Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 66 (1957)
Heft: 43

Heft

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 18.08.2025

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

A.Z. Basel 2

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue *Revue suisse des Hôtels*

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 35 Rp., Reklamen Fr. 1.20 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnemente:* Schweiz: jährlich Fr. 22.–, halbjährlich Fr. 13.50, vierteljährlich Fr. 7.20, 2 Monate Fr. 5.–. Ausland: bei 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.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 35 centimes, réclames 1 fr. 20. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* Douze mois 22 francs, six mois 13 fr. 50, trois mois 7 fr. 20, deux mois 5 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 27 fr. 50, six mois 16 francs, trois mois 9 francs, deux mois 6 fr. 75. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. – Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. – Imprimé par Birkhæuser S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 19. – *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690.

Nr. 43 Basel, den 24. Oktober 1957 Erscheint jeden Donnerstag 66. Jahrgang 66e année Paraît tous les jeudis Bâle, 24 octobre 1957 **N° 43**

Die wirtschaftliche Integration Europas und ihre voraussichtlichen Auswirkungen auf den schweizerischen Fremdenverkehr

Je mehr die wirtschaftlichen Integrationsbestrebungen Europas Gestalt annehmen, desto mehr müssen wir auch in der Schweiz darüber ins reine kommen, was für uns dabei auf dem Spiele steht, in welcher Form wir mitmachen können und – müssen. Soviel dürfte zum vornherein feststehen, dass unser kleines Land, das so stark in die Weltwirtschaft verflochten ist, nicht gleichgültig abseits stehen kann, wenn auf europäischem Gebiet neue Voraussetzungen für die internationale Arbeitsteilung geschaffen werden durch Errichtung einer europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, die ihre Ergänzung in der sog. Freihandelszone finden soll. Aber diese Integration wirft für alle Beteiligten schwerwiegende Probleme auf, mit denen auch wir uns auseinandersetzen müssen. Gerade für Hotellerie und Fremdenverkehr können sich sehr folgenschwere Rückwirkungen ergeben, je nachdem die Integration praktische Gestalt annimmt. Wir freuen uns deshalb, unsere Leser mit den Ausführungen über diesen Problemkreis bekanntmachen zu können, die Gegenstand eines Vortrages bildeten, den Herr Dr. *Oscar Michel*, Direktor der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft, anlässlich der Tagung der Österreichischen Hotelier-Vereinigung am 8. Oktober in Velden gehalten hat. (Die Red.)

I. Stand der derzeitigen Liberalisierung des Touristenverkehrs

Nach Kriegsende wurde mit der Gründung der Organisation für europäische Wirtschafts-Zusammenarbeit (OECE) die nach dem Ersten Weltkrieg inaugurierte Epoche der sog. bilateralen Handelspolitik abgeschlossen. Man sah ein, dass sich die wirtschaftlichen Schwierigkeiten, denen die meisten europäischen Staaten gegenüberstanden, nur durch Lockerung der Handels- und Zahlungsschranken beheben liessen. Die jahrelange Verkrampfung der nationalen Volkswirtschaften mit ihren Autarkiebestrebungen liess sich nur über den Weg internationaler Zusammenarbeit lösen. Die Erinnerung an die Jahre vor dem Ersten Weltkrieg, an die Zeiten liberaler Wirtschaftsführung, in welchen Europa seine höchste ökonomische und kulturelle Blüte erreichte, mag wesentlich zur Bekehrung der Geister beigetragen haben. Die Rückkehr zu jener, der älteren Generation immer noch als Ideal vorschwebenden Epoche – ich erinnere an die lateinische Münzunion, die völlige Freizügigkeit in der Wahl des Arbeitsplatzes – war aber zufolge der zerrütteten Währungsverhältnisse des Grossteils der europäischen Staaten nicht möglich. Man behalf sich deshalb vorerst mit der Schaffung der eingangs erwähnten europäischen Dachorganisation, der als internationale Clearingstelle die Europäische Zahlungsunion (EZU) angegliedert wurde.

Gegenüber der Methode des bilateralen Handelsverkehrs bedeutet dies einen erheblichen Fortschritt. Insbesondere ist der nationale Tourismus in seinem Kampf um die Devisenzuteilung nicht mehr im gleichen Masse wie in den Jahren vor dem Zweiten Weltkrieg von der Höhe des jeweiligen Standes der einzelnen Handelsbilanzen abhängig, was häufig zu einer Schlechterstellung, d.h. einer Diskriminierung eines Landes im Vergleich zum andern führte. Noch ist er aber gezwungen, innerhalb der eigenen Volkswirtschaft seine Zuteilungen mit den übrigen Wirtschaftsgruppen auszumarchen. Nichtsdestoweniger bedurfte es auch im Rahmen der OECE des Einsatzes aller am Fremdenverkehr interessierten Kreise, insbesondere des Comité du tourisme, um eine schrittweise Liberalisierung des Touristenverkehrs zu erreichen. Der Liberalisierungs-Kodex des OECE sieht heute eine Mindestzuteilung von 200 Rechnungseinheiten der EZU = 200 Dollar vor. Diese Mindestzuteilung kann für das einzelne OECE-Mitglied nur dann herabgesetzt werden, wenn ihm die Anrufung der Ausweichklausel zugebilligt wird, wie dies kürzlich Frankreich zugestanden worden ist. Zurzeit gilt für die einzelnen Mitgliedstaaten folgende Regelung:

Unbeschränkte Devisenzuteilungen kennen heute: Belgien, Dänemark, Deutschland, Luxemburg, Portugal und die Schweiz.

Beschränkte Devisenzuteilungen gelten für:

Frankreich	mit 80 Dollar im Jahr
Griechenland	mit 200 Dollar im Jahr
Grossbritannien	mit 280 Dollar im Jahr
Irland	mit 200 Dollar im Jahr
Italien	mit 480 Dollar im Jahr
Niederlande	mit 263 Dollar je Reise
Norwegen	mit 210 Dollar im Jahr
Österreich	mit 275 Dollar im Jahr
Schweden	mit 966 Dollar im Jahr

Keine automatische Zuteilung kennen nur noch Island und die Türkei.

Einige Mitgliedstaaten sehen neben diesen beschränkten Devisenzuteilungen noch die Möglichkeit vor, gewisse limitierte Beträge in Banknoten der Landeswährung mitzunehmen. Ab 1. November 1957 soll die Mindestquote auf 275 Dollar heraufgesetzt werden.

Angesichts dieser Zuteilungen – die Restriktionen Frankreichs sind hoffentlich nur vorübergehender Natur – kann man praktisch von einer weitgehenden, wenn auch nicht vollen Liberalisierung des Touristenverkehrs sprechen, obschon der eine oder andere Ausländer sich in der Auswahl seines Hotels oder in der Aufenthaltsdauer möglicherweise gewissen Einschränkungen unterziehen muss.

II. Die heutigen Integrationsbestrebungen in Europa

a) Der Gemeinsame Markt:

Mit der Errichtung der OECE hat man sich von der Politik der bilateralen Handelsverträge abgewandt, aber man ist noch weit entfernt von einer aller Fesseln ledigen Wirtschaft. Vor allem ist der Kapitalverkehr – der Warenaustausch ist zu über 75% liberalisiert – auch heute noch mehr oder weniger scharfen Restriktionen unterworfen. Der staatliche Dirigismus ist nach wie vor am Werk, und die freien wirtschaftlichen Kräfte warten immer noch darauf, ihre Funktionen zu erfüllen.

