

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 66 (1957)
Heft: 41

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: 16.08.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

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

Inserate: Die einseitige 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 direktem 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.

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 Birkhäuser S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 19. - Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 41 Basel, den 10. Oktober 1957

Erscheint jeden Donnerstag

66. Jahrgang 66^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 10 octobre 1957

N° 41

Der Wintersaison entgegen

Eine arbeitsmarktpolitische Betrachtung

Die Sommersaison neigt sich dem Ende zu. In den Bergen sind die meisten Häuser geschlossen. An den Seen herrscht an vielen Orten noch reger Verkehr; aber auch da ist ein Abflauen festzustellen. - Trotz dem Näherücken des Saisonendes macht sich auch auf dem Arbeitsmarkt kaum eine Entspannung bemerkbar. Der Bedarf an Arbeitskräften kann nur in einigen Berufskategorien wieder etwas besser gedeckt werden. Immerhin gönnen sich sehr viele Hotelangestellte nach den Wochen harter Arbeit in den Saisonbetrieben wohlverdiente Ferien, während ausländische Arbeitskräfte in ihr Land zurückkehren. Andererseits wird von den Hotelbetriebsleitern bereits wieder Personal für die Wintersaison gesucht. Ein Blick in den Annoncenteil der Hotel-Revue genügt, um sich vom Ausmass der Personalmachfrage ein Bild zu machen. Obschon im Winter nur rund ein Drittel der Saisonbetriebe geöffnet sind, scheint es die Sorge vieler Hoteliers zu sein, rechtzeitig ihren Personalbedarf zu decken. Dabei ist überall der Wille vorhanden, den einheimischen Arbeitskräften den Vorzug zu geben. Es wäre in der Tat kurzfristig, würde man das Schweizer Personal nicht begünstigen, denn, wenn sich auch Schweizer immer wieder durch Auslandsangebote verlocken lassen, ist doch unsere Hotellerie auf einen Stock zuverlässiger und tüchtiger Angestellter angewiesen, und auch jene, die im Ausland ihr Heil versuchen, kehren in der Regel nach einer gewissen Zeit wieder zurück, bereichert durch Erfahrungen und Sprachkenntnisse und erweisen sich als besonders wertvolle Elemente für unsere Qualitätshotellerie.

Die Vorzugstellung, die dem Schweizer beim Engagement eingeräumt wird, hat mit Ausländerfeindlichkeit nichts zu tun. Ausländer können nicht angestellt werden, solange ein Angebot von fachtüchtigem Schweizer Personal vorhanden ist. Würden diese einheimischen Arbeitskräfte in der Wintersaison nicht unterkommen, so bestünde die Gefahr, dass sie in andere Berufszweige abwanderten und der Hotellerie für immer verloren gingen. Daran kann aber die Schweizer Hotellerie, die bereits in der Sommersaison gezwungen ist, mit einem hohen Prozentsatz von Fremdarbeitern zu arbeiten, kein Interesse haben. Nicht zuletzt auch im Hinblick auf die zielbewusst geförderten Bestrebungen zur Lehrlingsausbildung in den Saisonbetrieben wäre es unverständlich, wenn man den jungen Leuten vordemonstrieren würde, dass keine Gewähr geboten werden kann, ihnen in der Wintersaison Beschäftigung zu sichern.

Alle diese Überlegungen lassen erkennen, dass für den Hotelier das Gebot besteht, das verfügbare Schweizer Personal wenn immer möglich in der Wintersaison unterzubringen. Aber - das sei deutlich gesagt - auch das einheimische Personal muss beitragen, dass sich die Unterbringung reibungslos und vor allem rechtzeitig vollzieht. Das geschieht am besten dadurch, dass diejenigen, die noch kein Engagement für die Wintersaison haben, sich schon heute melden und nicht zuwarten, bis die Wintersaison unmittelbar bevorsteht, in der trügerischen Meinung, die Hoteliers würden ausgerechnet auf die Saumlagerer warten, die hoffen, noch in letzter Minute unterzukommen oder die glauben, sie könnten sich einfach an die Stelle von Ausländern setzen, die der Hotelier in der Befürchtung, seine Angestelltenbrigade nicht mehr zusammenzubringen, engagiert hat. Das Gebot, das einheimische Per-

sonal zu berücksichtigen, gilt somit nur bedingt, nur dann, wenn die auf eine Wintersaisonstelle reflektierenden Hotelangestellten sich rechtzeitig bei den Stellenvermittlungsdiensten anmelden. Bei Saisonabschluss ist der richtige Moment, mitzuteilen, dass der Betreffende für die Wintersaison eine Anstellung suche. Nur so ist es den Stellenvermittlungsdiensten möglich, einen Überblick über den Umfang der Stellennachfrage zu erhalten und festzustellen, bei welchen Angestelltenkategorien durch Heranziehung von Ausländern vorhandene Lücken ausgefüllt werden müssen.

Aber auch von Arbeitgeberseite könnte noch vieles getan werden, um die Personalbeschaffung zu erleichtern. Die Erfahrungen der vergangenen Sommersaison haben gezeigt, dass es trotz allen Schwierigkeiten im grossen und ganzen den Betrieben gelungen ist, ihren Personalbedarf - wenn auch oft unter grossen Anstrengungen - zu decken. Mussten auch etliche Häuser mit Arbeitskräften vorliebnehmen, deren Leistung nicht voll ihren Erwartungen entsprach, so gilt es doch zu bedenken, dass angesichts der etlichen zehntausend von ausländischen Arbeitskräften, die heringebracht werden konnten, eine vorherige Siebung nach Fähigkeiten absolut unmöglich ist. Die Tatsache aber, dass keines unserer Häuser infolge Personalmangels geschlossen bleiben musste, darf als Beweis dafür gelten, dass die eigenen Bemühungen der Arbeitgeber und die guten Dienste der Stellenvermittlungen doch in der Lage waren, das Schlimmste zu verhüten. Es besteht denn auch kein Grund, hinsichtlich der Zukunft in allzu grossem Pessimismus zu machen, auch wenn wir den Ernst der Lage nicht verkennen wollen.

Vor allem sollte von Arbeitgeberseite alles getan werden, die Verhältnisse nicht noch mehr zu komplizieren. So sollte es als selbstverständlich gelten, keine Arbeitnehmer von Kollegen einzustellen, solange deren Dienstverhältnisse nicht ordnungsgemäss gelöst sind. Das Weg-



Die Gallusstadt beherbergt vom 10. - 20. Oktober die «OLMA»

Schweizer Messe für Land- und Milchwirtschaft, St. Gallen

schnappen von Angestellten durch verlockende Angebote - sogar unter Verleitung zum Vertragsbruch, wie es da und dort vorgekommen ist - sind Praktiken, die den Interessen des Berufsstandes diametral zuwiderlaufen und seinem Ansehen schaden. Vertragsbrüche dürfen auf keinen Fall auf die leichte Schulter genommen werden. Sie unterminieren unsere Rechtsordnung, sind eine Quelle von Misstrauen zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer und säen Zwietracht in den eigenen Reihen. Darum sollte sich jeder Arbeitgeber bei jedem Personalengagement vergewissern, dass der Arbeitnehmer sein bisheriges Anstellungsverhältnis ordnungsgemäss gelöst hat. Es sei aber in diesem Zusammenhang auch erwähnt, dass kein Stellenvermittlungsdienst es wagen kann, Arbeitnehmer, die ihren Arbeitsplatz ohne reguläre Kündigung verlassen, jemals wieder für gute Stellen zu empfehlen.

An die Adresse der einheimischen Stellensuchenden wiederholen wir die Aufforderung, sich jetzt schon zu melden, damit sie sicher auf ein ihnen zusagendes Engagement rechnen können.

des trois mille automobilistes qui circulaient alors en France. Ces « chauffards », comme on les appelait, faisaient encore figure de dangereux ébroués, et l'on ne croyait guère à l'avenir de leur trépidant moyen de locomotion. André Michelin proclamait néanmoins dans sa préface un agressif optimisme:

- Cet ouvrage paraît avec le siècle. Il durera autant que lui. L'automobilisme vient de naître. Il se développera chaque année et le pneu avec lui, car le pneu est l'organe essentiel sans lequel l'automobile ne peut rouler.

Il y avait, dans ce domaine, beaucoup de choses maintenant élémentaires à enseigner - comme on le pouvait, car le vocabulaire technique était pauvre, et les connaissances du public encore plus rudimentaires. Voici, par exemple, un conseil qui avait sa valeur: *On juge si le pneu est bien gonflé par son aplatissement.* Les principes qui caractérisent aujourd'hui le guide Michelin s'annonçaient déjà: donner le maximum de renseignements dans le moins d'espace possible, mais sous la forme la plus claire. Les épiciers étaient indiqués, parce que c'est chez eux que l'on pouvait acheter de l'essence - quand ils en avaient un bidon. Il y avait naturellement les mécaniciens, surtout ceux qui étaient en mesure de vous dépanner, issue toujours aléatoire d'un intermédiaire souvent présumable. Raison de plus pour mentionner les restaurants et les hôtels, où la patience du voyageur pourra trouver des compensations:

- Nous signalons par trois étoiles les établissements où il faut compter dépenser par jour, pour la chambre moyenne, le service, la bougie, le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner, plus de

Comment est né le Guide Michelin

Par Paul André

Il n'est pas de jour où les hôteliers ne reçoivent des offres de publicité pour de nouveaux guides ou ne se voient recommander telle ou telle publication. Ceux de nos lecteurs qui suivent régulièrement les avis de notre service de renseignements savent ce que nous pensons de cette prolifération de moyens de propagande, le plus souvent parasitaires.

Parmi les guides connus, il en est toutefois qui ont derrière eux une longue tradition et qui bénéficient de la sympathie du public motorisé ou non. Le Guide Michelin est un de ceux-là. Il est donc intéressant de jeter un coup d'œil en arrière et de se remémorer les débuts de ce qui ne fut pour commencer qu'une modeste brochure.

Dans l'article qui suit, notre collaborateur, M. Paul André, fait d'ailleurs très judicieusement remarquer combien un guide, même lorsqu'il bénéficie de la renommée du Guide Michelin peut être entaché d'arbitraire et combien il est sujet à caution. Même avec les précautions prises par les éditeurs du Guide Michelin, leur guide - comme d'ailleurs n'importe quel guide s'avisant de porter des jugements qualitatifs - ne peut se vanter d'être parfaitement objectif. On comprend dès lors que les membres de la Société suisse des hôteliers se montrent réticents devant de nouveaux guides, même s'ils tendent à imiter le Guide Michelin. (Réf.)

Tout a commencé par une vocation qui s'éclaircit orientée ailleurs, mais pour se retrouver

bientôt, dans une réalisation publicitaire ne manquant pas de génie - si la meilleure publicité, comme il est certain, consiste à rendre le service que nul autre ne rendra aussi bien. Lorsqu'André Michelin, ingénieur des arts et manufactures, quitta les services de la carte du Ministère de l'Intérieur, où il avait fait un stage en sortant de l'Ecole centrale, et se lança dans l'industrie du pneu, qui commençait tout modestement, c'était sans doute avec la certitude, quelque peu amère, qu'il n'aurait plus à tracer de croquis topographiques. Ainsi croyait-il sacrifier ses goûts intellectuels à une autre passion qui le dominait: celle du risque, celle de l'initiative. Mais les dons, quand ils sont profonds, ne se laissent pas définitivement vaincre, et ils trouvent toujours le moyen de reprendre tôt ou tard leur activité. Voilà comment l'ancien cartographe, devenu fabricant de pneus, eut l'idée de préparer un guide pour ceux qui les utilisaient. Entre la roue et la route, quel contact plus étroit? Il fallait cependant être géographe dans l'âme pour en tirer magistralement parti.

C'est en 1900 que parut le premier Guide Michelin, petite publication à l'usage éventuel

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

	Seite/Page
Le tourisme a eu le vent en poupe en juillet	2
Das Gegenteil von Propaganda	3
Die Lärmbekämpfung in Hotels und Gaststätten	3
Generalversammlung der Howeg	4
Extrait des délibérations du Comité central	4
Propagande vineuse et touristique	16
Kochkunstausstellung in Aarau	19
Olma St. Gallen	20

treize francs, vins compris. Si la dépense vous paraît excessive, contentez-vous d'un hôtel à une seule étoile, dans lequel on peut compter dépenser, dans les mêmes conditions, moins de dix francs par jour.

A l'origine, les étoiles ne signifiaient donc nullement ce qu'aujourd'hui elles signifient. C'était un indice de la catégorie, et non une appréciation gastronomique de la table. La sélection actuelle a commencé en 1926: il y a donc trente et un ans. Nul n'ignore le prestige qu'elle a depuis lors pris; prestige multiplié par les chiffres étonnants de la vente: de 1926 à 1940, pour l'édition consacrée à la France, 1 340 000 exemplaires; de 1945 à 1957, 1 865 000 exemplaires. Tout au début, le guide était offert gratuitement, mais il n'atteignait pas assez les usagers; André Michelin décida de le vendre, lorsqu'il en eut vu, chez un stockiste, une pile qui servait à caler les pieds d'une table. Ce fut le moyen de le faire mieux distribuer et mieux apprécier. Il exerce maintenant une sorte de magistrature sur les réputations des restaurants. Mais il lui fallut auparavant établir la sienne propre — par la sûreté des jugements émis. Comment s'y est-on pris?

Le sujet, qui ne manque pas d'intérêt, a tenté la revue *La Nef*, où l'on pouvait lire, dans son numéro de juillet-août, un article intitulé: *Le Guide Michelin dit-il toujours la vérité?* Article du reste fort élogieux, et en apparence très bien documenté. Les bureaux du tourisme de Michelin me disent cependant qu'il est à notre sens des plus fantaisistes et s'écarte assez sensiblement de la réalité. Il semble pourtant avoir été composé avec des souvenirs, ou d'après les souvenirs de quelqu'un, qui peut-être rapportait, à son tour, ce qu'il avait entendu dire. On sait quelles déformations reçoivent alors les faits. Sans compter le petit coup de ponce allégrement donné à telle anecdote pour la rendre plus piquante. Ou, au contraire, s'agirait-il d'indiscrétions jugées fâcheuses?

Quoi qu'il en soit, M. Michel Ambert relève dans ce texte une chose qui frappe: « Dans le pays le plus renommé du monde pour sa cuisine, le Guide Michelin n'a trouvé cette année que 666 bonnes tables. » Malheureuse coïncidence: c'est le chiffre de la Bête, dans l'Apocalypse. Il en a été donné maintes explications; la plus vraisemblable le traduit selon la valeur numérique des lettres hébraïques — procédé qui l'identifie avec *César Néron*. L'ombre de Néron se profilerait ainsi sur les meilleures tables françaises; serait-ce, peut-être, au moment de l'adoption?

Onze de ces tables méritent les trois étoiles qui brillent sur tous les continents: on peut les déclarer princières. Cinquante-cinq en ont deux: indice de haute aristocratie. Le reste, c'est le gros de la noblesse. Nul n'ignore comment la sélection s'opère. Un inspecteur aux papilles gustatives bien en éveil vient à l'improviste prendre son repas, généralement choisi dans les spécialités, et tire les conclusions qui lui semblent exactes. Après avoir payé, il se présente, et visite l'établissement. Tout entre en ligne de compte dans la note finale: le service, la propreté, les cuisines, la cave. Sans doute ne faut-il pas surfaire le rôle de l'expérience. Une appréciation subjective, pour compétente et attentive qu'elle soit, demeurera toujours une appréciation subjective, et trop de facteurs individuels peuvent consciemment ou inconsciemment l'influencer. C'est plutôt un contrôle, au cours duquel on vérifie, avec l'intelligence souhaitable,

les indications d'un fichier qu'alimente la plus active correspondance.

Le critère fondamental, tout au moins pour les distinctions suprêmes, paraît être devenu la *somptuosité*: d'où la proportion relativement faible, et même surprenante, avouons-le, des restaurants qui viennent en tête de liste. Cette base d'estimation demeure-t-elle indiscutable? Voilà désormais le problème qui se pose, devant une montée des prix mettant un abîme entre les rangs. Or un classement gastronomique inaccessible aux gourmets, dont les moyens financiers n'égalent pas toujours la culture, perd en somme son essentielle raison d'être. Ce n'est plus qu'un système de signalisation pour nababs, lesquels n'ont pas nécessairement le palais aussi en forme que leur bourse.

Le talent culinaire, précisément lorsqu'il est supérieur, n'a du reste pas besoin de se déployer dans les plats extraordinaires pour faire sentir

Malgré l'instabilité du temps le tourisme a eu le vent en poupe en juillet 1957

En juillet, comme les mois précédents, le tourisme a pris un développement favorable, malgré l'instabilité du temps. Certes, le nombre des nuitées d'hôtes du pays: 1,57 million, ne dépasse-t-il que de 41 000 unités ou de 3 pour cent ce qui est obtenu il y a un an, mais le chiffre des nuitées d'hôtes de l'étranger est monté de 121 000 ou de 6 pour cent pour s'établir à 2,08 millions. Il s'ensuit que le total général des nuitées enregistrées dans les hôtels et pensions s'est accru de 162 000 ou de 5 pour cent, atteignant 3,65 millions, ce qui constitue un nouveau maximum pour juillet. Le taux moyen d'occupation des lits a gagné deux points, passant de 64 à 66 pour cent. La concentration du tourisme d'été sur la saison plaisir apparaît nettement dans le fait qu'il a été inscrit en juillet 1,3 million de nuitées de plus qu'en juin.

L'accroissement du trafic international est dû derechef uniquement à la venue d'un plus grand nombre de visiteurs européens. L'apport des pays extra-européens, en particulier de l'Égypte, de l'Inde et des États-Unis d'Amérique, accuse de nouveau un repli.

En tête des hôtes étrangers, nous trouvons cette fois-ci les Anglais. Leur fréquentation, qui s'était notablement réduite en juillet 1956, a augmenté de 12 pour cent pour s'élever à 400 000 nuitées en chiffres ronds. Les Français, dont l'apport était encore relativement modeste en juin, ont fourni pendant le mois en revue 393 000 nuitées, soit presque trois fois autant que le mois précédent et 6 1/2 pour cent de plus qu'en juillet 1956. Les Allemands et les Belgo-Luxembourgeois ont totalisé respectivement 336 000 et 248 000 nuitées, ce qui représente un surplus de 5 1/2 pour cent pour chaque groupe. A noter que les Allemands — tout à l'opposé des Belges — ont été moins nombreux qu'en juin. Après les Belges-Luxembourgeois, viennent en cinquième position les Américains du Nord, avec un total de 204 000 nuitées (-5%), puis les Hollandais, avec 166 000 (+10 1/2%), les Italiens, avec 97 000 et les Scandinaves: 68 000 nuitées (+14 1/2%) pour chaque contingent).

Chaque région a ses caractéristiques particulières

L'essor touristique observé au cours de la période considérée a profité à presque toutes les régions, bien que dans une mesure inégale. Des gains de nuitées excédant la moyenne du pays ressortent en faveur du Tessin et des régions alpines, lesquelles avaient essayé quelques pertes en juillet de l'an passé.

En Suisse centrale, le nombre des nuitées s'est élevé de 162 000 ou de 3 pour cent pour se fixer à 554 000. Les hôtes indigènes en ont fourni 2 pour cent de moins qu'il y a un an et les hôtes de l'extérieur, qui ont participé pour les sept dixièmes à l'ensemble de la fréquentation, en ont totalisé 5 pour cent de plus. Si la clientèle étrangère — dont près des trois cinquièmes sont des Anglais, des Allemands et des Français — n'a pas augmenté davantage en dépit du renforcement des effectifs belge (+8%), néerlandais (+9%), britannique, scandinave (+15%) chacun et italien (+28%), il faut l'attribuer à la perte de nuitées françaises et nord-

américaines (-5% pour chaque groupe). La plupart des stations de villégiature des rives du lac des Quatre-Cantons peuvent se féliciter de leur résultat de juillet. Dans l'Oberland bernois, certaines stations ont été peu fréquentées. La plupart ont toutefois enregistré des taux d'occupation très appréciables; Oberhofen, Wilderswil et Spiez ont même bénéficié d'une cote maximum. Au regard de juillet 1956, le trafic a évolué diversément. Ainsi, dans différents centres, au nombre desquels on note Interlaken, le résultat de l'an dernier n'a pas été atteint ou ne s'est que légèrement amélioré, alors qu'à Brienz, Beatenberg, Aeschi, Wilderswil et Kandersteg, la fréquentation a augmenté de 9 à 27 pour cent, ce qui a fait monter le total général des nuitées de 25 000 ou de 3 pour cent, le portant à 529 000. Tandis que l'apport des hôtes du pays est demeuré sur ses positions comparativement à juillet 1956, celui des hôtes du dehors, auxquels reviennent les deux tiers des nuitées et parmi lesquels Anglais et Français prédominent, marque une progression d'environ 5 pour cent. Les pertes de nuitées relevées pour les Belgo-Luxembourgeois (-8%) et les Américains du Nord (-11%) ont été largement comblées par un afflux plus substantiel de Français (+7%), d'Anglais (+8%), d'Allemands (+10%) et de Hollandais (+15%).

Au Tessin, l'intensification du tourisme d'été observée depuis 1951 s'est poursuivie. Le nombre des nuitées, qui s'était déjà accru de 30 500 en juillet 1956, est encore monté de 29 000 ou de 8 pour cent pendant le mois examiné, ce qui a amené le total à 384 000. Alors que l'an passé à pareille époque l'accroissement du trafic était dû en majeure partie aux Suisses, cette année les sept dixièmes de l'excédent proviennent des étrangers. Il a été enregistré pour les trois principaux groupes d'hôtes de l'extérieur — les Anglais, les Allemands et les Belgo-Luxembourgeois — respectivement 11, 4 et 20 pour cent de nuitées de plus qu'en juillet 1956 et pour les Français et les Hollandais, un supplément de 9 et 3 pour cent. Le taux moyen d'occupation des lits, qui est de 72 pour cent, n'est cependant pas parvenu à rejoindre exactement son niveau de l'année précédente (73), par le fait que l'offre des lits a augmenté un peu plus que le nombre passablement fléchi; à Lugano, station qui a recueilli à elle seule presque la moitié des nuitées enregistrées au Tessin, le taux est descendu de 87 à 83 pour cent.

Au Léman, où l'hôtellerie a annoncé 434 000 nuitées, ce qui représente un surplus de 10 300 ou 2 1/2 pour cent au regard de juillet 1956, le degré d'occupation des lits d'hôtes a aussi légèrement reculé (de 85 à 83%), pour la même raison qu'au Tessin. Près des quatre cinquièmes de l'excédent sont dus aux étrangers, lesquels ont apporté 325 000 (317 000) nuitées. Les Français, qui ont accru leur fréquentation de 3 pour cent par rapport à l'année dernière, forment le plus important contingent d'hôtes étrangers du Léman. Ils ont séjourné surtout dans les deux chefs-lieux de canton, tandis que les Anglais (-12%), placés au deuxième rang, devant les Américains du Nord (-6%) et les Allemands

(-11%), se sont arrêtés principalement à Montreux. Aux Grisons, où le mouvement touristique de juillet n'avait point fait de progrès ces dernières années, on a assisté pendant le mois en revue, si l'on fait une comparaison avec le même mois de l'an passé, à une plus forte affluence d'hôtes indigènes et étrangers. On a dénombré surtout plus d'Allemands (+12%), d'Italiens (+16%), d'Anglais, de Hollandais et de Français (+20% pour chaque groupe). Arosa et les stations de villégiature de la Haute-Engadine, parmi lesquelles Saint-Moritz se distingue par un supplément de 10 000 nuitées et Silvaplana par un taux d'occupation de 83 pour cent (juillet 1956: 68), ont été sensiblement plus animées. Soixante-sept pour cent des lits disponibles (60) ont été occupés dans l'ensemble de l'Engadine (moyenne du mois) et 50 pour cent (47) dans les autres contrées des Grisons réunies, où la saison d'été est plus faible que la saison d'hiver. Le chiffre de 460 000 nuitées dépasse le meilleur résultat d'après-guerre de juillet 1952.

En Valais, où 62 pour cent (59) des lits disponibles ont été occupés au cours du mois considéré — 35 pour cent par les hôtes du pays et 27 pour cent par les étrangers — le trafic a évolué de la même façon qu'aux Grisons. En effet, comme dans cette contrée, la clientèle du pays a augmenté de 6 pour cent et celle de l'étranger, dont la moitié est composée de Français (+20%) et de Belges (+5%), s'est accrue de 13 pour cent, si bien que le chiffre global des nuitées accuse une hausse de 8 1/2 pour cent. Il dépasse de ce chef, pour la première fois en juillet, les trois cent mille (321 000). Champex, Crans, Sière, Champéry et Verbier ont été en particulier plus animés qu'il y a un an. Zermatt a dû se contenter d'un modeste gain de nuitées relatif, qui n'a pas suffi pour maintenir le taux moyen d'occupation des lits à son niveau de juillet 1956. A Sion, Montana et Loèche-les-Bains, la cote d'occupation s'inscrit également en baisse, car le nombre des lits a plus fortement augmenté, en chiffres relatifs, que celui des nuitées. Néanmoins, Loèche-les-Bains détient toujours, de loin, la meilleure cote des stations de villégiature du Valais, avec un taux de 88 pour cent (90).

Dans les Alpes vaudoises, le mouvement touristique a continué de se développer, comme il en fut au cours des mois précédents. La clientèle des établissements climatiques a certes diminué (-7900 nuitées); en revanche, le tourisme proprement dit s'est intensifié, le nombre des nuitées enregistrées dans les hôtels et pensions des Alpes vaudoises ayant augmenté de 13 000 ou de 17 pour cent pour s'établir à 90 000. Cette expansion, dont on est redevable avant tout aux visiteurs étrangers, n'a toutefois relevé le taux moyen d'occupation des lits qu'à Villars-Chesières, aux Diablerets et à Bex. Dans le nouveau centre touristique de Leysin, la cote d'occupation a fléchi, bien que cette station ait logé beaucoup plus de villégiateurs suisses et étrangers. Cela tient au fait qu'à la suite de la transformation de bon nombre de sanatoriums et cliniques en exploitations hôtelières, il a été mis à la disposition des touristes quelque 700 lits d'hôtels de plus qu'en juillet 1956.

Les résultats émanant des stations touristiques et des villes de la Suisse orientale sont de même, dans leur ensemble, plus favorables qu'il y a un an.

Les hôtels et pensions des grandes villes, où près des trois quarts de la clientèle étaient des étrangers, n'ont réalisé cette fois-ci — à la différence du mois précédent — aucun gain de nuitées ou tout au plus sont-ils de minime importance. Par ailleurs, les taux d'occupation sont en général un peu moins élevés qu'en juillet 1956.

Die Schweiz und der Gemeinsame Markt

Minister Schaffner beim Gemeinsamen Bundeswirtschaftsminister

Wie der Berner Korrespondent der «NZZ» berichtet, führte der Direktor der Handelsabteilung im Eidgenössischen Departement, Minister Hans Schaffner, am 5. Oktober im Beisein des schweizerischen Geschäftsträgers in der Bundesrepublik, Dr. H. K. Frey, sowie einiger hoher deutscher Regierungsbeamten Besprechungen mit Bundeswirtschaftsminister Erhard im Hinblick auf die kommende OEEC-Ministerratsstagung in Paris. Der von Minister Schaffner angeregte Meinungsaustausch hatte die europäische Wirtschaftsgemeinschaft sowie die Pläne einer künftigen europäischen Freihandelszone zum Gegenstand, wobei namentlich Fragen der Übergangsperiode, des Warenursprungs, der Wettbewerbsbedingungen sowie der Agrarpolitik erörtert wurden. Interesse verdient die Versicherung Erhards, dass der Gemeinsame Markt keineswegs eine automatische oder gar obligatorische Diskriminierung von Drittländern impliziert. Im übrigen wird über den Verlauf des informativen «Blitzgesprächs» einstweilen Stillschweigen gewahrt.

(+11%), se sont arrêtés principalement à Montreux. Aux Grisons, où le mouvement touristique de juillet n'avait point fait de progrès ces dernières années, on a assisté pendant le mois en revue, si l'on fait une comparaison avec le même mois de l'an passé, à une plus forte affluence d'hôtes indigènes et étrangers. On a dénombré surtout plus d'Allemands (+12%), d'Italiens (+16%), d'Anglais, de Hollandais et de Français (+20% pour chaque groupe). Arosa et les stations de villégiature de la Haute-Engadine, parmi lesquelles Saint-Moritz se distingue par un supplément de 10 000 nuitées et Silvaplana par un taux d'occupation de 83 pour cent (juillet 1956: 68), ont été sensiblement plus animées. Soixante-sept pour cent des lits disponibles (60) ont été occupés dans l'ensemble de l'Engadine (moyenne du mois) et 50 pour cent (47) dans les autres contrées des Grisons réunies, où la saison d'été est plus faible que la saison d'hiver. Le chiffre de 460 000 nuitées dépasse le meilleur résultat d'après-guerre de juillet 1952.

En Valais, où 62 pour cent (59) des lits disponibles ont été occupés au cours du mois considéré — 35 pour cent par les hôtes du pays et 27 pour cent par les étrangers — le trafic a évolué de la même façon qu'aux Grisons. En effet, comme dans cette contrée, la clientèle du pays a augmenté de 6 pour cent et celle de l'étranger, dont la moitié est composée de Français (+20%) et de Belges (+5%), s'est accrue de 13 pour cent, si bien que le chiffre global des nuitées accuse une hausse de 8 1/2 pour cent. Il dépasse de ce chef, pour la première fois en juillet, les trois cent mille (321 000). Champex, Crans, Sière, Champéry et Verbier ont été en particulier plus animés qu'il y a un an. Zermatt a dû se contenter d'un modeste gain de nuitées relatif, qui n'a pas suffi pour maintenir le taux moyen d'occupation des lits à son niveau de juillet 1956. A Sion, Montana et Loèche-les-Bains, la cote d'occupation s'inscrit également en baisse, car le nombre des lits a plus fortement augmenté, en chiffres relatifs, que celui des nuitées. Néanmoins, Loèche-les-Bains détient toujours, de loin, la meilleure cote des stations de villégiature du Valais, avec un taux de 88 pour cent (90).

Dans les Alpes vaudoises, le mouvement touristique a continué de se développer, comme il en fut au cours des mois précédents. La clientèle des établissements climatiques a certes diminué (-7900 nuitées); en revanche, le tourisme proprement dit s'est intensifié, le nombre des nuitées enregistrées dans les hôtels et pensions des Alpes vaudoises ayant augmenté de 13 000 ou de 17 pour cent pour s'établir à 90 000. Cette expansion, dont on est redevable avant tout aux visiteurs étrangers, n'a toutefois relevé le taux moyen d'occupation des lits qu'à Villars-Chesières, aux Diablerets et à Bex. Dans le nouveau centre touristique de Leysin, la cote d'occupation a fléchi, bien que cette station ait logé beaucoup plus de villégiateurs suisses et étrangers. Cela tient au fait qu'à la suite de la transformation de bon nombre de sanatoriums et cliniques en exploitations hôtelières, il a été mis à la disposition des touristes quelque 700 lits d'hôtels de plus qu'en juillet 1956.

Les résultats émanant des stations touristiques et des villes de la Suisse orientale sont de même, dans leur ensemble, plus favorables qu'il y a un an.

Les hôtels et pensions des grandes villes, où près des trois quarts de la clientèle étaient des étrangers, n'ont réalisé cette fois-ci — à la différence du mois précédent — aucun gain de nuitées ou tout au plus sont-ils de minime importance. Par ailleurs, les taux d'occupation sont en général un peu moins élevés qu'en juillet 1956.

Die SAISON oder: Das Damoklesschwert über dem Kurdirektor

«Die Saison» ist kein Buchtitel eines düstern Romans von William Faulkner über die Zustände in den amerikanischen Wintersportzentren, die wie Gold-, Öl- oder Uranstädte aus dem Boden Kaliforniens, Colorado, Vermont und New Hampshire schiessen und wo aus der Alten Welt importierte Skirennfahrer bei ski- und halbschneeharischen Abfahrten ihre Standfestigkeit auf Schnee beweisen. «Die Saison» ist noch weniger die Überschrift eines Radiospiels oder Drehbuchs von Schaggi Streuli aus dem Zürcher Oberland. Nein, «Die Saison» ist eine Zeiterscheinung seit der Erfindung des Fremdenverkehrs: ein Segen oder Fluch (über der zivilisierten Welt, Mürren — mein Beispiel — eingeschlossen).

Die Saison hat ein Janusgesicht: Sie kann gut oder schlecht sein. Dazu gibt es noch weitere Eigenschaften, wie nasse Saison, verregnete Saison, relativ trockene Saison, relativ sonnereiche Saison und was der lustigen Varianten mehr sind, die zur Entschuldigung einer schlechten Saison herhalten dürfen. Schließlich die Zwischen-Saisons als Bindestrich zwischen Sommer und Winter, Winter und Sommer, wenn das Dorf auf eine Bevölkerung von 400 Eingeborenen, 58 Kühen,

5 Pferden, 23 Hunden, 135 Katzen und einigen Dutzend Hühnern zurücksinkt. Also eine paradisiische schöne und ruhige Zeit, die Zwischen-saison! (Was natürlich in keinem Prospekt verraten wird.)

Während der geruchlosen Zeit schmiert der Kurdirektor Pläne: Ein Sportprogramm für die Betätigung der erwarteten Gäste aus dem In- und Ausland, für gross und klein, alt und jung, das die Garantie enthält, dass der grösste Langweilige sich fürstlich amüsiert, die Anschluss suchenden Fräuleins ihren Marlon Brando oder Horst Buchholz finden und schliesslich der managerkranke Direktor seine Sicherheit und rasche Entschlusskraft — nebst brauner Gesichtsfarbe — als Ausdruck erfolgreicher Persönlichkeit zurückgewinnt. Wir garantieren noch für theoretische Sonnenscheindauer, Mond- und Sternennächte, duftende Tannenwälder, erhabene Aussichten von einsamen Bergeshöhen aus, und Ruhe — und Ferienbetrieb. Das alles auf einem Nenner. Kurdirektoren sind keine Mathematiker. Das ist keine Diskriminierung, sondern ein Vorteil. Für beide.

Der Beginn einer Saison kündigt sich durch eine Invasion von ausländischen Hotelangestellten an. In der

heutigen Zeit ein Zeichen der hochentwickelten Anheuerungstechnik unserer Hoteliers, die für die Gewinnung ihres Personals an Saisonstellen mehr Liebe und Geduld aufwenden müssen als für den zahlenden Gast. Eine interessante Erscheinung im Fremdenverkehr: Der Verkehr der Fremdarbeiter im Kurort und Wintersportplatz. Diese Dissertation ist noch ungeschrieben und wartet darauf, in der «Hotel-Revue» an erster Stelle zu erscheinen. Endlich schneit oder regnet es einmal, und dann kommen die Gäste, die als «Arrivées» und später als «Départs» fachmännisch klassiert werden. Das Dorf streift das bäuerliche Gewand ab, entpuppt sich als Kurort, zeigt sich up to date. Die Zwischen-Saison ist tot. Es lebe die Saison!

Dann melden sich bald einmal die ersten Unzufriedenen bei mir. Ihre Sorgen sind nicht immer auch unsere Sorgen. Das braucht den Gast nicht zu kümmern. Aber mich kümmert's. Und dann sehe ich vor meinem geistigen Auge das leicht baumelnde Damoklesschwert an einem Pferdehals — das dem Geduldsfadens verflucht ähnlich sieht — über dem Haupte des Kurdirektors. Dann kümmert mich nichts mehr. Ich nehme Kurs Gute Laune und gehe auf volle Fahrt. Das geht so lange, bis man einen Eisberg rammt. Das ist eine Spezies von Leuten, die überall vorkommt und überall herrlich gedeiht, weil sie in jeglicher Hinsicht sehr anspruchslos ist. Leider auch was den gesunden Menschenverstand und den Sinn für Humor anbelangt. Andere verwechseln die Aufgaben des Kurdirektors mit denjenigen des Kurarztes. Tragischer ist noch die

Statistik der unzufriedenen Ferienmacher: Die Schweiz führt in dieser Disziplin des Reklamierens mit Abstand vor Frankreich, Deutschland und England. Ich meine, man dürfte diese starken Seiten auch einmal gebührend erwähnen.

Schwinden Schnee, Gäste und Fremdarbeiter, dann ist es an der Zeit, die Bilanz zu ziehen. Die Gäste tauchen in Form von Ankünften und Logiernächten in der «lugnerisch» veranlagten Statistik auf und geben zu Kommentaren Anlass. Das Wetter und die politische Lage, die Hotelpreise in Österreich und das Kolombusei der Ferienaufstellung in den helvetischen Ländern ergeben zusammenaddiert die Erklärung, warum die Saison 1956/57 besser, respektive schlechter war als 1955/56. Einfach, nicht? — Gäbe es kein Wetter, keine politischen Lagen, keine Hotelpreise in Österreich und keine unlesbaren Ferienaufstellungen, dann würde ich den Kurdirektor an den berühmten Nagel hängen. Ganz einfach.

E. A. Sautter



Ces établissements ont déployé néanmoins une activité pouvant être qualifiée de satisfaisante à très satisfaisante. Les meilleurs résultats sont notés en faveur de Genève, où en moyenne 93 pour cent des lits d'hôtels ont trouvé preneur. A Bâle et Zurich, le taux d'occupation a atteint 87 et 84 pour cent; à Lausanne et Berne, 77 et 75 pour cent.

Ainsi qu'il en est fait mention dans la rubrique relative aux Alpes vaudoises, la fréquentation des sanato-

riums d'altitude et établissement de cure a de nouveau fléchi pendant le mois examiné. La baisse est d'environ 7 pour cent par rapport au même mois de l'an passé, c'est-à-dire que le chiffre des nuitées des malades indigènes a diminué de 5 pour cent et celui des étrangers de 11 pour cent. Etant donné que l'effectif des lits des malades s'est aussi sensiblement réduit, le taux moyen d'occupation des établissements climatiques encore en exploitation n'a pas rétrogradé.

Die Lärmbekämpfung in Hotels und Gaststätten

In Deutschland wird der Frage der Lärmbekämpfung größte Beachtung geschenkt. So besteht dort ein *Arbeitsring für Lärmbekämpfung*, der sich intensiv mit der Lösung dieses Problems beschäftigt. Dieser Arbeitsring hat mit dem *Deutschen Hotel- und Gaststättenverband* Verhandlungen aufgenommen, um Richtlinien zur Bekämpfung des vermeidbaren Lärms in Hotels, Gaststätten und sonstigen Beherbergungsbetrieben sowie deren Umgebung auszuarbeiten. Einer Beiratsitzung der DEHOGA, Fachgruppe Hotels und verwandter Betriebe, die in Nürnberg stattfand, konnte der Arbeitsring kürzlich einen ersten Grundsatzentwurf vorlegen, der inzwischen den Landesverbänden des deutschen Hotel- und Gaststättengewerbes zur Vernehmlassung zugestellt worden ist. Dieser Entwurf soll als Diskussionsbasis dienen und dürfte auch in unseren Mitgliederkreisen Interesse finden, gewinnt doch die Frage der Lärmbekämpfung in unseren Hotels und Kurorten wachsende Bedeutung. Vielleicht finden sich Leser, die zu diesem Thema Anregungen zu vermitteln in der Lage sind.

Der immer mehr zunehmende Lärm ist in den letzten Jahren für zahlreiche Hotels, Pensionen, Kurheime und Gaststätten zu einer wirtschaftlichen Existenzfrage geworden.

