là, contribué à maintenir la paix sociale et à affermir notre volonté de tenir. Ce ne sont pas les prescriptions et les formules qui sont déterminantes dans ce domaine, mais c'est surtout la volonté de chacun de coopérer à l'œuvre commune. »

Nous aurons à cœur dans l'industrie hôtelière de mettre en pratique les sages recommandations du chef de la section du rationnement. C'est en effet plus qu'un devoir pour nous de collaborer loyalement avec nos autorités, car c'est grâce à elles que nous avons en Suisse des systèmes de rationnement si bien organisés et si avantageux.

Nous donnons ci-après les principales prescriptions concernant les ménages collectifs, afin que nos membres soient renseignés exactement à ce sujet. Par suite de manque de place nous ne pouvons reproduire dans notre partie française le « tableau de cotes pour les ménages collectifs », mais comme il est publié dans la partie allemande de notre journal, nous y renvoyons simplement nos lecteurs.

### I. Cartes de repas et coupons de repas

La nouvelle C Mc est imprimée sur papier filigrane, avec guillochage bleu et texte en noir.

2 sortes de cartes ont été prévues:

1 carte de repas avec 50 Mc (45 Mc entiers + 10 demi Mc);

1 petite carte de repas avec 18 Mc (16 Mc entiers + 4 demi Mc).

La carte entière de denrées alimentaires (CA 1/1) correspond à 200 Mc.

La carte de denrées alimentaires pour enfants (CAE) correspond également à 200 Mc.

Les coupons de repas donnent droit exclusivement à des repas, ainsi qu'aux mets, articles de boulangerie et boissons assujetties à la remise de coupons. Contrairement aux coupons de la CA, les coupons de repas ont une durée de validité illimitée et sont impersonnels.

La vente des Mc est interdite. Il est également interdit de se procurer des marchandises dans les magasins contre des Mc. Toutefois, l'acquisition d'articles de boulangerie au moyen de Mc est autorisée dans les boulangeries et les pâtisseries.

#### Liste des abréviations:

- OGA = Office fédéral de guerre pour l'alimentation
- OCEG = Office cantonal de l'économie de guerre
- M.col. = Ménage collectif
- CA = Carte de denrées alimentaires
- CAE = Carte de denrées alimentaires pour enfants
- CSA = Carte supplémentaire de denrées alimentaires
- CSP = Carte supplémentaire de pain
- CSL = Carte supplémentaire de lait
- CMc = Carte de repas
- Mc = Coupon de repas
- Mc.p. = Coupon de grande ration
- Le = Coupon de fournisseur
- Produits CTC = Café, thé, cacao, produits diététiques
- Marchandises FM = Conserves de fruits rationnées et miel

### II. Délivrance des cartes de repas aux consommateurs

Toute personne ayant droit à la CA peut, en principe, l'échanger contre des Mc.

a) *Echange normal des CA en C/Mc.* La CA peut être échangée contre des Mc, en tout ou partie et au gré de l'ayant droit, selon les normes suivantes:

une CA 1/1 . . . . .	= 200 Mc (4 C Mc)
une CAE . . . . .	= 200 Mc (4 C Mc)
une CA 1/2 . . . . .	= 100 Mc (2 C Mc)
La partie supérieure d'une CA 1/1 . . . . .	= 75 Mc (1 1/2 C/Mc)
La partie moyenne d'une CA 1/1 . . . . .	= 50 Mc (1 C/Mc)
La partie inférieure d'une CA . . . . .	= 75 Mc (1 1/2 C/Mc)
Les parties supérieure et moyenne de la CA 1/1 . . . . .	= 125 Mc (2 1/2 C/Mc)
Les parties inférieure et moyenne de la CA 1/1 . . . . .	= 125 Mc (2 1/2 C/Mc)

Les CSA, CSP et CSL, de même que les Gc et les Lc, ne peuvent pas être échangées contre des Mc.

Au moment de l'échange, seules les CA du mois en cours, intactes et valables, ou une partie déterminée de celles-ci, peuvent être échangées contre des Mc. L'échange peut avoir lieu en tout temps, au moment de la distribution des CA ou dans le courant du mois, mais au plus tard jusqu'à la fin du mois. Au sens des prescriptions générales, les producteurs se ravitaillant eux-mêmes peuvent aussi échanger leurs CA contre des Mc, bien que leurs CA soient amputées de certains coupons, mais dans la mesure où ils utilisent ces Mc pour leurs besoins personnels ou pour ceux des personnes faisant ménage commun avec eux. Cet échange ne peut avoir lieu qu'auprès de l'office compétent de leur commune de domicile, qui doit acquiescer à la conviction que ces Mc sont réellement utilisés par les producteurs pour eux-mêmes ou pour les personnes faisant ménage commun avec eux.

b) *Décompte direct.* Lorsqu'un M. col. demande que les attributions destinées à son personnel et à ses hôtes permanents lui soient faites « in globo », l'OCEG est autorisé à permettre le décompte direct au lieu de la remise de Mc en échange de CA.

Toutefois, il ne pourra être procédé de la sorte que si l'office compétent en matière de distribution de cartes de rationnement atteste, sur formule F 3 b (rubrique I), que, d'après le fichier ou la carte de légitimation, les personnes intéressées n'ont pas bénéficié de leurs attributions sous forme de cartes.

c) *Attributions à titre d'avance.* Dans des cas spéciaux, dûment motivés, on pourra accorder, à titre d'avance, 50, 100 et tout à fait exceptionnellement 200 coupons de repas. Cette disposition vise les personnes qui, au moment du retrait de leurs CA, ne pouvaient prévoir qu'elles auraient besoin de Mc (séjours de convalescence soudains, cures, deuils, voyages urgents, enrôlement dans un camp de travail, etc.). De telles avances ne peuvent être consenties que par l'office compétent en matière de distribution des cartes de rationnement. Celui-ci inscrira les attributions à titre d'avance sur la fiche de contrôle ou sur la carte de légitimation et les délaquera lors de la prochaine distribution de CA. Toute attribution anticipée de CA demeure exclue.

### Interdiction de remettre des CA et des C Mc

Lorsque des ménages collectifs, retirent eux-mêmes, sous forme de Gc, les attributions destinées à leur personnel et à leurs hôtes permanents, il va de soi que les personnes ainsi visées ne pourront obtenir ni CA ni C Mc. Dans de tels cas, l'office compétent mentionnera sur la fiche (ou la carte de légitimation) de chacun des ayants droit précités que les attributions se font par l'entremise du M.col.

### III. Définition du terme «Ménage collectif»

Sont réputés M. col., au sens des dispositions sur le rationnement des denrées alimentaires:

Les entreprises qui, dans un but lucratif, social ou charitable, servent des mets et des boissons destinés à être consommés immédiatement à des personnes étrangères au ménage privé de l'exploitant (et, par extension, aux employés de ce dernier).

### IV. Utilisation des coupons de repas dans les ménages collectifs

#### 1. Règles générales applicables dès le 1er décembre 1942

a) *Principe.* En principe, les clients de M.col. doivent remettre des Mc en échange de tous les aliments, assujettis à la remise de coupons, qui leur sont servis (repas, mets, boissons, etc.). Pour les articles de boulangerie et les produits laitiers servis, les M.col. seront tenus d'accepter des coupons de pain et de lait au lieu et place de Mc.

Les restaurateurs devront indiquer, sur leur carte des mets et des boissons, le nombre de Mc exigible pour chaque menu, plat à la carte, collation, boisson, de même que pour les articles de

boulangerie. Le personnel de service doit demander les Mc à la clientèle au moment de la commande. Dans les hôtels, pensions et autres M.col., on peut demander la remise des Mc au plus tard lors de la présentation de la facture.

Les M.col. (soit les personnes responsables) qui remettent aux consommateurs, en échange de Mc, des Gc ou des denrées alimentaires rationnées non préparées, s'exposent à des sanctions pénales. L'évaluation en Mc des repas, mets, articles de boulangerie et boissons est uniforme, quel que soit le genre de consommateurs (hôtes, pensionnaires, malades, etc.) ou personnes assurant l'exploitation du M.col.) et qu'il s'agisse d'adultes ou d'enfants.