Diese Erkenntnis, aber in erster Linie der Wille einiger europäischer Staatsmänner, Europa politisch zu einigen und damit die traditionellen Reibungsflächen zu beheben, haben zu dem am 25. März 1957 in Rom unterzeichneten Vertrag über die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft, oder besser bekannt unter dem Titel «Gemeinsamer Markt», geführt. Diesem Pakt sind bekanntlich die sechs Staaten der Montanunion, nämlich Deutschland, Frankreich, Italien und die Beneluxländer, beigetreten. Dieses in der europäischen Geschichte erstmalige Abkommen, dem vor allem aussenpolitische Motive zugrunde liegen, das aber sehr weitgehende wirtschaftspolitische Ziele verfolgt, sieht u. a. vor:

a) Etappenweiser *Abbau der Einfuhrkontingente* und deren gänzliche Aufhebung ab 1. Januar 1973.
b) Erstmalige *Reduktion der Warenzölle* im Binnenverkehr um 10% ab 1. Januar 1959 und jeweilige weitere Reduktion um 10%, so dass 1968 die Zölle um 60% gegenüber heute ermässigt sein werden.
c) *Liberalisierung der Kapitalbewegungen ab 1964* und völlige Befreiung innerhalb des Gemeinsamen Marktes ab 1973.
d) *Vereinheitlichung der Transporttarife* für Waren aus den Mitgliedstaaten mit Beginn des Jahres 1968.
e) Ab 1973 *Freizügigkeit der Arbeiter* innerhalb des Marktes.
f) Etappenweise *Schaffung* eines gegenüber Drittländern geltenden *gemeinsamen Zolltarifes*. Eine erste Anpassung von 30% erfolgt 1962 und eine zweite von gleichfalls 30% 1968.

Ferner ist die Gründung eines *gemeinsamen Investitions- und Sozialfonds* vorgesehen, und überdies soll im Laufe der Jahre – es war dies eine Forderung Frankreichs – die *Harmonisierung der Soziallasten* angestrebt werden. Wie Sie sehen, ein ausserordentlich weitgespanntes Programm, über dessen Realisierung man vielerorts recht skeptisch ist. Diese Zweifel mögen deshalb ganz oder teilweise berechtigt sein, weil interessanterweise und gleichzeitig charakteristisch für die Tatsache, dass die Aussenpolitik dem Vertragswerk zu Gevatter gestanden hat, nichts über eine einheitliche Währungspolitik gesagt wird.

Der Beitritt zum Römer Vertrag setzt nun aber voraus, dass die Mitgliedstaaten bereit sind, *einen Teil ihrer Souveränitätsrechte auf eine supranationale Ordnung zu übertragen*. Zu diesem Zweck sind im Pakt eine Reihe von Institutionen, u.a. auch ein Oberster Gerichtshof, vorgesehen. Etwas paradox wirkt die Tatsache, dass der Vertrag mit dem Endziel der Liberalisierung des Waren-, Zahlungs- und Dienstleistungsverkehrs noch stark mit dirigistischen Elementen belastet ist und Gefahr läuft, in der von ihm geschaffenen internationalen Bürokratie zu ersticken. Von dem Idealzustand einer wahren liberalen Wirtschaft sind wir also noch weit entfernt.

Trotz dieser dem Vertrag anhaftenden Mängel – welches internationale Abkommen von der

Les réductions des prix d'avant et d'arrière-saison considérées sur le plan commercial

Il est d'usage dans l'hôtellerie d'accorder des rabais ou de consentir des prix spéciaux pendant l'avant et l'arrière-saison pour engager la clientèle à prendre ses vacances à ce moment-là, ceci afin d'essayer de «décongestionner» les mois de haute saison. Quel peut être l'ordre de grandeur de telles réductions se demande-t-on souvent? Le *Dr P. Risch*, de l'Institut de tourisme de l'Université de Berne, ayant examiné cette question à fond a fait pat des résultats de ses études, dans un article qui a paru en allemand dans le numéro 33 de l'Hôtel-Revue.

Etant donné l'importance de la question et pour répondre aux vœux exprimés par certains membres, nous avons traduit cet article qui est du plus haut intérêt. Nous tenons cependant à rappeler que, *conformément au règlement des prix de la SSH., les prix d'avant et d'arrière-saison ne peuvent en aucun cas être inférieurs aux prix minimums publiés dans le guide suisse des hôtels.* (Réd.)

Ces dernières années, l'habitude s'est implantée, aussi bien en Suisse qu'à l'étranger, d'accorder certaines réductions de prix pendant l'avant et l'arrière-saison, afin d'inciter la clientèle à séjourner dans les hôtels avant ou après la haute saison proprement dite. L'ampleur de telles réductions, leur justification et les conséquences qu'elles entraînent, ont déjà donné lieu ci ou là à de très vives discussions.

Nous voulons essayer ici d'examiner la question sur le plan commercial et économique, afin de savoir si elle atteint son but: augmenter le degré d'occupation d'un hôtel et allonger la saison. Il n'est toutefois pas possible de tirer de notre étude des conclusions définitives; elle reflète simplement le point de vue de l'économiste sur ce délicat problème.

Frais et prix dans l'hôtellerie

C'est un lieu commun d'affirmer dans une revue professionnelle que les prix appliqués aujourd'hui dans l'hôtellerie suisse parviennent à peine – à quelques exceptions près – à couvrir les frais qui sont en constante augmentation. Il convient de préciser cependant que dans le terme «frais», nous comprenons vraiment *tous les frais* auxquels doit faire face un hôtel (y compris le service des intérêts) des amortissements suffisants et l'entretien normal et régulier de l'entreprise.

L'on est donc sans cesse obligé de rechercher les voies et moyens qui permettraient d'améliorer la rentabilité de l'hôtellerie, en particulier de l'hôtellerie saisonnière. L'afflux d'hôtes suisses ou étrangers pendant la haute saison et la forte fréquentation enregistrées actuellement ne doivent pas nous *abuser*. La structure des frais et des prix dans l'hôtellerie, demeure *défavorable*, ce qui ne signifie pas non plus que l'on doive pour cela se lamenter continuellement.

Le premier moyen qui vient à l'esprit pour améliorer la rentabilité est évidemment *l'augmentation des prix*. Mais il ne faut pas oublier, à ce sujet, que les prix sont toujours fixés en fonction du marché, car le tourisme ne forme point un marché strictement national. Il s'agit davantage d'échanges et de rapports internationaux dont l'enchevêtrement donne lieu, dans une certaine mesure, à un marché touristique commun de l'Europe occidentale.

Les prix pratiqués dans les différentes régions jouent un rôle déterminant dans le choix des buts de voyages ou de vacances. Grâce au libéralisme touristique qui s'est assez rapidement imposé après la Deuxième Guerre mondiale – à la suite des efforts infatigables de l'organisation européenne de coopération économique et des

(Suite page2)

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

Seite/Page

Blitzbesuch beim Münchner Kindl . . . 2
Wenn schon Paragraphen 3
Aspects de l'économie internationale . . . 4
La Voix de l'hôtellerie:
Pourquoi l'on devient hôtelier 5
Fortschritt mit Widerstand
(50 Jahre Therma AG., Schwanden) . . 14

Bedeutung und vom Ausmass des Römer Vertrages ist je vollkommen?!–, muss sich aber die Umwelt im klaren sein, dass der Gemeinsame Markt *keine Utopie, sondern Wirklichkeit* ist. Man kann sich zu ihm stellen wie man will, man kann ihn ablehnen oder als einen Fortschritt auf dem Wege europäischer Einigung begrüssen. Eines ist sicher: die Wirtschaft und die Politik haben mit ihm als einem *realen Faktor* zu rechnen. Es ist denkbar, ja sogar ziemlich sicher, dass die vertraglich visierten Ziele innerhalb der festgelegten Fristen – es bestehen auch Ausweichklauseln – nicht erreicht werden. *Entscheidend ist aber der Geist und der Wille der Vertragspartner, den beschrittenen Weg weiterzugehen, dann wird der Pakt zufolge seiner eigenen Dynamik wirtschaftliche, finanzielle und soziale Auswirkungen haben, über deren Folgen sich auch der phantasiebegabte Politiker und Wirtschafter heute noch kein klares Bild machen kann.*

Dass der Römer Vertrag heute schon die Gemüter in Wallung gebracht hat, beweist die Tatsache, dass die stoischen Engländer, die bekanntlich aus Tradition stets nach dem Commonwealth ausgerichtet waren, befürchteten, den kontinentalen Markt zu verlieren, und deshalb die Initiative zur Schaffung einer *europäischen Freihandelszone* ergriffen haben.

