Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 66 (1957)
Heft: 32

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 35 Rp., Reklamen Fr. 1.20 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnemente:* Schweiz: jährlich Fr. 22.–, halbjährlich Fr. 13.50, vierteljährlich Fr. 7.20, 2 Monate Fr. 5.–. Ausland: bei direkten Bezug jährlich Fr. 27.50, halbjährlich Fr. 16.–, vierteljährlich Fr. 9.–, 2 Monate Fr. 6.75. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. – Druck von Birkhäuser AG., Elisabethenstr. 19. – *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstr. 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Tel. (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 55 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 35 centimes, réclames 1 fr. 20. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* Douze mois 22 francs, six mois 13 fr. 50, trois mois 7 fr. 20, deux mois 5 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 27 fr. 50, six mois 16 francs, trois mois 9 francs, deux mois 6 fr. 75. 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 Birkhæuser S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 19. – *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux Nº V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 32 Basel, den 8. August 1957 Erscheint jeden Donnerstag 66. Jahrgang 66e année Paraît tous les jeudis Bâle, 8 août 1957 **Nº 32**

Rôle, nécessité et organisation des bureaux de renseignements

On ne conçoit plus actuellement de station ou de centre touristique sans un office de tourisme ou sans un bureau de renseignements. Il répond à une absolue nécessité et dans bien des cas, il est devenu la base de l'édifice touristique, le cerveau de la propagande touristique, le centre de l'organisation de manifestations sportives et culturelles.

On l'a parfaitement compris dans les grandes stations suisses qui ont des offices remarquablement dirigés par des spécialistes ayant fait leurs preuves dans le domaine de la propagande et de l'organisation. Il convient de reconnaître au début de ces quelques considérations que c'est en partie grâce à eux et grâce aussi aux dirigeants de l'Office national suisse du tourisme – sans oublier les chefs des agences que notre institut de propagande entretient à l'étranger – que le tourisme suisse a pris le réjouissant essor qu'il connaît aujourd'hui.

Comment est-on arrivé à ce degré d'évolution? Il faut remonter, à la fin du siècle dernier, pour assister à la naissance d'un très grand nombre de sociétés de développement qui existent encore aujourd'hui. Elles ont depuis lors consacré leur activité à développer le tourisme dans les régions les plus en vogue de notre pays. Nous en voulons pour preuve le fait que l'*Union suisse des Sociétés de développement,* présidée actuellement par le Dr *E. Schütz,* directeur de l'Office de tourisme de Lucerne, est l'une des plus anciennes organisations touristiques de notre pays. Les hôteliers de ce temps l'avaient fort bien compris puisque, à ses débuts, la Société suisse des hôteliers faisait partie de cette fédération.

Ces sociétés de développement ont fait leurs expériences; elles ont suivi la marche du tourisme, la transformation des méthodes de propagande; elles ont étudié les changements qui intervenaient dans les goûts et les habitudes des touristes suisses et étrangers et, pour répondre aux besoins nouveaux, elles ont sans cesse modernisé leurs bureaux de renseignements qui sont devenus les grands offices de tourisme d'aujourd'hui.

Au fur et à mesure que le tourisme prenait de l'extension et atteignait les villes et les localités industrielles ou même des villages purement agricoles, de nouvelles sociétés de développement se sont créées. Sous différents noms (association d'intérêts, syndicat d'initiative, société pour l'embellissement, etc., etc.), elles œuvrent à agrémenter la vie des habitants de la localité et celle des personnes qui viennent en villégiature ou qui s'arrêtent simplement pour visiter telle ou telle curiosité locale.

La très grosse majorité d'entre elles ont un bureau de renseignements et celles qui n'en ont point encore devraient en avoir à bref délai, tant il est vrai qu'une institution de ce genre répond à une absolue nécessité.

Comment organiser un bureau de renseignements?

Sans vouloir faire la leçon aux spécialistes du tourisme auxquels nous avons fait allusion ci-dessus, M. *René Fell,* directeur de l'Office de tourisme de la ville de Bienne, vient de publier un petit opuscule qui est appelé à rendre de très grands services à tous les titulaires de petits bureaux de renseignements qui cherchent encore leur voie.

Il existe en effet des institutions de ce genre qui sont gérées accessoirement par des négociants ou par des établissements bancaires, par des administrateurs postaux, des chefs de gare, etc. Ces personnes dévouées ne peuvent consacrer tout leur temps à cette activité et sont parfois embarrassées pour organiser leurs bureaux. Des gérants permanents même ne sont pas toujours exactement orientés sur la *mission* – car c'en est une – qu'ils ont à remplir.

Dans sa brochure «*Comment organiser un bureau de renseignements?*»* M. René Fell, définit exactement le rôle qu'une institution de ce genre est appelé à jouer et les tâches de ceux qui se vouent à cette activité. Rappelons également à ce propos que dans un ouvrage publié en 1943 par le séminaire touristique de l'École des hautes études commerciales à St-Gall, les professeurs *Hunziker* et *Krapf* avaient déjà, en collaboration avec le *Dr B. Diethelm* et le *Dr A. Ith,* tenté de définir ce que l'on entendait sous les vocables allemands «Kurort, Kurdirektor, Verkehrsdirektor». Leurs définitions et leurs conseils – qui gardent toute leur valeur aujourd'hui – s'adressaient cependant davantage aux directeurs d'offices de tourisme de grandes villes et de grands centres touristiques.

Pourquoi un bureau de renseignements?

Dans son introduction, M. René Fell, relève que «la vie moderne suscite chez l'homme un besoin de renouvellement et d'évasion. Les vacances payées se généralisent. Les gens de toutes les classes et de tous âges voyagent. De ce fait le tourisme s'est universalisé. Et *chaque localité,* aussi modeste soit-elle, *a quelque chose à offrir à quelqu'un* et peut bénéficier du flot touristique qui va en grandissant.

Conclusion: chaque chef-lieu ou chaque localité doit posséder sa société de développement et son petit bureau de renseignements.

Le rôle et les tâches du bureau de renseignements sont infinis puisqu'il doit être en mesure de répondre à toutes les demandes de renseignements sur la localité et la région. C'est sa raison d'être principale. Il livre en quelque sorte la clef du pays. *Théoriquement, il sait tout. Pratiquement, il sait une foule de choses et il est capable de trouver les renseignements qu'il n'a pas.*»

On ne saurait trop insister sur cette définition. Combien de fois, le client ne se heurte-t-il pas, lorsqu'il s'adresse à certains bureaux de renseignements, à une totale indifférence ou à une fin catégorique de non-recevoir, sitôt que ses questions dépassent le cadre de la banalité. Il ne s'agit point de mauvaise volonté de la part du préposé, mais probablement du fait qu'il n'a pas su s'organiser et qu'il ne sait pas se débrouiller pour obtenir à son tour le renseignement qui lui permettra de répondre. La brochure de M. Fell contient de précieuses indications dans ce sens. Précisons à ce propos qu'il ne faut en tout cas pas généraliser et que, pour quelques bureaux qui ne sont peut-être pas tout à fait à la hauteur, il y en a quantité d'autres où le personnel se fait fort de répondre aux questions les plus saugrenues sans aucun rapport avec le tourisme, même pris dans son sens le plus large.

* **Comment organiser un bureau de renseignements:** par René Fell, directeur de l'Office de tourisme de Bienne, brochure de 32 pages publiée sous les auspices de la Société jurassienne de développement *Pro Jura,* Moutier.

Quelles qualités faut-il posséder pour desservir un bureau de renseignements?

Nous avons dit tout à l'heure que le titulaire d'un bureau de renseignements avait une mission à remplir. Celle-ci ne peut être entièrement délimitée par un «cahier des charges», si précis soit-il. La grandeur de celle-ci est mise en évidence par les qualités que M. Fell requiert des gérants de bureau de renseignements. Il ne s'agit pas seulement de connaissances techniques – il en faut cependant aussi – mais de *qualités humaines:* «Le gérant ou la gérante d'un bureau de renseignements doit appartenir au *type d'homme* – ou de femme – *généreux de nature, qui aime à rendre service, à communiquer avec ses semblables.*»

Pourquoi? Ce pourquoi, M. Fell l'explique comme suit: «Le touriste qui a quitté sa demeure et son milieu habituel, quel qu'il soit, riche ou pauvre, grand ou petit, éprouve toujours un sentiment d'isolement. On a dit que c'est un peu un orphelin. Il est souvent désorienté. Il a perdu une partie de ses facultés, surtout s'il ne parle pas la langue ou s'il ne connaît pas la monnaie du pays. Il est comme devant un objet nouveau dont il ne sait pas se servir. Tout lui est inconnu et fermé. Il est maladroit, il se trompe de direction, il s'égare, il pose des questions d'une simplicité qui paraît puérile aux gens du pays. Il est souvent timide et il craint d'importuner.

Le *bureau de renseignements doit donc fonctionner comme centre d'accueil. Il établit le contact humain entre l'étranger et le pays. Il crée une atmosphère de sympathie, de cordialité.* Il est comme l'ami, le conseiller qui vous prend par le bras et vous guide. Un spécialiste a écrit: ‚Au même titre que la manière de donner vaut mieux ce que l'on donne, la façon dont on vous traite dans une localité compte souvent plus que les beautés et les ressources de celle-ci.'

La tâche générale du bureau de renseignements peut se résumer ainsi: en se montrant aimable, en renseignant bien, on crée de la sympathie au profit de la localité et de la région, ce qui représente une valeur économique comme une autre.»

Voir page 4:

La voix de l'Hôtellerie

Jusqu'où devons-nous aller dans les renseignements, se demanderont peut-être certains préposés à des bureaux de renseignements. Pour l'auteur de la brochure que nous commentons, la réponse est simple: «Jusqu'où vont votre science et votre dévouement.» Si vous savez qu'un bureau voisin ou une institution voisine est mieux équipée que vous pour répondre, expliquez-le au visiteur et guidez-le. Mieux encore, renseignez-vous pour lui, surtout si votre client est un étranger dans l'embarras.

Posé sous cette forme, le problème de l'organisation d'un bureau de renseignements prend toute son ampleur et l'on constate que diriger un bureau de renseignements implique une véritable *vocation.*

Si celle-ci existe, il faut lui donner les moyens de se manifester et c'est ce que M. Fell expose dans sa brochure en parlant de l'équipement du bureau de renseignements, de sa documentation, de ses archives, de ses moyens de faire de la propagande ou de faire connaître la localité ou la région. Pour être utile, cette documentation doit être judicieusement classée. C'est la raison pour laquelle la *classification des renseignements, locaux, régionaux ou nationaux, ainsi que de ceux concernant d'autres pays, joue un rôle déterminant.*

Le principe qui est à la base d'un bureau de renseignements sera toujours: *classer avec méthode et servir.*

Ce principe, il était bon de le rappeler, tout en donnant aux titulaires de bureaux de renseignements des conseils techniques sur la manière de procéder. On ne saurait donc trop féliciter M. Fell de l'avoir fait simplement, brièvement, mais quand même complètement.

Vor einer Bewährungsprobe der Privatwirtschaft

Probleme der Saison- und Berghotellerie *(Schluss)*

Von Dr. h. c. O. Zipfel (Bern)

Die Bedenken

Es kamen aber auch *Absageschreiben,* und zwar überraschenderweise von Industriegruppen und Unternehmungen, denen es heute ausgezeichnet geht. Einer der häufigsten Ablehnungsgründe ist der, dass man sich nicht mit Dingen befassen wolle, die *ausserhalb des eigenen Branchenbereiches* lägen. Auf einer völligen Verkennung der Verhältnisse beruht auch die mehrfach geäusserte Meinung, die Hotellerie möge sich *selber helfen,* wie es die Industrie ihrerseits getan habe, statt an die Hilfsbereitschaft anderer Wirtschaftszweige zu appellieren. Dabei wird ganz und gar übersehen, dass die Zeit nicht so weit zurückliegt, da der Staat eingreifen und mittels der produktiven Arbeitslosenfürsorge und anderer Massnahmen manchen heute glänzend rentierenden Betrieb über Wasser halten musste. In der damaligen Krisenzeit waren staatliche Zuschüsse zweifellos angebracht; im Zeichen der heutigen Hochkonjunktur müsste es dagegen möglich sein, den wenigen hilfsbedürftigen Branchen ohne Beanspruchung der Staatskasse beizustehen. Auch an die segensreichen Wirkungen der Exportrisikogarantie des Bundes (die selbst heute ihre guten Dienste leistet) sollte die Industrie in diesem Zusammenhang denken: denn auch da könnte sich die Allgemeinheit auf den Standpunkt stellen, die betreffenden Unternehmungen möchten sich getrost selber helfen. Aber es gibt eben immer Fälle, wo die Kraft der einzelnen Unternehmung oder Erwerbsgruppe nicht ausreicht, so dass die *gesamtwirtschaftliche Solidarität* angerufen werden muss.

Auf die Absagegründe zurückkommend, sei erwähnt, dass verschiedene Unternehmungen finden, die derzeitige *politische Lage* erlaube es überhaupt nicht, irgendwelche Bürgschaftsverpflichtungen einzugehen. Den Vogel schoss jedoch jenes Bankhaus ab, das uns mitteilte, die Unterstützung der Saisonhotellerie falle nicht in seinen Geschäftskreis. Offenbar hatte der Briefschreiber nicht daran gedacht, dass die betreffende Firma ein eigenes Reisebureau betreibt... Aber auch andere Firmen haben offenbar vergessen, *wie eng* die Beziehungen zwischen der Fremdenverkehrswirtschaft und fast allen übrigen schweizerischen Wirtschaftszweigen sind, wie sehr die schweizerische Volkswirtschaft durch den Reiseverkehr und die Hotelgäste belebt und befruchtet wird und wie stark das Ge-

deihen des Verkehrsgewerbes im weitesten Sinne von der Erhaltung einer leistungs- und konkurrenzfähigen Saison- und Berghotellerie abhängt.

Die wirtschaftlichen Solidarinteressen

Man soll übrigens nicht meinen, dass der Appell zur Zeichnung von Anteilscheinen der Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie rein an die *ideellen* Empfindungen und Gefühle der begrüssten Unternehmer und Firmeninhaber gerichtet ist. Schliesslich wissen wir alle aus Erfahrung, dass sich der Geschäftsmann nicht von ideellen oder sentimentalen Regungen, sondern von höchst realen Interessen bestimmen lässt und bestimmen lassen muss. Aber vielleicht darf man doch (wie es bereits vor 150 und 200 Jahren die Begründer der liberalen Nationalökonomie taten) zwischen dem *wohlverstandenen* und dem *missverstandenen* Eigeninteresse unterscheiden. Wer sich von Erwägungen leiten lässt, die nur auf den Augenblick und nur auf die Unternehmung hin gerichtet sind, ist oft gar kein guter Interessenverwalter. Derjenige dagegen, der seinen Betrieb im Rahmen des wirtschaftlichen Gesamtgeschehens erblickt und infolgedessen einsieht, dass ohne das Wohlergehen von Kunden und Lieferanten, Konsumenten und Produzenten im nähern und weiteren Umkreis das eigene Geschäft kaum zu gedeihen vermag, braucht deswegen noch lange kein Altruist zu sein; doch dürfte er eher bereit sein, seine Dispositionen und Entscheidungen auf eine längere Sicht und einen weiteren Bereich auszurichten als auf die laufenden Tagesanforderungen und den unmittelbaren Firmennutzen. In unserem *konkreten* Falle wird er die Bedeutung des Hotelgewerbes als eines Auftraggebers, eines Devisenbringers und eines Wohlstandsfaktors leicht erkennen – und nach Massgabe seiner finanziellen Möglichkeiten Anteilscheine der Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie zeichnen oder auch einen Beitrag an den genossenschaftlichen Garantiefonds spenden.

Wenn der Raum zur Verfügung stünde, könnte die *enge Verflechtung* der Hotellerie mit der Gesamtwirtschaft unschwer aufgezeigt werden. Doch wollen wir bloss darauf hinweisen, dass die Ausgaben der ausländischen Gäste im Jahre 1955 auf rund 900 Mill. Franken veranschlagt wurden, von denen ein beträchtlicher Teil nicht dem Gastgewerbe, sondern den Verkehrs- und Dienstleistungsbetrieben aller Art, dem Handel und der Industrie ganz unmittelbar zugute kam. Wie sehr die Erträgnisse aus dem Ausländerverkehr zum Ausgleich unseres Handelsbilanzdefizits beitragen, müssen wir wohl nicht hervorheben; ebensowenig brauchen wir daran zu erinnern, in welch entscheidendem Umfang die Verkehrswirtschaft den Berggebieten und Hochtälern Erwerbs- und Existenzmöglichkeiten sichert. Alle diese wohltätigen Wirkungen würden verschwinden, wenn die Saisonhotellerie nicht länger in der Lage wäre, ihren Gästen an den landschaftlich reizvollen und zur Erholung geeigneten Orten denjenigen Komfort und diejenige Ausstattung zu bieten, welche sie wünschen und erwarten. Denn die Ausländer kommen auch heute weit eher wegen unserer Berge und Seen als wegen unserer Städte, Kunstsammlungen und Verkaufsläden ins Land. Damit die Saison- und Berghotels jedoch den internationalen Standard halten und im Wettbewerb mit anderen Reiseländern bestehen können, bedürfen sie unter anderem einer wohnlicheren Gestaltung der Gastzimmer, verbesserter sanitarischer Installationen, vermehrter Gesellschaftsräume, modernerer Küchen-, Heizungs- und Kühlanlagen, ganz zu schweigen von den in vielen Fällen notwendigen Dach- und Fassadenrenovationen. Und wenn das Bestreben der Hotellerie heute dahin geht, zur Herstellung günstigerer Ertragsverhältnisse die Vor- und Nachsaison verstärkt zu pflegen, so scheitern solche Anstrengungen häufig daran, dass es in den Berghotels an wohnlichen Aufenthaltsräumen und befriedigenden Heizungseinrichtungen fehlt, die dem Gast den Aufenthalt auch an kühleren Tagen angenehm gestalten.

Wir brauchen nicht zu betonen, dass die vielfältigen Aufträge und Anschaffungen, die durch die Hotelerneuerung ausgelöst werden, keineswegs bloss dem ortsansässigen Bau- und Installationsgewerbe zufliessen, sondern allen erdenklichen Gewerbe- und Industriebetrieben im ganzen Lande. Gewiss mögen auch solche Erwartungen manchen Industriellen bewegen, Anteilscheine der Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie zu übernehmen. Aber unabhängig von der Aussicht auf zusätzliche Aufträge muss die Erkenntnis, dass ein lebenswichtiger Erwerbszweig nicht einfach seinem Schicksal überlassen werden kann, wenn er ohne eigene Schuld hilfsbedürftig wird, alle Wirtschaftsbranchen zu einer *nochmaligen Anstrengung* anspornen, um wenigstens in einem zweiten Anlauf eine *Verdoppelung* des heutigen Genossenschafts- und Garantiefondsvermögens zu erreichen. Erst dann darf sich die Privatwirtschaft unseres Landes rühmen, dass sie die vor ihr liegenden Probleme ohne Hilfe der öffentlichen Hand aus eigener Kraft zu meister vermöge.

Kostenerhöhungen auf die Wintersaison?

In den letzten Wochen haben die Interessenorganisationen der Landwirtschaft wiederholt auf die Wünschbarkeit und Notwendigkeit gewisser Preisanpassungen hingewiesen, die jedenfalls im Laufe des Monats September oder Oktober bei den zuständigen Behörden anbegehrt werden dürften. Nachdem der Bundesrat im Frühjahr das Milchpreisbegehren abgelehnt hat, legt man insbesondere Wert auf einen neuerlichen Vorstoss in dieser Richtung. Die Bauernführung sieht sich allerdings insofern in eine schwierige Lage versetzt, als die Produktionsstatistik während der letzten Monate wiederum einen steigenden Ertrag auswies, so dass allfällig erhöhte Kosten (Dienstbotenlohnerhöhungen usw.) wahrscheinlich durch den verstärkten Produktionsanfall kompensiert worden sein dürften. Die allgemein von starken Niederschlägen gekennzeichneten Sommerwochen lassen – auch in Würdigung der kurzen Hitzeperiode – darauf schliessen, dass auch in den kommenden Monaten mit einer hohen Milchproduktion gerechnet werden darf. Das Milchpreisbegehren wird also keinen leichten Stand haben.

Die Landwirtschaft verfolgt die Entwicklung auf dem Kapitalmarkt mit grosser Aufmerksamkeit. Auf Empfehlung des Bundesrates und der Nationalbank haben die im Landwirtschaftsbereich tätigen Hypothekarinstitute nun aber einstweilen ausdrücklich auf eine Erhöhung der Hypothekarzinsen zu Lasten der Bauern verzichtet. Wie lange dieser Verzicht durchgehalten werden kann, bleibt abzuwarten. Auf jeden Fall wird in den nächsten Monaten noch keine Erhöhung vorgenommen werden, so dass sich die Bauern diesbezüglich gegenüber vielen andern Hypothekarschuldnern in einer Vorzugslage befinden. Hält die Austrocknung des Kapitalmarktes allerdings lange an, wird früher oder später auch der Hypothekarzinsfuss für die Landwirtschaft wieder überprüft werden müssen. Ob auf diesen Zeitpunkt hin eine Intervention des Bundes zu erwarten ist, liegt durchaus im Bereich des Möglichen, nachdem durch die neulich in Vorschlag gebrachten Soforthilfemassnahmen für den Wohnungsbau bereits ein gewisses Präjudiz vorliegt, das der Bauernsame nicht entgangen ist.

Von Bedeutung wird aber auch die Entwicklung der Preise der landwirtschaftlichen Produkte sein, die in keinem direkten Zusammenhang mit dem Milchpreis stehen. Die teilweise eher bescheidenen Ernten in Obst lassen hier ein Anziehen der Preise erwarten. Der Ausgang der Kartoffelernte wird, sollte das nasse Wetter die Dominante der Spätsommer- und Herbstwochen sein, ebenfalls nicht sehr zuversichtlich beurteilt werden können. Preiserhöhungen auf verschiedenen Gebieten liegen daher durchaus im Bereich des Möglichen, weshalb eine einlässliche Beobachtung der allgemeinen Marktentwicklung in den nächsten Wochen unerlässlich ist, insbesondere sofern man an einer eigenen Lagerhaltung in landwirtschaftlichen Erzeugnissen interessiert ist. Nachdem auch im Fleischsektor verschiedene Positionen seitens der Produzenten als überprüfungsbedürftig erachtet werden, steht es einem kritischen Beobachter der Entwicklung nicht an, hinsichtlich der kommenden Preisentwicklung allzustark in Optimismus zu machen.