#### Nombre de coupons de repas à réclamer

b) *Evaluation en Mc.* C'est à l'exploitant responsable du M.col. qu'il incombe de fixer, selon les règles ci-après, le nombre de coupons à remettre par les consommateurs:

aa) *pour la pension complète*, comportant le déjeuner, le dîner et le souper, on devra remettre, quelle que soit la quantité des denrées rationnées et non rationnées entrant dans la composition de ces repas, 6 Mc par jour.

bb) *Déjeuners. Pour un déjeuner complet*, comprenant en général soit du café au lait, soit du thé, soit du chocolat, du pain, du beurre, de la confiture (ou du fromage à la place du beurre et de la confiture), il faudra remettre 2 Mc.

cc) *pour un déjeuner léger*, comprenant en général une tasse de café au lait et du pain, on devra remettre 1 Mc.

cc) *Dîners et soupers.* Pour les dîners et soupers, servis en tant que menu de midi et du soir, on ne pourra pas exiger plus de 2 Mc. Pour chacun de ces repas, le M.col. est tenu de donner 50 gr. de pain.

Pour les plats à la carte, il importera de préciser le nombre de Mc exigible pour chaque plat. Pour les dîners et soupers à la carte, y compris 50 gr. de pain, il ne pourra pas être exigé plus de 3 Mc.

dd) *Collations.* Les M.col. qui servent des collations (casse-croûte, etc.) sont tenus de prévoir des mets comportant la remise d'un Mc. Le nombre des Mc exigible pour les diverses sortes de collations doit être fixé d'après les denrées rationnées qui entrent dans leur composition. On servira alternativement, par exemple pour 1 Mc, sur la base des cotes actuelles, du pain et de la viande (pour 50 points) ou du pain et du fromage.

ee) *Suppléments de pain et de lait.* Toute quantité de pain — ou d'autres articles de boulangerie — ou de lait (en tant que boisson), servie en supplément à un repas ou en dehors des repas, ne peut être obtenue qu'en échange de Mc (ou de coupons de pain et de lait). Pour les Mc, les normes suivantes font règle:

1 Mc = environ 100 gr. de pain ou 4 petits gâteaux ou encore 4 dl de lait.

Les M.col. sont tenus d'accepter, en lieu et place de Mc, des coupons de pain ou de lait en échange des articles de boulangerie ou du lait (en tant que boisson) servis entre les repas.

ff) *Mets et boissons non assujettis à la remise de coupons.* Les mets ne contenant pas de denrées alimentaires rationnées peuvent être servis sans Mc.

Quant aux consommations suivantes: café-crème, thé-lait, boissons à base de café, thé, cacao (sans lait), ainsi que sirops, jus de fruits, etc., les M.col. ne devront en aucun cas exiger des Mc en échange.

Ces règles valent également pour la livraison à domicile de repas, mets, etc. par des hôtels, restaurants et traiteurs.

### 2. Utilisation des coupons de repas par les militaires: réglementation visant les ménages collectifs hébergeant des militaires

a) Les militaires qui, en dehors de leur subsistance régulière, se font servir des mets dans des M.col. doivent remettre les Mc correspondants.

b) Les militaires prenant leurs repas chez des particuliers et dans des M.col. ne doivent pas remettre de Mc pour les 3 repas principaux. Les M.col. demanderont au commandement militaire compétent ou aux autorités locales chargées du logement de la troupe une attestation remplaçant les Mc. Cette attestation devra indiquer le nombre des personnes visées et celui des repas servis. L'emploi du « Gutschein-Bon R 10 » est interdit pour cet usage. Les ménages privés qui servent régulièrement des repas à plusieurs militaires (au moins 3) pendant un certain temps, peuvent, sur leur demande, être considérés par l'OCEG comme des M.col. de la catégorie I. Toutefois, la famille et les employés dudit ménage privé ne peuvent être mis au bénéfice de ce régime de faveur.

### 3. Utilisation des coupons de repas par les personnes assurant l'exploitation d'un M.col.

Sont reconnus comme tels: le chef de l'entreprise (propriétaire ou gérant), sa famille, le personnel (employés, etc.), en tant qu'ils prennent leurs repas dans le M.col.

Toute personne faisant partie de la catégorie « personnes assurant l'exploitation d'un M.col. » a le droit inaliénable de retirer elle-même et d'utiliser à son gré les Mc, CSA, CSP, CSL qui lui reviennent. Le retrait, par l'entreprise, des titres de rationnement appartenant en fait aux personnes assurant l'exploitation du M.col.) implique une autorisation expresse des personnes intéressées, chacune d'elles étant fondée en tout temps à annuler l'autorisation donnée si

elle désire retirer elle-même les Mc qui lui reviennent. Lorsqu'une entreprise procède à un retrait collectif de titres de rationnement, l'office compétent est en droit d'exiger du chef de la dite entreprise une justification de l'autorisation qu'il détient.

Toutefois, même en cas de retrait collectif de CA par le chef de l'entreprise, les personnes assurant l'exploitation du M.col. ne sont tenues, conformément aux dispositions du chiff. IV/1, de ne céder à l'entreprise que le nombre de Mc correspondant aux repas et collations qui leur ont été servis. Pour les repas pris en dehors du M.col., le chef de ce dernier devra remettre des Mc selon les normes ci-après:

2 Mc pour chaque déjeuner, dîner et souper, un demi-Mc pour la collation de l'après-midi  
6 1/2 Mc par jour entier (pour 3 repas et une collation).

Cette prescription est en principe également valable pour les hôtes permanents du M.col.

### V. Attribution de coupons de grandes rations aux M.col.

#### 1. Principe

Les M.col. ne reçoivent en principe leurs Gc qu'au prorata des Mc qu'ils ont perçus et restitués (ou qui leur ont été décomptés directement) et cela conformément aux cotes fixées par l'OGA (tableau des cotes). Les Mc entiers et les demi-Mc seront livrés collés sur des feuilles de contrôle séparées.

#### 2. Suppression de réglementations spéciales

Seront supprimées, dès les attributions pour le mois de décembre 1942 (fin novembre/début décembre), dans la mesure où des prescriptions antérieures ne l'ont pas déjà prévu, les attributions ci-après:

toutes les attributions accordées à titre de contingents;

toutes les attributions supplémentaires visant des denrées mentionnées dans le tableau des cotes, à l'exception du lait (café-crème, thé, lait), des produits CIC et des sirops.

Cette mesure concerne avant tout:

a) *Les attributions supplémentaires de sucre pour boissons (Gc)* (les attributions d'édulcorants artificiels, selon circ. de la Section des marchandises du 3 novembre 1942 ne sont pas touchées par les présentes dispositions. Voir détails ci-après).

b) *Les attributions spéciales de Gc de sucre, farine, graisse et oeufs aux M.col. possédant leur propre pâtisserie.*

c) *La réglementation spéciale pour les restaurants spécialisés dans les mets au fromage.* Ces restaurants pourront à l'avenir, afin de se procurer le maximum de fromage, utiliser les possibilités prévues par le tableau des cotes (classe 14).

d) *La réglementation spéciale pour les restaurants végétariens.* Les restaurants végétariens peuvent couvrir leurs besoins particuliers en recourant aux possibilités que leur offrent les cotes de la classe 12 du tableau des cotes.

e) *La réglementation spéciale pour les restaurants spécialisés en mets de viande.*

#### 3. Remise de Gc aux M.col. se ravitaillant au moyen de leur propre production

Lors de l'attribution de Gc aux M.col. se ravitaillant au moyen de leur propre production, on s'inspirera du principe suivant:

Lorsqu'il s'agit de marchandises pour lesquelles les personnes assurant l'exploitation d'un M.col. (ou d'autres hôtes dudit M.col.) sont considérés comme « producteurs se ravitaillant eux-mêmes », il importera de déduire, sous les rubriques correspondantes de la requête d'attribution, les quantités totales que les personnes intéressées auraient dû abandonner si, en tant que « producteurs se ravitaillant eux-mêmes », elles avaient retiré des CA.

#### 4. Formule de requête F 3 b

On pourra continuer à employer la formule de requête F 3 b.