Die Stellungnahme der Schweiz zum Gemeinsamen Markt ist klar. Sie kann aus neutralitätspolitischen Überlegungen nicht einer Ordnung beitreten, der offensichtlich eine aussenpolitische Konzeption zugrunde liegt und welche die Preisgabe von Souveränitätsrechten zur Folge hat. Sie begrüsste denn auch die Idee der europäischen Freihandelszone, die in ihrer einfachsten Form einer Zollunion entspricht und damit die Neutralität der Schweiz nicht in Frage stellt.

b) Die Freihandelszone

Die Freihandelszone, so wie sie von ihren Anhängern gedacht ist, würde lediglich wirtschaftliche Abmachungen in sich schliessen und die nationale bzw. die aussenpolitische Integrität der einzelnen Mitgliedstaaten nicht tangieren. Grundsätzlich könnten ihr alle 17 OECE-Staaten beitreten, und man könnte sich der bereits bestehenden OECE-Institutionen weiter bedienen, ohne eine neue internationale Bürokratie ins Leben zu rufen. Würde man sich auf die Liberalisierung des Warenverkehrs, d.h. auf die Aufhebung der Kontingente und den Abbau der Zölle, beschränken, so käme dies einer Zollunion gleich. Innerhalb dieser Union würde ein freier Warenaustausch ermöglicht, wobei aber die landwirtschaftlichen Produkte wohl eine Sonderbehandlung erfahren müssten. Drittländern gegenüber, d.h. Staaten, die der Freihandelszone nicht angehören, wäre jeder Mitgliedstaat frei, seinen Zolltarif autonom zu gestalten. Darin liegt einer der zahlreichen Unterschiede zum Gemeinsamen Markt, dessen Mitglieder in der Gestaltung ihres Zolltarifs nicht mehr selbständig sind.

Würde man in die Freihandelszone auch die Liberalisierung des Kapitalverkehrs und der Dienstleistungen einschliessen, wäre damit der Rahmen einer Zollunion gesprengt, und man stünde dann einer Aussenhandelsunion gegenüber.

Die ersten, mit grossem Optimismus begonnenen Verhandlungen zur Schaffung der Freihandelszone haben gezeigt, dass die Auffassungen der verschiedenen Regierungsvertreter stark divergieren. Einige Länder, vorab Grossbritannien und auch die Schweiz, vertreten den Standpunkt, sich nur auf die Liberalisierung des Warenverkehrs zu beschränken, vielleicht mit Recht von der Überlegung ausgehend, das Vertragswerk nicht allzusehr zu belasten und es damit rascher zu verwirklichen. Andere OECE-Mitglieder tendieren auch auf den Einschluss des Kapital- und Dienstleistungsverkehrs. Auch unter den Partnern des Römer Vertrages scheinen die Ansichten stark abzuweichen. Die französischen Arbeitgeberverbände haben sich sogar gegen die Freihandelszone als solche ausgesprochen, was für denjenigen nicht unerwartet kommt, der weiss, dass Frankreich mittels massiver Hochschutzzölle die schwächsten Unternehmungen seiner nationalen Produktion zu schützen sucht.

Schluss folgt

Les réductions des prix d'avant et d'arrière-saison considérées sur le plan commercial

(Suite de page 1)

organisations touristiques nationales la concurrence a exercé une influence évidente sur les prix d'hôtel des pays de tourisme. Il y a quelques années encore, la Suisse avait la pénible réputation d'être le pays de tourisme le plus cher d'Europe. Aujourd'hui, les conditions ont totalement changé. Les régions où les prix étaient particulièrement favorables ont été peu à peu contraintes d'augmenter leurs tarifs et les prix d'hôtel sont maintenant à peu près équivalents dans tous les pays. Nous aurions même tendance à penser, qu'à qualité égale, la Suisse est devenue l'un des pays les meilleur marché.

Les explications ci-dessus montrent que l'on ne peut pas agir d'une manière *autonome* lorsque l'on fixe les prix. Il faut toujours tenir compte de la concurrence, c'est-à-dire, dans le cas qui nous occupe, des prix de l'hôtellerie étrangère. En augmentant les prix d'une manière irréfléchie, l'on aboutirait inévitablement à une diminution de la fréquentation qui aurait des répercussions néfastes sur la rentabilité de l'exploitation.

Examinons plus en détail maintenant la structure des frais d'un hôtel, car, si l'hôtelier doit tenir compte de la concurrence, il n'est cependant pas libre de fixer arbitrairement ses prix. Il ne peut le faire qu'entre certaines limites assez étroites, puisqu'il a besoin d'une foule de marchandises et de services qui sont fournis par des tiers. Il n'a pas non plus la faculté de faire toujours les économies qu'il voudrait.

Toutefois la rentabilité de l'exploitation dépendra quand même du talent dont fera preuve l'hôtelier en qualité d'acheteur, de ses aptitudes à diriger la maison d'une main ferme, de la sévérité avec laquelle il contrôlera les marchandises employées et de la mesure dans laquelle il veillera à ce que l'on ménage les produits et le matériel coûteux. Cependant, malgré tout cela, le meilleur hôtelier ne parviendra pas à éviter de payer les prix demandés pour les marchandises et les services dont il a besoin. En cas d'augmentation des prix de revient – et cela s'est produit de plus en plus souvent au cours de ces derniers mois – il est impossible d'adapter immédiatement, ou comme il le faudrait, les prix des prestations hôtelières. En définitive, l'hôtellerie est presque toujours *victime des vagues de renchérissement*. Nous partons naturellement du point de vue qu'il ne saurait être question d'abaisser la qualité des prestations de l'hôtellerie suisse.

Puisqu'il est difficilement possible d'améliorer la rentabilité de l'hôtellerie par des manipulations de prix et de frais, il ne reste qu'une troisième voie: la possibilité d'augmenter la fréquentation. Pendant la haute saison proprement dite, l'occupation des hôtels étant, dans la plupart des cas, satisfaisante, l'on doit maintenant tenter de rendre les *périodes d'avant et d'arrière-saison attrayantes pour les hôtes*. Un des moyens que l'on a à disposition est certainement de les faire bénéficier de *conditions particulièrement favorables*.

L'interdépendance des frais d'hôtel

Pour pouvoir évaluer l'ampleur des réductions de prix d'avant et d'arrière-saison, il est nécessaire d'examiner d'une manière plus précise la structure des frais de chaque hôtel. Depuis longtemps l'on parle dans l'hôtellerie de *frais fixes* et de *frais variables*. Quoique ces deux termes ne brillent pas par leur clarté, ils désignent des notions acquises et reconnues depuis longtemps par les gens du métier (bien que l'on n'en tienne que trop rarement compte dans la pratique). Cela signifie que *certains frais sont toujours du même ordre de grandeur dans un hôtel, alors que les autres varient proportionnellement au nombre des clients.*

Commercialement parlant, les frais d'une entreprise hôtelière peuvent se diviser en trois catégories:

- frais de capacité,
- frais de mise en exploitation,
- frais d'occupation.

Par *frais de capacité*, on entend tous les frais auxquels l'hôtel doit faire face, qu'il soit ouvert ou non. L'on trouvera en premier lieu dans cette catégorie les frais de capitaux, c'est-à-dire les intérêts. En outre, un hôtel sera en effet de toute façon victime des outrages du temps, ce qui implique des frais d'amortissement. En outre, il y aura des primes d'assurances à acquitter même si la maison n'est pas exploitée. Dans certains cantons, l'on doit payer des impôts immobiliers, ce qui occasionne également des dépenses. Tous les frais qui courent, que la maison soit exploitée ou non, peuvent être classés dans les frais de capacité. Ils représentent chaque année un montant qui est souvent loin d'être négligeable et qui ne variera que très faiblement quelle que soit la longueur de la saison.

Sous la rubrique «*frais de mise en exploitation*», l'on groupe tous les frais qu'occasionnent le personnel nécessaire, l'achat des marchandises et autres acquisitions indispensables à un hôtel qui s'apprête à recevoir des clients. Il y aura dans cette catégorie des frais considérables qui devraient être payés, même si aucun hôte ne venait.

Il convient toutefois de préciser que l'achat des marchandises ne constitue pas des frais proprement dits. Ce ne sera qu'au moment où les denrées alimentaires seront consommées qu'il y aura effectivement diminution de valeur. Pour les marchandises en réserve, l'on possède la contre-valeur de la somme dépensée.

