Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 63 (1954)
Heft: 35

Heft

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 18.08.2025

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

A.Z. Basel 2

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue *Revue suisse des Hôtels*

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnemente:* Schweiz: jährlich Fr. 20.–, halbjährlich Fr. 12.–, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.–, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.–, monatlich Fr. 3.–. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. – Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG., Elisabethenstrasse 15. – *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85. Telephon (061) 348690.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. 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. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. – Imprimé par Emile Birkhæuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. – *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 348690

Nr. 35 Basel, den 2. September 1954 Erscheint jeden Donnerstag 63. Jahrgang 63e année Paraît tous les jeudis Bâle, 2 septembre 1954 **N° 35**

Unser Hotelführer von seinen Anfängen bis zur Gegenwart

Fortsetzung und Schluss von Nr. 34

Der «Kleine Hotelführer» löst den «Illustrierten» ab

Der Hotelführer 1915, der, abgesehen vom Begleittext, gegenüber dem ersten aus dem Jahre 1896 stammenden nur unbedeutende Modifikationen erfahren hatte, war für lange Zeit der letzte illustrierte Hotelführer. Als im Jahre 1917 das Kriegsende sich langsam abzuzeichnen begann und die Vereinsorgane sich mit der Neuausgabe des Hotelführers befassten, um auf das nach dem Krieg zu erwartende Wiederaufleben des Fremdenverkehrs gerüstet zu sein, beschloss die Generalversammlung vom 18. Mai, auf das Frühjahr 1918 wiederum, diesmal jedoch nur einen sogenannten kleinen Hotelführer herauszugeben. Wie hoch man den Propagandawert eines solchen Führers einschätzte, ging daraus hervor, dass man in ihm das *repräsentative Preisangebot* der Schweizer Hotellerie erblickte. Er sollte nach Kriegsende den Beweis erbringen, «dass es sich in unsern Hotels immer noch zu relativ mässigen Preisen angenehm leben lässt», ja, dass «der Aufenthalt im Hotel gegenüber früher verhältnismässig erheblich billiger geworden ist, indem die Hotelpreise mit der seit Kriegsausbruch eingetretenen starken Geldentwertung in keiner Weise Schritt gehalten haben».

Der neue, nicht mehr illustrierte und nach ganz neuen Gesichtspunkten aufgezogene «Kleine Hotelführer» enthielt nur 6 Preispositionen, nämlich die Minimalpreise für Zimmer, Mahlzeiten und Pension. Beim Pensionspreis wurde auch der Maximalpreis angegeben, der aber in der Folge wieder weggelassen wurde, um erst im Laufe der 30er Jahre sich wieder einzubürgern.

Eine neue Epoche in der Geschichte des Schweizer Hotelführers begann mit der Einführung der *Preisnormierung*. Der Stillstand des Reiseverkehrs aus dem Ausland während des Ersten Weltkriegs führte zu einer *ruinösen Preisschleuderei,* die weder zusätzliche Frequenzen erbrachte, noch Frequenzverschiebungen bewirkte, welche die unterbietenden Betriebe vor finanziellen Schwierigkeiten zu bewahren vermochten. Die Folge war lediglich ein allgemeiner Preisdruck, der der gesamten Hotellerie zum Schaden gereichte. So wurde noch 1915 beschlossen, dass die Minimalpreise, welche im Hotelführer für «ausser Saison» angegeben wurden, das ganze Jahr hindurch – «bis wieder normale Zeiten kommen» – zur Anwendung gelangen dürfen. Keine Gäste und dazu Ausverkaufspreise! – das charakterisierte die damalige Situation.

Die Preisnormierung setzt sich durch...

Angesichts einer solchen Sachlage begannen sich die Vereinsinstanzen eingehend mit der Frage der *Einhaltung der Hotelführerpreise* und der *Preisnormierung* zu befassen. Die Grundlage hiefür bildeten die neuen Vereinsstatuten vom 28. November 1918, die in Art. 51 bestimmten:

«Der Zentralverband stellt für die Preisrechnung und über die Leistung der Hotels gegenüber den Gästen allgemeine Grundsätze und Minimaltarife auf, die für alle Sektionen und Mitglieder verbindlich sind.»

Gestützt auf diese Bestimmung stellte der Zentralvorstand ein *Schema für die Klassifizierung der Hotels und Pensionen in die verschiedenen Rangstufen* auf. Gleichzeitig gab er die Richtlinien bekannt, nach welchen die Rangeinteilung zu erfolgen habe, und setzte für die wichtigsten Leistungen der Hotels die *Minimalpreise* fest. Da infolge der Teuerung die damaligen Hotelpreise der Schweiz «nach jeder Richtung völlig unzureichend» waren, bestrebten sich die Vereinsinstanzen, die *Tariffrage* von Grund auf neu zu regeln und eine auf bewährten kaufmännischen Grundsätzen aufgebaute Preispolitik einzuführen, die der eingetretenen Veränderung aller Kostenelemente Rechnung trug. Es zeigte sich aber, *dass bei ungenügenden Frequenzen eine kostengerechte Festsetzung der Minimalpreise* auf ungeheure Schwierigkeiten stiess. Es fanden nämlich die aufgestellten Grundsätze nur ganz unvollkommene Berücksichtigung. Durch zeitraubende Verhandlungen erfuhr die Herausgabe des Hotelführers 1919 eine Verzögerung. Die französisch-englische Ausgabe unterblieb vollständig, da die notwendig gewordene Eliminierung gewisser ausländischer Betriebe in Grenzgebieten, die bis anhin im Schweizer Hotelführer aufgeführt waren, mehr Zeit beanspruchte, als vorgesehen war. Auch setzte damals die Bundesbürokratie der Fremdeneinreise noch so grosse Schwierigkeiten entgegen, dass ein starker Fremdenzustrom in diesem Jahr ohnehin nicht mehr zu erwarten war, weshalb denn auch der Verzicht auf die französisch-englische Ausgabe nicht schwer fiel.

Erst der Hotelführer 1920 sollte im Zeichen der Preisnormierung stehen, für die eine auf den 23. September 1919 einberufene Konferenz der Vertreter der Sektionen, speziell der Städte und Winterkurorte, welche zunächst die Winterpreise 1919/20 zu fixieren hatten, auf denen sich dann die Sommerpreise aufbauen sollten, den Ausgangspunkt schuf. Angesichts der eingetretenen Teuerung war eine Erhöhung der bisherigen Minimalpreise durchaus gegeben. Die Konferenz war sich indessen darüber einig, dass die allgemeinen Verhältnisse des Fremdenverkehrs, insbesondere der ungünstige Stand der Valuta, eine Erhöhung um mehr als 20% nicht erlaube. Ebenso herrschte aber auch, wie wir dem Geschäftsbericht SHV. 1919 entnehmen, volle Übereinstimmung darüber, *dass selbst die derart erhöhten Preise nicht genügen, die Betriebskosten und laufenden Kapitalzinsen zu decken, geschweige denn an die während der Kriegsjahre aufgelaufenen Kapitalzinsen Abzahlungen zu leisten.* Trotzdem die Delegiertenversammlung beschloss, die Preise für das Jahr 1920 um rund 20% zu erhöhen und dabei einen *Ausgleich unter den verschiedenen Sektionen* anzustreben, wollten die meisten Sektionen unter dem Eindruck der katastrophalen Entwicklung der Valutakrise von einer Preiserhöhung im Januar oder Februar nichts mehr wissen. Einige waren nur mit Mühe und Not dazu zu bewegen, überhaupt eine Preiserhöhung eintreten zu lassen. Nur wenige Sektionen stellten sich vorbehaltlos hinter den Beschluss der Delegiertenversammlung. In Würdigung der konkreten Verhältnisse verzichtete der Zentralvorstand auf ein striktes Festhalten an der Resolution der Delegiertenversammlung und erklärte sich bereit, auch eine geringere Erhöhung der Hotelpreise anzunehmen. Durch diese vermittelnde Stellungnahme wurde der Preisnormierung der Weg geebnet. Die Herausgabe des Hotelführers war aber durch die lange Diskussion über das neue Minimalpreisregulativ, das, gestützt auf den Beschluss der Delegiertenversammlung, vom Zentralbüro ausgearbeitet worden war, verzögert worden.

...und verleiht dem Hotelführer ein neues Gewicht

Mit der Einführung der Preisnormierung erhielten die im Hotelführer publizierten Preise den Charakter von *verbandsoffiziellen Preisen,* die in ihrer Gesamtheit für das Angebot der Schweizer Hotellerie repräsentative Bedeutung erlangten. Von nun an stand es nicht mehr im Belieben jedes einzelnen Mitglieds, seine Preise nach eigenem Gutdünken festzusetzen, wie das bisher der Fall war. Er musste sich an die Vorschriften des Preisregulativs halten, das die Grundsätze der Preisberechnung für die verschiedenen Hotelkategorien enthielt. Jedes Mitglied musste sich verpflichten, die im Hotelführer publizierten Minimalpreise einzuhalten, d.h. nicht zu unterschreiten. Eine solche Verpflichtung hatte aber nur dann einen praktischen Wert, wenn die Einhaltung der normierten Preise kontrolliert wurde. Um diesem Erfordernis Rechnung zu tragen, hatte die Generalversammlung vom 28. November 1918 eine Zusatzbestimmung zu Art. 51 der Statuten genehmigt, die den Zentralvorstand ermächtigte, durch eine von ihm im Einverständnis mit den zuständigen Sektionen bezeichnete Stelle eine periodische *obligatorische Kontrolle* über die richtige Anwendung der Minimaltarife auszuüben, wobei die Mitglieder zur Vorlage ihrer einschlägigen Geschäftsbücher verpflichtet wurden. Die nähere Bestimmung über die Preiskontrolle sowie die Strafmassnahmen für den Fall der Widerhandlungen fanden in einem besondern, von der Delegiertenversammlung vom 22. Mai 1919 genehmigten Reglement Aufnahme.

Die Preisnormierung, verbunden mit der obligatorischen Kontrolle der Minimalpreise, verlieh nun auch den Preispublikationen des Hotelführers ein anderes Gewicht als bisher. Unser Hotelführer wurde nun zu einem wichtigen *Instrument der Verbandspolitik,* die sich zum Ziel setzte, dem Absinken der Preise in Zeiten darniederliegenden Fremdenverkehrs unter ein betriebswirtschaftlich nicht mehr tragbares Niveau einen Riegel zu stossen, und zwar durch die solidarische Verpflichtung der Mitglieder, die Minimalpreise nicht zu unterbieten. Die Preisnormierung bildete somit ein *wichtiges Element der Selbsthilfe* und wurde zum *Ausgangspunkt einer Reihe weiterer Selbsthilfemassnahmen.* Durch den Einblick in die Buchführung der Hotelbetriebe, den die Kontrolleure erlangten – zur Preiskontrolle gesellte sich später noch die Trinkgeld- und die AHV.-Kontrolle –, kamen sie in die Lage, den Mitgliedern in allen Fragen der Verbesserung der Rechnungsführung beratend an die Hand zu gehen. Von Verbandsseite sind denn auch in Erkenntnis der Wichtigkeit einer geordneten Buchführung eine Reihe Massnahmen getroffen worden, um dem Hotelier die Führung des Betriebs nach kaufmännischen Gesichtspunkten zu erleichtern. Es sei nur an die Abgabe geeigneter und zweckmässiger Geschäftsbücher, an die

La situation de l'hôtellerie en chiffres

Chaque fois que l'on parle de la situation difficile de l'hôtellerie, on rappelle *l'écart insuffisant qui existe entre les prix de revient et les prix d'hôtel qui n'ont pas été suffisamment adaptés au renchérissement.* On parle de *crises de rentabilité,* car les comptes d'exploitation des hôtels ne donnent pas des résultats permettant de faire face à toutes les obligations incombant à un hôtelier qui entend respecter ses engagements et maintenir son établissement en état. Par crainte d'indiscrétion, on se contente de ces affirmations sans entrer dans plus de détails.

Or, le récent rapport de la *Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie* donne un intéressant aperçu de ce qu'on peut appeler la situation générale de l'hôtellerie en 1952, puisque les statistiques s'étendent à 366 entreprises hôtelières, avec 29471 lits, bénéficiant de l'aide de la S.F.S.H., et à 230 entreprises non ou pas encore assainies, mais déjà contrôlées, et totalisant 17907 lits. Comme les hôtels entrant dans le relevé de la fiduciaire appartiennent à toutes les régions de notre pays et à toutes les catégories d'établissements, on peut vraiment généraliser les conclusions de la S.F.S.H. et les considérer comme reflétant la situation de l'hôtellerie suisse.

La situation continue à être très peu satisfaisante

L'enquête de la S.F.S.H. porte encore sur l'année 1952, car certains travaux de dépouillement des chiffres de 1953 n'étaient pas assez avancés, au moment où le rapport a été rédigé, pour être utilisés statistiquement. En comparaison de 1951 – nous donnons entre parenthèses les chiffres relatifs à cette année – il n'y a pas eu de *modification* notable à constater. Les actifs immobilisés se montent à 340,60 millions de francs (346,36) et les actifs d'exploitation à 38,95 millions de francs (38,37).

L'*actif* du bilan présente donc un *caractère très prononcé d'immobilisation et de manque de liquidité.* Le *passif,* avec 276,14 millions de francs (282,86) d'engagements à long terme et 21,43 millions de francs (22,54) d'engagements à court terme est caractérisé par un surendettement marqué et une *disproportion entre les fonds propres et les capitaux étrangers.* Les fonds propres atteignent, par rapport aux capitaux étrangers, le 27,0%, si l'on ne tient pas compte des rectifications de valeur, et le 30,3% si l'on tient compte des rectifications de valeur. Les avoirs immédiatement disponibles (12,96 millions de francs) représentent le 60,5% des engagements non consolidés.

Dans le *compte d'exploitation,* le résultat d'exploitation I marque, avec 176,44 millions de francs (165,44) de recettes d'exploitation et 135,55 millions de francs (128,45) de dépenses d'exploitation, une légère *amélioration* de 40,89 millions de francs (36,99). Après déduction de 14,34 millions de francs (12,87) pour les dépenses d'entretien ordinaire des immeubles et du mobilier, on obtient un *résultat d'exploitation II* de 26,55 millions de francs (24,13). Il faut encore déduire de ce résultat les dépenses pour la direction et l'administration, les impôts, patentes, taxes, les intérêts, les amortissements, etc., ce qui représente 29,44 millions de francs (28,39). Le principal poste de cette dernière rubrique sont les intérêts. Le rapport de la fiduciaire fait remarquer à ce

Suite voir page 2

Schaffung eines Normalkontenplans erinnert. Auch die Schaffung einer wirtschaftlichen Beratungsstelle, zu der später eine Bilanz- und Steuerberatung trat, bildete eine logische Fortsetzung der Selbsthilfemassnahmen, die sich im Gefolge der Preisnormierung aufdrängten, während die Überzeugung, dass das Hotelrechnungswesen verbesserungsbedürftig war, im Unterrichtsplan unserer schon vor der Jahrhundertwende ins Leben gerufenen Hotelfachschule zu fruchtbaren Neuerungen führte.

Abgesehen von diesen Fernwirkungen, hat aber die Preisnormierung das *Solidaritätsbewusstsein* der Hotellerie gehoben. Die Erkenntnis, dass ein rücksichtsloser Preiskampf aller gegen alle nicht im Interesse der Gesamthotellerie liegt, dass aber auch die mangelnde Einheitlichkeit des Angebots, bei völliger Freiheit des einzelnen, unter dem Gesichtspunkt der Werbung nicht positiv zu beurteilen ist, hat beim Hotelier das Verständnis für den Wert einer klaren Preispolitik der Hotellerie geweckt und ihn in der Überzeugung bestärkt, dass nicht im Ausspielen von Betrieb gegen Betrieb und von Region gegen Region das Heil zu suchen ist, sondern dass richtiger Leistungswettbewerb, sofern die Hotellerie nicht durch wirtschaftspolitische Massnahmen kostenmässig behindert wird und die allgemeinen wirtschaftlichen und politischen Bedingungen einem intensiven Fremdenverkehr günstig sind, unserer Hotellerie im internationalen Konkurrenzkampf stets einen Platz an der Sonne sichern wird.

Werbe- und Preisschutzfunktion schliessen sich nicht aus

Wenn, wie wir gesehen haben, der Hotelführer mit der Einführung der Preisnormierung zu einem Instrument der Verbandspolitik geworden ist in dem Sinne, dass ihm neben der Werbefunktion noch die weitere Funktion zufiel, das Hotelpreisangebot in sinnvoller Weise zusammenzufassen und die Mitglieder auf die publizierten Preise zu verpflichten, so lag die letztere Zielsetzung offensichtlich in erster Linie im Interesse der Hotellerie selbst. Sollte der Hotelführer aber gleichzeitig seinen Zweck als Propagandainstrument erfüllen können, so durfte die *Minimalpreislimite* nicht im Sinn eines Kartellpreises festgesetzt werden, weil für den Erfolg einer monopolistischen Hotelpreisfestsetzung alle Voraussetzungen fehlten, ganz abgesehen davon, dass ja der Minimalpreis dem Hotelier nicht eine Rendite sichern, sondern lediglich als unterster vertretbarer Ausgangs- und Stützungspunkt der mittleren und maximalen Pensions- und Zimmerpreise dienen sollte. Grosse Varietät des inländischen, keinen Nachfrageschutz geniessenden Angebots, das sich auf eine Vielzahl von nicht leicht zu kontrollierenden Unternehmen verteilt, und gebotene Rücksichtnahme auf die ausländische Konkurrenz liessen zum vorneherein für die Festsetzung der Minimalpreise nur einen sehr beschränkten Spielraum. Allein Minimalpreise, die sich international vertreten lassen, können den Hotelführer zu einem nützlichen Instrument der Gästewerbung stempeln.

Die Entwicklung des Hotelführers stand von 1920 an im Zeichen der Preisnormierung. Preisänderungen hatten einen Beschluss der Delegiertenversammlung zur Voraussetzung. Selbstverständlich konnte sich die Preisnormierung nicht bloss auf die Mahlzeiten-, Zimmer- und Pensionspreise beschränken, sondern es mussten auch die Zuschläge für Privat- und öffentliche Bäder, für Cabinets de toilette und Duschen, Heizungszuschläge, Kinderrabatte, Rabatte für Dienerschaften und Militärpersonen, die Tarife für Hunde und Katzen und für Garagen usw. normiert werden, denn je nach der Höhe solcher Zuschläge und Rabatte konnten sich unter Umständen beträchtliche Verschiebungen in der Gesamtpreisberechnung ergeben.

Form und Inhalt des Hotelführers wandelten sich im Laufe der Jahre

Die Periode von 1920 bis etwa 1936 war nun für den Hotelführer dadurch gekennzeichnet, dass die Hotelpreisentwicklung eher sinkende Tendenz aufwies. Mit Ausnahme der ausgehenden zwanziger Jahre hatten daher die Minimalpreise stets aktuelle Bedeutung, so dass auch vom Standpunkt der Gäste kein Ruf nach einer Festsetzung verbindlicher Maximalpreise laut wurde, die logischerweise das Gegenstück zur Mindestpreislimitierung zu bilden hätten. In anderer Hinsicht hat dagegen der Hotelführer in dieser Periode verschiedene Wandlungen durchgemacht, dies immer im Bestreben, ihn als Orientierungsmittel für den Gast auszubauen und zu verbessern. Wir können in diesem Zusammenhang nicht auf alle Details der Entwicklung eintreten und beschränken uns auf einige der wichtigsten Punkte.

In der Ausgabe 1923 ist unter verschiedenen Änderungen als wichtigste die Einschaltung einer neuen Kolonne für die Publikation der Pensionspreise für Vor- und Nachsaison zu nennen. Den Mitgliedern wurde empfohlen, zwischen *Hochsaison* einerseits und *Vor- und Nachsaison* anderseits einen *deutlichen Preisunterschied* bei Pensionsarrangements herbeizuführen, um dadurch auf die nötige Verlängerung der Saison und Entlastung der Monate Juli und August hinzuweisen.

Im Jahre 1925 beschäftigte die Frage des Abzugs vom Pensionspreis für nicht eingenommene Lunchs die Vereinsorgane. Trotz Festlegung der maximalen Höhe dieser Abzüge wurde in den allgemeinen Bemerkungen des Hotelführers keine Änderung vorgenommen. Durch Beschluss des Zentralvorstands wurde die Ausgabe 1926 des Hotelführers durch zwei neue Kolonnen ergänzt, wovon die erste der Aufnahme der Pensionspreise der Wintersporthotels, die andere der Aufnahme der Zimmerpreise bestimmt war. Die Frage des Einbezugs der Extras für fliessendes Wasser und Heizung in die normalen Preise wurde in abschlägigem Sinn beschieden, ebenso wie die Publikation von Maximalpreisen abgelehnt wurde. Die Problematik der 1923 eingeführten Hochsaison- und Vor- und Nachsaisonpreise erhellt aus einem Interpretationsbeschluss des Zentralvorstands, wonach die im Hotelführer publizierten Hochsaisonminimalpreise vorbehältlich anderslautender Sektionsbeschlüsse nicht unter allen Umständen eingehalten werden müssen, sondern dass auch bei mangelnder Frequenz bis auf die Vorsaison-Minimalpreise zurückgegangen werden darf.

Wann endigt und wann beginnt die Hochsaison? Diese Frage konnte schon damals keine befriedigende Beantwortung finden.

Der Hotelführer erfuhr in seiner Gestaltung in der Zeit von 1926–1933 keine grundlegende Wandlung mehr. 1934 wurde eine Kolonne für die Daily rate (Tagespreis von 2–4 Tagen an) geschaffen und das Format des Hotelführers vergrössert. Zur Vermeidung einer nochmaligen Formatvergrösserung wurde auf die Publikation der Hochsaison-Minimalpreise für Pension mit Zimmer verzichtet, da angesichts der damaligen Lage des Fremdenverkehrs die Hochsaisonpreise, wie im Geschäftsbericht des SHV. 1934 hervorgehoben wurde, «nur noch ein schöner Traum» war. In den Jahren 1935 bis 1948, mit Unterbruch von 1937 bis 1940, wurden ausser dem Hotelführer Spezialbroschüren für die Wintersaison herausgegeben, worauf 1937 bis 1939 verzichtet werden konnte, weil in diesen Jahren die *Pauschalpreise* für 1 und für 7 Tage mit einer speziellen Rubrik für Wintersport in den Hotelführer eingebaut worden waren, womit einem vielfach geäusserten Bedürfnis entsprochen wurde. Diese Erweiterung zwang trotz Verzichts auf die Rubrik Daily rate, zum Breitformat überzugehen, das seither, mit Ausnahme der Jahre 1941–47, beibehalten wurde. 1947 gelangte zusätzlich ein illustrierter Hotelführer zur Ausgabe.