Anderseits ist aber daran zu erinnern, dass der Bund durchaus in der Lage ist, scharfe Preisaufschläge abzudämpfen, so durch zweckentsprechende Massnahmen über die Alkoholgesetzgebung (Kartoffelverwertung) und die Getreidegesetzgebung, die nicht unbedingt den Konsum zu belasten brauchen. Im übrigen werden die nächsten Wochen zeigen, inwieweit in diesem Jahr wiederum besondere Hilfsmassnahmen notwendig sind, die mit den wenig erfreulichen Witterungsverhältnissen begründet werden.

An den teilweise massiven «Auszug» der Sommergäste aus unsern Fremdenverkehrszentren und die damit verbundenen finanziellen Ausfälle für die gesamte Hotellerie, das Gastgewerbe, die Verkehrsunternehmungen usw. denkt allerdings kaum jemand, obwohl die Auswirkungen der Regenperiode in keinem Wirtschaftsbereich so offensichtlich zutage treten wie hier!

-g-

30. Tagung der Erfa II

Am 25. Juli 1957 versammelten sich im Hotel Elite in Biel die Mitglieder der Erfahrungsaustauschgruppe II des Schweizerischen Hotelier-Verein unter dem Vorsitz ihres rührigen und initiativen Obmannes, Dir. *H. Weissenberger,* Zürich, zu ihrer 30. Arbeitstagung seit Bestehen der Erfa II. Obwohl es sich gewissermassen um eine Jubiläumstagung handelte, stand diese unter dem Zeichen anstrengender und seriöser Arbeit, indem in rund 6stündigen, straffgeführten Beratungen wichtige Berufsfragen diskutiert und, wie es in der Zielsetzung der Erfa-Gruppen liegt, Erfahrungen freigebig und grosszügig ausgetauscht wurden. Als Vertreter der noch jungen Erfa-Gruppe III der Großstadthotellerie wohnte Herr *Thurnheer* vom Hotel Eden in Zürich den Beratungen bei. Von der Schweizerischen Hotel-Treuhandgesellschaft waren Dir. Dr. *O. Michel* und Dr. *H. Riesen* anwesend, während das «Office comptable» in Montreux durch Dr. *von Büren* und das Forschungsinstitut für Fremdenverkehr der Universität Bern durch Dr. *P. Risch* vertreten waren.

Gastlichkeit im Hôtel Elite in Biel

Bevor wir zur Besprechung der behandelten Hauptfragen der 30. Tagung der Erfa II übergehen, möchten wir nicht unterlassen, den Gastgebern, Herrn und Frau *R. Lendi,* ein ganz spezielles Kompliment zu machen. Es war für alle Tagungsteilnehmer ein besonderes Erlebnis, die völlig neugestalteten Gesellschaftsräume des Hôtel Elite besichtigen zu dürfen, strahlten doch diese neuen Säle und Gaststätten eine gepflegte Gastlichkeit aus, wie man sie heute leider nur mehr in seltenen Fällen antrifft. Die mit grossem finanziellem Einsatz umgestalteten Räume zeugen aber auch vom hervorragend künstlerischen Geschmack des Ehepaars Lendi. Prächtige Gobelins erfreuen überall des Beschauers Augen, wertvolle Gemälde zieren die Wände, die Wandverkleidungen laufen harmonisch in die in lebhaften Tönen gehaltene Bodenbespannungen über, während eine reiche Kasettendecke den Grill-room grosszügig überdacht. Jede Ecke strahlt gastliche Wärme aus und lädt recht eigentlich zu längerem Verweilen ein. Die neuen Aufenthaltsräume und der neue Grill-room stellen wohl das Optimum an gediegener Gastlichkeit dar, verbunden mit den neuzeitlichsten technischen Errungenschaften. Den Besitzern des Hauses darf zu diesem Umbau aus voller Überzeugung gratuliert werden.

Dass auch die Leistungen der Küche und der Service im Hotel Elite höchsten Ansprüchen genügen und genau der würdigen Atmosphäre des Hauses angepasst sind, davon konnten sich die Mitglieder der Erfa und ihre Gäste anlässlich des im Grill-room eingenommenen Mittagessens vollends überzeugen. Die Küche verdient hiefür ein besonderes Lob.

Nach diesem kleinen Exkurs über den Tagungsort, der allein schon den Erfa-Mitgliedern zahreiche Ideen und Anregungen zu vermitteln vermochte, einige Worte über die jüngsten Beratungen der Erfa II:

Die Entwicklung der Küchenlöhne

Die 30. Tagung der Erfa II stand eindeutig im Zeichen der *Kostenrechnungen* auf verschiedenen Gebieten. Der Obmann orientierte die Anwesenden über eine kürzlich durchgeführte Erhebung in den Erfa-Betrieben über die Küchenlöhne und die Entwicklung des Personalbestandes in der Küche. Seit 1947 ist keine derartige Untersuchung mehr vorgenommen worden. Um so interessanter gestaltete sich jetzt ein Vergleich mit der Periode vor rund 10 Jahren. Gegenwärtig werden in den beteiligten Erfa-Häusern so zirka gleich hohe Löhne ausbezahlt, was wohl vorwiegend auf die vertraglichen Abmachungen mit den Arbeitgeberverbänden zurückzuführen ist: Gegenüber 1947 sind beispielsweise die Löhne der Küchenchefs in den Häusern der Erfa II zwischen 30 und 80% angestiegen, was natürlich die Küchenrendite, zusammen mit den übrigen erhöhten Löhnen für das Küchenpersonal, empfindlich beeinträchtigen musste. Ins Gewicht fällt ferner eine in den meisten Häusern notwendig gewordene höhere Dotierung mit Personal, bedingt durch die etwas kürzer gewordene Arbeitszeit.

Die Küche und ihre Ergebnisse bilden heute das eigentliche Sorgenkind auch in gutgehenden Stadthotels. Zu den gesteigerten Lohnkosten kommt noch die Verteuerung von der Warenseite her, während anderseits die Preise bis heute einfach nicht im gleichen Umfang verbessert werden konnten.

Die Betriebe der Erfa II im Jahre 1956

In einem äusserst gründlichen Vortrag, illustriert mit umfangreichem Zahlenmaterial, referierte Dr. *H. Riesen,* Prokurist der SHTG über die Auswertung der von den Erfa-Häusern gemeldeten Detailergebnisse des Jahres 1956. Die *Bettenbesetzung* war im allgemeinen im abgelaufenen Jahr eher rückläufig, was teilweise wohl auf das *erhöhte Bettenangebot* in verschiedenen Städten zurückzuführen ist. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer zeigt gegenüber dem Vorjahr nur geringfügige Änderungen.

Obwohl die *Umsätze* in fast allen Betrieben etwas *gesteigert* werden konnten, war es *nicht möglich,* den *Druck von der Kostenseite* her voll *aufzufangen.* Das prozentuale *Küchenbetriebsergebnis I* hat sich praktisch überall *verschlechtert.* Die Kostensteigerungen sind vorwiegend durch stark angestiegene *Lebensmittelpreise* und höhere Aufwendungen für das Personal bedingt. Die Personalausgaben haben in sämtlichen Erfa-

Je reviens de Bulgarie

par Bojen Olsommer

XIV Que cherchons-nous en Bulgarie?

(Suite et fin)

Notre époque préfabriquée a soif d'authentique, elle court à la source pour se retremper dans une manière de vivre originale; elle en guette les signes, les rapporte pour orner l'habitat fonctionnel vidé des bibelots chers à nos parents.

Vous, vous avez soupé de l'attirail campagnard, vous le laissez tomber, vous croyez aux papiers peints, à l'ascenseur et au frigidaire, et vous en êtes, dans votre modernisme, à l'ornement-bibelot. Vous cherchez l'antidote au monde rustique, et vous vous empressez de faire voir des fabriques, des escaliers mécaniques et des bars: mais nous, c'est de tout cela précisément que nous avons soupé; notre remède, c'est l'inverse, il nous faut des choses intactes qui sont restées dans le peuple, des usages, des sons, des couleurs, des objets qui réhabilitent l'homme-robot.

N'oubliez jamais que les touristes occidentaux s'intéressent infiniment plus au rouet qu'à la machine à filer.

Mettez-vous à leur place, puisque vous désirez les accueillir. Comprenez leur besoin de s'introduire dans les mœurs du pays, de découvrir tout ce qu'il a de typique. Un intérieur paysan, une industrie antique, les structures thibétaines de quelques-unes de vos villes les séduiront beaucoup plus qu'un grand magasin ou qu'un combinat...

N'oubliez jamais qu'une fabrique n'est pas un but d'excursion!

Et bien davantage les attirera une auberge de campagne bien tenue qu'un immeuble anonyme de six étages.

Il faut faire une hôtellerie qui vous ressemble, simple et vraie, cordiale, vivante.

Et débarrasser les boutiques qui se veulent «touristiques» d'une grande partie des ouvrages pyrogravés qui les encombrent. J'y mettrais de l'authentique: ces merveilleux bracelets barbares et ces boucles d'oreilles ces boucles de ceinture en métal repoussé; ces cruches paysannes, ces tabliers aux tons éclatants... Avec des *tzarvouli*, avec le chaudron blanc nommé *kotel*. Le *kaval*, flûte champêtre, le *gaïda*, cornemuse, et autres objets typiques.

Manque aussi le document (disques de qualité, films, images, textes). Le peu qui existe pèche déjà par le support, la matière, l'impression – et notre standing rejette impitoyablement les bavures. Mais surtout par la conception.

Notre tourisme est un tourisme de fond, qui va droit à l'humain, à la vie, à l'essentiel. Il veut bien être mis sur la piste, mais il a horreur qu'on lui fasse la leçon.

Pour vendre (qu'il s'agisse de tourisme comme de n'importe quoi d'autre) il ne suffit pas d'avoir des produits, aussi remarquables soient-ils. Il faut connaître à fond la psychologie du client. «Savoir acheter l'acheteur».

Nous disons, nous, que le client a toujours raison. Notre client est un enfant gâté. On le guette, on se précipite, on l'entoure, on lui fait l'article, on est aux petits soins. Mais imaginez sa réaction quand vous allez le laisser poirotter vingt minutes avant de l'entreprendre d'un air revêche, l'air de lui faire une faveur en lui offrant un disque ou une *slivovitza*! Il y a un monde entre ces deux façons de faire.

Ainsi leur ai-je parlé, très simplement, très librement, et je crois qu'ils m'ont écouté, compris.

Je voudrais me permettre d'ajouter quelques notes, têtes ou queues de chapitres, silhouettes des sujets abordés dans ces entretiens.

*

Le tourisme, ce limon fertilisateur, coule d'abord le long des voies de plaines. Il faut le canaliser, le drainer. Il est trop tôt pour parler d'autostrade et de motels. Mais pas de stations d'essence, ni d'essence tout court.

Seconde étape, il grimpe dans les vallées dont il peut constituer (nous en avons fait l'expérience) la principale industrie. Escalade les montagnes. Mais il faut le conduire à pied d'œuvre.

Il cherche de préférence un cadre différent de celui qu'il avait à son point de départ, mais un confort au moins égal.

Nous autres Suisses, claquemurés dans nos montagnes, que nous avons percées pour sortir, c'est l'espace qui nous attire, les horizons déployés, les plaines, la mer. Nos montagnes sont suréquipées – route, rail, câble, logements – et Balkans, Rhodopes, Rila, Pirine ont en soi peu d'attraits pour nous. Ces monts éveillent en nous un désagréable sentiment de supériorité, puisque ni en hauteur, ni en majesté, ni en commodités ils n'égalent les nôtres. Nous serons séduits en revanche par la plaine de la Maritza, le Danube, la Mer Noire, sans compter les agréments de Sofia. A mon avis, vos stations d'altitude doivent être destinées avant tout à la clientèle du pays.

*

Mais si la Bulgarie veut recevoir l'Occident, il faudra bien qu'elle y aille.

Il n'y a pas de tourisme à sens unique.

*

L'hôtellerie est une science que tout le monde peut acquérir. Mais c'est aussi un art qui n'est pas donné à chacun.

Bien sûr, nous avons cent ans d'expérience. Mais nous avons surtout une pléiade d'artistes...

La pierre de touche, c'est l'accueil. – Une fois lancé sur ce chapitre, je risque d'être intarissable. La tâche est trop facile. Je n'ai qu'à penser aux Seiler. Je n'ai qu'à réciter les Seiler.

*

Une hôtellerie aimable telle que nous la concevons peut avoir ses imperfections matérielles. Ses installations peuvent manquer de fini. Mais ce qui ne peut pas manquer de fini, c'est, à côté de l'accueil, le service, avec tous les détails quotidiens qui font l'atmosphère

Häusern absolut zugenommen. Bei den Lohnkosten ist gegenüber dem Vorjahr ein weiteres Ansteigen von rund 10 %, in einem Falle gar von 20 % feststellbar.

Die Moyenne der Hoteleinnahmen gemäss Journal konnte in den meisten Häusern gesteigert werden. Trotzdem weisen die Mehrzahl der Betriebe ein prozentual schlechteres Betriebsergebnis I aus als im Vorjahr.

Die an der Erfa-Tagung teilnehmenden Hoteliers hatten jeweils gleich nach der Besprechung ihrer Ergebnisse durch Dr. Riesen Gelegenheit, hiezu Stellung zu nehmen. Gerade aus diesen Kommentaren der Betriebsinhaber ergaben sich zahlreiche wertvolle Erkenntnisse für die anwesenden Berufskollegen.

Abschliessend konnte Dr. Riesen feststellen, dass trotz vermehrtem Umsatz und erhöhter Einnahmemoyenne schlechtere Betriebsergebnisse erzielt worden sind, was allein durch die stark angestiegenen Kosten bedingt ist.

Ergebnisse einer Kostenstellenrechnung

Der Leiter der betriebswirtschaftlichen Abteilung des Forschungsinstituts für Fremdenverkehr der Universität Bern, Dr. *P. Risch,* orientierte über die Ergebnisse einer im Laufe des letzten Winters in sämtlichen Erfa-Häusern durchgeführten Kostenstellenrechnung.

Eine Kostenstellenrechnung bezweckt in erster Linie die möglichst genaue Verteilung der in einem Betrieb entstandenen Kostenarten auf die verschiedenen Departemente oder eben Kostenstellen. Dies geschieht mit Hilfe eines Betriebsabrechnungsbogens. Die Auswertung der Zahlen des Betriebsabrechnungsbogens erlaubt eine strenge Kostenüberwachung und liefert genaue Kalkulationsunterlagen für die Preisstellung der Verkaufsleistungen.

Auch die durch das Forschungsinstitut durchgeführte Untersuchung bewies, dass die Personalkosten in der Hotellerie immer mehr zunehmen, sowohl absolut als auch im Verhältnis zum erzielten Umsatz. Die *gesamten Personalkosten,* inklusive Verpflegung und Unterkunft, machen in den Häusern der Erfa II im Durchschnitt *23,09 % des erzielten Umsatzes* aus. Rechnet man zum Umsatz die Bedienungsgeldeinnahmen hinzu und verfährt gleichermassen mit den Personalkosten, stellt man fest, dass heute rund *33 % der gesamten Einnahmen* eines Hotels *dem Personal zugute kommen.* Diese Zahlen lassen heute ohne weiteres einen Vergleich zu mit den Verhältnissen in amerikanischen Hotels, die nur unwesentlich höhere Personalkosten aufweisen.

Die Aufwendungen für Unterhalt, Abschreibungen, Zinsen und Pacht absorbieren im Durchschnitt bei den Betrieben der Erfa II über 23 % des Gesamtumsatzes. Der Warenverbrauch von Küche und Keller sowie Tabakwaren erreicht im Durchschnitt 32 % des Umsatzes, wobei allerdings bei diesen Positionen grosse Unterschiede feststellbar sind, je nachdem ob es sich um Häuser mit grösserem oder kleinerem Restaurationsbetrieb handelt.

Eine Analyse der Kosten je Logiernacht ergab ebenfalls eine beträchtliche Kostensteigerung gegenüber der letztmals durchgeführten gleichartigen Erhebung im Jahre 1952. Vor allem zugenommen haben natürlich auch hier die Personalkosten, daneben weisen aber auch die Heizungskosten und die Kosten der Wäscherei steigende Tendez auf. Die erzielte Logement-Einnahme-Moyenne gestattet aber im allgemeinen noch die Dekkung der verursachten Kosten je Logiernacht, unter der Bedingung einer relativ hohen Bettenbesetzung.

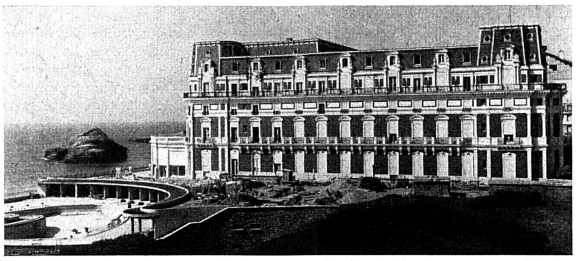
Die Ermittlung der Gemeinkostenzuschläge für die Küchen-, Keller- und Service-Leistungen auf Grund der Kostenstellenrechnung zeitigte interessante Hinweise für die Kalkulation der entsprechenden Preise. Auch hier zeigt sich, dass die Preise für Speisen und Getränke in den meisten Fällen nicht mehr ausreichen, um die entstehenden Kosten voll decken zu können.

Schlussbetrachtungen

Am Schluss ihrer in allen Teilen erfolgreich verlaufenen und sehr wertvollen Diskussionsberatungen gelangten die Mitglieder der Erfa II zur einmütigen Überzeugung, dass eine *angemessene Anpassung der Restaurationspreise* an die *gestiegenen Kosten kaum mehr länger aufgeschoben* werden kann. Die zuständigen Stellen werden sich mit dieser Frage wohl in nächster Zeit eingehend zu befassen haben.

Nach einem Dank des Obmannes an die Gäste und Mitglieder der Erfa II für ihre offene und angeregte Diskussion konnten die Tagungsteilnehmer auf die Abendzüge entlassen werden.

Abschliessend möchte der Berichterstatter noch seiner Hoffnung Ausdruck geben, dass es in naher Zukunft gelingen möge, noch weitere Erfa-Gruppen zu bilden, insbesondere auch in der *Saisonhotellerie.* Die Diskussionen im kleinen Kreise zwischen Berufsangehörigen, die unter ähnlichen Verhältnissen ihre Häuser zu führen haben, sind derart *nutzbringend für alle Beteiligten,* dass sie die Mitglieder der Erfa II beispielsweise auf keinen Fall mehr missen möchten. Es bleibt zu hoffen, dass die gegenwärtigen Bemühungen, auch in der Saisonhotellerie Erfa-Gruppen zu bilden, bald von Erfolg gekrönt sein werden. *pr*



« L'Hôtel du Palais », à Biarritz, remis à neuf

En France, les nouveaux projets se suivent, mais ne se ressemblent pas

Une réalité... « L'hôtel du Palais », à Biarritz, remis à neuf.

Le maire de Biarritz, Monsieur *Guy Petit* a déclaré au cours d'une conférence de presse tenue récemment à Paris que l'« Hôtel du Palais », l'établissement le plus connu de l'ancien régime de l'hôtellerie de la « Côte Basque », a été acheté par la Ville de Biarritz et a été entièrement remis à neuf.

Voici quelques détails sur la restauration et la modernisation de cet établissement, tels que la presse française les a reproduits :

L'extérieur de l'hôtel se trouvera dans un état aussi impeccable qu'après la reconstruction de 1905.

Les cuisines et les parties communes, le hall et la célèbre salle à manger en rotonde, les couloirs de circulation ont fait l'objet d'une réfection convenable.

Les chambres ouest, face à la mer, sont entièrement transformées. Elles conservent leur caractère traditionnel (second empire – 1901). Leur ameublement de conception entièrement neuve est une création des grands décorateurs parisiens Alavoine et Jansen. Les salles de bains, appareils sanitaires et douches sont neufs et modernes.

Les chambres nord, qui ont vue sur la mer, ont subi une réfection complète, grâce à des moquettes neuves, à l'ameublement d'excellente qualité remis à neuf, et les salles de bains sont remises en état de bon fonctionnement.

Enfin il est procédé à une « repasse » méthodique des meilleures chambres anciennes situées dans l'aile sud (vue sur la montagne et sur la mer).

De plus la piscine de luxe, construite dans la partie sud-ouest du parc, à proximité immédiate de la mer est en voie d'achèvement.

L'hôtel rénové disposera de 120 chambres et appartements avec salles de bain, d'une grande salle à manger en excellent état, du parc de 25 000 m² – qui forme autour de l'hôtel et de ses annexes un îlot de verdure – et de la plus belle piscine d'eau de mer aménagée sur une côte d'Europe (avec cabines de luxe, téléphone, restaurant et bar).

La « première inauguration » a eu lieu le 27 juillet. L'exploitation étant menée « en accordéon » à l'instar de l'hôtel du Rhône à Genève et l'hôtel du Palais devant rester ouvert toute l'année, on reprendra les travaux d'aménagement en octobre. C'est donc un fait que la France possèdera d'ici peu un nouvel « Hôtel de luxe », après avoir déclassé, vendu, transformé en appartements ou bureaux tant d'établissements anciens de réputation jadis mondiale.

... Et un rêve : Le « Grand Hôtel des Mille chambres » à Paris.

Et voici une autre information que nous trouvons dans la presse parisienne et qui intéressera surtout ceux des touristes français ou étrangers qui désirent se rendre en Bretagne. On veut démolir la bonne vieille gare Montparnasse, changer le visage entier d'un quartier de Paris, reconstruire – à la place de certains taudis – 2000 logements et ériger, devant la nouvelle gare à quais ouverts, un hôtel de 14 à 15 étages : 1000 chambres, restaurants, bureaux et magasins, etc.

Le projet prévoit des dépenses de 7,5 milliards de francs (presque 100 millions de francs suisses). L'opération financière sera, dit-on, confiée à une Société d'économie mixte qui associera la SNCF, la ville de Paris et des entreprises privées.

On ne nous a pas dit ce que coûtera le nouvel hôtel de 15 étages et nous ne pouvons savoir, si le projet sera rentable, notamment dans ce quartier qui n'est pourtant pas un « quartier chic ».