Insbesondere der *Strassenverkehrslärm*, dessen Geräuschpegel gegenüber 1938 um mehr als 100% zugenommen hat – und zwar von 64–69 phon auf 74–79 phon und darüber hinaus –, gefährdet die Nachtruhe der Gäste. Geschäftsleute wie Erholungssuchende legen heute mehr denn je größten Wert auf ein «ruhiges Zimmer nach hinten hinaus» und lehnen im Interesse einer ungestörten Nachtruhe noch so schön ausgestattete Räume zur Straße hin ab. Allerdings stehen vielen Häusern derartige «ruhige Zimmer» nicht in ausreichendem Masse oder auch gar nicht zur Verfügung, so dass eine wirksame Bekämpfung des Strassenverkehrslärms über das Fahrzeug oder mit Hilfe von Verkehrsbeschränkungen als einziger Ausweg erscheint.

Ferner beklagen sich die Gäste nicht selten über unzureichenden *baulichen Schallschutz*, namentlich bei Neubauten und ungenügende sonstige Vorkehrungen zur Lärminderung innerhalb der Gebäude.

Es erscheint daher zweckmäßig, zur besseren Beurteilung der Lärminderungsmöglichkeiten im Hotel- und Gaststättenbereich nachfolgende Richtlinien herauszugeben:

Warum Lärmbekämpfung?

Idealziel von Lärminderungsmaßnahmen ist zur Zufriedenstellung der Gäste eine solche Herabsetzung der Lautstärke der in die Zimmer eindringenden Geräusche, dass diese dort am Tage einen Geräuschpegel von nicht mehr als 30 phon und in der Nacht von etwa 25 phon nicht überschreiten. (Gegenwärtig liegt der Geräuschpegel der auch bei geschlossenen, einfachen Fenstern eindringenden akustischen Störungen um ein Vielfaches höher.)

Medizinische Gesichtspunkte

Es ist medizinisch nicht möglich, einen Einheitswert für die durchschnittliche Aufweckbarkeitsgrenze eines Menschen anzugeben, da hier beträchtliche individuelle Unterschiede vorliegen. Auch ist hierbei nicht allein die Lautstärke, sondern ebenso der Störcharakter eines Geräusches massgebend. Es kommt auch auf die innere Einstellung auf den Lärm an. Trotzdem kann man annehmen, dass die durchschnittliche Aufweckbarkeitsgrenze bei schätzungsweise 65 phon liegt, wobei es jedoch starke Abweichungen nach oben und unten gibt.

Vom ärztlich-physiologischen Standpunkt aus benötigt der erwachsene Mensch eine ungestörte Nachtruhe, d. h. Schlafzeit von 8 bis 9 Stunden.

Kinder und Kranke brauchen eine längere Nachtruhe. Dies bedeutet, dass zumindest in der Zeit von etwa 22 Uhr bis 7 Uhr für ausreichende Ruhe gesorgt werden muss. Günstiger ist es natürlich, diese Zeit zu verlängern.

Eine Gewöhnung an den Lärm gibt es nur in sehr begrenztem Masse, und dann meist nur an gleichförmige Geräusche geringer Lautstärke und bestimmter niedriger Frequenzen, wie etwa an Eisenbahnen, nicht jedoch an unvermutet auftretenden Lärm, wie er gerade bei Kraftfahrzeugen und auch Flugzeugen empfunden wird.

Subjektiv lärmempfindliche Menschen, die z. B. bei lauten Geräuschen nicht aufwachen und durch diese auch am Tage nicht oder nur wenig gestört werden, können sich trotzdem den unbewusst auf sie einwirkenden akustischen Reizen nicht entziehen. Man beobachtet an ihnen meist zu etwas späterer Zeit eine Abnahme der Konzentrationsfähigkeit, der allgemeinen Leistungsfähigkeit und eine Zunahme der nervösen Erregbarkeit und inneren Unruhe. Es ist zudem bekannt, dass intelligente Menschen unter Lärm besonders leiden.

Lärminderung über das Fahrzeug

Unter den Kraftfahrzeugen, die als am meisten störend wegen ihres Lärms empfunden werden, sind besonders zu nennen: Motorräder, -roller, Mopeds, Lastkraftwagen sowie manche Omnibusse, Müllwagen, Strassenreinigungsfahrzeuge und Dreiradlerfahrzeuge sowie Traktoren. Die Personkraftwagen fallen im allgemeinen weniger durch ihr Motorengeräusch als z. B. durch starkes Türenknallen auf. Sehr lärmig wirkt die Schaltung auf einen niedrigeren Gang. Viele Kleinwagen erzeugen stärkeren Lärm, und noch schlimmer steht es mit manchen Lastwagen.

Technisch ist eine weitgehende Lärminderung dieser Fahrzeuge möglich. Es ist jedoch erforderlich, dass die diesbezüglichen Bemühungen der Behörden und der Industrie verstärkt werden und die Polizei unausweichlich gegen Lärmsünder vorgeht. Ebenso sind die erzieherischen Möglichkeiten auf diesem Gebiet noch nicht voll ausgenutzt. Hier wäre eine gemeinsame Initiative der Hotel- und Gaststättenverbände sehr zu begrüßen.

Grosse Sorgen bereitet die Verstärkung des kommenden Flugbetriebes, und zwar sowohl des zivilen als besonders auch des militärischen. Lärminderungsmaßnahmen konstruktiver Art am Flugzeug selbst sind zurzeit erst in geringerem Masse möglich.

Wesentlich günstiger liegen in technischer Hinsicht die Verhältnisse bei Schiffen und Booten mit Motorantrieb. Hier sind Lärminderungsmöglichkeiten ausreichend gegeben.

Verkehrsbeschränkungen

Auch wenn es gelingt, Spitzenlautstärken zu senken, kommt es bei der Vielzahl der heute in Betrieb befindlichen Kraftfahrzeuge zu einer *Summation kleinerer akustischer Reize*, die aber ebenfalls einen beträchtlichen Störfaktor darstellen. Daher ist man verschiedentlich dazu übergegangen, Verkehrsbeschränkungen einzuführen. Hierbei überlegen weitgehend die örtlichen Möglichkeiten. Entschliesst man sich beispielsweise zu einem Fahrverbot für Motorräder und Lkw während der Nachtzeit, ist es notwendig, die Einhaltung dieses Verbotes auch zu überwachen; wesentlich ist das Vorhandensein geeigneter *Umleitungen*. Ferner wird man in Zukunft leisen Kraftfahrern, die nicht lauter als Pkw sind und deren Geräusch in nicht zu hoher Frequenzlage liegt, die Durchfahrt gestatten müssen, denn sonst nimmt man dem Käufer von Kraftfahrzeugen den Anreiz, sich leise Maschinen zu beschaffen. – Eine entsprechende überregionale Zusammenarbeit mit den Strassenverkehrsbehörden und dem Technischen Überwachungs-Verein wäre hier erforderlich. Die als leise getesteten Kraftfahrern (deren Lautstärke jedoch weit unterhalb der gegenwärtig für Kraftfahrzeuge geltenden Höchstlautstärken liegen müsste) bedürfen einer besonderen Kennzeichnung.

Verkehrslage

Hotelaufbauten sollten keinesfalls unmittelbar an Hauptverkehrsstrassen errichtet werden. Wo dies geländemässig möglich ist, sollte das Hotel in lärmarmem Gebiet etwas abseits von der Hauptverkehrsstrasse liegen, aber von dieser aus gut und leicht erreichbar sein. Ein grösserer Baumbestand (Park, Wald) rund um das Hotel ist anzustreben. Garagen und Reparaturwerkstätten sind auf keinen Fall im engeren Hotelbereich unterzubringen, falls nicht für einen ausreichenden Schallschutz zu den Gästezimmern hin gesorgt werden kann. Bei Motels sollte nach dem Vorbild mancher ähnlicher Einrichtungen in den USA eine ausreichende räumliche Trennung zwischen Gästehaus und Fahrzeug-Unterkünften angestrebt werden.

Bei der Neuanlage von Raststättenhotels sowie Fernfahrerheimen entlang den Autobahnen wäre es wünschenswert, soweit möglich, die Übernachtungsräume vom Restaurationsbetrieb und vom Fahrzeug-Versorgungsbetrieb zu trennen und in angemessenem Abstand in Waldgrundstücke hinein zu verlegen. Diese Massnahme ist auch im Hinblick auf das Abgasproblem der Kraftfahrzeuge empfehlenswert. Es wird den Kraftfahrern damit ein durchstörtes Schlafen bei geöffnetem Fenster in frischer Luft ermöglicht, was wieder in hohem Masse der Verkehrsunfallbekämpfung zugute kommt. Denn zahlreiche Unfälle ereignen sich infolge Unausschlafens bzw. Ermüdung der Fahrer.

Fenster

Wenn auch im allgemeinen ein Schlafen bei geöffnetem Fenster gesundheitlich zuträglich ist als bei geschlossenem Fenster, wird Hotels, Pensionen usw., die an geräuschvollen Strassen liegen, angeraten, Doppelfenster oder Verbundfenster einzubauen. Auch Jalousien, die zugleich störendes Licht abhalten, wirken als Lärmschutz.

Baulicher Schallschutz

Auch bei Neubauten, die sich in ruhiger Lage befinden, wird heute lebhaft über den oft mangelnden baulichen Schallschutz geklagt, insbesondere den unzureichenden Schallschutz der Trennwände und Decken. Ferner ist die Installation vielfach schlecht verlegt, so dass Geräusche von Wasserleitungen, das Ein- und Ausschalten von elektrischen Schaltern und Heizungsgeräusche durch das ganze Haus hörbar sind.

Wird der bauliche Schallschutz gleich zu Beginn in der Gesamtkonstruktion des Hauses berücksichtigt, sind die hierfür aufzuwendenden, nur geringen Mehrkosten viel niedriger, als wenn nachträglich Umbauten erforderlich werden.

Teppiche, Läufer, Gardinen und Stoffe verschiedenster Art stellen nach wie vor einen guten zusätzlichen Schallschutz dar. Bei nachträglichen baulichen Schallschutzmassnahmen kann die Verlegung von Schalldämm- bzw. Akustikplatten guten Erfolg haben.

Bei der Planung der Räume und deren Zweckbestimmung sollte auf das Lärmproblem mehr als bisher geachtet werden, damit von Toiletten, Bädern, dem Wirtschaftsbetrieben, darunter vor allem der Küche und namentlich den Restaurationsräumen, keine unnötigen Störungen ausgehen. Das gleiche gilt für die Anlage und die Betriebszeiten des Fahrstuhls.

Das Gegenteil von Propaganda

Im ältesten deutschen Fachorgan für Hotel- und Fremdenverkehr, das unter dem Titel «Hotel» in Heidelberg erscheint und neuerdings zugleich als Zeitschrift für die deutschen Mitglieder der International Hotel Association herausgegeben wird, behandelt *Dr. G. Lotz*, Hotelbesitzer in Nürnberg, das Thema «Der US-Reiseverkehr nach Europa». An Hand konkreter Zahlen und Überlegungen wird dargetan, dass eine zurückhaltende Betrachtungsweise hinsichtlich der Möglichkeiten der Expansion des amerikanischen Reiseverkehrs nach Europa den Tatsachen besser entspricht, als jene mit Fanfaren tönen in die Welt gesetzten Prophezeiungen über eine baldige Verdreifachung der Besucherzahl aus den Vereinigten Staaten. «Neuerdings gibt es auch den Kinderlauben, man müsse nur die Transportkapazität im Überseeverkehr entsprechend ausweiten, und der Verkehr würde sich verdreifachen»; diese Bemerkung des Verfassers trifft ins Schwarze und wird durch hieb- und stichfeste Hinweise aus den Rückgang des Tourismus aus USA im Jahre 1957 untermauert. *Dr. Lotz* würdigt in diesem Zusammenhang die Bedeutung der kollektiven OEEC-Länder in USA und vertritt die Auffassung, dass Europa in den entscheidenden Monaten in der Werbung gegenüber seinen aktiven Konkurrenten zurückgeblieben sei. Er knüpft an seine Feststellungen folgende Kritik, die jenen ein besonderes Gewicht verleiht, die unser Zentralpräsident, *Herr Dr. Franz Seiler*, in seiner Präsidialansprache anlässlich der letzten Delegiertenversammlung des SHV zum nämlichen Thema vorzutragen für nötig hielt. *Dr. Lotz* schreibt:

«So ist von der ursprünglichen Voraussage der ETC, 1957 würde der US-Reiseverkehr nach Europa um 15 % zunehmen, nicht nur nichts übriggeblieben, der letzte Saisonmittebericht der American Express zeigt, dass dieser fast überall gegen 1956 rückläufig ist, und auch nicht erwartet wird, dass in den Monaten August und September das Verlorene noch würde aufgeholt werden können.

Zusätzlich hat der Präsident der ETC, M. Haulot, also der, dem die Werbung für Europa anvertraut ist, mit seinem Weissbuch, Fremdenverkehrspolitik in Europa die Unterlage für Berichte in der ganzen Weltpropaganda geliefert über den Hotel-Raumangel in Europa, d. h. eine ausgesprochene Gegenpropaganda gegen das Reisen nach Europa in Gang gebracht; wer reist schon in Länder, von denen einem von den Propagandisten selbst gesagt wird, sie (Europa) hätten zu wenig erstklassige Hotelbetten, um den ständig wachsenden Strom von Amerikanern, der sich bis 1960 verdreifachen soll, aufzunehmen?

Das Jahr 1957 zeigt keinen Zuwachs, sondern erstmalig einen Rückgang. Nicht zu wenige, sondern zu viele Hotelbetten hat Europa; nur wenige Orte sind in der Hauptsaison wirklich voll belegt. In der Bundesrepublik z. B. ist die Vermehrung der Zahl der Hotelbetten der Zunahme des Fremdenverkehrs in manchen Orten davongelaufen, mit der Kon-

sequenz stark rückläufiger Belegung.

Die Weltpropaganda aber spricht von zu wenig Hotels in Europa und die «ASTA-Travel News», die Zeitschrift der US-Reisebüros, bringt mit der Überschrift «The hotel shortage may be the most stubborn hurdle for the travel industry to overcome in Europe» einen Auszug aus diesem «Weissbuch» des Herrn Haulot. Die logische Folgerung für den Leser: lenkt den Reiseverkehr in andere Länder, in denen diese Schwierigkeiten nicht vorhanden sind! Die internationale Organisation des Hotelgewerbes hat vor langer Zeit schon den falschen Thesen dieses «Weissbuches» widersprochen; weder die ETC noch ihr Präsident haben sich jedoch bis heute zu einer öffentlichen Richtigstellung und Zurücknahme veranlasst gesehen. Wieviel Schaden soll dem europäischen Fremdenverkehr noch entstehen, bis derart falsche Behauptungen von ihrem Urheber endlich widerrufen werden? Inzwischen hat sich aber auch in den USA eine Gegenstimme erhoben; in den «ASTA-Travel News» schreibt *Mrs. E. L. Thurner*, die bekannte Vertreterin führender europäischer Hotels, zu diesem Thema folgendes: «... the so-called shortage of hotels, and hotel space in Europe is currently being, 'ballyhooed' to an unwarranted alarming degree in both newspapers and magazines. Even though the emphasis is on what the shortage 'may' be in the forthcoming age of 'jet' air-travel, some of these 'lurid' reports and 'humorous' articles may have an adverse effect upon present and future European travel. The very persons who sponsor and write and publish widely distributed articles have not an intelligent approach to or understanding of the actual hotel situation abroad, which has not reached the saturation point.»

Dem ist nichts hinzuzufügen, nur zu fragen, wann endlich die zuständige europäische Fremdenverkehrsorganisation und die Regierungen selbst Stellung nehmen und dafür sorgen werden, dass nicht mit öffentlichen Mitteln, die für die Fremdenverkehrspropaganda bestimmt sind, abwegige persönliche Meinungsäusserungen, die der Gegenpropaganda dienen, finanziert werden.»

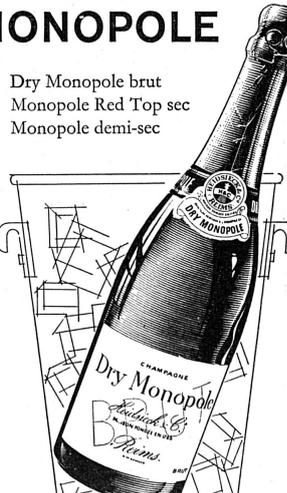
Man muss Herrn Dr. Lotz durchaus beipflichten, wenn er eine derartige «Werbung», wie sie das «Livre Blanc» mit seinen phantasierten Behauptungen über Mangel an qualifizierten Unterkunftsstellen in ganz Europa verbreitet, als das Gegenteil einer wirksamen und wahrhaftigen Propaganda bezeichnet. Die Regierungen, die Geld für die kollektive Werbung Europas in den USA zur Verfügung stellen, werden gut daran tun, den Mahnruf von *Dr. Lotz* beherzigend, dafür zu sorgen, dass die Wirkung solcher Werbegeräte nicht durch spektakuläre Extratouren à la Weissbuch Haulot beeinträchtigt oder sogar durchkreuzt werden!

Einer für viele

Champagne

Heidsieck-MONOPOLE

Dry Monopole brut
Monopole Red Top sec
Monopole demi-sec



Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

Ein Problem besonderer Art stellen die Türschlösser dar, da die beim Auf- und Zuschliessen auftretenden metallenen Geräusche sich besonders störend auswirken. Eine weitgehende Benutzung von Kunststoffplatten als Türschloßglieder erscheint angebracht. Ähnliches ist von den Glasplatten über Waschbecken und auf Nachtstischen zu sagen. Auch hier könnte gegebenenfalls Kunststoff der Vorzug gegeben werden, um das laute Aufsetzen von Gegenständen auf die Glasplatten abzumildern.

Hotels, Pensionen, Gaststätten in Wohngebäuden

Zu oft erheblichen Unannehmlichkeiten und nicht selten zu juristischen Auseinandersetzungen kommt es, wenn sich der in einem Wohngebäude untergebrachte Gaststätten- oder Hotelbetrieb störend auf die übrigen Wohnungsinhaber und Mieter auswirkt. Eine derartige gemeinsame Unterbringung hat sich durchwegs als unzweckmässig erwiesen.

In diesem Zusammenhang ist auf die sehr störenden Zigarettenautomaten hinzuweisen, die für die Anwohner des Nachts eine Lärmquelle erster Ordnung darstellen können. Sie veranlassen das Anhalten von Kraftfahrzeugen, das längere Laufenlassen von Motoren und das Zuschlagen von Türen. Ausserdem lässt sich die Bedienung mancher Automaten nicht geräuschfrei vollziehen, sondern erfordert manchmal lautes Klopfen und Schlagen.

Radio, Fernsehen, Musikdarbietungen

Neben der Belästigung durch den Strassenverkehrslärm stellt der oft pausenlose Betrieb des Radiogerätes, der Musikautomaten und abends des Fernsehgerätes eine lärmige Störung in ganz besonderem Masse dar. Der frühere Brauch mancher Hotels, zu den Mahlzeiten eine kleine Kapelle spielen zu lassen, kann nicht

durch das Radio einfach ersetzt werden. Neben der unterschiedlichen Qualität bei der Wiedergabe der Musik, kommt beim Radioprogramm ein sehr häufiger Programmwechsel hinzu, der die Einstellung des Rundfunkgerätes erschwert und dazu führt, dass im allgemeinen die Rundfunkgeräte ohne Rücksicht auf das Programm dauernd eingestellt bleiben.

Die akustische Dauerberieselung ist für zahlreiche Gäste, insbesondere durchreisende Geschäftsleute, die während der Mahlzeit über ihre Berufsfragen sprechen oder nachdenken wollen, in Ruhe Zeitung lesen möchten oder sich etwas ausspannen wollen, wenig willkommen, ja meist geradezu widerwärtig.

Die Aufstellung von Radiogeräten in den Zimmern der Gäste, die oft bei gleichzeitig unzureichendem baulichem Schallschutz erfolgt, ist in höchstem Masse geeignet, die Ruhe der in den Nachbarräumen schlafenden Gäste zu stören. Falls hierin ein Werbeargument gesehen wird, so dürfte dies als sehr problematisch anzusehen sein. Eine grosszügige Auslage von Zeitungen und Illustrierten dürfte die gleiche, wenn nicht sogar bessere Werbung darstellen. Vom Standpunkt der Lärmbekämpfung können Hotels, die in ihren Zimmern Radiogeräte aufstellen, nicht empfohlen werden. Auch ein vorschriftsmässiger baulicher Schallschutz reicht erfahrungsgemäss gegen Radiolärm nicht aus, falls nicht die Lautstärke der Zimmerempfänger von der Hauszentrale herabgesetzt werden kann.

Inzwischen hat die Deutsche Hotel- und Gaststättenzeitung, Stuttgart, die Ansicht vertreten, diese Forderung sei zu weitgehend und entspreche nicht dem «technischen Fortschritt» und den «Ansprüchen des internationalen Fremdenverkehrs». Es kann den Gästen, die sich in ihrem Zimmer ausruhen wollen oder auch zu lesen oder zu arbeiten beabsichtigen, nicht zugemutet werden, der akustischen Radiobestimmung von den Nachbarzimmern her ausgesetzt zu sein.

Im allgemeinen sollten die Musikdarbietungen, insbesondere das Radio, in den Gast- und Restaurationsräumen nach 22 Uhr so leise eingestellt werden, dass sie in den Übernachtungsräumen nicht hörbar sind. In

anderen Fällen kann eine gute Schallschlierung eine solche Einschränkung unnötig werden lassen.

Bei Lautsprecherübertragungen in Säle und Gärten sollte im übrigen auch stets ausreichende Rücksicht auf die Anwohner genommen werden. Da verschiedene Gästegruppen demgegenüber Lärm bevorzugen, ist es Sache des Gaststätteninhabers, hier den richtigen Weg zu finden und sich nach der einen oder der anderen Seite hin klar zu entscheiden.

Telephon, Wecken

In manchen Hotels und Pensionen wird bei dem Wecken der Gäste nicht zweckmässig verfahren. Durch zu lautes Klingeln der Zimmertelefone werden die Nachbargäste ebenfalls geweckt. Auch das Anklopfen geschieht nicht immer mit der notwendigen Rücksichtnahme. Soweit ein telephonisches Wecken erfolgt, sollte das Zimmertelefon nur einen *Stimmton* haben. Das Wecken durch Klopfen und die anschließende Bekanntheit der Uhrzeit müsste möglichst leise geschehen.

Während in Stadthotels, die überwiegend dem Geschäfts- und Durchreiserverkehr dienen, Zimmertelefone sehr wünschenswert sind, ist dies bei Erholungs-hotels in Kurorten und Heilbädern im allgemeinen nicht der Fall. Hier wäre zu empfehlen, die Zimmer-telefone, deren Benutzung meist zu einer Störung der anderen Gäste führt, nicht einzuführen. Ganz davon abgesehen, dass manche Gäste den grössten Wert darauf legen (oder legen sollten), während ihres Erholungs-aufenthaltes nicht ständig durch Telefonanrufe gestört zu werden.

Pädagogische Massnahmen

Eine Schulung des Personals auf Einhaltung von Ruhe im Hotel ist wünschenswert. – Desgleichen wären die Gäste in höflicher Form durch Schilder auf die Einhaltung der Mittags- und Nachtruhe aufmerksam zu machen. *von Tischendorf*

Guides touristiques

Le Comité central maintient sa décision de ne collaborer avec le *Tourist Travel Service* qu'à la condition que celui-ci renonce à toute acquisition d'annonce d'hôtels, en compensation de quoi un nombre déterminé du guide suisse des hôtels sera mis gratuitement à sa disposition pour compléter le guide touristique qu'il a édité. Cette condition ayant été admise un accord a donc pu être conclu sur cette base entre le TTS et la SSH.

Le Comité central regrette également qu'un certain nombre de membres de la SSH figure sur le répertoire du Diner's Club. L'affiliation à cette organisation est incompatible avec notre règlement des prix qui n'autorise de verser des commissions qu'à des agences de voyages et en aucun cas à des organisations de crédit. Les associations hôtelières étrangères et l'Association internationale de l'hôtellerie partagent notre avis.

Il faut espérer que les membres qui travaillent avec le Diner's Club se rendront compte du danger que comporterait pour l'hôtellerie l'extension d'une telle manière de faire.

Coopérative de cautionnements pour l'hôtellerie saisonnière

Le Comité central apprît avec intérêt que le capital social et le capital de garantie de la Coopérative de cautionnement atteignent 3 millions de francs. Il faut donc faire encore quelques efforts pour parvenir à notre but et réunir 5 millions de francs. Cela doit être possible si l'on songe à l'importance accrue de l'hôtellerie pour l'équilibre de la balance commerciale de notre

Generalversammlung der HOWEG in Bern

Immer mehr überrascht ob dem Grossaufmarsch von Mitgliedern, der jede Generalversammlung der HOWEG, Einkaufsgenossenschaft für das Hotel- und Gastgewerbe, Grenchen, kennzeichnet. Auch vergangene Woche, am 3. Oktober, erlebte der diesjährige Tagungsort Bern eine wahre Howegianer-Invasion. Rund 1200 Personen hatten sich im grossen Saale des Berner Casino eingefunden, um der Abwicklung der Geschäfte beizuwohnen. Der Präsident, Herr Jos. Bihlmann (Luzern) entbot namens des Verwaltungsrates der Howeg-Gemeinde ein herzlich willkommen und begrüusste vor allem die Spitzen der Verbände, mit denen die Howeg in einem Kollaborationsverhältnis steht, den Schweizerischen Wirtverein, den Schweizer Hotelier-Verein und die VESKA, ferner die Fach- und Tagespresse. Präsident Bihlmann, zum Traktandum *Jahresbericht und Jahresrechnung* übergehend, gab seiner hohen Genugtuung über das abgelaufene Geschäftsjahr sowie seiner Befriedigung über die Entwicklung des Unternehmens Ausdruck. Er teilte u. a. mit, dass der Verwaltungsrat beschlossen habe, jedem Arbeiter und Angestellten in dem Monat, da dieser das zwanzigste Dienstjahr erreicht, ein *Dienstaltersgeschenk* in Form eines doppelten Monatsgehältes auszusahlen. Mit dieser Dauerreicherung werde das Gebäude der Personalfürsorge sinnvoll ergänzt. Im weiteren gab er bekannt, dass an Stelle des verstorbenen Präsidenten der Hotelleriekommission, Herr E. Schaerer, Herr Ch. Fricker (Luzern) gewählt wurde.

Direktor Senn zu aktuellen Fragen

Der Mitbegründer der Howeg und Delegierter des Verwaltungsrates, Herr Direktor Senn, stellte interessante Betrachtungen allgemeiner Natur an zum abgelaufenen, an politischen Ereignissen reichen Geschäftsjahr 1956/57. Wenn die Übernachtungsziffern erneut gestiegen sind, so fehlte es doch nicht an Ereignissen, die zeigen, auf wie labilem Fundament die Fremdenverkehrskonjunktur ruht. Die politischen Vorgänge (Suez, Ungarn) haben zu einer dritten *Notvorratsaktion* geführt, der ein guter Erfolg beschieden war. Die Howeg konnte eine wesentliche Umsatzsteigerung registrieren.

Das wirtschaftspolitische Hauptproblem bleibt die *Inflationbekämpfung*. Die kreditpolitischen Massnahmen haben eine Abkühlung herbeigeführt und den Bund zu Lockerungsmassnahmen bewegt. Die Zinsverteterung verweichte aber bis jetzt nicht, die Teuerung zu bremsen, ist doch der Index der Konsumentenpreise neuerdings gestiegen.

Die im Gastgewerbe benötigten Importwaren werden durch Zölle, Grenzgebühren, Preisausgleichsabbgaben und Abgaben zur Sicherung des Absatzes der Inlandproduktion besonders stark belastet. Der *neue Zolltarif* wird keine Ermässigung der hohen Grenzbelastungen bringen, im Gegenteil! Auch die Anpassung der Schlichtverpreise, die erhöhten Getreideübernahmepreise sowie die Preisentwicklung für Kartoffeln, Milch und Milchprodukte sind nicht dazu angetan, die Aushöhung des Frankens zu stoppen.

Die eidgenössischen Räte haben zur *Kartellinitiative* in ablehnendem Sinne Stellung genommen. Die vorgeschlagene Fassung ist zu allgemein gehalten und nimmt auf die vielseitigen schweizerischen Verhältnisse keine Rücksicht. Sogar der Bestand der Berufsverbände könnte in Frage gestellt werden. Dagegen ist ein *Kartellmissbrauchsgesetz* durchaus am Platze. Wir müssen uns dagegen wehren, dass wir von Markenartikelherstellern boykottiert werden, um unseren Wettbewerb auszuweichen.

Ein sehr gefährlicher Vorschlag zur *Finanzierung der Invalidenversicherung* ist die *zusätzliche fiskalische Belastung der Getränke*. Danach sollen die Belastungssätze folgende Erträge erbringen:

Gebrannte Wasser	13,2 Mill. Fr.
Wein	60 Mill. Fr.
Bier	50 Mill. Fr.
Stimmstund und andere	
alkoholfreie Getränke	15 Mill. Fr.
Mineralwasser	12 Mill. Fr.
Total	150 Mill. Fr.

Die Belastung soll nach Alkoholgehalt abgestuft sein. Beim Wein ist für den ausländischen eine höhere Belastung als für den inländischen Wein vorgesehen. Importweine würden drei- bis viermal so hoch belastet, als sie es heute schon sind. Es ist nicht anzunehmen, dass der Weinkonsument gewillt wäre, sich derart

pays. L'hôtellerie suit avec attention le travail minutieux fait par M. O. Zippel et son collaborateur M. le D^r M. Redli, et la SSH les assistera, en intervenant spécialement auprès des milieux touristiques, au cours de la deuxième campagne de propagande qu'ils ont entreprise auprès de l'économie privée.

Office comptable et fiduciaire Montreux

Le Comité central entendit un exposé de M. von Bären, chef de notre Office comptable et fiduciaire à Montreux, qui parla du développement de cet office et du programme qu'il a à accomplir. Cet office doit être, cette année encore, transformé en une société anonyme. Cette forme juridique lui assurera l'indépendance dont il a besoin pour exercer ses fonctions.

Formation professionnelle

Nos membres ont été renseignés la semaine dernière sur les progrès réalisés dans le domaine de la formation des apprentis, grâce à la collaboration des établissements saisonniers. Le Comité central vota un crédit total de fr. 30 000 pour participer au financement des trois cours qui seront donnés à *Interlaken* et à *Weggis*. Comme la mise sur pied de tels cours demande de longs préparatifs, l'on a après avec satisfaction que des travaux avaient commencé dans ce sens dans d'autres régions, en particulier en Suisse orientale, dans le canton des Grisons et en Suisse romande. Cette généralisation de l'apprentissage saisonnier doit permettre d'augmenter fortement le nombre des apprentis qui se consacrent aux professions hôtelières.

schöpfen zu lassen. Geht der Weinkonsum zurück, so stimmt die Rechnung nicht mehr. Weinhandel und Gastgewerbe, die von der Konjunktur am wenigsten profitierenden Erwerbszweige, müssten am meisten darunter leiden. Auch handelspolitisch müsste sich eine so starke Belastung der Importweine ungünstig auswirken.

Erfreuliche Umsatz- und Ertragsentwicklung

Im weiteren konnte Herr Senn mit Genugtuung feststellen, dass die Howeg im abgelaufenen Geschäftsjahr prozentual die grösste Umsatzsteigerung registrieren kann. Sie ist zum Teil auf Preisserhöhungen im Weissektor, im übrigen aber auf mengenmässige Absatzsteigerung zurückzuführen. Sowohl das Einlagergeschäft wie das Vertriebslagergeschäft sind im Vormarsch begriffen. Der *Gesamtumsatz* hat von 30,65 Mill. Fr. im Jahre 1955/56 auf 35,6 Mill. Fr. im Jahre 1956/57 zugenommen. Davon entfielen 19,37 (15,9) Mill. Fr. auf das *Eigenlager*- und 16,23 (14,75) Mill. Fr. auf das *Vertriebslagergeschäft*. Beim letzteren stehen die Tabakwaren mit 10,04 (9,01) Mill. Fr., gefolgt von den Lebensmitteln 4,65 (4,34) Mill. Fr., im Vordergrund, während beim Eigenlagergeschäft die Lebensmittel mit 10,38 (8,38) Mill. Fr. und die Getränke mit 7,38 (6,04) Mill. Fr. die beiden Hauptpositionen bilden. Am Gesamtumsatz von 35,6 Mill. Fr. ist die *Gruppe Hotellerie* mit stark einem Viertel, und zwar mit 9,67 (8,2) Mill. Fr., beteiligt.

Das *finanzielle Geschäftsergebnis* darf als gut bezeichnet werden. Der *Bruttoertrag* stieg – alle Zahlen auf- oder abgerundet – von 3 960 000 auf 3 973 000 Franken. Nach Abzug von 2 495 000 (2 157 000) Fr. Unkosten und Steuern verbleibt ein von 1 239 000 auf 1 478 000 Franken erhöhter *Überschuss*. Für Abschreibungen und Rückstellungen wurden 287 000 (211 000) Franken verwendet. An *Rabatten und Rückvergütungen* konnten 1 082 000 (947 000) Franken an die Mitglieder ausgerichtet werden. Herr Direktor Senn bemerkte, dass nur 20,6% des Jahresertrages für interne Zwecke, 70,4% dagegen unmittelbar an die Genossenschafters ausbezahlt werden. Um ein Genossenschaftseigenkapital zu schaffen, ist es aber unerlässlich, Reserven zu bilden und eine gesunde Abschreibepolitik aufrechtzuerhalten. Der Generalversammlung stand ein *Gewinnsaldo* von 113 000 (88 000) Fr. zur Verfügung.

In der *Diskussion* wurde von einem Sprecher auf das Missverhältnis zwischen den Verlustziffern der Gruppe Wirte und der Gruppe Hoteliers aufmerksam gemacht. Herr Direktor Senn bemerkte jedoch, dass aus einem einzigen Jahresergebnis keine verallgemeinernden Schlüsse gezogen werden dürfen. Trotz aller Vorsicht kann nicht verhindert werden, dass Verluste eintreten, die übrigens minim sind. Oft stimmt die Howeg auch nach Schlussverträgen zu, um den Mitgliedern die Möglichkeit zu geben, den Betrieb weiterzuführen.

Nachdem das Wort nicht mehr weiter verlangt wurde, *genehmigte* die Generalversammlung einstimmig *Jahresbericht und Jahresrechnung* unter Déchargeerteilung an die verantwortlichen Organe. Sodann stimmte sie einmütig der vorgeschlagenen *Verteilung* des im Saldovortrag aus dem Vorjahr in Höhe von 3778 Fr. erhöhten *Gewinnsaldo* von 113 025 Franken zu, von dem 20 000 Franken der gesetzlichen Reserve, 2000 Franken dem Personalverein zugewiesen und, nach *Verzinsung des Anteilschuldens* mit 4% (3 1/2%) = was 78 193 Franken erfordert), 11 832 Franken auf neue Rechnung vorgetragen werden.

Bescheidene Erhöhung der Eintrittsgebühren

Herr Direktor Senn begründete sodann den Antrag des Verwaltungsrates, die *Eintrittsgebühren* von 30 auf 50 Franken zu erhöhen. Unter Berücksichtigung aller Faktoren wäre arithmetisch eine Eintrittsgebühr von



BIRDS EYE *empfehltes*

Délices au fromage

(wurden an der HOSPES mit Goldmedaille ausgezeichnet)

Preisgünstig und rasch zubereitet!

Verlangen Sie Musterausgang.

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

Extrait des délibérations du Comité central

Comme on a pu le voir dans le dernier numéro de l'Hotel-Revue, le Comité central a tenu séance à Genève les 25 et 26 septembre. Nous voulons donner ci-après un résumé de ses délibérations, renvoyant nos lecteurs pour plus de détails – et pour le compte rendu de la chaleureuse réception dont le Comité central fut l'objet de la part de M. Charles Leppin, président de la Société des Hôtels de Genève, et de toute la section – aux articles parus en allemand dans le dernier numéro de notre Revue.

Le déroulement de la saison d'été

Les renseignements donnés par les membres du Comité central sur l'évolution de la saison d'été dans leurs régions respectives permettent de dire que, malgré les conditions météorologiques particulièrement défavorables, la saison d'été a été en général meilleure que celle de l'année dernière. Toutes les régions ont enregistré des chiffres de nuitées supérieures, particulièrement dans le Valais, sur les bords du Lac Léman et au Tessin. Dans les Grisons la situation a évolué très différemment. Alors que l'Engadine comptait davantage d'hôtes que l'an passé, de nombreuses stations accusaient des pertes de fréquentation.

Les grands centres touristiques de *Lugano, Lucerne, Interlaken* et *Montreux*, de même que *St. Moritz*, ont été très fréquentés, mais le degré d'occupation est encore loin d'atteindre un maximum. L'ouverture des cols ayant pu se faire plus tôt que d'habitude, les hôtels situés le long des grandes routes alpêtres en ont profité.

Les établissements balnéaires ont aussi eu une bonne saison, de même que des hôtels des villes.

En divers endroits, on a constaté un léger allongement de la durée de séjour des hôtes. Les Anglais sont venus plus nombreux que d'habitude et la dévaluation touristique du franc français n'a heureusement pas porté trop gravement préjudice au trafic franco-suisse. Les Allemands ont été également nombreux pendant l'avant-saison, alors que les Américains se faisaient malheureusement plus rares.

L'augmentation de la fréquentation dont ont bénéficié certaines régions n'a pas eu pour conséquence une hausse correspondante du *taux d'occupation des lits*. Ce dernier a en effet le plus souvent diminué par suite de l'accroissement considérable des lits offerts, en particulier au Tessin et tout spécialement à *Lugano*.

Les nouveaux établissements ont en général beaucoup de peine à obtenir un degré d'occupation suffisant pour assurer leur rentabilité. En cas de baisse de la fréquentation, ils seraient exposés à de grands risques car, étant donné le prix qu'ils ont coûté, ils ne peuvent couvrir leurs frais qu'en demandant des prix forts et en ayant un taux d'occupation élevé. Etant situés d'habitude dans des endroits moins favorables que les anciens hôtels, ils ont aussi davantage de peine à s'attacher une clientèle fidèle et sont astreints à des frais de propagande considérables. Les restrictions de crédit rendront heureusement plus difficile l'exécution de nouveaux projets et enrayeront la spéculation. Celle-ci se fait actuellement sentir dans la construction de nouveaux appartements et maisons de vacances et elle s'exerce au détriment des indigènes qui louaient des chalets ou des exploitants de petites pensions.

Parmi les nouvelles formes d'exploitation, mentionnons surtout les *motels*. On envisage d'en édifier de véritables chaînes. Le Comité central accorde une attention particulière à cette évolution, ainsi qu'à toutes les autres formes d'hébergement parahotelière.

Plan quinquennal de la SSH et son financement

Les recettes élevées qu'enregistre actuellement la SSH ne justifient cependant pas un optimisme exagéré quant à sa situation financière. Notre but, pour les cinq prochaines années, doit être de continuer à constituer des réserves suffisantes et à consolider notre bilan. Il convient avant tout de rendre indépendante les fondations à l'égard desquelles la société est fortement débi-

trice. Il faut en outre alimenter la caisse de propagande, de manière, si une crise survient, à ne pas être obligé de réduire immédiatement notre contribution à l'Office national suisse du tourisme. Il faudrait également constituer un fonds pour financer la participation de l'hôtellerie à l'exposition nationale de 1964.