Les frais de mise en exploitation comprennent donc les salaires et l'entretien du personnel, l'intérêt des marchandises entreposées, la propagande, l'éclairage, le chauffage, le matériel de bureau etc. Ils ont une particularité, celle d'augmenter par palier suivant la fréquentation que l'on attend ou que l'on espère. Si l'on compte par exemple sur un degré d'occupation moyen de 50 à 60%, l'on aura indubitablement besoin de moins de personnel que si l'on compte sur un degré d'occupation de 80 à 100%.

Ce que nous venons de dire montre clairement qu'un hôtel doit *engager des dépenses considérables avant même que le premier client n'ait pénétré dans la maison*. Les hôtes n'occasionneront plus, pour leur compte que ce que nous appelons les *frais d'occupation*. Ils consommeront des mets et des boissons donneront du travail à la buanderie et à la lingerie, laisseront brûler l'électricité dans leur chambre et entraîneront encore de nombreux frais supplémentaires de nettoyages et de matériel divers.

Un exemple concret

Nous voulons ci-après commenter la structure des frais d'un hôtel en donnant un exemple chiffré. Nous devons toutefois préciser que cet exemple pratique n'est pas un schéma ayant une valeur générale. Il concerne *un hôtel tout à fait déterminé* et ne s'applique exactement qu'à celui-ci.

Prenons un hôtel dont la fréquentation moyenne est de 60%, qui fournit le logement et la pension. Le calcul des frais par client et par jour a donné comme résultat une dépense quotidienne de Fr. 20.–. Cette somme englobe tous les frais, y compris les intérêts, les amortissements, l'entretien et le salaire de l'hôtelier. Une analyse plus détaillée des frais permet de constater que ces frais se répartissent comme suit dans les trois catégories ci-dessus mentionnées:

– frais de capacité	Fr. 6.–	(30%)
– frais de mise en exploitation	Fr. 6.60	(33%)
– frais d'occupation	Fr. 7.40	(37%)
	Fr. 20.—	

L'hôtelier qui exploite cet hôtel se demande maintenant si, en accordant des réductions de prix, *il a des chances d'attirer des clients supplémentaires pendant l'avant et l'arrière-saison* où la fréquentation est très faible.

Pour simplifier, supposons que le montant des frais donné dans notre exemple (Fr. 20.–) correspond au prix normal de l'établissement en question. Commercialement parlant, l'hôtelier pourra-t-il, pour allonger la saison au augmenter la fréquentation – et finalement aussi pour améliorer la rentabilité de l'exploitation – demander des prix inférieurs à Fr. 20.–?

L'on peut répondre par l'affirmative et l'on

Blitzbesuch beim Münchner Kindl

Spezialbericht von Harry Schraemli

Wenn ein Eidgenosse im Herbst gegen München fährt, so ist mit mathematischer Sicherheit anzunehmen, das dortige Oktoberfest sei sein lockendes Ziel. Dieses Jahr hätte es ausnahmsweise einmal anders sein können, denn zur gleichen Zeit, da die Münchner ihre traditionelle Bier- und Weisswurst-Olympiade abhielten, wurde auf der Theresienhöhe die

8. Deutsche Bundesfachschau für das Hotel- und Gaststättengewerbe

durchgeführt. Sie war nicht wie die letztjährige in Frankfurt mit einer Kochkunstschau verbunden, sondern lediglich mit einer «Internationalen Konditorei-Fachausstellung. Die Eröffnung fand am 26. September statt, geschlossen wurde sie am 6. Oktober. Einen Tag später, am 27. September, wurde auf dem gleichen Gelände die «Deutsche Brauerei- und Getränkemaschinen-Ausstellung» eröffnet. Einheimische und Fremde konnten sich also «ausstellungsmässig austoben».

An einem strahlenden Tag fuhren wir von Luzern über den Sattel, um via Seedamm, Toggenburg, St. Gallen, Bregenz, Memmingen die Hauptstadt der uns wesensverwandten Bajuwaren zu erreichen. Die Zollformalitäten – es waren immerhin drei Grenzen zu überschreiten – nahmen zusammen nicht viel mehr als fünf Minuten in Anspruch. Während der Reisezeit wird viel über die von der Bibel her immer noch belasteten Zöllner gemeckert. Es ist das alte Lied: wenn uns etwas nicht passt, schreibt man seinem Leibblatt einen «bösen Brief»: wenn aber etwas gefällt, dann schweigt man. Es scheint sich hier um eine der verschwindend wenigen schweizerischen Nationaluntugenden zu handeln (!). Mit grösstem Vergnügen singe ich deswegen hier ein kleines Loblied auf die Zollbeamten. Sowohl auf der Aus- als auch auf der Wiedereinreise nahmen die gesamten Formalitäten kaum Zeit in Anspruch. Die Österreicher verzichten auf jegliche Kontrolle. Neuerdings muss man nicht einmal mehr ein Triptyk vorweisen. Die Deutschen verzichteten zwar nicht auf dieses zollwichtige Dokument, warfen aber nicht einmal einen Blick in den Wagen. Die Schweizer kontrollierten kurz den braunen Zollausweis, und schon konnte man wieder Gas geben. Überall war man von einer vorbildlichen Freundlichkeit. Übrigens kann ich das für alle Zollstellen konstatieren, die ich passiert habe, und das waren in den letzten Jahren nicht wenige. Die Zollbeamten werden meistens nur dann nervös, wenn man sie reizt, und in dieser Beziehung bringen es viele Reisende auf erstaunliche Leistungen. Der kluge Globetrotter fährt mit lachendem Gesicht (hinter dem sich immerhin ein minim schlechtes Gewissen verbergen kann) vor, und beantwortet die gestellten Routinefragen in freundschaftlichem Ton. Wenn der Reisende keine Geschichten macht, macht der Zoll bestimmt auch keine. Dass man eine Kleinigkeit schmuggeln darf, betrachtet man bei uns als ein sakrosanktes Privileg. Wer überbordet, soll so viel Sportsgeist aufbringen, dass er dem Staat den kleinen Obolus ohne Murren hinlegt. Man ist heute bedeutend grosszügiger als noch vor einigen Jahren. Es ist auch nicht von Übel, wenn man sich wieder einmal die Tatsache in Erinnerung ruft, dass die Zollbeamten letzten Endes unsere Interessen – der Staat sind wir! – wahrnehmen.

Obwohl die von mir befahrene Strasse nicht zu den besten gehört, ermöglicht sie es doch, innerhalb von sechs Stunden in München zu sein. Streckenweise ist sie ausgezeichnet, manchmal aber – besonders im Allgäu – eng und kurvenreich. Besser soll der Weg über Ulm sein, hat man doch von dort ab Anschluss an die Autobahn.

Die Einfahrt in München ist eine Kreuzung zwischen Geschicklichkeitswettbewerb und Puzzlespiel. Wer auf dem direkten Weg dorthin kommt, wo er hin will, muss Glück oder einen sechsten Sinn haben. Unser Ziel war das weltbekannte Hotel «Vier Jahreszeiten», wo Alfred Walterspiel in bemerkenswerter Rüstigkeit das Zepter führt. Dass er uns trotz der chronischen Überfüllung gastfreundlich aufnahm, rechneten wir ihm hoch an.

Am nächsten Morgen machten wir uns auf den Weg zum Ausstellungsgelände, das sich in einer reizenden Gegend der grossen Stadt befindet. Vom Eingang zum Park blickte man gerade auf die etwas tiefer gelegene Festwiese, was bei mir sofort Durstgefühle auslöste.

Die Bundesfachschau selbst muss man sich als eine Mustermesse ohne jegliche kulinarische Attraktion vorstellen. Die zahlreichen Stände der Lebensmittel- und Genussmittelbranche gaben wohl Kostproben ab, kamen aber durch die Art, wie diese angepriesen wurden, kaum über einen Degustationsrummel hinaus. Persönlich schätze ich dieses geschäftige Vorgehen nicht, und etwas, das mir in Basel und Lausanne nicht imponiert, konnte mich natürlich in München nicht umwerfen. Der Fachmann fühlt sich durch die Aufdringlichkeit der Anpreiser eher abgestossen, und ich verzichtete deswegen auf manche Probe, die mich vielleicht noch interessiert hätte. Wer mit bestimmten Plänen an eine solche Ausstellung geht, kann es nicht schätzen, wenn er alle drei Schritte mit einem Wortschwall überschüttet wird. Dazu kommt noch, dass man allzu vielen Anpreisern anmerkt, dass sie gar nicht sattelfest sind. Heute empfehlen sie eine der Butter haushoch überlegene Margarine, morgen verkaufen sie Staubsauger. Wie blöd muss man sich vorkommen, wenn einem ein Jüngling mit auswendig gelernten Phrasen erklären möchte, was Schaumwein ist! Man sollte meinen, dass die Aussteller voraussetzen, eine Fachschau werde vorwiegend von Fachleuten besucht. Mir kam es aber gerade gegenteilig vor.