Nous savons seulement que le projet de *Mr. Hicton* de faire construire, quelque part dans Paris, un de ses fameux hôtels-type a échoué, il y a cinq ans, faute d'appui officiel et peut-être par suite même de l'opposition des hôteliers parisiens qui – à tort ou à raison – ont fait valoir que le nombre des chambres disponibles dans la capitale française est largement suffisant et qu'un nouvel établissement de 1000 chambres ne ferait que s'ajouter au nombre des hôtels insuffisamment occupés.

Nous serions curieux d'apprendre qu'elle sera la réaction des milieux professionnels vis-à-vis d'un projet qui nous paraît aussi prématuré au point de vue économique qu'irréaliste sous l'aspect de la structure et de la conjoncture hôtelière du « Grand-Paris ».

Dr Walter Bing

Ergebnis einer Untersuchung über den einheimischen Tourismus in Frankreich

Angesichts des Fehlens statistischer Unterlagen hat die französische Generaldirektion für Tourismus im Jahre 1956 eine Untersuchung über die Feriengewohnheiten der Franzosen durchgeführt.

Die Ergebnisse müssen mit grosser Vorsicht ausgewertet werden, da sich die in Form einer Publikumsbefragung durchgeführte Untersuchung auf eine kleine Zahl von Personen bezog. Letztere rekrutieren sich zudem ausschliesslich aus unselbständig Erwerbenden, so dass keine absolut repräsentative Erhebung zustande kam. Immerhin gestattet die Untersuchung folgende Schlussfolgerungen :

1. Regelmässige Zunahme der Ferienreisen bei den *in Städten* lebenden unselbständig Erwerbenden. Davon verbrachten ihren Urlaub auswärts :

1950	*1951*	*1955*
53 %	55 %	57 %

2. Zunehmende Benützung der *individuellen Transportmittel* durch die Franzosen :

	1951	*1955*
Eisenbahn	63 %	43 %
Autocar	11 %	16 %
Automobil	20 %	30 %
Scooter-Moto, andere	6 %	11 %

3. Wachsende Vorliebe für Rundreisen in der Feriengestaltung 9 % 18 %

4. Wahl der *Unterkunft* während des Ferienaufenthalts :

Miete einer Privatunterkunft	13 %
Zelt	10 %
Hotel	20 %
Andere (Verwandte)	57 %

5. *Auslandreisen :* 11,2 % der im Jahre 1956 befragten Personen verbrachten ihre Ferien ganz oder teilweise im Ausland, davon :
27 % aus Familiengründen oder wegen Beziehungen
21 % weil billiger
52 % aus Vorliebe. *I./SFV.*

Die neue Direktion des Dolder Grand Hotel, Zürich

Am 15. August nächsthin wird das Ehepaar *Georg Hangartner-Denyse Fanciola* die Leitung der Hotelbetriebe der Dolderbahn AG. übernehmen.

Der verstorbene Herr *Henry Kraehenbuehl,* Leiter dieser Unternehmen, hatte noch – kurz vor seinem Tode – den Vertrag mit Herrn Direktor G. Hangartner abgeschlossen, in der Absicht, sich von den engeren Direktionsgeschäften zu entlasten und nur noch die Funktionen des Verwaltungsdelegierten auszuüben. Der unerwartete Hinschied dieses grossen Hoteliers stellt nun das junge Hotelierpaar Hangartner-Fanciola vor die doppelt grosse Aufgabe, ohne den Rat und die Führung des Mannes, dem es die Berufung auf einen so wichtigen und exponierten Posten verdankt, die Leitung eines so bedeutenden, ja zu den führenden Hotelbetrieben der Schweiz gehörenden Geschäftes an die Hand zu nehmen.

Wenn sich der Verwaltungsrat der Dolder-Unternehmung auf die Empfehlung von Herrn Kraehenbuehl selig dazu entschlossen hat, Herrn und Frau Hangartner-Fanciola die verantwortungsvolle Direktion anzuvertrauen, so geschah dies auf Grund der aussergewöhnlichen Erfolge, die das relativ noch junge Ehepaar in der Leitung zuerst des Hôtel Château d'Ardennes in Belgien und hernach des Ritzhotel in Barcelona, die beide zum grossen Hotelkonzern von Georges Marquet gehören, zu erringen vermochte. Wie Herr und Frau Hangartner in den letzten fünf Jahren das vordem stark vernachlässigte Ritz-Hotel in Barcelona zu neuer Blüte emporzuführen verstanden haben, das darf den Ruhmesblättern schweizerischer Hotelführung im Ausland beigezählt werden und fand kürzlich beim Abschied des tüchtigen und überaus beliebten und angesehenen Ehepaares in Barcelona die höchste Anerkennung führender Tourismuskreise Spaniens. Herr und Frau Hangartner können mit grosser Genugtuung auf ihre bisherige Arbeit zurückblicken, die als glänzender Ausweis für ihr Können und als sichere Garantie für ihre neue Tätigkeit in der Heimat gelten darf.

Die Schweizer Hotellerie heisst das Ehepaar Hangartner-Fanciola herzlich willkommen und wünscht der neuen Direktion der Dolderhotels in Zürich vollen Erfolg. Es sei ihr vergönnt, in würdiger Weise das hervorragende Lebenswerk unseres unvergesslichen Freundes Henry Kraehenbuehl fortzusetzen und auszubauen. *z. s.*

Erleichterung im Autotourismus

Einer Mitteilung des OeAMTC in Wien zufolge verzichtet die österreichische Zollverwaltung auf Grund eines Erlasses des Bundesministeriums für Finanzen vorläufig versuchsweise ab *1. August 1957* bei den österreichischen Grenzübertrittsstellen auf die Vorweisung von Triptyks, Carnets de passage und Vormerkscheinen. Dieser Beschluss betrifft nur *Privatfahrzeuge.*

d'une maison, son confort, ses aises; c'est le soin qui entoure l'hôte à table comme dans son logement, et rien ne remplace ici une vigilance féminine. Ce qui ne peut pas manquer de fini, c'est la propreté, c'est l'hygiène.

En particulier, vous n'accordez que peu d'importance à l'équipement sanitaire et à son entretien. Objet d'importance secondaire, vous semble-t-il. Erreur.

Du moment qu'il existe des cabinets, et qu'ils jouent un rôle dans l'hôtellerie, il faut bien en parler aussi. Là, force est de vous donner une mauvaise note. Gros, très gros effort à faire sur toute la ligne. Reviser la conception des locaux et des installations, maintenir une rigoureuse propreté, penser aux essuie-mains, au savon, aux odeurs. Changer ces sièges badigeonnés comme des barrières de jardin. Il serait si simple et peu coûteux d'importer quelques milliers de sièges et de couvercles en bakélite!

Qu'on le veuille ou non, c'est ainsi, on n'y peut rien, l'hôte occidental a tendance à juger d'une civilisation à travers les cabinets.

*

Ayant auparavant tout importé, vous voulez maintenant tout faire vous-mêmes. Mais non! Il faut choisir.

On m'a montré une collection de plats en acier inoxydable étampé. Jolie fabrication, certes. Mais à combien d'exemplaires? Pendant que vous en faites mille, à l'aide d'un outillage coûteux, une industrie de nos parages en fait un million. Calculez! Il s'agit pour chaque économie d'utiliser rationnellement ses moyens, de chercher le rendement, et d'échanger.

*

L'hôtellerie: une symphonie où chaque instrument doit jouer juste, en mesure, sous peine de tout ficher par terre. Vos canards: un rideau déchiré, une vitre sale, une corbeille à papier non vidée, un lavabo souillé, un robinet qui goutte, une serviette utilisée qui traîne; une tache sur le plastron du sommelier, un verre orné d'empreintes digitales, un client qui attend depuis vingt minutes qu'on s'occupe de lui, deux garçons qui s'entretiennent dans la salle de leurs petites affaires, un autre qui vous raconte sa vie parce que vous lui avez demandé du feu... *Manque le chef d'orchestre.*

C'est curieux comme, dans cette branche, tout tient à un cheveu... Un cheveu dans la soupe.

XV Au revoir Sofia

On remarque au dernier moment que nos visas yougoslaves ne sont pas valables pour le retour. Transit simple, transit double, c'est la seconde mention qui est biffée. Un simple trait de plume qui va nous coûter deux jours. Il faut recommencer les opérations. Un nouveau jeu de photographies...

G. nous conduit le matin dans un atelier coopératif. Irréductible, le «responsable» proclame:

– Pas avant demain!

Mais il existe encore un indépendant: un artiste-photographe, ceci expliquant cela. Il vend ses œuvres comme un peintre ou un sculpteur. Nous passons devant l'objectif.

– Revenez cet après-midi à quatre heures.

Il tient parole. Mais cela nous fait une belle jambe! Légations et consulats sont fermés l'après-midi, et G., qui croyait posséder un sésame, doit s'incliner.

Le soir, dîner d'adieu à *Tzouma.* Un banquet pharamineux. Récapitulation de tout ce que nous avons mangé et bu durant la quinzaine. C'est le directeur de l'alimentation nationale», Z. – l'hospitalité, l'affabilité en personne – qui nous reçoit, assisté des deux directeurs du restaurant.

Il a insisté par trois fois, avec une force incroyable, presque avec désespoir, pour que nous allions chercher les enfants. Les enfants occupent dans la vie bulgare, comme les artistes, une place plus grande que chez nous. Et les enfants sont là.

Sans relâche, Z. s'occupe d'eux, les entoure, leur explique tout, les régale, à l'affût de leur réaction, tenant absolument à ce qu'ils tâtent de chaque mets, jusqu'au dernier, et il a l'air si heureux que je l'embrasserais rien que pour cela.

Nous avons pour nous seuls une salle entière, ce qui provoque des chuchottements derrière les portes, et au dessert le garçon costumé que nous apprécions tant vient nous jouer d'une ravissante petite viole appelée *gadoulka.*

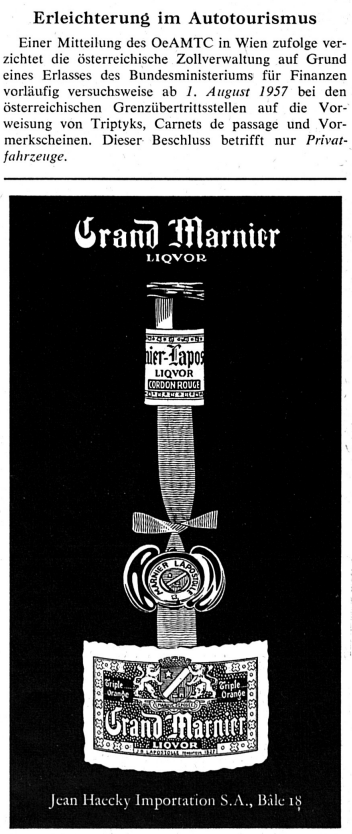
Nous partons le lendemain après un dernier repas au «Bulgaria» en compagnie du manager, Z., un homme charmant, et de G. qui a de la peine à contenir son émotion. C'est là qu'on nous apporte les gigantesques sacs en papier contenant les provisions de voyage.

Toute la rue K. est aux fenêtres. Un groupe de parents et d'amis entoure la voiture. Au claquement décisif des portières répondent des sanglots, et même des gens à qui nous avons jamais adressé la parole agitent des mouchoirs. D'un deuxième étage une gracieuse créature se penche, flexible, légère, laisse tomber une fleur qui vient se poser sur le capot, mascotte éphémère...

...Et nous avons refait tout le voyage en sens inverse. Etirant par-dessus les montagnes, si sensible, si précieux, le lien du tourisme.

FIN

Ce récit paraît chez MM. Pillet, imprimeurs à Martigny. Les lecteurs de l'Hôtel-Revue peuvent obtenir jusqu'à fin août cet ouvrage broché de 100 pages au prix de souscription de Fr. 4.50.



La voix de l'Hôtellerie

L'époque du «splendide isolement» est révolue

Par R. Petoud

La faiblesse d'un hôtelier qui s'occupe véritablement de son affaire, avec tout ce que cette vie implique en heures de présence est son isolement. Celui-ci se traduit sur le plan professionnel, politique et moral.

Un matin, le «Times», ce temple austère des vertus britanniques, publia la manchette suivante: «*La mer a rompu cette nuit le câble téléphonique passant sous la Manche. Le continent est isolé.*» Phrase orgueilleuse et caustique de l'époque de la «splendid isolation» que les Français s'obstinaient à traduire par «entente cordiale». Cet isolement voulait dire en ce temps-là, liberté; une liberté un peu vétuste déjà, tant en politique ou en affaires que dans le comportement des Anglais.

Si j'évoque cette époque qui n'est pas encore très éloignée, et dont beaucoup d'entre nous se souviennent, c'est parce qu'une analogie m'a frappé: l'hôtellerie, à un moment, a eu cet aspect d'un empire. Elle en avait la force. Chaque hôtel, en pleine prospérité, n'en représentait-il pas une parcelle détachée de son cadre géographique et linguistique?

Aux yeux de ses concitoyens, l'hôtelier, constamment en contact avec une clientèle qui allait d'un pays à l'autre, au gré des saisons, comme des oiseaux migrateurs, faisait partie de ce monde fermé, opulent et mystérieux où tout était possible et autour duquel régnait une sorte de légende.

Vous ne me croyez pas? Dans ce cas, parlez un moment avec un ancien hôtelier, laissez-lui raconter ses souvenirs et vous percevrez rapidement sous ses mots, bien cachés, cette nostalgie du monde disparu.

Il nous est resté quelque chose de cette époque à nous, jeune génération: une sorte de fierté de ces traditions; un désir de les maintenir tout au moins partiellement, peut-être malgré elles, dans un monde qui a complètement évolué. Et puis aussi, une certaine imperméabilité, une volonté farouche, jalouse, de ne rien révéler de nos maisons et de notre travail. Ce qui a fait la force et peut-être la grandeur de notre hôtellerie nationale, c'est son caractère familial. Cela nous ne le répéterons jamais assez.

Il fut un temps où la famille était le pilier central de chaque hôtel, que ce fut une grande maison ou une modeste pension. Cette structure de base impliquait, en même temps qu'une tradition, la notion d'un monde privé, imperméable. L'hôtelier gardait précieusement le secret de ses méthodes de travail. Il œuvrait absolument seul, comme un véritable self-made man tenace. La notion de concurrence avait un goût d'amertume et elle provoquait fréquemment au sein d'une station, d'un village ou d'une ville, des luttes intestines aux résultats en définitive médiocres. C'était, au prix de grands sacrifices, une sorte de guerre d'usure, dont jamais personne ne pouvait se déclarer vainqueur.

Mais le temps, avec ses plans à longue échéance, a tout changé et, comme le remarquait Hemingway, au cours d'un combat de taureaux, au moment de l'entrée des quadrilles et des toréadors enrobés dans leur vanité et leur musique de fanfares, «*il y a toujours heureusement un taureau pour remettre toute chose à sa place*».

Le rythme de la vie s'est accéléré, de nouvelles couches sociales se sont mises à voyager, les charges ont augmenté, les périodes de crise ont suivi les périodes de prospérité. Il a fallu que toutes ces vagues successives modifient le profil de notre métier, pour que nous nous rendions compte que cette époque de travail artisanal en vase clos était définitivement révolue. Il a fallu cette évolution pour ancrer en nous le désir de *rationalisation*, éveillé par les écoles professionnelles, les fiduciaires et la tendance générale des affaires. Nous avons compris que nous tirions tous à une même corde, mais que celle-ci risquait de nous étrangler, si nous ne faisions preuve de solidarité. *Cette solidarité est le prix de l'indépendance de nos entreprises*. Des essais ont été tentés dans ce sens, il y a déjà quelques années, lors de la création des *groupes expérimentaux* ou «*Erfagruppen*».

Le fait que la majorité des hôtels appartenant à des chaînes d'étude sont des entreprises privées et non des sociétés, est symptomatique.

Ces maisons ont perçu le *danger* qu'elles couraient en continuant à travailler seules, sans possibilité de confrontation. Cela prouve que – tout en conservant le caractère familial de base de son entreprise et sans devenir pour cela un industriel proprement dit – l'hôtelier cherche à rationaliser. C'est un grand progrès, car il est absolument nécessaire que nous nous réunissions pour étudier les renseignements fournis par plusieurs entreprises diversement situées et examiner les possibilités d'améliorer les rendements d'exploitation qui doivent être la conclusion de cette confrontation.

Nous ne sommes cependant, à notre humble avis, qu'à mi-chemin dans cet effort de solidarité, car il n'est actuellement encore que l'apanage de quelques privilégiés.

Lorsqu'un hôtelier rencontre un autre hôtelier, comme dans la chanson, ils parlent hôtellerie. Ils s'inquiètent de la bonne marche de l'affaire du voisin, et en somme, inconsciemment, ils font de l'Erfa, des comparaisons. La nécessité crée le besoin. Ce dialogue, ou cette forme de conversation générale, est devenu l'unique moyen pour nous, de nous rendre compte de la valeur réelle de notre système d'exploitation.

En standardisant leurs méthodes de contrôle – pour autant que leurs entreprises s'y prêtent – en rationalisant leurs recettes et leurs dépenses selon un plan comptable établi, ces groupes d'expériences ont obtenu le résultat désiré, c'est-à-dire, une comparaison valable des pourcentages existants entre leurs charges, leurs frais généraux, leurs rendements bruts, et leurs chiffres d'affaires.

Cette méthode des *pourcentages* garantit à l'hôtelier une certaine discrétion, respecte l'intimité administrative de l'entreprise et révèle, en un langage nouveau, le succès des efforts de rationalisation.

Un chiffre, telle une présence vivante, ne devient valable et authentique *qu'au contact des autres*. Cette *interdépendance* des résultats, n'est-elle pas un *moyen facile* à la portée de chacun de réétudier la structure de son entreprise, puis, – grâce à la comparaison de ses propres résultats et de ceux d'entreprises similaires de bonne volonté – une *arme puissante* pour les hôteliers qui ne veulent pas que leurs affaires perdent leur traditionnel caractère familial?

Les trois groupes expérimentaux existants ne suffisent pas à cette tâche qui est personnelle à chaque entreprise. Ils ont du moins le mérite de nous avoir montré le chemin à suivre pour constituer de nouvelles équipes. Nous devons arriver à ce que se créent partout des centres, des noyaux d'étude, tout spécialement au *sein de la jeune génération d'hôteliers*. Elle aura sans doute à affronter des difficultés dont celles qui nous entravent ne sont qu'un pâle reflet. Il ne s'agit nullement ici de suradministrer nos hôtels, mais de les solidariser.

Cet isolement se manifeste non seulement sur le plan professionnel pur, mais aussi sur le plan politique. Il est étonnant de constater combien peu d'hôteliers comprennent l'intérêt qu'ils auraient à siéger dans les assemblées ou conseils communaux, cantonaux et nationaux. Nous ne voulons nullement critiquer nos députés en charge, mais exprimer une opinion qu'ils partagent certainement, car ils seraient les premiers heureux de voir d'autres hôteliers venir appuyer leurs efforts et accroître l'influence des délégations défendant les intérêts touristiques. Le nombre de nos représentants n'a jamais été proportionnel à l'importance de notre industrie dans l'économie du pays, du canton ou même de la commune. La raison en est probablement dans l'*isolement moral* de l'hôtelier qui sera le troisième aspect de ce problème.

Nous avons vu précédemment que, pour un chef d'entreprise, le fait de se savoir ou de se sentir dans la ligne générale, lui procure un sentiment de confort psychologique. Cette certitude se dégage de l'étude comparative de différentes maisons qui affrontent en même temps des difficultés semblables. Cette identification des soucis professionnels est un solide appui moral pour un homme toujours sur la brèche. Sans apporter une solution définitive à nos problèmes, ce soutien nous donne l'assurance psychologique d'avoir fait ce qui était nécessaire pour maintenir le rythme de notre entreprise. C'est un réconfort pour nos esprits soucieux.

On dit souvent à l'hôtelier: «Vous, qui êtes indépendant...» parce qu'il n'a pas d'heure fixe. On oublie que cette liberté, vétuste elle aussi, a pour corollaire une disponibilité de chaque instant. Pour lui, les heures ne comptent pas. Nous ne sommes certainement pas des martyrs; tout le monde est d'accord à ce sujet. Mais cette présence permanente au vu de tout le monde, cette disponibilité est la cause même de l'isolement de l'hôtelier.

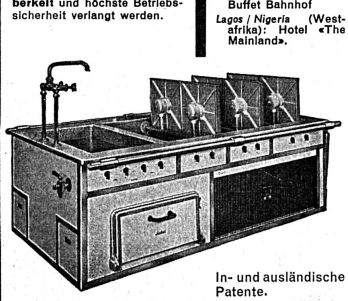
Constamment en contact, il n'a le plus souvent, hors de son hôtel, pas d'endroit où se retirer. L'aurait-il, que cela ne changerait rien. Il lui manque cette marge de temps psychologique dont disposent les membres des autres professions. C'est elle qui leur permet de se retrouver, de faire dans le calme un rapide inventaire d'eux-mêmes. L'hôtelier vit sur la brèche. Le front des opérations ne s'arrête nulle part. Le vestibule, la salle à manger de l'hôtel font plus partie de sa vie privée que son appartement. Ainsi, le caractère public de son hôtel et sa propre vie privée s'entremêlent au point d'être indissolublement liés.

Il lui manque un «no man's land», ou des «arrières» pour employer un terme de stratégie; personne n'est aussi isolé qu'un homme sans répit.

Certains chefs d'entreprises non touristiques souffrent parfois du même mal, mais il s'agit d'exceptions, alors que dans notre profession, c'est la règle. L'hôtelier vit ainsi une existence mouvementée, passionnante. Il est à la disposition d'un peu tout le monde, s'adaptant à tous les visages que lui montrent le jour et la nuit. Théoriquement près de sa famille qui vit souvent sous le même toit que lui, il ne la voit pratiquement que trop rarement. Partagé entre ses devoirs familiaux, sa passion professionnelle et la foule de ses clients ou de ses fournisseurs, trop proche du confort matériel pour pouvoir vraiment l'apprécier, il est l'incarnation de l'homme moderne, avec toutes ses victoires quotidiennes et aussi ses servitudes.

Der neue elektrische
Locher
Kipp-Plattenherd
setzt sich überall durch, wo bessere Leistungen, grösste Sauberkeit und höchste Betriebssicherheit verlangt werden.

Aus vielen, einige besonders interessante Referenzen:
Zürich: StadtspitalWald; Zürich: Bahnhofbuffet HB, 2. Kl. Kloten: Flughafen-Rest. (2 Herde) Schaffhausen: Kantonsspital (2 Herde) Vevey: Nestlé S.A., Réfectoire Grandvaux: Nouveau Restaurant du Monde Konolfingen: Hotel und Buffet Bahnhof Lagos / Nigeria (Westafrika): Hotel «The Mainland».