Der Schlusspunkt: verbindliche Maximalpreise zum Schutze des Gastes

Die 1948 geplante Neuausgabe stand im Zeichen einer fundamentalen Revision der Preisordnung des SHV., die als grundlegende Neuerung die Einführung *verbindlicher Maximalpreise* brachte. Schon anlässlich der Abwertung im Jahre 1936 wurde die Hotellerie durch die Eidg. Preiskontrolle gezwungen, die zuletzt veröffentlichten Höchstpreise einzuhalten. Durch die während der Kriegszeit bewilligten Anpassungen der Minimalpreise hatten sich aber die Margen zwischen Minimal- und Maximalpreisen in vielen Fällen in ganz unzulänglicher Weise verengert, wie überhaupt im Preisgefüge der Hotellerie grosse Unstimmigkeiten und Verzerrungen entstanden waren. Durch die neue Preisordnung hatte die Verbandsleitung des SHV. für das Preisangebot der organisierten Hotellerie eine neue Grundlage geschaffen, die gegenüber den Behörden in hartem und beharrlichem Ringen erkämpft werden musste. Sie beruhte auf der Konzeption einer der eingetretenen Teuerung einigermassen angepassten *Marge zwischen Minimal- und Maximalpreisen,* innerhalb welchen Rahmens die Preisfindung sich gemäss der touristischen Marktlage abspielen konnte. Nachdem dieser Preisrahmen erst im Jahre 1948 die behördliche Sanktion erhielt, konnte der Hotelführer 1948/49 nicht erscheinen. Inzwischen war aber das Verlangen nach ihm geradezu stürmisch geworden, so dass sein Wiedererscheinen für 1949/50 allgemein begrüsst wurde.

Der neue Führer, der seither durch die Wiederaufnahme der Mahlzeitenpreise ergänzt wurde, zeichnete sich dadurch aus, dass er mit 23 verschiedenen Preispositionen für den Gast ein Orientierungsmittel bildet, das durch keinen andern Führer übertroffen wird. Von entscheidender Wichtigkeit ist, dass die Maximalpreise nicht bloss auf dem Papier stehen, sondern dass der Gast Gewissheit hat, keine höheren Preise bezahlen zu müssen. Er kann sich auf die im Hotelführer publizierten Preise berufen, und kann dem Hotelier eine Überforderung nachgewiesen werden, so ist er unter Androhung von Sanktionen verpflichtet, dem Gast den zuviel erhobenen Betrag zurückzubezahlen. Ohne vorherige Preisabmachung hat somit der Gast volle *Gewähr, nicht überfordert zu werden.* Diese freiwillige Beschränkung der Bewegungsfreiheit in der Preisstellung des Hoteliers hat in ganz entscheidendem Masse dazu beigetragen, die *Seriösität der Schweizer Hotellerie in ihrer Preisgebarung* auf der ganzen Welt bekanntzumachen. Keine andere Publikation von Hotelpreisen kommt, was Zuverlässigkeit und Vollständigkeit anbelangt, an den Schweizer Hotelführer heran, der sich denn auch im In- und vor allem im Ausland sowie besonders bei den Reiseagenturen uneingeschränkten Vertrauens erfreut. Man darf wohl auch sagen, dass der Schweizer Hotelführer, gerade weil die Preise auf einer durchdachten Preisnormierung beruhen, unnachahmlich ist. Entsprechend ist auch sein Propagandawert einzigartig.

Auch auf dem Gebiet der Angebotsgestaltung ist die Entwicklung in ständigem Fluss. Es ist deshalb nicht anzunehmen, dass der Schweizer Hotelführer seine letzte Form gefunden hat. Auch er wird noch Wandlungen durchmachen. Jede Neuerung aber, das dürften unsere Ausführungen gezeigt haben, bedingt ein sorgfältiges Studium der Möglichkeiten und Grenzen, die dem Ausbau des Hotelführers gesetzt sind. *Zuverlässigkeit, Handlichkeit* und *Übersichtlichkeit* sind unabdingbare Erfordernisse jedes Hotelführers. Wie schon sein Name sagt, ist auch die *Vollständigkeit,* d. h. die Erfassung jedes Fremdenbetts, kein unerlässliches Requisit; wichtiger ist die *Qualität der Leistungen,* das *Leistungsvermögen* und der *Leistungswille* der im Führer publizierten Betriebe bzw. ihrer Leiter.

Verdienstmedaillen
an Hotelangestellte

Die verehrlichen Mitglieder werden hiemit ersucht, uns Bestellungen, deren

Ausführung auf Saisonschluss

gewünscht wird, rechtzeitig aufzugeben.
Zentralbureau SHV.

Médailles de mérite pour les employés d'hôtel

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

Bureau central de la SSH.

La situation de l'hôtellerie en chiffres

Suite de la page 1

sujet «La charge d'intérêts de 12,05 millions de francs figurant dans les comptes représente *les intérêts effectivement versés aux capitaux étrangers* en 1952, et à savoir au *taux moyen de 4,36 %*. Si un intérêt avait dû être versé pour tous les capitaux étrangers, la charge des intérêts calculée au taux de 5 % se serait élevée à 13,80 millions de francs.»

On pourrait dire aussi, nous semble-t-il, que si les charges d'intérêts sur les capitaux étrangers étaient calculées aux taux en usage actuellement, il en résulterait un singulier allégement pour l'entreprise qui pourrait effectuer des amortissements plus élevés en renforçant ainsi sa situation. Or, d'après la S.F.S.H., les amortissements effectifs n'ont été que de 8,41 millions de francs, représentant le 2,47 % de la valeur comptable des capitaux investis, alors qu'il aurait fallu normalement prévoir un amortissement d'au moins 3 %, qui aurait exigé une somme de 10,2 millions. La disproportion entre les charges d'intérêts et les possibilités d'amortissement est éclatante. Elle signifie qu'une partie des intérêts doit être prélevée sur la *substance* même de l'entreprise. Les créanciers clairvoyants devraient logiquement en conclure: mieux vaudrait renoncer à un taux d'intérêt très supérieur aux taux usuels, mais procéder par contre à des amortissements plus substantiels conservant à l'entreprise sa valeur normale.

La dernière observation que la S.F.S.H. fait à propos de ce bilan de la situation de l'hôtellerie est la suivante: «Dans beaucoup de cas, la *diminution des charges d'intérêts obtenue par les assainissements s'est révélée insuffisante.* Preuve en est le fait que les engagements à court terme accumulés se sont élevés à plus de 21,4 millions de francs. Ce montant comprend surtout des intérêts arriérés (3,4 millions) et des créances de fournisseurs (14,6 millions)».

On voit donc, par les chiffres ci-dessus, que la situation de l'hôtellerie ne s'est pas beaucoup améliorée en comparaison de l'année précédente. Les charges sont telles qu'il n'est pas possible à beaucoup d'entreprises de remplir leurs obligations financières dans des conditions qui, à certains points de vue, datent d'avant-guerre, et qui n'ont nullement été adaptées aux circonstances présentes. On peut se demander quelles sont les raisons qui incitent les auteurs du nouveau projet de la loi fédérale instituant des mesures juridiques et financières en faveur de l'hôtellerie à supprimer un des points les plus importants des dispositions: le désendettement. En tout cas, ce ne saurait être à cause de l'amélioration de la rentabilité de l'hôtellerie ayant déjà bénéficié de l'appui de la Confédération.

La cause de cette situation: rendement insuffisamment adapté aux frais d'exploitation

L'on se demande pourquoi, malgré l'amélioration intervenue dans la fréquentation des hôtels, le rendement de l'hôtellerie continue à être insuffisant. C'est parce que le *problème principal qui se pose à l'hôtellerie suisse n'est pas celui de la fréquentation, mais celui du rendement qui doit être adapté aux frais d'exploitation fortement majorés qui grèvent l'hôtellerie.* Dans son rapport de gestion, la S.F.S.H. a tenté de montrer dans quelle mesure le renchérissement général a modifié la structure des frais dans l'hôtellerie au cours des 15 dernières années. Toutefois, la fréquentation qui est différente entre 1938 et 1953 empêche de procéder, sur la base d'une statistique étendue, à une comparaison exacte des frais d'exploitation, et de déterminer d'une manière précise, quelles ont été les répercussions du renchérissement sur la *structure des prix de revient* de l'ensemble de l'hôtellerie suisse. C'est pourquoi la S.F.S.H. s'est bornée à l'étude de quelques cas individuels concernant des hôtels ou le pourcentage d'occupation des lits est resté le même.

Sur les 600 entreprises hôtelières qu'elle contrôle, la S.F.S.H. en a retenu 7 remplissant effectivement les conditions voulues. Il s'agit d'hôtels où la fréquentation a été à peu près la même en 1938 et en 1953, où l'influence que peut avoir la direction n'a pas été modifiée, la direction n'ayant pas changé, et enfin, où les travaux de modernisation intervenus ne sont pas susceptibles d'exercer une influence sur les résultats du compte d'exploitation. Il serait trop long de reproduire les détails des chiffres et nous devons nous contenter du tableau des indices.

A et B sont des établissements de sports

d'hiver de premier rang (Ia), de 200 et 100 lits; C et D, des établissements ouverts pendant deux saisons de rang Ib et IIb, et ayant réciproquement 200 et 50 lits; E, un établissement ouvert pendant la saison d'été (rang Ia et 150 lits); F un hôtel saisonnier ouvert toute l'année (rang IIa et 30 lits) et G un hôtel garni ouvert toute l'année (rang IIc et 100 lits).

Indices 1938=100

Entreprise	A	B	C	D	E	F	G
Nombre des «nuitées»	97	101	105	104	104	98	100
Recettes	151	146	161	152	152	134	157
Moyenne des recettes	143	144	139	146	146	136	158
Dépenses	171	164	175	166	175	131	192
Nourriture	182	166	168	154	171	140	161
Boissons	191	180	181	200	186	109	–
Salaires	216	211	261	186	207	177	318
Divers	142	148	157	173	156	119	164
Résultat d'exploitation I	113	109	122	117	113	143	120

La S.F.S.H. fait à ce sujet les commentaires suivants:

«A l'exception de l'entreprise F qui est une entreprise familiale de 30 lits où, grâce au travail fourni par sa famille, l'hôtelier a non seulement réussi à compenser le renchérissement, mais encore à augmenter davantage ses recettes que ses dépenses, les autres entreprises enregistrent une évolution différente suivant le type d'entreprise qu'elles représentent.

Voici les grandes lignes de cette évolution:

1. Les recettes ou les prix des hôtels ont, depuis 1938, augmenté de 40 à 60%.
2. Les *dépenses d'exploitation proprement dites* des hôtels de saison A à E ont augmenté de 65 à 75%. Pour l'hôtel garni exploité dans une grande ville, les dépenses ont presque doublé depuis 1938 et cela en raison du fait que les salaires ont plus que triplé.
3. Les dépenses ont augmenté dans une plus grande proportion que les recettes. C'est dire que le *renchérissement n'a pas pu être mis entièrement à la charge de la clientèle.*
4. Pour les raisons indiquées ci-dessus, le résultat d'exploitation I qui joue un si grand rôle dans l'exploitation d'un hôtel n'a pu être majoré que dans une faible mesure. Rappelons que l'actif provenant du résultat d'exploitation I doit encore couvrir des dépenses d'entretien des immeubles et des meubles, assurer la rémunération de l'entrepreneur ou le traitement de la direction, le paiement des intérêts et des impôts et enfin permettre les amortissements nécessaires.

Comme le démontre la conclusion figurant sous chiffre 4, notre hôtellerie se trouve en présence d'une véritable *crise de rendement,* puisque le rendement d'exploitation I n'a augmenté depuis 1938 que de 10 à 20%. Il ne permet donc plus d'assurer dans la même mesure qu'autrefois la couverture des frais d'entretien des hôtels, alors que ces frais ont augmenté dans une forte mesure. Selon l'indice zurichois du prix de la construction, les frais d'aménagement intérieur des immeubles ont en effet presque doublé depuis 1939 et voici d'autre part quel est l'indice du coût des travaux les plus importants pour l'entretien d'un hôtel:

Travaux de serrurier	201,1
Travaux de gypsier	193,1
Installations sanitaires	180,9
Installations électriques	219,1
Cuisinières et chauffe-eau	280,9
Travaux de peintre	229,0
Travaux de tapissier	162,4
Travaux de jardinage	217,3

Avant la guerre, les frais normaux d'entretien n'exigeaient que le 10% des recettes et l'on peut même dire pendant la période des années 30 les hôtels en mesure d'affecter ce montant à leurs dépenses d'entretien étaient relativement peu nombreux. Aujourd'hui où les recettes n'ont augmenté que de 50%, le renchérissement de la construction oblige les hôtels à affecter le 13 ou 14% de leurs recettes aux frais d'entretien.

Comme nous l'avons dit plus haut, une enquête reposant sur une base aussi étroite ne permet certainement pas de conclusions générales. Cependant, malgré cela, nous croyons que ces chiffres – qui sont établis sur la base du compte d'exploitation d'entreprises bénéficiant déjà avant la guerre d'un pourcentage d'occupation favorable – démontrent combien il est difficile pour l'hôtellerie de saison d'assurer un entretien normal de ses installations, sans parler de travaux de modernisation. *C'est la raison pour laquelle notre société a dû, ces derniers temps, s'occuper toujours davantage du financement des travaux de rénovation de l'hôtellerie.*»

Des frais trop élevés entravent les modernisations d'hôtels

Ces constatations sont éloquentes. Elles confirment, chiffres à l'appui, ce que chaque propriétaire ou exploitant sait par expérience. Dans les établissements qui, avant la guerre déjà, avaient une bonne fréquentation et qui n'ont pas eu besoin de l'augmenter, l'accroissement des recettes n'a pas correspondu à celui des dépenses et la *situation des hôtels en question a relativement empiré.* Seule, l'entreprise F a vu son résultat d'exploitation, en % des recettes, augmenté de 25,5 à 27,2%. La S.F.S.H. explique cette augmentation par le fait qu'il s'agit d'un petit hôtel (30 lits) travaillant avec un minimum de frais, l'hôtelier faisant lui-même la cuisine. Or, l'on constate, que dans ce cas là, le résultat d'exploitation I n'a passé que de 7000 fr. à 10000 fr. et que c'est sur ce chiffre qu'il faudra prélever les sommes nécessaires à l'entretien de l'immeuble et du mobilier, le salaire de l'exploitant, les intérêts et les amortissements, les impôts, etc. On conviendra qu'il ne s'agit guère d'un rendement satisfaisant.

Parmi les dépenses d'exploitation, les *salaires* marquent la plus forte progression. Ce n'est que dans les petits établissements D et F, dans lesquels les membres de la famille collaborent à l'exploitation et où le patron travaille comme cuisinier que le compte de salaire accuse une augmentation de moins de 100% par rapport à l'avant-guerre. Dans les autres cas, l'augmentation varie de 107 à 218%. Ce poste est l'un des principaux éléments de l'augmentation de dépenses dans les grandes entreprises. Par contre, l'indice des *denrées alimentaires* est inférieur à l'indice effectif. C'est explicable par les économies que permet la consommation de fortes quantités de marchandises.

L'augmentation extrêmement forte subie par les frais des travaux les plus importants pour *l'entretien d'un hôtel* montre combien l'hôtellerie doit faire attention dans ce domaine. Elle ne pourra jamais rajeunir dans la mesure où il le faudrait, tant que le renchérissement n'aura pu être entièrement transféré sur la clientèle. Mais cela dépend de la situation du marché du tourisme, du pouvoir d'achat de la clientèle indigène et étrangère et des prix pratiqués par les établissements concurrents au delà de nos frontières. C'est la raison pour laquelle l'hôtellerie s'oppose énergiquement à des conventions de vente ou à des mesures d'économie politique qui exercent une si grande influence sur les prix de revient.

La S.F.S.H. n'attribue pas une signification générale à l'enquête qu'elle a effectuée sur les 7 entreprises en question. Mais les résultats obtenus peuvent être de précieux indicatifs.

Comme nous le disions au début, la situation financière des 660 hôtels contrôlés par la S.F.S.H. montre que les amortissements n'ont pu être entièrement effectués et que l'intérêt du capital propre n'est que de 1,5%. On peut donc en conclure que la situation de l'hôtellerie – surtout de l'hôtellerie de montagne – est loin d'être consolidée et que le problème des modernisations d'hôtels doit être résolu sans délai. Le fait que la plupart des hôtels saisonniers sont dans l'impossibilité de subvenir eux-mêmes à ces modernisations ajoute encore à la gravité de la situation.

Vom WIR-Wirtschaftsring

Das Rezept vom Schwundgeld, jenem Geld also, das nicht liegen bleiben darf, um nicht entwertet zu werden, sondern umlaufen und damit quasi die Wirtschaft unablässig ankurbeln soll, stammt bekanntlich aus der Küche der Freigeldler. Sooft es dem Schweizervolk empfohlen wurde, sooft wurde es als für unsere Wirtschaft unzuträglich abgelehnt.

Nicht weit von jener falschen freiwirtschaftlichen Lehre entfernt ist das Schwundgeld, das unter dem Namen *«WIR-Geld»* heute zirkuliert. Anzeigen wie «75% WIR-Geld» sind nicht selten in der Presse zu lesen. Die Organisation, der WIR-Wirtschaftsring, hat in jüngster Zeit seine Tätigkeit intensiviert. Mancher Gewerbetreibende und Detaillist, auch mancher *Hotelier,* hat sich davon eine Umsatzsteigerung, die in Aussicht gestellt wurde, versprochen, um hinterher mit einiger Enttäuschung festzustellen, dass er sich damit allerhand Kosten und Umtriebe eingebrockt hat. Es ist daher notwendig, dass die Gewerbetreibenden klar sehen, bevor sie einer Aufforderung, dieser Geldersatz-Organisation beizutreten, Folge leisten.

Der nachstehende Aufsatz gibt in sachlicher Weise Aufschluss über die Praxis und die Kosten dieses neuen Geldersatzes, und zeigt auf, was der einzelne von der Organisation tatsächlich zu erwarten hat.

*

(wpk.) In verschiedenen Gegenden unseres Landes wirbt eine Organisation, die sich «WIR-Wirtschaftsring» nennt, besonders unter den Gewerbetreibenden für eine neue Form des Zahlungsverkehrs. Als Geschäftszweck nannte sie bei ihrer Gründung im Jahre 1934 namentlich «die Erschliessung von Arbeitsgelegenheiten durch Ringtauschverkehr» sowie allgemein «die Förderung der einheimischen Industrie und des Handwerks». Sie verspricht jedem, der sich ihr anschliesst, neue Kunden, höheren Umsatz und mehr Verdienst. In letzter Zeit entfaltet der Wirtschaftsring wieder eine stärkere Propaganda. Da in Kreisen der Wirtschaft das wirkliche Wesen des WIR oft nicht erkannt wird, ist von der *Vereinigung für gesunde Währung* in Zürich kürzlich eine aufklärende Broschüre (Der «WIR»-Wirtschaftsring – Illusion und Wirklichkeit) herausgegeben worden.

Das WIR-Geld

Die Gründer des WIR-Wirtschaftsrings waren mit dem gebräuchlichen Geld unzufrieden. Sie strebten daher in ihrem Kreis die Ergänzung und Ersetzung des Bargeldes durch eine neue Geldform, das WIR-Geld, an. Geschaffen wird das WIR-Guthaben entweder durch eine Bareinzahlung an die WIR-Zentrale, die dem Einleger dafür den entsprechenden Betrag an WIR-Geld gutschreibt, oder dadurch, dass die Zentrale dem Teilnehmer einen Kredit in WIR-Geld eröffnet. Das WIR-Geld ist kein eigentliches Geld, sondern einfach ein Guthaben bei der WIR-Zentrale. Es kann nur innerhalb des Wirtschaftsrings verwendet werden und besitzt deshalb seinen Wert allein in den Händen eines Wir-Teilnehmers. Gesetzliche Zahlkraft hat das WIR-Geld natürlich nicht. Es ist deshalb dem Bargeld unterlegen und auch im Wirtschaftsring weniger wert als dieses. So kommt es, dass dem Wirtschaftsring die liebsten Kunden jene sind, die möglichst viel Bargeld bringen. Der Drang nach Bargeld wurde zeitweise so stark, dass die WIR-Zentrale sich anerbot, auf Bareinlagen ein Aufgeld von 10% zu vergüten. Für 100 Franken in bar erhielt man also 110 Franken WIR-Geld. Derzeit vergütet die Zentrale eine Prämie von 5%.

Wie funktioniert der Ringtauschverkehr?

Am besten wird dies an Hand eines Beispiels illustriert: Ein Schuhhändler, ein Metzger und ein Bäcker gehören dem Wirtschaftsring an. Würde der Schuhhändler beim Metzger Fleisch gegen Schuhe einhandeln, der Metzger dem Bäcker Fleisch gegen Brot liefern und der Bäcker beim Schuhhändler Schuhe gegen Brot beziehen, so wäre das nichts anderes als ein Naturaltausch, wie er in längstvergangenen Zeiten üblich war. Im Wirtschaftsring schaltet sich nun die WIR-Zentrale in den Verkehr ein. Wenn es dem WIR-Schuhhändler gelingt, einem andern Mitglied des Wirtschaftsrings ein Paar Schuhe zum Preis von 50 Franken zu verkaufen, so erhält er als Gegenwert kein Geld, sondern ein Guthaben von 50 Franken bei der WIR-Zentrale. Nun ist der Schuhhändler seinerseits in der Lage, beim Metzger für 50 Franken Fleisch zu kaufen, worauf der Metzger über ein Guthaben von 50 Franken bei der WIR-Zentrale verfügt, kraft welchem er bis zu einem entsprechenden Betrag Brot beim Bäcker beziehen kann, der nun seinerseits... usw., usw.

Selbstverständlich ist der WIR-Verkehr nicht gratis, denn seine Verwaltung kann nicht von der Luft und auch nicht vom WIR-Geld allein leben. Die am Ringtauschverkehr Beteiligten müssen also die Kosten aufbringen. Die Spesen, die einem WIR-Teilnehmer im ersten Jahr erwachsen (Eintrittsgebühr, Kontotaxe, Inserate in der WIR-Zeitschrift, Buchungsgebühr), beziffern sich insgesamt auf mehrere hundert Franken.

Der WIR-Kredit

Bei Bedarf gewährt der Wirtschaftsring seinen Mitgliedern Kredit in WIR-Geld – jedoch nur, wenn die üblichen bankmässigen Sicherheiten geleistet werden. Billig ist dieser Kredit nur auf den ersten Blick. Der Darlehensnehmer hat eine jährliche Kommission von 1% zu zahlen. Dieser Ertrag vermag jedoch die Unkosten des Wirtschaftsrings nicht zu decken; dieser hält sich für seine Kredittätigkeit anderweitig schadlos, indem er auf dem Wege über die Erhebung einer Buchungsgebühr auf allen WIR-Transaktionen auch jene WIR-Teilnehmer zum Zahlen heranzieht, die keinen Kredit begehren. Nach sorgfältigen Berechnungen kommt die Broschüre auf eine Kreditverzinsung von 6% pro Jahr, mit welcher die WIR-Teilnehmer belastet werden. Da im Wirtschaftsring jeder sowohl Käufer als auch Verkäufer, das heisst Empfänger von WIR-Geld ist, zahlt jeder auf dem Weg über die Buchungsgebühr diesen respektablen Zins, den er vielleicht gar nicht beansprucht. Das Geschäft macht die WIR-Zentrale.