Toutefois, il importe de prendre en considération ce qui suit pour ce qui a trait à la manière de remplir la rubrique II (décompte des Mc pouvant être échangés contre des Gc).

a) Les OCEG peuvent exiger que les offices communaux compétents demandent aux requérants une attestation spéciale quant au nombre de personnes assurant l'exploitation du M.col. qui y prennent leurs repas de façon permanente.

b) A partir du 1er décembre 1942, on calculera 6 Mc par jour de subsistance, tant pour les enfants que pour les adultes.

c) La disposition selon laquelle le requérant doit calculer en Mc les jours de subsistance des personnes assurant l'exploitation du M.col., quel que soit le genre (CA ou Mc) des titres de rationnement retirés par les personnes en question (formule F 3 b, chiff. II/9), est modifiée en ce qui suit avec effet immédiat:

Lorsque la remise effective de CAE a été inscrite sur la formule F 3 b, chiff. 1/1, et attestée par l'office communal sous chiff. 1/2, et lorsque ces CAE servent à l'acquisition de denrées alimentaires rationnées, les jours de subsistance des enfants ne doivent pas être décomptés sous chiff. II/9.

Par ailleurs, les offices communaux sont tenus, en principe, de ne distribuer ou de ne décompter que des Mc, en ce qui concerne les personnes assurant l'exploitation du M.col.

## VI. Décomptes des offices cantonaux et communaux de l'économie de guerre

A la fin de chaque mois, les offices compétents établissent à l'intention de l'OCEG et ce dernier à l'intention de la Section du rationnement de l'OGA, un décompte sur le stock initial, les entrées, les sorties et le solde des Mc. Le décompte sera établi en Mc et non en C. Mc. Les sorties de Mc devront, comme jusqu'ici, être indiquées en diverses rubriques.

## VII. Dispositions transitoires

1. *Distribution d'anciennes C Mc de 160 Mc.* Dès le 1<sup>er</sup> novembre 1942, il ne sera plus délivré d'anciennes C Mc de 160 Mc ou de fractions de ces mêmes cartes.

2. *Distribution des nouvelles C Mc de 50 Mc.* Dès le 15 novembre 1942, on commencera la distribution des nouvelles C Mc de 50 Mc ou de fractions de ces cartes. *Dès cette même date, on ne délivrera donc que des nouveaux Mc.*

3. *Validité des anciens Mc pour les consommateurs.* Les anciens Mc conserveront leur valeur actuelle pour les consommateurs jusqu'au 30 novembre 1942, c'est-à-dire que jusqu'à cette date on remettra aux M.col. pour le déjeuner 1 Mc, pour chacun des repas de midi et du soir 2 Mc, soit au total 5 Mc pour les 3 repas quotidiens.

Les anciens Mc peuvent également être utilisés dès le 1<sup>er</sup> décembre 1942 et jusqu'au 28 février 1943, mais dans la proportion suivante: 2 Mc pour le déjeuner, 2 Mc pour le repas de midi et 2 Mc pour le repas du soir, soit au total 6 Mc pour les 3 repas quotidiens.

Dès le 28 février 1943, il sera interdit de remettre ou d'accepter des anciens Mc.

4. *Validité des nouveaux Mc pour les consommateurs.* Les nouveaux Mc seront valables dès le 1<sup>er</sup> décembre 1942. Avant cette date, ils ne devront donc pas être remis par les consommateurs aux M.col.; ces derniers ne devront par conséquent pas les accepter.

5. *Echange d'anciens Mc contre des nouveaux.* Dès le 15 novembre et jusqu'au 31 décembre 1942, les détenteurs d'anciens Mc pourront les échanger contre des nouveaux Mc, dans la proportion de

4 anciens Mc = 5 nouveaux Mc.

Dès le 31 décembre 1942, il sera interdit d'échanger des anciens Mc contre des nouveaux Mc.

Pendant la période d'échange du 15 novembre au 31 décembre 1942, les anciens Mc pourront être échangés en tout temps auprès des offices compétents par nombre de 4 ou multiples de 4 (c'est-à-dire 4, 8, 12, ainsi de suite); pour chaque quantité de 4 anciens Mc, on recevra une bande de 5 nouveaux Mc.

Les M.col. pourront, eux aussi, faire usage de cette possibilité d'échange. Ils devront toutefois amortir préalablement, au moyen d'anciens Mc, les avances dont ils auraient bénéficié (voir chiff. 9 ci-dessus).

Etant donné que, pour les fabricants d'articles de boulangerie, les anciens Mc possèdent la même valeur que les nouveaux Mc, les fabricants en question ne pourront pas échanger des anciens Mc contre des nouveaux.

6. *Echange de nouveaux Mc contre des anciens Mc durant la période transitoire* (du 15 au 30 novembre 1942). Attendu que la distribution d'anciens Mc cessera dès le 15 novembre 1942, mais que les nouveaux Mc ne seront valables qu'à partir du 1<sup>er</sup> décembre 1942, certaines personnes risquent de ne pas passer suffisamment d'anciens Mc pour prendre leurs repas dans des M.col. entre le 15 et le 30 novembre 1942. Dans de tels cas, les offices préposés à la remise des titres de rationnement, pourront échanger le nombre nécessaire de nouveaux Mc contre des anciens Mc, à raison de 5 nouveaux Mc contre 4 anciens Mc.

7. *Echange de Mc contre des C.A.* Pendant la période transitoire, cet échange est soumis à la réglementation suivante:

Jusqu'au 30 novembre 1942: les CA de novembre ne peuvent être obtenues que contre remise d'anciens Mc.

Dès le 1<sup>er</sup> décembre 1942: L'échange de Mc contre des CA se fera selon les directives du chiff. 11/3 ci-dessus, tandis que, jusqu'au 28 février 1943, on pourra utiliser pour cet échange aussi bien des anciens que des nouveaux Mc. En revanche, à partir du 1<sup>er</sup> mars 1943, seuls des nouveaux Mc pourront être échangés contre des CA.

8. *Formule de requête F3b pour l'échange de Mc contre des Gc.*

a) *Les requêtes des M.col. présentées à fin novembre/début de décembre 1942, ne pourront porter que sur d'anciens Mc.* Les nouveaux Mc, éventuellement présentés, devront être refusés. Les cotés majorés pour les classes d'attribution Déj. D.S. seront appliqués à cette occasion pour la dernière fois.

b) *Les requêtes des M.col. présentées à fin décembre 1942/début de janvier 1943, et les suivantes, jusque et y compris celles de fin mars/début d'avril 1943, pourront porter aussi bien sur des nouveaux Mc que sur d'anciens Mc.* Toutefois, dès le 10 avril 1943, les offices compétents n'accepteront plus d'anciens Mc pour l'échange en Gc.

9. *Remboursement et nouvelle évaluation d'avances non encore amorties.* La période transitoire permettra de soumettre à un contrôle précis toutes les avances de Mc ou de Gc non encore amorties. Il importera d'exiger le remboursement immédiat et total de ces avances, chaque fois que la marche de l'entreprise ne risque pas d'en être compromise. A cet effet, on pourra utiliser, par exemple, les anciens Mc présentés pour être échangés contre des nouveaux Mc.

Le 1<sup>er</sup> décembre, les avances non encore amorties, accordées dans tous les groupes de marchandises, sur la base d'un nombre déterminé d'anciens Mc, devront faire l'objet d'une nouvelle évaluation, à raison de:

4 anciens Mc = 5 nouveaux Mc,

et être débités à nouveau sur la formule de contrôle F4b.

Quant aux avances de Gc non encore amorties, accordées pour des quantités déterminées de marchandises isolées, elles ne subiront pas de nouvelle évaluation et resteront débitées sur la formule de contrôle F4b.