In- und ausländische Patente.

OSKAR LOCHER
Elektr. Heizungen, Baurstrasse 14
Telephon (051) 34 54 58
Zürich 8
Locher

● REVUE-INSERATE
halten Kontakt mit der Hotellerie!

ZU JEDER GUTEN MAHLZEIT
WAADTLÄNDER WEIN
OPV

H. BEARD S.A., MONTREUX
Fabrik für schwerversilberte Hotelwaren (150 Arbeiter)
Bestecke, Alpacca, 90 g versilbert und rostfrei — Platten, oval und rund, schwerversilberte Ausführung — Légumiers, Kannen etc. — Rechauds in Chromnickelstahl.
Zürich:
Generalvertretung für die deutsche Schweiz und Laden
A. HAARI
Talackerstrasse 41, Telephon (051) 25 11 40
Luzern, Ausstellungsraum:
A. Marbach, Obergrundstr. 105, Tel. (041) 2 90 76

Die neuzeitliche
Klein-Glacemaschine
mit den grossen Vorteilen
für nur Fr. 2450.—
geschaffen für den Kleinbetrieb sowie als Ergänzungsanlage für den Grossverbraucher. — 4-Liter-Rührwerk mit einer Stundenleistung von 30/40 Portionen. — 1 Konservator mit 2 Einsätzen für ca. 60 Portionen.

Sofort betriebsbereit
Einfache Bedienung
Geringe Wartung
Minimaler Stromverbrauch
Verlangen Sie bitte unseren Spezialprospekt
Auf Wunsch Zahlungserleichterungen
Standardwerke AG., Birmensdorf ZH
Abteilung Thermofrigor Telephon (051) 95 42 02

Zu verkaufen
Guterhaltene und gepflegte
«Bühler»-Bodenputzmaschine
mit allen Zutaten und Kabel.
Silbersuppenschüssel, Silberbesteck, Römergläser, Tischwäsche
Anfragen bei M. Widmer, Hotel Gallushof, St.Gallen, Tel. (071) 226238.

Zu verkaufen
Tea-Room
mit Alkoholpatent und Dancingbetrieb in Kurort im Graubünden (Sommer- und Wintersaison). Notwendiges Kapital ca. Fr. 65000.–. Offerten unter Chiffre T R 2134 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A louer à Saxon
CASINO
comprenant café-restaurant, grande salle entièrement rénovée. Parc ombragé en bordure route cantonale. Chiffre d'affaires important. Entrée 1er septembre. Faire offre à M. Mermoud Raoul, pdt. Concordia, Saxon.

Restaurant
zu übergeben
nach Übereinkunft. Hauptstrasse Nähe Biel. Inventarübernahme Fr. 40000.–. Offerten unter Chiffre R U 2141 an die Hotel-Revue, Basel 2.

VIGNOBLE
à vendre
entre Sierre et Salquenen, rive droite du Rhône, à port de camion, irrigable à volonté, reconstitué Dôle, Fendant et Malvoisie, prix favorable, surface environ 15000 m². Ecrire sous chiffre A V 2162 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Zufriedene Gäste
Eptinger
das gehaltvolle Mineralwasser

TEE-Züge fördern Europas Schienenverkehr

Europa ist auch auf der Schiene einander nähergerückt. Seit anfangs Juni 1957 verbinden Trans-Europ-Expresszüge» (TEE-Züge) die Wirtschaftszentren von 7 westeuropäischen Ländern miteinander. Die Schweiz, Holland, Belgien, Luxemburg, Frankreich, Italien und die Bundesrepublik Deutschland haben den Anfang gemacht. Österreich wird noch in diesem Jahr als achtes Land folgen.

Wo die beige-roten Züge bisher auftauchten, erweckten sie Neugier und Bewunderung ob ihrer komfortablen Ausstattung, die der moderner Flugzeuge gleicht. Elegante Sessel laden den Reisenden zum bequemen Sitzen ein, alle Abteile sind mit Teppichen ausgelegt, die Restaurants und Bars der Züge verbreiten diejenige angenehme Atmosphäre wie ihre «stationären Schwestern», und sprachenkundige Stewardessen betreuen die Gäste.

Die beteiligten Eisenbahngesellschaften bezeichnen die TEE-Züge nicht zu Unrecht als ihren Beitrag für ein vereintes Europa. Für die Einrichtung eines gemeinsamen Expresszugnetzes waren allerdings weniger ideelle als kommerzielle Überlegungen massgebend. Die Eisenbahnen müssen sich gegenüber der schnellen Konkurrenz auf der Strasse und in der Luft behaupten. Sie wollen nicht nur die zahlungskräftigen Reisenden als «Kunden» behalten, die ihnen bisher treu geblieben sind, sondern möglichst auch die Abgewanderten auf die Schiene zurückholen.

Die TEE-Züge sind vorwiegend für den Geschäftsreisenden, aber auch zur raschen und komfortablen Beförderung des anspruchsvollen «Fremdenverkehrsgastes» gedacht. Sie haben nur Abteile 1. Klasse und dürfen nur mit besonderen Zuschlagskarten benutzt werden, die dem Reisenden gleichzeitig einen Sitzplatz sichern. Sie sind vorläufig als Tagesverbindungen gedacht und laufen über Strecken von etwa 500 km. Ihre hohe Reisegeschwindigkeit ermöglicht es, Hin- und Rückfahrt an einem Tage zu bewältigen. Ein Geschäftsmann kann also zu Besprechungen ins Ausland fahren und noch am gleichen Abend wieder zurück sein. Nur der «Helvetia-Express», der Zürich mit Hamburg verbindet, und der zwischen Zürich und Amsterdam verkehrende «Edelweiss-Express» bilden Ausnahmen, weil ihre Strecken jeweils 1000 km lang sind. Der schnellste Zug ist gegenwärtig der «Oiseau Bleu», der die 312 km zwischen Brüssel und Paris in 2 Stunden, 45 Minuten durcheilt.

Ein Blick auf das TEE-Streckennetz zeigt, dass dies vorläufig nur ein Anfang ist. Neue Verbindungen drängen sich auf. Die internationalen Experten sprechen schon heute davon, dass im Laufe der nächsten Jahre noch zahlreiche europäische Städte an den TEE-Verkehr angeschlossen werden. Man will erst einmal Erfahrungen sammeln. Wien, Rom, Venedig, Stockholm und London sind bereits auf «dem Plan». Heute liegen die durchschnittlichen Reisegeschwindigkeiten der Trans-Europ-Expresszüge noch zwischen 90 und 100 km/h, mit Höchstgeschwindigkeiten von 130 km/h und mehr. Man darf aber sicher sein, dass die am TEE-Verkehr beteiligten Eisenbahngesellschaften alles daran setzen, die vom Transeuropaverkehr benutzten Strekken so auszubauen, dass die schnellen Dieselzüge bis zu 160 km/h fahren können. Der gute Wille und die Tat, den Reisenden schneller und besser befördern zu können, müssen zweifellos anerkannt werden. *Tic*

NÉCROLOGIE

Emy Fassbind-Imfeld

Dopo breve malattia è serenamente spirata all'Ospedale di Zurigo la Signora *Emy Imfeld, Vva.* fu *Walter Fassbind.*

La Sua ancor giovane e forte fibra e la scienza, nulla poterono contro l'incredibile sorte.

Discendente da numerosa e patrizia famiglia di Lungern la Defunta andò sposa nel 1929 al Compianto Walter Fassbind, mancato or fa poco più di un anno. Ella dedicò la Sua vita alla famiglia ed al lavoro: da diversi anni dirigeva praticamente sola, con competenza e capacità, l'albergo *Continental* a *Lugano,* permettendo al marito di dedicarsi a molteplici impegni sociali oltre che a quelli derivanti dalla direzione del *Grand Hotel Rigi-Kaltbad* – nota proprietà della Famiglia Fassbind –, permettendo ai figli di dedicarsi agli studi e di formarsi conoscenze pratiche per il loro avvenire.

La Compianta Signora godeva la più alta considerazione e stima fra gli albergatori luganesi e svizzeri, che esprimono alle Famiglie Fassbind e Imfeld così duramente colpite nei loro affetti ed in particolare ai figli: *Edgard,* direttore al Rigi-Kaltbad, *Giorgio,* v.-direttore allo Schweizerhof a Zermatt, *Walter,* studente in ec. pol. a Zurigo, i sensi della loro profonda simpatia e del loro sentito cordoglio.

Per desiderio dell'Estinta i funerali ebbero luogo a Lugano e la cara salma riposa nel cimiterio di Gentilino (presso Lugano).

DIVERS

Les cars de 2 m 50 de largeur peuvent à nouveau circuler sur la route du Grand St-Bernard

On sait qu'à la suite du grave accident qui avait eu lieu, il y a maintenant deux ans sur la route du Grand St-Bernard – un car français avait dévalé dans la Dranse faisant de nombreuses victimes – des travaux de réparation avaient obligé de créer des chantiers sur de nombreux tronçons de la route. Les autorités fédérales avaient interdit aux automobiles ayant 2 m 40 de largeur et aux voitures étrangères de 2 m 50 de circuler sur la route du Grand St-Bernard.

Cette mesure avait causé un tort considérable à la région touristique de Martigny, car la plupart des cars étrangers ont deux mètres cinquante de largeur et étaient obligés d'emprunter un autre itinéraire pour venir en Suisse. Les protestations des milieux touristiques avaient laissé nos autorités insensibles. Or, l'on apprend que le département fédéral de justice et police a fait procéder à une *reconnaissance de la route du Grand St-Bernard le 21 juin et qu'il vient de décider de lever l'interdiction avec effet immédiat.*

C'est maintenant au Conseil fédéral qu'il appartiendra de ratifier cette autorisation et il faut espérer que les normes appliquées à tous les points de la frontière suisse aux véhicules étrangers seront valables prochainement pour la route du Grand St-Bernard également.

*

Le département fédéral de justice et police vient de se prononcer sur le cas de la route du Grand St-Bernard et il a décidé qu'elle serait désormais ouverte aux cars suisses d'une largeur de 2 m 40 et aux cars étrangers d'une largeur de 2 m 50, qu'ils soient concessionnaires ou non.

Cette décision va enfin faire disparaître le malaise qu'avait causé l'interdiction dont nous parlons ci-dessus.

Il n'en reste pas moins que certains tronçons particulièrement étroits subsistent encore et il faut souhaiter que les travaux de correction se poursuivront rapidement et seront terminés le plus tôt possible.

Le cap des 100 000 nuitées dépassé en juin à Montreux

Le mouvement touristique à Montreux, durant le mois passé, fut considérable. On a dénombré 102 393 nuitées au total, contre 83 814 l'an dernier à pareille époque. Chacun se réjouira de voir les nuitées de juin passer le cap des 100 000 et prouver ainsi que l'extension de la pleine saison est possible.

Les nuitées d'hôtes suisses atteignirent le total de 16 439, contre 11 846 en juin 1956. Quant aux nuitées étrangères, elles furent 85 954 contre 71 968 en juin 1956.

Thurgauische Verkehrstagung in Diessenhofen

fb. Im Rathaussaal in Diessenhofen, wo das Stadtoberhaupt die Besucher begrüsste, hielt die Thurgauische Verkehrsvereinigung unter Dr. Rolf Sax (Weinfelden) die ordentliche Jahresversammlung ab. In einer interessanten Plauderei orientierte Bürgerpräsident Dr. *E. Brunner* (Diessenhofen) über die Geschichte des schönen Rheinstädtchens, das im August seine 1200-Jahr-Feier begehen kann.

Besonderem Interesse begegnete der Vortrag von Direktor *H. Hürlimann* über «Die Mittel-Thurgau-Bahn am Scheideweg». H. Hürlimann wurde 1919 an die Frauenfeld–Wil-Bahn als Direktor gewählt, und schon 1921 wurde jene Privatbahn elektrifiziert. Die Mittelthurgaubahn (MThB) hat seit ihrer Erbauung im Jahre 1911 sehr viele Krisen durchgemacht. 1950 galt es sogar, die Stillegung der Bahn zu verhindern. Es gelang jedoch in den letzten Jahren, das Personenverkehrs- und das Güterverkehrsvolumen ansehnlich zu steigern. Die MThB soll nun eine *elektrische Traktion* erhalten, wobei mit fünf Elektrotriebwagen auszukommen wäre. Die neuen Grundlagen dürften ausreichen, eine angemessene Bundeshilfe an die Elektrifizierung der MThB zu erhalten.

In der Umfrage wurde auf die Verschmutzung des Seewassers hingewiesen und angeregt, eine Arbeitsgemeinschaft der schweizerischen Gemeinden am Bodensee zu bilden, um die Abwehrmassnahmen kollektiv zu treffen.

†

Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Mitglied

Frau Witwe

Berta Immer-Wüthrich

Kurhaus Engstlenalp

nach langem Leiden am 2. August im 79. Lebensjahr friedlich entschlafen ist.

*

Am 3. August ist unser Mitglied

Frau Witwe

Emy Fassbind-Imfeld

Hotel Continental-Beauregard, Lugano

sanft entschlafen.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1866
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen
Tel. (032) 24 122

VENTE D'IMMEUBLES

Hôtel Sémiramis, rural et divers

Le jeudi 22 août 1957, à 14 h. 30 min. dans les locaux de l'Hôtel Sémiramis à Leysin, l'office des faillites de l'arrondissement d'Aigle, procédera à la vente aux enchères publiques des immeubles provenant de la faillite de Mme Marguerite **Rozman,** anciennement Clinique Sémiramis à Leysin, savoir:

Commune de Leysin

Aux lieux dits: A. Leysin, la Crétasse, Crettex Jaquet, Pré les Proz, Praz Domenjoz, sous articles 123, 240, 552, 562 et 890, comprenant: logement, Hôtel Sémiramis, habitation et magasin, habitation et rural, étable à porcs, places-jardins, scierie, prés-champs, le tout d'une superficie de 319 ares 15 ca.

Assurance incendie Fr. 199 600.—
Estimation officielle et de l'office Fr. 169 700.—
Mentions d'accessoires de Fr. 33 602.—
comprises dans la taxe.

Les conditions de vente, l'état des charges et la désignation cadastrale, seront à la disposition des amateurs dès le 31 juillet 1957, au bureau de l'office où les intéressés peuvent aussi s'adresser pour tous renseignements et pour la visite des immeubles.

Aigle, le 9 juillet 1957

Le préposé: **Gillard,** prép.

Bestens ausgewiesene Hotelbetriebsgesellschaft sucht in der Schweiz, in den Bergen oder an einem See, ein

HOTEL

mit 80 bis 100 Betten. Gute Zufahrt mit Autocars. Langfristiger Pachtvertrag. Späterer Kauf nicht ausgeschlossen. Offerten sind zu richten unter Chiffre P 13877 Y an Publicitas, **Bern.**

Bekanntes
Wiener Orchester
(4–5 Mann) **sucht für Wintersaison 1957/58**
Engagement
in nur gutes Haus. Offerten unter Chiffre P 4475 W an Publicitas, **Winterthur.**

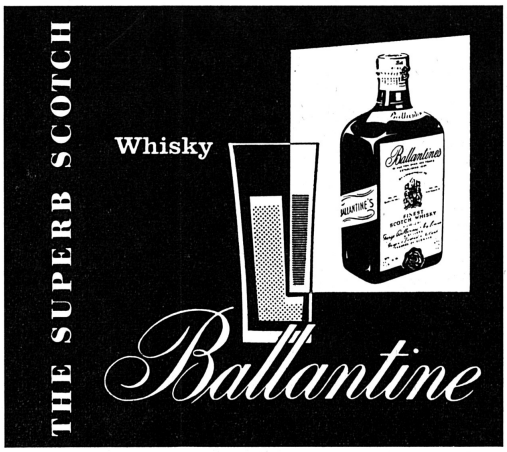
Apéritif à la gentiane
SUZE
l'ami du connaisseur

Zu verkaufen
neue solide
Stühle
schon ab Fr. 17.50.
O. Locher, Baumgarten, Thun

Lerne
Englisch
in London
an den London Schools of English, 20/21, Princes Street, Hanover Square, London W 1. Spezialkurse für jeden Zweck das ganze Jahr. Für Unterkunft kann gesorgt werden.

Hotel-Restaurant
in Melide bei Lugano
18 Betten, gut eingeführt, frisch renoviert, sofort zu **verkaufen oder zu vermieten.** Tel. (091) 23580 oder Postfach 34735, **Lugano 3.**

Aber gewiss
. . . . nur bei Inserenten kaufen!



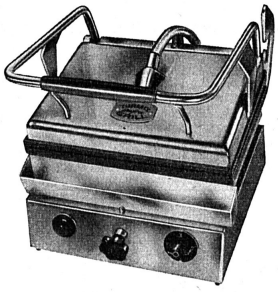
Agents généraux pour la Suisse:
E. OEHNINGER S.A., MONTREUX

Verblüffend rasches Grillieren

Mit dem TURMIX-Infra-Grill werden Rekord-Grillierzeiten erreicht, die auch ein Fachmann kaum für möglich hält. Die von unten und oben gleichzeitig in das Grillgut eindringenden Infrarot-Strahlen bewirken das Garwerden innert kürzester Zeit. Durch die spezielle, patentierte Form der Gussplatten wird eine maximale Wirkung der Wärmestrahlen erreicht.

Einige Beispiele: Entrecôtes 1–2 Minuten
Bratwurst 4 Minuten
Schnitzel 20–30 Sek.

Jederzeit betriebsbereit!
Wer auf lange Sicht rechnet, wählt TURMIX!



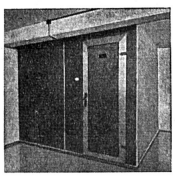
Modell BB

NEU:
Jetzt auch mit Thermostat lieferbar!

TURMIX AG., Küsnacht/ZH
Telephon (051) 90 44 51

Junger Koch sucht Stelle als
KELLNER (Volontär)
in gutgehendes Speise-Restaurant oder Tea-Room. Innerschweiz bevorzugt. Offerten bitte unter Chiffre OFA 6178 St an Orell Füssli-Annoncen, **St. Gallen.**

Neu! JEKA Kühlkabinen



Gross-Kühlschränke
zerlegbar
interessante Konditionen

JENZER & KRAFFT
Apparatebau, **Arlesheim** b. Basel, Telephon (061) 82 69 91

AUSLANDSCHRONIK

Touristen-Wechselkurse werden Mode

Einen erstaunlichen Aufschwung nahm die türkische Fremdenverkehrsindustrie im letzten Jahr, laut Bericht der Handelsdelegation in London, nachdem ein besonderer Wechselkurs für Touristen eingeführt worden war. Dieser Kurs bietet etwa 85% mehr türkisches Geld, als der Ferienreisende im normalen Geldverkehr erhalten würde. Während 1954 und 1955 etwa 75 000 Besucher nach der Türkei kamen, erhöhte sich die Besucherzahl 1956 auf 114 000, wobei etwa die Hälfte dieser Besucher in den letzten Monaten des Jahres kamen, also nach der Einführung des neuen Wechselkurses.

Bekanntlich haben nun auch die osteuropäischen Länder und die Sowjetunion einen neuen Wechselkurs für Touristen eingeführt, um es ausländischen Reisenden möglich zu machen, die an und für sich unverhältnismässig hohen und überhöhten Preise für Hotels und Mahlzeiten bestreiten zu können. Dabei ist jedoch zu bedenken, dass der Rubelkurs ohnehin überhöht ist.

Gerüchte über eine neuerliche Änderung des spanischen Touristenwechselkurses tauchen ebenfalls häufig auf, besonders da ja neuerdings die spanischen Hotelpreise um etwa 20% erhöht wurden und auch sonst das Ende Spaniens als des billigsten Reiselandes Europas vorausgesagt wird. *WPJ.*

Der Fremdenverkehr in Schweden

Eine sehr interessante Statistik wird durch den Schwedischen Fremdenverkehrsverband bekanntgegeben. Sie bezieht sich nur auf den Ausländerverkehr und baut auf den Grenzübertritten auf; infolgedessen werden auch Reisende erfasst, die Schweden nur im Transitverkehr passieren oder von Amts wegen in Schweden zu tun haben. Die im folgenden gebrachten Zahlen stellen den reinen Touristenverkehr dar, der sich aus Erholungs-, Vergnügungs-, Geschäftsreisen usw. zusammensetzt; dabei sind allerdings die unmittelbar benachbarten Länder Dänemark, Finnland, Island und Norwegen weggeblieben, da es sich bei diesen Besuchern wohl in der Hauptsache um Ausflügler handelt.

Von 1952 bis 1956 haben sich erhöht: die Ankünfte ausländischer Touristen in Schweden von 191 788 auf 318 101 oder um 66% und ihre Übernachtungen von 2 601 513 auf 4 166 059 oder um 60%. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer ist von 13,6 Tagen je Gast auf 13,1 Tage zurückgegangen. Von der Gesamtzahl von 4 166 059 Touristenübernachtungen des Jahres 1956 entfallen 1 702 304 = 40,9% auf die Bundesrepublik Deutschland, 880 664 = 21,1% auf die Vereinigten Staaten, 406 484 = 9,7% auf Grossbritannien und Nordirland, 169 734 = 4,1% auf die Niederlande, 155 241 = 3,7% auf Frankreich, 132 339 = 3,2% auf Österreich, 117 916 = 2,8% auf die Schweiz und 115 480 = 2,8% auf Italien. Aus diesen Ländern gekommene Gäste brachten 1956 insgesamt 3 680 162 Fremdenübernachtungen oder 88,3% ihrer Gesamtzahl nach Schweden. In der durchschnittlichen Aufenthaltsdauer hielten sich die Österreicher mit 19,8 Tagen je Gast an der Spitze; ihnen schlossen sich an die Spanier mit 17,7, die Deutschen mit 17,5, die Lateinamerikaner mit 14,0, die Nordamerikaner mit 12,7, die Türken mit 12,4, die Inder mit 11,1, die Kanadier mit 10,9, die Iren mit 10,7, die Italiener mit 10,3, die Niederländer mit 10,0 und die Schweizer mit 9,8 Tagen.

Dr. F. Sch.

Schweden erwartet mehr als 500 000 Touristen

Der Generaldirektor des Schwedischen Verkehrsvereins sagte kürzlich, dass die Zahl der Nicht-Skandinavier, welche in diesem Jahre als Touristen nach Schweden kommen werden, auf mehr als eine halbe Million geschätzt wird.