Fragwürdiger Mehrumsatz

Es ist die Hoffnung auf einen höheren Umsatz, die den Gewerbetreibenden dem WIR-Wirtschaftsring beitreten lässt. Zu dem von einigen WIR-Teilnehmern erzielten Mehrumsatz ist zu bemerken, dass die Umsätze in den letzten 10 Jahren infolge der günstigen Wirtschaftsentwicklung und der erhöhten Preise ganz allgemein angestiegen sind. Es ist nur natürlich, dass auch die WIR-Teilnehmer von dieser Entwicklung profitieren konnten. Sicher ist, dass es sich bei einem bedeutenden Teil der WIR-Umsätze um Geschäfte handelt, die auch ohne WIR zustande gekommen wären.

Der Wirtschaftsring bezeichnet sich heute mit Vorliebe als «Gemeinschaft des aktiven Mittelstandes», und in den Statuten hat sich der WIR sogar das Ziel gesetzt, «Handel, Handwerk und Industrie sowie den Volkswohlstand im allgemeinen zu fördern». Das ist eine Irreführung, da zum Mittelstand auch jene grosse, kaufkräftige Schicht der unselbständig Erwerbenden zu zählen ist, die niemals Vollmitglieder des WIR sein können, da sie keine Waren anzubieten haben. Zudem denkt der Wirtschaftsring gar nicht daran, jedermann an seinem Tauschverkehr teilnehmen zu lassen. Er weiss ganz genau, dass er jeden Anreiz verliert, wenn alle Geschäfte einer Branche, zum Beispiel alle Papeterien, sich am WIR beteiligen würden. Denn dann wäre es für das WIR-Mitglied sinnlos, eine bestimmte WIR-Papeterie zu berücksichtigen, und von einem Mehrumsatz könnte folglich nicht mehr die Rede sein. Wo also durch WIR vom einzelnen Teilnehmer ein allfälliger Mehrumsatz erzielt wird, so geschieht dies auf Kosten der Nichtteilnehmer.

Weitere Mängel

Der Wirtschaftsring ist mit zahlreichen Mängeln behaftet. Das System des Ringtauschverkehrs bedeutet im Prinzip einen Rückschritt in die Zeiten der geldlosen Wirtschaft. WIR-Geld ist weniger wert als Bargeld, weil es schlechter ist bzw. nur beschränkt verwendet werden kann. Es ist bezeichnend, dass in den Tageszeitungen hie und da Inserate erscheinen, worin ein Geschäftsmann zum Beispiel 1000 Franken WIR-Geld mit 25% Einschlag zum Verkauf anbietet. Das schönste WIR-Guthaben nützt eben nichts, wenn die Grossisten und Fabrikanten, die nicht WIR-Teilnehmer sind, bezahlt werden müssen und die Arbeiter und Angestellten ihren Lohn haben wollen.

Die begrenzte Verwendbarkeit des WIR-Geldes und seine Minderwertigkeit dem Bargeld gegenüber äussern sich in zahlreichen Widerwärtigkeiten und Missständen, über die in der WIR-Zeitschrift oft beredte Klage geführt wird. Unbequem ist es einmal, dass man als WIR-Teilnehmer in der Wahl eines Verkaufsgeschäftes gebunden ist. Überlegungen hinsichtlich des Preises, der Qualität und der Auswahl müssen dabei ebenso zurücktreten wie der Vorteil der nahen Bezugsquelle. Besonders stossend aber ist, dass die WIR-Kunden den Bar-Kunden gegenüber benachteiligt sind, weil eben das WIR-Geld meist nicht sehr willkommen ist.

Unser Land verfügt über ein geordnetes Geldwesen und über einen gut ausgebauten bargeldlosen Zahlungsverkehr. Der Geldumlauf ist den Bedürfnissen der Wirtschaft angepasst, und die Zahlungen können in völliger Freiheit erfolgen. Ein weitverbreitetes, differenziertes Banksystem ist in der Lage, allen gerechtfertigten Kreditansprüchen zu genügen. Unter diesen Umständen darf die wirtschaftliche Existenzberechtigung einer Organisation von der Art des Wirtschaftsrings zum mindesten bezweifelt werden.

Wer im Glashaus sitzt...

Ein Gastwirt in der Bundesstadt hat die Aufmerksamkeit auf sich gelenkt, indem er seinen Gästen durch Anschlag bekanntgab, dass er keine amerikanischen Getränke ausschenken werde, solange der Uhrenzollentscheid des Präsidenten Eisenhower nicht rückgängig gemacht worden sei. Natürlich ist es jedem Schweizer unbenommen, als Antwort auf die unglückliche Zollerhöhung fortan auf amerikanische Artikel zu verzichten. Ob das allerdings der Weisheit letzter Schluss sei, ist eine andere Frage. Und zwar nicht allein deswegen, weil ein solcher Boykott die Vereinigten Staaten kaum fühlbar zu treffen vermöchte, sondern auch deswegen, weil niemand mit Steinen werfen soll, der selber im Glashaus sitzt.

Wir Schweizer waren auf alle Fälle heilfroh, dass Amerika die Erhöhung des schweizerischen Nylonzolls vor Jahresfrist nicht seinerseits mit Repressalien beantwortete. Und dass Italien auf die zunehmende Erschwerung seines Früchteexports nicht mit einer Beschränkung der Käse- und Schlachtviehbezüge aus der Schweiz reagiert.

Wie die Dinge heute liegen, will es beinahe scheinen,

Renommierte Hotels verwenden seit Jahrzehnten
Ambrosia
Speiseöl und Kochfett
Ernst Hürlimann, Wädenswil

als ob die Zollerhöhung auf Schweizer Uhren den Amerikanern *mehr* Schaden zufügen werde als uns Schweizern – und zwar nicht bloss politisch und psychologisch. Vieles spricht dafür, dass trotz dem zollbedingten Preisaufschlag um ein paar Dollars in den Vereinigten Staaten auch weiterhin Uhren aus der Schweiz begehrt sein werden. Die Zeche wird dort ganz einfach der Konsument zu bezahlen haben. Man vernimmt übrigens, dass die amerikanischen Uhrenindustriellen vom Entscheid ihres Präsidenten gar nicht so entzückt seien: sie haben nämlich nie so recht daran geglaubt, dass Eisenhower ihren Wünschen willfahren würde und als Entschädigung im stillen auf eine saftige Subvention aus der Staatskasse gehofft. Umgekehrt wird die amerikanische Regierung heute von einer Flut von Zollerhöhungsbegehren überschwemmt, deren sie sich kaum erwehren kann – ganz ähnlich wie es unsern Behörden nach ihrem letztjährigen Nylonzoll-Entscheid erging.

Aber auch unsere einheimischen Schutzzöllner wittern Morgenluft: ihnen kommt der amerikanische Schildbürgerstreich gerade recht, um, auf allerlei Scheinargumente gestützt, nun auch die schweizerischen Schlagbäume herunterzulassen. Man kann dem Bundesrat wirklich Dank dafür sagen, dass er ein solches Ansinnen diesmal deutlich von sich wies. Jede Erhöhung schweizerischer Zollansätze (wie überhaupt jede Erschwerung der schweizerischen Einfuhr) bewirkt eine *weitere Verteuerung unserer Lebenshaltung* – und das ist wahrlich das Allerletzte, was das Schweizervolk und der schweizerische Verbraucher sich wünschen können. *PKF.*

Verschärfte Behinderung der Gemüse- und Früchteeinfuhren

Die Auswirkung einer Gesetzesbestimmung hängt bekanntlich entscheidend davon ab, in welchem Geist ihre Auslegung erfolgt; ob restriktiv, ob extensiv. Die nur knappe Annahme des Landwirtschaftsgesetzes wurde von bundesrätlicher Seite dahin interpretiert, dass die einschränkenden Bestimmungen nur zurückhaltend angewendet werden dürfen. Lässt man die Praxis der Importregelung bei Früchten und Gemüsen Revue passieren, so offenbart sich aber eine immer deutlichere Tendenz, die «Zügel» straffer anzuziehen, das will sagen, die Einfuhren auf alle möglichen Arten «zusätzlich» zu behindern. Dafür zwei neue Beispiele:

Der *Zumessung der Einfuhrkontingente* gehen jeweilen Verhandlungen zwischen den amtlichen Stellen und den am Handel interessierten Firmen und Verbänden voraus. Bisher war es so, dass Importbeschränkungen bei Gemüsen und Früchten erfolgten, wenn sich für die einheimische Produktion Absatzschwierigkeiten ergaben. Erstmals ist man heuer dazu übergegangen, zur einheimischen Produktion auch die *Treibhausproduktion* zu zählen. Dagegen setzt sich der Handel zur Wehr; die Verhandlungen sind noch nicht abgeschlossen. Der Handel macht geltend, dass die Absatzstockungen, die sich jeweils an einzelnen Orten bei Treibhausprodukten ergäben, ihre Ursache meist in den *hohen Preisen* hätten. Genügt es für Importbeschränkungen, dass auch solche Spezialprodukte nicht schlankweg gekauft werden, so ist es in erster Linie der Konsument, der die Kosten der neuen Praxis bezahlt. Werden Treibhausprodukte zur Basis genommen, so wäre die Folge eine durchgehende Preiserhöhung.

Auch das *Verbot der Einlagerung von Importprodukten* wird von den Amtsstellen bereits in *verschärfendem* Sinn ausgelegt. Dass Massenimporte, die darauf hinauslaufen, die Importbeschränkung für die nachfolgende Phase völlig illusorisch zu machen, unterbunden werden, erscheint verständlich. Etwas anderes ist es aber, wenn man dem Handel ganz generell *jegliche Einlagerung in Kühlhäuser* untersagen will, auch jene, die nur für einige Tage berechnet ist und auf die der Handel angewiesen bleibt, soll er ohne Massenverderb arbeiten können. Die technische Errungenschaft der Kühlhausanlagen im Bereich der Früchte und Gemüse zwangsweise wieder auszuschalten, das gleicht einem geradezu grotesk anmutenden Rückschritt.

Die fortschreitende Importbehinderung mittels Auslegung einzelner Bestimmungen und des «an sich» kleinen, schrittweisen Vorgehens *summiert* sich schliesslich für die Konsumenten in einer recht fühlbaren Verteuerung und Qualitätsverschlechterung. «Es sind die kleinen Füchse, die den Weinberg verderben» – die alte Spruchweisheit Salomonis verdient auch bei der Praxis der Importregelung beachtet zu werden . . . *PKF.*

L'hôtellerie de tourisme au Maroc

L'hôtellerie de tourisme au Maroc est née peu de temps après la première guerre mondiale. C'est, en effet, en 1921, que le Maréchal Lyautey, convaincu des réalités et des possibilités du Maroc, décidait la construction d'un hôtel de grand luxe à *Marrakech,* en déterminant, lui-même, l'emplacement dans les jardins dits «de la Mamounia» et confiait, en 1923, à la Compagnie des chemins de fer du Maroc, la réalisation de ce projet. On peut dire que les directives du Maréchal Lyautey furent suivies à la lettre puisque Marrakech possède, depuis 1925, un grand hôtel de réputation mondiale.

Des sociétés, dont l'activité se déployait en partie au Maroc, ou qui se créèrent, suivirent le chemin tracé. L'*administration du protectorat,* pour la mise en valeur des ressources touristiques du Sud Marocain, adopta la solution heureuse de petits hôtels à *Ouarzazate, Tinerhir, Erfoud* et *Tafraout,* d'abord, avec l'intention de poursuivre, dans ces régions encore peu connues, la réalisation d'une chaîne de «Gîtes d'étapes».

En 1947, afin de remettre de l'ordre dans la profession et pour créer une émulation, un classement des hôtels — calqué sur celui de France et comportant 5 catégories (Luxe, Grand tourisme, Moyen tourisme, Tourisme familial) — fut entrepris par l'Office marocain du tourisme, au cours d'une tournée qui ne laissa de côté aucun des hôtels exploités au Maroc. Chaque année, une commission circule dans tout le Maroc et apporte à ce classement les modifications nécessitées, soit par l'amélioration, soit par la baisse de standing de certains établissements.

*

Quatre grandes villes, *Marrakech, Rabat, Meknès* et *Fez* — cinq en y ajoutant Casablanca, qui, si elle n'est pas riche en vestiges artistiques, est néanmoins la grande métropole cosmopolite, la principale porte du Maroc (plus de 700 000 habitants) — ont essentiellement le caractère de cités touristiques. Elles se situent sur la grande rocade ferroviaire qui relie Marrakech à Oujda et se prolonge jusqu'à Alger et Tunis.

*

L'Hôtel de la *Mamounia* à *Marrakech* est un établissement dont la réputation a franchi les frontières et les mers. Il peut être comparé aux meilleurs hôtels d'Europe. Il est édifié dans un magnifique parc planté d'orangers, de clémentiniers, d'olives centenaires, de palmiers, orné de toutes les fleurs, clos de hautes murailles contre lesquelles grimpent les bougainvilliers pourpres. Des chambres exposées plein sud, le regard s'étend sur la frondaison des arbres, avec comme toile de fond, la haute chaîne du Grand-Atlas.

L'Hôtel de la Mamounia possède, actuellement, 225 chambres, de vastes salons, deux restaurants, deux bars, salon de coiffure, salle de jeux, etc. Tous les services, cuisine, pâtisserie, cafèterie, buanderie, lingerie, etc. ont été installés spacieusement et pourvus du matériel le plus moderne.

Marrakech et ses environs offrent au voyageur des distractions variées; promenades dans les jardins de la Menara ou de l'Aguedal, dans la palmeraie, spectacle si curieux et chaque jour renouvelé de la place Djemaa el Fna avec ses conteurs, ses apothicaires, ses devins, ses charmeurs de serpents, ses acrobates, ses danseurs chleuhs, etc., flâneries dans la Medina, visite des Tombeaux Saadiens, du Musée des Arts Indigènes Dar Si Saïd, du Palais de la Bahia, promenades dans les souks où les commerçants, épiciers, potiers, marchands de tapis, de maroquinerie ou d'objets en cuivre, bijoutiers, ont leur quartier bien délimité, pêche à la truite dans l'Ourika et dans toutes les rivières de montagne, chasse au perdreau, au lièvre, au sanglier, au mouflon, sports d'hiver au Cirque d'Around ou au plateau de l'Oukaïmeden, etc.

L'Hôtel Transatlantique de *Casablanca* est situé en plein centre de la ville. Aux 45 chambres qu'il possédait, 24 nouvelles se sont ajoutées en octobre 1950 ainsi qu'un bar spacieux et un salon.

*

Comme elle l'a fait pour celui de Casablanca, la Compagnie des Chemins de fer du Maroc a modernisé les chambres et les installations sanitaires de *l'Hôtel Transatlantique de Meknès,* qui, lui aussi, était vieux de 25 ans, 20 chambres de personnel, avec garage et station service au rez-de-chaussée, sont venus compléter les aménagements de l'hôtel.

Le climat de Meknès offre beaucoup de similitude avec celui de Marrakech. L'hôtel est édifié au bord d'un plateau surplombant l'Oued Boufekrane qui sépare les villes européenne et marocaine, dont les maisons en terrasse, étagées depuis le fond du ravin, sont dominées par les minarets aux faces décorées de faïences vernissées.

Meknès est le centre d'une région extrêmement fertile, boisée et riche en excursions; ruines romaines de Volubilis, ville sainte de Moulay Idriss où les Européens ne sont pas autorisés à vivre, champs de neige du Moyen-Atlas, lacs de montagne, pêche à la truite dans les rivières de montagne et aux sources de l'Oum er Rebia, chasse, etc.

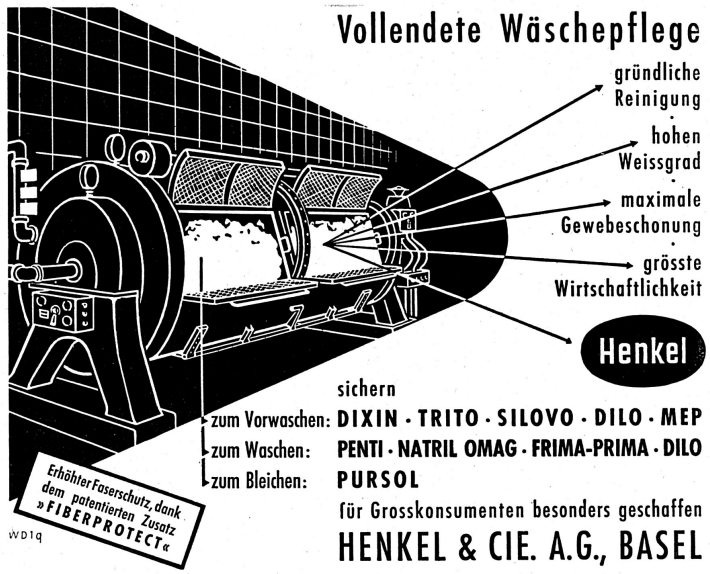
Moulay Ismaïl, sultan contemporain de Louis XIV, a laissé à Meknès des traces imposantes de l'énorme activité de bâtisseur dont il fit preuve pendant son long règne (1672—1727). La plupart des Medersas ou des Mosquées, les remparts sont son œuvre. La grande superficie couverte par les ruines des palais qu'il édifia permet de se rendre compte de ce que représentait aux XVIIe et XVIIIe siècles, Meknès, capitale provisoire du Maroc.

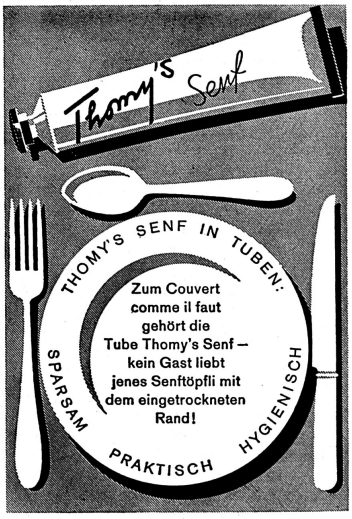
Le *Palais Jamai,* à *Fez,* est le plus curieux de tous les hôtels et celui qui frappe le plus le voyageur, parce qu'il est, en partie, installé dans l'authentique palais que fit édifier, au XVIIIe siècle, Si Mohamed ben El Arbi el Jamai, Vizir de la Guerre du Sultan Moulay Hassan.

De la terrasse supérieure, on a une vue saisissante de cette ville de plus de 200 000 âmes. C'est une succession de terrasses qui, partant des points hauts de Bou Jeloud, s'abaisse en pente douce en direction de l'oued Sebou. Il est facile de repérer la grande porte de la Mosquée des Andalous, le sanctuaire de Moulay Idriss, la grande Mosquée Quaraouiyine et, vers l'ouest, les jardins de Bou Jeloud, dans Fez-Djedid (Fez-la-Neuve) qui date de 700 ans.

Fez, dont les premières constructions furent entreprises par le sultan Moulay Idriss, est une cité difficile à bien connaître. C'est au cours de promenades renouvelées que le visiteur découvrira les monuments de l'art hispano-mauresque qui font de Fez l'une des plus belles et des plus attrayantes cités du monde musulman, notamment le musée du Batha, le Palais de Bou-Jeloud et les medersas, édifiés pour la plupart par les sultans merinides (fin du XIIIe, milieu du XIVe siècle). Ce sont des établissements où sont enseignées les sciences, mais principalement la théologie et d'où sortiront ceux qui iront porter partout la parole de Dieu. Parmi ces medersas, Bou Anania, Sarhij, Attarine, sont de véritables œuvres d'art.

Les *Gîtes d'étapes* du Sud Marocain, à *Ouarzazate* et à *Tinerhir* ont été construits en 1938 par l'administration du protectorat, puis agrandis et améliorés de 1939 à 1944. Ils facilitent aux touristes la visite des





Gesucht
zu baldigem Eintritt in Jahresstelle
tüchtige Köchin
neben Chef. Gepflegte Küche. Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten an die Verwaltung der Thurgauer-Schaffhauser Heilstätte **Davos-Platz.**

Gesucht
für sofort, Ferienablösung (2 Monate), in Restaurant-Bar-Dancing in Zürich
Chef de service
Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre OFA 2586 Z an Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

Günstig zu verkaufen
Bügelmaschinen
Ausstellungsmodelle zu stark ermässigten Preisen mit voller Fabrikgarantie.
ING. EDWIN DEMUTH A.G. BADEN
HEIZUNG · SANITÄR · LÜFTUNG
MELLINGERSTRASSE 36 TELEPHON 056 / 2 32 55

Hotel sucht für seinen
Küchenchef
Wintersaisonstelle
oder auf 1. Oktober. Durchaus selbständig. Guter Restaurateur. Verträglicher Charakter. Solid. Alter 50 Jahre. Zeugnisse zu Diensten. Offerten erbeten an Hotel Hirschen, Meiringen.

FÜR RESTAURANT-BAR
an bester Verkehrslage in Zürich (ca. 65 Plätze)
Gerant(in)
gesucht.
Bewerber, die sich über erfolgreiche Tätigkeit und über eine Barkaution von mindestens Fr. 10000.– ausweisen können, wollen sich melden unter Chiffre **OFA 2595 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.**

Aufstieg zum Betriebsinhaber
Florierendes, modernes Saisonhotel bei Interlaken, 70 Betten, vollständig eingerichtet, mit stabiler Stammkundschaft, **wird aus Familienbesitz an aktiven Fachmann übergeben.** Da finanziell gesund, ist Entgegenkommen in der Anzahlung möglich. Zufall wegen Krankheit. Ernsthafte Selbstinteressenten mit Mindestkapitalnachweis erhalten nähere Auskunft unter Chiffre S H 2909 an die Hotel-Revue, Basel 2.

SPEISEWAGEN-DIENST
Gesucht
einige tüchtige
KELLNER
mit guten Sprachkenntnissen, etwa 22–40jährig, mit Berufslehre u. Praxis. Nur Schweizer Bürger. Jahresstellen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an die Direktion der Schweiz. Speisewagen-Gesellschaft, **Olten.**

Sehr günstige Occasion!
Zu verkaufen zirka 80 guterhaltene
Speisesaalstühle
(Eiche mit Lederpolsterung). Nähere Auskunft: Derby-Hotel **Davos,** Tel. (083) 36767.

Sehr vorteilhaft, prompt lieferbar:
BAZIN
beste Qualität, mercerisiert, Damastausrüstung, 3 moderne, 15schäftige Dessins, sauber konfektioniert:
KISSEN

60×60	60×90	60×100 cm
3.85	4.65	4.95

DUVETS

120×150	120×160	120×170 cm
12.60	13.20	13.80

mit Bändeln oder guten Perlmutter-Knöpfen
A. WIESER & CO., ST. GALLEN
Hotelwäschefabrik, Wolldecken
Vadianstrasse 17, Telephon (071) 23 17 36

sites et paysages du sud, si differents de toutes les régions situées au nord de l'Atlas. Il s'agit de petits hôtels très confortables jalonnant un circuit qui permet d'aller de Marrakech à Meknès en franchissant deux fois le Grand-Atlas et en longeant pendant 350 kilomètres environ la haute barrière de ses cimes neigeuses.