La formation des apprentis dans les exploitations saisonnières entreprise avec succès exigera aussi de grosses réserves. La question de la publication d'un guide *touristique* doit également être envisagée sérieusement. Cette publication nous obligerait aussi à investir des fonds considérables si on devait une fois la réaliser.

En résumé, il convient d'armer la SSH pendant la haute conjoncture contre les coups que ne manquera pas de lui porter un ralentissement du trafic.

Les prix d'hôtels en 1958

Le Comité central a réexaminé la décision de l'assemblée extraordinaire des délégués du 23 janvier 1957 à St. Moritz, décision selon laquelle l'ensemble des membres s'était prononcé contre une augmentation générale et obligatoire des prix. L'on se rend compte évidemment que les prix actuels ne permettent plus d'assurer la rentabilité de l'hôtellerie et que la situation deviendra encore plus critique si les prix reviennent continuellement à augmenter. Cependant l'on hésite à majorer les prix d'hôtels pour ne pas priver l'hôtellerie suisse de l'avantage qu'elle possède dans ce domaine sur les hôtels de certains pays concurrents. Une telle hausse aurait des répercussions fâcheuses sur la fréquentation et nuirait à notre économie tout entière. Toutefois, si les autorités devaient donner suite aux revendications des milieux agricoles et augmenter de façon massive les prix des produits du sol, il ne serait plus possible de continuer notre politique de prix qui cherchait à maintenir la plus grande stabilité possible. C'est pourquoi le Comité central décide en principe, de maintenir les prix actuels, à la condition que les denrées alimentaires essentielles pour l'hôtellerie ne renchérissent pas considérablement.

A propos des prix, la question des suppléments de chauffage fut également discutée. Comme les prix des combustibles solides et liquides ont augmenté et qu'ils sont supérieurs au niveau qu'ils avaient avant la crise de Suez, une adaptation serait justifiée. Le Comité central estime cependant qu'il convient de renoncer à une augmentation des suppléments de chauffage. Par contre, il recommande aux sections de mieux utiliser les marges disponibles entre les prix minimums et les prix maximums.

Calcul des cotisations de sociétaires

On se souvient que l'assemblée des délégués des 28 et 29 mai au Bürgenstock avait ajourné la décision relative au système de calcul des cotisations de sociétaires et chargé le Bureau central d'élaborer un nouveau projet tenant compte des objections qui avaient été formulées. Une conférence a récemment eu lieu avec les représentants des sections qui avaient fait des propositions lors de l'assemblée des délégués. La discussion porta sur un nouveau projet accompagné d'une vaste documentation fournie par le Bureau central, ainsi que par M. Arno Krebs, au nom de la section de Lucerne.

Le président remercia sincèrement M. Krebs qui avait recherché aussi une solution admissible pour tous. Le nouveau projet repose sur l'ancien système, mais il a été possible de supprimer dans une large mesure les inégalités qu'il comportait. Après une discussion approfondie, le Comité central approuva à l'unanimité le nouveau projet qui sera soumis aux sections à l'intention de l'assemblée des délégués.

Assemblée extraordinaire des délégués à Wengen

Le Comité central décida de fixer l'assemblée extraordinaire des délégués envisagée lors des séances au Bürgenstock les 23 et 24 janvier 1958 à Wengen.

145 Franken richtig. Mit Rücksicht auf die vielen kleinen Betriebe und auf die Mitgliederwerbung lasse sich eine Erhöhung auf 50 Franken rechtfertigen. Die Generalversammlung stimmte dieser Erhöhung der Eintrittsgebühr zu.

Das neue Lagerhaus Ecublens

Herr Neithardt (Leysin), Mitglied des Verwaltungsrates der Howeg, orientierte kurz über die Entstehung des neuen Howeg-Lagerhauses für die Westschweiz in Ecublens, das eine Verbesserung der Dienstleistungen der Howeg für die Mitglieder der ganzen Westschweiz ermöglichen wird. Mit dem Bau wurde im März 1956 begonnen. Das neue Lagerhaus konnte am 23. April

1957 eröffnet werden. Durch ein Vorkaufrecht hat sich der Verwaltungsrat ein Grundstück gesichert zwecks allfälliger späterer Vergrößerung des Lagerhauses. Die Baukosten sind auf 1,5 Millionen Franken veranschlagt worden. Die effektiven Ausgaben blieben hinter diesem Betrag zurück, so dass keine Budgetüberschreitung vorgekommen ist. Der Sprechende würdigte das neue Lagerhaus als ein Bindeglied zwischen der Howeg und den welschen Mitgliedern.

Die Howeg-Tagung in Bern fand nach einem Apéritif mit nachfolgendem Hirschkaffee im Berner Casino bei schmissiger Unterhaltungsmusik einen frohen Ausklang.

Koordinierung der Kräfte im französischen Fremdenverkehr

Eine interessante Stellungnahme des französischen Ministers für Touristik

Die Zeitung «Les Echos» hat vor einigen Tagen im Rahmen einer sogenannten Dejeuner-Information eine öffentliche Diskussion über die Lage der französischen Fremdenverkehrsindustrie veranstaltet, an der erfreulicherweise Edouard Bonnefous, der Minister für Öffentliche Arbeiten, Verkehr und Tourismus im Kabinett Bourges-Maunoury, persönlich teilnahm. Der Minister führte dabei folgendes aus:

Der französische Fremdenverkehr muss sich daran gewöhnen, gemeinsam zu denken und gemeinsam zu handeln; denn er ist wirtschaftlich und finanziell betrachtet ein Ganzes und steht einer *Auslandskonkurrenz* gegenüber, die auf die Dauer Frankreich in eine bedauernde Lage bringt, wenn man nicht endlich alle Anstrengungen koordiniert. 1955 stellten die Einnahmen aus dem ausländischen Touristenverkehr für Frankreich 17% der Aussenhandelsbilanz dar und verschafften dem Tesor eine Einnahme von 155 Millionen Verrechnungsdollars. 1956 dagegen kostete der Fremdenverkehr Frankreich 77 Millionen Dollar, da sich viel mehr Franzosen ausserhalb des Landes begaben, als Ausländer nach Frankreich kamen, und also auch weit mehr Devisen für Auslandsreisen von Franzosen aufgebracht werden mussten, als Valuteneinnahmen erzielt werden konnten. Im gleichen Jahr 1956 erzielte Italien einen Überschuss von nicht weniger als 73 Milliarden Lire aus seinem Touristenverkehr.

Im ganzen kann man die Globalerhöhung der Ausländer in den Gebieten Westeuropas für 1956 auf 10% höher schätzen, als im vorausgegangenen Jahre 1955, aber Frankreich blieb hinter dieser Frequenzsteigerung zurück, obwohl 4.305 Millionen Ausländer in Frankreichs Hotels registriert wurden.

Der Minister wies dann darauf hin, dass nimmend «die finanziellen Voraussetzungen für neue Deviseneinnahmen aus dem Touristenverkehr durch die Fran-

Abwertung geschaffen worden seien. So erfreulich es uns auch scheint, dass endlich ein Minister die Dinge beim rechten Namen nennt und die Fiktion fallen lässt, als handle es sich bei der Kursberichtigungsaktion des 10. August um die «Schaffung eines neuen Touristenfrancs», so wenig scheint uns der ministerielle Optimismus im Hinblick auf eine Steigerung der Deviseneinnahmen berechtigt, so lange der «écart» zwischen amtlichen Kursen und freien Notenmärkten im Ausland sich nicht weiter und endgültig verringert.

Wenn man behauptet, diejenigen Touristen, die schon vorher französische Noten mit einer Entwertung von mindestens 10, aber in den Sommermonaten sogar mit 15-20% erwerben konnten, ehe sie nach Frankreich einreisten, lebten heute «weit billiger» als im Juli und in der ersten Augustdekade, begehrt man einen devisaenpolitischen und rechnerischen Irrtum. Die neue Francparität schafft für diese Ausländer und insbesondere für Schweizer, Bundesdeutsche und Beneluxtouristen *keine zusätzliche Kaufkraft*. Es wird also weiterer Anstrengungen devisaenpolitischer Natur und vor allem einer

endgültigen Stabilisierung des französischen Preisgefüges

bedürfen, um in Verbindung mit der Francabwertung konkurrenzfähige Preise im französischen Fremdenverkehrsgewerbe und insbesondere im Beherbergungs- und Verpflegungswesen herbeizuführen. Man vergisst, auch in der französischen Hotelfachpresse, immer wieder, dass die Fremdenindustrie die einzige ist, in der die Liberalisierung und insbesondere der freie Preiswettbewerb, aus politischen, aber auch aus technischen Gründen, *niemals* mit den gleichen künstlichen Mitteln eingeschränkt werden kann, wie im sichtbaren Aussenhandel. Man wird in der heutigen Zeit, trotz aller Devisenrestriktionen, den Franzosen nicht verbieten können, ins Ausland zu reisen und man wird umgekehrt nicht verhindern, dass Ausländer, denen Frank-

reich zu teuer und der «accueil» in diesem Lande nicht mehr «preiswert» zu sein scheint, ihre Ferien in andern europäischen Touristenländern, insbesondere in Italien, der Schweiz und Deutschland verbringen.

Jede andere Argumentierung und jede andere Polemik geht am Kern des intereuropäischen Fremdenverkehrs vorbei und führt die französischen Hoteliers zu ständig neuen Enttäuschungen.

Auch Minister Bonnefous ist sich der *Problematik seiner eigenen Fremdenverkehrspolitik* bewusst: Er hat auf die Fragen, die ihm bei dem Informationsessen der «Echos» gestellt wurden, klar und unzweideutig geantwortet. Er plädierte – um nur einige Beispiele zu nennen – für eine *Erhöhung der Zahl der Pariser Taxis*, obwohl sich die Taxichauffeur-Syndikate seit Jahren dagegen strüben, das Angebot zu verstärken und damit die vielen Unzuträglichkeiten zu beseitigen, die daraus entstehen, dass der Reisende, wenn er an einem Pariser Bahnhof ankommt, Schlange stehen muss, um ein Taxi zu ergattern und der Fremde in den Abendstunden, z. B. vor dem Theater, selbst in der Innenstadt, nur mit Mühe einen freien Wagen findet, ganz abgesehen davon, dass es heute – 12 Jahre nach dem Krieg! – noch nicht möglich ist, in Paris ein Taxi telefonisch zu bestellen.

Der Minister beklagte einerseits, die Beschränkung der Möglichkeiten, die Ferien auf eine längere Frist auszudehnen, und verneinte ebenso die Möglichkeit, die Hotels in absehbarer Zeit steuermässig zu entlasten. Er erkannte aber an, dass es unbedingt nötig sei, den August aus einem «toten» wieder in einen lebendigen Monat zu wandeln und damit Mißstände auszumergen, die wir in einem unserer letzten Artikel bereits aufgezeigt haben.

«Frankreich wird», so schloss der Minister «die Grundlagen seines Fremdenverkehrs auf die Möglichkeiten seines Gemeinschaftsmarktes ausrichten und insbesondere den Fremdenstrom nutzbringend auf sich lenken müssen, den die Brüsseler Weltausstellung im kommenden Jahr über Europa bringen wird. Der Minister bedauerte dabei die Überteuering des Benzin, aber es ist kaum anzunehmen, dass er bei seinen Kollegen vom Finanzministerium Gehör findet, wenn er eine Ermässigung der Benzinpreise beantragt. – Das alles beweist nur eines: es fehlt in Frankreich an der *Koordinierung*, an der Ordnungspolitik, die im Touristenverkehr zur Förderung des unsichtbaren Exportes genau so unerlässlich ist, wie in jeder modernen Marktwirtschaft.

Dr. W. Bg.

Ein nützlicher Auskunftsdienst der amerikanischen Hotelorganisation

Selbst die Führung des kleinsten Haushaltes bringt zuweilen Probleme mit sich, denen die Hausfrau ratlos gegenübersteht: wie entferne ich Lippenstift aus Personhemden? Wie vertreibe ich Fledermäuse aus der Vorratskammer? Ähnliche Sorgen quälen auch die Hoteliers – allerdings im Maßstab von 1:100 oder 1:1000! In den Vereinigten Staaten wurde deshalb für

GUIDE SUISSE DES HOTELS 1958/59

Dernier délai pour signaler les corrections

1^{er} novembre 1957

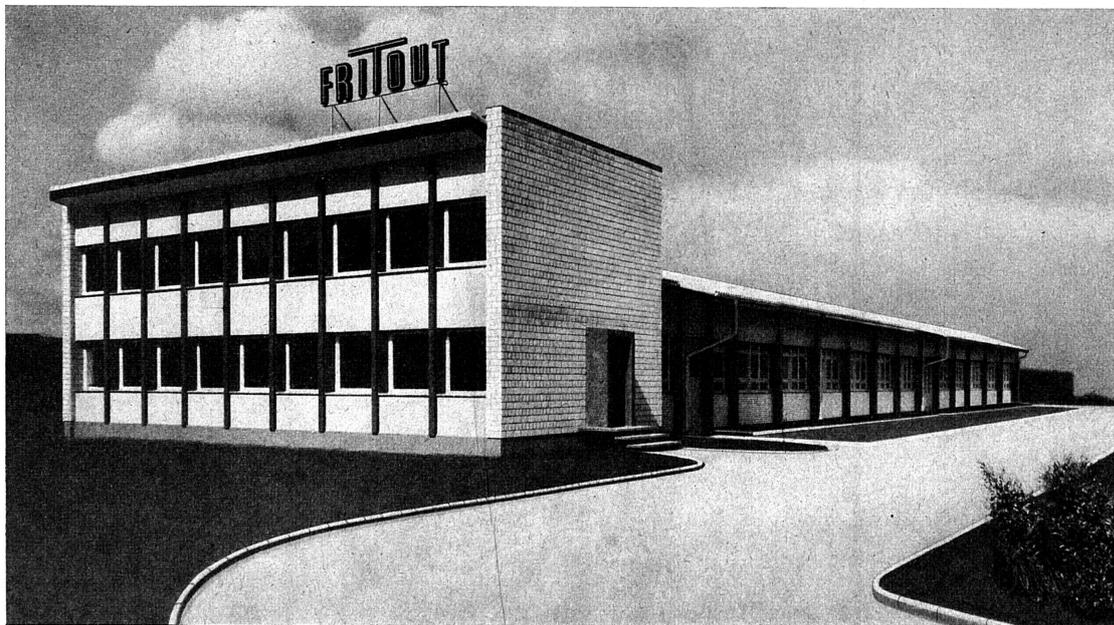
Les membres sont priés d'annoncer les corrections qui devraient être faites dans le nouveau guide suisse des hôtels jusqu'au 1^{er} novembre 1957 au plus tard. Il s'agit spécialement de signaler les modifications éventuellement intervenues dans le numéro de téléphone, les signes concernant le garage et l'eau courante, le nombre de lits, les dates d'ouverture, etc., au président de leur section. Celui-ci a reçu récemment une circulaire du Bureau central concernant le nouveau guide suisse des hôtels.

Les membres qui ne sont affiliés à aucune section voudront bien adresser leurs corrections directement au bureau central de la SSH, case postale, Bâle 2.

die geplagten «Überhausfrauen», die Hotelleiter, eine Gesellschaft gegründet, die sich in umsichtiger Weise mit allen einschlägigen Fragen der Wirtschaftsführung beschäftigt.

Dieser Sorgenbrecher ist die «American Hotel Association» in New York City. Hier bringt die Post täglich unzählige Päckchen mit allereigenartigstem Inhalt: «Wunderprodukte», von eifrigen Reisevertretern angepriesen, werden zur Prüfung eingesandt, mit der unsicheren Frage: «Wird dieses Mittel halten, was man uns versprochen?» Oft ist die Antwort der Hotel Association ein kühles «Nein». Wie z. B. im Fall eines flüssigen Insektenschutzmittels. «Jedes Insekt» – rapportierte der untersuchende Chemiker – «das mit dieser Flüssigkeit in Berührung kommt, wird aus diesem Lebenselixir gestärkt an Leib und Seele hervorgehen. Es gäbe allerdings einen Weg, Insekten mit dieser Flüssigkeit zu töten: wenn man sie sorgfältig darin ertränken würde. Nur käme dies, bei einem Preis von 200 Dollar pro Fass, recht teuer zu stehen!»

Andere Sendungen enthalten Tischtücher mit mysteriösen Flecken, Linoleummuster, angelaufenes Silber oder einen toten Käfer und eine durchlöcherete Kravatte. (Die Frage hierzu: «Ist der eingesandte Käfer ein besonderes Tier? Ein Gast behauptet, der Käfer hätte seine Kravatte aufgefressen.» Die Antwort: «Käfer schuldig! Es handelt sich um eine ungewöhnliche Sorte von Teppichmotte.») Der entsetzte Hotelier schaute dann unter den Spannteppichen nach und erschauerte! Tausende der seltenen Motten benagten gefräßig die Teppichunterlagen. Massnahmen wurden ergriffen und Tausende von Dollars gespart. Die De-



DER ERFOLG GAB UNS RECHT -

Die Nachfrage nach unsern bewährten Fritout-Backapparaten ist so angestiegen, dass wir unsere Fabrikation erweitern mussten. Wir haben daher eine neue Fabrik-Anlage gebaut und bleiben unserer traditionellen Qualität treu, fabrizieren jedoch noch rationeller und verkürzen dadurch unsere Lieferfristen.

H. OBERLAENDER & CIE., Apparatebau, ROMANSHORN TG Telefon (071) 6 32 86

In 9 Modellen, jedes Modell mit der patentierten, vollautomatischen Oel-Kläranlage und allen Vorteilen der Fritout-Konstruktion.

Besuchen Sie uns an der

Olma: Halle 2, Stand 248

Telephon (071) 232388



Schädlern, die in die Zehntausende, ja Hunderttausende von Dollars gehen. Keine Frage ihrer Mitglieder bleibt unbeantwortet. Ein riesiges Archiv enthält ein Verzeichnis aller bereits behandelten Probleme, und der Fragesteller hat oft schon nach 24 Stunden seinen Bescheid in Händen.

Nur in den seltensten Fällen muss die Association ihren Rat nachzugeben. Einmal kam eine Anfrage von zwei Brüdern, die gemeinsam ein Ferienhotel führen. Es ging um Thunfischsalat. Der eine Bruder war

dafür, dass man dieses Gericht am Sonnabend zum Nachessen aufhängen sollte, der andere Bruder glaubte, dass der Sonntag sich besser zur Verspeisung von Thunfisch eigne. Die Hotel Association bedauerte: «Es tut uns leid» — hiess es in ihrem Bericht — «wir können zwar berechnen, wieviel Seife Ihre Gäste im Verlauf des kommenden Jahres vorwiegend verbrauchen können und wieviel Porzellan zerbrochen werden wird. Aber bislang haben wir keine Methode gefunden, um die Appetitschwankungen für Thunfisch an Samstagen bzw. Sonntagen zu bestimmen.» RRL.

Le projet de la deuxième sucrerie

On connaît le message fédéral concernant les mesures propres à encourager la culture de la betterave sucrière et à mieux assurer l'approvisionnement du pays en sucre. Les raisons militent en faveur de l'extension de cette culture et d'une nouvelle réglementation fédérale de la production sucrière ont déjà été longuement exposées. En bref, l'augmentation de la superficie plantée en betteraves doit, d'une part, permettre de maintenir en champs une étendue propre à faciliter l'adaptation de la production agricole aux débouchés, la pratique de la polyculture et l'extension des labours en temps utile, au cas où les importations seraient entravées. D'autre part, il est urgent que le marché national soit mieux fourni en sucre du pays. A cet effet la Confédération est amenée à encourager la culture et la transformation de la betterave sucrière comme aussi à garantir la couverture des pertes de la sucrerie d'Aarberg et de celle qui doit être construite.

Cette nouvelle sucrerie sera installée à l'est des cantons de Bâle-Campagne, Soleure et Berne. Pour son établissement il sera constituée une société anonyme dont le capital-social s'élèvera à 22 millions de francs au moins. L'apport des actionnaires sera complété par des prêts hypothécaires et d'autres emprunts. L'arrêté fédéral qui est soumis à l'approbation des Chambres dispose que la Confédération ne participera pas à la souscription du capital-actions. De même, aucun texte législatif ne l'autorisera à consentir un prêt pour compléter les mesures de financement. Il incombe aux seuls milieux intéressés d'entreprendre les démarches nécessaires pour recueillir les fonds. Ce sont là des conditions d'ordre financier auxquelles le Conseil fédéral subordonne la réalisation du projet d'établissement d'une seconde sucrerie. En revanche, la Confédération accorde à la nouvelle sucrerie, comme d'ailleurs aussi à celle d'Aarberg, des prestations destinées à couvrir, en cas échéant, les déficits qui ne doivent pas excéder la somme de 6 millions de francs par an pour les deux sucreries ensemble.

Le contrat qui lie la Confédération à la sucrerie et raffinerie d'Aarberg fixe à 220 000 t la quantité maximum de betteraves pouvant être mise en œuvre pour que la participation à la couverture du déficit soit assurée. Quant à la capacité de la nouvelle fabrique elle doit être fixée à environ 1 600 000 t de betteraves par an. L'arrêté fédéral exige que les deux fabriques colla-

borent sur les plans technique et économique en consultant à cet effet une convention. La Confédération se réserve d'intervenir pour le cas où cette coordination laisserait à désirer. Le Conseil fédéral fixera chaque année le prix des betteraves acquises par les deux sucreries en vertu des contrats de culture, de même que les principales conditions de prise en charge. Les deux sucreries vendront leur sucre et ses sous-produits à des prix en rapport avec ceux de la marchandise importée de qualité comparable. Si le cours mondial du sucre subit une hausse exceptionnelle, les prix ne devront pas dépasser le niveau nécessaire pour couvrir entièrement les frais de production et permettre la constitution d'une réserve convenable. Enfin, le dividende brut payé aux actionnaires à l'aide du bénéfice net ne pourra excéder 5% du capital versé. La Confédération surveillera d'ailleurs la gestion des sociétés propriétaires.

L'établissement d'une seconde sucrerie dont la production est évaluée à 20 000 t par an revêtirait de l'importance non seulement pour les finances de la Confédération, mais encore pour les groupes économiques qu'elle toucherait et serait très utile à l'économie du pays.

Le projet et le Conseil des Etats

Le Conseil des Etats a liquidé le projet sur l'approvisionnement du pays en sucre qui prévoit la construction d'une seconde sucrerie. M. Lampert rapportait. Dans le débat sur l'entrée en matière, M. Tschudi voudrait obtenir du conseiller fédéral Holenstein l'assurance que la charge de 30 francs par quintal qui pèse sur le sucre importé ne sera pas augmentée à la suite de la seconde sucrerie. Le chef du Département de l'économie publique recommande l'acceptation du projet et donne la garantie qu'il n'est pas question de relever le droit de douane sur le sucre pour couvrir les déficits éventuels des sucreries. Ces déficits, s'il y en a, seront supportés par les recettes ordinaires de la Confédération. L'entrée en matière n'étant pas combattue, le projet est finalement adopté par 31 voix sans opposition.

Note de la rédaction: Nous avons déjà à plusieurs reprises indiqué pourquoi nous estimions qu'une deuxième sucrerie ne répondait pas à un urgent besoin dans notre pays. Jusqu'à présent, le prix de revient

moyen du sucre suisse était en général bien plus élevé, et ce n'est qu'exceptionnellement que la production du sucre indigène est revenue moins chère que le sucre importé. Le peuple suisse qui a repoussé à une forte majorité le premier projet d'une seconde sucrerie

ne s'y est d'ailleurs pas trompé. Les conditions onelles maintenanant changées du tout au tout? Nous nous permettons d'en douter, et nous aurons encore l'occasion de revenir ultérieurement sur cette question.

Hotelbetriebs-AG Berlin in der Expansion

Steigende Umsätze in Berlin und im Bundesgebiet — Fast 1500 Beschäftigte — Nur noch geringer Verlustvortrag

Eine erhebliche Ausdehnung kann die Hotelbetriebs-AG, seit Jahrzehnten eines der grössten gastronomischen Unternehmen Berlins und ganz Deutschlands, während der letzten 1 1/2 Jahre verzeichnen: die Gesellschaft, die im letzten Krieg schwerste Substanzverluste erlitten hatte, ist auf dem besten Wege, ihre alte Bedeutung wiederzuerlangen. Man hat sich auch in Westdeutschland wieder in das grosse Hotelgeschäft eingeschaltet: Im September 1956 wurde das Spitzenhotel «Römischer Kaiser» in Dortmund mit 175 Betten und modernen Restaurations- und Gesellschaftsräumen (einschliesslich «Römerklausen» und «Café Kranzlers») eröffnet. Frühjahr 1957 kam es nach vorangegangener Kapitalerhöhung um zwei auf 6 Millionen DM zum Erwerb der Anteilsmehrheit der Atlantic-Hotel GmbH, Hamburg. Das Atlantic ist eines der repräsentativsten Häuser Nordwestdeutschlands mit anerkanntem internationalem Ruf. In Berlin wurden die Nachbargrundstücke des Hotels Kempinski durch die Tochtergesellschaft M. Kempinski & Co. GmbH. für einen Hotelneubau (als Erweiterung des bestehenden Betriebes) erworben, der im nächsten Jahre fertig werden soll und etwa 400 Betten besitzen wird. In den erwähnten Zeitraum fällt auch die alleinige Übernahme des Café Kranzler in Frankfurt a. M., wo die Partnerschaft mit der Steigenberger Hotelgesellschaft (und damit auch die Beteiligung an Ritters Parkhotel, Bad Homburg) aufgegeben wurde. Die Organgesellschaft im Bundesgebiet, Westdeutsche Hotel- und Gaststätten-GmbH., die drei gastronomische Betriebe in Bonn besitzt (Café Kranzler, Haus Vaterland und Kaiserhalle), übernahm im Februar vergangenen Jahres noch das Insel-Hotel in Bad Godesberg mit 60 Betten. Diese Gesellschaft bewirtschaftet ausserdem das Opern-Buffet in Köln und hat mit der Domstadt im übrigen einen Erbbaupachtvertrag über ein der neuen Oper benachbartes Grundstück zwecks Errichtung einer neuen Opern-Gaststätte mit etwa 800 Plätzen geschlossen.

Das ist eine Expansion, die sich sehen lässt und die sowohl von starkem Unternehmerteil als auch von einem grossen Optimismus hinsichtlich der wirtschaftlichen Entwicklung im allgemeinen und der Ausweitung des Fremdenverkehrs im besonderen zeugt.

Der Geschäftsbericht der Hotelbetriebs-AG hebt die Tatsache hervor, dass bei fast allen Betrieben die Umsätze weiter gestiegen sind, dass aber die Erträge durch erhöhte Belastungen nicht im gleichen Umfang mitgewachsen sind.

Die Entwicklung der Berliner Betriebe wird als be-

riedigend bezeichnet, was sich sowohl auf das Hotel Bristol im reizvollen Villenvorort Grunewald, das gleichnamige Café am Kurfürstendamm, die Konditorei Kranzler, den Ratsweinkeller Schöneberg, als auch auf die Rollenhagen-Stube mit Stadtküche am Kurfürstendamm und das Rollenhagen-Feinkostgeschäft bezieht.

Die beliebte Konditorei Kranzler mit dem traditionsreichen Namen muss leider Ende September dieses Jahres vorübergehend geschlossen werden, da im Zuge des völligen Neuaufbaues des der Viktoria-Versicherung gehörenden grossen Eckgrundstückes Kurfürstendamm-Joachimsthaler Strasse die hier befindlichen Flachbauten abgerissen werden. Man hofft, den Betrieb in gemieteten Räumen an gleicher Stelle in der zweiten Hälfte des Jahres 1958 wiedereröffnen zu können. Die Neugestaltung wird etwa 750 000 DM erforderlich machen.

Die M. Kempinski & Co. GmbH. haben gleichfalls «an der Aufwärtsentwicklung Berlins teilgenommen», wie es im Bericht heisst, Hotel- und Restaurationsbetrieb entwickeln sich weiterhin aufwärts. Das Geschäftsergebnis dieses Unternehmens wird aber durch notwendige Aufwendungen für den erwähnten Erweiterungs- bzw. Neubau belastet.

Auch die westdeutschen Betriebe haben zufriedenstellende Umsätze aufzuweisen. Eine Einschränkung macht der Geschäftserfolg hinsichtlich des Hotels Römischer Kaiser. Dieses Haus habe sich Ende des Berichtsjahres noch in der Anlaufzeit befunden, die auch jetzt noch nicht als abgeschlossen zu bezeichnen wäre.

Die im ganzen recht positive Entwicklung hat im vergangenen Geschäftsjahr zu einer Vergrößerung des Rohüberschusses auf 2,30 Millionen DM (gegenüber 1,90 Mill. DM 1955) geführt. Die Bilanzsumme betrug 5,70 Millionen DM (gegenüber 4,99 Millionen DM). Die Investitionen von ca. 1 Million DM sind im wesentlichen auf die Erstaussstattung des hochmoderneren Dortmund-Hotels zurückzuführen.

Die Hotelbetriebs-AG. beschäftigt fast 1500 Menschen. Der Aufwand für Löhne und Gehälter hat sich im Geschäftsjahr 1956 von 1,12 Millionen DM auf 1,43 Millionen DM erhöht. — Abschreibungen erfolgten mit 0,22 Millionen DM (gegenüber 0,17 Mill. DM im Vorjahr).

Der Reingewinn der AG. war mit rund 81 000 DM um etwa 10 000 DM geringer als im Vorjahr. Der Verlustvortrag konnte deshalb auf rund 37 500 DM verringert werden. Dr. Kn.



AVRO-DRY-TUMBLER

(Schweizerfabrikat)

Der vollautomatische Wäschetrockner hebt alle Trocknungsschwierigkeiten.

Sie sparen Zeit, Personal und Platz.

Die neue Referenzliste zeigt Ihnen die Hotels und Restaurants, welche ihren Wäschereibetrieb mit einem Avro-dry-Tumbler vereinfacht haben.

OLMA St. Gallen 10.-20. Okt., Halle 2, Stand 212

Albert von Rotz Ingenieur Basel 12

MASCHINENBAU

Friedensgasse 64-68 Tel. (061) 22 16 44 / 43 / 42

Salami

Wir offerieren Ihnen unseren vortrefflichen Salami

Salami Mailand, erste Qualität Fr. 9.50 pro kg
Salami Biondetti, von 300-800 g Fr. 8.20 pro kg
Salami Extra Fr. 8.— pro kg
Coppa, Trockenfleisch, Mortadella, usw.

Versand ab 2 kg.

Works-Products, Lugano 2, Tel. 22414.

Haco-Geellschaft AG - GÜMLIGEN/BE

Haco-Geellschaft AG - GÜMLIGEN/BE

Die meistgekauften Kaffee-Maschinen

Wir bitten um Verständnis dafür, dass die viel verlangten «Egro»-Kaffee-maschinen auch fabriziert werden müssen und empfehlen Ihnen, sich frühzeitig eine «Egro» reservieren zu lassen.

tragen dieses Zeichen



Hersteller und Fabrikationsstelle
Egloff & Co. AG, Nieder-Rohrdorf

Verkauf durch:

Sanitas AG., Basel Kannenfeldstr. 22, 061/24 78 20

Christen & Co. AG., Bern Marktgasse 28, 031/2 56 11

Grüter-Suter AG., Luzern Hirschemattstr. 9, 041/3 11 25

Autometro AG., Zürich Rämistrasse 14, 051/24 47 66

Autometro AG., Genf Rue de Berne 23, 022/32 85 44

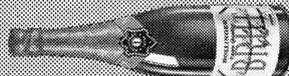
Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen u. betriebswirtschaftlichen Fächern, einsch. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für Réception und Dolmetscher, Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Eintritt jederzeit. Auskunft und Prospekte durch GADMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Le
Champagne
préférée



Champagne
BOLLINGER



Agence
générale
RENAUD SA
BALE

AUSLANDSCHRONIK

Kapazität und Preise des Ostberliner Beherbergungsgewerbes

62 Hotels und 17 Pensionen - «Johannishof» grösster Betrieb - Hotelführer gibt Aufschluss

Auch für *Ostberlin* ist jetzt wieder ein *Hotelführer* herausgegeben worden. Nach seinen Worten handelt es sich bei den 62 Hotels um solche, die «mindestens von örtlicher Bedeutung sind und den durchschnittlichen Anforderungen genügen». Sie verfügen insgesamt über 2063 Betten. Das grösste Hotel ist der «Johannishof» in der Umgebung des Bahnhofs Friedrichstrasse, wo im übrigen die meisten der führenden Häuser beheimatet sind. Der «Johannishof» ist ein «volkseigenes Unternehmen» und besitzt 226 Betten. Als modernes Hotel mit einem bestimmten Komfort und mit entsprechenden neuzzeitlichen Restaurationsräumen und einer Tanzbar erfreut es sich bei den Reisenden grosser Beliebtheit und ist ständig ausverkauft. Auch in den andern massgebenden Ostberliner Hotels ist es sehr schwer, unterzukommen. Die Bettenkapazität ist insgesamt zu gering; zahlreiche Zimmer sind für Delegationen, Funktionäre und Vertreter der höheren Verwaltungsbehörden der DDR reserviert.

Neben dem repräsentativen «Johannishof» sind die von der HO betriebenen Hotels Adria, Adlon, Albrechtshof, Berliner Hof, Coburger Hof und das Flughafenhotel in Berlin-Schönefeld am ansprechendsten.

(Das jetzige Adlon, Unter den Linden, ist bekanntlich aus dem ehemaligen, stehengebliebenen Wirtschaftsgebäude entstanden.)

Auch das von der sowjetischen Gesellschaft «In-tourist» betriebene, am heutigen Nordbahnhof gelegene Hotel News (früher Nordland am Stettiner Bahnhof) gehört zur Ostberliner Spitzenklasse. Es besitzt 86 Betten. - Schliesslich ist noch ein regierungseigenes Hotelunternehmen am Thälmannplatz mit 59 Betten erwähnenswert, in dem offizielle Besucher untergebracht werden.

Die Übernachtungspreise der HO-Hotels und des Johannishof liegen zwischen 30 und 36,80 DM Ost. Die privaten Hotels nehmen 6-7 DM Ost pro Bett.

In den 17 Pensionen kann man noch etwas billiger schlafen. - Angesichts der ständigen Bettenknappheit muss man in Ostberlin stets auf Privatzimmer zurückgreifen. - Anzeichen für ein neues Hotelprojekt sind nicht zu erkennen. Abschliessend ein Zahlenvergleich zwischen Ost- und Westberlin: Gesamtbettenzahl in Ostberlin (bei 1,1 Millionen Einwohnern) etwa 2250 - in Westberlin (bei 2,2 Millionen Einwohnern) zurzeit ca. 6500-6600, also die dreifache Zahl.

Hochobermodernes «Parkhotel Zellermayer» in Berlin eröffnet

Nach einer Bauzeit von genau 6 Monaten und 1 Tag wurde kürzlich das «Parkhotel Zellermayer» in der Meineke-/Ecke Schaperstrasse eröffnet.

Das aus zwei Gebäudetrakten bestehende Haus, mit der Hotelhalle gewissermassen als Mittelglied, besitzt 90 Zimmer und kann bei Ausnutzung aller Möglichkeiten bis 160 Gäste aufnehmen. Sämtliche Zimmer sind mit modernen, praktischen Einbauschränken, modernsten Möbeln sowie Telefon und Radio ausgestattet und verfügen über Privatbad mit WC; sie sind von angenehmer Grösse und im übrigen zur zusätzlichen Schalldämpfung völlig ausgeleitet. Für die Ausgestaltung der Räume und Möblierung zeichnet Frau Zellermayer verantwortlich.

Besonders bemerkenswert ist die vom Schema völlig abweichende Hotelhalle mit mosaikartig verkleideten Säulen und einer sehr attraktiven freischwingenden Treppe. - Durch die Unterkellerung des Vorplatzes wurden 25 Garagen geschaffen. Die klargegliederte Fassade ist mit weissgrauem Mosaik überzogen. *Dr. Kn.*

Neue Gaststättenkette in England

Der Konzern der «Allied Bakeries» steht im Begriff, eine neue Kette von *Schnellimbiss-Gaststätten* zu installieren, welche ganz nach amerikanischem Muster ausgestattet sein werden. Allein 60 Gaststätten sollen im Raume von Gross-London erstellt werden. Der erste Betrieb dieser Art ist Ende Mai in Westminster eröffnet worden. Er liegt dem Parlament gegenüber. Früher stand an dieser Stelle ein Tee-Haus (tea-shop) der A. B. C. (Allied Bakeries Company), das völlig unmodern gewesen war. Zwei weitere Gaststätten werden in der City von London errichtet. Auch in der Provinz sollen viele solcher Quick-Lunch-Gaststätten installiert werden.

Der Konzern der «Allied Bakeries» hat sich zur Erstellung einer solchen Gaststättenkette entschlossen, nachdem ein Versuchsbetrieb in Richmond, «Pronto» genannt, über Erwartung gute Ergebnisse gezeitigt hatte. Der Konzern besitzt bereits eine grosse Anzahl von A.B.C.-Teestuben, von denen die besseren Betriebe alle nach dem Vorbild des «Pronto»-Betriebes umgebildet werden sollen. Die neue Gaststättenkette, firmiert als «Pronto», soll womöglich an solchen Plätzen errichtet werden, wo bisher noch keine Gaststätte vorhanden war. Die schon bestehenden A.B.C.-Gaststätten sollen nur dann zu Pronto-Gaststätten umgebaut werden, wenn sie in ihrer bisherigen Form keinen Nutzen mehr abwerfen, was bei vielen A.B.C.-Betrieben der Fall zu sein scheint. *D.*

Gute Erfahrungen mit italienischen Kellnern in England

Das britische Hotel- und Verpflegungsgewerbe beschäftigt während der Hochsaison - nach Mitteilung der British Hotels and Restaurants Association - rund 6000 Personen. In diesem Zusammenhang ist erwähnenswert, dass die vor zwei Jahren begonnene *Rekrutierung von Kellnern in Italien* so erfolgreich war, dass sie auch für das Jahr 1957 in vergrössertem Umfang durchgeführt worden ist. Das italienische Kellnerpersonal hat sich als ausserordentlich fähig, arbeitswillig und höflich erwiesen. Zur Überwindung der Sprach-

Les obsèques d'Emilio Casanova

La nouvelle de la mort prématurée d'Emilio Casanova - il n'avait que 47 ans - avait jeté la consternation parmi ses innombrables connaissances qui appréciaient les grandes qualités de celui qui fut pendant quelque 10 ans tenancier du Casino de la ville de Bâle, et qui avait été le directeur toujours aussi aimable que compétent du Grand restaurant international de l'exposition Hopes en 1954 à Berne.

Il n'est donc pas étonnant qu'une foule énorme ait tenu à venir lui dire un dernier adieu lors de ses obsèques qui eurent lieu le 3 octobre à Bâle. L'église du cimetière Hörnli était trop petite pour contenir tous ceux qui avaient voulu assister au culte mortuaire. On notait la présence de très nombreux hôteliers et restaurateurs et le cheur d'homme de la Société des cafetiers et restaurateurs de la Ville de Bâle se produisit à deux reprises au cours de la cérémonie en des chants de circonstance. Pour répondre au vœu du défunt une réception à laquelle tous les assistants étaient invités eut lieu ensuite au Casino de la Ville.

Nous prions la famille de M. Casanova de trouver ici l'expression de notre vive sympathie dans le deuil cruel qui la frappe.

Eine treffliche Charakterisierung seiner Persönlichkeit entnehmen wir den «Basler Nachrichten»:

«Mit Emilio Casanova hat die Familie ihr Oberhaupt von hingebender Liebe, der erschütterte grosse Freundeskreis einen Mann von trefflichen Charaktereigenschaften, die Fachwelt einen ihrer anerkanntesten Spitzenkölner, unsere Stadt aber eine markante Persönlichkeit verloren.