Nächstes Jahr, wenn in Schweden die Fussball-Weltmeisterschaft ausgetragen und die europäische Athletik-Meisterschaft stattfinden wird, dürfte die Besucherzahl auf 600 000 bis 700 000 steigen. Im Jahre 1956 haben ausländische Touristen in Schweden den Gegenwert von mehr als 400 Mill. sKr. an Reise- und Hotelkosten, für Reiseandenken usw. ausgegeben. *-nn-*

Nouvelles d'ailleurs

«Hilton International» poursuit son programme de création d'une chaîne d'hôtels de luxe dans le monde, donnant ainsi un exemple unique de coopération internationale dans le domaine du tourisme.

«Travel Items» qui consacre à ce vaste programme un intéressant article, relève que c'est à la suggestion du gouvernement des Etats-Unis que le groupe Hilton a sérieusement envisagé la construction d'hôtels à caractère américain dans les principales cités du monde.

Porto-Rico fut le premier; *Madrid* suivit en 1953, puis *Istambul*. De nouveau hôtels sont actuellement en construction à *Montreal*, la *Havane* et *Mexico;* le programme de 1959 en prévoit à *Rome, Tokio, Athènes, Vienne, Banghkok* et *Bagdad*.

Les agences de voyage *américaines* ont mis cette année en vente plus de 300 itinéraires divers qui tous comportent une visite à l'un ou l'autre des pays de la *Scandinavie*.

*

Un Comité d'initiative qui s'est constitué à *Hong-Cong* demande aux autorités de décider la création d'une organisation officielle de tourisme. Il suggère qu'un crédit de 15 millions de francs suisses soit mis à sa disposition pour faire face aux dépenses durant les trois premières années de son activité.

L'an dernier, l'*Autriche* a enregistré 28,6 millions de nuitées, dont plus de la moitié étaient procurées par des hôtes étrangers. Les recettes procurées en 1956 par le tourisme sont évaluées à plus de 500 millions de francs suisses.

On ignore en général, en Suisse, que certains des Etats de la grande république américaine déployent de grands efforts pour attirer chez eux des touristes indigènes; la Florida et la Californie sont les plus actives dans ce domaine.

Dans une requête adressée au Gouverneur de l'Etat de *Massachussetts* M. *J. Frost*, président d'un groupement touristique, a relevé que la *dépense d'un dollar par touriste se répartissait comme suit:*

logement	22%	benzine	18%
nourriture	27%	distractions	8%
achats	20%	divers	5%

Pourboires dans les hôtels et restaurants en Belgique

Une convention récente est intervenue relativement au remplacement du pourboire par un pourcentage sur les notes dans les hôtels et restaurants belges. Le taux de ce pourcentage sera au *minimum de 12%* et au *maximum de 15%* dans les grandes villes: *Bruxelles, Anvers, Liège, Gand et Charleroi;* 10% minimum et 15% maximum dans le restant du pays.

Le fait d'un prélèvement sur la note remplaçant le pourboire doit être obligatoirement porté à la connaissance de la clientèle:

a) en imprimant en gros caractères sur les notes le montant du service;

b) en inscrivant bien en vue sur les cartes de restaurant, cartes de vins, menus, etc. la mention: «Le prélèvement de 10%, 12% ou 15% pour le service remplace le pourboire»;

c) en affichant visiblement dans l'établissement qu'un pourcentage est prélevé sur la note en remplacement du pourboire.

AUSKUNFTSDIENST

Vorsicht, schlechter Zahler!

Das Reisebureau *Walter Schmülling, Schlangenbad-Wiesbaden,* schuldet einem Mitglied eine überfällige Rechnung. Wiederholte Mahnungen blieben ohne Antwort. Den Mitgliedern sei deshalb grösste Vorsicht im Verkehr mit dieser Firma angeraten.

*

Prudence, mauvais payeur

L'agence de voyage *Walter Schmülling, Schlangenbach/Wiesbaden,* doit à l'un de nos membres une facture depuis longtemps échue. Elle n'a pas donné suite, ni répondu, à de nombreuses sommations.

Nous recommandons donc à nos membres de faire preuve de la plus grande prudence dans les affaires qu'ils pourraient conclure avec cette agence.

La présente convention est applicable à partir du 1er avril 1957, sauf pour les contrats déjà conclus avec les agences de voyages et groupements touristiques pour l'année 1957.

Zone douanière commune en Scandinavie

Le *Danemark, la Norvège, la Suède* et *la Finlande* ont décidé de créer une *zone douanière commune* pour les voyageurs étrangers en Scandinavie. Ceux-ci n'auront à présenter leurs passeports qu'une seule fois lors de l'entrée dans l'un des pays sus-mentionnés, et non plus lors des passages d'autres frontières à l'intérieur de la zone scandinave.

Redaktion – Rédaction:
Ad. Pfister – P. Nantermod
Inseratenteil: **E. Kuhn**

RÜFLAG
FAHNENFABRIK RÜTHI SG
DRUCKEREI – STICKEREI – NÄHEREI
PAUL GÄHWYLER
TEL. (071) 7 91 17

Gutgehende, nicht renovationsbedürftige grössere

Wirtschafts- oder Hotelbesitzung

zu tauschen gesucht

mit ganz gut rentabler, zirka 6jähriger grosser

Renditen-Liegenschaft

(18 Wohnungen, 2 Läden und 12 Garagen). Verrechnungssumme zirka Fr. 250 000.—. Jede Offerte wird vertraulich behandelt und sollte alle Angaben enthalten. Schriftliche Offerten unter Chiffre OFA 4468 B. an Orell Füssli-Annoncen AG, **Bern.**

Infolge Krankheit unserer Barmaid suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft, tüchtige, gut präsentierende

BARMAID

in unsere Hotel-Bar mit Pianist. Guter Verdienst. Jahresstelle. Offerten mit Bild und Zeugnissen unter Chiffre OFA 858 Sch Orell Füssli-Annoncen AG, **Schaffhausen.**

Jüngerer

Chef de réception und Hotelsekretär

suchen Stelle ab Anfang September oder für die Wintersaison in erstklassigen Hotels. Erich Bott, Grand Hotel Vereina, **Klosters.**

Hotelier-Ehepaar

mit langjähriger In- und Auslandpraxis, mit allen Branchen vertraut, auch Restaurationsbetrieb, **wünscht auf Herbst/Winter**

Direktion

Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre E D 2990 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Barman und Chef de rang

Deutscher, mit besten Referenzen, englisch, französisch und etwas italienisch sprechend, **sucht Stelle ab 15. Sept.** Offerten erbeten an H.D. Kessler, «Farinet»-Bar, **Montana** (Schweiz).

Suche strebsamen

Restaurationskoch

in soignierten à-la-carte-Betrieb, Nähe Zürich. Jüngerem, fachlich gut ausgebildetem Mann, welcher Freude am Berufe hat und gewillt ist, mit Patron als zuverlässige Stütze zusammenzuarbeiten, wird gutbezahlte Dauerstelle geboten. Offerten an Gasthof Rössli, **Würenlos.**

Lugano, den 3. August 1957
Hotel Continental-Beauregard

Am Freitag, den 2. August 1957, ist unsere geliebte

Frau Emy Fassbind-Imfeld

sanft in Gott entschlafen.

Mit ihr ist nicht nur eine liebevolle, opferstarke Mutter und ein grundgütiger Mensch gegenüber allen, die sie in Leid und Freud kennenlernen durften, sondern auch eine stille, werktätige, um ihre Gäste treubesorgte und für ihre Mitarbeiter verständnisvolle und vorbildliche Frau von uns gegangen.

Dass doch die Menschen zueinander wirklich gut sein möchten, war einer ihrer letzten Wünsche.

Im Herzen bleibt sie mit uns.

Lugano, Arth am See, Zürich (Kantonsspital)

In tiefer Trauer
die Söhne:
Edgar Fassbind
Walter Fassbind
Jörg Fassbind
Die Anverwandten
Die Freunde

Die Beerdigung fand am 6. August im Familiengrab in Lugano-Gentilino/S. Abbondio statt.

Zweites Gedächtnis:
Arth am See, an der Grabstätte ihres lieben Mannes, am 8. August 1957, um 8.30 Uhr.

Todesanzeige

Das Personal des Hotel Continental Lugano bewahrt der vielverehrten Frau

Emy Fassbind-Imfeld

ein liebes Andenken und gedenkt ihrer grossen aufopfernden Tätigkeit und Liebe zu ihren Angestellten.

Hoteliersfamilie in St. Moritz sucht ehrliche, saubere

Tochter

in Haushalt mit Kindern (ohne Kochen). Offerten unter Chiffre H F 2164 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Treue, ehrliche

Buffetdame

gesetzten Alters, **sucht passenden Posten** in gutes Restaurant. Offerten erbeten unter Chiffre R S 2143 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Direktion

Bestausgewiesenes Hotelier-Ehepaar mit langjähriger Praxis, 5 Sprachen, **sucht auf Herbst/Winter**

neuen Wirkungskreis

Offerten unter Chiffre NW 2139 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Première serveuse

Restauration **cherche place.** 1er septembre ou fin septembre. Lausanne ou environs. Ecrire sous chiffre PL 14847 LB à Publicitas, **Lausanne.**

Junge, kräftige

TOCHTER

sucht auf 1. Oktober, eventuell früher

Köchinnenlehrstelle

(wünscht Churer Abschlussprüfung zu absolvieren). War 1 Jahr Volontärin in Grossbetrieb. Offerten unter Chiffre MS 4357 an Maurer & Salzmann-Annoncen, **Winterthur I.**

Secrétaire-Réceptionnaire

(actuellement service militaire) **cherche situation** dès le 1er sept., place à l'année si poss. Apprent. de cuis. et serv. en Suisse et Allem. Prat. du bureau: Ecole Hôt. S.S.H., Angl. U.S.A. et Suisse. Connaiss. de lang. franç., allem. et angl. S'adr. sous chiffre S R 2019 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Tüchtiger

Küchenchef

mit

Commis

sucht Stelle für Wintersaison, Stossbetrieb gewöhnt. Berghotel bevorzugt. Offerten unter Chiffre K C 2957 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiges Ehepaar sucht Saison- oder Jahresstelle.

Mann:

Stütze des Patrons

Frau:

Obersaaltochter, Buffetdame oder Gouvernante

Offerten unter Chiffre S P 2115 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Pianiste-Accordéoniste

excellent, disponible. A. Prahin, chemin des Platanes 5, **Lausanne.**

Seriöser Bursche in vorgerücktem Alter **sucht Stelle** als

Koch-lehrling

Offerten unter Chiffre KL 2178 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Serviertochter

im Speiseservice bewandert, **sucht Stelle** in gutgehendes Restaurant oder Café per 15. August oder 1. Sept. Bern bevorzugt. Offerten unter Chiffre B 51541 G an Publicitas, **St. Gallen.**

LINGÈRE

gesetzten Alters

sucht Stelle

Basel oder Nähe bevorzugt. Offerten unter Chiffre L. G. 2177 an die Hotel-Revue, Basel 2.

27jährige **Tochter sucht Stelle** als

Barmaid

oder

Bar-Hallentochter

Sprachenkundig, Zeugnisse für Saal, Restaurant und Bar. Offerten erbeten an T. Lutz, Mary's Old Timer's Bar, Augustinergasse 14, **Zürich 1**

Jeune couple français, 27 ans, **cherche place** pour le 1er octobre à l'année ou saison

cuisinier et service

parlant allemand et français. Offres sous chiffre R U 2174 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Restaurant-tochter

deutsch, franz., englisch sprechend, perfekt und zuverlässig, zurzeit in Saison, **sucht Stelle auf 1. Nov.,** evtl. früher, in nur gutes Hotel-Restaurant. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre H R 2145 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Fachmann mit Fähigkeitsausweis, im Sommer Betriebsleiter eines mittleren Hotels, **sucht für die Wintersaison Posten** als

GERANT

evtl. käme auch Jahresbetrieb in Frage. Offerten erbeten unter Chiffre W G 2155 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, tüchtige, sprachengewandte **Geschäftsführerin sucht Stelle** als

Gerantin

oder

Directrice

für sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre OFA 6965 Zr an Orell Füssli-Annoncen AG., **Zürich.**

Junger Koch-Kellner

mit eigenem Sommerbetrieb **sucht für nächsten Winter wieder Stelle als**

Barman oder Barkellner

Frei ab 1. November bis Ostern 1958. Gründliche Ausbildung, 4 Sprachen. Stadtbetrieb bevorzugt. Offerten erbeten unter Chiffre B M 2127 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stellvertretung-Direktions-Aushilfe

Bestausgewiesener Hotelier-Restaurateur, Erfahrung in Führung von Personal, 4sprachig, würde vom 15. August bis 15. Oktober eine Stellvertretung annehmen als **Ferienablösung, Entlastung des Chefs, wochen- oder monatsweise.** Absolute Diskretion zugesichert. Zuschriften erbeten unter Chiffre D A 2161 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MEIKO
Geschirrwaschmaschinen
sind auf der ganzen Linie führend
Verlangen Sie den Prospektkatalog
ED. HILDEBRAND, Ing., ZÜRICH
Neue Adresse:
Seefeldstrasse 45 Tel. (051) 34 88 66

Pour novembre ou saison d'hiver je cherche nouvelle place en Suisse ou à l'étranger comme

aide du patron, gouvernante, 1ère dame de buffet

Suis depuis plusieurs années dans l'hôtellerie et ai une bonne connaissance des langues (allemand, anglais, français, italien, espagnol). Bons certificats et références. — Offre sous Chiffre A P 2934 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

20jährige **Deutsche** mitMillerer-Reifeprüfung, Handelsschule und 1½jähriger Reisebüropraxis **sucht Stelle** als

Hotel-sekretärin

in der deutschen oder ital. Schweiz. Englische und ital. Sprachkenntnisse. Offerten unter Chiffre D H 2150 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für Comptoir in Lausanne vom 7. bis 23. Sept, evtl. Basler Messe (Kaffeebetrieb), 24. Okt. bis 12. Nov., **2–3 flinke**

Patissiers

möglichst gelernte Konditoren, sowie kräftiger

Jüngling

zum Mithelfen **gesucht.** Off. mit Referenzen und Lohnansprüchen an Fam. G. Wacker, Friedensgasse 28, **Basel,** Tel. (061) 237952.

Tüchtiger, selbständiger, 36-jähriger

Koch-Patissier

mit soliden Grundlagen und guter Praxis **sucht Jahresstelle auf 1. Nov.** Offerten mit Lohnangaben an M. Wick Hotel Couronne, **Brig** (VS).

Maître d'hôtel-barman

Suisse, références de tout 1er ordre, **cherche place** à partir du 5 septembre. Ecrire à case postale 14, **Lausanne 3.**

Tüchtige, gewandte

Barmaid

Deutsch, Franz., Engl., etwas Ital., **sucht auf 1. Sept. Engagement in wirklich gut frequentierte Hotelbar.** Auch Dancing. Bevorzugt Suisse romande od. Tessin. Offerten erbeten unterChiffre BD 2175 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 1. September in Jahresstelle jüngere, gut präsentierende

Serviertochter

die drei Hauptsprachen beherrscht. Gute Verdienstmöglichkeiten. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Neues Schloss, **Zürich 2.**

Hôtel, 40 lits
cherche

chef de cuisine

pour le 1er septembre. Place à l'année. Faire offres Hotel Terminus, **Sierre.**

Gesucht
auf 1. September für 6–8 Wochen

KOCH

Militärdienstablösung

Offerten mit Lohnansprüchen bitte an H. Amstutz, Hotel Waldheim, **Bürgenstock.**

Gastronomisch führende Gaststätte (deutsche Schweiz) sucht jüngeren, tüchtigen

Küchenchef

welcher eine grössere à-la-carte-Küche abwechslungsreich, speditiv und gepflegt zu führen versteht. Kleinere Brigade, gut eingearbeitet, steht zur Verfügung. Tüchtigem, initiativem Fachmann bietet sich rechtbezahlte, angenehme Jahresstelle. Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre H R 2156 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtiger

Koch-Commis de cuisine

Offerten an H. Haueter, Hotel-Restaurant Schützen, **Steffisburg-Thun.**

Bahnhof-Buffet Olten
sucht für Jahresstelle

Economat-Gouvernante

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an die Direktion.

On cherche
pour 1er septembre

gouvernante de lingerie

de première force. Place à l'année. Offres à Hôtel du Rhône, **Genève.**

Für die Führung eines

Hotel-Restaurant

offerieren wir an seriösen Koch mit Familie die Möglichkeit, sich selbständig zu machen. Bedingungen: Bernischer Fähigkeitsausweis und Kenntnisse der franz. Sprache. Daselbst werden gesucht

Barmaid

(Anfängerin) sowie

Commis de cuisine

Offerten unter Chiffre P 393 J an Publicitas, **Biel.**

On cherche

cuisinière capable

Hôtel-Pension de 35 lits, Suisse romande. Entrée à convenir, place à l'année. Offres sous chiffre S R 2163 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Offerten

von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Guter, bekannter

Restaurationsbetrieb in Basel
sucht

Küchenchef

zu 7er-Brigade. Bedingungen nach GAV. Eintritt nach Übereinkunft. Zeugnisse, Photo, Lohnansprüche senden unter Chiffre 4601 an die Mosse-Annoncen, **Basel 1.**

Gesucht

Hausbursche-Nachtportier

Anfänger kann auch berücksichtigt werden.

Buffet-Tochter

Gefälligst Offerten an Hôtel City, **Neuchâtel.**

Wir suchen
per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle tüchtige und sprachenkundige

Serviertochter

für grossen Tea-Room mit Restaurationsbetrieb. Hoher Verdienst. Offerten sind zu richten an F. Burri-Gauch, Hotel National-Rialto, **Gstaad.**

Wir suchen auf Herbst 1957 in gutbezahlte Jahresstelle mit geregelter Freizeit und Ferien

tüchtigen

Saucier

tüchtigen

Entremetier

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Furler & Cie, Hotel Wildenmann, **Luzern.**

Gesucht
per Herbst oder nach Übereinkunft jüngeres, tüchtiges

Geranten-Ehepaar

für modern eingerichtetes Hotel, Café-Tea-Room. Gut qualifizierten Fachleuten mit Fähigkeitsausweis und guten Umgangsformen ist eine gutbezahlte, selbständige Dauerstelle geboten. Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Photo sind zu richten unter Chiffre T 40440 U an Publicitas, **Biel.**

Gesucht
auf 1. September in Saison- oder Jahresstellen:

1-2 Küchenmädchen
Zimmermädchen

Auf 1. oder 15. Dezember:

Köchin, Hilfsköchin
4 Serviertöchter
Buffettochter

Moderne, vollelektrische Küche. Neues Restaurant mit Terrasse. Familie Kessler, Kulm, **Davos-Wolfgang,** Tel. (083) 35005.

Bekanntes Gross-Restaurant in Basel
sucht:

Saucier
Gardemanger
Commis
Koch-Lehrling

Arbeitsbedingungen laut GAV. Eintritt nach Übereinkunft oder Herbst 1957. Interessenten senden gefl. Zeugnisse mit Photo und Lohnansprüchen unter Chiffre 3100 an die Mosse-Annoncen, **Basel 1.**

Garten-Hotel Winterthur
Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Journalführer(in) - Aide réception

Gross-Restaurations-Hotelbetrieb
sucht auf 1. Oktober, evtl. früher, jüngere(n), tüchtige(n)

Buchhalter(in)-Sekretär(in)

Verlangt wird: Selbständige Führung der Ruf-Buchhaltung, bilanzsicher, Beherrschung sämtlicher Hotelbüroarbeiten und der deutschen, franz. sowie engl. Sprache.
Geboten wird: Gutbezahlte Dauerstelle, geregelte Arbeits-, Frei- und Ferienzeit, beste soziale Verhältnisse.
Bewerber(innen) wollen gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Referenzen senden an Postfach 418, **Winterthur.**

Garten-Hotel Winterthur
sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellen

Restaurationstochter
oder Kellner
Buffettochter

Gesucht nach Basel

Commis de rang
Buffettöchter

Offerten an Restaurant zur Batterie, Rappenbodenweg 18, **Basel.**

Gesucht
in mittleres Bahnhofbuffet auf Mitte/Ende Sept. versierte

GOUVERNANTE

Gutbezahlte Dauerstelle. Vertrauensposten. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre V P 2157 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per 15. August

Gouvernante-Buffetdame
Patissier

Anstellungsdauer ca. 2 Monate. Offerten erbeten an Hotel Seegarten, **Locarno,** Tel. (093) 74808.

Gesucht
für sofort

Glätterin

für ca. 6 Wochen. Offerten an Parkhotel, **Giessbach** (Berner Oberland).

Gesucht
in Jahresstelle auf Mitte oder Ende August

Chef de service
(Stütze des Prinzipals)

Handgeschriebene Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Referenzen an Hotel Wildenmann, **Bern.**

Gesucht
per September in Jahresstelle ruhiger, solider

Alleinkoch

zu Lehrling. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen an Hotel Drei Könige, **Chur.**

Important hôtel de Lausanne cherche pour le 1er septembre ou date à convenir une

secrétaire

connaissant à fond le français, l'anglais et l'italien pour travaux de bureau et correspondance. Place stable. Offres détaillées avec curriculum vitae, photo sous chiffre P V 61215 L D à Publicitas, **Lausanne.**

Gesucht
in neuen Grill-Room der Ostschweiz fachkundige

Serviertochter

welche an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist und auf eine Dauerstelle reflektiert. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre P 21047 W an Publicitas, **Winterthur.**

Gesucht
in Erstklasshotel erfahrene, bestausgewiesene

Etagen-Haus-Gouvernante

Gut honorierte Jahresstelle. Gefl. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Eicher, Claridenstrasse, **Zürich.**

Gesucht
in Stadthotel nach Basel

CASSEROLIER

in angenehme Jahresstelle. Eintritt 15. August.

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten unter Chiffre C O 2128 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort in Hotel nach Vaduz

Buffetdame

die nebenbei noch kleinere Arbeiten verrichten könnte. Saisondauer bis Ende Sept./Mitte Oktober. Englische und franz. Sprachenkenntnisse erforderlich. Guter Lohn und geregelte Freizeit. Hotel Vaduzerhof, **Vaduz** (Liechtenstein).