Chacun des gîtes d'étapes a été édifié au sommet d'un piton d'où la vue embrasse de beaux paysages. A *Ourzazate* (1150 m altitude), se sont la large vallée de l'oued Uarzazate, la palmeraie, les ksours (réunion de plusieurs casbahs) et, fermant l'horizon vers le sud, les monts arides de l'Anti-Atlas: massifs du Tiffermine et du sévère Djebel Sagho. A *Tinerhir* (1500 m d'altitude), ce sont la fertile vallée du Todra, avec ses tapis verts d'orge et de maïs, la longue et dense palmeraie parsemée d'oliviers; les nombreux ksours sont les casbahs de pisé qui constituent des villages importants.

Ce n'est pas en quelques lignes que l'on peut décrire les splendides paysages de ce circuit long de 1200 km environ.

*

L'Hôtel des Iles à Mogador a comblé une lacune dans l'équipement hôtelier du Maroc puisqu'il n'existait, dans cette ville, aucun établissement pouvant satisfaire aux exigeances des touristes. Il a été édifié en bordure de la plage et à proximité des remparts qui enserrent la ville indigène.

Mogador n'est semblable à aucune autre cité du Maroc. Les rues principales y sont larges et rectilignes. Les maisons, contrairement à ce que l'on voit ailleurs, s'ouvrent directement sur la rue et possèdent de nombreuses fenêtres.

Le climat de Mogador est d'une douceur exceptionnelle. En toute saison, la température ne dépasse jamais 28°. Elle n'est jamais inférieure à 13° pendant les nuits les plus froides de l'hiver.

L'effort hôtelier se poursuit. D'autres projets sont déjà réalisés, en cours de réalisation ou à l'étude. Casablanca, Agadir, Marrakech, Meknès, Ouida, Fez, Rabat, bénéficient ou bénéficieront, dans un avenir prochain, soit de constructions nouvelles, soit d'agrandissements et d'améliorations d'hôtels existants. Dans le sud marocain même, l'office marocain du tourisme poursuit la construction de gîtes d'étapes à Zagora, Erfoud, et agrandi celui existant à Tafraout.

Sans faire preuve d'un optimisme exagéré, on peut penser qui, dans un très proche avenir, le Maroc posédera l'équipement hôtelier qui lui permettra de répondre à l'afflux croissant des touristes attirés par ses sites et par son climat.

Neue Bücher und Handbücher im französischen Fremdenverkehr

Der neue «Club des sans club»

Eine Reihe von Neuerscheinungen bilden zu Beginn der Saison 1954 im französischen wie im internationalen Fremdenverkehr eine höchst willkommene Bereicherung des Wissens, sowohl für den Hotelfachmann als auch für den Gast. Um mit dem bekanntesten gastronomischen Jahreshandbuch den «Auberges de France et d'Europe» zu beginnen, die im alten Gewand, aber unter neuer Verlagsleitung erschienen sind, so hat der «Club des sans club» seine gastronomischen Reportagen auch für das laufende Jahr auf der gleichen, unparteiischen Basis durchgeführt wie bisher und gibt, mit Paris als Zentrum – nach Ausfallsrouten geordnet –, eine Zusammenfassung aller empfehlenswerten Restaurants von der hochgastronomischen Hotellerie bis zum kleinsten «Bistro». Der Zusatz «Europa» rechtfertigt sich durch die Erweiterung auf die Schweiz, Italien, Luxemburg, Belgien und Spanien. Wiederum sind dem Handbuch «Kontrollformulare» beigefügt, die der Gast nur auszufüllen und an den Verlag zu senden braucht, damit sich das Urteil der Verfasser im kommenden Jahr entweder bestätigt oder aber – falls zuviel Reklamationen eintreffen – die unerbittlich durchgeführte Streichung des betreffenden Restaurants aus den «Auberges de France» erfolgt. Wie wir hören, sind nach der bereits bestehenden Übersetzung ins Englische jetzt auch Bestrebungen im Gang, um im nächsten Jahr einen «Club des sans club» in deutscher Sprache herauszubringen, was nicht zuletzt den nach Frankreich reisenden Gästen aus der deutschsprachigen Schweiz nützlich sein dürfte...

Bahnhofsgastronomie nach Regionen

Als zweite gastronomische Neuerscheinung ist ein origineller Band zu nennen, in dem die SNCF. die unter ihrer Regie stehenden Bahnhofsrestaurateure zur Veröffentlichung ihrer bekanntesten Rezepte veranlasste. Es handelt sich um eine 257 Seiten umfassende, mit hübschen Buntdrucken und regionalen Vignetten geschmückte Veröffentlichung, die den Titel «Les buffets de gare: autour d'un plat» trägt. Aus der Vorrede geht hervor, dass sich die zu Beginn des Jahres 1953 auch im Bahnrestaurationsbetrieb eingeführte Neuerung des Tagesgerichts (Plat du jour), um das sich Vorspeisen und Nachspeisen gruppieren, als willkommene Ergänzung zu dem bereits seit 1950 überall gebotenen «Menu touristique», der Vorliebe insbesondere einiger Gäste erfreut. Diese Regionalplatten der Bahnhofbuffets bereichern die gastronomische Vielfalt der französischen Küche gerade auf einem Verkehrsgebiet, das in Frankreich, infolge der expansiven Entwicklung des Automobiltourismus, auch für den Hotelier und Restaurateur an Bedeutung zu verlieren drohte, nämlich dem Bahn-Fremdenverkehr. Wir finden in diesem neuen *gastronomischen Führer entlang der grossen Eisenbahnlinien* Rezepte von insgesamt 257 französischen Bahnhofbuffets und Restaurants aus insgesamt 29 gastronomischen Provinzen Frankreichs, von der Normandie und Bretagne bis zur Champagne, Lothringen und dem Elsass, vom Midi und seinen weingesegneten Regionen über die Auvergne und die Loirelandschaften bis zur «Ile de France» und ihrem kulinarischen Mittelpunkt, der Stadt Paris, von der Haute-Savoie und dem Dauphiné, über die Provence, den Lyonnais bis in die Heimat der feinsten französischen Küche; den Bourbonnais und weiter bis in jene Hochburg der französischen Gastronomie, das Weinparadies der Bourgogne. Es versteht sich von selbst, dass neben den kulinarischen Spezialitäten, die als Auftakt für jedes Kapitel aufgezählt werden, auch die im Land produzierten Getränke, also nicht nur Wein, Champagner und Liqueure, sondern auch Biere und Obstweine (z. B. normannischer «Cidre») aufgezählt sind... Unter den von den einzelnen Konzessionären mitgeteilten Rezepten befinden sich auch weniger bekannte Regionalgerichte, so dass wir hier erstmals dem Versuch begegnen, eine *Art regionales Kochbuch* zusammenzustellen, dessen Originalität noch dadurch erhöht wird, dass es sich um eine Veröffentlichung der französischen Staatsbahnen handelt. Die SNCF. beweist jedenfalls mit diesem wohlgelungenen Versuch, dass ihr die gastronomische Bedeutung der von ihr verpachteten Restaurants bekannt und das leibliche Wohl der Reisenden ebenso wichtig ist wie die Sicherheit und der Komfort, mit der sie diese Reisenden kreuz und quer durch Frankreich zu befördern pflegt...

Das Jahrbuch der «Clefs d'or»

Eine speziell für den Hotelier und für die Hotelorganisation wichtige Veröffentlichung ist das von der «Union européenne des portiers des grands hôtels», also dem 1952 als Europa-Fachverband ins Leben gerufenen *Syndikat der Goldenen Schlüssel* aller Länder herausgegebene erste Handbuch «Les clefs d'or». Das solid gebundene Werk umfasst 570 Seiten. Es enthält ziemlich alles, was der Hotelportier, wenn er den goldenen Schlüsseln, die seinen Rockaufschlag zieren, wirklich Ehre machen will, zu seinem Beruf braucht und zu Nutz und Frommen des Gastes, den er betreut, tagtäglich verwenden kann. Die Liste sämtlicher grosser Hotels in Frankreich und der «Union des clefs d'or» angeschlossenen Länder (Deutschland, Grossbritannien, Belgien, Dänemark, Spanien, Holland, Italien, Irland, Schweden, Norwegen, Argentinien und nicht zuletzt der Schweiz) ermöglicht dem Interessenten eine bequeme Übersicht der *Beherbergungsmöglichkeiten der Erstklasskategorie*. Unter den administrativen Abschnitten finden sich auch die Namen der offiziellen Delegierten und Korrespondenten der Union, soweit sie als Hotelportiers auch heute noch tätig sind. Interessanterweise findet sich in dem Abschnitt des Handbuchs, der Paris gewidmet ist, erstmals auch ein Vermerk über die Organisierung und das Funktionieren des *Informationsschnelldienstes*, den die Portiers der grossen Hotels der französischen Hauptstadt aufgebaut haben, um Hotelbetrüger und Diebe rasch zu entlarven und unschädlich zu machen. In den übrigen Abschnitten des Handbuchs finden wir alles zusammengefasst, was nicht nur der Hotelportier, sondern auch der Gast über Bahn- und Luftverkehr, Touristenrundfahrten, sportliche Veranstaltungen, über Theater und Museen, vor allem aber über die administrative Struktur des Fremdenverkehrs (Polizei, Fundbüro, Devisenbestimmungen, Postgebühren, Taxi, Tarife usw.) erfahren möchte. So bildet dieses Handbuch der goldenen Schlüssel ein wertvolles Nachschlagekompendium nicht nur für die Hotelportiers in allen Ländern, sondern auch für den Hotelier selbst und seine Gäste. Das Buch kann vom Verlag der «Union européenne des portiers des grands hôtels», 12, rue Cambon, Paris 1, bezogen werden.

Dr. W. Bg.

Rücktritt von Sir Alexander Maxwell

Sir *Alexander Maxwell* ist von seinem Posten als Vorsitzender der British Travel and Holidays Association zurückgetreten. Sir Alexander, der 58 Jahre alt ist, hat diesen Posten im Jahre 1947 übernommen. Der Aufschwung, den die britische Touristenindustrie in den letzten Jahren zu verzeichnen hatte, ist besonders seiner Tatkraft und seinen Werbeideen zu verdanken. Er hat grosse Reisen nach Amerika unternommen, um dort den Touristenmarkt an Ort und Stelle zu studieren und dementsprechend die «Come to Britain»-Propaganda aufzuziehen. Vom Erfolg dieser Werbung haben auch andere europäische Länder ihren Vorteil gehabt, da ein grosser Teil der amerikanischen Touristen, die England besuchten, nach dem Kontinent weitergereist ist.

Das britische Wirtschaftsministerium hat seinem Bedauern über den Rücktritt Sir Alexander Maxwells Ausdruck gegeben und ihm anerkennende Worte für seine Tätigkeit als Vorsitzender der Association gezollt. Bis zur Ernennung eines neuen Vorsitzenden wird der stellvertretende Vorsitzende, Mr. E. L. Taylor, die Geschäfte der Association führen. *S.B.*

VERANSTALTUNGEN

Interlakens Quinzaine Gastronomique

Es ist sicher nicht von ungefähr, dass die Hotels von Interlaken im September seit Jahren die «Quin-

Erdbeerpulpe und Himbeermark
tiefgekühlt
für feinste Fruchtglacen — mit dem vollen Fruchtaroma — daher ausgiebig und preisgünstig.
Verlangen Sie Rezepte und Preisliste.
BIRDS EYE AG., Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

Liquidations-Verkauf
aus der Schweiz. Landwirtschafts-Ausstellung in Luzern grösserer Posten
Stahlrohr-Gartenstühle und Gartentische
zu stark herabgesetzten Preisen. Beziehbar ab 12. Oktober. Interessenten wollen sich bitte sofort melden bei
Grüter-Suter AG
LUZERN, Hirschmattstr. 9 – Telephon (041) 3 11 25

Grosshotel der Luxuskategorie
(Sommer- und Winterbetrieb) **sucht für kommende Wintersaison**
II. Oberkellner
deutsch, französisch, englisch und wenn möglich italienisch sprechend. Anwärter auf diesen Posten müssen überdurchschnittliche organisatorische Fähigkeiten besitzen und in der Lage sein, einer grossen Brigade mit Takt und Festigkeit vorzustehen. Bei Eignung baldige Avanciermöglichkeit. Offerten mit vollständigen Unterlagen bitte unter Chiffre O. K. 2887 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Jahresstelle in
Lingerie
evtl. auch etwas
Zimmerdienst
für den 15. Oktober 1954. Wenn möglich Sonntag frei. Bin Deutsche, 40 Jahre alt, 4 Jahre in der Schweiz. Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Offerten unter Chiff. L Z 2899 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Moderner Tea-room-Restaurantbetrieb
sucht vielseitig ausgebildete Persönlichkeit als
Gerant(in)
Bewerber(in) muss ebenso die kaufmännische wie alle praktischen Sparten des Berufs beherrschen und perfekte Umgangsformen mit Gästen und Personal pflegen. Bewerbern mit erstklassigen Referenzen und Fähigkeitsausweis bietet sich ein erweiterungsfähiges, interessantes und äusserst vielseitiges Aufgabengebiet, unter besten Arbeitsbedingungen. Geregelte Freizeit und soziale Vergünstigungen. Detaillierte Offerten mit Bild und Beilagen sind erbeten unter Chiffre OFA 5670 X an Orell Füssli-Annoncen, **Basel.**

Interlaken
Le Rendez-vous des gourmets
Quinzaine Gastronomique 1954
Von Samstag, den 4. September, bis Sonntag, den 19. September
werden die folgenden ausgesuchten, feinen Spezialplatten serviert:

Pilaw de homard «Newburg» Le pintadon de Modena, choucroute nouvelle	Victoria-Jungfrau Grand Hôtel
Scampi à l'Américaine Chicken-Pie	Schweizerhof Hôtel et Restaurant
Risotto à l'Espagnole Le Cassoulet à la Toulousaine	Schuh Grand Restaurant
Le ris de veau «Chasseur» Le perdreau «Vigneronne»	Splendide Hôtel et Restaurant
Les paupiettes de sole «Oberland» La fondue «Bourguignonne» (Fleischgericht)	Oberland Hôtel et Restaurant
L'émincé de veau au Curry Les paupiettes de féra au Chablis	Neuhaus Hôtel et Restaurant
Shrimps Cocktail Les trois filets «National»	National Hôtel et Restaurant
Les truites de rivière aux amandes Beefsteak à la Esterhazy	Merkur Hôtel et Restaurant
La choucroute garnie à l'Alsacienne Les rognons de veau «Bolo»	Weisses Kreuz Hôtel et Restaurant
Cocktail de Homard frais Le roi de la basse-cour au Chambertin	Krebs Hôtel et Restaurant
Le filet goulash «Stroganov» La croûte au fromage «Gourmet»	Jura Hôtel et Restaurant
Beefsteak Tartare «Maison» Hirschentopf	Hirschen Hôtel et Restaurant
Le poulet de grain à l'Américaine Les rognons de veau «Bernoise»	Europe Hôtel et Restaurant
Les trois filets «Elysée» Les médaillons de chevreuil «Grd. Veneur»	Du Nord Hôtel et Restaurant
La friture du lac de Brienz choisie Le tournedos soufflé en volière	Du Lac Hôtel et Restaurant
Chicken Curry Le civet de chamois	Carlton Hôtel et Restaurant
La croûte au fromage à l'œuf Bistecca «Fiorentina»	Blume Hôtel et Restaurant
Scampi «Venitienne» Le tournedos «Negresco»	Bernerhof Hôtel et Restaurant
Nassy Goreng (Javanische Reistafel) La Marmite «Henry IV»	Belvédère Hôtel et Restaurant
Le homard à la Parisienne Les perdreaux flambés au fine Champagne	Beau-Rivage Grand Hôtel et Rest.
La friture du lac de Brienz Les paquets de tripes «Marseillaise»	Bären Hôtel et Restaurant

Auskunft und Prospekte durch Verkehrsbüro Interlaken, Tel. (036) 2 36 12

Gesucht
in Jahresstelle tüchtiger
Aide de cuisine
Restaurations- und entremetkundig. Eintritt: 15. September. Offerten mit Gehaltsansprüchen an E. Frey, Hotel Kettenbrücke, Aarau.

Buffet de la Gare, Neuchâtel
sucht auf 15. September 2 tüchtige
Commis de cuisine
Jahresstelle. Offerten mit Lohnanspruch erbeten an H. Vock, Buffet de la Gare, **Neuchâtel.** Tel. (038) 5 48 83.

Gesucht
für Wintersaison, ca. 15. Dezember bis Ende März
Economat-Gouvernante
Aide de cuisine
Patissier
Chef de rang
Restaurationstochter
Offerten mit Zeugniskopien und Referenzen der letzten Jahre und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Sporthotel, **Saanenmöser.**

Gutes
Studenten-Tanzmusik-ensemble
aus Burgdorf (4 Mann) **sucht Engagement** im Berner Oberland, Wallis, Graubünden oder Toggenburg **zwischen Weihnachten und Neujahr** (Pianist und Bassist evtl. länger). Beste Referenzen. Offerten durch JürgHegi, Kyburgweg 6, **Burgdorf.**

Sprechen und schreiben Sie gut Englisch?
Wenn nicht, dann handeln! Sie wissen es, gute Englischkenntnisse sind für den erfolgreichen Hotelier unbedingt erforderlich.
In altbewährter, gutgeführter, kleiner Privatschule werden für Damen und Herren wieder einige Plätze frei. Die Schule eignet sich besonders gut für Hotelleute.
Nützen Sie die flaue Zeit! Fahren Sie für einige Monate nach England. Sie werden staunen, welche Fortschritte Sie in kurzer Zeit machen werden.
Verlangen Sie sofort Prospekt und weitere Auskünfte von **Mr. A. B. Cutler, Ecole Internationale, Herne Bay, Kent** (England).

zaine Gastronomique» durchführen, denn Interlaken ist im Herbst vielleicht am schönsten und deshalb ein lohnendes Ausflugs- und Ferienziel. Dazu kommen noch die jeden Gourmet reizenden Spezialitäten der selbst durch die HOSPES anerkannten guten Interlakner Küche, vom 4. bis 19. September. Deshalb sollte der Entschluss nicht schwer fallen, einen Abstecher in die Metropole des Berner Oberlands dem Herbstprogramm einzuverleiben.

Der diesjährige Prospekt fliegt dieser Tage in alle Landesgegenden. 17 Hotels preisen darin je 2 Spezialitäten an, die sie während der ganzen Quinzaine besonders empfehlen. Alle Hotels sind im September geöffnet, dazu der Kursaal, das Strandbad, die neue Miniaturgolfanlage, die Tennisplätze. Alle Bergbahnen, die Dampfschiffe auf den Seen – alle Transportmittel, die in die prächtigen Gebiete der Umgebung führen, sind noch auf vollen Betrieb eingestellt.

IGAFA-Kochkunst-Jury gebildet

Für die fachliche Beurteilung der international ausgeschriebenen Kochkunstschau im Rahmen der Internationalen Schau für Gastronomie und Fremdenverkehr ist jetzt eine Jury gebildet worden, der neben andern ausländischen Experten auch *Willy Brenneisen,* Zürich, angehört.

Die Jury wird bei Bedarf erweitert werden. Es wurde beschlossen, dass für die Plattenschau Meldungen für zwei getrennte Gruppen möglich sind, und zwar für eine Gruppe A, die die *«bürgerliche Kochkunst»* umfasst, und eine Gruppe B für die *«internationale Kochkunst».* Die gesonderte Beurteilung der Darbietungen in «bürgerlicher Kochkunst» soll bewusst die heimatliche Küche fördern, um gerade mittleren Betrieben gute Erfolgschancen zu geben. Es wird sogar besonderer Wert darauf gelegt, dass nicht nur – wie üblich – grosse Häuser zum Wettbewerb antreten, sondern dass gerade in der «bürgerlichen Kochkunst» eine rege Beteiligung stattfindet. Der Besucher findet auf der IGAFA. zahlreiche Gerichte vor, die normal in Gaststätten zubereitet werden, so dass er gleichsam eine «lebendige Speisekarte» in reizvollen Abwandlungen erlebt. Internationale Gerichte für kritische Feinschmecker kommen ebenso zur Geltung wie heimatliche Spezialitäten.

In Luzern ist Grosses im Werden

Die SLA. nimmt Gestalt an

In diesem an Ausstellungen und andern Grossveranstaltungen aller Art reich gesegneten Jahr befindet sich in Luzern die *11. Schweizerische Ausstellung für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Gartenbau* in Vorbereitung. Nur noch zwei Wochen trennen uns von dieser friedlichen Grossdemonstration unseres Nährstandes, die in der Zeit vom 16. September bis 11. Oktober Tausende von Besuchern in ihren Bann ziehen wird.

Die Veranstalter können von Glück sprechen, dass sie als Standort dieser Ausstellung, die auf der weiträumigen Luzerner Allmend im Entstehen begriffen ist, nicht wie ursprünglich beabsichtigt, das Seeufer gewählt haben, denn beim letzten Hochwasser wäre das Ausstellungareal überschwemmt und die rechtzeitige Eröffnung der SLA. in Frage gestellt worden. Auf der Allmend aber sind die Bauten planmässig aus dem Boden gewachsen, um die 37 Gruppen der SLA. Luzern 1954 aufzunehmen. An einer kürzlichen *Presseorientierung* konnte denn auch der Präsident des Organisationskomitees, Herr Nationalrat *C. Clavadetscher,* der sicheren Überzeugung Ausdruck verleihen, dass bis zum 15. September der letzte Pinselstrich getan sein wird, so dass an diesem Tage den Pressevertretern der ganzen Schweiz eine fertige Ausstellung präsentiert werden kann.

Die SLA. will ihrer ganzen Zielsetzung nach keine Messe sein. Die Pressevertreter konnten sich denn auch bei ihrem Rundgang durch die grosse Zahl der Hallen vom *thematischen Aufbau* der Ausstellung überzeugen, sah man doch vorwiegend Graphiker an der Arbeit. Es soll dem Schweizervolk gezeigt werden, dass die Landwirtschaft im schweizerischen Industriestaat eine volkswirtschaftlich wichtige Funktion zu erfüllen hat. Wie der Pressechef Dr. *Häberlin* ausführte, hat sich seit dem Landwirtschaftsgesetz ein gewisses Malaise herausgebildet. Die Bauern sind über das Ausmass der erwarteten Hilfe enttäuscht, während die Städter unter dem Eindruck eines Überbordens des Protektionismus stehen. Ein Hauptziel der SLA. besteht denn auch unter anderem darin, zu zeigen, was der Bauernstand leistet und welchen Platz bei ihm die Selbsthilfe einnimmt. Auf diese Weise sollen Brücken zum besseren Verständnis zwischen Stadt und Land geschlagen werden.