Mit nur 47 Jahren schloss der unerbittliche Schmitter Tod eine Karriere ab, die ihresgleichen suchte. Emilio Casanova hatte, durch seinen berühmten Onkel Badrud dazu begeistert, das Hotelfach von der Pike auf mitgemacht. Sein beruflicher Lebensweg führte ihn bis nach Ägypten, und als international anerkannter und hochgeschätzter Fachmann wurde er erst vor wenigen Jahren noch als Experte bis nach Kanada und nach den Philippinen geholt.

Emilio Casanova war ein Mensch von blendenden

schwierigkeiten sind in Italien Sprachkurse durchgeführt worden. Ungelernte Hotel- und Restaurantangestellte sind aus Barbados nach Grossbritannien gebracht worden; die Regierung von Barbados hat jetzt Kurse zur Ausbildung von Zimmermädchen organisiert; sollen sich diese Arbeitskräfte bewähren, so würden auch diese Pläne zur Heranbildung von Hotel- und Restaurantpersonal weiter verfolgt werden. Mit der Übernahme dieser ausländischen Arbeiter hat die Knappheit an Hotelpersonal in Grossbritannien jedenfalls eine Milderung erfahren.

Von den Hoteliers wird wieder Klage darüber geführt, dass die britische Regierung trotz zahlreicher



Gaben. Was er anpackte, dem galt seine ganze Hingabe. Er sprach jede fremde Sprache, als wäre sie sein heimatliches Idiom gewesen. Das zeigte sich nie ausgeprägter als an der «Hopes» 1954, als er es mit Fachteams aus 21 Ländern zu tun hatte, die ihm ausnahmslos hohe Achtung, ja Bewunderung entgegenbrachten. Sein unerschütterlicher Gleichmut in jenem wahren Hexenkessel an Betriebsamkeit liess ihn damals bei einem Tagespensum von durchschnittlich 20 Arbeitsstunden während rund 50 Tagen Leistungen vollbringen, die jedes gewohnte Mass hoch überschritten; und seiner Kunst psychologischer Menschenführung war damals ein Teamwork von rund 120 Untergebenen zu verdanken, das in absolut entscheidender Weise zum glänzenden finanziellen Erfolg der «Hopes» beitrug. Das wird unvergessen bleiben.

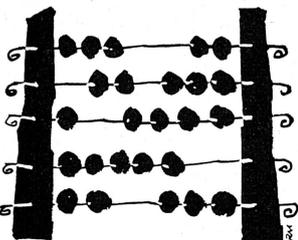
Unvergessen bleibt Emilio Casanova aber auch um seiner hohen menschlichen Qualitäten willen. Seine Liebenswürdigkeit war ebenso sprichwörtlich wie seine Grosszügigkeit und seine schrankenlose Hilfsbereitschaft. Und über allem dominierte sein goldener Humor, der ihm jede Widerwärtigkeit des täglichen Lebens bewältigen half. Von ihm darf man getrost sagen, dass er, in allen Sportarten bewandert und erfolgreich, nicht nur ein Sportsman, sondern ein Gentleman vom Scheitel bis zur Sohle war.»

Proteste noch immer an der Einkaufsteuer für Gegenstände festhält, die zur Führung eines Hotels unbedingt notwendig sind.

Ein Grosshotel in Montreal

Mit einem Kostenaufwand von etwa 20 Millionen Dollar wird in Montreal ein Grosshotel von der Nationalen Eisenbahn-Gesellschaft Kanadas errichtet. Das Hotel soll 21 Stockwerke hoch werden, in denen 1200 Zimmer untergebracht sind. Weiter wird es einen Versammlungsraum für 4000 und einen Bankettsaal für 2500 Personen enthalten. Das Hotel soll bis 1958

Eine einfache Rechnung...



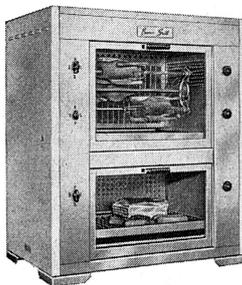
Haben Sie schon ausgerechnet, ob sich das neuerliche Aufarbeiten Ihrer Matratzen lohnt? Lassen Sie sich doch zuerst von unserem Hotel-Dienst unverbindlich beraten, was für Sie vorteilhafter ist.

Z. B. fällt bei SOMELLA-Matratzen gleiches Aufarbeiten weg. SOMELLA-Matratzen mit der patentierten Spezial-Innenfederung bieten ein Maximum an Schlafkomfort, sind äusserst solid, warm, elastisch und dauerhaft. 10 Jahre Garantie auf Polster und Federung!



SOMELLA
Matratzen

Stäuble + Co. Bettwarenfabrik Dagmersellen | LU
Telephon 0621 943 15



Beerex Grill

Der meistverkaufte und überall bevorzugte Grill.

In allen Grössen und für jeden Betrieb.

Bitte verlangen Sie unverbindliche Offerten und Beratung, oder besuchen Sie uns an der

OLMA in St. Gallen
Halle 2, Stand 269

BEEREX-GRILL, ZÜRICH 1

Nüscherstrasse 9 Telephone (051) 23349

Liegenschaftssteigerung

Freitag, den 25. Oktober 1957, um 15 Uhr, wird im Hotel Eiger in Wengen, auf eine einmalige Steigerung gebracht, die Besitzung

Grand Hotel Viktoria, Wengen

bestehend aus Hotel mit Dependenzgebäude, nebst Zugehöriginventar sowie Gebäudeplätze und Umschwing im Halte von total 60,21 Aren. Jahrespatent für Hotelbetrieb (Sommer- und Wintersaison). Interessenten wenden sich an das Konkursamt Interlaken, wo ab 10. Oktober 1957 die Steigerungsbedingungen zur Einsichtnahme auf liegen.

Junge Schweizerin, Englisch, Französisch, Spanisch, Italienisch in Wort und Schrift, Sekretärinnendiplom, Praxis, sucht Stelle als

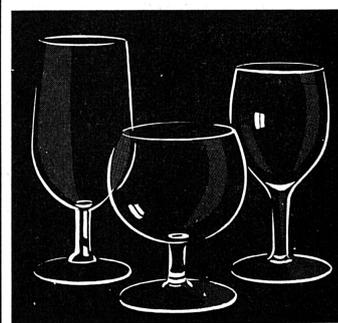
Receptionistin-Sekretärin

in grösserem Wintersporthotel. Zuschriften an Rita Fischler, Billeterstrasse 3, Zürich 7.

Hoteldirektor, gesetztes Alters, mit Fähigkeitsausweis, sucht

DIREKTION

Frei ab ca. Mitte Oktober. Offerten unter Chiffre H D 1076 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Spezialgläser

Burgunder-, Bordeaux-, Bierkelche usw. in Glas und Kristall schöne Qualität reiche Auswahl günstige Preise

Verlangen Sie Offerte!

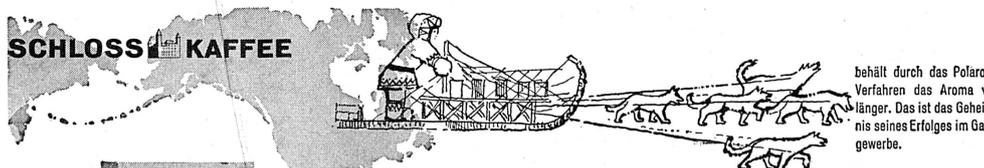
Kamfah
GLASHALLE RAPPERSWIL
1875
Telephon (055) 21855

24jährige, kaufmännische Angestellte, mit Handelschulbildung und guten Sprachkenntnissen (Englisch, Französisch und Italienisch), sucht Stelle als

Hotelsekretärin

Saison- oder Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Chiffre OFA 31975 Zx an Orell Fussli-Annoncen, Zürich 22.

SCHLOSS KAFFEE



behält durch das Polaroid-Verfahren das Aroma viel länger. Das ist das Geheimnis seines Erfolges im Gastgewerbe.

Martin Witschi, Kaffeerösterer, Rapperswil SG, Tel. 055/21927

POLAROID-VERFAHREN BEWAHRT DAS HERRLICHE KAFFEE-AROMA

fertiggestellt sein. Schon jetzt liegen Bestellungen für Konferenzräume bis zum Jahre 1967 vor. Die Bauherren wollen das neue Gebäude «Queen Elizabeth Hotel» nennen, doch sind seitens französischer Verbände Bestrebungen im Gange, dem neuen Hotel einen französischen Namen zu geben, da Montreal überwiegend französischen Charakter hat. s. b.

Hilton-Hotel mit Gewerkschaftskapital

In Havana, Kuba, wurde Anfang April dieses Jahres der Bau des neuen *Havana-Hilton-Hotels* fertiggestellt. Wie andere Hilton-Hotels ausserhalb der Vereinigten Staaten, wird auch dieses Hotel nur in Pacht genommen, während die Finanzierung durch einheimisches Kapital erfolgt, in diesem Falle durch die *Gewerkschaft der Hotel- und Restaurantangestellten Kubas*. Über 200 Gäste waren zur Feier eingeladen, die eigentliche Einweihungsfeier wird aber erst nach gänzlicher Vollendung des neuen Luxushotels stattfinden. Vermutlich werden, wie bei anderen Eröffnungsfeiern von Hiltonhotels, ganze Flugzeugladungen amerikanischer und europäischer Filmstars herangezogen werden – alle natürlich als Gäste Conrad Hiltons.

Das Habana-Hilton wird 630 Gastzimmer in dreissig Stockwerken haben und eines der vier grössten Hotels ausserhalb der Vereinigten Staaten und Kanadas sein. Unterirdische Garagen, Luxusbar, Schwimmbad und ähnliches mehr werden in dem ultramodernen Gebäude nicht fehlen. Auf dem Dach des neuen Hotels wird sich eine eigene Fernsehstation befinden. WPJ

AUS DER HOTELLERIE

Der Vizepräsident des Basler Hotelier-Verein ins Waldhaus-Vulpera berufen

Völlig 23 Jahre hat Herr *Max Schlegel*, langjähriger Vizepräsident und Mitglied des Basler Hotelier-Verein, als Pächter des 1934 umgebauten *Hotel Central in Basel* gewirkt. In dieser langen Zeitspanne ist es ihm und seiner geschäftstüchtigen Gattin gelungen, durch unermüdeten Einsatz eine treue Stammkundschaft heranzuziehen; im Sommer durch Zusammenarbeit mit Reiseagenturen, im Winter sich hauptsächlich auf Geschäftsreisende stützend. Das Restaurant, das er mit grosser Umsicht führte, wurde bald zum Treffpunkt der Basler Stadtkundschaft. Nun hat ihn Herr *Pinösch* nach Vulpera berufen, wo diesem ausserordentlich tüchtigen und stets liebenswürdigen Hotelier in der Direktion des weltbekannten «Waldhauses» ein neuer, dankbarer Wirkungskreis erwachsen wird.

Max Schlegel, der 57 Lenze hinter sich hat, kann mit berechtigtem Stolz auf seine Hotelierlaufbahn zurückblicken. 1924 sattelte er vom Bankangestellten zum Gastgewerbe über, wurde Chef de réception im *Hotel O'Connor in Nizza*. Von hier aus machte er einen

Sprung auf die Insel Korsika, wo er 1928–30 und später nochmals (1933–34) die Direktion des «*Imperial-Palace*» in Bastia innehatte. Von 1930–32 war er Chef de réception im *Domination Hotel in Avignon*, zu dessen Direktor er, nach einem kurzen Zwischenspiel als Direktor des «*Hotel Scribe*» in Nizza, berufen wurde.

Nach diesem Auslandsaufenthalte kam Max Schlegel 1934 in die Schweiz zurück, wo er im Januar 1935 das *Hotel Central in Basel* übernahm. Wenn er in Basel sesshaft wurde, so muss es ihm diese Stadt besonders angetan haben. Jedenfalls fand er hier einen dankbaren Wirkungs- und Freundeskreis. Im *Basler Hotelier-Verein*, dem er seit über 20 Jahren angehört, schätzt man ihn als verantwortungsbewussten Fachmann und lieben Kollegen, der als «*Ras Kassa*» in die Vereinsgeschichte eingehen wird. Ebenso ist er Mitglied des *gewerblichen Schiedsgerichts*, und dem *Basler Verkehrsverein* stellt er seine Dienste als Rechnungsrevisor zur Verfügung.

Nur ungern sieht man in Basel diesen sympathischen Hotelier scheiden. Wir wünschen ihm in seinem neuen Wirkungskreis in der Unterengadiner Bäder-Metropole vollen Erfolg und ihm wie auch seiner Gattin gesundheitliches Wohlergehen.

Hotel Hoheneck, Engelberg, wechselt Besitzer

Wir wir vernehmen, hat unser Mitglied, Herr *Arnold Ming*, *Hotel Hoheneck, Engelberg*, sein Haus an Herrn *Zimmerli*, Restaurant *Gambrius*, Basel, der gleichzeitig auch die *Pacht des Kursaals Engelberg* übernimmt, verkauft. Herr *Ming* zieht sich zu seinen Geschwistern im *Hotel Krone, Giswil*, zurück.

Fin de Saison à Bad Schinznach

Une nouvelle et très forte saison vient de se terminer à *Bad Schinznach* et une nouvelle fois les sympathiques directeurs M. et Mme *Chs Schaefer* avaient convié le très nombreux personnel de l'établissement au grand bal marquant chaque année la fin de saison. Ce fut dans les grands salons du *Parc-Hôtel Kurhaus*, une nuit, dont chacun gardera un souvenir durable. Le Conseil d'administration nous avait fait le très grand honneur de se faire représenter par son président M. le *D' Piffner*, accompagné de sa charmante épouse, par son vice-président, le toujours souriant M. *Fischer* et notre médecin en chef, le *D' Heinemann*, accompagné de Madame, sans lesquels une fête serait incomplète.

Dès 21 heures l'orchestre de la maison au complet était à ses pupitres et fit tourner la nuit durant toute cette immense famille qu'est le personnel de *Bad Schinznach*.

La soirée débuta par une grande parade costumée et masquée, les non-participants devant chercher à reconnaître le plus possible de masques, ce qui n'était pas facile du tout, tant les travestis étaient parfaits. Les six lauréats de ce concours reçurent comme prix de leur perspicacité une récompense aussi magnifique

qu'inattendue et digne en tout point de l'établissement. Un de nos hôtes habituels, M. *Müller de Bâle*, avait offert à chacun des gagnants une magnifique ballade en avion sport, qu'il pilota lui-même. Qu'il soit remercié ici du fond du cœur. Ces heureux gagnants, pour qui c'était le baptême de l'air pur, dès le lendemain déjà, prendre l'avion et contempler de haut tout à leur aise les lieux qui nous sont chers à tous et la magnifique contrée qui nous entoure.

M. *Schaefer*, directeur, prenant la parole dans le style si sincère et si simple à la fois, qui est le sien, remercia son personnel pour tout le labeur accompli durant cette pénible saison et fit venir à lui les jubilaires de cette année auxquels il remit le cadeau traditionnel, jubilaires parmi lesquels il m'est un plaisir de nommer notre médecin chef, le *D' Heinemann*, qui depuis 30 ans fait profiter les établissements de *Bad Schinznach* de toute sa science. M. *Schaefer*, directeur, sut trouver les paroles appropriées pour le remercier, comme du reste chacun des jubilaires. Un cabaret de circonstance mit en scène l'exploitation de *Schinznach-Bad*. Ce cabaret était organisé par quelques employés toujours dévoués à la cause commune et représentant aussi bien le personnel de cuisine, que celui de la salle, de la réception et du personnel médical – un bien sympathique mélange. Ces artistes improvisés nous firent passer des heures pleines de charme, des heures inoubliables. Le bal continua à un rythme enragé jusqu'au moment, toujours attendu, du buffet chaud de minuit où chacun put se restaurer tout à son aise. Ce fut un joyeux pique-nique.

Le bal ensuite prit ses droits avec toute la gamme des danses nouvelles sans oublier un fameux *Rock and Roll* étourdissant qui fit trembler les murs séculaires de la maison.

Ce n'est qu'au petit matin que cette soirée magnifique s'acheva dans la joie générale. M. *Paul Bricod*, chef de cuisines, prit ensuite la parole pour remercier comme il se devait Mme et M. *Schaefer* de cette magnifique soirée, qui fait oublier les heures pénibles inévitables au cours d'une si longue et dure saison. «M. et Mme *Schaefer* tout votre personnel a su apprécier à sa juste valeur vos efforts sans cesse renouvelés pour le bien de vos employés.»

Je m'en voudrais de ne pas remercier ici tous ceux qui nous ont donné des productions diverses, productions d'une valeur artistique indéniable.

Une page se tourne à nouveau sur une saison, chers directeurs, vos employés souhaitent qu'il y en ait encore de fort nombreuses à vivre sous votre si souriante direction. Au nom de tous encore un grand et sincère merci.

Un employé P. B.

DIVERS

Le marché des capitaux

G.P.V. – Il y a deux ans, on se plaignait de la surabondance de capitaux, des émissions d'obligations à

Luzerner Kurse für Fremdenverkehr

Im Rahmen der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern findet vom 28. bis 31. Oktober 1957 in Luzern der 8. *Kurs für Fremdenverkehr* statt. Die Veranstaltung, organisiert vom Offiziellen Verkehrsbureau Luzern, wird im Rathaus am Kornmarkt mit Ansprachen von Stadtpräsident P. *Kopp* und Schulpräsident Dr. *F. Portmann* eröffnet, der ein Referat von Direktor *S. Bittel* über die Funktion der Schweizerischen Verkehrszentrale im Dienste des einheimischen Fremdenverkehrs folgt. Die übrigen Kurse werden im Hotel *Montana* durchgeführt und umfassen Referate von Dr. *W. Mörkofer*, Direktor des Physikalisch-Meteorologischen Observatoriums Davos; *Franz F. Schwarzenstein*, stellvertretendem Hauptgeschäftsführer der Deutschen Zentrale für Fremdenverkehr und Chefredaktor der Zeitschrift «*Der Fremdenverkehr*» (Frankfurt a. M.); *Prof. Dr. S. Frey*, Direktor der Schweiz. Despeschenagentur (Bern); *E. Tobler*, Redaktor der «*Neuen Zürcher Zeitung*» (Zürich); *Reklameberater Dr. R. Farner* (Zürich); *Dr. H. Haas*, Generalsekretär der *Swissair* (Zürich); *Verkehrsdirektor Dr. E. Schütz* (Luzern) und *Oberdivisionär Dr. Edg. Schumacher* (Bolligen/Bern). Kurzreferate der Verkehrsdirektoren *R. A. Allthaus (Lausanne)* und *G. A. Michel* (Interlaken), ein Erhaltungsaustausch unter den Kursteilnehmern über gegebene Themen, praktische Übungen sowie eine flugtechnische Exkursion nach *Zürich-Kloten* zur Besichtigung des technischen Betriebes der *Swissair* ergänzen die Vorträge und Aussprachen. Die Kursleitung liegt in den Händen von Verkehrsdirektor *Dr. E. Schütz* (Luzern). Zu dieser ebenso anregenden wie vielseitigen Ausbildungsmöglichkeit haben sich neben schweizerischen Teilnehmern auch solche aus zahlreichen ausländischen Staaten angemeldet.

Offizielles Verkehrsbureau Luzern

23/4% étaient largement souscrites. Aujourd'hui, phénomène inverse, le resserrement du marché provoque des inquiétudes, des emprunteurs qui inspirent confiance doivent offrir en souscription des obligations à 4%.

Les causes de ce revirement sont multiples; il est difficile de déterminer l'importance de chacune. Les statistiques douanières révèlent une extraordinaire augmentation des importations de marchandises; la constitution de stocks importants au cours de ces derniers mois a certainement immobilisé des fonds.

Ces années passées, les banques commerciales ont placé en Suisse des emprunts étrangers pour des sommes élevées; la Confédération a prêté récemment fr. 200 millions à la Banque internationale de reconstruction; la Confédération et la Banque nationale ont stérilisé des capitaux énormes. Il est également un phénomène qui joue un rôle et auquel on n'attribue pas toute l'importance qu'il mérite: les entreprises pratiquent peut-être moins l'auto-financement. Dans de nombreuses entreprises les frais généraux augmentent à une cadence



Ein Fest mit Dettling champagne

Er bringt Ihren Gästen frische, fröhliche Stimmung.

Hergestellt nach der Methode champenoise: EXTRA DRY ist speziell für den Barbetrieb und die Liebhaber trockener Schaumweine geschaffen.

Daneben Demi sec/Doux/Ati spumante

Dettling - altbekannte Produkte, die Ihnen vorteilhafte Kalkulationen erlauben.

Durch den Weinhandel erhältlich.

Arnold Dettling - Vins Mousseux - Brunnen

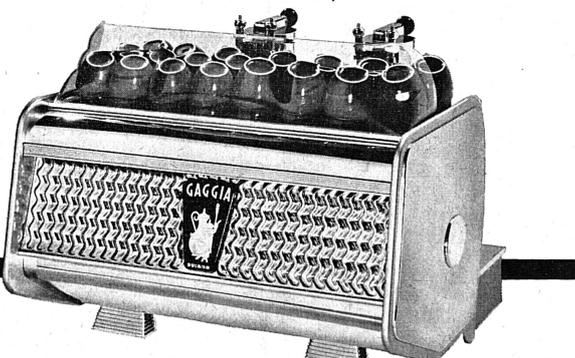


GAGGIA

GAGGIA, Pionier der Kolbenmaschine bringt einen neuen Fortschritt: Das System «*Instantané R 2*» welches die Qualität des Kaffees noch verbessert und die Kadenz seiner Zubereitung um 50 % steigert.

instantané R 2

Eine Kaffeemaschine GAGGIA in Ihrem Betrieb zeugt von Ihrem Willen, Ihre Kundschaft zur absoluten Zufriedenheit zu bedienen.




Jederzeit reizvolle Plättli!

Zusätzlicher Umsatz? Bieten Sie Ihren Gästen auch zur Unzeit reizende Plättli! Mit der fixierigen, appetitlich wirkenden *Thomy's Mayonnaise* in der Tube mit Garnierdöse sind Sie jederzeit bereit.

Thomy's Mayonnaise in Tuben

Sehr vorteilhafte Riesentuben.

Sprachenkundiger Schweizer Hotel- und Restaurationsfachmann, mit Fähigkeitsausweis A und Diplom und grosser internationaler Erfahrung, sucht per sofort Stelle im In- oder Ausland als

Gerant, Oberkellner, Chef de service oder Food and Beverage Ass. Manager.

Referenzen sind vorhanden. Offerten unter Chiffre Z N 1773 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

Weitgehende Zahlungerleichterungen

Schweizer Montage, permanenter Unterhaltsservice an Wochen-, Sonn- und Feiertagen

Realco S. A., Av. Vinet 17, Lausanne, Tel. 021/24 49 91

Besuchen Sie uns an der OLMA: Stand 748, Halle 7

oder in unserer an der Brauerstrasse 102 in ZÜRICH soeben eröffneten FILIALE (Telephon 051/25 67 17)

Allemand, 39 ans, connaissant parfaitement allemand, anglais, espagnol et bien le français et le hollandais cherche situation dans hôtel pour la

réception, le secrétariat ou autre fonction

S'adresser à W. G. Hopff, Kl. Düwelenstrasse 12, Hannover (Allemagne).

Erfahrener **Hotelier-Restaurateur** sucht

Direktion oder Pacht

von vielseitigem, grösserem Betrieb. Offert. unter Chiffre D P 1130 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Neu! **JEKA Kühlkabinen**

Gross-Kühlschränke zerlegbar

interessante Konditionen

OLMA, St. Gallen Halle II, Stand 241

JENZER & KRAFFT

Apparatebau, Arlesheim b. Basel, Telephon (061) 82 69 91

HANS NOBS & CIE. A.G. MÜNCHENBUCHSEE

AMANDES SALES Nobs

erlesen und präpariert

selectionnées et préparées

Nobs SALZMANDLÉN

plus rapide que la productivité. Il en résulte une diminution des marges, une impossibilité de financer la modernisation des installations au moyen des recettes courantes. Ces entreprises doivent emprunter; à cet égard, les restrictions artificielles de crédit peuvent être un non-sens économique lorsqu'il s'agit pour une entreprise de s'équiper pour être en mesure de produire aux meilleures conditions.

Au demeurant, il y a quand même de l'argent disponible puisque le récent emprunt du Crédit foncier vaudois a été largement souscrit: le montant de l'emprunt était de fr. 15 millions, les souscriptions ont totalisé plus de 36 millions.

A propos de l'augmentation du prix du lait

La commission consultative pour la loi sur l'agriculture s'est réunie récemment afin de prendre position à l'égard du problème du prix du lait. M. Barrelet, conseiller aux Etats de Neuchâtel, assumait la présidence. La commission s'est déclarée d'accord en principe avec une augmentation du prix du lait. Elle s'est prononcée à la majorité des deux tiers pour une augmentation de deux centimes, tandis que la minorité proposait un centime (et l'Union centrale des producteurs de lait 3 centimes). Elle a également repoussé à la majorité la proposition consistant à faire supporter l'augmentation par les consommateurs, bien que la commission des experts en matière laitière eût exprimé l'avis qu'il n'existait aucune base légale pour une telle décision. Le problème devient ainsi plus compliqué.

L'attitude de la commission pour la loi sur l'agriculture n'a qu'un caractère consultatif. Toutefois, elle permettra au Conseil fédéral, à qui incombe de prendre une décision définitive, de trancher en pleine connaissance de cause. Le Conseil fédéral prendra une décision avant le premier novembre.

Les prochaines vendanges

On pense vendanger vers la mi-octobre dans les vignobles romands. Si, d'une façon générale on s'attend à une bonne qualité, la quantité, pas contre, sera faible. En effet, le gel du printemps a été meurtrier pour de nombreux parcelliers, en particulier dans les cantons de Genève et de Neuchâtel et la grêle a aussi causé des ravages dans le canton de Vaud. Les estimations sont les suivantes pour nos différentes régions, avec, à titre de comparaison, la moyenne des années 1947 à 1956: Genève 30 000 hl (60 000 de moyenne), Neuchâtel 17 000 (51 000), Valais 160 000 (230 000), Vaud 125 000 (240 000), Vully 6600 (6000), Bienne 5500 (15 000). Il s'agit de la récolte totale, en blanc et en rouge.

Pour la Suisse alémanique, on estime que la récolte sera de 16 000 hl contre une moyenne de 75 000 hl et pour le Tessin, qui produit presque exclusivement du raisin rouge, on compte 42 000 hl. Ce qui donne pour l'ensemble du pays environ 400 000 hl, soit le 53 % d'une récolte moyenne. Dans ces conditions, l'écoulement de la récolte ne présentera aucune difficulté, d'autant plus que les réserves sont minimes. En effet, jamais depuis la fin de la guerre, nos stocks de

vin blanc, ont été si bas: 29 millions de litres au 30 juin, contre 50 millions l'année dernière à la même date. Souhaitons que les prix demeurent dans une limite raisonnable, tout en permettant une rémunération normale du dur travail du vigneron.

Une région qui vous ouvre ses portes

Les traditionnels dimanches de Vendanges des bords du lac de Biemme sont consacrés avant tout aux réjouissances publiques. Mais, cette année aussi, toute la contrée vous ouvre ses portes. On pourra pénétrer gratuitement dans les plus belles caves du pays; sous la conduite de guides érudits, on pourra visiter gratuitement les curiosités historiques! Des groupes folkloriques, les sociétés locales se produiront sur les places publiques et, de localité en localité, on pourra visiter gratuitement de petites expositions. A Cerlier, c'est l'industrie de la gravure; à Douanne, c'est l'ensemble de l'artisanat qui nous invite. Encore à Cerlier, à La Neuveville, à Gléresse, à Chavannes et à Douanne, ce sont des artistes de chez nous qui se présentent. L'île St-Pierre a préparé une petite exposition J. J. Rousseau avec des documents des bibliothèques du pays; Rousseau, habitant de l'île, Rousseau, botaniste, Rousseau musicien. Ainsi, de localité en localité, de cave en cave, d'exposition en exposition, on apprendra à mieux connaître un beau coin de pays. Jusqu'au 20 octobre, les dimanches de vendanges créeront une animation particulière au bord du lac de Biemme.

Visites archéologiques

Cet an de grâce 1957 semble avoir été placé sous le signe de l'archéologie et nombreux ont été en Suisse les manifestations en rapport avec cette science passionnante. La liste n'en est pas épuisée, non plus que l'intérêt; de très nombreux visiteurs se rendront encore, jusqu'au 13 octobre, à Bâle, pour y admirer la grande exposition «La Suisse à l'époque romaine», organisée dans le cadre des fêtes du bimillénaire de la cité rhénane. La grande valeur de cette exposition, présentée dans la «Basler Halle» de la Foire suisse d'échantillons, résulte de la réunion des meilleures œuvres d'art et des objets les plus remarquables puisés dans les collections romaines en Suisse. Tandis que l'époque gallo-romaine antécédente ne représente qu'une faible partie de cet ensemble imposant, elle constitue la matière essentielle d'une autre prestigieuse exposition, «Art et culture des Celtes», organisée à Schaffhouse, au Musée de Tous-les-Saints. Il s'agit ici d'une vaste et riche rétrospective du génie des peuples celtiques dont l'hégémonie s'étendit, avant celle de Rome, sur toute l'Europe occidentale et moyenne. Cette exposition constituée grâce aux apports de plusieurs pays restera ouverte jusqu'au 3 novembre.

Vorsorge auf Kosten des Hotelgewerbes

Der auswärtige Besuch zur Internationalen Bauausstellung in Berlin hat sich – wahrscheinlich wegen der Hauptreisezeit in den Monaten Juli/August und z. T. vielleicht auch bedingt durch die ungewöhnliche Hitze-

periode – nicht in dem Masse entwickelt, wie es die amtlichen Stellen angenommen hatten. Das Berliner Verkehrsamt hatte vorsorglich Hunderte von Betten in ersten Hotels reservieren lassen, um für den erwarteten enormen Besucherstrom gerüstet zu sein. Kürzlich wurde nun der grösste Teil dieser Betten wieder zurückgegeben, weil von seiten des Senats bzw. des Verkehrsamtes kein Bedarf dafür vorlag. Die Hoteliers hatten ihrerseits aber Zimmerbestellungen von auswärtigen Gästen negativ beantwortet müssen, weil ihnen eine grössere Anzahl der besten Zimmer blockiert war. Das Hotelgewerbe hat also geschäftlich das Nachsehen, nachdem von der «Senats-Reserve» an Betten kaum Gebrauch gemacht wurde. – Man wird sich in Zukunft überlegen müssen, ob man auf derartige Reservierungen noch eingehen kann, da es nicht das erste Mal geschieht, dass man später darauf nicht zurückgreifen, ohne jedoch irgendeinen Ausgleich für die Hotels zu schaffen.

Mit der Deutschen Industrie-Ausstellung im Rahmen der INTERBAU und zahlreichen Tagungen ist noch einmal ein grosser Höhepunkt des Fremdenverkehrs eingetreten. – Immerhin ist in dieser Jahreszeit Berlin fraglos weit belebter als sonst – trotz der 150 000 bis 200 000 Menschen, die während der grossen Ferien die Stadt verlassen haben dürften.

Dr. R. Kn.

Rekordzahlen im Grenzverkehr Kreuzlingen-Konstanz

16. Nach Mitteilung der Passkontrollstellen haben im August 1957 etwa 2,8 Millionen Menschen in beiden Richtungen die Grenzübergangsstellen Kreuzlingen-Konstanz passiert. Damit ist der Rekord vom August des vorigen Jahres, der bei 2,5 Millionen Grenzübergängen lag, überboten worden. Besonders lebhaft war naturgemäss der Grenzverkehr am Kreuzlinger und Emmishofer Tor. So wurden am Kreuzlinger Tor im August im Grossen Reiseverkehr 465 000 sowie im Kleinen Grenzverkehr 275 000 Ausreisen von Kreuzlingen nach Konstanz gezählt. Beim Emmishofer Tor beliefen sich die beiden Zahlen auf 216 000 bzw. 200 000. Gegenüber dem Vormonat Juli betrug die Steigerung an diesen beiden Übergangsstellen im Grossen Reiseverkehr 30 Prozent und im Kleinen Grenzverkehr 12 Prozent. Die Zahl der Reisenden aus den europäischen Ländern, die zusammen mit Deutschland den Passzwang aufgehoben haben, ist im August im Grossen Reiseverkehr um 34 Prozent gegenüber dem August des Vorjahres gestiegen.

Pontresina hat seine Stellung als Sommerkurort verstärkt

Mit 168 520 Logiernächten hat Pontresina neuerdings auch im Sommer ein neues Spitzenresultat erzielt. Das diesjährige Sommer-Logiernächteergebnis, das in der Zeit der Kurtaxen-Periode, d. h. vom 1. Juni bis 20. September, registriert worden ist, steht ungefähr um 10 000 Übernachtungen oder um 6,3 % höher als das bisherige Rekordergebnis des Jahres 1953. Die Zunahme gegenüber dem letzten Sommer betrug rund 20 000 Übernachtungen oder 13,5 %. Mit diesem Resultat hat Pontresina auch seine Stellung als Sommerkurort weitgehend aus-

Le coin des anciens élèves de l'Ecole hôtelière

Après avoir signalé la semaine dernière les mariages d'anciens élèves de l'Ecole hôtelière et les naissances des enfants nés dans notre pays, nous voulons ci-dessous rappeler les mariages d'anciens élèves étrangers ainsi que les naissances qui ont eu lieu à l'étranger.

Mariages

- M. Cot, Philippe, à Talence, a épousé Mlle Jacqueline Sabatier, en juillet 1956.
- M. Schansmann, Ronald, à Utrecht, a épousé Mlle Lucie van Houwening, en septembre 1956.
- M. Ramaekers, Robert, à Namur, a épousé Mlle Anne-Marie Herd, en octobre 1956.
- Mlle Comte, Madeleine, à Paris, a épousé M. Michel Mignard, en janvier 1956.
- M. Morentino, Riccardo, à Posillipo/Naples, a épousé Mlle Giovanna Quinto, en février 1957.
- M. Dr Weber, Hans, à Lindau, a épousé Mlle Eleonore Härer, en mai 1957.
- M. Schmidlin, Peter, à East Orange, a épousé Mlle Anna Clark, en juin 1957.
- M. Deller, Alberto, à Mexico, a épousé Mlle Frida Klein, en juin 1957.
- M. Wientied, Frans, à Zwolle, a épousé Mlle Meijfrouw Peters, en septembre 1957.
- M. Thierry, Jean-Lucien, à Tours, a épousé Mlle Micheline Burgevin, en septembre 1956.
- M. Riem, John, à Amsterdam, a épousé Mlle Ellen Moldavsky, en août 1957.

Naissances

- Sabine Crouzet, fille de M. et Mme Serge Crouzet-Lande, à Nantes.
- David, Lawrence Hofman, fils de M. et Mme Max Hofman-Sterne, à Londres.
- Barbara, Ruth Kappenberger, fille de M. et Mme Albert Kappenberger-Kollbrunner, à Copenhague.
- Timon Lutze, fils de M. et Mme Hubertus Lutze-Renthe, à Hambourg.

gebaut und gestärkt. Erfreulich ist die Tatsache, dass die erzielte Frequenzzunahme vorwiegend auf die Vor- und Nachsaison entfällt.

Am Logiernächteanteil ist die Schweiz mit 48,55 % beteiligt. Durch den diesjährigen Mangel an Sonne und Wärme und den Überfluss an Nässe ist die durchschnittliche Aufenthaltsdauer von 7,49 Tagen auf 6,54 Tage gesunken. Die Zahl der Ankünfte hat um 27,2 % zugenommen. Mit dem Auto kamen 53,9 % aller Gäste an. Im letzten Sommer waren es nur 51,2 %.

Die Diavolezza-Bahn erfreut sich auch im Sommer eines grossen Zuspruches

Nachdem im letzten Winter etwas mehr als 100 000 Passagiere befördert wurden, wird dieser Tage der 200 000. Fahrgast erwartet. Diese erreichte Frequenz ist beinahe doppelt so hoch als die seinerzeit gehetzten

Hotels, Pensionen Restaurants Tea-rooms
fortwährend f. meine Kundschaft zu kaufen oder zu pachten gesucht.
G. Frutig, Hotel-Immobilien, Spitalgasse 32, Bern, Telephone (031) 333 02.

Hôtel-Tea-room
à vendre pour raison de santé, hôtel 35 lits, dans station de montagne du Valais, 1000 m d'alt. (saison d'été et d'hiver). Accessible par chemin de fer et route. L'hôtel est très bien installé, chauffage central, eau courante chaude et froide. Prix Fr. 150 000.- y compris tout le matériel d'exploitation. Jean Ravussin, Place Gd. St. Jean 1, Lausanne. Tél. (021) 226550.

Günstig zu verkaufen Klein-Flügel
Marke «Wohlfahrt». Anfragen unter Chiffre OFA 4178 D an Creli Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Zu verkaufen wegen Geschäftsaufgabe Kaffeemaschine
«Bravilor-Royal», form-schön, Publikumsseite beleuchtet, mit Tassenwärmpolster, Tropfchale und Tropfgitter. Elektrische.

Kaffeemühle «Rialto»
Kühlschrank «Lindo» 200 l. Alles fast neu, 1 Jahr im Gebrauch. Offerten bitte an Ernst Bopp, Adliswil, Tel. 916615 oder 917102.

Wenden Sie sich für grösere

Malerei- und Tapezierarbeiten
vertrauensvoll an Firma J. Breitenmoser, Maler- und Tapezierergeschäft, Neuenhof (AG).

Ausführung exakter Arbeiten in der ganzen Schweiz.

Aber gewiss . . . nur bei Inserenten kaufen!

Zu verkaufen in Basel (Paulusquartier) gut eingeführte Pension Einfamilienhaus
12 Zimmer, 9 mit B. Wasser, Zentralheizung, ruhige Lage, geeignet für jeden Zweck. Preis Fr. 155 000.- Offerten unter Chiffre E F 1296 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Conciierge
sucht auf 1. November oder nach Überleitungsfrist selbstständigen Posten. Besondere Kenntnisse: Reception, Telefon, Fernschreiber, Journal. Persönliche Vorstellung erwünscht. Offerten unter Chiffre C O 1203 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme 15 ans révolus cherche place d'

apprenti cuisinier
dans hôtel ou bon restaurant. Libre le 15 décembre 1957. — Offres sous chiffre G 9512 X Publicitas Genève.

Couple marié
ancien gérant d'hôtel-restaurant-bar – grande expérience du métier, cherche pour saison d'hiver en Suisse Romande avec de reprendre commerce, place de

directeur
ou éventuellement lui secrétariat et elle barmaid ou fille de salle
Ecrire sous chiffres A. G. 1229 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Demi-Chef
sucht Stelle per sofort. Deutsch und französisch sprechend. Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre D C 1282 an die Hotel-Revue, Basel 2.