Gesucht
per 15. August oder nach Übereinkunft junge, freundliche

TOCHTER
für Tea-Room-Service

Gute Verdienstmöglichkeiten. Anfragen an Tea-Room Graber, **Olten.**

Gesucht
auf 1. September, eventuell später, in Jahresstelle,

Sekretärin-Stütze
(auch Anfängerin)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an Bahnhofbuffet, **Chur.**

Erstklasshotel im Tessin
sucht für August bis November

Liftier-Remplaç.-Concierge
3 Sprachen, wenn möglich mit Fahrbewilligung
Saucier-Rotisseur
Chefs de rang-Demi-Chefs
3 Sprachen
Commis de rang
Maschinenstopferin
Officebursche-Argentier

Eintritt sofort oder baldmöglichst. Offerten mit Referenzen und Photo an Parkhotel, **Locarno.**

Gross-Restaurations-Hotelbetrieb
sucht auf 1. Sept. jüngere, tüchtige

Lingerie-Gouvernante

die sämtliche Sparten der Lingerie gründlich beherrscht. Geboten wird rechtbezahlte Dauerstelle, geregelte Arbeits-, Frei- und Ferienzeit, beste soziale Verhältnisse. Bewerberinnen wollen gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Referenzen richten an Postfach 418, **Winterthur.**

Gesucht
in Jahresstelle:

Gerantin
in kleinere Pension, Nähe Lugano, am See

Materialverwalter
Handwerker in Internatsbetrieb. Westschweiz, am See.

Gerantin
in Tea-Room, alkoholfrei, in Thun.

Gefälligst Offerten unter Chiffre D R 2120 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 32

Stellengesuche — Demandes de places

Gesucht in mittleres Bahnhof-Buffet der Nordwest-Schweiz: Tüchtiger, bestausgewiesener **Chef-Saucier** (Chef-Remplaçant). Eintritt 1. September, evtl. später. Offerten mit Zeugniskopien und Photo, sowie Saläransprüche sind zu richten unter Chiffre **1865**

Gesucht: Barmaid in Dancing (nicht zu jung) für sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre **1867**

Gesucht nach St. Gallen in Spezialitäten-Restaurant: **Alleinkoch.** Eintritt 20. August oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre **1868**

Offene Stellen — Emplois vacants

Bureau und Reception

Chef de reception-Kassier, sprachenkundig, sucht interessanten Wirkungskreis in mittleres Passantenhotel. Würde auch Auslandposten annehmen. Frei ab 1. November. Offerten unter Chiffre **86**

Cuisine und Office

Cuisinier, jeune, cherche place pour le 15 août comme **Aide de cuisine.** Faire offre à M. D. Racine, Seestr. 120, **Küsnacht** (Zürich). **(87)**

Salle und Restaurant

Oberkellner, tüchtiger, erfahrener, **sucht per 1. Oktober 1957 Jahresstelle.** Zürich bevorzugt. Beste Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre G 4676 Y an Publicitas **Bern.** **[697]**

Serviertochter, 4 Sprachen, sucht Stelle. Lugano bevorzugt. Tel. (093) 8 01 88 oder Offerten unter Chiffre **698**

Tochter, gesetzte, branchenkundige, perfekt französisch sprechend, sucht Anstellung für **Restaurant-Saalservice,** evtl. Buffetdienst für 2—3 Monate (Saison oder Ferienablösung). Melden Sie sich an Tel. Nr. (055) 4 91 48 nach 6 Uhr abends oder morgens, bis 9 Uhr. **(88)**

Die Gebühr für

Adressänderungen von Abonnenten

beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

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 S. H. V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter « Vakanzenliste » ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

6856 Commis de rang, Restauranttochter, sofort, Hotel-Restaurant, Nähe Biel.
6858 Alleinkoch oder Köchin, 15. August, mittelgrosses Hotel, Innerschweiz.
6862 Kellner, Serviertöchter, sofort, erstklassiges Hotel, Badeort, Kt. Aargau.
6873 Serviertochter, sofort, Commis de bar, 1. Sept., Buffettochter, evtl. Anfängerin, 15. Aug., Hausbursche-Garderobier, nach Übereinkunft, Barmaid, 1. Oktober, kleineres Hotel, Kanton Aargau.
6880 Tüchtige Saaltochter, sprachenkundig, 1. September, Hotel 100 Betten, Zürich.
6884 Portiers, Saaltochter, Telephonist, Sekretär-Kassier, sofort, mittelgrosses Hotel, Zürich.
6889 Anfangs-Concierge-Telephonist, Commis de cuisine, Commis de rang, deutsch sprechend, Buffetdame, 1./15. Sept., Erstklasshotel, Kanton Zürich.
6895 Zimmermädchen, sofort, Erstklasshotel, Zürich.
6896 Hallentournant, Etagengouvernante, 1. Lingere, sofort, Erstklasshotel, Zürich.
6899 Commis de rang oder Serviertochter, sofort, Erstklasshotel, Wallis.
6900 Buffetdame, 1. September, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.
6914 Chasseurs, Telephonist, sofort, Erstklasshotel, Bern.
6916 Chef de rang oder Demi-Chef, Commis de cuisine oder junger Chef de partie, sofort, Erstklass-Restaurant, Basel.
6918 Hausbursche, sofort, grösseres Passantenhotel, Basel.
6920 Koch oder Patissier, 1. September, Hotel 40 Betten, Nähe Basel.
6923 Junge Buffettochter, sofort, Hotel-Restaurant, Basel.
6924 Bureaupraktikantin, Buffettochter, Hausmädchen, Commis de cuisine oder Köchin, sofort, mittelgrosses Hotel, Olten.
6928 Junge Restauranttöchter für Speiseservice, nach Übereinkunft, Restaurant, Nähe Basel.
6929 Tournante für Buffet, Zimmer und Office, sofort, Haus-Küchenmädchen, mit etwas Kochkenntnissen, 1. Okt., kleineres Hotel, Biel.
6934 Tüchtige Kellner oder Serviertöchter für Restaurant, tüchtige Buffetdamen, sofort, Bahnhofbuffet, Kanton Bern.
6937 Tüchtige Köchin oder Koch, Zimmermädchen, sofort, Hotel 25 Betten, Lago Maggiore.
6931 Gardemanger, Saucier, Entremetier, sofort, Kursaal, Kanton Tessin.
6951 Küchenmädchen, Tournante für Zimmer und Service, sofort, kleineres Hotel, Kanton Solothurn.
6954 Kellner oder Serviertochter, tüchtig, deutsch sprechend, sofort, Hotel-Restaurant, Ostschweiz.
6961 Restauranttochter, Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Berner Jura.
6963 Küchenbursche, sofort, mittelgrosses Hotel, Nähe Locarno.
6964 Chasseur-Telephonist, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
6965 Commis de cuisine, sofort, Bahnhofbuffet, Zentralschweiz.
6970 Koch oder Kochaushilfe, sofort, Hotel-Restaurant, Berner Jura.
6971 2–3 gute Restauranttöchter, sofort, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
6973 Buffetbursche, Buffetdame, sofort, Restaurant, Basel.
6975 Barmaid, sofort, mittelgrosses Hotel, Luzern.
6980 Buffettochter, sofort, Zimmermädchen, Küchenmädchen, 1. September, Hotel 70 Betten, Bielersee.
6992 Lingeriegouvernante, 1. September, Buchhalter, sprachenkundig, 1. Oktober, mittelgr. Hotel, Kanton Zürich.
6995 Casserolier, 15. August, Passantenhotel 70 Betten, Basel.
6997 Junge Gouvernante – Stütze der Hausfrau, evtl. Anfängerin, selbständige, gute Serviertochter, sofort, mittelgr. Hotel, Biel.
7000 Buffettochter, deutsch sprechend, 1. September, mittelgr. Hotel, Basel.
7002 Sekretär oder Sekretärpraktikant, sofort, Hotel 100 Betten, Bern.
7003 Küchenchef-Alleinkoch oder guter Chef de partie, 20. Aug., Hotel, Kt. St. Gallen.
7004 Lingère-Stopferin, junge Tournante für Saal und Etage, Küchenbursche oder -mädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Lugano.
7012 Commis de cuisine, für Entremetierposten, Gardemanger, Commis Saucier, Economat-Küchengouvernante, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Kanton Aargau.

Sommersaison

6859 Wäscherin, 15. August, Küchenchef, Commis de cuisine, sofort, Berghotel 80 Betten, Zentralschweiz.
6865 Portier-Chasseur, sofort, Hotel 100 Betten, Lugano.
6866 Commis de cuisine oder Koch-Aushilfe, Hotel 70 Betten, Innerschweiz.
6868 Commis de cuisine, Saal-Restauranttöchter, sofort, Hotel 80 Betten, Nähe Luzern.
6870 Demi-Chef, Chef de rang, Commis de rang, Chef d'étage, sprachenkundig, sofort, Erstklasshotel, Berner Oberland.
6878 Küchenbursche-Casserolier, Commis de cuisine, Officebursche, sofort, Erstklasshotel, Lago Maggiore.
6883 Personalköchin oder Personalkoch, sofort, Erstklasshotel, Graubünden.
6888 Tüchtige Allgemeingouvernante, sofort, Erstklasshotel, Graubünden.
6893 Kellner, sofort, Hotel 90 Betten, Engadin.
6894 Koch oder tüchtige Köchin, evtl. Hilfsköchin oder gutes Küchenmädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Davos.
6901 Saucier-Rotisseur, Commis de cuisine, Kondukteur mit Fahrbewilligung, Liftier-Telephonist, Maschinenstopferin, Lingeriemädchen, Officebursche oder -mädchen, Erstklasshotel, Lago Maggiore.
6908 Saalkellner oder Saaltochter, sofort, Hotel 80 Betten, Engadin.
6919 Lingeriemädchen, 15. August, Wäscherin, sofort, Hotel 80 Betten, Thunersee.
6921 Commis de cuisine, sofort, Saaltochter, 15. August, mittelgrosses Hotel, Thunersee.
6947 Commis de cuisine, Lingère oder Lingeriemädchen, 15. August, mittelgrosses Hotel, Vierwaldstättersee.
6949 Zimmermädchen, sofort, Hotel 90 Betten, Wallis.
6950 Junger Koch, sofort, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.
6953 Kellner oder Serviertochter, evtl. Anfänger(in), sofort, Berghotel 80 Betten, Vierwaldstättersee.
6955 Saaltöchter, Anfangs-Saaltöchter oder Saalpraktikantinnen, evtl. Praktikanten, sofort, mittelgrosses Hotel, Locarno.
6966 Demi-Chef oder Chef de rang, Entremetier, oder Commis de cuisine, Zimmermädchen, Küchen-Officemädchen, sofort, Erstklasshotel, Engadin.
6972 Chef de rang oder Demi-Chef, sofort, Erstklasshotel, Badeort, Kanton Aargau.
6976 Restauranttöchter, 15. August, Wäscherin, Koch oder Köchin neben Chef, 1. September, Küchenmädchen, 1. Oktober, mittelgrosses Hotel, Davos.
6987 Küchenchef oder Chef-Saucier, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Lugano.
6996 2 Serviertöchter, sofort, mittelgrosses Hotel, Gstaad.

Lehrstellen

6946 Kochlehrling, sofort, Bahnhofbuffet, Kanton Neuenburg.
6962 Kochlehrling, nach Übereinkunft (Herbst), Restaurant, Basel.
6989 Kochlehrling, 15. Oktober, grösseres Restaurant, Basel.
7012 Kochlehrling, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Kanton Aargau.

Aushilfen

6934 Commis-Patissier, 15. September bis 1. Oktober, Bahnhofbuffet, Kanton Bern.
6994 Koch, sofort, für 14 Tage, Hotel 70 Betten, Brunnen.
7001 Küchenchef, Militärdienstablösung, vom 12. August bis Ende August (3 Wochen), Hotel 90 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
7011 Buffettochter, 1. September, für 2 Monate, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.
7018 Patissier, Mitte August bis Ende Saison, mittelgr. Hotel, Mürren.

Ausland – Etranger

Schweiz-Deutschland (Austausch)

18jährige deutsche Tochter sucht Freiplatz für 3 Wochen in Schweizer Hotel ab sof. Junger Schweizer Hoteliersohn oder -tochter kann im Austausch (Zeitpunkt nach Wunsch) 3 Wochen Aufenthalt in Köln in gepflegtem Milieu nehmen. Ell-offerten unter Nr. 32/D/7017 an das Hotel-Bureau, Basel 2 (Beilage von Fr. 3.– in Briefmarken).

„HOTEL-BUREAU"
Succursale de Lausanne

17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Tél. (021) 23 92 58. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus

9770 Femme de chambre, fille d'office, de suite, places à l'année hôtel de passage, Lausanne.
9772 Barmaid, commis de cuisine, lingère débutante, de suite ou à convenir, hôtel-restaurant, canton de Neuchâtel.
9779 Sommeliers connaissant la restauration, de nationalité Suisse, de suite ou à convenir, grand restaurant, Lausanne.
9781 Une secrétaire-maincourante, début septembre, hôtel 50 lits, Genève.
9793 Garçon de cuisine, de suite, grand hôtel, Leysin.
9800 Commis de salle, de suite, hôtel moyen, Montreux.
9802 Garçons d'office et de cuisine, de suite, grand hôtel, Montreux.
9807 Commis de salle, de suite, grand hôtel, Alpes vaudoises.
9812 Commis de cuisine, de suite, place à l'année, grand restaurant, Genève.
9813 Garçon de cuisine, de suite, hôtel moyen, Vaud.
9817 Femme de chambre, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Montreux.
9820 Portier d'étages, fille de lingerie, femme de chambre, de suite, hôtel de passage, lac Léman.
9848 Garçon de salle, de suite, grand hôtel, Alpes vaudoises.
9849 Garçon de salle, de suite, grand hôtel, Alpes vaudoises.
9852 Gouvernante de lingerie, jeune fille pour lingerie de la clientèle, stoppeuse, dame de buffet, de suite ou à convenir, grand hôtel, Genève.
9860 Aide de buffet, de suite, grand restaurant, Lausanne.
9863 Femmes de chambre, garçon de cuisine, de suite, hôtel-restaurant, canton de Neuchâtel.
9868 Garçons de salle, de suite, hôtel 100 lits, Alpes valaisannes.

Gesucht
in Jahresstelle sprachenkundige

Etagen-Gouvernante

Stellenantritt Mitte August oder nach Übereinkunft. Freie Kost und Logis im Hause. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Bristol, **Bern.**

Gesucht
in erstklassigen Hotel-Restaurationsbetrieb für Wintersaison (Dezember bis Ostern) tüchtige, sprachen- und flambierkundige

Restaurationstöchter
Saaltöchter
Saal-Praktikantin
Patissier, Koch
Officepersonal

In Jahresstelle:

Sekretärin
Buffettochter
evtl. Anfängerin oder Lehrtochter

Offerten an Hotel Alpina, **Klosters,** Tel. (083) 38233.

Gesucht
in gute Jahresstellen für sofort in der Ostschweiz:

tüchtiges Zimmermädchen
Küchenbursche oder -mädchen

Auf Ende Oktober:

tüchtige Sekretärin-Stütze der Hausfrau
Alleinsaaltochter
tüchtig und sprachenkundig. Schöner Verdienst.

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten unter Chiffre O S 2154 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstellen in modernes Hotel-Restaurant (50 Betten) in Biel

Stütze des Patrons-Kontrolleur

Deutsch, Französisch und Englisch sowie Kenntnis in Service, Küche und Reception. Eintritt 1. Sept., evtl. auch später.

Jüngere Gouvernante

evtl. auch Anfängerin, per sofort, sowie

erstklassige Restaurations-Tochter

per sofort

Gefl. Offerten mit Photo, Lebenslauf und Zeugniskopien an Postfach 85, **Biel.**

Gesucht
per 15. August

Patissier-Aide de cuisine

Saisondauer bis Ende Oktober. Hotel Seegarten, **Locarno,** Tel. (093) 7 48 08.

Hotel Baur au Lac, Zürich
sucht in Jahresstelle per 15. Oktober od. nach Übereinkunft

Zimmermädchen

Routinierte und sprachenkundige Bewerberinnen wollen Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild einreichen an die Direktion.

Gesucht nach Basel

Buffettochter
Serviertochter
Barkellner

Eintritt nach Übereinkunft oder Herbst 1957. Interessenten bitte melden mit Zeugnissen und Photo unter Chiffre 7431 an die Mosse-Annoncen, **Basel 1.**

Gesucht
per 15. August nach Genf

Lingère

Offerten an Hotel de Strasbourg, Genf.

Gesucht
für Jahresstellen in Sporthotel nach Davos:

Köchin oder Koch (neben Chef)
Restaurationstochter
Portier-Hausbursche

Offerten unter Chiffre OFA 3906 D an Orell Füssli-Annoncen, **Davos.**

Gesucht in mittleres Bahnhofbuffet der Zentralschweiz versierte

Buffetdame oder Tochter

in Jahresstelle sowie jüngere, willige

Buffetlehrtochter

evtl. **Buffet-Praktikantin.** Gute Ausbildungsmöglichkeiten. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten an Bahnhofbuffet, **Zug.**

Gesucht
auf 15. September freundliche (wenn möglich sprachenkundige)

Serviertochter

in neurenoviertes Speiserestaurant. Hoher Verdienst und geregelte Freizeit. Offerten gefälligst an Familie Mazzotti-Bossert, Hotel-Restaurant Engel, **Frick** (Aargau), Tel. (064) 7 13 14.

Gesucht
für erstklassige Bar

Barmaid

Eintritt nach Übereinkunft. Jüngere, gutpräsentierende, versierte Bewerberinnen, die schon in ähnlichen Betrieben tätig waren, belieben ausführliche Offerten mit Bild einzureichen unter Chiffre K L 2102 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

I. Buffetdame
deutsch und französisch sprechend

tüchtiger Commis de cuisine
junger Patissier
junger Metzger

Jahresstellen bei gutem Lohn. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Bahnhofbuffet SBB, **Neuenburg,** Tel. (038) 54853.

Für ein im Bau befindliches, modernes

Restaurant mit Bar

an grosser Ausfallstrasse Zürichs, ca. 150 Sitzplätze, für gute Kundschaft, wird tüchtiger, kapitalkräftiger

Fachmann

gesucht. Neuzeitliche Betriebsführung erwünscht. Offerten erbeten unter Chiffre Z U 1610 an Mosse-Annoncen, **Zürich 23.**

Gesucht in erstklassigen Restaurationsbetrieb in Zürich
Eintritt nach Übereinkunft: tüchtige, exakte

Saaltochter für Bankette und Familienfeste
Junge Saal-Anfängerin
Commis de cuisine in mittlere Brigade
Chef de partie-tournant
Haus- und Kellerbursche deutschsprechend

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an E. Siegrist-Anten, Zunfthaus zur Zimmerleuten, Limmatquai 40, Tel. (051) 340834, **Zürich.**

Wir suchen zu sofortigem Eintritt:

jüngere Gouvernante
als Stütze der Hausfrau
jungen Koch oder Köchin
Tochter für Lingerie
Haus- und Küchenmädchen

Offerten mit Zeugniskopien an M. Widmer, Hotel Gallushof, **St. Gallen.**

Gesucht
per sofort oder später junger, tüchtiger

Koch oder Köchin

in Jahresstelle. Café Luxor, **Muttenz,** St. Jakobstrasse 65, Tel. (061) 532440.

Gesucht
in Jahresstelle

Saaltochter

wenn möglich sprachenkundig. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten an Hotel Engematthof, **Zürich.**

Hôtel soigné des environs de Neuchâtel cherche:

Ière fille de salle
de première force, très bon gain
femme de chambre
fille de maison
garçon de maison
2 garçons de cuisine

Ecrire sous chiffre E N 2168 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht
in Hotel und Bahnhofbuffet der Ostschweiz tüchtige

Serviertochter
Sekretärin-Praktikantin
Zimmermädchen

Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre P 21048 W an Publicitas, **Winterthur.**

Hôtel d'Allèves

Snack – Mazot, Place Kléberg, **Genève, cherche**

secrétaire-téléphoniste

sachant 3 langues. Bien rétribué.

Gesucht
auf 15. August oder nach Übereinkunft jüngerer, tüchtiger

Commis de cuisine

in Jahresstelle neben Chef. Hoher Lohn und geregelte Arbeitsbedingungen. Offerten sind zu richten an W. Guggenbühl, Hotel Sonne, **Küsnacht** (Zürich).

Gesucht
per Ende August 1957 in neues gut eingerichtetes Café-Tea-Room in Winterthur, selbständige

Köchin oder evtl. Kochgehilfin

Geregelte Freizeit und gute Entlöhnung zugesichert. Reiseentschädigung. Offerten mit Lohnansprüchen usw. an R. Frey, Zürcherstrasse 98, **Winterthur.**

Gesucht
auf 15. September 1957 in Jahresstelle

Chef de froid-Hors-d'œuvrier

A. Gertsch, Kongresshaus, **Zürich.**

Gesucht
für Wintersaison 1957/58 tüchtige, sprachenkundige:

Rest.-Töchter
Gute Verdienstmöglichkeiten
Commis de cuisine
Küchenbursche
Officemädchen

Offerten an Berghaus Wasserngrat, **Gstaad.**

Gesucht
in Jahresstelle für erstklassigen Restaurations- und Dancingbetrieb, jüngerer, tüchtiger, flinker

Chasseur

Eintritt 1. oder 15. September. Ausführliche Offerten mit Bild an Restaurant Singerhaus, **Basel.**

Wir suchen
zum baldigen Eintritt in Jahresstellen:

Chasseur-Telephonist
Buffettochter
Buffetlehrtochter
Barmaid
Bartochter
Barlehrtochter

Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an die Direktion Carlton Elite Hotel, **Zürich.**

Gesucht
zu baldigem Eintritt oder nach Übereinkunft in Jahresstellen für die Restaurants der 1. Klasse:

Restaurationstöchter od. Serviertöchter
Buffetdame
Patissier
entremetskundig, zum Eintritt auf 15. September eventuell später.