## Suppression des attributions supplémentaires de sucre aux ménages collectifs

La Section des marchandises de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation communique:

Vu les difficultés croissantes dans l'approvisionnement de notre pays en sucre, les attributions supplémentaires de sucre aux ménages collectifs qui dérivent de des clients de passage, en dehors des repas, des boissons servies avec du sucre sans qu'il soit perçu de coupons, ont déjà été réduites à plusieurs reprises. Dès l'attribution prévue pour le mois de décembre 1942, les attributions supplémentaires seront supprimées. A partir du 1<sup>er</sup> novembre 1942 et vraisemblablement jusqu'au 31 janvier 1943 la quantité de comprimés d'édulcorants artificiels qui était attribuée dans les limites du droit d'acquisition spécialement garanti aux ménages collectifs sera doublée à titre de compensation. De la sorte la livraison de comprimés d'édulcorants artificiels aux ménages collectifs correspondra dorénavant à la moitié des attributions primitives non réduites de supplément de sucre pour boissons. Les quantités de sucre à compenser par des comprimés d'édulcorants artificiels seront calculées comme jusqu'ici: les ménages collectifs seront autorisés à se procurer par kilogramme de supplément de sucre pour boissons (environ 235 morceaux de sucre sciés petit format) 250 comprimés d'édulcorants artificiels. Tous les ménages collectifs dont le droit d'acquisition subit une modification (p.ex. les entreprises saisonnières qui restent fermées pendant l'hiver), abstraction faite des quantités supplémentaires de sucre reçues du 1<sup>er</sup> août au 31 octobre 1942 qui seront remplacées par des comprimés d'édulcorants artificiels, ou les ménages collectifs dont le droit d'acquisition disparaît, seront informés jusqu'au 20 novembre 1942 par écrit, par la Section des marchandises, des quantités d'édulcorants artificiels auxquelles ils auront droit. Les ménages collectifs auxquels des édulcorants artificiels ne seront attribués qu'à partir de la nouvelle période d'attribution allant du 1<sup>er</sup> novembre 1942 au 31 janvier 1943 (p.ex. les hôtels ouverts pendant la saison d'hiver) recevront une communication analogue. *En revanche, les ménages collectifs qui ne seront pas avisés par écrit,*

jusqu'au 20 novembre 1942, par la Section des marchandises, auront le droit d'acquiescer le double des paquets spéciaux à 250 comprimés RARA que leur classe attribueus jusqu'ici. *Donc pour cette catégorie de ménages collectifs, ce qui précède tient lieu d'avis en ce qui concerne le droit d'acquisition.*

Il est interdit aux ménages collectifs d'acquiescer dans le commerce des comprimés d'édulcorants artificiels en sus de leur attribution spéciale.

Pour uniformiser et simplifier, dans la mesure du possible, l'attribution et l'acquisition, seule la S.A. «HERMES», à Zurich, a été chargée de livrer ces produits de remplacement aux ménages collectifs qui y ont droit. Des comprimés RARA seront livrés dans des emballages exclusivement destinés aux ménages collectifs. La S.A. «HERMES» est informée des quantités auxquelles chaque intéressé a droit et chargée de les lui fournir. La livraison s'effectuera sur le paiement anticipé du montant de la facture. La maison précitée fera connaître ce montant à chaque ménage collectif au cours du mois de novembre. Les comprimés d'édulcorants artificiels qui n'auront pas été acquis au 31 janvier 1943 ne seront plus livrés.

Les demandes relatives aux attributions précédentes de supplément de sucre et aux quantités d'édulcorants artificiels auxquelles les intéressés ont droit, ainsi que les requêtes sollicitant l'attribution de comprimés d'édulcorants artificiels, seront adressées aux centrales cantonales de l'économie de guerre.

Au surplus, nous tenons à signaler les difficultés que rencontre également notre approvisionnement en édulcorants artificiels. Il s'ensuit que tout propriétaire d'entreprise est tenu de faire un usage économique et judicieux de ces denrées de remplacement et de veiller à ce qu'aucun abus ni aucune perte ne s'en produise. Il faut se souvenir que les comprimés d'édulcorants artificiels sont avant tout destinés à remplacer le supplément de sucre pour boissons qui a été supprimé et qu'ils doivent par conséquent servir à accompagner les boissons et non pas à être employé à la cuisine. Les attributions d'édulcorants artificiels ne pourront être maintenues que si les présentes prescriptions sont strictement observées.

Nombre total de nuitées (juin—août):

1937	6 889 607
1939	5 809 535
1940	3 586 340
1941	4 188 236
1942	4 456 559

Il est particulièrement réjouissant, et même un peu étonnant dans les conditions actuelles, de voir progresser le mouvement touristique depuis 1940. Ce résultat favorable est particulièrement dû au trafic interne qui évolue heureusement en ramenant les chiffres exceptionnels de l'année 1940. Ce résultat favorable est particulièrement dû au trafic interne qui évolue heureusement en ramenant les chiffres exceptionnels de l'année 1940. Ce résultat favorable est particulièrement dû au trafic interne qui évolue heureusement en ramenant les chiffres exceptionnels de l'année 1940.

Le Bureau fédéral de statistique s'est efforcé lui-même, dans ses commentaires mensuels, d'attirer l'attention sur les importantes modifications constatées dans notre tourisme, pour éviter que les chiffres records de trafic interne ne fassent oublier la situation générale et les répercussions économiques qu'elle a pour notre industrie. Les nombres trimestriels des nuitées mentionnés ci-dessus permettent déjà de se rendre compte de la forte diminution enregistrée, puisque le nombre général des nuitées pour l'été 1942 est encore inférieur d'un bon tiers à celui des années d'avant-guerre. Du fait que la statistique fédérale touristique n'existe que depuis 1934, on n'a pu constater les chiffres exceptionnels de ces trois dernières années à la période 1934—38, oubliant parfois qu'il ne s'agit pas là d'une période normale, mais d'une période qui est entièrement sous l'influence de la crise mondiale subie par toutes les industries au cours de cette décennie. Pour avoir un juste critère, il faut se reporter aux années qui ont précédé la première guerre mondiale ou à l'année 1928 où l'on a encore enregistré environ 12 millions de nuitées au lieu de 17 millions de ces années dernières. Si l'on songe en outre que le délégué du Conseil fédéral, dans son rapport sur la création d'occasions de travail pendant et après la guerre, estime à 24 millions le nombre de nuitées nécessaires pour que le tourisme et l'hôtellerie marchent convenablement, on voit qu'on est encore loin du but qu'il faudra atteindre. Une fois de plus, cette diminution de fréquence illustre bien l'importance de la fréquence étrangère pour nos industries touristiques, et tant que l'Etat international ne pourra se faire normalement, la situation du tourisme suisse demeurera précaire. Malgré les réjouissants progrès du trafic interne, les résultats resteront bien en dessous de ceux des années normales.

L'on peut constater également dans les statistiques de cet été un léger accroissement des nuitées étrangères, mais il faut faire attention au fait que ces chiffres concernent, on peut dire exclusivement, nos stations climatiques telles que Leysin, Davos et Arosa, qu'il s'agit de malades dont le séjour fait l'objet de règlements internationaux et que l'on ne peut sans autre les assimiler économiquement aux séjours des hôtes étrangers d'autrefois.

De plus, dans le rapport trimestriel des organisations patronales, des Dr Krampf met en garde, avec raison, contre des espoirs trop optimistes au

sujet du développement ultérieur du trafic interne. En effet, un accroissement du chômage aura immédiatement comme conséquence une diminution du volume touristique. Il ne faut pas oublier non plus qu'un des stimulants actuels du trafic interne, qui est aussi un stimulant des répercussions économiques — est la stabilité qui s'est manifestée dans le domaine des prix des industries touristiques. Les prix de chambre et de pension, les prix des repas n'ont renchéri que dans une faible mesure et très graduellement et, d'autre part, les tarifs de nos chemins de fer n'ont pas encore été modifiés. Mais si le renchérissement général continue, un mouvement dans ce sens finira bien par se dessiner et diminuera d'un coup l'attrait des voyages et des séjours. En outre, les charges fiscales toujours plus lourdes qui pèsent sur le dos de nos concitoyens diminuent leur puissance d'achat et tout fait craindre que le trafic interne ne finisse par demeurer stable ou se mette à diminuer.

Notons également que, cette année, l'hôtellerie saisonnière proprement dite a moins que jamais profité du mouvement touristique indigène. Cela s'explique facilement par l'importance gastronomique que la plupart de nos concitoyens attribuent souvent à leurs vacances. Le citadin qui va en villégiature ne veut pas seulement se nourrir, mais il veut bien manger et souvent ce « bien » veut dire plus qu'abondamment. Nos compatriotes ont donc accordé leur préférence à ce qu'on appelle autrefois communément en France « les plats fins pas chers » ou l'on était, dans des cadres plus modestes, parfaitement soigné. Ce phénomène ressort mal des statistiques qui nous sont présentées du fait qu'il s'agit surtout de statistiques globales, ou qui ne concernent que des régions touristiques proprement dites. Mais on le voit pourtant nettement dans le taux d'occupation du canton de Berne, sans l'Oberland et le Jura, qui passe pour le mois d'août de 30,6% à 47,8%, dans celui du canton de Fribourg qui passe de 26,6% à 47,8% et de Thurgovie qui passe de 23,3 à 30,1%. On constate une augmentation plus forte mais importante quand même dans les cantons de Bâle-Campagne et d'Argovie. Nous ne parlons ici que du mois d'août, mais ces mêmes différences se retrouvent dans des proportions semblables pour tous les autres mois d'été. Comme, de leur côté, les régions touristiques et stations accusent en général soit des chiffres semblables à ceux de l'année dernière, ou des augmentations beaucoup plus faibles, on peut conclure que l'accroissement du mouvement touristique indigène s'est fait paradoxalement, uniquement au profit des régions non touristiques, c'est-à-dire de petits hôtels ou pensions qui ont leur train régulier et ne comptent pas spécialement avec le mouvement saisonnier.