Nach relativ kurzer Zeit ist man dann auch schon derart müde, dass man Zuflucht in einer stillen Nische sucht. Wir fanden im Stand der Firma Nestlé eine solche Oase. Hier kam ich auch erstmals dazu, selbst eine Frage zu stellen und dabei etwas zu lernen: eigentlich der Zweck meines Besuches.

Dem *Reich der Technik* war naturgemäss ein grosser Raum vorbehalten. Wir stehen im Zeichen der Rationalisierung, und das beginnt sich auch in unserem Gewerbe lebhaft abzuzeichnen. Küchen-, Spül- und Waschmaschinen beherrschten das Feld. Ausgeklügelte Kochherde, raffinierte Geschirrwaschmaschinen, Holzkohlen- und elektrische Grills, Kühl- und Tiefkühlschränke usw. usw. konnte man anstaunen, ohne aber auf wirklich Neues zu stossen. Ganz geschickt wurde das Problem einer rationell arbeitenden Kartoffelschälmaschine

peut même évaluer *l'étendue* de la réduction. Il faut partir du point de vue que les frais de capacité existent de toute façon et que leur montant total est couvert par les prix et la fréquentation de la haute saison. Ceci admis, dans notre exemple, *les prix d'avant et d'arrière-saison pourraient théoriquement être abaissés jusqu'à la somme des frais de mise en exploitation et des frais d'occupation, sans que la rentabilité soit diminuée.* En réalité, on n'ira naturellement jamais aussi loin. La somme de ces deux catégories de frais donne, dans le cas que nous examinons, un total de Fr. 14.–. Chaque *prix supérieur à Fr. 14.–,* non seulement couvrira les frais susmentionnés, mais aidera aussi à couvrir les frais de capacité et, par conséquent, à *améliorer la rentabilité de la maison.* Il vaut donc la peine d'héberger des clients pour un prix dépassant Fr. 14.– pendant l'avant et l'arrière-saison, à condition de pouvoir appliquer normalement les prix maximums pendant la haute saison.

Par contre, une réduction de prix de plus de 30 % signifierait que la somme des frais de mise en exploitation et d'occupation ne serait plus couverte. Il serait préférable dans ces conditions de retarder l'ouverture de la maison ou de la fermer aussi rapidement que possible une fois la haute saison terminée.

Faire des rabais qui ne laissent plus à l'hôtelier un prix couvrant les frais de mise en exploitation et d'occupation ne serait tolérable que pendant une *entre-saison* où la fréquentation est très faible, par exemple, pendant le trop fameux « creux de janvier ».

En effet, lorsque l'établissement doit être maintenu en état d'exploitation et que la fréquentation tombe à un niveau inférieur à la moyenne, les frais de capacité et de mise en exploitation existent de toute façon, et de degré d'occupation de la maison n'exercera aucun rôle sur eux. Dans ces conditions, n'importe quel prix supérieur au montant des seuls frais d'occupation améliorera la rentabilité en contribuant, même dans une faible mesure, à couvrir les frais ci-dessus mentionnés.

Objections contre les réductions de prix

La méthode des réductions de prix peut donner lieu à des objections que nous connaissons parfaitement et dont nous reconnaissons la valeur. Bien que nous n'ayons eu pour but que de mettre le problème en discussion, nous voulons cependant, par souci d'objectivité, faire les remarques suivantes:

Avant de se décider à consentir des réductions de prix, il ne faut cependant pas tenir compte uniquement de la question des frais. L'expérience prouve en effet, pour ne citer qu'un exemple, qu'il y a aussi pendant l'avant et l'arrière-saison certains hôtes qui sont prêts à payer les prix normaux. Il ne serait dès lors pas indiqué de leur faire payer des prix normaux, alors que l'on accorde des conditions spéciales aux autres. C'est pourquoi, chaque hôtelier devra bien réfléchir avant de se lancer dans cette voie. Il devra surtout chercher la solution la plus avantageuse et choisir entre une réduction générale des prix, avec probablement un degré d'occupation supérieur, ou des prix normaux et un degré d'occupation extrêmement faible.

Chacun doit trouver la solution qui lui convient, mais on peut *en tous cas recommander de pratiquer des prix d'avant ou d'arrière-saison en concluant des contrats aves les agences de voyages.* Si, avec des prix réduits, on peut héberger pendant les mois calmes des groupes organisés envoyés par des agences de voyages l'on sera assez exactement renseigné sur le degré d'occupation de la maison que l'on peut espérer, et cela permettra de déterminer presque à 1.– fr. près l'ampleur de réduction que l'on peut utilement consentir.

Mentionnons encore que, dans notre exemple concret, nous n'avons tenu aucun compte des dépenses accessoires des hôtes. Pendant l'avant et l'arrière-saison, les hôtes mettront à contribution des services annexes de l'hôtel et payeront les prestations qu'ils exigeront au prix normal; cela ne pourra avoir qu'une influence favorable sur la rentabilité de l'exploitation.

Pour terminer, nous voudrions constater que, sur le plan purement commercial, des *réductions de prix peuvent être conseillées pour allonger la saison.* Quant à l'étendue des rabais entrant en ligne de compte, il faudra la calculer minutieusement. Par contre, si l'on accorde des réductions de prix au hasard ou selon son intuition, on risque en fin de compte d'avoir de graves déceptions.

Wenn schon Paragraphen . . .

Was in ein Kartellgesetz hineingehörte

Es gibt Leute, die erblicken in Gesetzesparagraphen so etwas wie eine Garantie für das Gemeinwohl und die Wohlfahrt aller. Dass dies ein bisschen neben der Wirklichkeit vorbeigeraten ist, braucht wohl nicht näher erläutert zu werden. Die Kreise, die die *Anti-Kartell-Initiative* gestartet haben, wenden sich zwar sonst gern gegen die Paragraphengläubigkeit, aber in diesem Fall reihen sie sich doch ein in die Front derer, die in Gesetzesvorschriften das Heil erblicken. Die Initiative behauptet, den «Missbrauch wirtschaftlicher Macht» bekämpfen zu wollen, aber in Wirklichkeit geht sie viel weiter. Sie wendet sich nicht nur gegen den Missbrauch, sondern sie trägt recht deutlich den Charakter einer *Verbots*-Initiative. Man will dem Kartellwesen zu Leibe rücken und übersieht, dass man damit wichtige Ordnungselemente unserer Wirtschaft, namentlich auch der gewerblichen Wirtschaft, zertrümmert. Was würde an ihre Stelle treten? Mit dem Aufrichten von staatlichen Verbotstafeln allein ist es ja nicht getan; man muss auch wissen, was man an Stelle dessen setzen will, was verboten wird. Man erstrebt eine extreme Freiheit, die den Keim der Selbstzerstörung in sich trägt, wie jedes Prinzip, wenn es allein gilt und nicht durch seine Gegenkraft im Gleichgewicht gehalten wird.

Ist somit die Initiative ein untaugliches Mittel, um den mit ihr angeblich angestrebten Zweck: eben die Bekämpfung des Missbrauchs wirtschaftlicher Macht zu erreichen, so ist der *Gedanke einer Missbrauchsbekämpfung* trotzdem *diskutabel.* Es fragt sich nur, wie er verwirklicht werden soll. Bisher stützte man sich auf die Bundesverfassung, auf das Obligationenrecht und auf einige Spezialgesetze, die das normative Fundament für die Rechtssprechung des Bundesgerichts in solchen Fragen bildet. Man kann aber die Auffassung vertreten, es sollte noch mehr in legislatorischer Hinsicht getan werden, es wäre also an die Schaffung eines *Spezialgesetzes* gegen sozial und volkswirtschaftlich schädigende Auswirkungen von Kartellvereinbarungen zu denken. Ohne grundsätzlich zu dieser Frage Stellung zu nehmen und unter nochmaliger Betonung der Tatsache, dass mit neuen Paragraphen das Heil der Welt im allgemeinen nicht statuiert werden kann, wollen wir uns doch einmal überlegen, was in ein schweizerisches Kartellgesetz hineingehört, falls man ein solches schaffen würde.