Offerten bitte an Bahnhofbuffet, **Bern.**

Erstklasshotel auf dem Platze Zürich
sucht in Jahresstelle

Commis de cuisine

zur Weiterbildung in internationaler à-la-carte-Küche. Offerten mit Unterlagen an Dir. E. C. Helfenberger, Hotel zum Storchen, **Zürich 1.**

Passantenhotel, 100 Betten, in Zürich
sucht in Jahresstelle per 1. Oktober, evtl. früher

Chef-Gardemanger
Chef-Entremetier
Commis de cuisine

Offerten mit Lohnansprüchen, Lichtbild und Zeugniskopien unter Chiffre PZ 2029 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für längere Dauer, Eintritt nach Übereinkunft

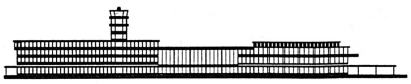
Hotel-Maler

der sich auch auf das Zimmertapezieren versteht. Offerten von beruflich gut ausgewiesenen Fachleuten, unter Angabe von Referenzen, Zeugniskopien und mit Gehaltsansprüchen (Kost im Hause) an Direktion Hotel Glockenhof, **Zürich.**

Gutbekanntes Spezialitäten-Restaurant in Neuenburg
mit kleiner Brigade sucht auf Mitte oder Ende September ruhigen, soliden

Küchenchef

welcher auf eine Dauerstelle reflektiert (eventuell schöne 4-Zimmerwohnung vorhanden). Detaillierte Offerte mit Zeugniskopien, Photographie sowie Lohnanspruch sind zu richten unter Chiffre P 5470 N an Publicitas, **Neuchâtel.**



FLUGHAFEN-RESTAURANT ZÜRICH-KLOTEN SUCHT

Kontrolleur in Jahresstelle
Telephonistin-Sekretärin in Jahresstelle
Bar-Tournant
in Jahresstelle, deutsch und evtl. französisch sprechend
Chef de rang
Commis de rang deutsch, evtl. franz. sprechend
Commis de cuisine
Restaurationstochter

Offerten: Personalchef, Flughafen-Restaurant, Postfach Zürich 58.

LUGANO

Gesucht zu sofortigem Eintritt sprachenkundige und erfahrene

Hotel-Sekretärin

Offerten erbeten an Hotel St. Gotthard, Lugano, Tel. (091) 2 77 77.

Wir suchen
per 1. November oder nach Übereinkunft

Geranten oder Gerantin

tüchtig, initiativ, lebendig denkend, befähigt ein modern und gediegen eingerichtetes Tea-room, mit über 200 Sitzplätzen, in grosser Kantonshauptstadt, zum Erfolg zu führen. Umsatz rund 500 000 Franken pro Jahr, wovon 45% in Tellergerichten. Personalbestand 25. – Bewerber sollen sich über leitende und erfolgreiche Tätigkeit in ähnlicher Stellung ausweisen können. Überdurchschnittlicher Verdienst in Form von Leistungslohn, bestehend aus Fixum, Umsatzprovision und Erfolgsprämien. – Bewerbungen, die mit aller Diskretion behandelt werden, sollen Angaben über bisherige Tätigkeit und Referenzen enthalten. – J. Elmiger, Augustinergasse 52, **Zürich 1.**

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

demi-chef
français, anglais
commis de rang
français, anglais
commis de cuisine
garçon et fille de cuisine
fille pour lingerie
gouvernante d'enfants

Offres détaillées avcec photo à Restaurant L'or du Rhône, 46, rue du Stand, **Genève.**

Gesucht
in Hotel mit gepflegtem Restaurationsbetrieb (Hochzeiten und Bankette) tüchtiger, zuverlässiger **Mitarbeiter**

Saucier-Chef

der einer kleinen Brigade vorstehen kann, während der Patron nicht anwesend ist. Sehr gut bezahlte Jahresstelle mit geregelter Freizeit. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre S C 3000 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für gutgehendes, mittleres Hotel in Zürich
wird in Dauerstelle
gesucht:

Sekretärin
sprachenkundig, für Journalführung, Kontrolle, Logen-, Telefon- und Buffet-Ablösungen.
Nachtportier
sprachenkundig, versiert im Telephondienst, befähigt für Concierge-Ablösung.
Alleinkoch
für Militär- und Ferienablösungen.
Hilfskraft
für Küche und Office.

Offerten mit Angaben über Eintrittsmöglichkeit, Lohnanspruch, mit Schriftprobe und Beilage von Photo u. Zeugnisabschriften, sind erbeten unter Chiffre M H 2058 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle junger

Koch
Buffettochter
Hilfe für Haushalt und Buffet
Hausbursche

Offerten an Restaurant Salmen, **Rheinfelden.**

Gesucht
in kleinere Ortschaft am Luganersee

Gerantin

für Pension mit ca. 25 Betten. Offerten unter Chiffre G E 2116 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklass-Restaurant in Luzern
sucht per 1. September 1957 tüchtige, ehrliche, flinke und energische

Buffetdame

in Jahresstellung.

Bewerberinnen mit Praxis richten ihre Offerten mit Photo, Gehaltsanspruch sowie Referenzen unter Chiffre ER 2027 an Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort in modernen und lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb

1–2 tüchtige Restaurations- und Serviertöchter
sprachenkundig, guter Verdienst
Buffettochter evtl. Lehrtochter
Commis de cuisine oder Koch-Patissier

Offerten mit Zeugnisabschriften an Hotel Falken-Volkshaus, **Solothurn,** Tel. (065) 22425 oder 26414.

Gesucht nach Genf
in Jahresstellen

Concierge
Chef de rang
Demi-Chef de rang
Zimmermädchen
Chasseur
Officebursche

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften unter Chiffre N G 2136 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für sofort gesucht:

Saucier
Gardemanger
Entremetier

Offerten unter Chiffre T E 2106 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zum sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft **in Jahresstellen gesucht:**

I. Buffetdame
Buffettochter
Buffet-Praktikantin
✦
Restaurationskellner
Restaurationstochter
Serviertochter
Servier-Praktikant(in)

Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Alter und Angabe der Lohnansprüche und des möglichen Eintrittstermines gefl. an

CASINO BERNE

Fachkundige

Gouvernante

und

Bureau-praktikantin

gesucht
in gediegenes Hotel im Tessin. Offerten unter Chiffre G P 2124 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort nette, jüngere, willige

Buffet-Hilfe

zur Unterstützung der Buffetdame, in gutgehendes Restaurant. Jahresstelle. Geregelte Freizeit, Lohn nach Vereinbarung. Offerte mit Bild erbeten an Kino-Restaurant «Rheinbrücke», **Stein/Säckingen** (Aargau), Besitzer: Karl Obrecht, Tel. (064) 72219.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige

Servier-tochter

für Restaurant 2. Klasse. Offerten erbeten an Bahnhofbuffet, **Aarau,** Tel. (064) 25621.

Sind ihre Glacen auch so gut?

Frig

Es spricht sich rasch herum, wo man die besten Glacen ißt. Darum: Glacen mit Frig von Dr. Wander zubereiten... Frig macht die Glace besser und vereinfacht obendrein die Zubereitung.

Qualität ist bei **Wander** Tradition

Gesucht

Chef-Köchin sowie Hilfs-Köchin

für Anstalt von 60 Patienten und 35 Pflege- und Dienstpersonen. Drei Verpflegungsklassen und Diät. Wir bieten: Gesicherte Position, angenehmes Arbeitsverhältnis, angemessene Entlöhnung. Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an Verwaltung der Evang. Heilanstalt Sonnenhalde, **Riehen.**

Grosse Privatklinik sucht
für die

administrative Leitung geeignete Persönlichkeit

zur selbständigen Führung des vielseitigen Betriebes. Es handelt sich um eine sehr verantwortungsvolle Dauerstelle. Eintritt nach Übereinkunft (baldmöglichst). Bewerber(-innen) mit gründlichen Kenntnissen und Erfahrung in der Leitung ähnlicher Betriebe sind gebeten, ihre Offerte mit Lebenslauf, Zeugnissen, Referenzen und Photo sowie Angabe der Sprachkenntnisse zu richten unter Chiffre A L 2097 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nous cherchons pour notre bar

barmaid

Place stable à l'année. Entrée à convenir. Faire offres avec copies de certificats et photo sous chiffre B D 2104 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Wir suchen
für sofort tüchtigen

Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Chasseur

Offerten an Restaurant zem Ueli, **Basel,** Greifengasse 18.

Importation d'aloyaux, quartiers de derrière...

Depuis le début de l'année, on a malheureusement constaté dans quelques entreprises agricoles de notre pays des foyers de fièvre aphteuse. Les premiers cas enregistrés concernaient des porcs affouragés au moyen de déchets fournis par des boucheries et des hôtels. On en a conclu que la maladie avait été transmise par de la viande importée.

Comme, depuis un mois, plusieurs cas ont été décelés dans divers endroits (Sarmenstorf, St-Gall, Saanen, Tiefenkastel, Lucerne), l'Office vétérinaire fédéral s'est vu obligé de renforcer les mesures policières contre les épizooties ainsi que les conditions d'importation de la viande. Ces mesures touchent particulièrement l'importation actuellement très forte de morceaux spéciaux.

L'apparition de la fièvre aphteuse rend extrêmement difficile la vente et l'exportation du bétail d'élevage et de boucherie, spécialement dans les régions de montagnes. Il est donc de l'intérêt de tous de lutter énergiquement contre cette maladie.

Les propriétaires de bétail ont été de nouveau appelés à collaborer à la lutte contre la fièvre aphteuse. Nous extrayons ce qui suit du bulletin de l'Office vétérinaire:

du 3 juillet 1957

«Dans plusieurs régions de Suisse, quatre porcheries ont été atteintes de fièvre aphteuse depuis Nouvel-An 1957. La contamination a très vraisemblablement été due à l'affouragement de déchets de cuisine. Nous avons déjà rappelé à plusieurs occasions que la fièvre aphteuse sévit actuellement dans plusieurs pays étrangers (France, Italie, Allemagne) dans lesquels elle a pris une grande extension. Par ailleurs, les besoins de notre approvisionnement exigent que du bétail d'abattage, des viandes, des fourrages, des légumes et des produits semblables soient importés qui ne peuvent être acquis exclusivement dans des pays exempts de la maladie. C'est la raison pour laquelle les dangers d'introduire l'épizootie au moyen des produits en question persisteront aussi longtemps qu'il n'aura pas été possible de supprimer la maladie dans les pays d'origine. Le contage peut, de façon prouvée, être véhiculé aussi bien par les végétaux que par les produits animaux tels que la viande et parvenir ainsi jusque chez les destinataires de la marchandise. *L'affouragement de déchets non réchauffés, récoltés chez ces destinataires, est alors en mesure de transmettre la maladie aux porcs.*

Un appel pressant est par conséquent adressé aux propriétaires de porcs qui fourragent des déchets d'abattoir, de boucherie et de cuisine, pour qu'ils veillent à ce que ceux-ci soient bien cuits avant leur utilisation. L'agent de la fièvre aphteuse est détruit aux températures de 80° C et plus. Pour que la chaleur atteigne toutes les parties du fourrage, celui-ci doit être remué plusieurs fois pendant la cuisson. De même tous les récipients servant aux transports des fourrages doivent être nettoyés régulièrement à fond et si possible ébouillantés. Les véhicules qui ont pu être souillés par les fourrages ou des récipients doivent également être nettoyés chaque jour et lavés avec une solution de soude de ménage à 5%. L'observation de ces mesures préventives – qui du reste protègent également contre l'introduction de la peste porcine par les déchets d'abattages et de cuisine – est dans l'intérêt même des propriétaires de porcs.»

du 15 juillet 1957

«Selon le dernier rapport de l'Office international des épizooties à Paris, l'épizootie s'est encore étendue. Dans la deuxième moitié du mois de juin 1957, en France seulement, on notifiait plus de 6000 nouveaux foyers tandis que presque tous les départements étaient contaminés. Tenant compte de l'ampleur du trafic automobile international tel qu'il se déroule actuellement vers notre pays ou en transit par la Suisse, les dangers de contamination sont excessivement élevés. Il est impossible de suspendre ce trafic. Il n'est pratiquement pas possible non plus de procéder à la désinfection des automobiles à la frontière. Il faudrait que des véhicules utilisés par des voyageurs étrangers n'entrent si possible pas en contact avec les animaux réceptifs de fièvre aphteuse. On vient de constater sur un pâturage de Suisse occidentale un foyer aphteux dont l'origine est présumée être le fait que des personnes étrangères ont campé sur les emplacements de pacage. Il est par conséquent recommandé aux amodiataires et aux bergers de veiller à ce que les pâturages ne soient pas traversés par des automobiles étrangères ou utilisés comme place de camping. De telles interdictions devraient être prises de concert avec les autorités communales compétentes.

Des vaccinations préventives contre la fièvre aphteuse ont été opérées sur de larges territoires le long des frontières du pays. Pour des raisons financières et techniques, la vaccination de l'ensemble du cheptel suisse se heurte à des difficultés. Par ailleurs, les divers types de virus sont identifiés dans le terrain et ces changements pourraient nécessiter à brefs intervalles des revaccinations. En outre, la seule vaccination n'est pas en mesure d'empêcher avec toute sécurité l'apparition de la fièvre aphteuse, lors d'infections massives, tous les animaux vaccinés ne résistant pas au contage. Pour lutter efficacement contre l'épizootie, il est nécessaire de prendre en tout premier lieu toutes mesures pratiquement exécutables, utiles pour éloigner le contage.

Nous saisissons l'occasion pour rappeler les dangers que présente l'affouragement de déchets non cuits d'abattoirs, de charcuterie, d'hôtels ou de cuisine. Nous avons déjà publié plusieurs appels à cet égard.»

Les autorités compétentes prévoyaient à l'origine d'interdire de vendre de la viande importée aux entreprises qui affourageaient leurs porcs de déchets de viande ou qui remettaient ces déchets à des éleveurs de porcs. Cette mesure aurait été intolérable pour les hôteliers. D'autre part, une extension de la fièvre aphteuse en été aurait été une catastrophe pour les éleveurs de bétail. Les quelques cas isolés enregistrés le mois dernier suffiront déjà à entraver considérablement la vente du bétail cet automne.

Nous sommes convaincus que nous pouvons compter sur la *collaboration compréhensive* de tous les intéressés. Il serait cependant très désirable que tous les hôtels qui servent de la viande importée *fassent cuire pendant dix minutes tous les déchets de viande avant de les remettre à des éleveurs de porcs.* Cette précaution doit également être prise avec les *os,* car c'est précisément dans la moelle des os que le virus de la fièvre aphteuse demeure le plus longtemps actif.

Markt- und Situationsbericht

Vom Monat Mai zum Monat Juni ist der Grosshandelsindex für Nahrungsmittel von 216 auf 219%, das heisst um 1,5% gestiegen. In dieser Ziffer sind die erhöhten Preise für neue Kartoffeln mit eingerechnet. Nennenswerte Aufschläge erfuhren zudem Eier, Schlachtvieh, Kakaobohnen, Reis, Tee und Linsen. Der Index wäre noch höher, wenn nicht die Herabsetzung des Abgabepreises für Auslandweizen einbezogen wäre. Zudem weisen leicht sinkende Preise Kaffee, Schweineschmalz, Hafer, Mais und Arachidöl auf. Mit 219 Punkten hat der Grosshandelsindex für Nahrungsmittel die bisher *höchste Spitze* erreicht.

Höhere Rheinfrachten? Auf der kürzlich stattgefundenen Sommertagung der Niederrheinischen Industrie- und Handelskammer in Wesel unterstrich der Minister für Wirtschaft und Verkehr des Landes Nordrhein-Westfalen die Notwendigkeit höherer Frachttarife für die Rheinschiffahrt.

Kirsch. Der diesjährige Brennkirschenanfall dürfte kaum einen Drittel des letztjährigen erreichen. Kirsch wird deshalb nächsten Winter mangeln. Der mit dem Schweiz. Obstverband vereinbarte Brennkirschenpreis beträgt 72 Rappen per Kilo franko Sammelstelle (1956 = 43 Rappen). Es sind aber von wilden Aufkäufern Überpreise und überhöhte Aufkäufermargen geboten und bezahlt worden. Unter diesen Umständen muss mit weiter rapid steigenden Kirschpreisen gerechnet werden. Auch Zwetschgenwasser wird, wenn auch nicht im gleichen Ausmass, anziehen.

Zucker. Endlich ist die lange erwartete Zuckerpreiskorrektur am Weltmarkt eingeleitet worden. Der Höchstpreis war im April mit 6,38 Cent per lb erreicht, Mitte Juli fiel er auf 5,8 Cent, und die letzte Juliwoche schloss mit 4,5 Cent ab. Die neuen Ernteaussichten sind gut. Sowohl die amerikanischen und europäischen Zuckerrübenkulturen wie die Rohrzuckerkulturen in Mittel- und Südamerika melden laufend bessere Ertragsaussichten. Wir empfehlen beim Kristallzucker Zurückhaltung. Der Würfelzucker wird mit seiner Preisanpassung um einige Monate hintennachhinken.

Salami, Mortadella. Die italienischen Markenfabriken haben per 1. August einen Preisaufschlag von 30 Rappen per Kilo eintreten lassen.

Die letzte Schätzung der Obsternte. Am 1. Juli hat die Preisberichtstelle in Brugg ihren neuesten Bericht über den Stand der Obsternte herausgegeben. Das Bild hat sich weiterhin wesentlich verschlechtert. Aus vielen Dörfern wird der Wunsch nach Zukauf von Obst für die Versorgung sogar der Landbevölkerung geäussert. Im gewogenen Mittel ergab die neueste Schätzung für die gesamte Schweiz folgende Zahlen:

	Schätzung in % einer Grossernte am 1. Juli 1957	am 1. Juli 1956
Äpfel	19	66
Birnen	19	39
Kirschen	20	55
Zwetschgen und Pflaumen	25	46

Dementsprechend ist natürlich auch die Versorgung der Obstverwertungsbetriebe mit Rohstoffen ungenügend. In einer am 6. Juli stattgefundenen Sitzung der Most- und Süssmostkommission des Schweizerischen Obstverbandes wurde allgemein auf die völlig ungenügende Versorgung hingewiesen. Eine Verknappung macht sich bereits diesen Sommer geltend; noch stärker wird diese Situation im Herbst in Erscheinung treten. Die Anfuhr von Obstsaftkonzentraten aus dem Ausland wird gefordert.

Konfitüren. Zufolge der stark gestiegenen Früchtepreise haben die Konservenfabriken ihre Konfitürenpreise mit sofortiger Wirkung nun doch hinaufgesetzt. Auch auf inländischen Kompottfrüchten werden Aufschläge unvermeidlich sein. Dagegen kann in Kalifornien ungefähr auf der letztjährigen Basis abgeschlossen werden. *Howeg, Grenchen*

Sie fragen - wir antworten

An S. R. in Sch.
Eine glänzende Idee! Kein schöneres Geschenk für Hochzeit, Geburtstag, Weihnachten, Neujahr, als unser Abonnement auf «täglich frisch geröstet».

Zebra-Kaffee
auch koffeinfrei
Zebra-Tee

KaTeeKa AG., ZÜRICH 5
Tel. (051) 42 31 31, Direktimporteur

DIVERS

Aus der Tätigkeit der eidgenössischen Weinhandelskommission

Die eidgenössische Weinhandelskommission, welche mit der Durchführung der zum Schutze des Konsumenten, des reellen Händlers und Produzenten bestimmten Buch- und Kellerkontrolle beim Weinhandel beauftragt ist, veröffentlicht soeben ihren 11. Geschäftsbericht für das Jahr 1956.

Im Berichtsjahr sind der eidgenössischen Weinhandelskommission 123 Gesuche um *Erteilung der Weinhandelsbewilligung* zur Begutachtung und Antragstellung unterbreitet worden, wovon 102 den kantonalen Bewilligungsbehörden zur Genehmigung empfohlen werden konnten. Diesen stehen 97 *Abgänge* gegenüber, so dass die Zahl der Weinhandelsbewilligungen 1642 beträgt (Vorjahr 1637).

Während der Berichtszeit führten die Inspektoren der eidgenössischen Weinhandelskommission *843 Betriebskontrollen* durch, nämlich 690 Normalkontrollen und 153 Sonderkontrollen. Davon konnten bis Ende des Jahres 841 erledigt werden. Bei 803 Firmen waren keine oder nur geringfügige Beanstandungen anzubringen, während bei 38 Betrieben Zuwiderhandlungen gegen die Lebensmittelgesetzgebung festgestellt werden mussten.

Im Bericht werden zwei Entscheide des schweizerischen Bundesgerichtes erwähnt, welche eine einlässliche Stellungnahme des obersten Gerichtshofes zum Tatbestand der Warenfälschung enthalten. Es wird erwartet, dass diese Urteile dazu beitragen, die kantonale Gerichtspraxis bei Weinfälschungsdelikten einheitlicher zu gestalten, indem die Ahndung von Widerhandlungen gegen die Lebensmittelgesetzgebung nicht immer zu befriedigen vermag.

Über die Weinfachschulen wird mitgeteilt, dass im Jahre 1956 in Lausanne-Montagibert 43 Schüler und in Wädenswil 33 Schüler ausgebildet wurden. Dazu kommen noch kürzere Ausbildungskurse für bereits in der Praxis stehende Rebbauern und Weinfachleute. Erfreulich ist, dass die Weinhandelsbetriebe der fachtechnischen Ausbildung ihres Personals vermehrte Bedeutung beimessen, was bei den heutigen Anforderungen, die an die Qualität des Weines gestellt werden, gerechtfertigt ist.

Encore la fée verte

13 cafetiers ou hôteliers ont été dénoncés par le Chimiste cantonal vaudois pour détention dans leur établissement d'imitation d'absinthe en 1955, lisons-nous dans les «Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène» fasc. 6, 1956. Les bureaux de douane ont signalé au laboratoire cantonal les cas suivants:

a) une liqueur apéritive à base d'anis, importée de France par un magasin d'alimentation, s'est révélée à l'analyse comme étant de l'absinthe.

La marchandise n'a pas été dédouanée et a été retournée à l'expéditeur sous contrôle officiel;

b) un hôtelier habitant en France a déclaré deux bouteilles de vin à l'importation. La revision douanière de l'automobile a fait découvrir, enveloppée d'un manteau une bouteille d'une liqueur apéritive. A l'analyse: imitation d'absinthe. Amende préfectorale: Fr. 25.–.

c) un chauffeur habitant le Jura bernois s'est présenté à la sortie d'un bureau de douane avec un chargement de marchandises de provenance indigène devant transiter par la route. Un estagnon d'une dizaine de litres est annoncé comme étant soi-disant de l'huile. L'agent de service procéda à la vérification douanière usuelle et constata que l'estagnon était rempli d'absinthe ou d'une imitation de celle-ci. L'analyse de l'échantillon envoyé au Laboratoire cantonal a confirmé qu'il s'agissait bien d'une imitation d'absinthe. Amende préfectorale: Fr. 200.–.

d) boisson anisée, importée clandestinement dissimulée dans le coffre arrière d'une automobile. 4 personnes ont été impliquées dans cette affaire. L'échantillon envoyé au Laboratoire a confirmé qu'il s'agissait d'absinthe. Le préfet a prononcé 3 amendes de Fr. 75.– et 1 de Fr. 40.–.