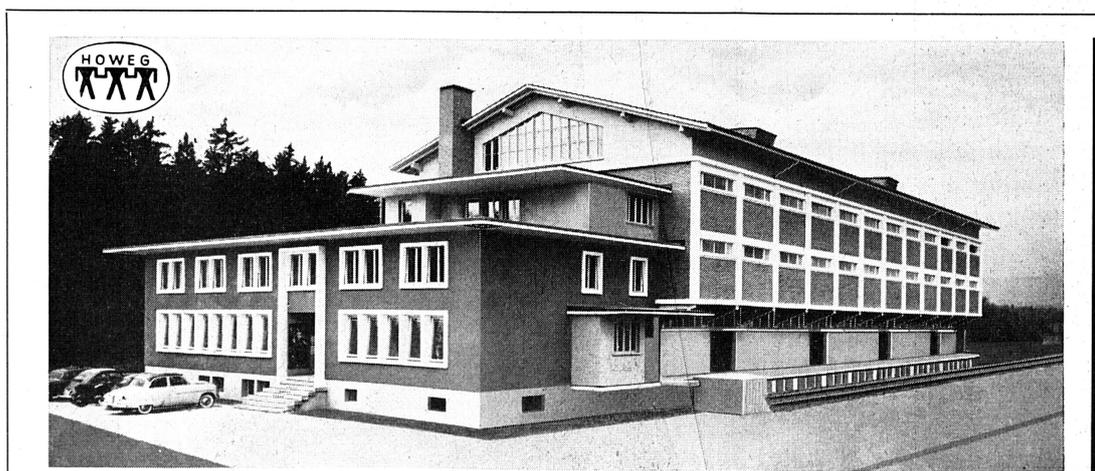
Koch
für etwa 3-4 Monate, um danach im gleichen Betrieb den SERVICE zu erlernen (französische Sprachkenntnisse vorhanden). Angebote unter Chiffre K H 1324 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Gewinn!

ZU JEDER GUTEN MAHLZEIT WAADTLÄNDER WEIN
OPV

Junger Hotelsekretär (verheiratet) sucht Leitung eines Hotel garni
mit 70-100 Betten. Tea-room erwünscht. Offerten unter Chiffre H G 1311 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Koch-Lehrstelle
sucht 16jähriger Sekundarschüler aus Restaurationsfamilie, auf Frühjahr 1958. Es kommt nur ein absolut vielseitiger und beauftragter Betrieb in Frage. Platz Lausanne. Genf, Neuenburg wird bevorzugt. Offerten sind zu richten unter Chiffre Z 15359 Y an Publicitas, Bern.



La HOWEG livre à ses membres:
de ses propres entrepôts
Vins, spiritueux
Boissons sans alcool
Denrées alimentaires
Articles de nettoyage
Papiers, etc.
par l'entremise des fournisseurs affiliés
Boissons
Fruits et légumes
Viande
Café
Tabacs, etc.
Au cours de ces dernières années, la HOWEG a ristourné à ses membres plus de 10000000 de francs.

Entrepôt pour la Suisse romande à Ecublens (Lausanne) · Téléphone (021) 256551

Der Wintersaison entgegen

In einem Teil der heutigen Auflage ist im Leitartikel «Der Wintersaison entgegen» ein Satz unvollständig wiedergegeben worden. Im 2. Al. 3. und 4. Zeile sollte es heissen: «Ausländer können nicht angestellt werden, solange...» Durch das Weglassen des Wortes nicht ist der Sinn des Satzes in sein Gegenteil verkehrt worden. Wir bitten unsere Leser um entsprechende Korrektur. (Die Red.)

Erwartungen und die aufgestellte Rentabilitätsrechnung. Das Unternehmen bleibt bis am 20. Oktober 1957 gemäss Winterfahrplan in Betrieb.

Schutz der Skiabfahrten und des Skiübungsgeländes

Der Wintersportplatz Pontresina steht vor dem Erlass eines kommunalen Gesetzes zum Schutze der Skiabfahrten und des Skiübungsgeländes. Dieses Gesetz bezweckt, das Skiübungsgelände und die Zugänge zu den Personenbeförderungsanlagen durch Überbauung zu schützen. Die Sicherung der Ausübung des Skisports ist für einen Wintersportplatz primäre Aufgabe. Die Erhaltung von vorhandenen Skifeldern und Skiabfahrten ist auch für die Weiterentwicklung des Sportortes von ausschlaggebender Bedeutung.

Günstige Verkehrslage

Dem einen syn Uhl ist dem andern syn Nachtigall! Eine günstige Verkehrslage, wie etwa diejenige des aargauischen Bäderstädtchens Rheinfelden, kann auch zur Belastung werden. Der Verkehr über die Rheinbrücke von und nach Deutschland, die Bahnlinie durch den jungen, oberen Stadteil mit ihrem Niveauübergang, und nicht zuletzt die wichtige Strassenverkehrsader am äusseren Rande des ältesten Stadteiles bringen nicht nur den lebendigen Zubringerverkehr mit sich; gross ist auch die Zahl der durchfahrenden Motorfahrzeuge. Die gerne wiederkehrenden Badegäste, die sich auf Rat ihrer Ärzte mehr und mehr wieder den natürlichsten Heilmitteln zuwenden, wie Rheinfelden sie mit seinen geschätzten Salzsolebädern besitzt, freuen sich mit ihren Hoteliers auf den für 1960 ins Blickfeld rückenden

Baubeginn der 16 m breiten Umfahrungsstrasse, die allen Teilnehmern vermehrte Ruhe bescheren wird.

La répartition de l'impôt sur l'essence

Les directeurs cantonaux des travaux publics se sont réunis les 4 et 5 octobre à Zoug, sous la présidence du conseiller d'Etat Brawand.

A l'issue de ses travaux, la conférence a adopté à l'unanimité la résolution suivante: «La réalisation du réseau de routes nationales préconisée par la commission fédérale de planification routière, est une des tâches les plus urgentes de l'heure actuelle. Les nouvelles grandes routes non seulement rendront de grands services à notre économie nationale, mais augmenteront aussi grandement la sécurité du trafic. Toutefois, les autres routes exigent aussi d'être élargies et entretenues selon les nécessités de l'heure, car les autoroutes et autoroutes ne sauront satisfaire à toutes les exigences du trafic. Pour remplir ces deux tâches, la part des cantons au produit de l'impôt sur les carburants est insuffisante, bien que ce produit s'accroisse sans cesse. Il est donc indispensable de consacrer aux routes pour le moins 60% du produit de l'impôt sur l'essence. La conférence demande donc instamment au haut Conseil fédéral et aux Chambres fédérales d'approuver cette nouvelle répartition de l'impôt sur les carburants, et de manifester ainsi leur volonté de favoriser énergiquement cette grande œuvre nationale, en commun avec les cantons, les villes et les propriétaires de véhicules à moteur.»

Dépasseurs... et dépassés

Les causes du dépassement entre véhicules sont innombrables. Il arrive qu'elles soient futilités: caprice, vanité ou vaine gloire. Souvent elles sont impérieuses: rendez-vous, train à prendre, malade à soigner ou encore «régime» de moteur à respecter (en côte principalement). De toute manière, le dépassement est une manœuvre parfaitement admise par la loi et il ne doit en aucun cas être considéré comme répréhensible, pour autant, bien entendu, qu'il se déroule dans les conditions réglementaires.

Ce n'est malheureusement pas l'avis de certains conducteurs qui estiment, soit devoir exprimer une réprobation au moyen de coups d'avertisseur répétés, au mo-

ment où ils sont dépassés, soit être en droit d'accélérer pour retarder ou empêcher le dépassement.

Hélas! ce ne sont pas seulement des mauvais conducteurs ou des inconscients, mais aussi des délinquants caractérisés.

La loi sur la circulation routière, en effet, interdit de se servir de l'avertisseur d'une manière exagérée, en particulier pour des appels (L.A.-Art. 20 - RE.-Art. 40). Cette même loi prescrit, au surplus, que «le conducteur du véhicule marchant plus lentement donnera la route libre, en tirant à droite, au véhicule plus rapide qui signale son approche et qui veut le dépasser» (Art. 26). Donc essayer de faire comprendre en «morse» à un dépasseur qu'il est fou (ce qui n'est pas toujours certain!) ou lui montrer que l'on possède aussi une machine qui tape le 140 est également répréhensible et constitue une contravention.

Il ne faudrait pas déduire de ce qui précède que l'on veuille excuser ou couvrir les conducteurs qui entreprennent des dépassements téméraires, même s'ils ont de bonnes raisons de le faire. Mais il n'y a aucune raison de rendre leur attitude plus dangereuse encore par des excitations sonores ou des tentatives de compétition. Le premier but d'un conducteur qui se veut digne de ce nom c'est, en effet, d'éviter à tout prix les accidents, à lui comme aux autres, fussent-ils indignes de cette sollicitude.

Letzte Meldungen

Gestohlene Reisechechs

Am 28. September 1957 wurden zum Nachteil des amerikanischen Staatsangehörigen Comstock folgende Amexco-Reisechecks gestohlen:

20 Checks zu 10 Dollars No. F-64 481 536 bis 555
25 Checks zu 20 Dollars No. N-81 445 099 bis 123
30 Checks zu 50 Dollars No. P-51 094 530 bis 564
1 Check zu 50 Dollars No. P-49 868 659

Alle Checks tragen die erste Unterschrift «Comstock».

Im Falle eines Versuchs der Einlösung oder bereits erfolgter Auszahlung ersuchen wir um sofortigen Bericht an die Staatsanwaltschaft Baselstadt, Kriminalkommissariat.

AUSKUNFTSDIENST

Abkommen mit dem «Tourist Travel Service»

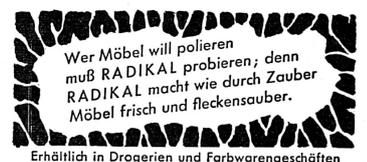
Die Genossenschaft «Tourist Travel Service» gibt auf die Sommersaison 1958 einen gesamtschweizerischen Reiseführer heraus. Die Verhandlungen zwischen dem SHV und dem TTS haben nun zu einer grundsätzlichen Einigung und Zusammenarbeit geführt. Als Folge davon verzichtet der TTS auf die Aufnahme von Inseraten von gastgewerblichen Betrieben im Reiseführer, während andererseits der SHV dafür seinen offiziellen schweizerischen Hotelführer als Beilage für die ganze Auflage von 100 000 Exemplaren zur Verfügung stellt.

Der von zahlreichen Verkehrsdirektoren überprüfte Text mit Routenverzeichnis des Führers ist unter Berücksichtigung aller Landesgegebenheiten reich illustriert (darunter 12 prächtige Vierfarbendrucke). Im Anhang findet sich eine Liste der Restaurants und Gaststätten, sowie eine Saisonabelle der Kurorte und ein schweizerisches Bäderverzeichnis, nebst dem bereits erwähnten Hotelverzeichnis des SHV. Damit dürfte, neben den zahlreichen Publikationen über die Schweiz, ein objektives, auf hoher Stufe stehendes und komplettes schweizerisches Werk vorliegen, das geeignet sein wird, eine vorzügliche Propaganda für das Reiseland Schweiz abzugeben und dem ausländischen Besucher alles Wissenswerte zu vermitteln.

Ad. Pfister - P. Nantermond

Redaktion - Rédaction:

Inseratenteil: E. Kuhn



Tüchtiger

Koch- Pâtissier

Osterreicher, 24 Jahre, mit besten Zeugnissen und ein selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht sich auf 1. November oder nach Über-einkunft in geeignete Stelle zu verändern. Angebote mit Gehaltsangaben sind zu richten an Walter Sporer, Birger Jarlagatan 29, Stockholm (Schweden).

Jungkoch und Jungkellner

suchen möglichst zusammen eine Stellung in einem guten Schweizer Hotel (Wintersaison). Eintritt könnte sofort erfolgen. Angebote mit Nettolohnangaben an Peter Krakau (Jungkellner), Hermann Koch (Jungkoch), bei Krakau, Köln Nippes, Mehrheimerstrasse 161.

Wo gibt es Arbeit?

43jähriger Mann, gut präsentierend, seit 15 Jahren im Ausendienst, früher Kellner, Oberkellner, Chef de service/Hotelsekretär, vorwiegend im Ausland, möchte wieder ins Hotelfach zurück. Deutsch, Französisch, Englisch, gute Umgangsformen, initiativ und selbständig, Freude an lehrhaftem Betrieb. Wer hat einen Posten frei mit guten Verdienstmöglichkeiten?

Service oder Büro

Wintersaison oder Jahresstelle. Gefl. Angebote an Postfach 72, Luzern 6.

Revue-Inserate haben Erfolg!

26jährige, tüchtige, initiativ Hotelsekretärin, gut ausgewiesen, sprachkundig, vertraut mit allen einschlägigen Arbeiten wie Reception, Journal, Kasso, Korrespondenz und Kenntnissen der übrigen Sparten des Hotelfachs, sucht auf 1. oder 15. Dezember Stelle als

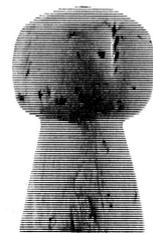
Sekretärin-Stütze des Patrons

in Saison- oder Jahresgeschäft. Offerten an Anna Maria Kücher, Hotel Splendide Royal, Lugano.

Für die Festtage lanciert Provins

Royal Provins

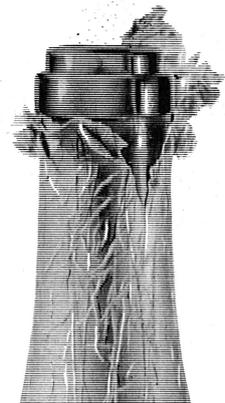
den königlichen Schaumwein



Erstmals erscheinen ganzseitige farbige und schwarzweisse Inserate für den Royal Provins in der ganzen deutschsprachigen Schweiz. Es sind festliche Anknüpfungen, voll heiteren Übermuts - so, wie es sich für einen königlichen Schaumwein gehört.

Sie kennen die Wirkung eines solch grossangelegten Reklame-Feldzuges. Royal Provins wird sehr bekannt werden. Auch bei Ihnen! Haben Sie genug im Keller? Steht er auf Ihrer Weinkarte? Beide Sorten? («Mi-sec» mit der schwarzen Etikette, «sec» mit der schwarzweissen Etikette.)

Bestellen Sie genug - bestellen Sie lieber heute noch. Die Vorräte sind eher knapp!



BUISMAN'S



KAFFEE-ZUSATZ AUS GEBRANNTEM ZUCKER

BUISMAN's Aroma intensiviert das natürliche Aroma des Kaffees, ohne es zu verfälschen. Darin liegt das Geheimnis seiner Wirkung.

Gratismuster durch Kolanda AG.,
Postfach Allschwil/Basel



Vollautomatische Frontal-Waschmaschinen für 6, 10, 20 und 30 kg Trockenwäsche. Robuste, betriebsichere und zweckmässige Konstruktionen. Ausgezeichnetes Wasch- und Spülresultat. Trommel- und Laugenboflich in Chromnickel-Stahl. Eingebauter Boiler. Automatische Waschmittel-Zuführung.

Wäschereimaschinen-Fabrik A. CLEIS AG., SISSACH
Telephon 061 - 85 13 33

Für Kochlehrling, der im vergangenen Frühling seine Prüfung mit Erfolg bestanden hat, suche ich einen Posten als

Commis de cuisine

in erstklassigen Grosabtrieb. Lausanne oder Genf. Vintus Baumgartner, Restaurant Schützenhaus, Basel.

20jährige Tochter sucht Saisonstelle als

Anfangsköchin

neben Chef. Schriftliche Offerten mit Lohnangabe an Vront Stückli, Schönenberg a/Th. (Kt. Thurgau).

Wenn Sie für die Wintersaison eine tüchtige, sprachgewandte

Mitarbeiterin

für Ihr **Bureau** suchen, dann bitte ich Sie, mir zu schreiben. Ich bin 32jährig, Schweizerin und mache Ihnen gerne weitere Angaben. Offerten unter Chiffre M N 1275 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune fille connaissant les langues, avec diplôme de commerce et pratique cherche place comme

secrétaire d'hôtel

pour la saison d'hiver. Offres sous chiffre S H 1276 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

2 sprachkundige

Zimmermädchen

suchen Stellen für die Wintersaison, wenn möglich im gleichen Hause. Bevorzugt Arosa, Zermatt, St. Moritz. Beste Referenzen und Zeugnisse. Offerten an Sylvia Seefelder, Hotel Montefiore, Lugano-Aldesago.

Je cherche pour le 1er novembre un emploi comme

telephoniste

ou **secrétaire**

Ecrire à Br. Eckardt, téléphoniste, Hotel Beau-Rivage, Genève.

Jeune homme, 27 ans, français, espagnol, bonnes notions anglais, références, libre de suite et pour la saison, cherche place

barman ou commis de bar

Ecrire sous chiffre Z 75529 X Publicitas, Genève.

Küchenchef

guter Restaurateur, sucht Dauerstelle in gutem Hause. Offerten unter Chiffre K F 1252 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Domanda di posto.

Giovane Italiano, possesso licenza condurre Cat. A e B, buone referenze, due stagioni in Ticino, chiede posto come

portier autista

Scrivere: M. E., Hotel Seehof, Gandria (Ticino).

Deutscher, 35 Jahre alt, schon 4 Jahre in der Schweiz tätig, sucht Stelle auf den 1. November 1957. Jahresstelle bevorzugt, oder auch auf später in Wintersaison als

Portier-Hausbursche

in gutgehendem Hotel. Gelegentliche Arbeits- und Freizeit erwünscht. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten mit Lohnangaben erbeten an Paul Ranzny, Hotel Schlüssel Wörth, Neuhausen am Rheinfall (SH).

Junge, gut präsentierende

BARMAID

sucht Stelle in seriöses Haus, 23 Jahre alt, Sprach- und sehr gute Bar-Kenntnisse. Jahresstelle oder Saison. Offerten unter Chiffre Z 4934 U an Publicitas AG., Biel.

Koch, 42 Jahre, Deutscher, mit 3 Jahren in der Schweiz, sucht auf 1. November oder später Stelle als

Küchenchef-Alleinkoch

oder als **Spezialkoch für Indisch-chinesische Küche**

(langjährige Tätigkeit in Ostasien). Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre K S 1317 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche für meinen Neffen eine Stelle als

Küchenbursche

oder andere Arbeit in Winterkurort. Offerten können Sie richten an Turni Albert, Iserrina/CBasso (Italien).

Tüchtiges, erfahrenes

Zimmermädchen

Österreicherin, sucht Winterstelle in gutgehendem Betrieb. Offerten unter Chiffre Z M 1316 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge

Sekretärin

deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Stelle in Wintersportplatz ab 1. Dezember bis Ende Februar. Offerten unter Chiffre S N 1283 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gute

Flickerin-Glätterin

sucht Stelle in kleineren Betrieb (in Basel). Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre F G 1314 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Perfekte Serviererin

(Deutsche), gelernte Fachkraft, langjährige Praxis in ersten Häusern, Englisch fließend, Französisch gut, 32 Jahre, tadellooses Aussehen, wünscht Arbeitsplatz in Schweizer Winterkurort. - Ausführliche Angebote unter Chiffre P 10929 A. Publicitas GmbH., Kaiserstrasse 6, Frankfurt am Main.

Auf 15. Dezember (Wintersaison- oder Jahresstelle) suchen

Chef-Entremetier und Patissier

sich in die Schweiz in nur erste Häuser zu verändern. Zur Zeit befinden wir uns in erstem Hotel Hessens. Zuschriften mit Gehaltsangebot unter Chiffre E P 1323 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Österreicher, arbeitsam, präsentierend, Englisch- und Französischkenntnisse, sucht Winterengagement als

Portier oder Etagenportier

Offerten unter Chiffre PE1315 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 Österreicherinnen

(20/23 Jahre), Hotellfachschule, mehrjährige Praxis, suchen geeignete Position, vornehmlich zur sprachlichen Weiterbildung im Französischen, in bestem Haus. Zuschriften an Stabauer, Mendsee 71, Österreich.

Dancing-Kellner, 22jähr., 4 Sprachen, Kellnerlehre, beste Referenzen als Chef de rang, Bar- und Kurs-Diplom, sucht Stelle als

BARMAN

evtl. H. Barman, in nur Erstklasshotel. Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre B N 1238 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Bursche, 17 Jahre alt, sucht Stelle als

Barlehrling

Offerten bitte an Ernst Wührling, Dorfstrasse 464, Schöffland (Aargau).

Junge Hotelierstochter sucht für Winter (evtl. anschließende Sommersaison) Stelle in

Reception

oder auf **Direktion**

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch. Offerten unter Chiffre H T 1308 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, strammer, 25jähr., Wirtescha, Absolvent der Schweiz. Wirteschule für das Gastgewerbe, sucht Stelle als

Koch-Praktikant

in kleineren bis mittelgroßen Betrieb. Offerten mit Lohnangaben sind zu richten an Rudolf Schumacher, Schweiz. Wirteschule, Zürich, Seestrasse 125.

Bureau-Praktikantin

Offerten unter Chiffre B P 1331 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef

guter Kalkulator und Mitarbeiter, zu kleiner Brigade, sucht Winter-Engagement. Gefälligt Offerten unter Chiffre K M 1332 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

mache sich zur Pflicht, die nicht berücksichtigten Offerten samt den Beilagen so rasch als möglich an die Bewerber zurückzusenden. Er erweist damit nicht nur diesen, sondern auch sich selbst einen Dienst.

Büroangestellte

Handelsdiplom und Hotelpraxis. - Sprachen: Holländisch, Deutsch, Französisch, Italienisch und Englisch. - Offerten unter Chiffre A 35611 an Publicitas, Lugano.

Zur gefl. Notiznahme!

Inseraten-Aufträge beliebe man bitte an die Administration, nicht an die Redaktion zu richten.

Etagenportier

sucht für sofort oder nach Übereinkunft Stelle, Zürich, Luzern oder St. Gallen bevorzugt. Angaben sind zu richten unter Chiffre E P 1338 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Köchin

sucht Stelle neben Chef in gutem Hause. Davos, Arosa bevorzugt. Offerten bitte an G. Fritz, Hotel Seehof, Gandria (Tessin).

Tüchtige, 40jährige Frau aus dem Hofloch sucht

selbständigen Posten

allein-Saaltochter

in gutgehendem kleineren Betrieb. Offerten unter Chiffre P A 1334 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für die kommende Saison suchen wir in der Schweiz zusammen oder getrennt: An fettes, sauberes Arbeiten gewöhnter

Bäcker-Konditor

21 Jahre, sucht Stellung in gutem Hause. Gute Zeugnisse vorhanden. Angebote Fritz Schulze, Postlagernd, Postamt 9, Stuttgart (Deutschland). - Tüchtiger, sauberer

Bäcker-Konditor

sehr guter Omelettekocher, 21 Jahre, mit guten Zeugnissen, sucht passende Stelle. Angebote an Kurt Kawitzki, Postlagernd, Postamt 9, Stuttgart (Deutschland).

27jähriger

Patissier

zur Zeit in Londoner Hotel, früher längere Zeit auf Öslanddampfer tätig, mit guten Kochkenntnissen, sucht Stelle als

Koch od. Hilfskoch

Tessin oder Westschweiz bevorzugt. Genaue Offerten unter Chiffre G 12662 Z an Publicitas, Zürich 1.

Jeune italien comissanoes langues, presentant bien, école hôtelière, cherche place comme

sommelier ou commis de rang ou barman

dans un hôtel ou restaurant. Urgent. Pour adresse: Antonetti Vera 9, plateau Frontenex, Tél. (022) 367445, Genève.

Secrétaire

débutant, ayant diplôme de commerce, demande place pour stage dans hôtel, pour la saison d'hiver. Offres sous chiffre S D 1321 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Suche Stelle für Wintersaison in Hotelbetrieb, St. Moritz bevorzugt, als

Büroangestellte

Handelsdiplom und Hotelpraxis. - Sprachen: Holländisch, Deutsch, Französisch, Italienisch und Englisch. - Offerten unter Chiffre A 35611 an Publicitas, Lugano.

Zur gefl. Notiznahme!

Inseraten-Aufträge beliebe man bitte an die Administration, nicht an die Redaktion zu richten.

Etagenportier

sucht für sofort oder nach Übereinkunft Stelle, Zürich, Luzern oder St. Gallen bevorzugt. Angaben sind zu richten unter Chiffre E P 1338 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Köchin

sucht Stelle neben Chef in gutem Hause. Davos, Arosa bevorzugt. Offerten bitte an G. Fritz, Hotel Seehof, Gandria (Tessin).

Tüchtige, 40jährige Frau aus dem Hofloch sucht

selbständigen Posten

allein-Saaltochter

in gutgehendem kleineren Betrieb. Offerten unter Chiffre P A 1334 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für die kommende Saison suchen wir in der Schweiz zusammen oder getrennt: An fettes, sauberes Arbeiten gewöhnter

Bäcker-Konditor

21 Jahre, sucht Stellung in gutem Hause. Gute Zeugnisse vorhanden. Angebote Fritz Schulze, Postlagernd, Postamt 9, Stuttgart (Deutschland). - Tüchtiger, sauberer

Bäcker-Konditor

sehr guter Omelettekocher, 21 Jahre, mit guten Zeugnissen, sucht passende Stelle. Angebote an Kurt Kawitzki, Postlagernd, Postamt 9, Stuttgart (Deutschland).

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

Junge, tüchtige **WIRTIN** sprachenkundig, Fähigkeitsausweis, sucht interessanten Wirkungskreis auf eigene Rechnung, oder Vertretungsstelle. Offerten unter Chiffre OFA58285 an Orell Füssli-Annoncen, Solothurn.

Junge, gut präsentierende **BARMAID** sprachenkundig, sucht Stelle für die Wintersaison. Freundin für **BARLEHTOCHTER** oder Service in der Bar wäre vorhanden. Offerten unter Chiffre B 1256 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune dame distinguée
(26 ans), cherche pour la saison d'hiver 1957/58 place (Barmaid) d'un **petit Bar soigné** dans hôtel ou rest. de 1er ordre (Crans s/Sierre, St. Moritz, Arosa, Mürren, etc.), langues: anglais, français, allemand. Prière faire offres détaillées sous chiffre Z 75742 X Publicitas, Genève.

Sekretärin-Gouvernante sucht Stelle als **Gerantin oder Stütze des Patrons** in kleinerem Hotel. Bernischer Fähigkeitsausweis. Offerten unter Chiffre G P 1328 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 Partiechefs
(24 Jahre), zur Zeit in ungekündigten Stellungen (Fernsehturm Stuttgart), suchen entsprechende Stellungen in gutem Hause. Offerten an Kurt Wörner, Forststrasse 3, Zell (Württemberg).

Cuisinier suisse, parlant allemand, anglais, français, cherche place comme **sommelier-débutant** Préférence Suisse romande. Faire offres sous chiffre S D 1312 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gewandter, junger Mann, im Restaurationsbetrieb gut verüst, sucht Jahresstelle als **Chef de service** Eintritt ab 1. November oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre C S 1242 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger initiativer Mann, in Hotel- und Restaurationsbetrieb verüst, mit Fähigkeitsausweis, sucht Posten als **GERANT** Eintritt 1. oder 15. November oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre G T 1241 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sprachenkundiger Gérant mit Auslandspraxis und Zürcher Fähigkeitsausweis A. Diplom, sucht ab sofort oder nach Übereinkunft neuen Wirkungskreis als **GÉRANT-DIREKTEUR** (eventuell Pacht eines guten Restaurants) Offerten unter Chiffre G D 1330 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Maître d'hôtel (éventuellement avec brigade) cherche engagement pour la saison d'hiver dans hôtel, restaurant ou grill-room. Faire offres sous chiffre M D 1295 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Neueröffneter Restaurantbetrieb in Teneriffa, Kanarische Inseln sucht unverheirateten **Alleinkoch** Ausführliche Angebote mit Referenzen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre E 75554 X an Publicitas, Genf.



VALENTI-FRITEUSEN
und **Caldo-Tellerwärmern**

12 Tisch- und Standmodelle ab Fr. 298.-, ein-, zwei- und dreiteilige Apparate, Bassin 5 u. 8 Liter, herausnehmbare Hochleistungsheizung, einfache Bedienung, Reinigung u. Wartung. Alle Modelle mit Zeitschalter. Lieferung durch Ihre Hotelbedarfsfirma, wenn dort nicht am Lager, direkt durch die

Generalvertretung:
H. BERTSCHI SILLERWIES 14, TELEPHON (051) 348020 ZÜRICH 7/53
Unsere Vertretung für Bern: G. Egger, Zwinglistrasse 22, Bern, Telephon (031) 53966

Besuchen Sie uns an der **Olma, St. Gallen**
Halle 7a, Stand 1723, 1. Stock

Gutschein
zum unverbindlichen Gratisgebrauch einer Vorführungsfriteuse während 14 Tagen.
Name und Adresse: _____

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel Nr. 41

Offene Stellen - Emplois vacants

TARIF	Mitglieder SHV.	Nichtmitglieder Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion bis zu 4 Zeilen	5.-	6.-	6.40
Jede ununterbrochene Wiederholung	3.50	4.50	5.-

Spesen jeweilen extra und Mehrzeilen mit 70 Cts. Zuschlag. Beleg-Nummern werden nicht versandt.

Cherché: Cuisinière pour la saison d'hiver 1957-58. Station de montagne, en Valais. Faire offres sous chiffre 1918

Cesucht jüngere Köchin in Jahresstelle in Pasantenhof, Zentralschweiz. Offerten unter Chiffre 1916

Cesucht in Jahresgeschäfts-Buffetkochen oder -bursche, junger Koch oder Köchin neben Chef sowie Office-mädchen. Offerten mit Lohnansprüchen an Familie Widmer-Ammon, Posthotel Rössli, Gstaad. (1917)

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

Vakanzenliste
 Liste des emplois vacants
 des Stellenvermittlungsdiensten

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beflage 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

- 4615 Buffetkochen, sofort, Hotel 70 Betten, Bielersee.
- 4618 Casseroler, sofort, Erstklasshotel, Luzern.
- 4619 Sekretärin, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel-Kurhaus, Kanton Tessin.
- 4622 Serviertochter, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
- 4633 Hausbursche, sofort, mittelgroßes Hotel, Basel.
- 4636 Junger Sekretär-Kassier, 15. oder Ende Oktober, Erstklasshotel, Luzern.
- 4637 Zimmermädchen, 15. Oktober, kleineres Hotel, Zürich.
- 4674 Commis Entremetier, Hausbursche, Commis de cuisine, Chef de partie, sofort, Restaurant, Basel.
- 4676 Sekretär, ca. 30 Jahre alt, sofort, mittelgroßes Hotel, Bern.
- 4683 Hilfskochen oder Koch, Serviertochter, sofort oder nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Basel.
- 4686 Köchin, sofort, Hotel 45 Betten, Zentralschweiz.
- 4687 Zimmermädchen, Saalpraktikantin, Gouvernante für Etage, junge Hilfs-Kaffeeköchin, sofort, mittelgroßes Hotel, Zürich.
- 4692 Allein Koch, 1. November, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
- 4693 Serviertochter, sofort, kleines Hotel, Kanton Argau.
- 4694 Sekretärinpraktikantin, 1. November, Hotel 100 Betten, Basel.
- 4696 2 Commis de rang, Demichef, sprachkundig, 15. Oktober, Erstklasshotel, Zürich.
- 4700 Serviertochter, eventuell Anfängerin, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Solothurn.
- 4701 Chef de rang, Sekretärin eventuell Anfängerin, Küchenmädchen, sofort, Erstklasshotel, Bern.
- 4709 Barmaid, 1. November, Etagenportier, 15. Oktober, Erstklasshotel, Bern.

Gesucht tüchtige Serviertochter in Jahresstelle. Offerten an Bahnhofbuffet SBB, Glarus. [722]

Gouvernante-Anfängerin oder Hilfgouvernante von Kuranstalt in Graubünden gesucht. Offerten unter Chiffre 1919

Stellengesuche - Demandes de places

TARIF	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen)	5.50	6.50
Jede ununterbrochene Wiederholung	3.50	5.-

Mehrzeilen mit 70 Cts. Zuschlag. Vorauszahlung Bedingung. Kostenfreie Einzahlung auf Postcheckkonto V 85. — Für Briefmarken werden nicht an Zahlung genommen. — Für gewöhnliche Belegnummern beläuft man 60 Cts. extra beizufügen und bei Nachbestellung von Inseraten die Chiffre anzugeben. Inseratschluss: Dienstag früh. — Allen Anfragen gefl. Rückporto beilegen.

Bureau und Reception

- 4711 Journalführerin-Korrespondentin, sofort, Hotel 80 Betten, Luzern.
- 4712 Bureaupraktikantin, sofort, Zimmermädchen, 15. Oktober, Hotel 70 Betten, Bern.
- 4722 Entremetier, Saalpraktikantin, Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 150 Betten, Kanton Argau.
- 4725 Commis de cuisine, Restauranttochter, sofort, kleines Hotel, Kanton Solothurn.
- 4735 2 Commis de cuisine, sofort, kleineres Hotel, Kanton Solothurn.
- 4737 Sekretärin, eventuell Praktikantin, Zimmermädchen, Buffetkochen, sofort, Hotel 50 Betten, Luzern.
- 4742 Zimmermädchen-Tournaute, nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten, Kanton Argau.
- 4744 Serviertochter, sofort, Hotel 35 Betten, Nähe Luzern.
- 4746 Patisier, sofort, Restaurant, Basel.
- 4747 Buffetkochen, eventuell Anfängerin, sofort, Patisier oder Commis Patisier, 15. November, Hotel 20 Betten, Kanton Argau.
- 4757 Küchenmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Tessin.
- 4758 Commis de cuisine, Restauranttochter oder Kellner, Casserolier-Officebursche, Saalpraktikantin, Anfangszimmermädchen, Buffetpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Kanton Tessin.
- 4764 Haus-Küchenbursche, Haus-Küchenmädchen, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Luzern.
- 4770 Patisier, Hausbursche, Meckenschreiber-Heiser, Lingiergouvernante, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Lugano.
- 4774 Economatgouvernante, sofort, Grossrestaurant, Bern.
- 4795 Allein Koch, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
- 4801 Chef de service, Economatgouvernante, Chef de partie, Buffetkochen, Buffetkochen, sofort, Grossrestaurant, Zürich.
- 4815 Kellnermeister, sofort, Erstklasshotel, Bern.
- 4816 Lingiermädchen, sofort, Erstklasshotel, Basel.
- 4829 Halion-Chasseur, Kaffeeköchin, Office-mädchen, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zürich.
- 4832 Sekretär-Journalführer, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Zürich.
- 4841 Hausbursche-Portier, Buffetkochen, 15. Oktober, mittelgroßes Hotel, Basel.
- 4881 Commis de cuisine, sofort, Hotel-Restaurant, Nähe Bern.

Wintersaison

- 4816 Kellner, Sekretär, Wintersaison, kleineres Hotel, Klosters.
- 4820 Köchin, Chef, Alleinportier, sprachkundig, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Wengen.
- 4828 Wäscherin, Lingère, 2 Saal-Hallentochter, Anfangsgouvernante, sofort, Sekretärin, Wintersaison, mittelgroßes Hotel, Davos.
- 4838 Chef Entremetier, Wintersaison, Erstklasshotel, St. Moritz.
- 4839 Patisier, Personal-Köchin, Näherin, Obersaaltochter, Saaltochter, Telefonistin-Bureaupraktikantin, Casserolier, Küchenmädchen, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Engadiner.
- 4868 Selbständige Sekretärin, Deutsch, Französisch, Englisch, Chef de cuisine, junge Saaltochter, 1. Saaltochter, sprachkundig, Portier-Conducteur, Aide-Patisier, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Oberland.
- 4877 Barmaid, Saaltochter, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Engadin.

Salle und Restaurant

- B**uffetdame, gesetzten Alters, fachkundig und flink, sucht passende Stelle. Offerten unter Chiffre 140
- B**uffetdame - erfahren und zuverlässig, sprachkundig, sucht selbständigen Vertrauensposten, auch aushilfsweise. Offerten unter Chiffre 158
- O**berkellner-Chef de service, junger, 4 Sprachen, 15 Jahren fachkundig, gute Garderobe, sucht Wintersaisonstelle, eventuell auch Aushilfe, ab ca. Mitte Oktober. Offerten unter Chiffre 152
- S**erviertochter, 23jährige, flinke, sucht Stelle für Wintersaison, in gutgehendem Restaurantbetrieb. Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch, Englisch. Frei auf 15. November. Offerten unter Chiffre C 4407 Luz an Publicitas, Luzern. [723]

Cuisine und Office

- C**asserolier, in allen Küchenarbeiten sehr gut bewandert, sucht Stelle. Offerten an Tecco Fiove, Luzernerstrasse 46, Littau, Tel. (041) 29658. (160)
- K**üchenstelle gesucht in Hotel, für willigen, heissen Konditorlehrling, der Mitte Oktober die Lehre abschliesst. Offerten mit Angaben über Lohn, Kost und Logis erbeten unter Chiffre 151
- K**üchen-Chef mit erstklassigen Referenzen sucht Posten, auch als Allein-Koch, auch Saisonstelle. Offerten unter Chiffre 158
- K**och sucht Stelle in mittlerem Betrieb als Commis, am liebsten in Winterurlaub. Offerten an Fritz Dreier, Hotel Palmiera, Locarno. (159)

Oesterreicher, junger, mit Kochkenntnissen, sucht Stelle in größeren Betrieb. Offerten an Erich Warscher, Restaurant Krone, Burgdorf. [724]

Patisier-Commis de cuisine sucht für Wintersaison Stelle. Offerten unter Chiffre 155

Etage und Lingerie

Zimmermädchen, 4 Sprachen, flink und sauber, sucht Winterengagement (Arosa, Davos). Zurzeit in ungekündigter Stellung. Offerten unter Chiffre 153

Loge, Lift und Omnibus

Allein-Nachtportier-Conducteur, Schweizer mit Handels- und Hoteldiplom, 4 Hauptsprachen, willig und zuverlässig, sucht Stelle. Offerten erbeten unter Chiffre P 5473 Y an Publicitas, Bern. [752]

Die Gebühr für Adressänderungen von Abonnenten beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

- 4681 Barmaid, Wintersaison, mittelgroßes Hotel, Arosa.
- 4695 Commis Patisier, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 4706 Junge II. Sekretärin, Buffetdame, Buffetkochen, nach Übereinkunft, mittelgroßes Hotel, Klosters.
- 4714 Commis de cuisine, Saal-Restauranttochter, Küchen-Office-mädchen, Economat-Küchenguvernante, I. Lingère, Zimmermädchen, 15. Dezember, mittelgroßes Hotel, Davos.
- 4740 Küchen-Hausmädchen, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Davos.
- 4741 Commis de cuisine (Gardemanger), nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 4743 Barmaid, nach Übereinkunft, Erstklassberghotel, Zentralschweiz.
- 4745 Allein Koch, Wintersaison, kleineres Hotel, Davos.
- 4749 Chasseur, Serviertochter, Hilfs-Officegouvernante, Caviste, Portier, sprachkundig, Restauranttochter, sprachkundig, Buffetkochen, Hausmädchen für Angestelltenhaus, Wintersaison, Erstklasshotel, Kanton Wallis.
- 4766 Alleinpatisier, Officegouvernante, Buffetkochen, Kaffeeköchin, Wintersaison, Hotel 150 Betten, Berner Oberland.
- 4775 Zimmermädchen, Anfangszimmermädchen, Saaltochter, Saalpraktikantin, Buffetkochen, eventuell Praktikantin, Lingerie-mädchen, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Kanton Glarus.
- 4781 Casserolier, Küchenbursche, Lingère, Saaltochter oder Praktikantin, Office-mädchen, Mitte Dezember, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
- 4788 Küchenmädchen, Lingère-Gläterin, Serviertochter, Saaltochter, Wintersaison, Hotel 40 Betten, Kanton Graubünden.
- 4792 Allein Koch, eventuell Hilfskochen, Saal-Serviertochter, sprachkundig, Tournaute für Zimmer, Lingère und Office, Wintersaison, Hotel-Pension, Berner Oberland.
- 4795 Patisier, Zimmermädchen, Küchenbursche, Office-mädchen, 2 Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
- 4806 Obersaaltochter, Zimmermädchen, Koch, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Kanton Graubünden.
- 4817 2 Saaltochter, sprachkundig, Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Davos.
- 4820 Sauter, Entremetier, Patisier, Telefonist-Chasseur, 18. Dezember, Etagenportier, Waren-Bankkontrollleur, Barhallen-Tochter, 11. Dezember, Hotel 120 Betten, Kanton Graubünden.
- 4827 Bureaupraktikantin, Saalpraktikantin, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Kanton Graubünden.
- 4834 Saalpraktikantin, Küchenbursche oder -mädchen, 15. Dezember, kleineres Hotel, Davos.
- 4836 Koch, Commis de cuisine, Hilfskochen, Saaltochter, sprachkundig, Zimmermädchen, halensisch sprechend, Erstklasshotel, Arosa.
- 4843 Sekretär, Officegouvernante-Tournaute, Economatgouvernante, Wintersaison, Erstklasshotel, Engadin.
- 4846 Junge Tochter für Kiosk, sprachkundig, 3 Saal-Restauranttochter-Praktikantinnen, eventuell Commis, junge Tochter mit Kochkenntnissen, eventuell Anfängerin, junge Restauranttochter für Skiff-Restaurant, Wintersaison, kleineres Hotel, Zentralschweiz.
- 4852 Chasseur 3 Saalkellner, alle sprachkundig, Wintersaison, Hotel 120 Betten, Zentralschweiz.
- 4856 Sekretärin-Anfängerin, Chef de réception-Stütze des Patrons, Portier-Conducteur mit Fahrbewilligung, alle sprachkundig, Economat-Lingerie-Gouvernante, Küchenchef, Commis de cuisine, Hilfskochen oder Kochpraktikantin, Küchenbursche, Küchenmädchen, Obersaaltochter oder

Lehrstellen

4682 Kochlehrling, sofort, Hotel 120 Betten, Lugano.

Aushilfen

4633 Sekretärin, sofort, für 1 Monat, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.

4721 Zimmermädchen, 15. Oktober bis 15. November, Hotel 40 Betten, Basel.

„HOTEL-BUREAU“ Succursale de Lausanne

17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Tél. (021) 259758. Les offres concernent les places vacantes ci-après dont l'adresse à Lausanne à l'adresse ci-dessus

- 8738 Fille d'office, dame de buffet, française, allemand indispensable, sommeliers connaissant la restauration, de suite ou à convenir, grand restaurant, Lausanne.
- 8740 Gouvernante d'economat, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Genève.
- 8770 Première lingère, suisse, de suite, grand hôtel, Lausanne.
- 8778 Commis saucier, commis garde-manger, de suite ou à convenir, places à l'année, grand restaurant, Neuchâtel.
- 8784 Femme de chambre-aide lingerie, de suite ou à convenir, place à l'année, hôtel-restaurant, canton de Fribourg.
- 8789 Femme de chambre expérimentée, suisse, place à l'année, grand hôtel, lac Léman.
- 8792 Portier de nuit, de suite, 3 langues indispensables, suisse, jeune, hôtel garni, Genève.
- 8795 Sommelière connaissant les deux services, de suite, restaurant, Valais.
- 8798 Repasseuse-lingère, commis de rang, suisse, de suite, hôtel moyen, Genève.
- 8800 Sommeliers connaissant la restauration, début novembre, places à l'année, restaurant, Fribourg.
- 8804 Jeune pâtissier, 15 octobre, restaurant, lac Léman.
- 8805 Lingère, de suite, hôtel-restaurant, Lausanne.
- 8810 Une secrétaire expérimentée, suisse, de suite ou à convenir, grand hôtel, lac Léman.
- 8813 Chef garde-manger, de suite ou à convenir, grand restaurant, Vaud.