Sans qu'on ait de données statistiques précises à ce sujet, on sait par exemple que des régions telles que le Jura, le Gruberg et certains cantons du Jura qui sont particulièrement réputés pour leurs richesses agricoles ont certainement joui de la faveur du public. Un autre fait typique de l'orientation matérialiste et culinaire de nos compatriotes dans le choix d'un lieu de séjour est les perturbations apportées dans les projets de vacances de nombreux citadins par l'interdiction de vente de la viande et des produits carnés au début de juillet. Enfin, comme nous le disons plus haut, les logements privés (chalets, appartements, chambres meublées) ont également été en faveur, car le public avait l'impression, qu'avec quelques accointances, on souffrirait moins « en famille » des restrictions générales. Enfin l'on peut constater aussi dans le cas de Genève, qui a été grandiosement son bimillénaire, l'attrait qu'exerce sur le public suisse les fêtes et manifestations spéciales. Genève a, en effet, en juillet, vu 52% d'hôtes suisses de plus que pendant le même mois de l'année dernière et l'on a remarqué que les records d'affluence correspondaient aux jours où les chemins de fer fédéraux avaient accordé des tarifs réduits pour les voyages à Genève.

L'amélioration de 3% du taux d'occupation des lits disponibles par rapport à l'été dernier ne signifie pas grand chose pour le résultat de la saison. Du fait que plus de 500 exploitations,

représentant plus de 26.000 lits sont restées fermées pendant tout l'été, l'offre a malgré tout été plus faible que précédemment. Le nombre des entreprises fermées prend toute sa valeur si l'on songe qu'en 1937, il n'y avait que 43 hôtels avec environ 2.200 lits qui avaient renoncé à ouvrir leurs portes pour la saison d'été. Si l'on prend en considération le nombre total des lits existants, on arrive, pour l'été dernier, à un taux moyen d'occupation de 30% alors que dans l'étude approfondie que le professeur Böhler a consacrée à notre industrie il estime que pour « tourner » l'hôtellerie saisonnière il faut accuser une fréquence moyenne d'au moins 60%.

Ceci nous montre bien que même une meilleure fréquence ne nous permettrait pas encore d'atteindre un rendement suffisant. Ce rendement reste bien inférieur à celui des années d'avant-guerre du fait que les prix supérieurs payés par la clientèle étrangère permettaient d'obtenir des excédents de recettes plus élevés et du fait que l'augmentation du coût de la vie n'accorde plus à l'hôtellerie que des marges de bénéfice réduites. Ceci nous montre aussi que le renchérissement général est d'environ 50%, l'adaptation des prix hôteliers permet à peine de couvrir le 20% de l'excédent de dépenses. L'abîme entre les prix d'hôtel et les prix de revient reste considérable, non seulement du fait de la surabondance de lits disponibles par rapport à la demande, mais aussi du fait de la politique de prix pratiquée par certains outsiders qui a pour résultat que les prix moyens ont de plus en plus tendance à se confondre avec les prix minima eux-mêmes. Ceci se fait naturellement aux dépens de l'entretien et des réparations d'immeubles, puisque le produit d'exploitation ne permet de leur consacrer les sommes nécessaires, ni de faire des réserves dans ce but.

C'est pourquoi, malgré la bonne marche des affaires dans l'hôtellerie balnéaire, malgré les bons résultats obtenus en général dans les villes et dans certaines stations, le Comité central a pu considérer qu'au point de vue économique, la situation de l'hôtellerie ne s'était nullement améliorée. Elle est et reste suffisamment critique pour mériter d'attirer l'attention des autorités. Comme même une saison relativement favorable au point de vue trafic interne ne peut à elle seule permettre à l'hôtellerie de tenir, celle-ci peut moins que jamais se passer du secours de l'Etat et c'est pour cette raison que nous organisons des séjours obligés d'adresser un mémoire au Conseil fédéral qui doit inciter celui-ci à nous accorder une aide qui dépasse nos seules forces.

## De nos sections

### Séance commune d'information des hôteliers et cafetiers de Montreux

Les hôteliers de Montreux et environs ont tenu le 6 novembre, à l'Hôtel Terminus, une séance commune avec les cafetiers-restaurateurs de la région; M. R. Mojonnet, qui présidait, a souhaité une bienvenue cordiale à toutes les personnes présentes et a souligné que c'était, sans erreur, la première fois que les membres des deux Sociétés tenaient une assemblée commune; il s'est félicité de cette heureuse prise de contact. La Société des hôteliers de Vevey avait également envoyé une délégation présidée par M. Niess, son président.

Il s'agissait d'entendre un exposé, très documenté de M. Vuichoud, préposé à l'Office communal de l'économie de guerre, sur des problèmes de ravitaillement en général et plus particulièrement sur la manière de remplir la nouvelle formule F3b destinée à la conversion des coupons de repas.

Les communications de M. Vuichoud ont été très appréciées et divers membres de l'assemblée ont reçu ensuite, à la suite des questions posées, des précisions sur divers points particuliers. Une discussion a également eu lieu sur la question du chauffage et plus particulièrement sur la date à partir de laquelle les divers établissements devraient commencer à chauffer.

En levant la séance, et en remerciant le conférencier, M. R. Mojonnet a relevé tout l'intérêt que présentent des réunions de ce genre et laissé entendre que d'autres assemblées pourraient encore être convoquées.

### Une taxe de séjour à Vevey-Mont-Pélerin-Blonay

Dans sa dernière séance, le comité de la Société de développement de Vevey et Environs a adopté un projet d'introduction d'une taxe de séjour dans son rayon touristique.

Cette importante question a été abondamment discutée. Tous les intéressés, et plus spécialement les hôteliers ont reconnu la nécessité de cette taxe. Il n'y aura, en effet, bientôt plus aucune station qui ne la percevra plus. Le principe en a été à maintes reprises discuté, mais sa perception est maintenant entrée dans les moeurs et ne fait plus aucune difficulté. Elle permet en outre d'offrir certains avantages aux hôtes en séjour. Le taux de cette taxe varie selon la catégorie des établissements de 5 à 25 ct. par nuitée.

Un rapport très fouillé fut présenté à cette assemblée. Il comprend d'abord un important chapitre sur l'importance du tourisme comme facteur économique de la région veveysanne, chapitre sur lequel nous reviendrons à l'occasion, car il comporte d'intéressants renseignements sur l'histoire économique veveysanne. Puis, au cours des chapitres suivants, il constate, comme nous le disons plus haut, que le principe de la taxe n'est plus en question et qu'à l'exemple de ce qui se fait dans d'autres stations vaudoises, la taxe de séjour s'avère non seulement opportune, mais nécessaire pour fournir aux hôtes les avantages qu'ils ont pris l'habitude d'avoir ailleurs. Pour pouvoir être appliquée efficacement, cette taxe doit être officielle et sa perception doit être contrôlée.

En terminant, le rapport déclare que les moyens dont dispose la Société de développement et les moyens dont disposent les communes ne sont pas suffisants par rapport à la position qu'elles ont à défendre, car il faut non seulement tenir à l'heure actuelle, mais se préparer pour l'avenir. D'importantes sommes pourront être ainsi utilisées au profit des hôtes et de la région sans que cela occasionne de nouveaux frais aux membres de ces Sociétés et aux autorités et ces montants permettront de faire une publicité à la mesure de cette belle

## Nouvelles Genevoises

### Une brillante réélection

Dès que les résultats définitifs des élections au Grand Conseil de Genève ont été connus, nous avons eu la satisfaction de constater que M. F. Cottier, président du Syndicat des hôteliers de Genève, membre de Comité directeur de la Société suisse des hôteliers, avait été brillamment réélu comme député. M. Cottier qui est le seul hôtelier genevois faisant partie du Grand Conseil s'est toujours donné pour tâche de défendre ardemment la cause de notre profession et du tourisme. En service actif depuis le début de la guerre, M. Cottier n'a pu, étant donné les importantes fonctions qu'il remplit au militaire et qui le tiennent souvent éloigné de Genève, faire profiter le Grand Conseil de toute sa compétence dans d'autres domaines. Comme le prouve le résultat de ces dernières élections, M. Cottier s'est acquis la sympathie et la confiance générale et figure parmi les premiers élus de son parti.