Auszugehen ist von der Einsicht, dass es sich nicht um ein Verbotsgesetz handeln kann, sondern um ein solches, das die bestehende Struktur unserer Wirtschaftsordnung *anerkennt,* jedoch gewisse *Missbrauchsmöglichkeiten von Kartellabreden ausschliesst.* Der Wettbewerb soll möglichst frei bleiben, und darum können gewisse Beschränkungsformen eingegrenzt werden, ohne dass man sie selbst generell unter staatliches Verbot stellt.

Es wäre Aufgabe des Privatrechts, den *internen Organisationszwang* vonseiten der Kartelle *aufzulockern.* Als letzte Instanz wäre immer der Richter vorzubehalten. Nicht zu empfehlen wäre es, eine jederzeitige oder kurzfristige Kündigungsmöglichkeit von Kartellvereinbarungen einzuführen, weil dadurch die Wertbeständigkeit und der Wert solcher Vereinbarungen herabgesetzt würden. Dagegen könnte man an ein Austrittsrecht denken oder an eine sog. «Befreiungsklage» (Befreiung von übermässigen Belastungen).

Bei der Einschränkung der wirtschaftlichen Freiheit von Aussenseitern *(externer Kartellzwang)* wäre gesetzgeberisch an die Rechtssprechung des Bundesgerichts anzuknüpfen. Nicht zweckdienlich wäre es, gewisse Formen von Kartellvereinbarungen schlechthin unter staatliches Verbot zu stellen; man sollte sich darauf beschränken, Missbrauchsmöglichkeiten zu verhindern. Zum Schutze gegen externen Organisationszwang, speziell gegen Boykottmassnahmen, wären zivilrechtliche Ansprüche der Geschädigten zuzulassen. Im allseitigen Interesse läge es, für Kartellvereinbarungen die Schriftlichkeit zu verlangen.

Das Privatrecht allein genügt jedoch nicht, um Missbräuche zu bekämpfen, sofern sie sozial oder volkswirtschaftlich schädigende Auswirkungen zeitigen. Ergänzend müssen gewisse *verwaltungsmässige Kontroll- und Korrekturmöglichkeiten* geschaffen werden. Dabei sind möglichst einfache Lösungen anzustreben, die nicht eine neue Aufblähung der Administration und übermässige Kontrollen der Wirtschaft mit sich bringen. Sodann könnte man an die Zulassung einer Verwaltungsklage an das Bundesgericht auf Auflösung oder Anpassung solcher Kartelle denken, die volkswirtschaftlich oder sozial schädigend wirken. Von juristischer Seite wurde schon nahegelegt, die Möglichkeit zu schaffen, gewissen Kartellabreden die *Rechtsverbindlichkeit* abzusprechen; teils werden auch *strafrechtliche* Verbote vorgeschlagen. Unsern Rechtsauffassungen läuft es aber zuwider, dass eine Verwaltungsbehörde über die Strafbarkeit einer Handlung soll entscheiden können. Des weitern wurde schon empfohlen, ein *Kartellregister* anzulegen. Das dürfte aber mit erheblichen praktischen Schwierigkeiten verbunden sein, weil es nicht immer leicht sein wird, festzustellen, ob es sich im einzelnen Fall um ein Kartell oder eine «kartellähnliche Organisation» handelt.

Angesichts der heutigen Bestrebungen, eine westeuropäische Freihandelszone zu schaffen, wäre dafür zu sorgen, dass uns die Gesetzgebungsgewalt über das Kartellwesen nicht teils von *internationalen* Behörden geschmälert werden kann. *Dr. O. B.*

Une voix qui mérite d'être entendue en France et ailleurs

« Restons les pieds sur le sol »

Nous avons, à diverses reprises, mentionné dans les colonnes de notre journal que la « victoire » que certaines revues touristiques françaises ont proclamée en considérant l'opération Gaillard comme l'ouverture d'un nouvel âge d'or pour l'hôtellerie française et – en conséquence – la dévaluation larvée du franc comme la création pure et simple d'un nouveau « Franc-Tourist », sera une victoire très éphémère tant qu'elle ne sera pas suivie d'une stabilisation des prix alimentaires et des prestations, comme les tarifs de courant du gaz, des chemins de fer, du métro parisien, etc. et si la superfiscalité est atténuée.

Voici que notre excellent confrère, la « Revue générale de l'hôtellerie, de la gastronomie et du tourisme », reprend et approfondit la discussion en publiant, de la plume de son directeur, M. Robert Krier, un éditorial, intitulé « Restons les pieds sur le sol... » Nous en relevons les passages suivants:

«Vous ne trouverez pas dans les colonnes du présent numéro « un quelconque bulletin de victoire » sur les avantages de change accordés aux touristes étrangers.

N'allez pas pour autant croire que je n'accorde aucune valeur aux récentes mesures qui viennent d'être tardivement prises.

Je dois, au contraire, vous exprimer un certain contentement puisque, par voie de conséquence, en disparaît une qui n'était réservée qu'à quelques-uns d'entre vous, et qui, plus est, était loin de donner satisfaction à ces derniers.

A la vérité, ces 20 % de bonification du taux de change des devises, ont à mes yeux un seul mérite: celui de permettre un rapprochement avec les cours du marché parallèle, un point c'est tout.

Ce qui ne veut pas dire que, psychologiquement parlant l'annonce officielle de cet avantage n'aura pas une heureuse influence auprès de nos visiteurs étrangers.

Mais de là à crier « victoire », il y a un pas que je me refuse à franchir.

J'observerai la même réserve à l'égard des déclarations faites au cours d'une conférence de presse sur le tourisme par notre ministre de tutelle, M. Bonnefous. »

Ces déclarations, nous les avons déjà commentées dans notre rubrique allemande du n° 41 du 10 octobre 1957. Robert Krier a raison de ne pas surestimer des pronostics faits dans une atmosphère d'euphorie. Voilà sa conclusion:

« Des plans, des promesses, nous n'en savons que faire. Ce que nous voulons ce sont des actes, des actes qui nous apportent enfin autre chose qu'une pâture verbale.

En 1958, en 1959, en 1960... la France sera litté-

gelöst. Eine fahrbare Küche für Grossveranstaltungen könnte bei uns die zahlreichen Festwirte interessieren. Obwohl sie immer noch an die gute, alte Goulaschkanone erinnert, leistet sie doch bedeutend mehr.

Erfreulich ist es, dass man fast allen Geräten Formen gibt, die sich in der Praxis bewähren. Durchwegs erkennt man die hohe Qualität der verwendeten Materialien, etwas eminent Wichtiges in einem Beruf, wo die Apparaturen ständig strapaziert werden. Imponiert hat mir auch die saubere Konstruktion einer Kartoffelschneidmaschine für Pommes frites usw. Ein Sahnespritz-Roboter, der drei verschiedene Fruchtsahnen (Schlagrahm mit Sirup) und reinen Schlagrahm aus dem gleichen Behälter abgibt, mag für uns nicht lebenswichtig sein, da wir kaum noch Schlagrahm verkaufen, seit es ihn wieder in Hülle und Fülle gibt. (Während des Krieges war das anders.)

Dass sich nun auch in Deutschland der bittere «Espresso» durchzusetzen beginnt, merkte man an den verschiedenen Maschinentypen. Man wartet nur noch darauf, dass ein Schnulzkomponist einen Schlager herausbringt, um eine Espresso-Hausse einzuleiten. Man gestatte mir daher einen Vorschlag in dieser Richtung, der sowohl der Belebung des Geschäftes als auch der deutschen Schnulzfabrikation zugute kommen soll:

Weit unten in Sizilien, genau in Taormina,
Küsste ich erstmals Marina.
Ich küsste sie wild, ich küsste sie spesso,
Denn ihre Lippen waren « Espresso »!

Sollte dieser Text vom Rundfunk als zu geistreich abgelehnt werden, so bitte ich um Entschuldigung. Bei mir hat alles seine Grenzen.