Erstklass-Hotel Graubündens
 sucht für Wintersaison:

- Chef-Entremetier**
 - Chef-Pâtissier**
 - Commis-Gardemanger**
 - Communard**
 - Chef de rang**
 - Demich-Chef de rang**
 - Commis de rang**
 - Saaltochter**
 - Stopferin**
 - Lingerie-Gouvernante**
- Tüchtige Bewerber(innen) mit Erfahrung in ähnlichen Betrieben sind gebeten, Offerten mit Unterlagen einzureichen an Grand Hotel Schweizerhof, Lenzerheide.

serveuses
 (évent. débutantes) pour la brasserie

file de salle
file de buffet
garçon de buffet
 (caviste, évent. débutant)

portier d'étages
portier de nuit

Nous serions disposés à former une appui:

file de salle et secrétaire

Faire offres avec copies de certificats et photographies à la direction de l'Hôtel Suisse à Fribourg.

Gesucht
 für Wintersaison in Erstklasshotel nach Arosa

Tänzerpaar-Maitre de plaisir

Detaillierte Offerten mit Photo und Angabe der Gehaltsansprüchen unter Chiffre W A 1183 an die Hotel-Revue, Basel 2.

WER nicht inseriert wird vergessen

Hotel Bristol, Bern
 sucht zu baldigem Stellenantritt

- Bureau-Praktikantin**
 (sprachkundig), Dauer des Praktikums 6 Monate, Hornach Anstellung als II. Sekretärin.
- Anfangs-Sekretärin**
 für allgemeine Bureauarbeiten. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten.

Hotel Weisskreuz-Belvédère, Klosters
 sucht in Jahresstelle

- Küchenchef**
 mit besten Referenzen; ferner für Wintersaison (Mitte Dezember bis Mitte April):
 - Entremetier**
 junger, tüchtiger Koch
 - Buffetdame-Gouvernante**
Barmaid
 tüchtig und sprachkundig
 - Restaurations-Saaltochter**
 Lingerie-mädchen deutschsprachend
- Offerten mit Lohnansprüchen sind erbeten an Hans Guler.

Hotel IM OBER-ENGADIN
 mit 120 Betten, sucht für die kommende Wintersaison:

- Sekretärin, Küchenchef**
 - Commis de cuisine**
 - 2 Saaltochter**
 - Barmaid oder Restauranttochter**
 - 2 Zimmermädchen**
 - Etagenportier, Lingère**
 - Kellerbursche**
 - 2 Office- u. Küchenmädchen**
- Offerten sind zu richten unter Chiffre O E 1159 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
 für die Wintersaison: tüchtiger

ALLEINKOCH

in kleine, gut eingerichtete Küche (Stossbetrieb). Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind zu richten unter Chiffre OFA 4185 D an Orell Füssli-Annoncen, Davos.

Gesucht

Lingeriemädchen

Eintritt baldmöglichst. Offerten an Hotel Schweizerhof, Basel.

Gesucht
 zu sofortigem Eintritt

Sekretärin

für Réception und Kassa. Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift. Offerten erbeten an C. Meier, Hotel Steinbock, Char, Telefon (081) 23623.

Gesucht
 junge, gutpräsentierende

Bar-Lehrtochter

Offerten mit Photo an Hotel Bahnhof, Grindelwald.

Gesucht nach Arosa
 nur Wintersaison, tüchtige

- Sekretärin**
 - Saaltochter**
 - Zimmermädchen**
 - Lingeriemädchen**
 - Office-mädchen**
- Offerten erbeten an Hotel Alpensonne, Arosa.

Gesucht
 für lange Wintersaison, eventuell auch Jahresstelle, fachtichtige

- Köchin**
 - ferner: sprachkundige**
 - Saal-Rest.-Tochter**
 - Alleinportier**
 - Zimmermädchen**
 - Office-Mädchen**
- Gefälligst Offerten an Kalm-Hotel, Valbella-Lenzerheide.

Wir suchen
 für kommende Wintersaison

Direktor

für Erstklasshotel mit 200 Betten in Wintersportplatz Graubündens

Verlangt wird: umfassende Kenntnisse im Hotel-fach, geeignet für die Führung eines Wintersporthotels. Mitarbeit der Ehefrau erwünscht.

Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien, Referenzen, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche an Postfach 42367, Buchs (St. Gallen).

Hotel Rüti, Davos-Platz
 sucht auf 1. November 1957 oder nach Übereinkunft: tüchtiges

Direktions-Ehepaar
 oder **Direktor**

in gutbezahlte Jahresstellung. Offerten mit üblichen Unterlagen sind erbeten an G. Hofmann, Präs., Mühlhof, Davos-Dorf.

Gesucht
 in erstklassigen Restaurationsbetrieb

Büro-Praktikant

für alle vorkommenden Büroarbeiten. Dauer des Praktikums 1 Jahr. Eintritt 1. November. Offerten erbeten an H. Reiss, Restaurant du Théâtre, Bern.

HOTELS SEILER, ZERMATT
suchen für die kommende Wintersaison 1957/58:

Bonkontrollleur (erfahrenen)
Empfangssekretär
Economat-Gouvernante
Kellermeister
Portier (sprachkundig)
Restaurationstochter (sprachkundig)
Buffetdame (sprachkundig)

Personal, das sich für die folgende Sommersaison 1958 verpflichtet, wird bevorzugt. Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an obige Adresse.

Bellevue Palace Hotel Bern
sucht in Jahresstellung tüchtigen
Kellerburschen
als Stütze des Kellermeisters

Gesucht
in erstklassige Hotelbar (Stadthotel): tüchtige
Barmaid

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an G. Sommer, Garten-Hotel, Winterthur.

Gstaad-Palace
sucht für die Wintersaison
1 Chef-Pâtissier
2 Chefs de partie

Offerten mit Zeugniskopien und Lichtbild an die Direktion des Palace Hotel, Gstaad, erbeten.

Gesucht
in Jahresstelle, Eintritt nach Übereinkunft:
Gouvernante
tüchtige, für Haus und Economat
Buffet-Praktikantin-Anfängerin
Serviertochter
Chef de partie
Hausmädchen
(Mithilfe in Waschküche)
Wäscherin

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüche sind zu richten an Mustermesse-Restaurants, Basel 21.

Erstklass-Haus in Lugano
offertiert 2 vakante Posten für die Saison vom 15. März bis Ende Oktober 1958: sprachkundiger
Telephonist-Rempl. Concierge
sprachkundiger
I. Chasseur-Rempl. Telephonist

Anmeldungen bestausgewiesener Anwärter mit handgeschriebenen Lebenslauf, Lichtbild, Zeugniskopien und Referenzen unter Chiffre E H 1360 an die Hotel-Revue, Basel 2.

L'Hôtel des Bergues à Genève
cherche pour le 1er novembre 1957 un
Saucier

Place à l'année. Faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire.

Hotel Chesa Grischuna, Klosters
sucht für Wintersaison (Mitte Dezember bis Mitte April)
Patissier

mit besten Kenntnissen in Hotel- und Restaurant-Entremets. Es kommt nur tüchtige und selbständige Kraft in Frage. Offerten mit Lohnansprüchen sind erbeten an Hans Guler.

Gesucht
in mittleres Bahnhofbuffet der Zentralschweiz, in Jahresstelle, versierte
Buffetdame
sowie
Buffetochter

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten an Bahnhofbuffet, Zug.

Gesucht
per sofort sowie nach Übereinkunft in Jahresstellen
Aide-Chef de service
für das Buffet II. Klasse
Sekretärin
per 1. Januar 1958, mit guten Vorkenntnissen für die franz. und engl. Korrespondenz
Buffetochter
Restaurationstochter
für das Buffet I. Klasse

Offerten mit Photo, Zeugnisausschnitten, Angabe der Lohnansprüche und des möglichen Eintrittes an Bahnhof-Buffet SBB, Basel.

Hotel allerersten Ranges
sucht ab April 1958 gut qualifizierten
Küchenchef

Offerten von bestausgewiesenen Bewerbern mit Zeugniskopien und Gehaltsangaben unter Chiffre D R 1291 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Baur au Lac, Zürich
sucht
Chef-Tournant de cuisine
jüngeren
Bonkontrollleur

Offerten mit Bild, Zeugnisausschnitten und Gehaltsansprüchen an die Direktion.

Gesucht per 15. November 1957
CHEF DE SERVICE
(Vertreter des Patrons)

Jahresstelle. - Gut qualifizierte Bewerber (deutsch, französisch, englisch und italienisch sprechend), bewandert in Büroarbeiten, gute Organisatoren, sind gebeten, sich schriftlich, mit Zeugnisausschnitten, zu melden, bei H. Krähenbühl, Grosser Kornhauskeller, Bern.

Passanten-Hotel in Zürich
mit 100 Betten, sucht in Jahresstelle per 15. Oktober 1957
Commis de rang
Commis de cuisine
Chef-Tournant

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre P H 1620 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurations-Grossbetrieb sucht zum Eintritt per 1. November oder nach Übereinkunft in Jahresstelle
General-Gouvernante

Bewerberinnen müssen über gute Erfahrung im Fach verfügen und einem grösseren Haus- und Officepersonal vorstehen und dasselbe mit Geschick anleiten können. Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Alter und Angabe der Lohnansprüche gefl. an Casino, Bern.

Infolge Rücktrittes des bisherigen Inhabers wird als Nachfolger
GERANT
gesucht

für bestundiertes Unternehmen, umfassend modernes Hotel, Gesellschaftssäle, Sitzungszimmer, Restaurant. Eintritt wenn möglich 1. Januar 1958. Wir legen Wert auf tüchtigen, erfahrenen Gerantenpaar und ersuchen um ausführliche Offerte mit Ausweisen, Referenzen, Photo, Angabe der Gehaltsansprüche bis spätestens 19. Oktober 1957 an den Präsidenten Herrn Robert Graf, Lilienweg 10, Winterthur.

Verwaltung der Volkshausgenossenschaft, Winterthur.

Hotel Braunwald in Braunwald (GL)
sucht für Wintersaison:
Sekretärin
Commis de cuisine
Saaltöchter od. Saal-Commis
Rest.-Tochter-Barmaid
für Restaurant-Dancing
Restaurationstochter
Zimmermädchen
Office- und Küchenmädchen
evtl. **Officeburschen**

Offerten mit Zeugnisausschnitten, Photo und Saläransprüchen sind zu richten an die Direktion.

Gesucht
für mittleres Familienhotel in Celinaas, Engadin, in Jahresstelle:
Alleinkoch
Sekretärin
Zimmermädchen
Serviertochter
Hausbursche

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Ansprüchen unter Chiffre F H 1236 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel 1. Ranges im Oberengadin
(120 Betten), sucht für die Wintersaison:
Barmaid
Commis de cuisine
Commis de rang
Zimmermädchen

Offerten mit Bild sind zu richten unter Chiffre O E 1298 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
per sofort für unsere **Dancing-Bar**
junge, intelligente
Lehrtochter

Gute Verdienstmöglichkeit. Angenehme Arbeitsbedingungen. Cabaret Cacadou, Luzern.

Gesucht
in mittleres Bahnhofbuffet der Zentralschweiz, per sofort oder nach Übereinkunft
Commis de cuisine

eventuell auch ein der Lehre Entlassener. Offerten an Bahnhofbuffet, Zug, Tel. (042) 40136.

Nous cherchons pour Genève
couple hôtelier

pour la gérance d'un nouvel hôtel garni

75-80 lirs, avec tout confort et Bar-Tea-room. Faire offres avec photos, prétentions de salaire et copies de certificats sous chiffre C 9635 X à Publicitas, Genève.

GESUCHT für Sommersaison 1958
Chef de cuisine
I. Maître d'hôtel
General-Gouvernante

Nur bestausgewiesene Bewerber belieben ihre Offerten mit Zeugniskopien und Bild zu richten an die Direktion Hotel Waldhaus, Vulpera-Tarasp.

Beau-Rivage-Palace, Lausanne-Ouchy
cherche de suite ou à convenir
Chef de partie-tournant

Place à l'année. - Offres avec copies de certificats à la direction.

Von Hotel garni in Davos
für Wintersaison 1957/58
gesucht
Sekretärin
Etagenportier-Hausbursche
Saaltöchter
Zimmer- und Office-mädchen
Kaffee-Personalköchin
Lingère

Offerten mit Zeugniskopien und Lichtbildern sind erbeten unter Chiffre OFA 4166 D an Orell Füssli-Annoncen, Davos.

Gesucht nach Luzern
in erstkl. Restaurant
Restaurationstochter
tüchtige, jüngere Tochter, englisch sprechend, sowie
Saal- und Restaurationstochter

Offerten unter Chiffre R L 1171 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Post-Hotel, Arosa
sucht für lange Wintersaison:
Sekretär-Kassier (in)
Bartochter neben Barmaid
Buffetochter
Commis de garde (Wachkoch)

Offerten an Direktion Post- & Sporthotel, Arosa, Herrmann J. Hobi.



Bénéfice plus grand - clients plus contents

... si votre cuisine est renommée pour ses crèmes particulièrement fines. Mais voilà: il faut qu'elles soient vraiment fines... faites avec la Poudre pour crème Dawa!

Oui, avec la Poudre pour crème Dawa du Dr Wander, on fait des crèmes délicieuses.

Poudre pour crème Dawa

La qualité **Wander** est de tradition



Neuheit!

Käsedose à l'italienne

versilbert Fr. 24.50



SILBERWARENFABRIK SCHAFFHAUSEN
Telephon (053) 51291

Wir suchen

für die Wintersaison (anfangs Dezember bis Ende April) für unser alkoholfreies Hotel, mit gut-frequentierte Tea-room, einen tüchtigen, fleissigen und seriösen

Allein-Konditor

Elofferen sind erbeten an das Orellhaus, Arosa.

Gesucht

für die Wintersaison: sprachkundige

Serviertochter

Bei Zufriedenheit Sommerengagement nach Lugano. Offerten erbeten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Dischma, Davos-Dorf.

Gesucht sprachkundige

Allein-Sekretärin

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Hote Real, Vaduz, Telephon (075) 22222.

Gesucht

per 1. November: tüchtiger

Etagen-Portier

sprachkundig, Offerten mit Zeugniskopien und Photo an G. Sommer, Garten-Hotel, Winterthur.

Gesucht

für lange Wintersaison in Hotel mit 70 Betten:

**Saaltöchter
Saalpraktikantin
oder Saalpraktikant
Zimmermädchen
Anfangs-Zimmermädchen
Buffetochter (oder Praktikantin)
Lingeriemädchen**

Offerten mit Zeugnissen und Photo an Hotel Nieder-schlacht, Braunwald.

Zur Wieder-Eröffnung
der Alten Bayrischen, Basel

Restaurations- und Saaltöchter Buffetdame gesucht

Offerten an P. Reize-Steiner, Postfach 434, Basel 1.

Le Restaurant de l'Hôtel du Monde à Grandvaux
cherche:

chef de rang

parlant français, allemand et anglais. Entrée: 15 octobre ou à convenir. Faire offres avec photo et copies de certificats.

Gesucht

auf die Wintersaison 1957/58 folgende Angestellten:

2 Küchenmädchen

Guter Verdienst wie Behandlung werden zugesichert. Offerten sind zu richten an Hotel Seehof, Valbella-Lenzheide.

Gesucht

von Erstklasshotel erfahrene, sprachkundige

Etagengouvernante

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an
Hotel Eicher, Zürich
Claridenstrasse 30.

Gesucht

für Wintersaison: durchaus selbständiger, gewandter

Alleinkoch

eventuell mit Hilfsköchin oder tüchtiger Küchenhilfe. Bei Zufriedenheit wird Sommerengagement in Lugano geboten (Jahresstelle). Offerten mit Lohnanspruch, Photo und Referenzen an Hotel Dischma, Davos-Dorf.

Gesucht

in Jahresstelle

Etagen-Portier

Stellenantritt November 1957 oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Splendide Royal, Lugano.

Gesucht

auf 1. November oder nach Übereinkunft: tüchtiger

Küchenchef oder Chef-Köchin

befähigt, eine gepflegte Küche mit neuzeitlicher Ernährung zu führen. Bewerbungen mit Zeugniskopien an Café Sesta, Merkurstrasse 4, St. Gallen, Tel. (071) 232823.

Gesucht

per sofort in Jahresstelle in Hotel garni nach Zürich: tüchtige

Kaffeeköchin und Personalköchin

Offerten unter Chiffre G H 1265 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf 1. November in neues Restaurant: tüchtige

Köchin evtl. Alleinkoch

Gut bezahlte Jahresstelle. Tschudis Weinstube, Sissach (BL), Tel. (061) 851231.

Gesucht

per sofort, tüchtiger, sprachkundige:

Chef de rang

mit besten Referenzen, Jahresstelle. Angenehme Arbeitsverhältnisse. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Boss-Bar, Grill-room zum Trübli, Winterthur. Tel. (052) 25536.

Gesucht

selbständiger

Chef de service

als Stellvertreter des Patrons, in Jahresstelle.

Offerten mit Bild an Postfach 3129, Zürich 23.

Gesucht

mit Eintritt nach Übereinkunft jüngere

Bureauochter Anfängerinnen

für Saal und Buffet

Offerten an Hotel Brenscino, Brissago.

Gesucht

in Jahresstelle gute

Chef-Köchin

Guter Lohn. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Post, Biasca (Tessin).

Important hôtel à Montana, 2 saisons, cherche très bon

maitre d'hotel

Ecrire sous chiffre M A 1234 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Zur Eröffnung des neuen Hotels Viktoria National in Basel

160 Betten, werden folgende Mitarbeiter auf Jahresanfang 1958 gesucht:

Bureau-Praktikantin

Gouvernante für Etage und Lingerie

**Alleinköchin
Office-Küchenmädchen
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Lingeriemädchen
Chasseur
Haus- und Küchenbursche**

Offerten erbeten mit Zeugniskopien, Photo, Referenzen und Gehaltsansprüchen an H. Reber, Dir. Hotel garni Victoria National, Basel.

Gesucht in Jahresstelle:

Sekretär oder Sekretärin

tüchtig und sprachkundig, für Réception, Telefon, Journal und Kasse sowie Korrespondenz, in lebhaften Betrieb. Eintritt möglichst bald. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche an Hotel zum Eidg. Kreuz, Bern.

Erstklassiges Berghotel

mit Zweisaisonbetrieb, sucht tüchtige

Generalgouvernante

und in Jahresstelle

Buchhalterin-Journalführerin

Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten unter Chiffre E B 1235 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshaus in Arosa

sucht für Wintersaison jungen, initiativen

Warenkontrolleur

Eintritt ca. 25. November. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre E H 1227 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für die Wintersaison tüchtiger

Alleinkoch

in Hotel mit 40 Betten in Davos. Gefl. Offerten unter Chiffre A K 1228 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

tüchtiger, kapitalkräftiger Fachmann mit Sinn für neuzeitliche Betriebsführung für

Restaurant mit Bar

in neuerstem Bau an grosser Autostrasse, Nähe Zürcher Offerten erbeten unter Chiffre ZB 1610 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

Auf der

Landwirtschaftlichen Schule Rütli-Zollikofen

ist die Stelle einer

Stütze der Hausmutter

neu zu besetzen.

Erfordernisse: Befähigung die Hausmutter in der Leitung des grossen Schulhaushaltes zu vertreten. Ausreichende Erfahrung im Haushaltungsdienst und wenn möglich in der Krankenpflege. Ausweis über den Besuch einer hauswirtschaftlichen Schule oder des Kurses für bäuerliche Haushälterinnen oder Diplom als Hausbeamtin erwünscht, aber nicht absolute Bedingung. Besoldung nach Vereinbarung. Anschluss an die Kantonale Pensionkasse oder Sparkasse. Geregelter Arbeits- und Freizeit sowie Ferien. Amtsantritt: Oktober-November oder nach Vereinbarung. Anmeldungen mit Lebenslauf und Zeugnissen sind bis 19. Oktober 1957 zu richten an die Direktion der Landwirtschaftlichen Schule Rütli-Zollikofen BE.

Landwirtschaftsdirektion
des Kantons Bern

Hotel im Berner Oberland

(50 Betten), sucht für die Wintersaison (Mitte Dezember bis Ende März):

Saaltöchter

für Saal, Hausbar und Hallenservice.

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre B O 1225 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Wintersaison (Mitte Dezember bis nach Ostern)

Koch

(i. Kraft, neben Chef)

Commis de cuisine

Hilfsköchin

Saaltöchter

sprachenkundig

Lingeriemädchen

(italienisch sprechend)

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Seehof, Arosa.

Sympathische, ehrliche

Restaurationsstochter

mit Barkennissen findet interessante Stelle bei hohem Einkommen in neuem Bar-Restaurant. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten erbeten an Hotel Speer, Rapperswil, Tel. (055) 21720.

Gesucht

wird von Speiserestaurant, Jahresbetrieb, tüchtige und fachkundige

Serviertochter

die auch die französische und englische Sprache beherrscht. Sehr schöner Verdienst, Zimmer im Hause und geregelte Freizeit. Offerten sind zu richten an Hotel Adler, Arth am See.

Gesucht

auf Frühjahr 1958 in grosses Saison-Etablissement (Restaurant) an führendem Fremdenplatz (Saison April bis November) fachtüchtige

GOVERNANTE

Offerten mit Unterlagen, Lohnansprüchen bei freier Station unter Chiffre F G 1191 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Gross-Restaurant nach Zürich gewandte, zuverlässige

Buffetdame Buffetochter

Jahresstellen, Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten an W. König, Restaurant Zeughauskeller, Paradeplatz 28a, Zürich.

Gesucht

für Wintersaison 1957/58: tüchtige, sprachkundige

Restaurationsstochter

Offerten erbeten an Berghaus Wassengrät, Gstaad.

Gesucht

erfahrener

Fachmann als Stütze des Patrons

in Stadthotel (140 Betten) mit Restaurationsbetrieb. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre S P 1215 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per 1. November in Jahresstelle in Spezialitäten-Restaurant nach Luzern versierte

Buffetdame

sowie

Buffetochter

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerte mit Photo, Gehaltsansprüchen unter Chiffre G 44017Lz an Publicitas Luzern.

Erstklassige Dancing-Bar

sucht jüngeren, flinken

Barkellner

Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre B R 1058 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Erstklasshotel:

Sekretär(in)-Aide réception

sowie

Hallen-Tourant

Zimmer auswärtig. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Eicher, Zürich, Claridenstrasse 30.

Gesucht

in Jahresstelle:

Koch oder Köchin

Offerten an Hotel Burgunderhalle, Grenchen.

Grossbank

auf dem Platze Basel sucht

Portier

im Alter von 25 bis 30 Jahren. Es kommen nur Bewerber mit guten Umgangsformen in Frage, die fließend deutsch, französisch und englisch sprechen. Es handelt sich um eine Dauerstelle mit Pensionsberechtigung.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Gehaltsansprüchen und Photo sind zu richten unter Chiffre P O 1310 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel in Zürich sucht

Chef de réception

Für gutqualifizierte Bewerber besteht die Möglichkeit, sich in eine leitende Vertrauensstellung einzuarbeiten. Gutsausgewiesene Bewerber melden sich mit Unterlagen und Angabe von Gehaltsansprüchen unter Chiffre Z H 1266 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in gutbezahlte Jahresstelle:

**Buffeldame (-lochter)
Serviertochter
Commis de cuisine**

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an Bahnhofbuffet, Spiez.

Plasticstoffe

für Tischdecken, schwere Ware, beidseitig verwendbar, in vielen Farben, ebenfalls für Vorhänge, 130 cm breit, Fr. 4.20-4.90 per Meter. Nur vom Spezialgeschäft H. Beigel, Plastic, Baarstrasse 71, Zug, Telefon (042) 43477.

Erstklasshotel in Zürich sucht sprachenkundige

Hotel-Sekretärin

in Vertrauensstellung zur Mitarbeit im Direktionsbüro. Zuschriften mit Unterlagen, Photo und Angabe von Gehaltsansprüchen sind erbeten an City-Hotel, Löwenstrasse 34, Zürich.

die **Walliser Kanne AG.**
Basel

hat per 1. Januar 1958 die

GÉRANCE

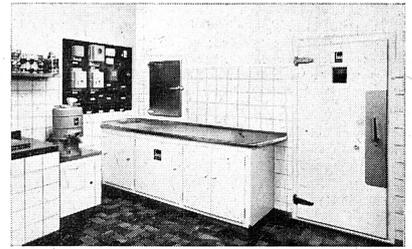
neu zu vergeben und bittet Interessenten (Ehepaare mit Fähigkeitsausweis) um Eingabe ihrer Bewerbung an Postfach 3175 Zürich 23

Wir erstellen für den anspruchsvollen Hotel- und Restaurantbetrieb:

Für Küche und Office: Kühlschränke mit individueller Inneneinrichtung in ortsfester oder transportabler Ausführung, Kühl- und Tiefkühlräume für Fleisch, Gemüse, Milch- und Milchprodukte usw.

Für Restaurant und Bar: komplette moderne Buffetanlagen, Spüleinrichtungen, Gläserchränke, Kühlvitrienen, Glaceanlagen, Konservatoren usw.

Für den Keller: Kühlschränke und Kühlräume für Wein, Bier, Mineralwasser.



Teilsicht der SCHECO-Kühl- und Gefrieranlage in der Fachschule Belvoirpark Zürich

Tausende von Anlagen zeugen von unserer Leistungsfähigkeit. Profitieren auch Sie von unserer jahrzehntelangen Erfahrung. Individuelle Beratung, fachmännische Ausführung, prompter Service.

Betriebseigene Abteilungen: **Kompressoren- und Verdampferbau
Kühlmöbelschreinerei
Isolierungen
Getränkearmaturen**

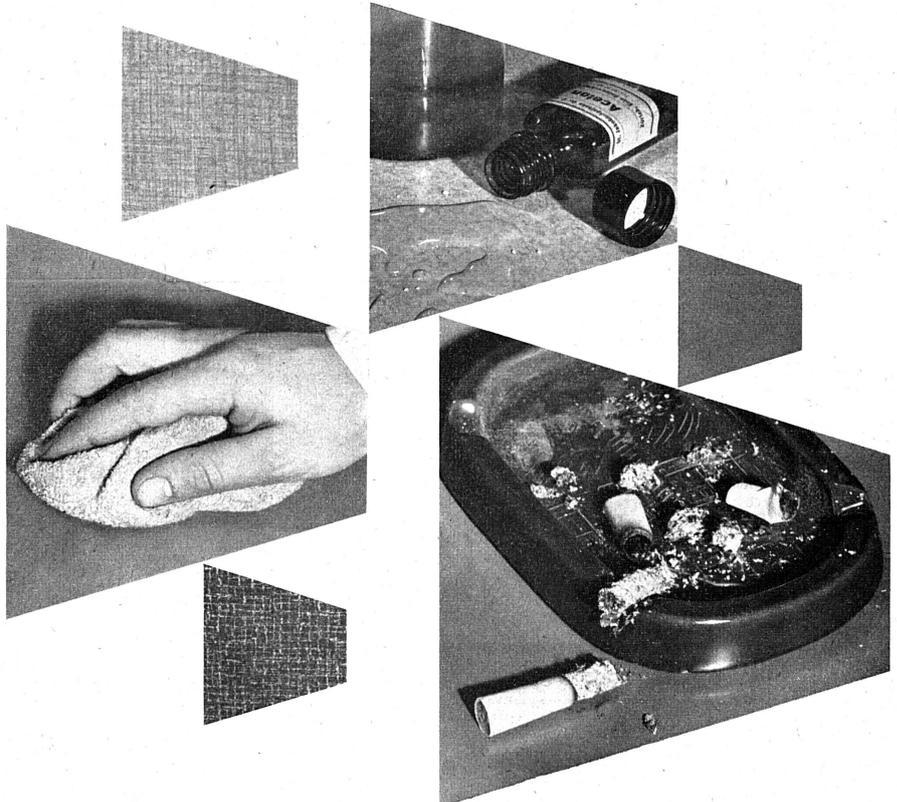


A. Schellenbaum + Co. AG., Winterthur

KÜHLANLAGEN - GEFRIERANLAGEN

Telephon (052) 221 77 und 282 33

OLMA: Halle 8, Stand 831



Perstorp

bietet unerschöpfliche
Verwendungsmöglichkeiten!

PERSTORP - die weltbekannte schwedische Kunstharzplatte - hat sich in der Schweiz in kurzer Zeit zu einer der führenden Kunstharzplatten entwickelt. Wir freuen uns über diesen grossen Erfolg und danken allen, die an der lebhaften Entwicklung mitgeholfen haben.

PERSTORP-PLATTEN bieten unerschöpfliche Verwendungsmöglichkeiten als Wand- und Tischbeläge in Wohnungen, Arbeits- und Verkaufsräumen, in Schulen, Anstalten und Spitälern, in Hotels, Restaurants usw. - Sie sind in 40 verschiedenen Farben und Dessins sofort ab Lager lieferbar.

PERSTORP-PLATTEN sind weitgehend beständig gegen Säuren und Chemikalien; sie sind hitzebeständig bis zu 130° C, schlag- und bruchsicher und lassen sich kaum zerkratzen oder sonstwie beschädigen. Und PERSTORP-PLATTEN sind so leicht zu reinigen. Ein feuchter Lappen genügt, um PERSTORP immer frisch und sauber zu halten.

PERSTORP-PLATTEN sind äusserst preisgünstig und absolut konkurrenzfähig. Verlangen Sie kostenlos von Ihrem Schreiner oder direkt von uns die neuesten PERSTORP-Farbmuster; unsere Fachleute stehen Ihnen zudem gerne für alle Auskünfte und Ratsschläge zur Verfügung.



**PERSTORP - eine einmalige Anschaffung
PERSTORP - in der halben Zeit gereinigt!**

Wir suchen für die Wintersaison 1957/58 einen

DIREKTOR

für unser neu zu eröffnendes Sporthotel (ca. 60 Betten) in weltbekanntem Wintersportzentrum im Kanton Graubünden. Bei Eignung Jahresstelle.

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Referenzen, Zeugnissen und Angaben über den Lebenslauf erbitten wir unter Chiffre GR 1230 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort versierter, sprachenkundiger und ausgewiesener

Chef de service

in Jahresstelle.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lebenslauf sind einzureichen an R. Candrian-Bon, Bahnhofbuffet Zürich HB.

La « Confrérie du guillon » à la conquête des Etats-Unis

Chicago, la grande et vivante métropole des bords du lac Michigan, a reçu avec faste une délégation de la très noble Confrérie du guillon, venue aux Etats-Unis dans le cadre d'une mission d'amitié et de propagande choisie en faveur des excellents crus de nos coteaux romands.

Sous le patronage d'honneur de M. Oscar Schneider, consul général de Suisse, la délégation du Guillon, en grand appareil, ainsi que l'office national suisse du tourisme à New York, ont donné mardi 1er octobre, dans les salons d'un des plus grands hôtels du centre de la ville, une brillante réception à laquelle prirent part de nombreux invités de marque, notamment les représentants des autorités locales, de la presse, de la radio, de la télévision, des agences de voyages, des compagnies aériennes, les restaurateurs, les directeurs d'hôtels et des personnalités des milieux gastronomiques. Les hôtes américains dégustèrent avec un plaisir manifeste les vins vaudois, valaisans et neuchâtelais accompagnés de ramequins.

La ravissante Sylvia Kneubuehler « miss Switzerland of Chicago », avait été élue « Wine Queen » (reine des vins) pour la circonstance. Puis eut lieu une céré-

monie solennelle au cours de laquelle la Confrérie du guillon conféra le titre de compagnon d'honneur à M. Richard J. Dale, maire de Chicago, lui remettant le traditionnel ruban aux armes de la Confrérie, ainsi qu'une magnifique channe vaudoise. M. Henry J. Taylor, ambassadeur des Etats-Unis en Suisse, tout récemment reçu compagnon d'honneur de la Confrérie, avait tenu à exprimer par télégramme lu à la réception, ses meilleurs vœux pour la manifestation. Celle-ci connut le plus vif succès et atteignit pleinement son but: resserrer les liens d'amitié qui unissent les deux pays et susciter un intérêt prononcé en faveur de nos vins, de nos fromages et de notre tourisme.

A la Maison suisse, nos compatriotes de Chicago firent un accueil chaleureux aux délégués de la Confrérie du guillon. La présentation du film de la Fête des vigneronnes de Vevey et la dégustation de crus romands recréèrent l'atmosphère du pays pour le grand plaisir des participants. Ajoutons que la presse locale, la radio et la télévision accordèrent largement l'hospitalité de leurs colonnes et de leurs studios à la délégation de la Confrérie du guillon, composée de MM. Dr Ph. Chérix, chanter des vins, Jacques Laedermann, chef du service de presse, et F. Paux, «compagnon».

Propagande vineuse et propagande touristique

La propagande dite gastronomique et la propagande en faveur des vins et des régions viticoles sont aussi une forme de la propagande touristique. Les vins d'un pays représentent en effet ce qu'on appellerait aujourd'hui un concentré des traditions et de la culture, des us et coutumes de populations qui sont profondément attachées à leur terre et qui en reflètent les caractères. Comment mieux intéresser les étrangers qui ne se préoccupent pas seulement des paysages des régions touristiques, qu'en attirant leur attention sur la vie même de leurs habitants. L'accueil que l'Amérique a réservé aux envoyés de la Confrérie du guillon montre également l'efficacité de cette propagande. Le Bulletin «L'Ami du Vin» l'avait d'ailleurs souligné comme suit en son temps. (Rééd.)

Caractéristique de la propagande pour le vin
Les crus qui le méritent sont présentés au public

comme vins ambassadeurs, qui aident à la vente des qualités plus ordinaires. On encourage la consommation du vin non en poussant à un usage immodéré mais en enseignant à boire bon, régulièrement et quand il faut.

C'est déjà là une action didactique dépassant le simple but publicitaire: les principes de l'œnologie et du savoir-boire sont divulgués pour éduquer le consommateur et lui apprendre la valeur comparative des différents vins. On rend ainsi le client plus difficile, ce qui oblige le producteur à améliorer ses vins pour pouvoir les vendre. Autre effet secondaire de la propagande pour le vin, elle augmente l'attrait touristique des régions où croît la vigne.

Les efforts du propagandiste se heurtent cependant à de sérieux obstacles. Son action est contrecarrée par la lutte que mènent hygiénistes et abstinentes contre les abus de l'alcool et parfois l'usage même du vin. D'autre

part, le vin du point de vue publicitaire n'est pas une marchandise facile, n'étant ni indispensable ni standardisée comme un objet industriel. Autre difficulté: le financement de la propagande. Les producteurs en effet ne se rendent pas toujours compte de son utilité et hésitent à investir de l'argent qui ne rapportera qu'à longue échéance.

Heureusement la propagande pour le vin a aussi de bons côtés. C'est le plus noble et le plus agréable de tous les produits de la terre. Connaître le vin, c'est de la culture générale. Le vin a noué des relations intimes avec la littérature, les arts plastiques, la gastronomie. Il a inspiré nombre de chefs-d'œuvre et de traditions folkloriques. Il y a là les plus beaux motifs publicitaires.

La propagande pour le vin est nuancée, elle fait appel à l'intelligence et au bon goût du public.

Quelques exemples d'activités à l'étranger

La Belgique et le Danemark sont le théâtre de remarquables campagnes orchestrées par des comités propagandistes du bon vin de France. Ceux-ci ont été créés par les Français en collaboration avec le commerce local. Un riche matériel publicitaire a été distribué et les amateurs conduits jusque dans les vignobles de France. La propagande de divers pays exportateurs a été très fortement développée dans les pays anglo-saxons. En Angleterre, la Wine and Spirit Association of Great Britain et, aux Etats-Unis, le Wine Advisory Board ont initié le public aux principaux vins d'Europe.

Dans les pays de production, la propagande interne cherche non seulement à atteindre le consommateur indigène mais aussi le voyageur de passage. En Californie, par exemple, la Swiss-Italian Wine Colony, à Asti, reçoit 6000 visiteurs par semaine dans un chalet de dégustation.