Nous ne pensons pas qu'il soit nécessaire ici de rappeler tout ce que M. Cottier a fait et continué à faire pour l'hôtellerie, soit au sein du Syndicat des hôteliers de Genève, soit au sein de notre Société centrale, soit enfin dans le domaine de l'enseignement professionnel hôtelier, mais nous tenons à insister sur ses efforts pour faire connaître au grand public la situation de l'hôtellerie et pour le renseigner sur les problèmes qui nous préoccupent. Ses exposés, et en particulier celui qu'il a fait lors de la récente conférence de presse de l'Union suisse des arts et métiers (nous l'avons mentionné dans le No 45 de notre journal), ont toujours un grand retentissement. Le journal «Touring» par exemple en a reproduit d'importants extraits et termine par ces considérations auxquelles nous nous associons pleinement:

«La communication de M. Fernand Cottier, de Genève, faite sous les auspices de l'Union suisse des arts et métiers — égide qui ne peut que donner plus d'importance et de valeur à cet exposé —, souligné de façon pertinente la volonté de nos milieux hôteliers de tout mettre en oeuvre pour continuer leur action efficace et salutaire en faveur de notre tourisme national. Il faut en complimenter l'USAM et tout particulièrement aussi M. Fernand Cottier, dont le travail personnel au sein de la SSH est aussi courageux que constructif.»

L'hôtellerie genevoise se réjouit du succès remporté par son représentant lors des dernières élections et nous nous joignons à tous ses amis pour lui exprimer notre reconnaissance pour son dévouement à la cause de l'hôtellerie et lui apporter les plus sincères et chaleureuses félicitations.

### Divers

#### Le prélèvement de l'impôt de luxe sur les champagnes

Certains de nos membres ne semblent pas encore au clair quant à l'application du nouvel impôt fédéral sur le luxe aux provisions de vins mousseux et de champagnes, et nous demandant quelques explications à ce sujet. Ils aimeraient surtout savoir si c'est le fournisseur ou l'hôtelier qui doit jouer le rôle de contribuable dans ce domaine.

Nous répétons donc, puisque nous en avons déjà parlé dans le No 45 de notre journal, qu'il s'agit d'un impôt sur les ventes au détail et que tous les propriétaires d'entreprises qui vendent des articles de luxe sous cette forme y sont soumis. En outre, la consommation particulière de l'hôtelier est également imposable. Autrement dit, l'administration fiscale ne considère les marchands de vins, les grossistes et les producteurs comme contribuables que lorsqu'ils livrent directement des vins de luxe au consommateur, mais non lorsqu'ils fournissent ces produits aux hôteliers ou autres revendeurs. Par contre, l'hôtelier qui vend du champagne à ses clients est considéré comme un détaillant et doit par conséquent acquitter l'impôt de luxe sur cette vente.

L'impôt sera prélevé sous forme d'estampilles qui seront collées sur les bouteilles avant que celles-ci ne soient vendues aux clients ou ne soient consommées directement. L'estampille sera oblitérée d'un timbre ou d'une inscription faite à l'encre ou au moyen d'une couleur durable et indiquant la raison de commerce de l'entreprise. Les provisions de champagne existant dans les hôtels ne sont pas soumises à un impôt global, mais à un impôt individuel qui n'échoit que lors de la vente de chaque article ou de la consommation particulière.

Sont considérés comme vins mousseux assujettis, tous les vins blancs ou rouges (ou provenant

de fruits ou de petits fruits); avec alcool, contenant une forte dose d'acide carbonique (champagnes, Asti spumante, etc.). Les vins naturels conservés au moyen de la fermentation normale, tels que les vins de Vouvray, d'Anjou, de Saumur, ou les Sauternes, ne sont pas considérés comme vins mousseux.

Lorsque le champagne est débité par coupe, on ne peut naturellement munir chaque verre de l'estampille. Celle-ci sera donc apposée sur la bouteille d'où le champagne est débité et l'hôtelier est autorisé de majorer le prix de chaque coupe de la part d'impôt qui lui revient.

En ce qui concerne le prix, il est instamment recommandé d'établir le prix du champagne y compris l'impôt sur le luxe, ce qui est conforme à l'arrêté fédéral en la matière. Pourtant, si l'on préfère compter l'impôt à part, les cartes des vins devront spécialement mentionner que l'impôt fédéral n'est pas compris dans les prix indiqués et sera compté à part.

L'impôt sur le chiffre d'affaires, même implicitement compris dans le prix de vente, n'est pas considéré comme un élément de la valeur de la vente au détail. Il pourra donc être soustrait pour le calcul de l'impôt sur le luxe.

## Chronique œnologique

### Le gel des vins

En fait la congélation, quand elle est conduite méthodiquement, est capable d'améliorer les vins. Les effets en sont connus depuis longtemps. Vers le début de l'été, il a été préconisé pour les vins de Bourgogne et aujourd'hui, dans le Bordelais notamment, il n'est pas rare de voir recourir à ce procédé d'amélioration.

Les vins se congèlent à une température qui varie de 3 à 6 degrés au-dessous de zéro suivant le titre alcoolique. Les petits glaçons qui se forment sont presque exclusivement constitués par de l'eau et si on les sépare du liquide on obtient un vin concentré, enrichi en ses divers éléments, plus mûr, ayant gagné du corps et de la solidité, a écrit «l'œnologie pratique».

Seulement, il faut que cette congélation se fasse dans des conditions spéciales. Le vin doit être soutiré après la formation des glaçons de manière à éliminer ceux-ci avant que la fonte se produise. Le dépotage doit être fait avec soin, en agitant le moins possible et en évitant une élévation brusque de température. C'est pourquoi les gels accidentels qui se produisent pendant les hivers rigoureux peuvent être plutôt néfastes au vin. Celui-ci est altéré par la congélation quand on le laisse dégeler sans soin. Sa couleur devient terne, le goût fade; le vin est appauvri en ses éléments constitutifs.

Pendant les hivers rigoureux, ces accidents se constatent fréquemment aussi sur des vins surpris par le froid au cours des transports par chemin de fer. Si l'on est en temps encore, on doit immédiatement soutirer le vin pour que les glaçons ne fondent pas dans le liquide; cette opération doit être effectuée à l'abri de l'air pour éviter l'oxydation qui est toujours intense par basse température. On prendra des précautions pour que le réchauffement ne soit pas trop rapide. Le vin sera ensuite additionné de tannin, de métabisulfite de potasse, puis collé légèrement. Les vins qui n'auraient pas reçu ces soins devront être surveillés de plus près. Après la clarification par tannage et collage, s'ils présentent des symptômes de la casse blanche ou maladie semblable, une addition d'acide citrique à la dose de 50 grammes par hectolitre est recommandable.

### Le fleurissement des vins

Tout le monde connaît la «fleur», qui apparaît à la surface du vin laissé dans un verre ou dans une bouteille en vidange.

La pellicule blanc-grisâtre se produisant ainsi au contact de l'air est due à la pullulation des cellules d'un organisme parasitaire, le *mycoderma vini*, qui se développe d'autant plus abondamment que le vin est plus faible en alcool. Selon Ed. Delle («Monteur vinicole»), l'altération est due à la transformation de l'alcool en eau et en acide carbonique, sous l'influence du *mycoderma* qui consume, en même temps, l'oxygène. Il résulte de cette dernière observation que le fleurissement peut toujours être évité si l'on empêche d'une façon absolue le contact de l'air.

Toutes les fois que l'on est en présence d'un vin à bas degré, il est nécessaire de procéder à de fréquents soutirages, et lors des transvasements, de mêcher les vaisseaux, afin d'absorber, par l'acide sulfureux, l'oxygène arrivant au contact du liquide. L'emploi d'une mince couche de bonne huile d'olive est un obstacle qui sépare le vin de l'atmosphère et, par suite, empêche la fleur de se produire ou de s'accroître.