Beim Rundgang ist die Gesamtkonzeption der Ausstellung deutlich geworden. Die Ausstellungshallen sind durchwegs an der Peripherie des Ausstellungsareals angeordnet, so dass erstmalig ein grosser *freier Innenraum* entstanden ist, der der gärtnerischen Gestaltung grosse Möglichkeiten bietet. Neben allen landwirtschaftlichen Sparten, einschliesslich der Milchwirtschaft, wird der Gartenbau und die Forstwirtschaft einen bedeutenden Platz einnehmen.

Im Bestreben, dem Besucher die SLA. Luzern 1954 zu einem wirklichen Erlebnis werden zu lassen, ist ein *umfassender Veranstaltungskalender* zusammengestellt worden. Aus dem bunten Strauss dieser Veranstaltungen seien nur einige wenige herausgegriffen: Die periodisch wechselnden Sonderschauen der Gruppe Gartenbau, die grossen schweizerischen Tierausstellungen, tägliche Veranstaltungen im Vorführ- und Festplatz mit folkloristischer Ausschmückung, Springkonkurrenz, Schwingertag. Die Mehrzahl der Kantone wird Luzern ihre Aufwartung mit grossen, folkloristischen Umzügen machen.

Auch für das leibliche Wohl der Ausstellungsbesucher ist vorgesorgt. Eine Reihe erstklassig eingerichteter *Gaststätten* steht dafür zur Verfügung. Eine gegenwärtig in Montage begriffene, das ganze Ausstellungsareal überquerende *Sesselbahn* wird einen faszinierenden Überblick über das ganze Ausstellungsgetriebe vermitteln. Wer hat aber schon die Möglichkeit gehabt, einen *Ballonflug* selbst mitzuerleben? Auch hiezu bietet sich an der SLA. Luzern 1954 Gelegenheit. Selbst den passionierten Kegler haben die leitenden Organe der SLA. nicht vergessen. Sie bieten ihm Gelegenheit, auf zwei erstklassig eingerichteten, vollautomatischen *Kegelbahnen* einen «Schub» zu probieren.

Dies zeigt, dass dem Ausstellungsbesucher neben den rein instruktiv gestalteten Ausstellungsgruppen eine Vielzahl von Überraschungen wartet. Für die kommenden Wochen wird Luzern und damit die Zentralschweiz um eine Attraktion bereichert, die ihresgleichen sucht.

La Fête des vignerons de 1955 à Vevey

En août 1955, après un entr'acte de 28 ans, les grandes festivités vigneronnes vont reprendre à Vevey, au bord du Léman. Déjà, on procède à de fiévreux préparatifs qui feront de cette manifestation un événement d'une éclatante splendeur. Les organisateurs estiment la dépense à plus de 3,5 millions de francs suisses et projettent la construction d'un théâtre pouvant recevoir 3200 acteurs et figurants et 15 000 spectateurs.

En tournant des feuillets des 250 dernières années d'histoire de ces fêtes veveysannes, on découvre une évolution qui débute avec le simple cortège des vignerons, dont les meilleurs reçoivent une distinction, et on arrive au festival sous sa forme actuelle. On peut dire à peu près le jour où commença la présentation théâtrale du cortège. C'était en 1730, lorsque les vignerons firent entrer pour la première fois dans leur cortège leur patron Bacchus, dieu de la vigne et du vin. En 1747, on ajouta Cérès, déesse de l'agriculture d'abord représentée par un jeune homme, puis dès 1791 par une femme; apparaissent alors les moissonneurs et moissonneuses: un thème nouveau se joint à la viticulture, c'est l'agriculture. En 1778, le groupe de Bacchus s'élargit: faunes, bacchantes et silènes entourent le dieu du vin. Sur un char trône solennellement l'arche de Noé; sur un autre, la forge de Vulcain. Des motifs païens et bibliques font leur apparition.

Le cortège s'arrête sur plusieurs places de la localité pour présenter des chansons et des danses populaires. Une troisième divinité entre en scène en 1797, c'est Palès, déesse du printemps. Pour la première fois, on édifie une scène sur la grande place du marché et les trois divinités font leur entrée majestueuse par trois portes monumentales. Un élément patriotique est introduit en 1819: en tête du cortège, marchent les «Suisses» en uniformes des régiments des Tuileries qui payèrent de leur vie leur fidélité au roi de France. «Les Cent Suisses» participent toujours à l'introduction solennelle du festival.

A l'origine, on se contentait de chants populaires et de quelques musiciens d'accompagnement pour les chants et les danses. En 1819, un corps de musique entre en scène; en 1927 il y en a trois et un grand orchestre. Ainsi, on abandonne peu à peu le domaine du folklore chanté et dansé pour rechercher des plaisirs plus artistiques. On fait appel à des poètes pour écrire le texte des chansons; en 1905, c'est René Morax, en 1927, Pierre Girard. Trois compositeurs ont écrit la musique pour cinq fêtes: François Grast en 1851 et 1865, Hugo von Senger pour 1889, Gustave Doret pour 1905 et 1927. Depuis longtemps aussi, les vignerons ont abandonné leurs tenues normales de travail et de fête pour reprendre les costumes d'une époque passée, confectionnés spécialement; en 1927, c'était le style Louis XVI. Tous les participants sont ainsi devenus acteurs.

Pour la prochaine fête, figurants et danseurs, chanteurs et musiciens auront des costumes de l'époque romantique de 1830 dont les maquettes sont l'œuvre du peintre parisien Louis Fost. Le texte est de Géo Blanc, la musique de Carlo Hemmerling, tous deux citoyens de Vevey. Le scénario de la gigantesque pantomime montre qu'on s'est efforcé d'atteindre à une certaine unité d'action. Pour la première fois, l'hiver sera présidé aussi par une divinité: Dionysos, frère grec du Bacchus romain; on sait qu'il fit une apparition solennelle dans une procession sur l'île d'Andros au moment du solstice d'hiver, alors que la sève du printemps commençait à monter dans les ceps engourdis.

Une autre nouveauté: c'est la collaboration d'un ballet de danseurs professionnels où brilleront des étoiles de l'Opéra de Paris.

Die Lage auf dem Kirschwassermarkt

Die Kirschbäume haben dieses Jahr gegenüber dem letztjährigen Mittel um 10 bis 14 Tage später geblüht. Der vielversprechende Blühet verlief ohne nennenswerte Frostschäden. Dagegen liess die Befruchtung der Kirschenblüten vielerorts zu wünschen übrig, da die nasskalte Witterung den Bienenflug stark hemmte. Trotzdem konnte im ganzen gesehen eine gute Ernte erwartet werden. Zufolge des späten Blühets und der auch nachher anhaltenden kalten und regnerischen Witterung verzögerte sich die Ernte um 2 bis 3 Wochen. Die während der ersten Hälfte der Ernte fast täglich auftretenden Regenfälle verursachten einen erheblichen Ernteausfall. Demzufolge und unter Berücksichtigung der wiederum in die Wege geleiteten Massnahmen, um die Kirschenernte weitgehend ohne Brennen zu verwerten, war das Angebot an Brennkirschen dieses Jahr sehr klein. Dadurch kam die Brennware teurer zu stehen und zudem wird die Ausbeute geringer ausfallen, da die Früchte des schlechten Wetters wegen einen kleineren Zuckergehalt aufwiesen. Diese Faktoren haben einen nicht unbedeutenden Einfluss auf die Preisgestaltung und werden eine *Preiserhöhung für Kirschwasser* notwendig machen. Es sei der Vollständigkeit halber festgehalten, dass die alten Bestände an Kirsch bei den gewerblichen Brennereien und den Grosshandelsbetrieben gegenüber den Vorjahren zurückgegangen sind. Die diesjährige Produktion wird nur bescheiden ausfallen, so dass sich eher eine Verknappung an Kirschwasser einstellen wird. (mitg.)

Seit 1875 Winterthur Unfall
SCHWEIZERISCHE UNFALLVERSICHERUNGS-GESELLSCHAFT IN WINTERTHUR

Vergünstigungen
für Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluss von Einzelunfall-, Dritthaftpflicht- und Unfallversicherungen für das Personal.

Gesucht
in Erstklasshotel in Zürich
AIDE-DIRECTEUR-CHEF DE SERVICE
(Jahresstelle). Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Gefl. Offerten unter Chiffre A D 2779 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche für meine 20jährige **Tochter zur Fortbildung im Hotelfach** und Sprachen
Praktikantinnen-Stelle
in erstem Haus. Ferdinand Kurz, Fabrikant, Klobensteinerstrasse 44, **München** 9 (Deutschland).

Gesucht
in Jahresstelle
Buffettochter und Buffetlehrtochter
Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Bahnhofbuffet **Olten.**

Wichtige Mitteilung
an Cirapolurverbraucher

Ich habe den
ALLEINVERKAUF
des seit vielen Jahren erprobten und bewährten
Selbstglanzwachses
CIRAPOLUR
zur Pflege aller Natur- und Kunstböden der
MINATOLWERKE AG.
Luzern und **Zürich 48**
Tel. (041) 2 21 39 (051) 52 25 20
übertragen.
Diese Firma bietet Ihnen volle Gewähr, dass Sie von jetzt ab wieder reines, nicht verfälschtes Original-Cirapolur erhalten.
Dr. Felix Haefele, vorm. Chemoleum AG., Zürich 57

Barmaid
gut präsentierend, fach- und sprachengewandt, **sucht Winterengagement.** Bündnerland oder Zermatt bevorzugt. Offerten unter Chiffre G D 2898 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune femme française cherche place
gouvernante d'étage
anglais, espagnol, italien. Ecrire sous chiffre S 69919 X à Publicitas **Genève.**

Fachtüchtiges Hoteller-Ehepaar in leitender Stellung **sucht**
Pacht, Miete oder Kauf
eines mittelgrossen
HOTELS
im Tessin. Offerten unter Chiffre H. E. 2735 an die Hotel-Revue, Basel 2.

INSEL KORSIKA
Aus 40jährigem Familienbesitz wird altershalber sehr gut bekanntes
HOTEL
an bester Lage in bekannter Ortschaft **verkauft.** 50 Zimmer, grosses Inventar, langjährige Kundschaft. Aussergewöhnliche Zukunftsaussichten. 8-Monate- oder Jahresbetrieb nach Wahl. Jahresumsatz ca. 20 Millionen franz. Franken. Verkaufspreis nur 45 Millionen franz. Franken. Seltene Gelegenheit für tüchtige Fachleute. Offerten unt. Chiff. J C 2946 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen
Hotelbuchungsmaschine
sowie eine
National-Registrierkasse
12 Service, 9 Sparten, mit gedruckter Abrechnung auf Abrechnungsblatt. Ausserordentlich günstig im Preis. Offerten unter Chiffre H N 2937 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel à Genève demande
fille de salle débutante
entrée immédiate
portier d'étages
qualifié, entrée 1er octobre, nationalité suisse
laveur remplaçant
pour 15 jours.
Offres sous chiffre G E 2919 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht in Jahresstelle:
Sekretärin
sprachenkundig (Rufbuchhaltung)
Servieretochter
freundlich und sprachenkundig.
Passantenhotel der Stadt Bern (70 Betten). Offerten unter Chiffre P. B. 2842 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Un peu de moutarde

mit sep. Anhänge-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend numeriert. Anfragen und bemusterte Offerten verlangen.
E. Schwägler, Zürich
Gummiwaren – Seefeldstr. 4

Reklame-Bettwaren
500 Duvets, Halbflaum, à Fr. 48.–. Federkissen à 14.–. Gut gefüllt, mit Rücknahmegarantie. Zaugg, **Arch** (BE), Bettwarenfabrikation.

Zu verkaufen
Registrierkasse
elektr. Kl., 8 Zählwerke und 2 Sparten, also Küche und Restaurant Separatabrechg. Auf Coupon und Streifen. Fr. 2400.– statt Fr. 6000.–, Garantie.
Rechnungsmaschine
elektr., Volltastatur, Streifen, Fr. 480.–. Neuwertige
Schreibmaschine
«Royal». Off. unt. Chiffre R R 2895 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Le théâtre construit pour la circonstance aura une forme nouvelle: au lieu du fer à cheval traditionnel dont l'ouverture est constituée par trois portes monumentales, il y aura un amphithéâtre complètement fermé. Les places du public font face, pour la plupart, au lac et aux Alpes de Savoie. Le spectacle se déroulera dans une arène ovale, sur une surface de 50×80 mètres, au centre de laquelle sera dressée une scène ronde. Là, seront couronnés solennellement les meilleurs vignerons et se joueront les scènes principales de la représentation, en particulier les danses du ballet. Dans la danse finale, après la grande bacchanale des danseurs professionnels, il n'y aura pas moins de 1854 danseurs et danseuses.

Autrefois, les fêtes avaient lieu seulement de jour, et le matin; on craignait la grande chaleur de l'été et les orages qui éclatent brusquement. En été 1955, il y aura cinq représentations le matin – la Première le 1er août à 8 heures! – et six en soirée. Du haut des cinq tours de 28 mètres, qui seront les signes caractéristiques du gigantesque amphithéâtre, les projecteurs inonderont de lumière les 3200 chanteurs et danseurs, acteurs et musiciens et offriront aux 15 000 spectateurs des tribunes un spectacle féerique et inoubliable. Une installation moderne de haut-parleurs portera facilement les voix des solistes – les meilleurs chanteurs sont prévus – jusqu'aux gradins les plus élevés. *O. E.*

Grossartiger Erfolg der Ausstellung «Paris 1900» in Vevey

Die Ausstellung «Paris 1900 – gesehen von *Toulouse-Lautrec* und seinen Freunden», die diesen Sommer im Museum Jenisch organisiert wurde, trägt einen grossen Erfolg davon. Mehr als 10 000 Besucher sind seither gekommen, um die Gemälde der Maler der Revue Blanche, genannt «Les Nabis», zu bewundern, zu denen Bonnard, Vuillard, Roussel, Paul Sérusier, Félix Vallotton und besonders Henri de Toulouse-Lautrec gehören.

St. Moritz und die Olympischen Winterspiele

Die Gemeindeversammlung von St. Moritz erteilte kürzlich dem lokalen Olympischen Komitee zur Propagierung der Kandidatur der Olympischen Winterspiele 1960 und dem Gemeindevorstand den Auftrag, die Bemühungen, die Winterspiele 1960 nach St. Moritz zu bekommen, auf internationaler Basis weiterzuführen, nachdem das Schweizerische Olympische Komitee St. Moritz als schweizerische Einheitskandidatur bestimmt hat.

Zentralkurse für Leiter von Skiturnkursen

Der Interverband für Skilauf führt im Herbst als Einleitung für die Arbeit im Winter 1954/55 wiederum *Zentralkurse für Leiter von Skiturnkursen* durch, und zwar sind diese wie folgt angesetzt worden:

		Anmeldungen bis:
1. Kurs	St. Gallen, 25./26. Sept. 1954	8. September
2. „	Zürich, 25./26. Sept. 1954	8. September
3. „	Bern, 2./3. Okt. 1954	15. September
4. „	Lausanne 2./3. Okt. 1954	15. September
5. „	Bellinzona, 23./24. Okt. 1954	6. Oktober

Zu diesen Kursen werden auch Nicht-S.-I. zugelassen; dieselben entrichten ein Kursgeld von Fr. 10.– (S.-I. bezahlen keine Gebühr).

Der Zweck der Kurse ist die Ausbildung von Skiturnkursen. Die *Kurse werden ohne Ski durchgeführt.* Das Stoffprogramm umfasst nur Übungen für das Hallentraining.

Die *Anmeldungen* sind bis zu den oben erwähnten Terminen zu richten an das Sekretariat des Interverbandes für Skilauf, Schwanengasse 9, Bern. Die Angemeldeten erhalten die näheren Angaben mit dem Aufgebot zum Kurs.

DIVERS

La vente aux enchères du Grand Hôtel de Morgins

Dernièrement a eu lieu, à *Morgins,* la vente aux enchères du *Grand Hôtel.* L'adjudication a été faite pour le prix de 210 000 fr. au Consortium des entrepreneurs de Monthey, principal créancier de l'établissement.

Treffpunkt Gstaad

Lo. Berühmte Persönlichkeiten aus der internationalen Musikwelt haben sich in Gstaad Rendez-vous gegeben, so u. a. die Familien *Maluczynski,* Pianist und Komponist, *Yehudi Menuhin,* Violinist, *Baron de Menasce,* Pianist und Komponist, Nathan *Milstein,* Violinist. Ferner sind in Gstaad eingetroffen: S. H. *Aga Khan,* die berühmten Schriftsteller A. J. *Cronin* und L. *Belemans* sowie die bekannte Hotelierfamilie *Kraft* aus Florenz.

Eine Kletterschule Kreuzberge

Die Kreuzberge sind für jeden Bergfreund ein Begriff; insbesondere sind sie als eigentliche Kletterberge bekannt. Die schlanken Felstürme aus festem Kalk sind die gegebenen Voraussetzungen, unter denen man die Grundbegriffe des Kletterns erlernen kann. Anfangs September wird nun unter Leitung von Bergführer E. Haltiner, St. Gallen, eine Kletterschule Kreuzberge eröffnet. Als Unterkunft steht das Berggasthaus Bollenwies auf 1440 m ü. M. zur Verfügung. Vorgesehen sind zwei Kurse von je einer Woche. *VV.*

†

Todesanzeige

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

Herr

Adolf Lehmann-Aregger

«Café Bank», Luzern

nach langem, geduldig ertragenem Leiden doch unerwartet rasch im Alter von 77 Jahren in die ewige Heimat eingegangen ist.

Wir versichern die Trauerfamilien unserer aufrichtigen Teilnahme und bitten die Mitgliedschaft, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

Der erfahrene Stuhlbauer weiß, daß seine Arbeit auf den anatomischen Gesetzen des Sitzens basieren muß. Die Horgen-Glarus-Stühle vereinigen diese Gesetze und zeichnen sich aus durch Formschönheit und Solidität.

HORGEN—GLARUS

AG. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN GLARUS Tel. (058) 5 20 91

Jetzt
Himbeeren aus Topf
Pflanzen bringen nächstes Jahr sehr guten Ertrag! Gute, grossfrüchtige Sorten, gesunde, starke Pflanzen. 50 Stück Fr. 16.–. 100 Stück Fr. 30.–. Karl Birri, Beerenobstschulen, Zeihen (Aargau), Telephon (064) 7 5207.

Hotel-Omnibus
12–14-Plätzer, Citroën, 14 PS, mit neuwertigem Motor, in sehr gutem, fahrbereitem Zustand (eingelöst), wegen Neuanschaffung **zu nur Fr. 950.– abzugeben.** Anfragen an Dir. Grand Hotel, **Montreux-Territet.**

Receptionshilfe-Sekretärin
Dänin, **sucht erstklassige Wintersaisonstelle.** Schreibt dänisch, deutsch und englisch. Ist gewohnt, in grösserer Hotel-Pension selbständig zu arbeiten. **Offerten** sind zu richten an: Inga Jörgensen, Grimmerhus, **Middelfart** (Danmark). **Auskunft** erteilt: Elisabeth Schweizer, Altein, **Arosa.**

Deutsche **Kollegentochter sucht Stelle** als
Bureaupraktikantin
oder im
Empfang
Schreibmaschine, Steno, Englischkenntnisse. Offerten unter Chiffre B E 2968 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barman - Chef de rang
sprachenkundig, fleissig, **sucht Stelle in Saison- oder Jahresbetrieb.** Frei ab 1. Nov. E. Lang, Monte Verità, **Ascona.**

A Genève
sorbetière
à l'état neuf, capacité 18 litres de glace, avec 1.458 sachets pour confection glaces. Ecrire sous chiffre Y 7598 X à Publicitas, **Genève.**

Erstklasshotel in Zürich
sucht nach Übereinkunft sprachenkundiges, erfahrenes
Zimmermädchen
Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre Z. M. 2860 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger
Barman
(Schweizer), 4 Sprachen, **sucht Stelle** für die Wintersaison. Offerten sind zu richten an Kurt Zuberbühler, Casa Maleagro, **Forio** d'Ischia, Prov. Napoli (Italia).

Gesucht
in alkoholfr. Betrieb nach Basel (Hotel-Restaurant), verantwortungsbewusste
Köchin
die befähigt ist, mit einer Hilfsköchin eine gut bürgerliche Küche für ca. 70 Personen selbständig zu führen. Backkenntnisse erforderlich. Offerten mit Referenzen und Photo unter Chiffre A B 2957 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Hotel mit alkoholfreiem Restaurant in Jahresstelle, verantwortungsbewusste, seriöse
Servier-Saaltochter
mit guten Umgangsformen. Französisch- und Englischkenntnisse erwünscht. Gute fixe Entlöhnung. Offerten mit Referenzen an Hotel Engelhof, **Basel.**

Conducteur-Chauffeur
zuverlässiger Fahrer, Kat. B., **sucht Stelle, evtl. auch als Concierge-Conducteur,** in mittleres Haus. Eintritt nach Übereinkunft. Jahresstelle bevorzugt, auch in Kuranstalt oder Sanatorium. – Offerten erbeten unter Chiffre K C 2704 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In gutes, mittl. Haus **suche ich per 15. Nov. oder 1. Dez. 1954 Stelle** als
Zimmermädchen
und Mithilfe in der Lingerie, Vertrauensposten zum Mitarbeiten als **Hausbeamtin oder Gouvernante.** Basel oder Luzern bevorzugt. Gute Zeugnisse. Offerten unter Chiffre Z L 2896 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, tüchtige **Österreicherin,** im Hotelfach aufgewachsen, seit zwei Jahren in der Schweiz tätig, **sucht Stelle** als
Buffetdame od. Gouvernante
in der franz. Schweiz, um sich in der Sprache zu vervollkommnen. Offerten unter Chiffre B O 2964 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelfachschüler (Lausanne), deutsch, franz., engl. sprech., **sucht Stelle** als
Kellner-Praktikant
oder
Sekretär-Praktikant
in Saison- oder Jahresgeschäft. Offerten unter Chiffre K P 2965 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef
(52 Jahre), tüchtig, patisseriekundig, mit guten Zeugnissen und Referenzen, **sucht auf Spätherbst Jahresstelle,** wo seine Frau aushilfsweise mitarbeiten könnte. Angenehme Arbeitsbedingungen werden hohem Lohn vorgezogen (kleine Wohnung angenehm). Offerten unt. Chiffre J Z 2966 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune couple italien avec fillette 3 ans, **cherche place dans restaurant ou hôtel** comme
concierge
ou autres travaux. Entrée à convenir, salaire selon entente. S'adresser à M. Oberto Vecchio, Le Fâtre, **Cornol.**

Hotel am Thunersee
sucht zur Aushilfe für Monat September
KOCH oder KÖCHIN
Offerten gefl. unter Chiffre K K 2971 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Erstklasshaus (90 Betten) nach Graubünden **für die Wintersaison:** sprachenkundiger, arbeitswilliger, tüchtiger
Chef de rang
auch für Hallen- und Etagenservice
2 Commis de rang
(Service à part, Salle)
Detaillierte Offerten mit Altersangabe unter Chiffre G E 2955 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Zweisaisonbetrieb (9 Monate)
SEKRETÄRIN
(Jahresstelle)
KÜCHENCHEF
(erste Kraft, Restaurateur)
Offerten erbeten unter Beilage von Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre S K 2970 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Erstklasshotel in Zürich tüchtiger, sprachenkundiger
Sekretär-Journalführer
auf 1. November 1954. Bei Zufriedenheit Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre S E 2935 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per Oktober junger
Koch sowie ein **Tournant**
in gutbezahlte Jahresstellen. Gelegenheit, Französisch zu lernen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Dir. adm. Les Rives de Prangins, **Prangins.**

Gesucht per sofort
2 Saaltöchter Casserolier
Jahresstellen. – Offerten an Verenahof, **Baden.**

Jüngere
Journalführerin-Korrespondentin
in Jahresstelle **gesucht.** Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Wildenmann, **Luzern.**

HOTEL IN ZÜRICH
(68 Betten) **sucht per 15. September 1954** sprachengewandten, selbstständigen
Nachtportier-Tournant
für Etage und Loge. Eintritt nach Übereinkunft. Aushilfsweise per 23. September 1954 für ca. vier Wochen
Concierge-Sekretär
Offerten unter Chiffre Z H 2928 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle, energischer, bestausgewiesener, im Alter von 25 bis 35 Jahren stehender, etwas englisch sprechender
KÜCHENCHEF
(eventuell mit Assistent) **nach Amerika** (Nähe Philadelphia) in feines Restaurant, welches in «Charcoal broiled Food» spezialisiert ist. «Broiler man» ist schon engagiert. Handgeschriebene Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu richten an John Weber, bei Ford. Hurni, Rosengartenhalde 13, **Luzern.** Tel. (041) 2 52 21.