Von dem ausgestellten *Musterhotel* war ich weniger begeistert als andere Leute. So sehr ich die Rationalisierung in der Technik begrüsse, so sehr bin ich gegen ein Schema in der Wohnlichkeit. Es kann im Grunde kein «Musterzimmer» geben, das befriedigt, denn «Muster» sind immer Schablone, und der müssen wir in der Hotellerie aus dem Wege gehen. Es mag einmal verlockend gewesen sein, dass jedes Zimmer eines Hotels gleich aussah, und in gewissen Hotelkonzernen mag das beim Einkauf eine ökonomische Rolle spielen: für den Individualisten aber ist es ein Horror. Bestimmt wird man in einigen Jahren wieder davon abkommen, denn was wir wollen, sind ja nicht Kasernen, sondern Heimstätten für Reisende.

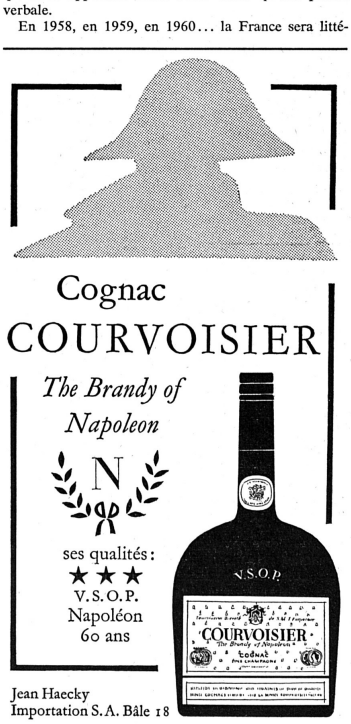
Irgendwo gab es auch eine «Stratosphären-Gaststätte», die ich aber in Vorausahnung des am nächsten Tage fälligen «Sputnik» nicht besuchte. Es blieb mir daher ein Geheimnis, warum man ihr den komischen Namen gegeben hatte. Anscheinend muss es eine Menge Leute geben, denen es hier unten nicht mehr gefällt und die nun partout als Satelliten in der Stratosphäre herumgondeln möchten. Ich liebe es aber, mit beiden Beinen auf unserer krummen Erde zu stehen. Lieber ein kleiner Mensch hier unten, als ein grosses Kalb auf dem roten Mond dort oben.

Mein Rundgang durch die «Internationale Konditorei-Fachausstellung» war eher enttäuschend. Sehr wenige Arbeiten hatten das Niveau, das man heute an internationalen Ausstellungen zu sehen gewohnt ist. Möglicherweise aber hatte ich auch nur einen schwachen Tag erwischt.

Sehr gut gefiel mir die einfach, aber übersichtlich aufgemachte Sonderschau über die *Entwicklung der Trinkgefässe,* die von *Dr. Hoffmann,* Bad Godesberg, dem Sammler solcher Dinge, betreut wurde.

Alles in allem glaube ich festhalten zu müssen, dass es sich heute nicht mehr lohnt, solch gross aufgezogene Spezialausstellungen in einem jährlichen Turnus abzuhalten. Die Entwicklung unserer technischen Apparaturen ist heute nicht mehr so stürmisch, dass man befürchten müsste, rückständig zu sein, wenn man einmal zwei Jahre auf eine Gesamtübersicht warten müsste. Ich habe mir auch Gedanken gemacht über die unerhörten Kosten, die den Lieferanten und Fabrikanten durch solche Ausstellungen entstehen und die ja schliesslich wir, die Käufer, berappen müssen. Ganz ehrlich und offen gesagt, halte ich das deutsche System mit den sich quasi jagenden lokalen, regionalen und Landesausstellungen für ungesund. Selbst wenn den Vereinen und Verbänden aus solchen Veranstaltungen Gewinne zufliessen, gehen diese doch auf Kosten der eigenen Mitglieder ein. Man kann kaum eine deutsche Fachzeitung aufschlagen, ohne über die Planung oder Abhaltung einer «Sonderschau» informiert zu werden. Dieses Jahr ergab sich beispielsweise die groteske Situation, dass *gleichzeitig* mit München in Köln die ANUGA stattfand. Es ist dies die Ausstellung des Nahrung- und Genussmittelgewerbes. Meiner bescheidenen Ansicht nach ist es eine starke Zumutung, die Belieferer des Gastgewerbes derart in Anspruch zu nehmen. Viele Firmen waren geradezu gezwungen, an beiden Ausstellungen teilzunehmen, was einen erheblichen Aufwand an Mitteln und Personal bedingte. Wenn man schon über den Personalmangel jammert und einer durchdachten Rationalisierung das Wort redet, so sollte man auch Verständnis für die mit uns befreundeten Branchen haben.

In der Schweiz sind solche Doppelspurigkeiten gottlob undenkbar. Einmal würden sich unsere Lieferanten höflichst bedanken für eine solche immer wiederkehrende Schröpfkur, und zum anderen sind unsere Fachverbände nicht auf solch zweifelhafte Beteiligungen angewiesen. In Deutschland soll das Spiel weitergehen. Soeben entnehme ich der Fachpresse, dass auch nächstes Jahr wieder eine ANUGA-ähnliche Messe, neben allerlei anderen «Fachaustsellungen», abgehalten werden soll. Ob das einmal gut enden wird?



ralement envahie par les touristes étrangers, j'en accepte l'augure! Mais que d'ici là on vous donne les moyens de les recevoir.

Pensez-vous que nos exploitations, saisonnières notamment, vont pouvoir avec les bénéfices de l'année 1957 améliorer leur équipement?

Et quand vous faites, M. Bonnefous, allusion à un autofinancement de 50%, avez-vous pensé au nombre de professionnels capables d'y souscrire, après le «pompage» fiscal et social?

N'étant pas dans le secret des dieux, il est fort possible que mon optique soit déformée, et que dans un proche avenir tout soit mis en œuvre pour améliorer le sort de l'hôtellerie française...!

S'il en était ainsi j'en serais le premier ravi. D'ici là, cependant, «restons les pieds sur le sol».» *Dr. W. Bing*

Aspects de l'économie internationale

Marché commun et zone de libre échange

Nous avions déjà brièvement exposé ici même les problèmes que le marché commun et la zone de libre échange, qui sont à l'étude en Europe occidentale, posent à un pays qui, comme la Suisse, est entravé dans ses élans de collaboration par sa neutralité politique et une situation économique exceptionnelle provoquée par l'absence de matières premières et la nécessité d'exporter les produits finis de qualité.

Il nous semble pourtant utile de reproduire ici des extraits d'un exposé fait en son temps par M. le *Ministre H. Schaffner* à la conférence des présidents de l'Union suisse des Arts et Métiers. M. Schaffner qui est spécialiste de ces questions – et le brillant négociateur que l'on sait – a parfaitement su mettre en évidence les points délicats que soulève la participation de notre pays à un marché commun et à une zone de libre échange. Son point de vue coïncide avec celui de notre Comité central qui est heureux de tous les efforts faits pour unifier l'Europe mais qui craint, si l'on agit trop brusquement que cela ne donne lieu à des discriminations et à des restrictions incompatibles avec la politique économique pratiquée par notre pays jusqu'à maintenant. (Réd.)

L'expansion ininterrompue de l'économie, qui s'est produite en Suisse en lieu et place du chômage dont on craignait l'apparition dans l'après-guerre, ne forme qu'une partie de l'épanouissement général de l'économie de l'Europe occidentale. Le rythme inespéré auquel s'est opéré le redressement des pays ruinés par la guerre est en premier lieu le fruit de *l'aide économique américaine,* qui s'est élevée à plus de 25 milliards de dollars et qui, vu la tension est-ouest, a été octroyée à ces Etats afin d'éviter qu'ils ne tombent dans la misère et ne deviennent vulnérables. Ce redressement extraordinairement rapide – comparé à celui qui a suivi la Première Guerre mondiale – doit être en second lieu mis à l'actif de la *coopération économique multilatérale* qui s'est développée systématiquement entre les peuples européens.