Lors d'un contrôle de la circulation sur une route cantonale, *la gendarmerie* constate qu'un automobiliste en difficulté transportait plusieurs cartons contenant des bouteilles dont le contenu parut d'emblée suspect. L'intéressé reconnut franchement qu'il s'agissait d'absinthe fabriquée et écoulée par lui-même. Il a déjà été condamné pour des faits semblables dans le canton de Berne. Neuf bouteilles de cette liqueur ont été séquestrées. L'analyse a démontré qu'il s'agissait d'une imitation d'absinthe. Amende préfectorale: Fr. 100.–.

La destruction de la marchandise sous contrôle a été ordonnée dans tous les cas, après liquidation de l'affaire. *–r.*

Preisregelung «Weltausstellung»

Nach einer Veröffentlichung im Organ des Zentralverbandes belgischer Hoteliers und Restaurateure erschien kürzlich eine ministerielle Verfügung, die im Hinblick auf die im kommenden Jahr fällige Brüsseler Weltausstellung preisregelnd wirken soll. Der Minister ordnet hierin an, dass alle Preiserhöhungen nach dem 1. Januar 1957 seiner Genehmigung zu unterliegen haben. Die Zustimmung soll in allen berechtigten Fällen erfolgen, da die Preise seit drei, vier Jahren nicht an die zunehmenden Betriebskosten angepasst worden sind. Der belgische Zentralverband rechnet damit, dass die Regierung für die Hotels der ersten und zweiten Klasse eine *zehnprozentige Preiserhöhung* erlauben wird. In den Häusern dritter und vierter Klasse wäre sogar eine Preiskorrektur von 15 bis 25% angebracht. Preiswucherungen, von denen die internationale Presse bereits vor Wochen zu berichten wusste, sind unter den strengen Kontrollverhältnissen Belgiens kaum denkbar, vor allem sind sie gänzlich ausgeschlossen für alle Betriebe, die schon von sich aus auf seriöse Geschäftsmoral Wert legen. *FEE*

AUSKUNFTSDIENST

Unerwünschte Verkehrsreklame

Nach uns zugekommenen Meldungen werden die Hoteliers zurzeit von verschiedenen Acquisiteuren besucht, die für private Propagandapublikationen Inserate werben. Dass dabei die «Werke» ihrer Auftraggeber gepriesen und als ausgezeichnete Reklamegelegenheit bezeichnet werden, unbekümmert um die meist unbekannte Auflagezahl, liegt auf der Hand. Unsern Mitgliedern sei deshalb dringend empfohlen, keine Insertionsaufträge zu erteilen, ohne die Gewissheit zu haben, dass es sich um Publikationen handelt, welche die Unterstützung massgebender Organisationen geniessen oder zumindest von solchen als empfohlen gelten können. Auch Gratisinserate soll man nicht akzeptieren. Sie müssen gewöhnlich als Köder herhalten, besonders solche von ersten Häusern eines Platzes. Man lasse sich auch nicht durch Angaben täuschen, die eine Mitwirkung irgendwelcher touristischer Verbände vorspiegeln. Vor allem leiste man keine Vorauszahlungen und anerkenne nie ein fremdes Domizil als Gerichtsstand. Im Zweifelsfall soll man sich einige Tage Bedenkzeit ausbedingen und sich inzwischen an zuständiger Stelle, z. B. beim örtlichen oder regionalen Verkehrsverband, bei der Schweizerischen Verkehrszentrale oder beim Zentralbureau des SHV, erkundigen.

Hier ein Beispiel für die Verwendung des Namens eines angesehenen Verbandes als Aushängeschild für die Inseratenwerbung:

Die «Gesellschaft für Fremdenverkehrs- und Industrie-Werbung», Gerrit Martin Bolanz in Weil am Rhein, erwähnt in ihrem Vertragsformular für deren Verlagswerk «Kreuz und quer durch die Schweiz» in Fettdruck den Automobil-Club von Deutschland e. V. und verwendet dabei dessen Signet, weil die Herausgeberfirma zugleich Triptyk- und Carnet de passage-Ausgabestelle von Weil am Rhein des AvD ist. Diese besondere Hervorhebung des Namens des AvD lässt, wie beobachtet werden konnte, leicht den Eindruck aufkommen, es handle sich um eine Mitwirkung des AvD oder zumindest um eine mit dessen Protektion herausgegebene Propagandasache. Unsere Erkundigungen beim AvD zeigten aber, dass dieser Club mit der Herausgabe des Verlagswerkes «Kreuz und quer durch die Schweiz» rein nichts zu tun hat. Der AvD schreibt uns u. a.:

«Wir haben unserseits Herrn Gerrit Bolanz darauf hingewiesen, dass wir mit seiner einschlägigen Art der Werbung nicht einverstanden sind und ihm die Verwendung von Geschäftsbogen, die den Eindruck erwecken, dass der AvD und nicht Herr Gerrit Bolanz die Werbung betreibe, untersagt.»

GESCHÄFTL. MITTEILUNG

Ohne Verantwortung der Redaktion

Abwaschen von Hand – Abwaschen mit Maschine

Maschinelle Einrichtungen dringen immer mehr in die kollektiven Haushaltungen ein. Standen früher Hilfskräfte zum Abwaschen von Geschirr und Gläsern zur Verfügung und spielte die Zeit eine geringe Rolle, so hat sich dies als Folge des Personalmangels geändert. Betriebe, welche heute noch über qualifiziertes Hilfspersonal verfügen, sind selten.

Eine grosse Erleichterung beim manuellen Abwaschen und Reinigen brachten die neuzeitlichen Mittel, zum Beispiel das Schweizerprodukt «PON» mit Hautschutz. Aber jedes Stück musste einzeln in der Abwaschflotte gereinigt werden. Ein nicht unerhebliche Arbeit für das Personal! In Grossbetrieben sind schon seit längerer Zeit Abwaschmaschinen bekannt; nun werden nach amerikanischem Vorbild solche in allen Grössen für den privaten Haushalt und das Gastgewerbe hergestellt. Damit aber diese Abwaschmaschinen schnell, zuverlässig und gut reinigen, benötigt man spezielle Abwaschmittel mit geringer Schaumentwicklung. Gute Abwaschmittel wirken schmutz- und fettlösend, verhindern den Kalkansatz an Glas und Geschirr und verleihen diesem, wenn es aus der Maschine kommt, wundervollen Glanz. Ein solches, in der Praxis bewährtes und vielverlangtes Produkt wird von der *Seifenfabrik Hochdorf* in Pulverform unter der Marke «BENEX» in den Handel gebracht. Für Kunden, die ein flüssiges Abwaschmittel bevorzugen, wird BENEX flüssig hergestellt. BENEX ist sehr ausgiebig, indem pro Liter Wasser nur etwa 2 Gramm benötigt werden.

Mit dem richtigen Abwaschmittel wird der ganze Abwaschvorgang denkbar einfach. Das schmutzige Geschirr wird in den Behälter oder in den Korb eingeschichtet, das Spezialabwaschmittel in den hiefür angebrachten Behälter oder in die Abwaschlauge gegeben, die Maschine geschlossen und in Betrieb gesetzt. – Einmal waschen, wobei darauf zu achten ist, dass die Wassertemperatur ca. 60° nicht übersteigt, da sonst gewisse Speisereste eingebrannt werden; zweimal möglichst heiss (90° C) spülen, trocknen, und der ganze Abwaschprozess ist zu Ende.

Diese Vorgänge sind in modernen Maschinen meistens vollautomatisch gesteuert und die Maschine stellt auch automatisch ab.

Wenn Sie in Betracht ziehen, dass im Jahr dieses unerfreuliche Geschirrwaschen etwa *1095 Mal* verrichtet werden muss, Sie keinen Bruch während des Waschens haben und kaum mehr Trockentücher benötigen, lohnt es sich und ist es wirtschaftlich, ein gutes, zuverlässiges und raschwirkendes Abwaschmittel zu verwenden.

BIRDS EYE *empfiehlt*

Blattspinat

für das Gastgewerbe besonders attraktiv — ohne den geringsten Abfall — jedes Blatt ist entstielt!

Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Depositäre.

BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

Saffa 1958

2. Ausstellung: Die Schweizer Frau, ihr Leben, ihre Arbeit

17. Juli bis 15. September 1958

Die Wirtschaftskommission schreibt zur pachtweisen Übernahme während der Ausstellung folgende Unternehmungen aus:

Restaurant des Romands	ca. 250 Plätze und Garten
Café im Schneeligut	ca. 60 Plätze und Garten
Festhalle	ca. 1200–1400 Plätze
Ausstellungs-Restaurant	ca. 500 Plätze und Garten
Alkoholfreies Restaurant	ca. 680 Plätze und Garten
Kaffeebar unter Pilzen	ca. 60 Plätze
evtl. Vegetarisches Restaurant	ca. 150 Plätze und Garten
Turm-Tea-Room	ca. 190 Plätze
Moststube	ca. 150 Plätze
Modeschau-Tea-Room	ca. 250 Plätze
Insel-Tea-Room	ca. 100 Plätze und Garten
Ristorante Ticinese	ca. 80 Plätze und Garten
Cabaret-Kino Foyer	ca. 30 Plätze
Selbstbedienungs-Restaurant	ca. 500 Plätze und Garten

Die Bewerber können ab 1. August 1957 beim Sekretariat der Saffa, Bahnhofplatz 14, Zürich 1, gegen Entrichtung von Fr. 20.– pro Objekt folgende Unterlagen entgegennehmen:

1. Übersichtsplan der Ausstellung mit der Verteilung der einzelnen Betriebe und Einsichtnahme in die Detailpläne, soweit bereits vorhanden.
2. Angaben über die Art der einzelnen Betriebe.
3. Reglement über die Wirtschaftsbetriebe.

Die Eingaben sind verschlossen und im Doppel zu richten an **Frau L. Hew, Präsidentin der Wirtschaftskommission der Saffa 1958, Bahnhofplatz 14, Zürich 1.** Sie sollen enthalten:

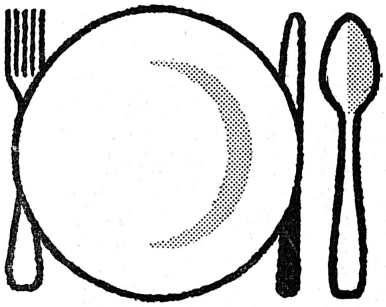
a) Darlegung der bisherigen Tätigkeit im Gastgewerbe;
b) Ausweis über die Befähigung zur Übernahme und einwandfreien Führung eines Wirtschaftsbetriebes;
c) Angabe über die Höhe des Pachtzinses in Form einer prozentualen Abgabe vom Bruttoumsatz (Registrierkassen-Betrag) abgestuft nach der Höhe des Umsatzes (progressiv).

Eingabetermin: 31. August 1957.

Für die Wirtschaftskommission der Saffa 1958
Die Präsidentin: L. Hew

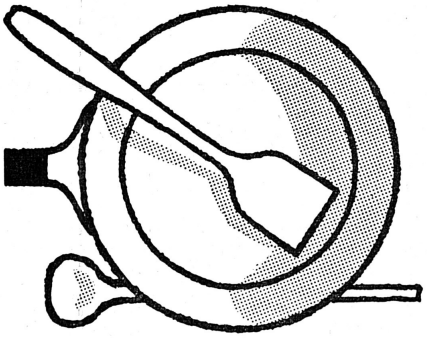
Zürich, 26. Juli 1957.

Knorr AROMAT für Ihre Gäste
zum individuellen Nachwürzen



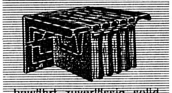
für Ihre Küche –
hebt den Eigengeschmack der Speisen und verleiht ihnen ein köstliches Aroma

Knorr AROMAT



Knorr AROMAT die neuzeitliche Trockenwürze!

Telefon-Buchordner



bewährt, zuverlässig, solid
Alleinverkauf
TERAG AG Luzern
Tel. 041 / 2 56 77
Mühlenplatz 15

Wegen Geschäftsaufgabe
günstig zu verkaufen grösserer Posten
Bettwäsche
Leintücher, Halbleinen, **Kissen,** Leinen, **Gästehandtücher,** Halbleinen, **Duvets Damast, Piquetdecken.** Teilweise ungebraucht. Anfragen unter Chiffre W G 2053 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenmöbel und Küchengeräte

schnell gereinigt
mit dem entfettenden Reinigungspulver
SAP
Tausende profitieren seit 1931 von den Vorteilen von SAP. Tun Sie es auch!
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11

Zu verkaufen
ein gemalter, sehr gut erhaltener
SCHRANK
aus dem Toggenburg. Renaissancestil, Jahr 1710. Dieser würde sich besonders gut eignen für Hotelhalle. Sich wenden an J. Currat, Professor, 13 place du Collège, **Fribourg,** Tel. (037) 26921 oder 41141.

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

Occasion Waschmaschine
auskippbar. Elektr. oder Dampf. Billig zu verkaufen. Kann evtl. im Betrieb besichtigt werden. Rapid-Pauli, Waschanstalt, Oetlingerstr. 171, **Basel.**

ZU VERKAUFEN
grosses
Park-Hotel
mit grossem Umschwung an See in zentraler Lage, auch geeignet für Kurbetrieb. Eigenkapital ca. Fr. 250000.—. Offerten unter Chiffre L 55287 Q an Publicitas, **Basel.**

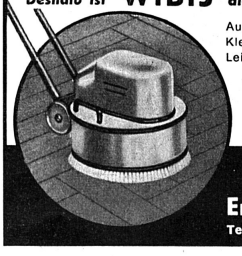
Per 1. Oktober sind mit einem Rabatt von 20% auf den fakturierten Betrag die folgenden Stücke zu verkaufen:
4 Schränke 2türig, **10 Couches, 4 Couchmöbel, 4 Tische, 4 Sessel, 4 Hocker, 4 Spiegel** alles in Esche, hell, **10 Einlagematratzen, 10 Schoner, 8 Pfulmen** 60/90 cm, **8 Couchdecken, 4 Teppiche** 200/300 cm, **4 Bettvorlagen** 70/140 cm, **2 Deckenlampen, 4 Nachttischlampen, 10 Steppdecken,** 105/135 cm, **diverse Vorhänge.** Alles in neuwertigem Zustand.
Die Möbel können in Lugano besichtigt werden. Anfragen unter Chiffre P O 2099 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Alle Blumen
der Saison zu Spezialpreisen für Hotels und Restaurants. Versand in der ganzen Schweiz
Blumen—Kummer
Baden, Tel. (056) 6 62 88

Wegen Abreise ins Ausland zu verkaufen
Stationswagen Ford V 8
Modell 1953, resedagrün, erst ca. 60000 km gefahren. Der Wagen ist in einwandfreiem Zustand. Offerten unter Chiffre G 9823 Q an Publicitas, **Basel.**

Befreien Sie sich endlich von Ihren Bodenreinigungs-Sorgen!
- mit Wibis **spänen** Sie auch das schmutzigste Parkett fein und sauber
- mit Wibis **reinigen** Sie sämtliche alten und neuen Bodenbeläge spielend
- mit Wibis **fegen** Sie unansehnliche Böden gründlich und ohne zu spritzen
- mit Wibis **wachsen** Sie ohne besondere Einrichtung festes Hartwachs ein
- mit Wibis **blochen** Sie die Oberfläche hart, ohne „Wolken" zu hinterlassen
- mit Wibis **polieren** Sie bequem die auserlesenen Böden auf Hochglanz

Deshalb ist WIBIS die Bodenreinigungsmaschine für Sie!

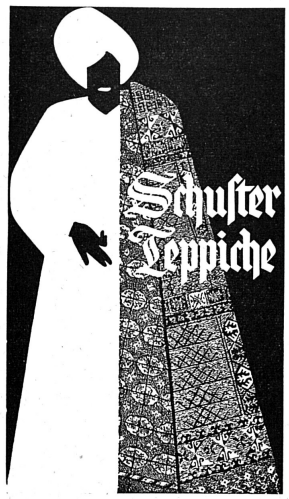


Auch verblüffende Resultate auf **Kegelbahnen**
Kleines und grosses Modell
Leicht zu transportieren
Schweizerpatent! Schweizerfabrikat!
Einige gebrauchte Maschinen mit Garantie billiger abzugeben!
Verlangen Sie Prospekt und Referenzliste direkt vom Fabrikanten
Emil Bisang, Affoltern a. A.
Tel. (051) 99 63 36

Zu verkaufen
an erstklassigem Fremdenplatz an der Riviera des Genfersees
Hotel
mit 32 Betten, prächtige Lage, mit herrlicher Aussicht auf See und Berge. Offerten unter Chiffre Z. V. 2051 an die Hotel-Revue, Basel 2.

WER
nicht inseriert wird vergessen

Verbinden Sie das
Englischlernen
mit Ferien am Meer in der hotelmässig ausgestatteten STRATHSIDE PRIVATE SCHOOL, Cliftonville, Margate (Kent). Neue Kurse: 28. Sept. 1957, 4. Januar 1958, 29. März 1958 und 22. Juni 1958. Nur 84 Pfund für 12 Wochen. Ausf. Prospekte werden bereitwillig zugesandt.



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

Der gute alte Sherlock Holmes

hätte mit kundiger Hand eines Ihrer Schinkensandwichs aus Dr. Watsons Lunchsack gefischt, forschend hineingebissen und träumerisch verschleierten Blickes geflüstert:

By Jove, Watson! This delicious
ham must be «Hoferschinken»!

Rhythmisch und in sich gekehrt kauend, mit tiefgefurchter Stirne, hinter der sich die Gedanken jagten, hätte er messerscharf geschlossen:

Dr. Watson, this excellently flavoured
piece of «Hoferschinken» tells me that
we live in one of the fashionablest
Swiss Hotels!

Aber Ihre Gäste müssen keine Sherlock Holmes sein,
um auf den naheliegenden Gedanken zu kommen, dass ein Hotel, welches seinen Gästen einen derart zarten, milden Schinken zwischen die Brötchen legt, eine gepflegte Küche haben muss!

Jede Tranche Hoferschinken eine gastronomische Visitkarte
Ihres Hauses! Und mit solchen scheinbaren «Kleinigkeiten» pflegen Sie den guten Ruf Ihres Hauses und ziehen immer mehr Gäste an!

Jetzt aber ziehen Sie dne logischen Schluss und bestellen Sie den vorzüglichen HOFERSCHINKEN, die feine HOFER-OCHSENZUNGE und die andern Spezialitäten bei unserem Vertreter.

Oder wenn's pressiert, direkt bei

A. Hofer AG., Metzgerei, Bern
Beundenfeldstrasse 19 Telephon (031) 8 66 47

Hofer

Mehr und besser zahlende Gäste
mit Hoferschinken und -Zungen

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

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

Café avec immeuble

à vendre

au centre de ville, littoral Léman. Situation excellente. Revenu locatif intéressant.

Prix Fr. 225000. – Tout compris. Agence G. Duboux, Grand' Chêne 8, **Lausanne,** Tél. (021) 223565

Umständehalber zu verkaufen mittleres, gutgehendes

Hotel I. Ranges mit Restaurant in Zürich

an bevorzugter Lage

Anfragen von kapitalkräftigen Selbstinteressenten erbeten unter Chiffre OFA 6951 Zi an Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

BEN EX

mit Nachglanz

- das beste Mittel für die

Geschirrwaschmaschine

- reinigt glasklar
- verhindert Kalkflecken am Geschirr
- schäumt nicht
- ist wirtschaftlich in der Anwendung

Zum Abwaschen von Hand PON mit Hautschutz

SEIFENFABRIK HOCHDORF AG
für beste und schonendste Waschmittel

Für Ihre anspruchsvollen Gäste

Freie Bier AG., Seefeldstr. 14, Zürich 8, Tel. (051) 32 77 61

Bar-Korpus

günstig zu verkaufen

Architekt Josef Restle, Hufgasse 19, **Zürich,** Tel. (051) 34 30 60.

Revue - Inserate haben Erfolg!

Diplomat verkauft drei grosse

KONSOLEN

zu je 100 Franken (als Buffet-Tisch verwendbar) und ein grosses, spanisches Sofa mit Schnitzwerk (Walnuss) zu 300 Franken. Offerten an E. Allen Fidel, Brunnadernstrasse 93, **Bern.**

Das Alter zwingt mich **zum Verkauf** meiner ungewöhnlich schönen

Hotelbesitzung

mit Gartenanlagen

Kultiviert, antik möbliert, moderner Komfort. Günstiges Klima für Jahres- oder Zweisaisonbetrieb. Solvente Käufer gefälligst schreiben unter Chiffre H B 2123 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel-Restaurant

d'ancienne renommée, 23 lits,

à vendre

ou à louer dans ville riveraine du Léman. Terrasse et grand jardin au bord du lac. S'adresser sous chiffre PA 61150 LB à Publicitas, **Lausanne.**

Burkart-Glace

Erste Klasse!

Ob Himbeer, Vanille, Mocca oder Erdbeer „Fein"
Niemals werden Sie enttäuschet sein!

A. Burkart, Kriens LU
Konditorei-Hilfsstoffe, Brisenstrasse 4
Telephon (041) 2 99 05

Steppdecken-anzüge

weiss oder farbig,

machen Ihre Decken wieder wie neu.

Verlangen Sie bitte Muster.

& CIE.
PFEIFFER
MOLLIS

Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

Schlüsselbirnen

mit sep. Anhänge-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend numeriert. Anfragen und bemusterte Offerten verlangen.

E. Schwägler, Zürich
Gummiwaren – Seefeldstr. 4

NEU

Libby's **FROZEN FOODS**

Jetzt auch in der Schweiz erhältlich. Bitte verlangen Sie unser Angebot!

HANS GIGER & CO., BERN
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 2 27 35

Exclusive agents of Lipton Teas for hotel and catering trade in Switzerland

Unentbehrlich für Ihre Küche sind . . .

Modelle in verschiedenen Grössen

Fleischschneide-Maschinen | Planetar-Universal-Maschinen | Kartoffelschäler mit Zeitschalter | Geschirrwasch-Maschinen

Hobart

Verlangen Sie unverbindlich Vorführung oder Prospekte durch:

HOBART-MASCHINEN
J. BORNSTEIN A.-G. ZÜRICH Stockerstrasse 45
VERKAUF - SERVICE Tel. (051) 27 80 99 / 27 88 48