En Allemagne, la Deutsche Weinwerbung s'est montrée fort dynamique depuis la fin de la guerre, a sorti de nombreuses publications et organisé des semaines du vin dans les provinces sans vigne. Une Maison du Vin allemand est en voie de réalisation de même qu'un village vigneron itinérant. Les crus sont mis en valeur dans les nombreuses foires aux vins et des fêtes de vigneronnes le long de la Weinstrasse.

En France, le Comité national de propagande en faveur du vin, a réalisé à Paris et en province, des actions «vin-poison», «vin-fromage» et «menu vin compris». De son côté, l'Institut national des appellations d'origine assure l'authenticité des crus et la re-

cherche d'une qualité toujours meilleure. Il a patronné dans la capitale une très belle exposition: «Le vin de France dans l'histoire». Chaque vignoble a en outre son propre Conseil Interprofessionnel du Vin qui assure la propagande régionale. Des foires très courues ont lieu à Montpellier, Orange, Mâcon, Colmar, etc. La vente des vins des Hospices de Beaune connaît chaque année un succès sans pareil. Enfin l'hospitalité légendaire de Bourgogne, d'Alsace et d'ailleurs fait aux crus français la meilleure réclame.

Le rôle des confréries vineuses

En 1934, en pleine crise viticole, et dans le but immédiat de permettre aux vigneronnes bourguignonnes de subsister, la Confrérie des Tastevins décidait de raviver des traditions délaissées depuis plusieurs siècles. La manière poétique et le bon goût avec lesquels elle a rendu à de grands crus une gloire dont l'éclat subsistait alors un déclin passager en a fait le plus dynamique et attrayant organisme de propagande qui soit. La trentaine d'ordres vineux qui sont nés depuis en France et en Romandie sont le meilleur hommage rendu à la réussite de ces initiateurs.

Des deux côtés du Jura, les confréries ont exercé une influence bienfaisante dans le monde viticole. Elles ont éveillé l'intérêt amical du grand public pour les produits de la vigne et les gens qui en vivent. L'inoubliable Fête des Vignerons de Vevey a attiré des masses de touristes étrangers, contribuant à rendre les vins de Suisse aussi célèbres que ses montres et ses fromages. Quant aux diverses sections de l'ANAV, elles ont été dans chaque canton un lieu d'aimables rencontres pour tous les milieux de l'économie du vin. Malgré les intérêts parfois divergents, il a ainsi été possible de nouer des contacts féconds et de collaborer à cette œuvre d'utilité nationale: la propagande pour le vin.



Kiefer

Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-einrichtungen

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

BASEL
Gerbergasse 14
061 22 09 85

ZÜRICH
Bahnhofstrasse 18
051 23 39 67

Günstig
zu verkaufen
fabrikneue

Wäsche-
trocknungs-
Maschinen

mit 8 und 15 kg Fassungsvermögen. - Diese Wäschetrockner sind automatisch gesteuert und mit allen sicherheitstechnischen Einrichtungen, wie Zeitschalter, Thermostat, Thermometer, Türkontakt, thermischer Auslösung zum Schutz des Motors, sowie den nötigen Kontroll-Lampen ausgerüstet. Detaillierte Angebote erhalten Sie durch Chiffre 8202 an Mosse-Annoncen, Basel 1.

Hotel-Restaurant

(38 Betten) linkes Thunerseeufer (Faulensee), seit 32 Jahren im gleichen Besitz, ist umstandehalber

zu verkaufen

Sehr günstige Verhältnisse, grosser Restaurantgarten, Parkplätze, Liegeplätze etc. Antritt nach Übereinkunft. Eventuell käme Pacht in Frage. Nähere Auskunft durch W. Hirzbrunner, Baumgartenrain 4b, Thun, Tel. (033) 28783.

Aus Gesundheitsrücksichten
zu verpachten evtl. zu verkaufen
im St. Galler-Oberland:

Kurhaus und Bad Wangs

(6 Monate Badekuren)

Sporthotel Pizol, Wangs

(6 Monate Passanten- und Sportbetrieb).

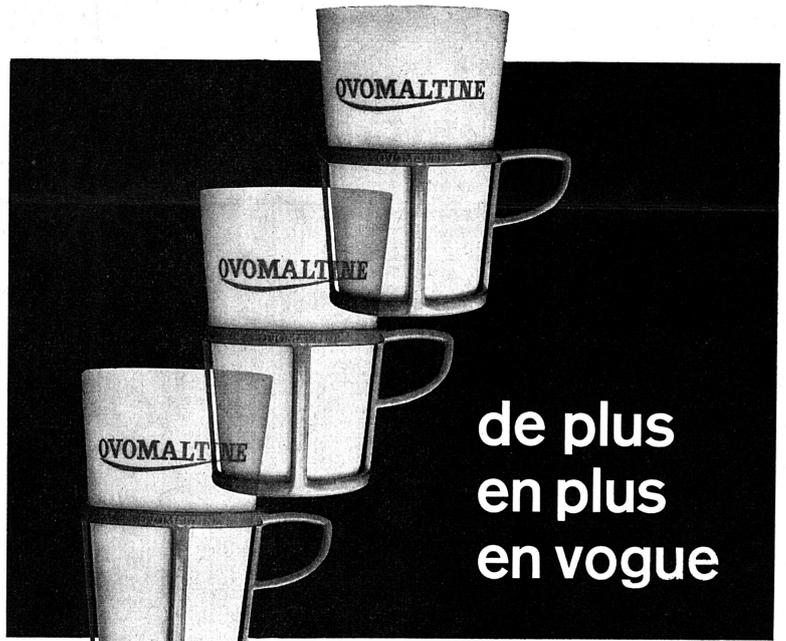
Auskunft durch M. Freuler, Besitzer.

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen!

Ufe Tisch
ghört
Würfelzucker

ZUCKERFABRIK + RAFFINERIE | ZUCKERMÜHLE RUPPERSWIL A.G.
AARBERG A.G. | RUPPERSWIL b. Aarau



de plus
en plus
en vogue

Les verres OVOMALTINE, opaques et jaugés, sont de plus en plus employés et appréciés dans les établissements publics.

Avantages: Aspect élégant et appétissant, excellente stabilité, facilitent le service grâce à leur emploi pratique.

Aux établissements très importants, qui utilisent des machines automatiques pour laver la vaisselle, nous recommandons le solide gobelet OVOMALTINE en porcelaine.

Prix spéciaux	Verre «Ovomaltine», 2 dl, jaugé	fr. -75 la pièce
pour la	Gobelet «Ovomaltine» en porcelaine, 2 dl, jaugé	fr. -90 la pièce
restauration:	Porte-verre «Ovomaltine» en matière plastique	fr. -25 la pièce

Livrables en unités d'emballage de 10 pièces.

Nous vous remercions d'avance de votre commande!

DR A. WANDER S.A., BERNE

tél. (031) 5 50 21

H. G. Hymn... in P.O.

Ultra-Bienna

garantiert
das längste Leben
Ihrer Wäsche!

Ultra-Bienna wäscht zuverlässig!

Ultra-Bienna, das modernste führende Seifenwaschmittel wäscht hervorragend in weichem und hartem Wasser. Es bleicht sehr schonend und verleiht der Wäsche höchstes Weiss und klare Farben; es erhält die Wäsche griffig und weich.

SOBI zum Vorwaschen normalschmutziger Wäsche

PRODUKT 40 zum Vorwaschen fettig-schmutziger Wäsche

BIO 38°C zum Einweichen von Leib-, Küchen- und Operationswäsche

PERBORAT EXTRA, Sauerstoffbleichmittel

ANGORA für feine Wäsche, Wolle, Seide und Nylon

Verlangen Sie unseren kostenlosen und unverbindlichen Beratungsdienst



SEIFENFABRIK SCHNYDER BIELZ

SCHULTHESS



Waschautomaten Schulthess-Frontal

7 Modelle

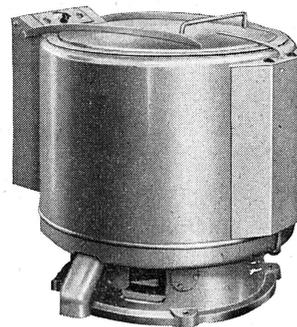
4	6	10	18	25	35	60 kg
---	---	----	----	----	----	-------

mit eingebautem Boiler, zwei automatischen Waschmittelzuführungen und patentierter Spülvorrichtung, im Spüleffekt unerreichbar. Diese Automaten waschen, kochen, brühen, spülen und schwingen.

Alle unsere Gewerbeautomaten werden auf Wunsch mit patentierter Lochkarten-Automatik ausgerüstet.

Eignung für sämtliche gewerblich betriebenen Wäschereianlagen, Hotels, Restaurants, Heime, Anstalten, sowie für Haushaltungen und Mehrfamilienhäuser usw.

60% Leistungssteigerung, 50% Einsparung an Waschmitteln, Löhnen, und Wärmeenergie gegenüber konventionellen Einrichtungen.



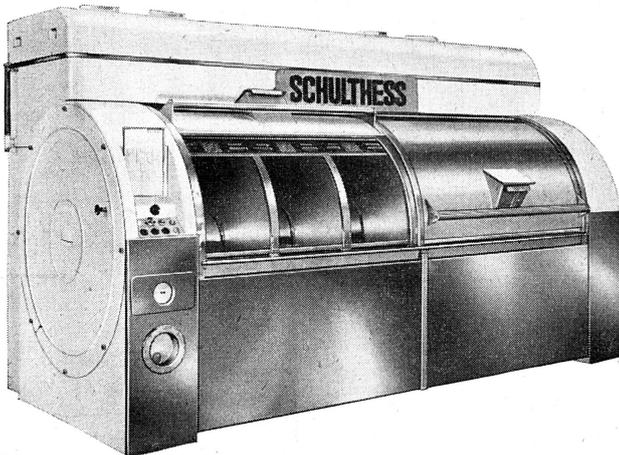
Schulthess-Schnellläuferzentrifugen

3 Modelle

S/500	S/700	S/900	
Ladegewicht	14	30	47 kg

Diese Zentrifugen arbeiten mit 1500 t/min. vollständig vibrationsfrei und sind vollautomatisch gesteuert. Die Schleuderleistung dieser Zentrifugen ist derart hoch, dass nicht mehr als 6 Minuten geschwungen werden soll, ansonst die Wäsche zum Mangeln zu trocken ist.

...über 20000 SCHULTHESS-AUTOMATEN im Betrieb!



Schnellwaschautomaten Schulthess-Pullman

4 Modelle

S/P 3	S/P 4	S/P 5	S/P 6	
Ladegewicht	120	155	190	230 kg
Std.leistung	210	270	290	350 kg

Schnellwasch-Programmdauer 30 Min.

Be- und entladen des Schnellwaschers in 6-8 Min. Waschprogrammsteuerung automatisch m. auswechselbaren Lochkarten. Automaten mit eingebautem Wassertank, automatischer Waschmittelzuführung, patentierter Spülvorrichtung, eingebauter Wärmewiederverwertung, eingebauter Spülwasser-Wiederverwertung, **Wärmeeinsparung 60%, Betriebskosteneinsparung 75%.**

MASCHINENFABRIK AD. SCHULTHESS & CO. AG. ZÜRICH

Zürich Stockerstrasse 57 Tel. 051/27 44 50
Bern Aarberggasse 29 Tel. 031/ 3 03 21
Lausanne 16, Av. du Simplon Tel. 021/26 21 24
Neuenburg 9, Rue des Epancheurs Tel. 038/ 5 87 66
Chur Bahnhofstrasse 9 Tel. 081/ 2 08 22

Kristall und Glas



wunderbar klar
mit dem enttendenden
Reinigungspulver



Auch Ihr Personal schätzt SAP
arbeitet fröhlicher und leistet
deshalb mehr!

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

Seit 1931 bekannt für besonders
prompten und individuellen
Kundendienst.

Insrieren bringt Gewinn



TEKO

Elektrische
Aufschnittmaschine

Ganz rostfrei, robust und form-
schön. Geringster Platzbedarf
(20 x 40 cm)

Konkurrenzloser Preis!

Prospekte u. Vorführung durch:

Theo Kneubühler & Co.
Luzern, Obergrundstrasse 65

Zu verkaufen
neue solide

Stühle

schon ab Fr. 17.50.
O. Locher, Baumgarten, Thun

OLMA
St. Gallen

Halle 2
Stand 265



NEU!

LUCUL- Crème-Suppen

Spargel - Steinpilz - Tomaten - Huhn

Wieder eine Spitzenleistung!

Gratismuster durch:

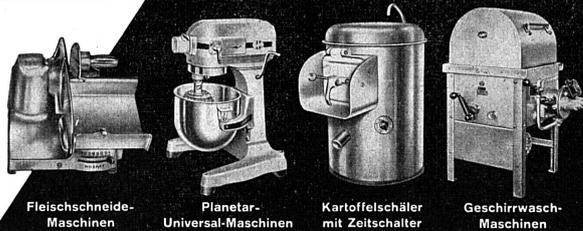
Ein Versuch lohnt sich!

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 52-Seebach
Telephon (051) 46 72 94

Spezialfabrik f. feine Bouillons, Suppen, Saucen, Sulz, Würze

Unentbehrlich
für
Ihre Küche
sind ...

Modelle in
verschiedenen Größen



Fleischschneide-
Maschinen

Planetar-
Universal-Maschinen

Kartoffelschäler
mit Zeitschalter

Geschirrwash-
Maschinen

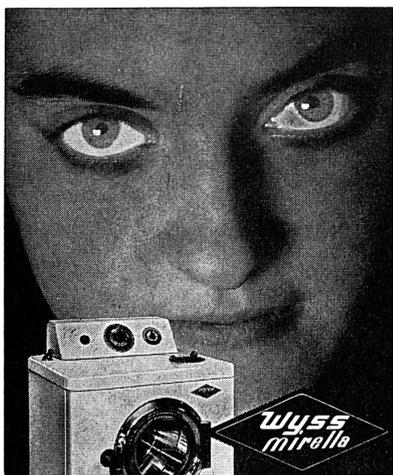


Verlangen Sie unverbindlich Vorführung oder Prospekte durch:

HOBART-MASCHINEN

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

" EIN CAMPARI "



**DER BEVORZUGTE
WASCHAUTOMAT**

Größen für: 4, 6, 9, 12 kg Trockenwäsche

Verlangen Sie unsere ausführlichen Prospekte

VERKAUFSBÜROS:

BASEL: St. Albanvorstadt 10, Tel. (061) 24 28 68

BERN: Militärstraße 59, Tel. (031) 8 56 41

LAUSANNE: 9, Av. de Morges, Tel. (021) 25 88 58

ROMANSHORN: Alleehof, Tel. (071) 6 36 36

ZÜRICH: Seefeldstraße 116, Tel. (051) 32 25 88

GEBRÜDER WYSS, BÜRON / LU

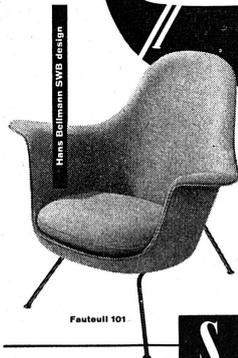
Waschmaschinenfabrik Tel. (045) 3 84 84

Besuchen Sie unseren Stand an der

OLMA St. Gallen, Halle 2, Stand 205



SITWELL
Die neue Form aus
neuem Material.
Flexible Schalen
aus dem
neuen Kunststoff
STRACOLITE
mit Schaumpolsterung
und Stoffbezug.
Ein neuer Zweig der
Strässle-Produktion



Fauteuil 101



**Strässle
Sitwell**

Fabrikanten: Strässle Söhne & Co., Kirchberg (SG)

Besuchen Sie uns an der OLMA
Halle 6, Stand 663

... aber gewiss,
nur bei Inserenten kaufen!



«Aufgenommen 1897». Also vor 60 Jahren wurden solche Etiketten auf die neuen Rosshaarmatratzen eines grossen Schweizer Kur-Hotels aufgenäht. Heute wird das Haus renoviert und die Matratzen werden aufgefrischt, alles gute



Rosshaarmatratzen. Der Inhalt einer einzigen alten Matratze musste geopfert werden, um damit den notwendigen Inhalt der übrigen zu ergänzen. Ein handgreiflicher Beweis für die unverwüsthliche Haltbarkeit des Rosshaars.

«Die Belle-Etage»

Eine Flucht von reich ausgestatteten Räumlichkeiten im ersten Stock der damaligen Kurhotels waren das Zentrum des gesellschaftlichen Lebens während der Badesaison. Im Speiseraum wurde an langen Tischen, der «Table d'hôte», gespiessen, wie eine einzige grosse Familie. Da war der Salon für gepflegte Unterhaltung, das Lesezimmer oder Bibliothek, das



Schreibzimmer, vielleicht noch ein Salon für die Damen und ein Rauchsalon für die Herren.

Alles etwas düster gehalten,

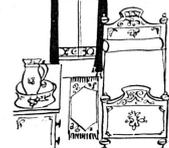
aber zweifelsohne mit durchgehendem Stil. Herrliche Zeiten, aber was ist davon zurückgeblieben? Der Glanz ist vergilbt und die Goldfarbe abgeblättert. Das gesellschaftliche Zusammengehörigkeitsgefühl unter den Badegästen hat sich aufgelockert. Die «Belle-Etage» wird heute zu nutzbringenderen Räumlichkeiten umgebaut und das Inventar passt nicht mehr in unsere Zeit.

Aber nicht nur für die «Belle-Etage» wurde vor 60 Jahren alles aufgewendet, auch für die einzelnen Zimmereinrichtungen wurden die Möbel, die Betten und vor allem die Matratzen mit Bedacht und Sorgfalt ausgewählt. Die Gäste hatten Anspruch auf ein behagliches Wohnen, auf einen gesunden Schlaf.

So oder so

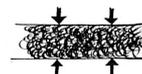
in jede Matratze, gleich welcher Art, gehört ein genügendes Quantum «Gutes Schnyder-Rosshaar».

So wurden alle Betten durchwegs mit guten Rosshaarmatratzen ausgestattet, mit Rosshaarmatratzen, die heute noch erhalten sind und nichts von ihrer Federkraft verloren haben.



Unverwüsthlichkeit ist aber nicht der einzige Vorteil des Rosshaars, sondern es hat auch auf die wertvolle Gesundheit einen wesentlichen Einfluss. So ist Rosshaar geeignet, um vorbeugend gegen das Rheuma

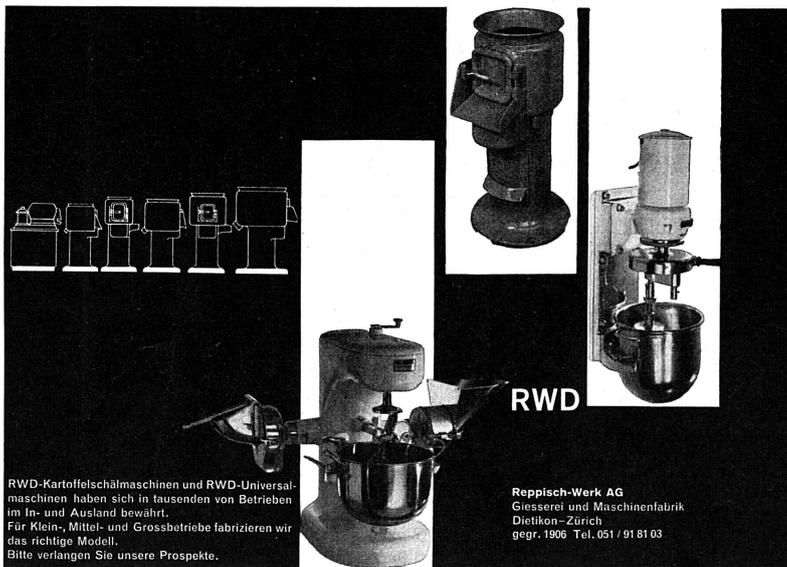
zu wirken. Rosshaar ist schon in der Substanz ein schlechter Wärme- und Kälteleiter. Durch die industrielle Veredlung werden die glatten Haare zu Kringlem gedreht und in einem Dampfbad zu nie erlahmenden Federchen fixiert. Wieder aufgezipft, ergibt sich ein Polstermaterial aus Millionen kleiner Spiralfedern, die zusammen mit den entstehenden Luftzwischenräumen vorzüglich isolieren, ohne die Ventilation zu unterbinden. Rosshaar hält die natürliche Körperwärme beisammen. Es kaltet nicht und hitzt nicht, darum schützt es vor Rheuma. Wenn eine halbe Stunde nach dem Zubettgehen die Matratze noch als kalt empfunden wird, so stimmt damit etwas nicht, und die Erkältungsgefahr ist sehr gross. Das gibt es mit Rosshaar nicht!



**Pferdehaarspinnerei
J. Schnyder AG. Wädenswil
Tel. (051) 95 61 06**



Verkauf durch das Fachgeschäft. Wir geben gerne Bezugsquellen bekannt.



RWD-Kartoffelschälmaschinen und RWD-Universalmaschinen haben sich in tausenden von Betrieben im In- und Ausland bewährt. Für Klein-, Mittel- und Grossbetriebe fabrizieren wir das richtige Modell. Bitte verlangen Sie unsere Prospekte.

RWD

Reppisch-Werk AG
Glesserei und Maschinenfabrik
Dieltikon-Zürich
gegr. 1906 Tel. 051 / 91 81 03

8. Fremdenverkehrskurs

28. — 31. Oktober

Leitung: Dr. Schütz, Verkehrsdirektor, Luzern

Ausführliches Programm sofort auf Verlangen, Telephon (041) 2 55 71

Referenten: S. Bittel, Direktor der Verkehrszentrale Zürich
Dr. Mörkofer, Dir. Meteorol. Observatorium Davos
Dr. Haas, Generalsekretär Swissair
Dr. Farner, Reklameberater, u. a.

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE, LUZERN

Die Kochkunstausstellung in Aarau

Den Initianten und Veranstalter dieser kulinarischen Demonstration gebührt aufrichtiger Dank, denn der systematische Aufbau der ganzen Ausstellung, wie auch das Niveau der gezeigten Arbeiten, ob Lehrling oder Koch, darf ohne jegliche Überhebung als *überdurchschnittlich* bezeichnet werden. Selbst verwöhnte und kritisch eingestellte Fachleute waren des Lobes voll. Doch dürfte bis anhin noch keine derartige Schau das Privileg der Unfehlbarkeit erheben. Und darum dürfte auch hier eine kurzgefasste Kritik über die gezeigten Ausstellungsobjekte nur von Nutzen sein.

Die jüngsten der Lehrlinge brachten u. a. eine «mise en place», wie auch den Werdegang einer Minestrone, eines Pot-au-feu und verschiedener Suppen mit proportionell richtig abgemessenen Zutaten, in belehrendem Sinne zur Schau. Diverse Kartoffelgerichte, gebackene und gebratene, vermochten in ihrer Darstellung die saubere Praxis und die gute Schule zu verraten. Grosse Beachtung kam auch der Geschichte angeordneten Gewürzsammlung zu.

Die schulmässige Steigerung führte schliesslich zu den Eierspeisen. Bei diesen Zubereitungsarten dürften die 12 verschiedenartigen Omeletten, in Aufmachung und kulinarischer Auffassung, ein Vorzügliches notieren, wogegen eine wohl sauber angerichtete Serie von diversen Spiegeleiern, teilweise der Überladung zu nahe kamen. Das Rührei mit seinen Ableitungen bestätigt bestimmt den grossen Fleiss des Herstellers, der sich jedoch beim Anrichten über die Grenzen der geübten Praxis verirrte. Dass Jus und Saucen stets abgemessen in eine Saucière kommen sollen – der Ökonomie, Qualität und Sauberkeit zuliebe –, muss man stetsfort immer wieder erneut allen Köchen zurufen – nicht verwunderlich, wenn Lehrlinge auch hier den Weg zur bekömmlichen Praxis und Anrichtart verfehlten. Einige drei- und vierteilige Menüs, Arbeiten der älteren Lehrlinge, verrieten nebst dem geschickten Herrichten eine lobenswerte fachtechnische Einstellung, obschon nicht alle Garnituren in klassischer Hinsicht der Richtigkeit entsprachen und das Tranchieren wie auch das Dressieren der Geflügel und Fleischstücke noch vielerorts der Sicherheit entbehrten.

Bei der schweren Konkurrenz, den Arbeiten der Köche und Konditoren, überboten sich die Künstler der weissen Mütze, gegenüber den früher hier gezeigten kulinarischen Erzeugnissen, um eine gute Klasse. Damit wurde das Verdienst der *Hospes*, nebst der regsamsten Tätigkeit der Küchengeister im Rüblland, erneut mit Nachdruck bestätigt.

Auf einem grossen Silber-Plateau wurde in sehr geschickter Manier eine Galantine de volaille, ein Roast-beef und ein Zamponi dressiert, wobei sich jedes Stück mit einigen vorgelegten Tranchen und den jeweils passenden Beilagen ausserordentlich gut in das Ganze einfügte. Die zügige Linienführung bei der Dressage dieser für ein kaltes Buffet gedachten Platte zeugte für eine richtige fachtechnische Einstellung sowie für eine überaus geschickte Hand. Das gleiche gilt für die

ebenfalls auf einem Plateau vereinten «3 Selles de chevreaux à la Diane», die vorwiegend mit verschiedenen Früchten und Gelee in vorbildlicher Art garniert waren. Die gepflegte Küche aus der täglichen Praxis verkörperte das «Chicken curry Bombay style» mit all seinen Beilagen und eine «Sole Maison». Ein Schaustück, «Das Aarauer Pferderennen», mit einigen einwändfrei auf einem Plateau angebrachten Leckerbissen, darüber ein zum Sprung ansetzendes Pferd, in vollendeter Fertigkeit aus Butter handmodelliert, fand allgemeine Beachtung. Obschon wir im allgemeinen für solche Arbeiten (Figuren aus Butter usw.) nicht grosses Verständnis aufbringen können, dürften doch zweckdienliche Gestaltungen dieser Art, wie es hier eben der Fall war, immer noch berechtigten Anklang finden – doch nur wenn durch diese Gebilde volles Können demonstriert wird und dabei die grundlegende Praxis der kulinarischen Kunst in keiner Weise vernachlässigt wird. Gefüllte Schinkenrollen, garniert mit Tomaten, Eiern, Sellerie, Champignons und Weichselkirschen, zeugten für gutes Können, doch wurde die nette Aufmachung durch das allzu starke «Rouges» der Rollen nachteilig beeinträchtigt. Eine Demonstration einer Bauernplatte, mit den verschiedenen dazugehörigen Fleischstücken und den sonstigen Beilagen, bekam insbesondere die Zustimmung der Schlemmer, denen beim Anblick dieser «Bureplatte» das Wasser im

Munde zusammenlief. Desgleichen gefielen die Spezialitäten «Aus meinem Bach». Forellen und Krebse vereinten sich in anmachender Weise zu einem essbaren Stillleben auf einem Plateau.

Eine vorzügliche Note gebührt den Zuckerkünstlern. Die Violine aus Nougat, mit dem Notenblatt aus Marzipan, darauf aus Schokolade das aussergewöhnlich fein gespritzte Lied der Lieder, verfertigten zwei Lehrlinge, denen anscheinend der gewählte Beruf zugesagt und Freude macht. – Eine Torte mit Tessenier Sujet war in der Ausführung wie in symbolischer Hinsicht ein vorbildliches Meisterstück, eine Arbeit, die wohl als Beispiel für neuzeitliches Dekor massgebend sein könnte. Selbst das neue Aarauer Rathaus wurde von geschickter Hand, bis auf die letzte Kunstschlosserei, stilgerecht und haargenau aus Marzipan, Schokolade usw. kunstvoll nachgebildet. Der Tessenier Karren mit dem Weinfass, aus reiner Schokolade geschaffen, mit welken, scheinbar aus der Luft hergewehten Weinblättern aus Marzipan, fand viele Kritiker – von denen jedoch, genau wie bei der Kunst der Farben, schliesslich eine überwiegende Mehrheit das «Vorzüglich» einsetzte.

Um nicht allzu lang zu werden, obschon nur ein kleiner Teil der ausgestellten Gerichte und Schaustücke vorstehend besprochen wurden, müssen wir es mit dieser kritischen Betrachtung bewenden lassen. Liebe und Hingabe zur Arbeit und zu unserem schönen Beruf verhalten zum vollen Erfolg dieser lehrreichen kulinarischen Schau. Liebe und Hingabe standen auch den Organisatoren zu Gvater – ihnen gebührt grosser Dank.
Julien Schneitter

Markt- und Situationsbericht

Mitgeteilt von der Direktion der Hoveg

Der Weinherbst

In diesen Tagen hat in ganz Mitteleuropa die Weinlese begonnen. Sie ist in allen uns interessierenden Ländern – mit Ausnahme von Italien – mengenmässig unter dem langjährigen Mittel, in einigen Ländern sogar ausgesprochen klein.

Das schöne Herbstwetter der letzten Wochen ist durch einige sehr kühle Tief mit Schneefall bis auf 1500 m hinunter unterbrochen worden. Das hat die Traubenreife mit Unterbrüchen gefördert, so dass im allgemeinen mit einer guten Qualität des Jahrgangs 1957 gerechnet werden kann. Viel hängt noch vom Lese-Wetter ab.

In der Westschweiz erwartet man dieses Jahr eine gute Qualität, doch mengenmässig nur eine kleine Ernte. Die Schätzungen lauten wie folgt: Genf 340 000 hl, gegenüber 60 000 hl im Mittel der Jahre 1947–56, Neuenburg 17 000 hl (51 000), Wallis 160 000 hl (230 000), Waadt 125 000 hl (240 000), Vully 6600 hl (6000) und Bielsee 5500 hl (15 000). Weiss- und Rotwein zusammengerechnet.

In der deutschen Schweiz rechnet man mit einer Ernte von 16 000 hl, gegenüber einem Jahresdurch-

schnitt von 75 000 hl in den letzten 10 Jahren und im Tessin mit 42 000 hl.

Mit 400 000 hl dürfte die gesamt-schweizerische Ernte rund 53% einer mittleren Weinernte ausmachen.

Wie wir bereits in der letzten Nummer gemeldet haben, waren die Vorräte an Altweinen am 30. Juni dieses Jahres viel kleiner als am gleichen Stichtag der Vorjahre. Es kann deshalb mit einem reibungslosen Verlauf der Herbstgeschäfte gerechnet werden.

Zollermässigungen auf Mostobst und alkoholfreien Traubensaft

In einem Bericht des Bundesrates an die Bundesversammlung wird beantragt, vom Bundesratsbeschluss vom 30. August 1957 betreffend die vorübergehende Zollbefreiung bzw. Zollermässigung für Mostobst, Kernobstprodukte, getrocknete Obsttrester und alkoholfreien Traubensaft in zustimmendem Sinne Kenntnis zu nehmen.

Reis. Italien hat soeben die feinen Reissorten (Arborio, Ranza, Maratelli usw.) vom Regime der Ente Risi befreit. Die Reismühlen können mit ihren ausländischen Kunden direkte Geschäfte abwickeln, die

Obst und Gemüse der Woche

Tomaten – Endivien Salat – Spinat
Apfel (mittelfrühe Sorten) – Birnen

nicht der Genehmigungspflicht der staatlichen Organisation bedürfen. Man erwartet innert zweier bis dreier Wochen einen Preisrückgang.

Geflügel. Die Anlieferungen bei den SEG-Stationen und die dahierige Pflichtübernahme der Importeure sind immer noch verhältnismässig gross. Nachdem die Feriensaison nun vorbei ist, wachsen die Stocks an eingefrorenen Schweizer Poulets.

Andererseits haben die Preise in Holland und Dänemark in letzter Zeit angezogen. Wir haben uns gezwungen gesehen, unsere Abgabepreise für Importgeflügel leicht zu erhöhen.

Zucker. Französische und englische Feinkristall notieren diese Woche wieder etwas schwächer. Wir erwarten mit Beginn der europäischen Zuckerrübenverarbeitung einen weiteren, sukzessiven Preisrückgang.

Teigwaren. Reklamationen über die Qualität der in letzter Zeit fabrizierten Schweizer Teigwaren haben zu einer Intervention der Teigwarenfabrikanten bei der Getreideverwaltung geführt. Es sollen nun vorläufig 15 000 t südamerikanische Hartweizen importiert werden, welche sich speziell für die Herstellung von Hartweizengröss zur Teigwarenfabrikation eignen.

Tee. Die Preise für Schwarztee ziehen in allen Produktionsländern an. Russland kauft vor allem mittlere und gute Assam-Tees. Die Importeure in Grossbritannien decken sich mit jeder irgendwie brauchbaren Ware ein.

Getrocknete Früchte. Die wichtigste Tatsache, die registriert wird, ist, dass verschiedene Ernten wesentlich kleiner ausgefallen sind, als man sie noch Ende August geschätzt hat. Am grössten ist die Überraschung bei Smyrna-Sultaninen. Die Aprikosenernte scheint in Kalifornien endgültig etwa 20 Prozent kleiner zu sein als die bereits kleine Ernte des Vorjahres. Jugoslawien möchte einige tausend Tonnen Pflaumen nach Westeuropa verkaufen, ist aber zu teuer. Auch Kalifornien notiert etwas höhere Ausgangspreise als letztes Jahr. Einzig Mandeln sind schwach, die Preise bröckeln langsam ab.

Frachterhöhungen in der westdeutschen Binnenschifffahrt

Der westdeutsche Verkehrsminister, Dr. Hans-Christoph Seebom, kündigte am 18. September in Hamburg eine Frachterhöhung für die westdeutsche Binnenschifffahrt an. Er sagte dabei, die Binnenschifffahrt habe den gleichen Anspruch auf kostendeckende Einnahmen wie alle übrigen Verkehrsunternehmen. Die Gefahr ist natürlich gross, dass im Falle von deutschen Frachterhöhungen auch alle übrigen Rheinfrachten angetrieben werden.

Einmal keine Betriebsamkeit

Wer unter ständig zunehmenden Personalschwierigkeiten täglich ein gerütteltes Maß Arbeit leistet, oft bis spät in die Nacht hinein, wer gezwungen ist, mit der Kundschaft zu „prosten“, sich aber nie Zeit nehmen kann zu einer ruhigen Mahlzeit, wer rast dauernd in raucherfüllter Luft lebt, der sieht zwar, wie eigene Mitarbeit die Umsatzkurve günstig beeinflusst, andererseits spürt er aber, daß der Organismus eine solche Belastung auf die Dauer nicht aushält.

Muß das so sein? Muß die Gesundheit dem materiellen Erfolg geopfert werden? Bestimmt nicht! Wir müssen bewußt Pausen einschalten. Wir müssen vorbeugen, statt heilen, und dafür die Zeitspanne, die uns zur Verfügung steht, nützen. Um wieder „zu sich selbst zu kommen“, bedarf es eines Ortes abseits von Lärm und verpesteter Luft, wo gewisse Beschwerden weitgehend unabhängig von Jahreszeiten und Witterung behandelt werden können. Ein Aufenthalt in einem gesunden Lebensklima ist eine der Voraussetzungen, um die körperliche und geistige Harmonie zu verbessern. Vom Arzt individuell angepaßte und gelenkte Behandlung mit physikalischen Anwendungen und diätetischen Umstellungen bildet den Kernpunkt für die Erhaltung und Wiedererlangung der Gesundheit. Tausende haben das an sich selbst erfahren.

Sennrütli ist einer der Orte, die Ihnen das bieten, wonach Sie sich sehnen. Möchten Sie nicht rechtzeitig kommen, um gesund zu bleiben, bevor Sie gesund werden müssen?

Sennrütli

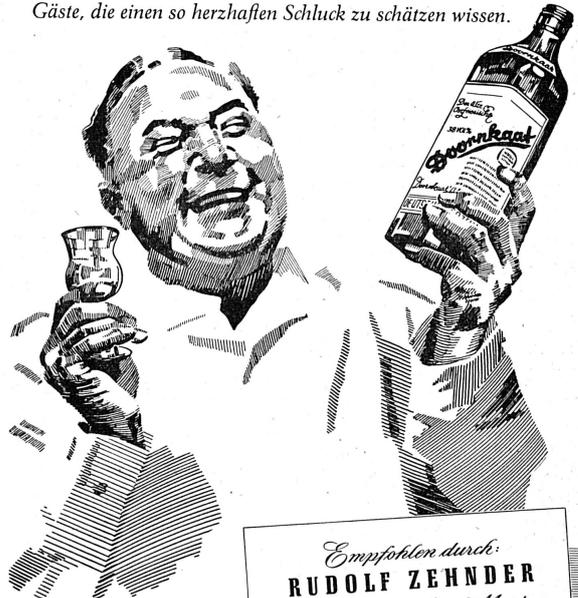
DEGERSHEIM/SG

Das Haus für individuelle Kuren, Erholung, Rekonvaleszenz, Rheuma, Kreislauf-, Magen-, Darm-, Leber- und Gallenblasenstörungen.

Leiter-Besitzer: F. Danzelsen-Grauer, Telefon 071 / 5 41 41
Ärztliche Leitung: Dr. M. v. Segesser, Telefon 071 / 5 41 49

Doornkaat

Aus Roggen, Weizen und Malz mehrfach gebrannt und mit würzigen Beeren nach altem Familien-Rezept destilliert: das ist der Doornkaat* – ein edler Brand aus Kornsaat! Klar und kraftvoll wie seine ostfriesische Heimat, ist er das rechte Getränk für alle Gäste, die einen so herzhaften Schluck zu schätzen wissen.



Empfohlen durch:
RUDOLF ZEHNDER
Importeur großer Marken
ZÜRICH 1-TALACKER 41

* Besonders zu empfehlen: vor dem Bier und nach einem währschaftlichen Menü – natürlich kühl serviert!



An der OLMA sind Maschinen und Apparate für das Gastgewerbe gut vertreten

Zum 15. Male OLMA

10.–20. Oktober 1957

St. Gallen als wirtschaftliches Zentrum der Nordostschweiz eröffnet heute die 15. Schweizer Messe für Land- und Milchwirtschaft; sie dauert bis zum 20. Oktober und zeigt wieder ihre gediegene Schau an Neuheiten im Bereich der land- und milchwirtschaftlichen Maschinen und Geräte nebst einem aktuellen Querschnitt durch das gewerblich-industrielle Schaffen der Nordostschweiz. Maschinen und Apparate für das Gastgewerbe sind an der Messe stark vertreten. Verfehlt wäre zu glauben, dass sich die Aussteller nur aus der östlichen Region unserer Heimat rekrutieren. Von Messe zu Messe wächst der Anteil der aus der übrigen Schweiz stammenden Aussteller der speziellen Branchengebiete der Land- und Milchwirtschaft. Gesamtschweizerischen Charakter weist auch die Spezialschau

des Schweizerischen Landmaschinenverbandes an der Olma auf, der die Messe seit Jahren mit seiner umfassenden und stets auf die neuesten Produkte bedachten Vorführung der in der schweizerischen Landwirtschaft gebräuchlichen Maschinen besichtigt. Als grosse Attraktion der diesjährigen Messe wird die Sonderschau der in der Schweiz gezüchteten Pferderassen ausfallen, eine Sonderschau, die in idealer Art eine Ergänzung zur letztjährigen Darstellung sämtlicher Rassenviertypen sein will. Im Zeitalter der Motorisierung kommt einer Schau unserer schweizerischen Pferderassen nicht bloss eine hohe wirtschaftliche, sondern auch eine moralische Berechtigung zu, zumal das Pferd in der Landwirtschaft noch immer einen sehr beachtlichen Platz als Arbeitskollege des Bauern einnimmt. K.