ENGLAND
Verbinden Sie das Englischlernen mit Ferien am Meer
in der hotelmässig ausgestatteten, bestens empfohlenen
STRATHSIDE PRIVATE SCHOOL
Eastern Esplanade, Cliftonville, Kent
Neue Kurse: 27. Sept.–18. Dez.; 10. Jan.–2. April und 4. April–25. Juni 1955.
Kosten: £72 od. £77 12 Wochen, Studium, Pension und Unterkunft inkl. – Ausführliche Prospekte durch Generalsekretariat Niederhofenrain 29, Zürich 8.

GESUCHT
per 1. Oktober evtl. früher in modernes Stadt-Restaurant
1 Bar-Kellner
2 Commis de bar
für unsere Speise- und Getränkebar. Erforderlich: gute Fachkenntnisse, sprachengewandt (Deutsch, Französisch, Englisch), gute Umgangsformen. Es wollen sich bitte nur Leute melden, die den angeführten Erfordernissen entsprechen. Offerten sind zu richten unter Chiffre G B 2882 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per Oktober oder nach Übereinkunft, tüchtige, selbständige und entremetskundige
KÖCHIN
Ausführliche Offerten erbeten unter Chiffre N Z 2961 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 7. September
Buffettochter
ferner per 15. September: tüchtige, gewandte
Restaurationstochter
sowie
Küchenmädchen
Offerten erbeten an Hotel Seegarten, **Locarno.**

Gesucht
in Jahresstellen
Buffettochter oder Buffetdame
Office- und Haustochter
Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien an Bahnhofbuffet **Solothurn HB,** Postfach 899.

Gesucht
auf 1. Oktober oder nach Übereinkunft sympathische, freundliche
TOCHTER
für Service in kleines, gut frequentiertes Restaurant. Evtl. Anfängerin. Englisch- und Französischkenntnisse erwünscht. Jahresstelle, grosser Verdienst. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an **Hotel Tell, Altdorf.** Tel. 2 10 20.

Barman(maid)
gesucht
für grössere Bar in Zürich
Erstkl. Mixer, der am Cocktailtournier an der Hospes teilgenommen hat. Offerten gefl. unter Chiffre B M 2972 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle junger
Koch oder Commis de cuisine
Küchen-Hausmädchen
Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Restaurant Hirzbrunnen, Ch. Kaiser-Lavanchy, Riehenteichstrasse 110, **Basel.**

Der überraschende Anfangserfolg mit der unschädlichen **Zirkulan-Herbst-KUR** verleite nicht zu vorzeitigem Abbruch, im Glauben, der KUR-Erfolg mit Zirkulan lasse sich nicht mehr steigern. Gerade die langsam ausklingenden KUR-Wochen führen die ganze Heilung zur anhaltenden Besserung und festigen Gesundheit und Wohlbefinden. **Täglich 2 Esslöffel** voll wohlschmeckendes Kräuterheilmittel **Zirkulan** gegen: Arterienverkalkung, hohen Blutdruck, Wallungen, nervöse Herz- und Wechseljahrbeschwerden, Schwindelgefühle, Stauungen, Müdigkeit, Einschlafen der Gliedmassen. Literflasche Fr. 20.55 beim Apotheker und Drogisten.

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 35

Offene Stellen — Emplois vacants

Fille de service (Aide-barmaid) remplaçante, parlant langues, connaissant service à la carte, demandée pour de suite pour Grillroom, Bar. Faire offres à la Direction Hôtel Excelsior, **Montreux.** (1452)

Gesucht in Jahresstelle nach Zürich: **Commis de cuisine** (Entremetsposten). Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 1450

Gesucht von Jahresbetrieb in Davos, Eintritt September Oktober: selbständige **Buffettochter,** tüchtige **Köchin** sowie **Wäscherin-Glätterin.** Offerten unter Chiffre 1451

Gesucht auf 1. Oktober 1954: junger, tüchtiger und seriöser **Küchenchef.** Hôtel de la Gare, **Bern.** (1449)

Gesucht auf Anfang Dezember von Hotel mit 40 Betten (Engadin): **Saaltochter, Restaurant tochter, Alleinchef.** Offerten unter Chiffre 1454

Hausbursche-Portier per sofort oder nach Übereinkunft gesucht. Offerten an Hotel Engel, **Liestal.** Tel. (061) 72707. (1448)

Lingère, I., von Kurbetrieb in Davos. n Jahresstelle gesucht. Offerten unter Chiffre 1453

Hotel am Genfersee sucht für 1955: ganz tüchtigen **Küchenchef,** ledig, ganz tüchtigen **Concierge** mit Autofahrausweis, **Lingeriegouvernante** und **Gouvernante** für die Wäscherei sowie **Nachtportier.** Lange Saison. Offerten mit Zeugniskopien, Saläransprüchen und Altersangabe unter Chiffre 1447

Stellengesuche — Demandes de places

Bureau und Reception

Deutscher, 30jährig, sprachenkundig, Engl. und Franz. (Dolmetscherexamen), zur Zeit als Empfangsvolontär tätig, sucht per 1. Oktober oder später Stelle als **Sekretär.** Offerten an Horst Hennigs, Kühler Weg 12, **Berlin-Grunewald** (Deutschland). (747)

Salle und Restaurant

Barman, tüchtig, sprachenkundig, aus erstem Hause, sucht Stelle in Zürich, evtl. Saisonstelle. Offerten unter Chiffre 729

Barman, junger, versierter, sucht Stelle in erstklassige Bar für Wintersaison. Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch perfekt. Offerten unter Chiffre 751

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 731

Oberkellner-Chef de service, 38jährig, gewandt im erstklassigen à-la-carte-Service, 4 Sprachen geläufig, sucht Stelle ab etwa 10. September, evtl. früher. Offerten unter Chiffre 746

Cuisine und Office

Chef de cuisine, 1er capacité, cherche emploi, hôtel ou restaurant, avec petite brigade, préf. Suisse romande, libre en octobre. Offres à Case postale 11, **Gunten.** (723)

Commis de cuisine, Deutscher, sucht Wintersaisonstelle in gutem Haus auf ca. 20. Dezember. Davos bevorzugt. Offerten an Walter Bauer, Koch, Hotel Engel, **Engelberg.** (736)

Küchenbursche, tüchtig und arbeitsam, sucht Stelle per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an Corsi, Haldenstrasse 39, **Luzern.** Tel. (041) 23181. (754)

Küchenchef eines grösseren Betriebes, restaurations- und patisseriekundig, absolut solider u. ruhiger Fachmann, mit besten Ref., sucht wegen Verkauf des Hotels wieder einen passenden Posten. Evtl. auch Aushilfe. Eintritt sofort. Off. unt. Chiffre 732

Küchenchef, erfahrener, ruhiger und sicherer Fachmann, sucht Winterposten. Bevorzugt Zwei-Saison-Betrieb mit langer Sommersaison. Offerten unter Chiffre Z. 24341 Publicitas **Lugano.** [444]

Patissier-Koch (Ital., 23 Jahre) mit Schweizer Lehre (Zürich) sucht Stelle auf 1. Oktober. Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre 743

Patissier, 23jähriger, selbständiger, sucht Stelle, eventuell **Aushilfe.** Offerten unter Chiffre 753

Etage und Lingerie

Stopferin, tüchtige, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 748

Tochter gesetzten Alters, die bügeln, nähen, flicken und stopfen kann, sucht Jahresstelle. Offerten unter Chiffre R 51921 G an Publicitas **St. Gallen.** [445]

Zimmermädchen, tüchtiges, sucht passende Stelle. Offerten unter Chiffre 745

Loge, Lift und Omnibus

Portier, erfahrener, sucht Stelle in Wintersaison. Spricht deutsch und französisch. Lohnangaben erwünscht. Offerten unter Chiffre 742

Portier mit guten Zeugnissen sucht Stelle auf 15. September oder 1. Oktober. Offerten unter Chiffre 749

Divers

Couple cherche place comme **femme de chambre** et **portier d'étage.** Parlant français, allemand et italien. Entrée 1er octobre ou à convenir. Préf. Suisse française. Offres sous chiffre 744

Italiener, tüchtiger, zuverlässiger, fachkundiger, 26 Jahre alt, sucht Beschäftigung als **Hilfskellner, Officebursche** oder **Portier.** Bevorzugt Baselland oder Kanton Solothurn. Offerten an Postfach 473, **Basel.** (752)

Nachtportier, Conducteur, Concierge mit mehrjähriger Tätigkeit (Handelsschulediplomand, beste Referenzen), 4 Sprachen, eigene Uniform, sucht Stelle in **Bureau** oder **Loge.** Offerten unter Chiffre T 5370 an Publicitas **Bern.** [446]

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Tel. (061) 34 86 97
BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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

„HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des SHV. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter « Vakanzenliste » ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

5236 Commis de rang, sofort, Erstklasshotel, Bielersee.
5237 Hausbursche, sofort, kleineres Hotel, Kt. Solothurn.
5240 1. Barman, nach Übereinkunft, Restaurant, Nähe Zürich.
5243 Sekretärin-Journalführerin, sprachenkundig, sofort, Erstklasshotel, Graubünden.
5256 Portier-Conducteur, sofort, mittelgr. Hotel, Locarno.
5257 Restauranttochter, Hausmädchen, sofort, mittelgr. Restaurant, Basel.
5259 Zimmermädchen, I I. Sekretärin, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
5260 3 Commis de rang, 15. September, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Bern.
5261 1. Barcommis, sofort, Hotel 100 Betten, Graubünden.
5262 Buffetdame, sofort, mittelgr. Hotel, Davos.
5263 Saaltochter, sprachenkundig, 15. September/1. Oktober, Hotel 125 Betten, Badeort, Kt. Aargau.
5274 Zimmermädchen, Restauranttochter, sprachenkundig, Hausbursche-Hilfsportier, Sekretärpraktikant, sprachenkundig, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Olten.
5278 Officebursche, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Westschweiz.
5286 Restauranttochter, Buffettochter, Buffetpraktikantin, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Nähe Bern.
5289 Serviertochter, junge, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Aarau.
5293 Restauranttochter, Saaltochter oder Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Ostschweiz.
5295 1. Lingère, nach Übereinkunft, Passantenhotel 100 Betten, Basel.
5296 Chasseur für Hotelhalle und Kommissionen, Lingeriemädchen (Mangedienst), Buffettochter, auch Anfängerin, tüchtiges Zimmermädchen, sprachenkundig, nach Übereinkunft, Hotel 110 Betten, Zürich.
5301 Etagenportier, Officebursche oder -mädchen, Buffettochter, sofort, Passantenhotel 60 Betten, Basel.
5304 Jg. Küchenmädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
5305 Commis de cuisine, 1. Saaltochter, sofort, mittelgr. Hotel, Lugano.
5310 Restauranttochter, sofort, Hotel 90 Betten, Vierw.
5311 Gouvernante, Bureaupraktikantin, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Olten.
5314 Gardemanger, II. Buffetdame, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Westschweiz.
5320 Stütze des Patrons, Chefköchin, nach Übereinkunft, Küchenmädchen, 1./15. September, mittelgr. Hotel, Baden.
5322 Nachtportier oder Hallentournant, sofort oder nach Übereinkunft, Passantenhotel 100 Betten, Basel.
5323 Tüchtige Sekretärin-Journalführerin, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden.
5338 Chasseur, sofort, Hotel 125 Betten, Tessin.
5339 2 Chefs de rang (Schweizer), Communard, Sekretär-Maincourantier, deutsch und französisch sprechend, Hilfseconomatgouvernante, 15. September/1. Oktober, Erstklasshotel, Genf.
5343 Jg. Bahnportier, Chasseur-Anfänger, Anfangszimmermädchen, sofort, jg. Restauranttochter oder Kellner, 15. Sept., Saalpraktikantin, Ende Oktober, Hotel 60 Betten, Thunersee.
5348 Saaltochter, nach Übereinkunft, Kurhaus, Tessin.
5354 Chefkoch, nach Übereinkunft, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.
5355 Haus-Officemädchen, nach Übereinkunft, Café-Restaurant, Nähe Basel.
5368 Etagengouvernante, Kaffeeköchin-Anfängerin, nach Übereinkunft, Hotel 180 Betten, Vierwaldstättersee.
5382 Saaltochter, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, St. Gallen.
5385 Sprachenkundige Restauranttochter, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Zürich.
5386 Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Basel.
5387 Chasseur, Lingeriemädchen, Officemädchen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Locarno.
5390 Casserolier, Saaltochter, sofort, grösseres Hotel, Badeort, Kanton Aargau.
5393 Küchenmädchen, sofort oder nach Übereinkunft, mittelgrosses Restaurant, Basel.
5394 Buffetdame, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
5395 Chef de partie-Saucier, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
5396 Journalführerin-Korrespondentin, jg. Praktikant für Büro und Service, nach Übereinkunft, Saaltochter, I. Saaltochter, Buffetpraktikantin, Küchenmädchen, Officemädchen (eventuell Lingeriemädchen), sofort, mittelgrosses Hotel, Luzern.
6403 Saaltochter, gesetzten Alters, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Zürich.
5406 Saaltochter, sofort, Restauranttochter, 10./15. September, Saalpraktikant(in), 1. November, Hotel 100 Betten, Bern.
5409 Obersaaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Luzern.
5410 Buffettochter, Buffetpraktikantin, Bürofräulein, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Zentralschweiz.
5413 Hausbursche, Hausmädchen oder Anfangsköchin, 15./30. September, Hotel 80 Betten, Engelberg.
5417 Sprachenkundiges Zimmermädchen, Oktober, Kurhaus 40 Betten, Kanton Appenzell.
5420 Jüngerer, tüchtiger Sekretär, 15./30. Oktober, mittelgrosses Hotel, Zürich.
5421 Buffetdame, 1. Oktober, mittelgrosses Restaurant, Basel.
5422 Tüchtiger, jüngerer Küchenchef, 1./15. Oktober, Hotel-Restaurant, Zürichsee.
5423 Direktionssekretärin, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Montreux.
5424 Chauffeur-Conducteur, Commis de cuisine, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Lugano.
5427 Commis de rang oder Demi-chef, 1./15. September, Passantenhotel 70 Betten, Basel.
5428 Jg. Kellner, sofort, mittelgrosses Hotel, Zürich.
5429 Buffetdame, Buffettochter, sofort, Officebursche, Casserolier, nach Übereinkunft, Sekretärin, 1. Dezember, mittelgrosses Hotel, Biel.
5433 Commis de cuisine, 15. September, Passantenhotel 100 Betten, Basel.
5434 Buffettochter oder -dame, Haus-Officemädchen, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kanton Solothurn.
5436 Officegouvernante, nicht über 45jährig, sofort, Bahnhofbuffet, Kanton Bern.
5440 Köchin oder Küchenmädchen mit Kochkenntnissen, Anfangsserviertochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Beatenberg.
5442 Concierge, Conducteur, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Genf.

Stellen für Saisonschluss

5308 Restauranttochter, sofort, bis Anfang November, Hotel 40 Betten, Vierwaldstättersee.
5309 Serviertochter, sofort, bis 31. Oktober, mittelgrosses Hotel, Zentralschweiz.

Aushilfen

5279 Zimmermädchen, sofort, für unbestimmte Zeit, mittelgrosses Hotel, Biel.
5334 Sekretärin, Anfang Oktober, für ca. 5–6 Wochen, mittelgrosses Hotel, Lugano.
5403 Portier, nach Übereinkunft, Ferienablösung für 2–3 Monate, mittelgrosses Hotel, Zürich.
5426 Portier, 6.–21. September, mittelgrosses Hotel, Basel.
5437 Chefkoch, sofort, für 3 Wochen, mittelgrosses Hotel, Luzern.

Lehrstellen

5319 Kellnerlehrling, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Basel.

„HOTEL-BUREAU"
Succursale de Lausanne

Avenue Agassiz 2, Téléphone (021) 23 92 58.
Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

9894 2 commis pour rôtisserie et glacier, femme de chambre, lingère, de suite, hôtel-restaurant moyen, canton de Neuchâtel.
9898 Secrétaire-téléphoniste, 2 filles de salle connaissant la restauration, demi-chef de rang, fille ou garçon d'office, grand hôtel, Lac Léman.
9904 Concierge de nuit, sachant les langues, entrée 15 septembre, hôtel moyen, Genève.
9905 Gouvernante, de suite, hôtel-restaurant, Vevey.
9907 Secrétaire sachant l'anglais, de suite, petit hôtel, Montreux.
9909 Aide-caissière, de suite, grand restaurant, Lausanne.
9910 Fille d'office, de suite, place à l'année, hôtel moyen, Lausanne.
9912 2 sommeliers connaissant la restauration, de suite, restaurant lausannois.
9914 Caissier pour le restaurant, en remplacement deux mois, hôtel de premier ordre, Genève.
9917 Gouvernante-lingère, à convenir, restaurant moyen, Genève.
9920 Stagiaire de bureau, de suite, grand hôtel, Genève.
9922 Fille de salle, de suite, petit hôtel, Genève.
9924 Dame de buffet, fille de buffet, garçon de maison, femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Bienne.
9937 Fille à tout faire, sommelier, chef de rang, cuisinier seul, hôtel de première classe, Lac Léman.
9943 Sommelière, de suite, hôtel moyen, Lausanne.
9944 Fille de cuisine, de suite, restaurant lausannois.
9947 Lingère, à convenir, hôtel, Jura vaudois.
9956 Lingère, secrétaire, entrée 15 septembre, hôtel moyen, Lac Léman.
9960 Aide-gouvernante, de suite, femme de chambre, entrée 15 septembre, femme de chambre remplaçante, à convenir, grand hôtel, Montreux.
9967 Garçon d'office ou fille d'office, de suite, hôtel de première classe, Lausanne.
9978 Portier, place à l'année, petit hôtel, Lausanne.
9979 Fille de lingerie, fille de buffet, fille de salle, garçon de cuisine, de suite, hôtel moyen, Lausanne.
9985 Femme de chambre, portier d'étage, tournant loge, de suite, grand hôtel, Lausanne.
9990 Sommelière, place à l'année, de suite, hôtel-restaurant, canton de Neuchâtel.
9991 Dame de buffet, de suite, petit hôtel, Alpes vaudoises.
9992 Femme de chambre tournante, à l'année, de suite, petit hôtel, Alpes vaudoises.
9993 Femme de chambre, 2 sommeliers, secrétaire-téléphoniste, de suite, grand sanatorium, Leysin.
9997 Commis de restauration, deux mois, grand restaurant, Genève.
9998 Dame de buffet, entrée 15 septembre, à l'année, hôtel-restaurant, Fribourg.
9999 Commis de cuisine, entrée 15 septembre, hôtel moyen, région Vevey.

Erstklasshaus mit 90 Betten in Graubünden sucht für Wintersaison in Vertrauensstellung

Chef de réception-

Bureauchef als Stütze des Patrons

Es wollen sich nur absolut zuverlässige, sprachen- und korrespondenzkundige, tüchtige Fachleute melden. Bei Zufriedenheit evtl. auch Sommersaison. Detaillierte Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre V P 2930 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel in Arosa
(100 Betten) **sucht per sofort,** spätestens auf Mitte September

STENODACTYLO

Perfekt in französischer und englischer Korrespondenz. Allgemeine Bureauarbeiten. Ab Mitte Dez.: Führung des Gäste-Journals. Saison bis ca. Ende März. Offerten mit Zeugniskopien, Altersangaben, Photo und Salärangaben unter Chiffre G D 2931 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Direktionssekretärin

in Jahresstelle

gesucht

Nur tüchtige Kraft mit Freude am Beruf. Korrespondenz Franz., Engl. und Deutsch. Eintritt 15. Sept. evtl. 1. Okt. 1954. Det. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsanspr. an Dir. Grand Hotel, Montreux-Territet.

Jüngerer, tüchtiger Fachmann (35jährig), in ungekündigter Stellung, **sucht nach Übereinkunft:**

Vertrauensstelle als Stütze des Patrons oder als Betriebsleiter

in Jahres- oder Saisonbetrieb.
Referenzen und Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten mit Gehaltsangaben sowie Eintrittsdatum erbeten unter Chiffre F. M. 2849 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Wintersaison

Lingère
Kaffeeköchin
Saaltöchter
Zimmermädchen
Officemädchen oder -bursche
Küchenmädchen oder -bursche

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Schweizerhof, **Grindelwald.**

Gesucht
in Jahresbetrieb der Zentralschweiz:

Lingerie-Gouvernante
Lingère-Stopferin
Lingeriemädchen
Economat-Gouvernante
Portier-Kommissionär

Stellenantritt Herbst 1954 oder nach Übereinkunft. Gefl. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo unter Chiffre Z E 2851 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstellen

Chef de service
I. Gouvernante
Commis de cuisine
Buffetdame
Haus-Handwerker

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Angabe der Lohnansprüchen an **Bahnhof Buffet SBB., Basel.**

Barmaid

tüchtige, selbständige Kraft, 39 Jahre alt, vier Sprachen sprechend, **sucht Saison- oder Jahresstelle** in nur erstklassigen Betrieb. Gute Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre B M 2967 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel Engadin sucht für Wintersaison

Küchenchef

guter Restaurateur, selbständig, zuverlässig

Patissier-Aide de cuisine
Commis de cuisine

Offerten erbeten unter Chiffre N E 2944 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Saisonschluss

Küchenchef

evtl. auch für Sommersaison 1955. Hotel Eden, **Luzern.**

Wir suchen
zu baldigem Eintritt in Jahresstellen:

Buffetdame
sprachenk., **für Buffet und Mithilfe im Bureau**
Etagenportier
etwelche Kenntnisse in Fremdsprachen
Lingeriemädchen
2 Küchenmädchen
Restaurationstochter sprachenk.