Lorsque, ces précautions ayant été négligées, on s'aperçoit que la maladie est déclarée, on remplit les fûts afin de faire déborder la fleur qui, en raison de sa légèreté, est entraînée au dehors avec le liquide qui s'écoule. Certains praticiens recommandent d'agiter tout d'abord le liquide pour décoller des parois des fûts la fleur qui remonte ensuite, et est plus facilement éliminée par remplissage comme ci-dessus. Mais cette méthode a été critiquée, car elle introduit au sein du liquide de nombreux germes qui ont tendance à se développer ultérieurement, lorsque les conditions deviennent favorables à leur évolution. Pour enlever les germes qui restent infaiblement dans le vin, même si l'on a pas agit, il est bon de coller légèrement ou même de filtrer.

Quant aux vins en bouteilles, ils ne fleurissent jamais si elles ont été bouchées à l'aiguille, ce qui permet de les tenir debout, ou si elles sont conservées couchées de façon que la face intérieure du bouchon soit entièrement baignée. La fleur, maladie peu grave par elle-même, puisqu'on peut facilement l'enrayer, a le grave inconvénient de faciliter la piqûre qui ne peut guère être arrêtée que par la pasteurisation.

Le vin affaibli par le fleurissement est une culture toute prête pour le *mycoderma aacti* qui se multiplie dans le voile lui-même avec une foudroyante rapidité. Nous avons dit que les vins faibles étaient sujets à la fleur; il en est de même évidemment pour les vins mouillés. Mais, si la maladie a attaqué un petit vin naturel, celui-ci prend le caractère d'un vin mouillé, car la somme alcool-acide a forcément diminué dans des proportions considérables.

## Nouvelles étrangères

### En Belgique

#### Financement de l'organisation touristique

On nous informe qu'on vient de publier récemment en Belgique un programme concernant le financement de l'organisation touristique qui sera officiellement mise sur pied pour la fin de l'année. Ce programme oblige les entreprises intéressées à payer des cotisations dont le produit doit permettre de couvrir les frais d'administration.

Les entreprises astreintes au paiement de ces cotisations sont divisées en trois groupes. 1. Groupement des bureaux et agences de voyages professionnels qui paient une cotisation fixe. 2. Groupement professionnel des hôtels et restaurants, divisé en 4 sous-groupes, soit: les hôtels, les cafés, les restaurants et les personnes privées qui louent des chambres meublées. Chacun des établissements ou personnes compris dans ces catégories sont astreints au paiement d'une cotisation de base fixe et, en plus, d'une cotisation calculée, pour les cafés et restaurants sur le nombre des personnes occupées dans l'entreprise et pour les hôtels et loueurs de chambres meublées sur le nombre de chambres. 3. Enfin le groupement professionnel des curiosités touristiques et des lieux de plaisirs qui comprend les casinos, qui paient une cotisation fixe, et une cotisation calculée l'impôt sur le produit des jeux encaissé par l'Etat, puis les établissements de cure et de bains, etc.

On voit donc que personne n'est oublié et que tous les établissements et personnes qui dépendent du tourisme doivent payer leur contribution. Ce qui est spécialement intéressant pour nous, c'est de constater qu'en Belgique la location des chambres meublées sera en quelque sorte réglementée ou du moins contrôlée et que les loueurs doivent aussi payer une taxe.

### En France

#### Création d'une Société fiduciaire

Nous apprenons que les représentants de la chambre française de l'hôtellerie des 38 départements de la zone libre se sont réunis récemment à Grenoble. Dans son rapport le commissaire général du tourisme, M. de Segogne, insista sur l'intérêt que le gouvernement portait au tourisme et sur son intention de ne rien négliger pour mettre en valeur les beautés naturelles de la France, car l'hôtellerie sera appelée à jouer un rôle prépondérant pour apporter à la France des devises et équilibrer la balance commerciale de ce pays. Mais pour cela il faut libérer les entreprises des lourdes charges qui pèsent sur elles, il faut réglementer la vente des hôtels et la profession hôtelière. Dans ce but aussi, le président du Comité d'organisation de l'hôtellerie, M. Gonnin, recommanda la création d'une société fiduciaire qui serait fondée sur le modèle de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie. Celle-ci devrait s'efforcer de maintenir intact les capitaux de base et accorder

## Médailles de mérite pour les employés d'hôtel

Les membres de la Société sont priés de nous transmettre pour le 10 décembre au plus tard les commandes dont ils désirent l'exécution pour Noël ou la fin de l'année. Bureau central de la SSH.

des prêts à des taux d'intérêt réduits. Si un tel projet pouvait se réaliser, on assisterait à un véritable renaissance de l'hôtellerie française et, pratiquement, cette fiduciaire deviendrait l'office de contrôle financier de cette importante branche d'industrie.

### „Séjours de remplacement“

On sait combien il est difficile de voyager actuellement en France et les formalités innombrables qu'il faut en zone occupée pour se rendre d'un endroit à l'autre, en particulier s'il s'agit de stations de tourisme situées au bord de l'Océan. C'est pour éviter partiellement, aux Parisiens surtout, toutes ces complications, que le Comité d'organisation de l'industrie hôtelière a ouvert un bureau de renseignements qui a pour but de canaliser le tourisme dans de nouvelles directions et de le mettre à la portée de tous. Grâce à cette institution, près de 200 mille citadins ont pu faire des séjours à la campagne et dans de petites villes. Ils ont été hébergés par plus de 2000 hôtels. Tous ces «vacanciers» se sont déclarés enchantés de leur séjour, les prix de pension variaient entre 50 et 150 ffr. par jour. Ce bureau de renseignements va maintenant poursuivre son activité et préparer une saison d'hiver. Malgré les circonstances actuelles, il y a de nombreux sportifs qui désirent aller faire des séjours de remplacement pour pratiquer leurs sports favoris et l'on voit se dessiner une nouvelle clientèle, soit celle des petits rentiers, des retraités, des convalescents, etc. qui redoutent l'hiver et qui veulent aller «se chauffer au bois» dans les petits hôtels de campagne.

### Menu léger!

Nul n'ignore que la France se heurte à des difficultés de ravitaillement extrêmement graves et qu'il est pour ainsi dire impossible de se procurer des denrées essentielles. On pourrait penser que les légumes sont abondants en cette saison et que les hôteliers français peuvent en servir à profusion mais il n'en est rien et, comme la répartition ne peut toujours se faire à temps, il n'est souvent pas possible d'en obtenir comme on le voudrait. C'est ainsi qu'un journaliste de la Côte d'Azur décrit le menu qui lui a été servi dans un établissement entre Marseille et St-Raphael. Ce menu consistait en une demi petite melon, deux morilles de tomates (quatre centimètres de diamètre) farcies à l'herbe, trois pommes de terre bouillies, chacune de la grosseur d'un abricot, et trois prunes à peine mûres. Coût: 35 francs, vin non compris.

L'on peut se rendre compte par cela de la chance que nous avons encore en Suisse et combien nos hôtes sont mal venus de se plaindre des menus sans viande que le rationnement nous impose. En effet nous pouvons toujours offrir à nos clients des mets au fromage, du poisson, des légumes et des fruits en abondance et nos chefs de cuisine s'ingénient en tirer le meilleur parti possible. Nos hôtes n'ont pas encore à apprécier des menus diététiques dans le genre de celui que nous mentionnons ci-dessus. Ils n'y songent souvent pas assez.

## Vient de paraître

### La cuisine actuelle

Recettes et menus pour jours avec et sans viande, par M. W. Hayward, professeur de cuisine, 32 pages. Fr. — 80. Edition Electrodifffusion Zurich, en liaison avec Ofel, Lausanne. En vente dans les librairies.

Ce petit ouvrage d'une conception originale et inédite, intéressera toutes les ménagères pour lesquelles se pose chaque jour le problème des repas. Les quantités de denrées alimentaires qui nous sont allouées sont suffisantes, mais il faut en tirer le meilleur parti possible. Avec la cuisinière électrique, on y parvient facilement car on peut indiquer la durée de cuisson et la position des commutateurs. Aussi les recettes simples et économiques du professeur Hayward rendront-elles maint service.