Eine nationale Pferdeschau an der OLMA 1957

Die Idee einer nationalen Zuchtierschau, die an der letztjährigen OLMA im Bereich der Schweizer Vierfüssler durchschlagenden Erfolg verknüpft worden war, soll an der diesjährigen Messe vom 10. bis 20. Oktober 1957 ihre Fortsetzung finden. Doch nun gilt die nationale Tierschau der Zucht des Pferdes. Rund 70 Zuchtstiere sind für die Schau angemeldet. Die Aufführer umfassen folgende Rassen: Freiburger, Halbblut, Haflinger, Maultiere und Eselhengste. An der Schau beteiligen sich das Eidg. Hengstendepot Avenches, die Haflinger Pferdezuchtgenossenschaft, die Pferdezuchtgenossenschaft Werdenberg, die Thurgauer Pferdezuchtgenossenschaft, die Warmblut-Pferdezuchtgenossenschaft Bodensee, die Warmblut-Pferdezuchtgenossenschaft Lilienthal, die Pferdezuchtgenossenschaft Graubünden und das Stift Einsiedeln. Hengste, Stuten, Stuten mit Fohlen, trüchtige Stuten, Galtstuten und Jungtiere beleben das reichhaltige Bild der Rassen.

Aussermannigfaltig stellt sich die Aufführer des Hengstendepots von Avenches, das Freiburger Hengste, Inländer-Halbbluthengste, ferner je einen Holsteinerhengst, einen Anglonormännerhengst, einen Araberhengst, ein Dressurpferd und einen Eselhengst zeigen wird.

An Vorführungen sind gerittene Quadrillen vorgesehen, ferner ein Dressurreiten und das Vorführen der Schautiere an der Hand. Die Tiere treffen bereits am 8. Oktober in St. Gallen ein und werden auf die Messeeröffnung hin prämiert sein, so dass der Messebesucher nur Tiere zu Gesicht bekommt, die die Prämierung bestanden haben.

Trotz Motorisierung bildet das Pferd noch immer einen beachtlichen Faktor in der schweizerischen Volkswirtschaft. Aber auch all die idealen Momente, die bei der Pferdezucht mitsprechen, sollen durch diese nationale Pferdeschau gebührend gefördert werden.

Standbesprechungen

AVRO-DRY-TUMBLER

vollautomatische Wäschetrocknung
(Schweizer Fabrik)
Halle 2, Stand 212

Bei den heutigen Schwierigkeiten mit Personal und schlechter Witterung liegt der Engpass im Wäschereibetrieb stets beim Trocknen.

Die einlaufenden Bestellungen aus Hotel- und Restaurationsbetrieben bestätigen dies am besten.

Die neue Referenzliste, welche gerne zur Verfügung gestellt wird, zeigt, in welchen Betrieben überall im Avro-dry-Tumbler getrocknet wird. Seine Qualität und Wirtschaftlichkeit bewährt sich nun seit vielen Jahren.

An der OLMA in St. Gallen sind einige der gebräuchlichsten Typen ausgestellt und teilweise in Betrieb. Ich stehe Ihnen gerne zu jeder diesbezüglichen Auskunft zur Verfügung und freue mich auf Ihren Besuch.

H. Oberlaender & Cie., Apparatebau «Fritout»,
Romanshorn
Halle 2, Stand 248

Die hervorragende Stellung, die die «Fritout»-Backapparate seit Jahren einnehmen, beruht vor allem auf den verschiedenen Modellen, die für die verschiedensten Ansprüche im engen Kontakt mit Küchenchefs ausgearbeitet wurden. So wie ein kleines Modell für einen grossen Betrieb nicht rationell ist, ist auch ein grosses Modell für einen kleineren Betrieb unrationell, und da es schliesslich um eine wirkliche Rationalisierung des Küchenbetriebes geht, ist die Wahl des richtigen Modells von ausschlaggebender Bedeutung. Der

Olma-Stand gibt daher den Interessenten eine einzigartige Gelegenheit, die Modelle sich vorführen zu lassen und die richtige Wahl zu treffen. Alle Modelle sind mit der patentierten vollautomatischen Ölkürranlage versehen, die alle Backrückstände automatisch aussondert und dadurch jede Geschmacksübertragung verhindert. Aber auch sonst bietet der «Fritout» mancherlei konstruktive Vorteile, die erst in der Praxis richtig in Erscheinung treten, u. a. die kurze Aufheizzeit und das solide, formschöne Gehäuse. Da auch die Konditoreien mehr und mehr die rationelle Arbeitsweise des «Fritout» erkannt haben, ist auch für sie ein Sondermodell mit rundem Korb von grossem Fassungsvermögen geschaffen worden.

Seeben hat die Firma H. Oberlaender & Cie. einen neuen Fabrikbau in unmittelbarer Nähe des Bahnhof Romanshorn bezogen. Der reibungslose Arbeitsablauf wird nicht ohne Einfluss auf die Liefertermine sein. Im technischen Büro werden ununterbrochen weitere Verbesserungen und Neuerungen gesucht und geprüft, so dass Bewährtes und Neues, Erfahrung und Unternehmerrfreude ständig weiter zur hohen Qualität des «Fritout» beitragen.

BEEREX-Grill, Nüschelerstrasse 9, Zürich 1
Halle 2, Stand 269

Im neuen, grösseren und übersichtlicheren Stand sind auch dieses Jahr die auf dem Schweizer Markt führenden Beerex-Grill-Apparate ausgestellt. Vom einfachsten Modell bis zu den vollkommensten Grossanlagen, welche in unzähligen Gaststätten sowie in allen Fachschulen aus beste eingeführt sind, findet hier der kritische Fachmann die seinen Ansprüchen zweckdienliche Anlage.

Der kleine Tischgrill Beerex-Rôtisseur, welcher der Firma, dank seiner genialen Konstruktion und grossen Leistungsfähigkeit, einen gewaltigen Erfolg gebracht hat, wurde konstruktiv verbessert und mit einer neuen Infrarot-Panzerheizung ausgerüstet.

Ganz besonders zu erwähnen ist die Ausstellung von zwei Spieß-Grill-Salamander-Anlagen, welche für das neue Kantonsgrill in St. Gallen bestimmt sind. Diese Grossanlagen, deren Aussen- und Innenverkleidung aus Chromnickelstahl hergestellt wurden, sind in ihrer Kombination einzigartig, da zu gleicher Zeit und ohne gegenseitige Behinderung am Salamander, Spieß und Grillrost gearbeitet werden kann.

Die bekanntesten Hotels und Restaurants, wie auch alle Fachschulen arbeiten seit vielen Jahren zur vollen Zufriedenheit auf solchen Beerex-Grill-Kombinationen.

Realco S.A., Lausanne – Gaggia-Kaffeemaschinen
Halle 7, Stand 748

Dieses Jahr tragen die neuen GAGGIA-Kaffeemaschinen die ergänzende Bezeichnung «Instantan R 2». Dies bedeutet, dass die Schnelligkeit in der Zubereitung

des Expresskaffees dank einer ausgeklügelten Weiterentwicklung verdoppelt wurde. Das für den Expresskaffee bestimmte Wasser wird dabei nicht mehr einem Heizkessel entnommen, sondern gelangt direkt von der Kaltwasserleitung in die Kolben, wird dort augenblicklich auf die nötige Temperatur erhitzt und dann mit ausgewogenem Druck durch das sehr fein gemahlene Kaffeepulver gepresst. Dieses System hat unter anderem den Vorteil, dass für jede Tasse Expresskaffee stets frisches Wasser zur Verfügung steht, wodurch man sich immer mehr jener währschaffen heimischen Zubereitungsart nähert, die von den Kaffeekennern so sehr geschätzt wird.

Am Gaggia-Stand ist aber noch eine andere Neuheit beachtenswert: der extragrosse Filterträger «GÉANT». Mit diesem können in wenig mehr als einer Minute 10–12 Tassen schäumigen Expresskaffees auf einmal zubereitet werden. Das ist besonders dann von grossem Vorteil, wenn in kürzester Zeit mehrere Personen mit einem erstklassigen «Espresso» bedient werden müssen, oder wenn ständig Kaffeeportionen zu servieren sind.

Der erfreuliche Aufschwung der Gaggia-Kaffeemaschine ist das Resultat folgender drei Hauptgrundsätze: Vollkommenheit der Maschine, rasche Anwendung der jeweiligen neuesten technischen Erkenntnisse zur Hebung der Leistungsfähigkeit der Maschine und zur Verbesserung des Kaffees, sowie ein einwandfreies Kundenservice.

Und nun noch eine besonders erfreuliche Nachricht: Gaggia-Realco AG hat an der Brauerstrasse 102 in Zürich (Tel. 051/25 67 17) soeben eine Filiale eröffnet, um ihren Interessenten und Kunden in der deutschsprachigen Schweiz inskünftig noch besser dienen zu können.

SCHECO – Schellenbaum & Co. AG, Winterthur
Halle 8, Stand 831

Der Stand der Firma A. Schellenbaum & Co. AG. befindet sich seit Jahrzehnten am gleichen Platz, in nächster Nähe vom Haupteingang 2 der Halle 8 (Milchwirtschaft).

Der diesjährige Stand ist wiederum sehr reichhaltig besetzt und wird somit nicht nur die Kreise der Milchwirtschaft, sondern das gesamte schweizerische Gewerbe interessieren.

Milch-, Käse- und Landwirtschaftliche Genossenschaften werden vor allem die Gemeinschafts-Gefrieranlage (Schrankanlage im Warmraum mit 88 Türen) beachten.

Die gleichen Kreise sowie die Molkeri-Detailgeschäfte werden sich sodann für den Verkaufskörper mit Kühl- und Käsevitrine mit eingebauter Milchsaugab interessiert, ebenfalls ein Erzeugnis aus der eigenen Spezial-Schreinerei.

Die Herren Metzgermeister finden sodann Anregungen für die neuzeitliche Gestaltung ihrer Verkaufslöcher durch den Einbau eines zweckmässigen Verkaufskörpers mit eingebauter Plattenkühlung.

Für das gesamte Gastgewerbe (Hotels, Restaurants, alkoholfreie Gaststätten, Tea-Rooms) werben einige praktische, leistungsfähige Glaceanlagen und ein Gewerkekühlschrank mit vollständiger Geruchstrennung. Ein solcher Kühlschrank steht ausserdem in Betrieb auf dem Stand des Bäcker- und Konditorei-vereins der Stadt St. Gallen und Umgebung in Halle 7, Stand Nr. 762.

Während der ganzen Dauer der Ausstellung stehen Fachleute den Interessenten zur Beratung bereitwillig zur Verfügung.

L'approvisionnement en énergie électrique durant l'hiver prochain

Les bassins d'accumulation de notre pays contiennent à fin septembre 2,2 milliards de kWh environ, ce qui représente 81 pour cent de leur capacité. Le remplissage est meilleur pour les bassins d'accumulation de Plateau et des Préalpes, et moins bien en général pour ceux des Alpes. Cet état de choses provient surtout du fait que l'égalité de la fonte n'a pas favorisé la fonte des neiges. Dans le cas des bassins situés à moins haute altitude, le manque d'eau de fonte a été compensé en partie par des précipitations sous forme de pluie. Les bassins alpins par contre, qui sont alimentés en grande partie par l'eau des glaciers ne se sont qu'insuffisamment remplis.

Grâce aux installations nouvelles mises en service dans le courant de l'année, les bassins d'accumulation contiennent actuellement 260 millions de kWh environ de plus que l'année précédente à la même date, si on y ajoute la production des nouvelles usines au fil de l'eau, on peut estimer que l'accroissement de production pour l'hiver prochain par rapport à l'hiver précédent sera de 400 à 500 millions de kWh, ce qui correspond à peu près à l'augmentation des besoins intervenus entre temps. Du point de vue de l'approvisionnement en énergie électrique, nous commençons donc l'hiver dans une situation semblable à celle de l'année dernière à la même époque. Mais il ne faut pas oublier que 70 pour cent environ de la production du semestre d'hiver provient des centrales au fil de l'eau, qui dépendent étroitement des conditions météorologiques. En vue de ménager les réserves accumulées dans les bassins, les entreprises suisses d'électricité importent déjà depuis plusieurs semaines de l'énergie thermique étrangère, dont le prix est élevé.

La situation des marchés agricoles

Profits de manger du mouton

Sur le marché du bétail de boucherie, l'offre des bêtes à saucisses a été comme jusqu'ici très importante. Pour les différents choix, on a adapté les prix au début de la semaine dernière en fonction des apports accrus. En revanche, l'offre de veaux de boucherie reste encore relativement limitée, comme cela arrive toujours en cette saison. Les prix à la production des porcs de boucherie ont légèrement reculé ces derniers temps, bien qu'en ce moment de l'année la tendance normale des prix soit plutôt à la hausse. Octobre est chez nous la saison de la viande de mouton. Le mois prochain déjà, l'offre de moutons de boucherie aura de nouveau diminué. C'est pourquoi saisissons l'occasion, lorsqu'elle se présente.

Entwicklung und Ausbau eines bedeutenden Spezialunternehmens

Die Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG, Zürich, hat ihr Werk in Wolfhausen durch den Bau einer Shedhalle erweitert, die dazu bestimmt ist, vor allem die Fließbandfabrikation und Montage von Haushaltwaschautomaten zu ermöglichen. Die Firma konnte kürzlich die Fertigstellung ihres zwanzigtausendsten Waschautomaten bekanntgeben. Dieser «Zwanzigtausendste» wurde dem Schweizerischen Roten Kreuz als Geschenk zugedacht.

Aus kleinen, auf das Jahr 1845 zurückgehenden Anfängen entwickelte sich die Firma zu einem bedeutenden Fabrikationsunternehmen. Ende der zwanziger Jahre war die Firma Ad. Schulthess & Co. AG zu einer eigentlichen Spezialfabrik des Wäschereimaschinenbaus geworden. Das Unternehmen beschäftigt zurzeit etwa 300 Arbeiter und 100 Angestellte. Dabei ist aber gleich zu erwähnen, dass für beinahe nochmals soviel Arbeiter in der näheren und weiteren Umgebung Lohnarbeiten nach auswärts vergeben werden.

Neben den verschiedenen Fabrikationsabteilungen, die in Wolfhausen, im Zürcher Oberland, konzentriert sind, unterhält die Firma aber auch einen wohlgebauten Verkaufsdienst, dessen Hauptvertriebsstellen sich in Zürich, Bern, Chur, Lausanne und Neuchâtel befinden. – Im Laufe der letzten Jahre hat die Ad. Schulthess & Co. AG ein umfassendes Fabrikationsprogramm entwickelt. So stehen bereits sieben Frontalautomaten verschiedener Grössen, nämlich mit Trommelinhalten von 4, 6, 10, 18, 25, 35 und 60 kg, zur Verfügung, ferner vier Pullman-Automaten von 120, 155, 190 und 230 Kilo Trommelinhalt. Die Maschinen sind für elektrische, dann aber auch für Dampf-, Heisswasser- und Gasheizung lieferbar und eignen sich für alle überhaupt vorkommenden Verwendungszwecke, sowohl im Haushalt als auch im Gewerbe. Seit einiger Zeit werden die gewerblichen Frontalautomaten durchwegs mit dem zuverlässigsten arbeitenden, patentierten Lochkarten-Timer sowie mit zwei automatischen Kippbehältern für die Zuführung von pulverisierten oder flüssigen Waschmitteln geliefert. – An der diesjährigen Olma stellt die Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG ebenfalls wieder aus und freut sich, vielen Besuchern die Waschautomaten vorführen zu dürfen.

Ein diätetisches Tafelwasser

Man sollte meinen, auf dem Gebiet der alkoholfreien Getränke sei es unmöglich, etwas Neues zu schaffen. Dem ist aber nicht so, denn die Mineralquellen Elm bringen seit einiger Zeit ein neuartiges Getränk Diabena auf den Markt, das schon zahlreiche Anhänger gefunden hat und in seiner natürlichen Zusammensetzung wirklich einzigartig ist. Dieses diätetische Tafelwasser, das in seiner besonderen Zusammensetzung aus speziell verarbeiteten Früchte- und Kräuterausgüssen, dem vorzüglichen Süßstoff «Aspirin» und dem natürlichen Elmer Mineralwasser besteht, ist ein gesundes, leichtes Getränk. Vor allem enthält es absolut keine Kalorien, ist kohlenstoffarm und eignet sich deshalb ausgezeichnet für Diabetiker oder alle jene, die auf ihre Linie achten wollen. An der diesjährigen Olma kann Diabena degustiert werden. Die lebensgrosse Photo einer jungen Dame mit grazilhaft schlanker Figur, die uns entgegenlächelt, soll uns bildlich machen, dass Diabena der modernen Linie sehr zuträglich ist.

Abondance sur le marché des légumes

Dans l'ensemble, le marché des légumes est abondamment pourvu. La fin de l'été est marquée par une forte diminution de l'offre de concombres et de courgettes. Il en est de même des haricots. En compensation, on livre encore des tomates en très fortes quantités. Elles sont non seulement magnifiques, mais encore bon marché. A côté des laitues pommes, on constate surtout sur le marché une offre abondante de chichorées scaroles. Les épinards aussi sont en ce moment des légumes avantageux quant à leur prix. Par suite du temps sensiblement plus frais, les différentes variétés de choux, qui sont offertes en grandes quantités, devraient susciter à nouveau un intérêt accru.

Pénurie de fruits, offre importante de pommes de terre

Cette année, le marché des fruits n'a de loin pas le même aspect que les années passées. Les fruits du pays sont très rares. Il ne faut guère compter sur de meilleures récoltes de variétés plus tardives. L'encaveage devra donc se limiter la plupart du temps aux pommes de terre. L'offre est à cet égard heureusement forte, et la qualité telle que l'on peut stocker sans crainte.

Renommée
Hotels
verwenden seit
Jahrzehnten

Ambrosia
Speiseöl
und Kochfett

Ernst Hürlimann, Wädenswil

Für Küchenwäsche

gibt es

nichts Besseres als

Leinen- und Halbleinen-
Gewebe

Ein Blick in die griechische Küche

Athen – UCP – Die griechische Küche gehört naturgemäß zur südländischen Küche, ist jedoch anders als die italienische, sie nähert sich eher der türkischen, von der sie auch viele Namen und Bezeichnungen entlehnt hat. Wie Griechenland die Brücke zwischen Orient und Okzident darstellt, so ist auch die griechische Speisekarte ein Gemisch von Europa und Asien.

Zum Erstaunen der deutschen Hausfrau sei vorausgeschickt, dass in der griechischen Küche im allgemeinen frische Butter und Schmalz unbekannte Dinge sind. Alle Speisen werden in Olivenöl zubereitet, allerdings in einem so vorzüglichen Olivenöl, dass man gern auf die Butter verzichtet. Butter ist bei der grossen Hitze vom gesundheitlichen Standpunkt aus nicht einmal zu empfehlen. Auch ohne dieses Requisite der feinen Küche versteht es jedoch die griechische Hausfrau, recht vorzügliche Gerichte zuzubereiten.

Ein besonderes Essen für Ausflügler, das aber auch auf der Speisekarte in Gaststätten seinen Platz findet, ist «Hammelbraten in Papier». Eine gute Hammelkeule wird mit geschälten, in Stückchen geschnittenen Kartoffeln in weisses Pergamentpapier gepackt, dann mit Zeitungspapier umwickelt und mit Bindfäden verschürt, hernach zum Bäcker in den Backofen gebracht. Bei der hohen Hitze verbleibt der ganze Saft im Fleisch, das so zart wird, dass es beinahe auf der Zunge zergeht. Überhaupt schiebt die griechische Hausfrau, soweit sie kann, ihre Kochtätigkeit auf den Bäcker ab. Makkaroni, Tomaten, Braten usw. werden in Backblechen zum Bäcker geschickt. Besonders an Sonntagen häufen sich beim Bäcker die «Tapsis» (Backbleche). Wie einfach, praktisch und arbeitsparend!

In Griechenland steht bei uns im Verruf. In Griechenland wird sie zu einem besonderen Gericht verwandelt: Tannenzapfen mit Knoblauch, Skordalia genannt. Benutzt wird allerdings nur die Frucht der Tannenzapfen; diese werden mit Knoblauch, mit viel Knoblauch, in einem Mörser zerstoßen und dann mit grossem Appetit verspeist. Die Griechen und die ansässigen Fremden preisen das Gericht als «Götterspeise», als eine Art von Ambrosia, um die wohl – nach unserem Geschmack – die Griechengötter nicht zu beneiden wären.

«Geplatze Priester» zu servieren, klingt zunächst etwas barbarisch, doch handelt es sich dabei um eine harmlose Aubergine, gefüllt mit Zwiebeln, Knoblauch und anderen Zutaten. Einer Sage entsprechend, soll einem «Imam», einem türkischen Priester, das Gericht derart gemundet haben, dass er zu viel davon verschlang und am Ende platzte! Daher der Name «Imam baldi» (geplätzter Priester).

Tintenfische und Polypen sind auf unserer Speisekarte wohl selten zu finden. Beide Seetiere wirken schon durch ihre Namen alles andere als appetitanregend. Beim Durchschneiden des Tintenfisches fliesst dessen schwarze Tinte über den Teller, so dass alle Zutaten buchstäblich «in der Tinte sitzen». In den verschiedenen Zubereitungsarten bilden sie aber für den Kenner echte Leckerbissen.

Kokorezi, ein anderer Gaumengenuss, besteht aus umgedrehten, mit Zitrone abgeriebenen Gedärmen, in die Leber und Gekröse eingewickelt sind und die am Spieß knusprig gebraten werden. Äusserst schmackhaft sind Dolmades, Hackfleisch in Kraut – oder noch besser in Weinblätter – gehüllt, die mit einer Tunke aus Eiern und Zitronen übergossen werden, übrigens ein Gemisch, das der Grieche gern und oft anwendet, und das den Speisen einen angenehmen und herzhaften Geschmack verleiht.

Eher unästhetisch erscheinen gekochte Hammelköpfe. Öffnet man ahnungslos ein Kochgefäss mit dertartigem schmorendem Inhalt, so stiert einem ein ganzer Totenschädel an mit seinen leeren Augenhöhlen und gebleichten Zähnen – der leibhaftige Tod im Kochtopf! Entsetzt wirft man den Deckel zurück. Wenn man in einem Restaurant einen ganzen Schafschädel auf dem Teller serviert bekommt und sieht, wie ihn der Nachbar mit Wohlbehagen mordlustig bearbeitet, ihm die Zunge ausschneidet, die Hirnschale einschlägt und die Augen ausbohrt, dann wendet sich der fremde Gast mit Grausen ab. Doch den Griechen erfüllt dasselbe Grausen, wenn nebenan ein blutendes englisches Beefsteak oder eine Blutwurst, ein Tatarbeefsteak, überhaupt rohes Fleisch serviert wird, wie es in Deutschland und überhaupt in Europa Sitte ist. Die Esser rohen Fleisches sind in seinen Augen «Barbaren». – Andere Länder, andere Geschmäcke.

der- und Familienbäder. Dadurch wird ganz besonders die Bedeutung hervorgehoben, welche für die ostfriesischen Inseln der Ferienregelung zukommt. Das geht schon daraus hervor, dass im Juli etwa die Hälfte und im August etwa zwei Drittel der Übernachtungen feriengebundenen Gästen zufallen. Die Verfasser empfehlen als Notlösung für die Ferienregelung eine scharfe Trennung in Juli- und Augustferien. Dr. Fr. Sch.

FACHLITERATUR

Dr. A. Christl und Dr. A. Koch: Die Ausgaben der Erholungsreisenden in 9 ausgewählten südbayerischen Fremdenverkehrsorten. Heft 10 der Schriftenreihe des Deutschen Wirtschaftswissenschaftlichen Instituts für Fremdenverkehr an der Universität München. München 1957. 86 Seiten.

Das wirtschaftswissenschaftliche Institut für Fremdenverkehr an der Universität München legt in der oben genannten Schrift die Ergebnisse einer Direktbefragung vor, die in den Monaten Juli und August 1955 von eigens hierzu geschulten Befragern in drei Heilbädern und sechs Heilklima- und Luftkurorten Südbayern an mehr als 4000 Personen über die Ausgaben ihres Erholungsaufenthalts durchgeführt wurde. Die Verfasser selbst deuten an, dass die Untersuchung als Teil eines grösseren Forschungsplanes wegen des Fehlens gleichartiger Untersuchungen in Deutschland eine Lücke schliessen möchte, nicht dazu verurteilt will, dass sie gefundene Ergebnisse wahllos verallgemeinert und notwendige weitere Untersuchungen in diesem überaus schwer durchschauabaren Bereich unterlassen werden. Die Ergebnisse haben in einem Teil bereits bisher Bekanntes bestätigt, in einem andern Teil aber zu neuen Erkenntnissen geführt. Ob die darin festgestellten Ausgaben der Erholungsgäste in allem als Standardausgaben angesehen werden können, liesse sich nur an Hand von individuellen Aufzeichnungen, die viel Arbeit, Zeit und Opfer verursachen würden, nachprüfen. Die wissenschaftliche Forschung wird sich endgültig mit den pauschalieren Zahlen über Ausgaben für Fahrt- und Aufenthaltskosten, die in einer Zehnmittelnunterhaltung von dem Erholungsgast gemacht wurden, nicht zufriedengeben können, sondern wie auch anderwärts den einzelnen Quellen über das Zustandekommen der Ausgaben nachgehen müssen. Dass dieses Problem aufgegriffen, in den Arbeitsplan aufgenommen und einer tieferschürfenden Untersuchung nähergerückt wurde, ist das grosse Verdienst, das sich die Verfasser mit dieser Schrift erworben haben. Dr. Fr. Sch.

Dr. A. Koch und Dr. A. Christl: Eine Untersuchung über den Fremdenverkehr auf den Ostfriesischen Inseln. Heft 11 der Schriftenreihe des Deutschen Wirtschaftswissenschaftlichen Instituts für Fremdenverkehr an der Universität München. München 1957. 40 Seiten und Anhang mit graph. Darstellungen.

Mit der vorstehend bezeichneten Schrift wird eine Untersuchung vorgelegt, die das Deutsche Wirtschaftswissenschaftliche Institut für Fremdenverkehr an der Universität München im Auftrag des Niedersächsischen Ministeriums für Wirtschaft und Verkehr durchgeführt hat. Die Untersuchung erstreckte sich in erster Linie auf eine Analyse der Fremdenströme, die nach den Ostfriesischen Inseln Borkum, Juist, Norderney, Baltrum, Langeoog, Spiekeroog und Wangerooge einmünden und in zweiter Linie auf die vom Fremdenverkehr ausgehenden wirtschaftlichen Wirkungen. Die für die Analyse der Fremdenströme notwendigen statistischen Erhebungen hat das Institut selbst vorgenommen; dabei ist eine deutliche Anlehnung an die in den «Statistischen und soziologischen Untersuchungen über den Fremdenverkehr» (Heft 7 der Schriftenreihe) geübte Methode wahrzunehmen. Zur Darstellung der wirtschaftlichen Auswirkungen des Fremdenverkehrs wurden meist die statistischen Aufzeichnungen der Finanzämter, Arbeitsämter, Reedereien, Geldinstitute und Fremdenverkehrsgemeinden bzw. Kurverwaltungen herangezogen. In der Zusammensetzung der Fremdenströme nach der sozialen Stellung der Fremden charakterisieren sich die Ostfriesischen Inseln als ideale Kin-

BÜCHERTISCH

Simmons: Hat der Kunde immer recht? – Eine Verkaufsflehre für die Praxis. (344 Seiten, Ganzleinen, DM 16.80, Econ-Verlag GmbH., Düsseldorf.)

Nur wenige Menschen, die über die Technik des Verkaufens sprechen und schreiben, verfügen über eine so langjährige Berufserfahrung wie Harry Simmons, der für Firmen von Weltruf tätig war und heute eines der bekanntesten Verkaufsberatungsbüros in New York besitzt. Sein Buch ist wohl gerade deshalb frei von allen theoretischen Betrachtungen. Es geht ohne Umschweife auf die zentralen Fragen ein, die heute alle jene beschäftigen, die etwas zu verkaufen haben und vermittelt einen Erfahrungsschatz, wie wir ihn selten in solcher Fülle finden. Simmons zeigt, wie man die Angebots- und Verkaufstechnik verbessert, Einwänden und Beschwerden richtig begegnet, wie man seine Zeit richtig nutzt und ein Dauergeschäft aufbaut. Er beleuchtet die Möglichkeiten und Grenzen des Kundendienstes und räumt schliesslich mit der angestaubten Vorstellung auf, dass man einem Kunden, der nicht recht hat, unter allen Umständen nachgeben soll. Wie man auch einen schwierigen Kunden von falschen Vorstellungen befreien und für sich gewinnen kann, ist ebenso anschaulich dargestellt wie das Kapitel, das die besten Methoden, mit der Konkurrenz fertig zu werden, schildert.

Am Schluss des Buches gibt Simmons drei Testreihen zur eigenen Leistungskontrolle des Verkäufers und Vertreters wieder, sowie eine «Kontroll-Liste» zur Nachprüfung der geleisteten Arbeit.

ZEITSCHRIFTEN

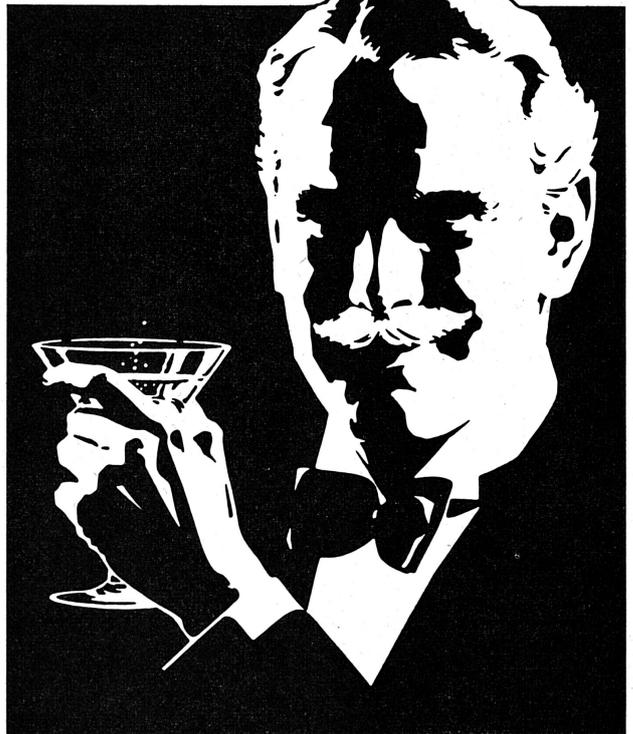
Conversation et traduction – Französisch-deutsche Sprach- und Unterhaltungszeitschrift. Verlag Emmenhalder-Blatt AG, Lagnau BE.

Aktuell und lehrreich wie immer ist der Stoff des Septemberheftes redigiert. Verschiedene Kurzgeschichten leiten in den sprachwissenschaftlichen Teil und in die Handelskorrespondenz über. Der interessante Inhalt gibt «Conversation et Traduction» den würdigen Rahmen einer gediegenen Sprach- und Unterhaltungszeitschrift, die jedem, der sich mit dem Studium der französischen Sprache beschäftigt, bestens empfohlen werden kann. Jahresabonnement Fr. 12.–, halbjährlich Fr. 7.–.

Wie menschlich sind doch Tiere!

Der Mensch hält sich gerne für etwas Besonderes im Rahmen der Schöpfung; vor allem glaubt er, kein anderes Geschöpf sei des Nachdenkens und einer gewissen Moral fähig. Genaue Beobachtungen des Tierlebens erweitern in dieser Hinsicht unsern Gesichtskreis. Im Oktoberheft der Zeitschrift «Das Beste aus Reader's Digest» wird über Beobachtungen des bekannten Zoologen Konrad Lorenz, Leiter der Forschungsstelle für Verhaltenspsychologie des Max-Planck-Instituts am Es-See in Oberbayern, berichtet.

W 0317



Qualität und zielbewusste Werbung haben Henkell Trocken zu der bei weitem beliebtesten – und umsatzmäßig mit Abstand führenden – Sektmarke Deutschlands gemacht. Henkell Trocken zeichnet sich durch ein besonders feines, elegantes Bouquet aus, er ist trocken (aber wiederum nicht so trocken, daß er nicht auch von Damen gerne getrunken würde), und er hat „Esprit“: kurzum, er weist in hervorragendem Maße jene Eigenschaften auf, die dem Kenner das Kriterium eines Champagners oder Sektes von hoher Qualität sind. So gewinnt er denn auch bei uns in der Schweiz täglich neue Freunde. Soll sich das auch auf Ihren Umsatz auswirken, dann darf aber natürlich das entsprechende Angebot nicht fehlen. Machen Sie einmal den Versuch und setzen Sie Henkell Trocken bevorzugt auf Ihre Weinkarte. Wir sind davon überzeugt, daß der Erfolg Ihnen dann schon recht bald zeigen wird, daß Sie richtig gehandelt haben. Unsere verstärkte Werbung in den wichtigsten illustrierten Zeitschriften der Schweiz – unterstützt durch Plakatanschlag – setzt in diesen Tagen ein. Jetzt wird es noch leichter sein, Henkell Trocken mit sicherem Erfolg anzubieten!



HENKELL TROCKEN

SEKT

EMPFOHLEN DURCH:

RUDOLF ZEHNDER · ZÜRICH · TALACKER 41 · TEL: (051) 23 06 36 - 38



**Schuster
Lepwiche**

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) 221501

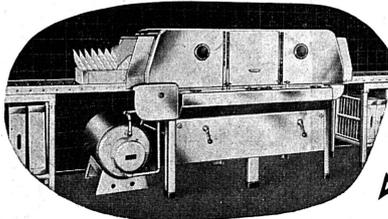
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 237603

Warum hat Madrid's
neuestes Hotel
«CASTELLANA
HILTON»



3 Stierlen

Geschirrwaschanlagen
einrichten lassen?



STIERLEN-Anlage Modell 60 mit Glanztrocken-Einrichtung

Servicestellen in Zürich, Basel, Bern, Genf u. Martigny

Weil dadurch das Personalproblem gelöst wird
Weil Geschirrbüche und -beschädigungen vermieden werden
Weil der Wasserverbrauch äusserst gering ist
Weil mit Glanztrocknungsanlage Küchenwäsche eingespart wird
Weil die abnehmbare Haube die gründliche Reinigung erleichtert und
Weil unter den 20 verschiedenen Modellen die passenden Maschinen ausgewählt werden konnten.

Auf Grund der im Hilton, Madrid, gemachten Erfahrungen, haben nun auch die Hilton-Hotels Kairo und Berlin Stierlen-Torro-Geschirrspülmaschinen angeschafft.

Verlangen Sie Prospekte oder Vertreterbesuch. Wir beraten Sie fachmännisch u. unverbindlich.



Generalvertretung für die Schweiz:

Rohr-Röthelin + Co

Bern, Neuengass-Passage 3
Telefon 031 / 91455



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 22144

Neuchâtel

Dans un immeuble commercial à construire entre la Gare CFF et le Centre de la Ville, une Société immobilière se propose d'aménager une partie des locaux encore disponibles à l'usage

d'un hôtel garni

Pour tous renseignements et propositions, s'adresser sous chiffre P 6559 N à Publicitas, Neuchâtel.

Zu verpachten

Hotel

mit 40 Betten

in bekanntem Sommerkurort in Graubünden. Anmeldungen mit Referenzen und Angabe bisheriger Tätigkeit erbeten unter Chiffre S G 2844 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zur gefälligen Notiznahme!

Insertions-Aufträge

beliebe man bitte an die Hotel-Revue, nicht an die Redaktion oder die Stellenvermittlung zu adressieren.

ESI - UNIVERSAL

Vollwaschmittel auf Fettbasis speziell für Waschautomaten

PON - PON-MP - PON-FLÜSSIG
Abwasch-, Feinwasch- und Reinigungsmittel mit Hautschutz

SORA 40
Spezial-Vorwaschmittel

SCHNEEWEISS 3-FACH
Hochleistungs-Vollwaschmittel auf Seifenbasis

ORLON

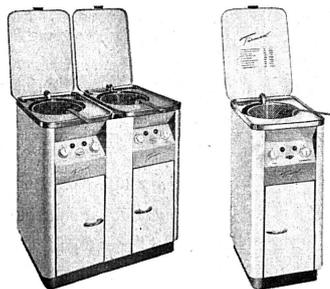
das schonende Sauerstoffbleichmittel für hartnäckige Flecken

BENEX mit Nachglanz das beste richtschäumende Geschirrwashmittel in Abwaschmaschinen

SEIFENFABRIK HOCHDORF für beste und schonendste Waschmittel

In St. Gallen finden Sie bewährte und neue Modelle der

TURMIX -FRITEUSEN



- im In- und Ausland bekannt als zuverlässig und betriebssicher
- sorgfältige Konstruktion, Fabrikation und Prüfung
- günstige Preise (Zahlungserleichterungen)

TURMIX AG., Küsnacht/ZH
Telephon (051) 904451

OLMA: Halle 7a, Stand 1703

Guadeloupe-Antilles

A vendre
pension-restaurant

avec très belle construction 1956 - 10 pièces - tout confort - meuble luxe - vue magnifique sur rade, quartier résidentiel - centre touristique - grand avenir - 1 ha possibilité culture, bananes, ananas, etc. Convient pour couple 3/4.

soleil toute l'année

Prix Fr.s. 175000.- avec prime à la construction. Ecrire pour renseignements MM. Chéry, «La Clairière», Vernou/Guadeloupe, Antilles.

Zu pachten gesucht

auf Frühjahr 1958 oder nach Übereinkunft

PENSION

ca. 15-20 Betten, in Kurort. Deutschsprachige Schweiz oder Süddeutschland bevorzugt. Offerten unter Chiffre P N 1239 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Äusserst angenehm, unglaublich haltbar, leicht zu waschen, sofort trocken, das sind die Vorteile unserer

Percal-Bettwäsche

Verlangen Sie bitte Angebot und Muster. Beste Referenzen zahlreicher Hotels.



& CIE. PFEIFFER MOLLIS

Wäschefabrik
Telephon 058/44164
Ladengeschäft
Zürich, Peikanstrasse 36
Telephon 051/250093

Für Hotels und Ferienhäuser

BETTEN

nezeitliche Form farbenfroh, solid
E. MUFFLER
Möbelwerkstätten
Basel, Wasserstr. 20



mit sep. Anhang-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend nummeriert. Anfragen und bestellte Offerten verlangen. E. Schwäbiger, Zürich Gummiwaren - Seefeldstr. 4



Libby's

FROZEN FOODS

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

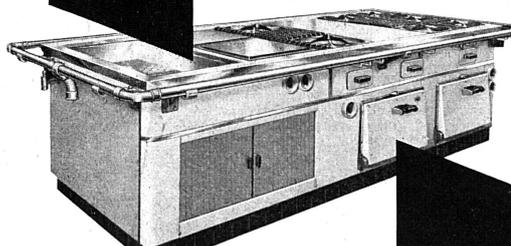
HANS GIGER & CO., BERN

Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 22735



baut Grossküchenanlagen als Spezialität

Wir kennen alle Systeme Holz-, kohle-, gas-, elektrisch- und ölgefeuert. Unsere Erfahrung auf diesem Gebiete ist einzigartig, weshalb unsere Beratung auch für Sie wertvoll sein kann. Prüfen Sie alle Offerten und verlangen Sie auch unser Angebot. Auskunft und Rat sind kostenlos.



OLMA ST. GALLEN
Halle 2, Stand Nr. 218

Sursee-Werke AG. die auf Grossküchenanlagen spezialisierte Herdfabrik



PLANTEURS RÉUNIS LAUSANNE

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