Offerten sind zu richten unter Chiffre O S 2826 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Wintersaison, evtl. auch Sommersaison 1955

Zimmermädchen
Allein-Lingère
Buffettochter
Patissier

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an Hotel Berghus' **Rigi-Staffel.**

Gesucht

Sekretärin
zuverlässig, perfekt im Bureau, sprachenkundig,
Saal- und Rest'tochter
gewandt und sprachenkundig, hoher Verdienst,
Serviertochter
für Café-Gaststube, Deutsch und Französisch.
Gefl. Offerten unter Chiffre E. R. 2853 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Tochter, Absolventin der Hotelfachschule, sucht Stelle als

Bureau-Praktikantin

Sprachen: Englisch, Französisch und Deutsch. Wintersaison in franz. Schweiz bevorzugt. Anfragen an Lotty Uetz, Hotel Helvetia, **Interlaken.**

Grand-Hotel sucht Stelle für seinen

Küchenchef

mit

I. Aide de cuisine

im gleichen Haus. Frei ab ca. 15. September. Telephonische Anfragen an (028) 78108.

Gesucht
für die Wintersaison nach Arosa

Buffetdame, Buffettöchter
Chasseur
Chasseur-Zigarettenboy
Saaltöchter
Zimmermädchen (sprachenk.)
Hilfsportier
Lingeriemädchen
Hallen-Bartochter

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Posthotel **Arosa.**

GESUCHT
für Wintersaison

Etagenportier (allein)
Saaltöchter
Restaurationstochter
sprachen-, tranchier-, flambierkundig
jüngere **Economat-Gouvernante**
Sekretärin-Kassierin
(Journal usw.) sprachenkundig

Hotel I. Ranges im Engadin. Offerten unter Chiffre H E 2943 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Wintersaison nach Arosa in Hotel mit 40 Betten:

Alleinkoch
Saaltochter
Zimmermädchen
Alleinportier
Wäscherin-Glätterin
Hausmädchen
Küchen-Officemädchen

Offerten unter Chiffre W S 2942 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sind Sie der Patron, der die kommende Wintersaison mit möglichst wenig Ärger überstehen will? Dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung. Wir sind drei tüchtige und in gegenseitiger Zusammenarbeit erprobte **Berufskollegen** und **suchen ein Winterengagement** im selben Hotel als

Oberkellner, Concierge und Chef de réception

Anfragen unter Chiffre S P 2903 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für unseren

Oberkellner

suchen wir passendes Engagement für den Winter (Dezember bis März). Ferner zu placieren

Kochlehrling

mit 6 Monaten Lehrzeit (Mitte Dezember bis Mitte Februar). Parkhotel, **Locarno.**

Gesucht
in mittelgrosses Hotel der Zentralschweiz

I. Saaltochter

mit guten Fach- und Sprachenkenntnissen. – Eintritt Mitte September oder nach Übereinkunft. Gefl. Offerten an Postfach 22137, **Luzern.**

Erstklasshotel in Luzern

sucht tüchtige, erfahrene

Etagengouvernante

in Jahresstelle

Kaffeeköchin-Anfängerin

Offerten erbeten unter Chiffre E L 2916 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Silvretta, Klosters

Erstklasshaus (200 Betten) **sucht für kommende Wintersaison** folgendes Personal:

Telephonistin
Journalführer(in)
Chef-Gardemanger
Commis de cuisine
Communard
Kaffeeköchin
Küchen- und Officemädchen
I. Oberkellner
II. Oberkellner
Chefs und Commis de rang
Chef de service
Töchter für Dancing
Etagenportiers
Zimmermädchen
Kondukteur
Nachtportier
Chasseurs
Glätterin

In Frage kommen nur gut ausgewiesene Leute. Offerten an G. Rocco, Hotel Silvretta, **Klosters.**

Hôtel des Balances in Luzern
sucht für sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellen

jungen Commis de rang-Restaurationskellner
Buffettochter (evtl. Anfängerin)
jüngern Burschen
für Küche, Wäscherei und Hausarbeiten
intelligentes Mädchen
für Office und Küche.

Offerten mit Lohnansprüchen, Photo und Zeugniskopien an die Direktion.

Erstklasshotel am Vierwaldstättersee sucht älteres

Fräulein

für Buchhaltung und allgemeine Büroarbeiten.
Selbständiger, ruhiger Posten. Bei Eignung Dauerstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre E H 2911 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant Schloss Binningen
bei Basel, sucht für baldigen Eintritt gewandte, sprachenkundige

Restaurationstochter

in Jahresstelle. Bewerberinnen wollen bitte Bild und Zeugniskopien beilegen.

Gesucht
in Erstklasshotel (90 Betten), Berner Oberland, mit langer Winter- und Sommersaison: bestausgewiesener

Küchenchef
Saucier
Entremetier
Commis de cuisine

Offerten mit Referenzen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre B O 2917 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstelle n. Luzern
tüchtige, selbständige

Buffetdame

Absolute Vertrauensstelle. Guter Anfangslohn plus freie Station. Zimmer im Hause. Interessentinnen wollen sich melden unter Beilage von Zeugniskopien und Photo unter Chiffre L Z 2932 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Englisch lernen! im Sprachkurs 21. Sept. bis 18. Dez. an der **Schweiz. Hotelfachschule Luzern.** Intensivster Unterricht, rasche Fortschritte. – Dazu Franz. für Vorgerückte. Prospekt sofort auf Verlangen! Tel. (041) 25551

ON CHERCHE

COUPLE

hautement qualifié, pour exploitation de **l'Hôtel de Fribourg,** sous forme de **hôtel garni de 55 lits.** Entrée à convenir dès février 1955. Faire offres avec références, curriculum vitae, offre de location à Weck, Aeby & Cie S.A., Régie Agence Immobilière, 16, rue St-Pierre, **Fribourg.** Téléphone (037) 26341.

Wir suchen

per 1. Januar 1955 für neues, mit jedem Komfort ausgerüstetes, an zentraler Lage gelegenes Apartmenthouse (ca. 30 Zimmer)

Gerant(in)

mit Fähigkeitsausweis. Der Posten verlangt Autorität, Taktgefühl, Sprachenkenntnisse, gewisse kaufmännische Bildung, vollen Einsatz sowie Mithilfe beim Zimmer- und Küchendienst. Wir bieten grosse Selbständigkeit mit der Verantwortung angemessener Bezahlung und moderne Wohnung im Haus. Offerten mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften, Saläransprüchen und neuerer Photo unter Chiffre OFA 2546 Z an Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

Gesucht
gute

Saaltochter

mit Berufs- und Sprachkenntnissen in Jahresstelle. Eintritt sof. oder n. Übereinkunft. Ferner

Restaurationstochter
Saalpraktikantin
evtl. -praktikant (Eintritt November)

Offerten mit Photos und Referenzen sind zu richten an: Hotel Bären, **Bern.** Marbach & Co., Tel. 23367.

21jährige Tochter mit Handelsdiplom, Praxis in Buchhaltung und allgemeinen Büroarbeiten, Sprachen Englisch, Französisch und Deutsch, **sucht Stelle als**

Hotel-Sekretärin

auf 1. Oktober oder nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 22767 On an Publicitas **Olten.**

Für unseren **Küchenchef**
(Holländer) **suchen wir** ab September bis Dezember **Aushilfsstelle als**

Alleinkoch, Chef de partie oder Commis de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft. Anfragen erbeten an: Bellevue Hotel, **Mürren.**

Junges, fachtüchtiges
EHEPAAR
sucht auf Winter oder Frühjahr neue

Direktion oder Gerance

in Hotel-Restaurant. Strengste Diskretion. Anfragen unter Chiffre D G 2892 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Wirt oder Hotelkoch

der Lust und Befähigung verspürt, zusammen mit seiner Ehefrau eine alteingesessene, ausbaufähige Dorfwirtschaft im Kanton Aargau, Nähe Landstrasse Basel-Zürich, **als**

Pächter

zu einem gepflegten Landgasthof zu entwickeln. Dem Betrieb kann eine Metzgerei angegliedert werden. Auch kann Landwirtschaft im Umfang von 20 Jucharten mitübernommen werden. Offerten unter Chiffre W. K. 2894 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in offenes Kurhaus zuverlässiges

Zimmermädchen

mit Erfahrung im Saalservice.
Sprachenkenntnisse erwünscht. Jahresstelle. Antritt etwa 1. Oktober. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an: Dr. Binswanger, Kurhaus Bellevue, **Kreuzlingen.**

Für unsere Hoteliers u. Saisonangestellten!

16-Tage-Spätherbst-Badereise
Bordeaux – Biarritz – San Sebastian – Madrid – Alicante – Benidorm – Valencia – Barcelona quer durch Südspanien, pauschal Fr. 600.–.

Madrid–Kanarische Inseln–Teneriffe-Flug
Kanarische Inseln–Südspanien, 2 Tage auf hoher See, schönstes Herbsterlebnis und Badefreuden, Fr. 950.–.

Reisedatum: vom 16. bis 31. Oktober. Einsteigemöglichkeiten in Zürich, Bern, Fribourg, Lausanne, Genf.

Anmeldungen und Prospekte durch Reisebüro **Frei's Autoreisen, Zürich-Enge,** Beethovenstrasse 49, Tel. 232200/253355.

Je cherche
une jeune fille comme

sommelière

connaissant bien les deux services. Faire offres avec certificats au Restaurant Strauss, **Neuchâtel.** Téléphone (038) 51083.

Gesucht

gute Köchin, Service- und Zimmerpersonal

distinguiertes Hotel. Jahresbetrieb. Eilofferten unter Chiffre H 8603 an Publicitas, **Lugano.**

Deux jeunes italiennes cherchent places comme

femmes de chambre

dans hôtel. Libres à partir du 10 septembre. S'adresser à Rita Bruschi, Hôtel Montesano, **Arveyes-Villars** sur Ollon.

Aushilfsbursche für Küche

(taubstumm) **sucht geeignete Stelle** in Hotel oder Grossrestaurant. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an dessen Vormund. G. Knubel, Kaufmann, **Zweisimmen** (Bern).

On cherche
pour entrée à convenir, places à l'année:

garçon d'office
jeune homme sérieux

casserolier-argentier
connaissant l'entretien de l'argenterie

fille de cuisine

Faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions à case postale 10276, **La Chaux-de-Fonds.**

Zimmermädchen u. Anfangszimmermädchen

suchen Stelle in gleichem Haus auf den 10. Oktober. Mittelgrosses Hotel (Jahresbetrieb). Zentralschweiz bevorzugt. Photo und Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre Z M 2948 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gouvernante

sucht Jahresstelle in Economat, evtl. Lingerie, auf Anfang November in Lugano. Offerten unter Chiffre G V 2947 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge

Hotelsekretärin-Praktikantin-Maincourantière

(Handelsdiplom), Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch in Wort und Schrift, **sucht passendes Engagement in Saison- oder Jahresstelle.** Gefl. Offerten unter Chiffre P M 2949 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngere, sprachengewandte

Barmaid

mit erstklassigen Referenzen **sucht passendes Winterengagement.** Offerten unter Chiffre J B 2928 an die Hotel-Revue, Basel 2.

24jähr. **Verkäuferin,** intelligent und gutes Aussehen, mit Englischkenntnissen, **sucht Stelle** im

Hotelgewerbe

in der französischen Schweiz. Ehrgeizig und zuverlässig. Möglichkeit zur Erlernung d. franz. Sprache Bedingung. Offerten an Rosa Loitfellner, **Zell am See,** E 413 Grünzing (Österreich).

Directrice

gesetzten Alters, arbeitsam, tüchtig, sprachenkundig, **sucht sich zu verändern.** Sucht **Leitung eines bessern Betriebes, mit oder ohne Restaurant, evtl. Hotel garni oder Tea-room.** Kurze Sommersaison ausgeschlossen. Eintritt und Ansprüche nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre D G an 2914 die Hotel-Revue, Basel 2.

Serviertochter

sucht Stelle in

Tea-room

in der Westschweiz auf 1. November. Neuenburg bevorzugt. Offerten unter Chiffre B. E. 2805 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngling

von 16 Jahren, welcher in Hotel oder Restaurant zu arbeiten wünscht, **sucht Stelle in der deutschen Schweiz.** L. Ritschard, rue de Lausanne 40, Genf.

Österreicher, 24 Jahre alt, **sucht Stelle** als

Hausbursche-Portier

(von Beruf Elektriker). Offerten an Harald Riederer, Hotel Hof und Post, **Innertkirchen.**

Chef de cuisine

excellent cuisinier, cherche place à l'année ou saison intéressante dans maison exigeant cuisine française et soignée. Offres sous chiffre C C 2950 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Inserieren bringt Gewinn

Direction ou gérance

Hôtel ou restaurant cherchée par hôtelier. Libre début 1955. Patentes vaudoises. Ecrire sous chiffre V 69242 X Publicitas **Genève.**

Gesucht
für sofort, evtl. nach Übereinkunft

Buffet-Praktikantin
Küchenmädchen oder -bursche
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel du Parc, **Baden.**

Gesucht
für Wintersaison nach Graubünden in erstklassiges Hotel mit 110 Betten

Chef de réception-Caissier
Obekerllner sprachenkundig
Commis de cuisine
einige Saaltöchter

Offerten unter Chiffre G R 2941 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort in gutbezahlte Jahresstellen

II. Sekretärin
Zimmermädchen

Hotel Greub, am Bahnhof, **Basel,** Tel. (061) 231840.

Gesucht
nach Übereinkunft

Hotel-Sekretärin

für kleineres Hotel der Stadt Zürich. Offerten unter Chiffre N H 2907 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Saaltochter und Buffet-Saallehrtochter gesucht

Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Wildenmann, **Luzern.**

Gesucht
per sofort oder 15. September **jüngere**

Serviertochter
französisch und englisch sprechend

jüngere, perfekte

Köchin oder Koch
Küchenmädchen / Zimmermädchen

Hotel Bellaria, Bellariastrasse 21, **Zürich 2,** Tel. 236711.

Gesucht
für Wintersaison

Saal-Restaurationstochter
Englisch und Französisch
Hilfsköchin
Officemädchen
Küchenbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Alpina, **Engelberg.**

Hotel mit Erstklassrestaurant am Zürichsee sucht per 1. oder 15. Oktober in Jahresstelle

jüngeren

Küchenchef

Gutes Monatsgehalt und freie Station. Nur bestqualifizierte, mit rationeller Küchenführung vertraute Bewerber wollen Offerten einreichen mit Zeugniskopien und Referenzen unter Chiffre H R 2945 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant Treffpunkt SLA
sucht zuverlässigen

Chef de service

(Oberkellner) für die Dauer der SLA., 15. Sept. bis 11. Okt. 1954 (Schweiz. Landwirtschaftliche Ausstellung). Eilofferten an Niklaus Weibel, Hotel Continental, **Luzern.**

Barmaid

expérimentée et présentant bien **est demandée** pour entrée au plus vite. Offre par écrit ou téléphone Au Domino, Hôtel-Restaurant, **Rolle** (VD). Téléphone (021) 75151.

Gesucht
für die Wintersaison 1954/55 in Hotelbetrieb im Engadin

Direktions-Ehepaar

Offerten mit detailliertem Lebenslauf, Photos und Gehaltsansprüchen unter Chiffre **OFA 2591 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.**

Gute KÖCHIN
gesucht

neben Patron per 15. November 1954. Deutsch und französisch sprechend und selbständig im Restaurationsbetrieb. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Lohnansprüchen und Photo sind sofort zu richten an G. Studer, Restaurant Métropole, **Montreux,** Tel. (021) 62307.

Junger Koch

21 Jahre alt, auf jedem Posten gut bewandert, sowie junge

Saaltochter

flink und aufgeweckt, **suchen Jahres- oder Saisonstelle ab 15./30. Oktober 1954** im selben Hause. Offerten unter Chiffre K S 2905 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Belebt die Nerven

Hilfe bei Nervenschwäche und **Funktions-Störungen** durch **FORTUS.** Es belebt die Nerven bei **Gefühlskälte, Nerven-** und **Sexualschwäche** und regt das **Temperament** an. Voll-KUR Fr. 26.—, Mittelkur 10.40, Proben 5.20 und 2.10. Erhältlich bei ihrem **Apotheker** und **Drogisten,** wo nicht, **Fortus-Versand,** Postfach, Zürich 1, Tel. (051) 275067.

Wichtige Mitteilung an unsere geschätzten Kunden

Die Konvention der Schweizerischen Margarine-Industrie ist per 31. August 1954 aufgelöst worden. Um im Interesse der Abnehmerschaft soweit als möglich Ordnung auf dem Margarine-Markt zu gewährleisten, haben sich die unterzeichneten Firmen zur

MARGO

Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Margarine-Fabrikanten

zusammengeschlossen. — Diese ist in der Lage, mit Wirkung ab 1. September 1954, neben dem bisherigen Mengenrabatt ganz neue Vorteile zu bieten, nämlich

eine höchst interessante Jahres-Rückvergütung auf Basis der Zusammenlegung aller Bezüge bei den MARGO-Firmen.

Wir bezahlen also inskünftig eine Rückvergütung auf den Total-Umsatz sämtlicher Bezüge des einzelnen Kunden bei den unterzeichneten Fabrikanten. Jeder Abnehmer ist frei in der Wahl seiner MARGO-Lieferanten und erreicht dank dem neuen Modus eine maximale Rückvergütungssumme.

Das Rückvergütungsjahr läuft vom 1. September bis 31. August des folgenden Jahres. Die Auszahlung erfolgt Ende November.

Unsere Zusammenarbeit basiert auf Vertrauen, Erfahrung, Qualität, guter Bedienung und günstigen Preisen.

PREISE UND KONDITIONEN

(gültig ab 1. September 1954)

1. Preise:

	per kg
Blätterteigmargarine mit 10% Butter	Fr. 3.55
Blätterteigmargarine ohne Butter	Fr. 2.75
Patisseriemargarine mit 10% Butter	Fr. 3.80
Patisseriemargarine ohne Butter	Fr. 2.95
Blätterteigfett	Fr. 3.10

2. Mengenrabatt:

Auf den einzelnen Lieferungen für Bäckereimargarine und Blätterteigfett an ein und denselben Abnehmer werden folgende Mengenrabattabzüge auf der Faktura gewährt:

4–10 Ballen = 5 Rappen per Kilo
11 und mehr Ballen = 10 Rappen per Kilo

3. Spesenzuschlag für Kleinlieferungen:

Auf Kleinlieferungen von 1 und 2 Ballen pro Sendung werden folgende, den höhern Kosten entsprechende Spesenzuschläge erhoben:

Einzellieferungen von 1 Ballen: Zuschlag 10 Rappen per Kilo
Einzellieferungen von 2 Ballen: Zuschlag 5 Rappen per Kilo

4. Jahresrückvergütung:

bei Totalbezügen von:	vergüten wir:
0– 200 kg	— Rp.
201– 500 kg	10 Rp. per Kilo
501– 900 kg	15 Rp. per Kilo
901–1200 kg	20 Rp. per Kilo
1201–1600 kg	23 Rp. per Kilo
1601–2000 kg	26 Rp. per Kilo
2001–2500 kg	29 Rp. per Kilo
2501 und mehr kg	32 Rp. per Kilo

5. Lieferungsbedingungen

Der Versand der Margarine erfolgt in Ballen von 4½ und 5 kg. Die Verpackungsspesen gehen zu Lasten des Verkäufers.

Die Lieferungen erfolgen in der ganzen Schweiz franko Domizil. Entschädigungen für das Abholen der Waren ab Station, Postbureau, Fabrik und Depot oder für die Rücksendung von Verpackungsmaterial werden nicht gewährt.

6. Zahlungsbedingungen:

Die Fakturen sind zahlbar innert 30 Tagen netto. Irgendwelche Abzüge, wie Skonto, Rabatte usw. bei Barzahlung der Fakturen sind nicht gestattet.

MARGO

Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer Margarine-Fabrikanten

Astra Fett- und Oelwerke AG. Steffisburg
Adolf Eitel AG., Gossau (SG)
Flad & Burkhardt AG., Oerlikon
AG. Gattiker & Co., Rapperswil (SG)
Kappeler & Co. AG., Oerlikon
Hans Kaspar AG., Zürich
Schweizerische Milchgesellschaft AG., Hochdorf
Schweizer-Perle AG., Zürich
Stucker & Zesiger, Bern
M. Vogel & Co. AG., Oerlikon

Importante communication à notre honorable clientèle

La Convention des Fabricants Suisses de Margarine a été dissoute en date du 31 août 1954. Afin de sauvegarder les intérêts des boulangers-pâtissiers et de maintenir autant que possible de l'ordre dans la branche margarinière, les maisons soussignées ont convenu d'unir leurs efforts sous la forme d'un groupement qui portera le nom de

MARGO

(Groupement de Fabricants Suisses de Margarine)

Ce groupement est à même d'offrir à partir du 1er septembre 1954, en plus des rabais de quantité habituels, de nouveaux avantages, notamment

une ristourne annuelle des plus intéressantes, calculée, sur la totalité des commandes passées auprès des fournisseurs du dit groupement.

Nous payons donc à l'avenir une ristourne sur la totalité des achats faits auprès des maisons soussignées. Le client est libre de choisir ses fournisseurs parmi les membres de la MARGO et profite ainsi d'une ristourne annuelle maximum.

Elle est calculée sur la totalité des achats faits du 1er septembre au 31 août et sera payée fin novembre.

Notre groupement ne comprend que des maisons expérimentées et de toute confiance dont la devise est: qualité, service soigné et prix avantageux!

PRIX ET CONDITIONS

(valables à partir du 1er septembre 1954)

1. Prix:

	par kg
Margarine à feuilleté avec 10% de beurre	Fr. 3.55
Margarine à feuilleté sans beure	Fr. 2.75
Margarine à pâtisserie avec 10% de beurre	Fr. 3.80
Margarine à pâtisserie sans beurre	Fr. 2.95
Graisse à feuilleté	Fr. 3.10

2. Rabais de quantité:

Il sera déduit sur facture, pour toute livraison allant à un seul preneur, les rabais de quantité suivants:

pour livraison de 4–10 matolles = 5 ct. par kg
pour livraison de 11 matolles et plus = 10 ct. par kg

3. Supplément pour petites livraisons:

Pour les petites livraisons de 1–2 matolles, nous prélevons les suppléments suivants:

pour livraison d'une matolle = 10 ct. par kg
pour livraison de deux matolles = 5 ct. par kg

4. Ristourne annuelle:

pour un achat total de:	nous vous bonifions:
0– 200 kg	— ct. par kg
201– 500 kg	10 ct. par kg
501– 900 kg	15 ct. par kg
901–1200 kg	20 ct. par kg
1201–1600 kg	23 ct. par kg
1601–2000 kg	26 ct. par kg
2001–2500 kg	29 ct. par kg
2501 kg et plus	32 ct. par kg

5. Conditions de livraison:

L'expédition se fait en matolles de 4,5 et 5 kg. Les frais d'emballage sont à la charge du vendeur.