**GESUCHT**  
für kommende Winteraison ins Berner Oberland:

- 1 tücht. Aide de cuisine entremets- und plätscherkundig
- 1 Etagenportier
- 1 Unterportier
- 1 Zimmermädchen
- 1 Saalerhrochter
- 1 Officemädchen
- 1 Küchermädchen
- 1 Linierermädchen
- 1 Casseroller
- 1 Heizer

Geft. Offerten unter Chiffre B. O. 2386 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## Associé

On cherche associé éclairé avec apport financier de 50 à 80 mille francs pour participer à entreprise hôtelière de premier ordre, marchant bien et situé dans une grande ville de la Suisse. Renseignements seront donnés sous chiffre A.S. 2393 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

**Hôteliers! Soutenez nos annonceurs!**

### ZU VERMIETEN

erstklassige, gutgeführte

## Hotel-Pension

30 Betten, aller Komfort, fließendes warmes u. kaltes Wasser in allen Zimmern. Gute Frequenz. Frisch Existenz für junges Ehepaar aus der Hotelbranche, welches über das nötige Kapital zur Übernahme des Mobiliars verfügt. Antwort erb. unt. Chiffre D. 37908 Lz an Publicitas A.-G., Basel.

### U.B. KOCH

VORMALS KOCH & UTINGER CHUR

empfehlen seine moderne

### Buchdruckerei

zur Herstellung aller vor-kommenden Drucksachen in schmissiger Gestaltung



# Vermouth Bellardi

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

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

**Couponfreie Waschmittel**

Ersatzwaschmittel „K 11“  
Bleichsoda offen oder in Paketen  
BEKO-Spülmittel offen oder in Paketen  
Seifen- u. Waschmittel nach Coupons

**KELLER & Cie, KONOLINGEN**  
Chemische und Seifenfabrik Stalden



Daß der Gast am Orte bleibe  
und kein Regen ihn vertreibe,  
gibt's ein ganz probates Mittel:  
„A.M.-Auswahl“ ist der Titel!

**A.M.-AUSWAHL**  
DIE BESTEN KRIMINAL-ROMANE

Haben Sie diese Bücher in Ihrer Hotelbibliothek?

Jeder Band Fr. 2.80  
In allen Buchhandlungen und Kiosken erhältlich  
ALBERT MÜLLER VERLAG, AG., ZÜRICH 2



ORIENT-TEPPICHE  
GRÖSSES LAGER IN REINWOLLENEN, ERSTKLASSIGEN  
SPANTEPPICHEN  
L'AUFERN UND MILIEUX  
VORTEILHAFT PREISE  
Geelhaar  
Bern  
TEL. 2 10 58 - TRIMSTR. 7

**Es lohnt sich**

einen Versuch zu machen mit meinem vorzüglichen

**KAFFEE, TEE** sowie  
**KAFFEE-ERSATZ**

mit 25% reinem Bohnenkaffee

Verlangen Sie Offerten von



**Hans Giger, Bern**

Kaffee-Grossrösterei  
Gutenbergstrasse 3 - Telephon 22735

**ANTIPHON A.G.**  
ZÜRICH



Schalldichte  
Kabinen, Fenster,  
Türen und Wände

TEL. 2 15 00

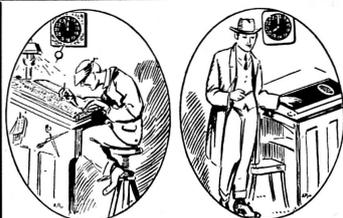
**BLANK & Co. Vevey**

Importation directe de vins rouges fins.  
Gros stock de vins français en bouteilles.

**SALAMI**

SALAMETTI, SALAMELLE

MORTADELLA  
zylinderförmig oder ovalförmig, 1000 Punkte per kg  
COPPA, ROHSCHINKEN  
ohne Bein, luftgetrocknet, 1500 Punkte per kg  
Punkte mit der Bestellung zuzusenden.  
Preise schriftlich verlangen bei  
FIRMA G. GORLA, OLTEN



Ohne Hotelia Mit Hotelia

Zeitersparnis durch  
**Hotelia-Buchhaltungen**  
und Waren-Kontrollen

Neueste Systeme

**HOTELIA-VERLAG, GSTAAD**  
Das Spezialgeschäft für Buchhaltungseinrichtungen



**Minimax**  
A.G.  
Zürich  
(Gegründet 1902)

**Lager-Zwiebeln**



Verlangen Sie Offerte durch  
**RAVASIO & CO.**  
CHUR

**HOTEL-VERKAUF!**  
Das **Hotel z. Sonne in Einsiedeln**  
am Hauptplatz gegenüber der Wallfahrtskirche gelegen,  
ist infolge Todesfall zu verkaufen. 60 Betten. Hotel und  
Ausstattung in bestem Zustande. Angebote nimmt ent-  
gegen: Fr. M. Stöckler, Hotel Sonne, Einsiedeln.



GEBR. SCHITTLER  
TEL. 4 41 50 NÄFELS

**Schweizer Tänzerpaar**

distinguished, mit besten Referenzen und vielseitiger  
Erfahrung, deutsch, franz. ital. und engl. sprechend,  
sucht Engagement in Hotel. - Offerten  
unter Chiffre P. A. 2376 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Buffetdame**  
est cherchée

pour grand café à Lugano, âge 25-35, Place à l'année.  
Offres détaillées sous chiffre B. D. 2403 à la Revue Suisse  
des Hôtels à Bâle 2.

**ECHANGE**

Nous cherchons en Suisse romande pour notre fils,  
grand et fort jeune homme de 16 ans,  
**place d'aide dans un hôtel**  
ou éventuellement dans une boucherie, où il ait l'oc-  
casion d'apprendre le français. Vie de famille demandée.  
Nous prendrions en échange un jeune homme semblable,  
dans le même but et aux mêmes conditions. Adresser  
offres à Mr. Hans Grieder, Hôtel Bären, Langenbruck.

27 Jahre alter, gut präsentierender Mann aus gutem  
Hause sucht Stelle als

**Eintänzer oder**  
**Maitre de plaisir**

Offerten unter Chiffre W. R. 2400 an die Schweizer  
Hotel-Revue, Basel 2.

Zur Ergänzung ihres Notvorsatz

**Ia Feigen**

portugiesische, sterilisiert, parasitenfrei, lange haltbar, in Büchsen  
à 4,050 kg und 5,475 kg, zu Fr. 3.95 per 1 kg b/n. Verlangen Sie  
Muster von der Liehag G. m. b. H., Werdstr. 2, Zürich, Tel. 7 92 18.

**SARDINIEN UND THON**

Preisliste verlangen.  
L. Cipariso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 60094

Zu mieten gesucht zur Frühjahrsaison

**Hotel oder Hotel-Pension**

in Lugano, Castagnola oder Locarno. Modern einge-  
richtet, 25-30 Betten, möglichst Seebühne. Off. erb. unter  
Chiffre H. N. 2404 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Erstkl. Wintersporthotel** sucht  
für die kommende Saison

**Sekretär-Kassier-  
Journalführer**

Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre  
W. H. 2389 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklassiger

**Eislauftrainer**

mit prima Referenzen,  
sucht Winterengagement

Gefl. Offerten unter Chiffre E. L. 2408 an die  
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in modernst eingerichteten Bündnerhotel-  
Grossrestaurant mit starkem Stossbetrieb,  
für die Wintersaison, tüchtige, selbstän-  
dige, durchaus zuverlässige

**Buffetdame**

Absoluter Vertrauensposten. Bewerberinnen, die bereits  
erfolgreich in solchen Stellen tätig gewesen sind, wollen  
Offerten mit Referenzenangaben, Foto, sowie  
Gehaltsanspr. richten an Hotel Chesa Grischuna, Klosters.

**BESTECKE**



Meisterliche Formen Schönheit und Harmonie

**TAFELGERÄTE**

Musterlager ZÜRICH 1 / Schweizerstrasse 14 / Tel. 3 88 23

**Wir vermieten**

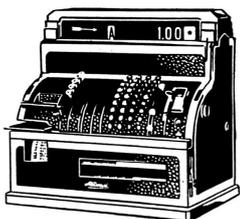
ohne Kaufzwang moderne

**NATIONAL-  
Registrierkassen**

Kostenlose Installation und  
Erklärung der Maschine. Vorteilhaft für

**Saisonbetriebe**  
**Pachtbetriebe usw.**

Verlangen Sie unsere Mietbedingungen



**NATIONAL REGISTRIERKASSEN A.G. ZÜRICH**

Werdmühleplatz 4

Telephon 5 26 80