Les livraisons sont exécutées franco domicile dans toute la Suisse. Le fournisseur n'accorde aucune indemnité au client qui retire lui-même la marchandise à la gare, au bureau de poste, à la fabrique, au dépôt ou qui renvoie du matériel d'emballage.

6. Conditions de paiement:

Les factures sont à payer dans les 30 jours net sans déduction quelconque, rabais ou escompte.

MARGO

Groupement de Fabricants Suisses de Margarine

Astra Fabrique d'huiles et de graisses alimentaires S.A., Steffisburg
Adolf Eitel S.A., Gossau (SG)
Flad & Burkhardt S.A., Oerlikon
S.A. Gattiker & Cie, Rapperswil (SG)
Kappeler & Cie S.A., Oerlikon
Hans Kaspar S.A., Zurich
Compagnie Laitière Suisse S.A., Hochdorf
Perle Suisse S.A., Zurich
Stucker & Zesiger, Berne
M. Vogel & Cie S.A., Oerlikon

35. Comptoir suisse

Eine originelle Attraktion: das «Automatodrom»!

Wiederum zeigt die Nationale Messe von Lausanne getreu ihrer lebendigen Tradition im kommenden September ihren Besuchern eine in der Schweiz völlig unbekannte und neuartige Attraktion: das *«Automatodrom»*. Es handelt sich dabei um ein technisches Wunderwerk des Ingenieurs Hans Rossmaier, das dieser in dreijährigen Studien, Versuchen und Konstruktionen geschaffen hat. Das «Automatodrom» zeigt ein vollendetes Modell des grossen Verkehrs, wie wir ihn heute in allen Ländern kennen. Es ist deshalb auch besonders für die Schweiz von Interesse, fahren doch auf den Strassen unseres Landes täglich über 500 000 Motorfahrzeuge.

Das «Automatodrom» des Comptoir suisse in seinem Spezialpavillon reiht sich damit ebenbürtig an die grossen Attraktionen der letzten Jahre, an den Glasmenschen, das Planetarium und den Pavillon des Atomzeitalters. Schlangen von Motorfahrzeugen fahren hier herum in voller Geschwindigkeit, geben Gas, bremsen, fahren wieder an, überholen einander, ohne je einen Unfall zu verursachen. Das Modell hat einen Flächeninhalt von ungefähr 300 m². Die Strasse ist 120 m lang und erlaubt das Nebeneinanderfahren von drei Wagen. Eine elf Meter lange Brücke unterbricht die Fahrstrasse. Auf zwei Seen von drei und sieben Metern Durchmesser fahren Schiffe und Barken. Ein Wasserfall und tiefe Schluchten verschönern das Bild. Kurz, das Ganze bietet eine wunderbare Schau moderner Architektur in einer anziehenden, lebendigen Landschaft.

Wo aber befindet sich die geheimnisvolle Kraftquelle, die das «Automatodrom» bewegt? Die Fahrzeuge werden von einem Kommandostand aus geleitet mittels elektrischen und magnetischen «Einspritzungen». Das technische Wunderwerk besitzt Arterien und Venen von 6,5 km Länge. Eine grosse Zahl von Unterbrechern, Lampen, Regulatoren, Elektromagneten und Magneten regelt den gesamten Bewegungsablauf der ausserordentlichen, erstaunlichen Apparatur.

Das «Automatodrom» zeigt ferner in nicht weniger eindrücklicher Weise die Eisenbahn der Zukunft, den «Monorail», nach dem Patent des Ingenieurs Heiner Kuch. Dieser auf Rollen fahrende Zug kann eine Geschwindigkeit von 300 Stundenkilometern erreichen ohne Erschütterungen. Schon heute wird dieser Bahn der Zukunft der grosse Konkurrent der Luftfahrt vorausgesagt. Die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten dieses Zuges werden am Comptoir die Betrachter in Bann schlagen.

Der Spezialpavillon wartet darüber hinaus mit einer eingehenden Dokumentation über die grossen *Strassenbauprobleme der Schweiz* auf. Da steht an erster Stelle das französische Projekt einer Autobahn Schweiz–Atlantik, welche die Schweiz durch eine Handels- und Touristenverkehrsader mit dem Nordatlantik beim Hafen von La Rochelle-Pallice, zwischen Nantes und Bordeaux, verbinden soll. Ferner sind die Detailpläne der grossen schweizerischen Ost–West-Transversale St. Gallen–Genf ausgestellt, deren technische Voraussetzungen zurzeit vom Kanton Waadt eingehend studiert werden.

Ohne zu übertreiben, können wir feststellen, dass der Pavillon des «Automatodroms», der am 11. September durch die schweizerische und die internationale Presse sowie durch das Radio eröffnet werden wird, eine Attraktion darstellt, welche die Masse der Besucher am 35. Comptoir suisse begeistern wird. *SP.*

Vom Lungenkrebs

Ein lebhafter Meinungsstreit über das Zigarettenrauchen herrscht zurzeit auf der ganzen Welt, hervorgerufen durch Behauptungen aus Ärztekreisen, die die Zunahme des Zigarettenrauchens für die Verbreitung des Lungenkrebses verantwortlich machen. Mit der Unerschrockenheit, die die Zeitschrift «Reader's Digest» auszeichnet, bringt «Das Beste» in der Septembernummer einen 7 Seiten langen Artikel mit dem Titel «Was weiss man heute über Lungenkrebs?»

Was ist nun Tatsache?

Vor dem Ersten Weltkrieg war Lungenkrebs selten. Nach 1920 aber bekamen die Ärzte immer häufiger damit zu tun, und die Zahl der durch Lungenkrebs verursachten Todesfälle stieg steil an: 1933 waren es beispielsweise in Amerika 3400, 1942 bereits 8800 und 1952 rund 22 000. Der Leiter der statistischen Abteilung der amerikanischen Krebsgesellschaft erklärte im vergangenen Jahr: «Das Alarmierende ist, dass alle Anzeichen auf ein Anhalten dieser Tendenz hindeuten.»

Die Krebsspezialisten rechnen mit Schrecken aus, was sich daraus für die Zukunft ergibt. So erklärt ein angesehener Chirurg in New Orleans: «Wenn gegen diese Entwicklung nicht etwas getan wird, sehe ich es kommen, dass um 1970 jeder Zehnte oder Zwölfte an Lungenkrebs erkrankt.»

Ist es wirklich ein – auf verbesserter Diagnostik beruhender – Trugschluss, dass sich der Lungenkrebs ausbreitet? Das glauben nur wenige Wissenschafter. Die amerikanische Krebsgesellschaft sagt: «Zum Teil ist das häufigere Erscheinen von Lungenkrebs in der Statistik sicherlich wohl mit der verbesserten Diagnostik zu erklären, im ganzen aber haben die Fälle nach allgemeiner Ansicht der Ärzte tatsächlich stark zugenommen.»

Nun wird ja unsere Atemluft zunehmend mit Rauch, Russ, Chemikalien, Benzingasen und Öldämpfen verunreinigt, und manche dieser Stoffe sind bekannte Krebserzeuger.

Die Lungenverunreinigungstheorie kann jedoch *eine* einwandfrei erwiesene Tatsache nicht erklären: während Männer und Frauen die verunreinigte Luft ja in etwa gleichem Verhältnis einatmen, kommt Lungenkrebs bei Männern mindestens achtmal häufiger vor als bei Frauen. Wird Lungenkrebs also vorwiegend durch etwas verursacht, was wir einatmen, so muss es sich um etwas handeln, was Männer in höherem Masse einatmen als Frauen.

Der Verdacht fiel natürlich sofort auf den Tabak. Und als man nun den Zigarettenverbrauch mit der Lungenkrebsstatistik verglich, fand man eine unverkennbare Ähnlichkeit mit der ansteigenden Kurve des Zigarettenkonsums.

FACHLITERATUR

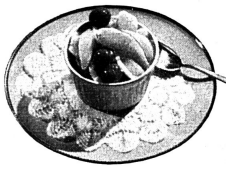
Entwicklung und Organisation des Walliser Fremdenverkehrs

Das Wallis ist eine Landschaft und ein Kanton für sich. Obwohl von zwei gewaltigen Alpenketten eingeschlossen, ist es zudem vom Genfersee bis zur Furka ein Durchgangs- und Fremdenverkehrsland par excellence. Die Geschichte des Wallis ist eine Geschichte seiner Verkehrswege (wie auch die Graubündens), und schon im 13. Jahrhundert ging ein Regionalverkehr über Furka, Grimsel und Gemmi. In einer einlässlichen und lesenswerten Schrift berichtet darüber der Walliser Fritz *Erne* (196 Seiten) und orientiert insbesondere, auf reichliches Quellenmaterial gestützt, über das Beherbergungswesen, die Hotellerie und Struktur des Fremdenverkehrs während der letzten zweihundert Jahre. Der Kampf um das Matterhorn (S. 48f.), dieser «Unglücksberg Whympers», wie ihn Alexander *Seiler* einmal genannt hat, wird geschildert und die glücklicherweise verhütete Seilbahn (S. 76) gebührend gestreift. Natürlich spielt auch die berühmte Zermatter Hotelierdynastie der Familie Seiler eine grosse Rolle (S. 103f.), desgleichen die Pioniertätigkeit der Angelsachsen im Walliser und gesamtschweizerischen Fremdenverkehr. Dass die Walliser Bergbahnen, so vor allem die Furka–Oberalp-Bahn, zu Zeiten der katastrophalen Benzinknappheit ihren Mann gestellt haben und besonders die Schweizer Gäste dies anerkannt haben, darf der Chronist nicht verschweigen. Daneben werden auch die internationalen Transitlinien Simplon und Lötschberg berücksichtigt (S. 55 f.). Der Fremdenverkehr, gerade im Wallis, trägt als «völkerverbindende Idee» zur internationalen Verständigung bei, und «wer wollte – so fragt der Verfasser zum Schluss (S. 196) – wohl behaupten, dass wir dies nicht nötig hätten?» Wer sich über Entwicklung und Struktur des Walliser Hotelgewerbes (S. 103 f.) orientieren will, wird Ernes Schrift, wie jeder am Fremdenverkehr Interessierte, mit Nutzen zu Rate ziehen. *A. Kuntzemüller*

Hans Roth. Rationelle Hotelbetriebsführung. Mit vielen Tabellen, Formularbeispielen und Berechnungstabellen. 2. Auflage. 198 S. Grossoktav. *(Orell-Füssli-Verlag,* Zürich.) In Leinen Fr. 16.90.

Rationalisieren – diese Forderung stellt sich in jedem Betrieb, der mit der Zeit gehen will, immer wieder. Auch das Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe kann sich ihr nicht entziehen. So darf das im Orell Füssli-Verlag, Zürich, in vollständig neuer Bearbeitung herausgekommene Buch von *Hans Roth,* «Rationelle Hotelbetriebsführung» als wertvoller Ratgeber für alle im Hotelfach und ähnlichen Unternehmungen Tätigen betrachtet werden.

Werfen wir einen Blick auf das Inhaltsverzeichnis: Buchführungspraxis, Anlage des Rechnungswesens und Frequenzstatistik sind ebenso berücksichtigt wie die Lebensmittelkontrolle und -kalkulation, die Berechnung von Restaurationsplatten, die Kontrolle von Mobilien, Lingen, Silber, Telephon, Keller, Bar usw. Die Methode des Autors, eines erfahrenen und anerkannten Fachmannes, ermöglicht eine klare Betriebsführung, die trotz ihrer Einfachheit jederzeit den Überblick über alle Einzelvorgänge gewährt. Die Tabellen und Formulare, die Roth zur Führung jedes Kontos vorschlägt, haben sich in der Praxis bewährt. Somit erfüllt das Buch einen doppelten Zweck: Jedem Betriebsführer von Hotels, Restaurants, Krankenanstalten, Internaten usw. hilft es, ein Rechnungswesen aufzubauen, das auf kürzestem Wege den grösstmöglichen Einblick in das Unternehmen gewährt und somit ein zielbewusstes, sparsames Haushalten ermöglicht; an Hotelfachschulen wird es sich, wie bisher, als klares und übersichtliches Lehrmittel bewähren.



Saison des raisins!

Servez un dessert rafraîchissant en utilisant notre

Crème Caramel DAWA

présentée en coupes ou en godets à diplomates et bien garnie de baies fraîches ou d'une macédoine de fruits frais. **C'est un vrai régal et cela ne vous reviendra pas cher!** Demandez-nous nos recettes spéciales en nous passant votre commande de Crème Caramel DAWA par unités de 50 ou de 100 sachets.

Dr A. WANDER S. A., BERNE
Téléphone (031) 55021

Zu verkaufen

Mange

wegen Anschaffung eines grösseren Modells. – Vollkommen neuwertig. Marke Ferrum, Walze 2 m, Volt 380/220, Amp. 2,2/3,8. Typisches Hotelmodell in Grösse und Wirtschaftlichkeit. Anfragen: Central-Waschanstalt, Bern.

Güste-Bücher
Journale etc.
liefert vorteilhaft
Geschäftsbücherfabrik
C. A. HAAB
Ebnat-Kappel

Agents et dépositaires pour la Suisse RENAUD S.A., BALE

Restaurants • Hotels • Pensionen • Tea Rooms • Bars

FORMICA gewinnt Ihnen neue Gäste

Kunstharz-Platte

Ihr Etablissement gewinnt ungemein, es wird freundlicher und attraktiver, wenn Sie die abgenützten, unhygienischen Tisch-, Bar- und Buffetplatten mit den eleganten FORMICA-Kunstharz-Platten belegen lassen.

FORMICA ist unempfindlich gegen aufschlagende Gegenstände, kratzende Schüsseln, verschüttete Flüssigkeiten, und sogar gegen Cigarettenglut.

Und, wie mühelos ist das Reinigen: Mit einem feuchten Lappen entfernt man im Handumdrehen alle Fett-, Kaffee-, Saucen-, Weinflecken usw. und zaubert wieder die adrette, makellose FORMICA-Oberfläche hervor.

FORMICA ist in vielen ansprechenden Dessins und Farben erhältlich. Wo immer verlegt: FORMICA wird die Lebensdauer jedes Möbels überdauern.

FORMICA muss nie ersetzt werden – **die ersten Kosten sind die letzten**

farbecht
unempfindlich gegen Flüssigkeiten
mühelos blitzsauber zu halten
bleibt ein Leben lang schön

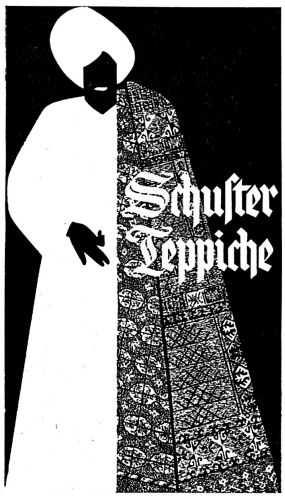
FORMICA
LAMINATED PLASTIC

Verlangen Sie telephonisch oder schriftlich Muster und Prospekt bei einem der offiziellen Vertreter:

Basel 1: P. Matzinger, Steinenberg 5, Tel. (061) 227845 • **BERN 1: Joh. Steimle,** Rosenweg 37, Tel. (031) 56466 • **GENF 1: A. Dumont,** 19, bd. Helvétique, Tel. (022) 369033 • **LAUSANNE 1 / VEVEY 1 und Fil.: Gétaz-Romang-Ecoffey S.A.** • **LUGANO 1: S.A.C.I.L.,** Segherie di Viganello, Tel. (091) 22545 • **LUZERN 1: F. J. Obrist Söhne AG.,** Reussinsel, Tel. (041) 21102 • **ZÜRICH 1: Ostag Sperrholz,** Zimmerlistrasse 6, Tel. (051) 526152

Vertreter für die Schweiz von Thos. De La Rue & Co. Ltd., London, Plastik-Abt.: **F. Paux,** 9, chemin de Mornex, **Lausanne.**

H

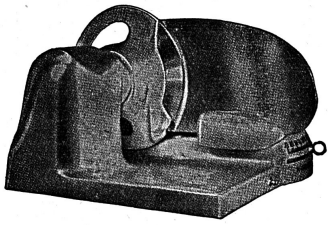


das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03

KALTE PLATTE!
RESTAURATIONSBROT!
SANDWICHES!
mit



Hobart Fleischschneidemaschine
geschnitten, präsentieren gut und ausgiebig
Tausendfach bewährt

HOBART-MASCHINEN J. Bornstein AG., Zürich
Talacker 41 Telephon (051) 27 80 99

Wäscherei-maschinen

zu verkaufen:

Waschmaschine Poensgen, 10 kg
Tumbler Von Rotz
Ausschwinge Schulthess
Muldenmange Ferrum
dampfbeheizt.

Offerten unter Chiffre T 23713 U an Publicitas Biel.

En France, à 60 km de la Suisse, on cède pour raison de santé Etablissement
tenu pendant 25 ans

brasserie, restaurant, bar américain

terrasse extérieure pour 1000 places; 500 places intérieures. Matériel neuf; cuisine entièrement au gaz; argenterie et vaisselle pour 600 couverts. Appartement 6 pièces au 1er étage. Pour renseignements, écrire sous chiffre B R 2906 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

N 7

Ein zufriedener Gast lobt gern! Gewinnen Sie Ihre Gäste mit einer sorgfältig gepflegten Küche, wo nur einwandfreie Zutaten verwendet werden! NUSSGOLD ist die Marke, die Ihr volles Vertrauen verdient. NUSSGOLD «10 %» gibt jedem Gericht das «gewisse Etwas» des feinen Butteraromas. Mit NUSSGOLD kochen Sie preiswert, und immer wieder gilt: Mit NUSSGOLD schmeckt's besser!

Ein praktischer Wink:
Gemüse ist gesund! Dünsten Sie es im eigenen Saft, so behält es seinen vollen Nährwert. Und dazu verwenden Sie NUSSGOLD «gelb», das jedem Gemüse ein besonders kräftiges Aroma gibt!

Vorteil der Tablettenform:
Die vollautomatisch besorgte Verpackung schützt zuverlässig vor schädlichen Einwirkungen der Luft.

Speisefettwerke AG GATTIKER & CO Rapperswil SG

Der beliebten

GIGER-MISCHUNG

wurde von der Jury der HOSPES die höchste Auszeichnung **Goldmedaille mit «Félicitations»** verliehen.

Ein neuer Beweis überlegener Qualität! Verlangen Sie bitte bemusterte Offerte.

HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 22 73 5

Aufschnittmaschinen
neue und Occasionen
THEO KNEUBÜHLER & CO
Obergrundstr. 36
LUZERN

Zu verkaufen
neue, solide

Stühle

schon ab Fr. 17.20.
O. Locher, Baumgarten, Thun

---

denn für die Pflege des kostbaren Silbers ist nur das Beste gut genug

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11

Erfahrene Spezialisten zeigen praktisch, wie Sie grössten Nutzen aus der Anwendung von ARGENTYL ziehen können.

Führendes

Restaurant

in Palma de Mallorca
(Spanien)
aus gesundheitlichen Gründen per sofort an erstklassigen Fachmann

zu verpachten.

Bewerbungen u. Referenzen erbeten unter Chiffre H 51908 G an Publicitas **St. Gallen.**

Ankauf und **Verkauf** — **Neu** und **Alt**
von
Hotel- und Wirtschaftsmobiliar.
Übernehme jede Liquidation.
O. Locher, Baumgarten, Thun.

Aber gewiss
. . . . nur bei Inserenten kaufen!

Gesucht

grösseres Hotel, Zweisaisongeschäft
von tüchtigem, finanzkräftigem Hotelier

Pacht oder Kauf

Graubünden, Berner Oberland, Tessin bevorzugt. Es kommt auch ältere Liegenschaft in Frage. Stammkundschaft nicht erforderlich. Offerten unter Chiffre F H 2888 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Lerne

Englisch

in London

an den **London Schools of English**, 20/21, Princes Street, Hanover Square, London W1. Spezialkurse für jeden Zweck das ganze Jahr. Für Unterkunft kann gesorgt werden.

Gelegenheit

Zu verkaufen ein grösseres Quantum neuwertige, schöne und solide

Wirtschafts-stühle

zum Preise von Fr. 17.50 per Stück. Möbelfabrik Gschwend AG., Steffisburg, Tel. (033) 26312

★ LUCUL-Nährmittelfabrik Zürich-Seebach Tel. 46 72 94

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 22 1 44

ANGLO-SWISS SCHOOL OF LANGUAGES IN BOURNEMOUTH

ENGLAND

Sprachkurse für Anfänger und Fortgeschrittene.
Unverbindl. Auskunft u. Prospekte durch das Schulsekretariat in der Schweiz:
Fritz Schillig, Lindenstrasse 33
Zürich 8 – Telephon (051) 34 49 33

Zu verkaufen
aus Gesundheitsrücksichten gut eingerichtetes, sehr gut gehendes

Familien- und Passanten-Hotel

(70 Betten) **in bekanntem Kur- und Sportplatz des Engadins.** Für tüchtige Leute prima Existenz. Offerten erbeten unter Chiffre F.P. 2818 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Auf Frühjahr 1955
zu mieten oder zu kaufen gesucht

Hotel-Restaurant, Hotel garni oder Kurhotel

mit 30 bis 50 Betten. Grössere Anzahlung kann geleistet werden.
Gefl. Offerten unter Chiffre H. B. 2636 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In Stadt der Südschweiz

HOTEL GARNI

mit 70 Betten, moderner Komfort, mit kl. Restaurant, neuwertiger Zustand, ca. 20 Bäder,
zu verkaufen, evtl. zu vermieten
Notw. Kapital Fr. 300 000.— bzw. Fr. 100 000.—.
Für dieses und weitere Objekte schriftliche oder mündliche Anfragen an

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH
P. Hartmann - Seidengasse 20
Zürich 1 Tel. (051) 23 63 64

Hotel Monopol St. Moritz

Zweisaisonbetrieb, 75 Betten, mit Restaurant, Bar und Dancing, ist ab 1. April 1955 **neu zu verpachten.** Ausführliche Offerten mit Referenzen sind zu richten an Dr. R. Ganzoni, Celerina.

Zu kaufen gesucht

Hotel-Pension

mit zirka 30 Betten, komfortabel eingerichtet. 2-Saison-Betrieb. Ostschweiz bevorzugt. Grössere Anzahlung kann geleistet werden. Offerten unter Chiffre H. P. 2885 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ENGELBERG. Zu verkaufen

HOTEL

mittlerer Grösse, in bester Lage, zu mässigem Preis, sehr günstig für einen aktiv voraussehenden Unternehmer. Gefl. Offerten an E. Waldispühl, Hotel Trautheim, **Engelberg.**

NEW ANGLO-SWISS SCHOOL OF LANGUAGES, JERSEY, C. I. (England)
Sprachkurse Englisch beg. Ende Sept. 1954 u. anfangs Jan. 1955. Kursdauer 12 Wochen. Andere Fächer: Französ., Deutsch, Ital., Spanisch; engl. Stenographie und Buchhaltung. **Kurse für Anfänger und Fortgeschrittene.** Für det. illustr. Prospekte: A. Steiner, Sunnyside, Hastings Road, **Jersey, C. I.** (England).