Collaboration des pays de l'OECE

Les 17 pays européens, devenus membres de l'Organisation européenne de coopération économique, ont été bien inspirés en instituant entre eux une *collaboration organique* – qui a porté des fruits – plutôt que de poursuivre des politiques économiques restrictives et discriminatoires qui auraient conduit leurs économies respectives à se renfermer sur elles-mêmes et à se combattre. Grâce aux travaux continus de l'OECE, le commerce et les règlements financiers, s'appuyant sur le système multilatéral de l'Union européenne de paiements, ont atteint en Europe un degré réjouissant de liberté.

Les conventions internationales contenues dans le Code de la libération et portant sur la libération des échanges de marchandises et des transactions invisibles ont permis de dégager l'économie de l'Europe occidentale des entraves qui freinaient son développement. Cette œuvre – rendue possible par l'esprit de tolérance, les concessions réciproques et la coopération mutuelle – n'a certes pas été accomplie sans douleur. La *Suisse,* qui a pris part intensivement et avec succès aux travaux de cette organisation, s'est trouvée devant le problème très difficile de faire reconnaître par ses partenaires la nécessité impérieuse de protéger l'agriculture, conformément à la loi sur l'agriculture, la loi sur le blé, la loi sur l'alcool.

La diplomatie suisse en matière économique a rendu possible une participation pleine et entière de la Suisse, pays essentiellement commercial et industriel, aux travaux si fructueux de l'Organisation européenne de coopération économique, sans qu'il ait été nécessaire de porter atteinte à la protection légitime accordée à l'agriculture. L'OECE, cette grande organisation européenne de coopération économique, dont les pays membres avec leurs territoires d'outre-mer absorbent presque 63% de notre commerce extérieur, a réussi à résoudre le problème de *l'abolition des restrictions quantitatives et de la libération des invisibles* – le tourisme ou les assurances par exemple. En revanche, le problème tarifaire, celui des plus anciennes entraves au commerce international, reste entier.

Politique douanière

Il n'est, par conséquent, pas surprenant que la politique commerciale internationale revienne sans cesse à la charge contre les *barrières douanières.* Eu égard à l'insistance avec laquelle les différentes organisations internationales s'attaquent à cette question, on pourrait prophétiser la disparition prochaine des droits de douane. En fait cependant, ces barrières commerciales, vieilles de plusieurs siècles, seront difficiles à abattre. Non pas que la Suisse, pays à bas tarif par excellence, puisse se désintéresser de telles mesures de suppression des tarifs. Il est dans l'ordre des choses qu'un petit pays ne dispose que de moyens limités dans les négociations tarifaires avec le monde extérieur. C'est pourquoi *tous les efforts visant à réduire les droits de douane doivent en principe recueillir notre faveur* et même notre accord. L'organisation mondiale du GATT «General Agreement on Tariffs and Trade» s'était engagée dans cette direction avec son plan de réductions tarifaires, demeuré toutefois au stade de projet. Cet essai a été suivi d'une tentative similaire des pays à bas tarifs et finalement les six Etats membres de la CECA envisagent non pas uniquement une réduction des tarifs, mais leur suppression complète et même la création d'un *marché commun,* soit d'une union douanière disposant d'un tarif extérieur commun. La force motrice de cette entreprise hardie, qui tend à rassembler l'économie de l'Italie et de la France, de la République fédérale d'Allemagne et des trois pays du Benelux en une union économique et douanière, est d'ordre *politique.* Au-delà de l'intégration des économies, on vise à unifier l'Europe, politiquement et militairement. *La Suisse, attachée à sa neutralité et à sa souveraineté, ne pourrait guère entrer dans cette union.* Il n'est, par conséquent, pas nécessaire d'analyser dans le détail les objections qu'appellerait de notre part l'union économique régionale des Six, disposant d'autorités supranationales, de fonds d'investissement interventionnistes et prônant l'égalisation des conditions de concurrence et des charges sociales. Nous ne sommes ni les experts économiques, ni les professeurs des autres. Que chacun cherche son bonheur où il l'entend.

La Suisse et le commerce mondial

En dehors des considérations touchant à la politique de neutralité et à la souveraineté, la *tradition du commerce extérieur mondial,* profondément enracinée en Suisse, nous commande de rester à l'écart de l'idée de la «petite Europe», entente régionale des Six aux tendances exclusives qui transparaissent déjà dans le projet de tarif extérieur commun. Si petit que soit notre pays, et parce que notamment nous endurons depuis des siècles les *méfaits du protectionnisme de nos voisins,* nous nous trouvons parmi les rares partisans vraiment convaincus du commerce mondial non discriminatoire et aussi libéral que possible. Nos exportations sont précisément dirigées pour une grande part vers les pays d'outre-mer. En 1956, nos ventes à ces pays ont atteint 2,4 milliards, alors que les six pays membres de la CECA ne nous ont acheté que pour 2,2 milliards de marchandises. Le mot déjà ancien est encore valable aujourd'hui: «*La Suisse ne peut vivre uniquement de l'Europe.*» Mais il est tout aussi vrai de dire que la Suisse ne peut vivre des pays d'outre-mer, sans l'Europe. C'est pourquoi tous nos efforts doivent tendre à *éviter les dangers d'une discrimination qui nous isolerait en Europe,* sans par là nous détacher de nos amis d'outre-mer. Imaginons un instant ce que serait notre situation si nos produits devaient surmonter l'obstacle dressé par les tarifs élevés des six pays du marché commun, alors qu'à l'intérieur de ce marché nos concurrents allemands, français, italiens et hollandais n'auraient plus de droits à payer. Sans doute ne serait-ce pas chose facile que de discriminer la Suisse, vu le solde passif très important de sa balance commerciale avec les six pays du marché commun; nos importations de ces pays s'élèvent à 3,9 milliards et nos exportations à 2,2 milliards. L'Allemagne à elle seule a un solde actif avec la Suisse d'un milliard. Ces données chiffrées montrent plus clairement que des mots combien il serait peu recommandable de discriminer à l'égard d'un aussi bon client. Il serait néanmoins préférable que tout danger de discrimination puisse être évité par le moyen d'une nouvelle forme de coopération au sein de l'OECE, qui éliminerait en outre le risque d'une scission des 17 pays en deux groupes, celui des six pays du marché commun d'une part, celui des 11 pays restants d'autre part.

Avantages d'une zone de libre échange

L'étude d'un plan, d'une importance primordiale pour l'avenir de l'économie européenne, a été entreprise à la suite d'une heureuse initiative du secrétaire général de l'OECE, M. *Sergent,* appuyé avec force par le Royaume-Uni. Depuis plusieurs mois, les responsables du commerce extérieur des pays de l'OECE se réunissent afin d'étudier la possibilité technique de créer une *zone européenne de libre échange* comprenant si possible les 17 pays et instituant, conjointement avec les Six du marché commun, un système d'élimination des tarifs douaniers qui éviterait discrimination et scission au sein de l'économie européenne. *Les participants à cette zone de libre échange conserveraient leur autonomie économique et poursuivraient leur propre politique commerciale à l'égard des pays tiers; ils continueraient de déterminer librement la structure du tarif douanier applicable aux pays ne faisant pas partie de la zone.* Le plan de réduction réciproque des tarifs douaniers ne serait mis en œuvre qu'à l'intérieur de la zone; il prévoirait le même abaissement progressif des droits que les pays du marché commun. Le but ainsi fixé est aussi ambitieux que celui du marché commun. A l'issue d'une période transitoire de 12 à 15 années – selon les prévisions les plus optimistes – les *droits de douane devraient avoir disparu,* aussi bien dans la zone de libre échange que dans le marché commun. Les protagonistes de cette idée entrevoient avec enthousiasme la création d'un immense marché de 285 millions de consommateurs, qui résulterait de l'institution d'une large zone de libre échange associant tous les pays membres de l'OECE, y compris ceux du marché commun, et se subsistuant au régionalisme et à l'autarcie.

Ils soulignent les avantages de la division du travail dans un grand espace économique et de la production rationnelle en grandes séries, avantages dont ne peuvent aujourd'hui bénéficier les économies fermées de l'Europe. L'augmentation de la production et de la productivité doit conduire à un *renforcement de la capacité de concurrence de l'Europe* et à une élévation générale du niveau de vie. En particulier, les faiblesses structurelles de l'économie de l'Europe occidentale disparaîtraient et la conjoncture actuelle, qui repose sur des bases quelque peu précaires, s'en trouverait consolidée. Pour démontrer la nécessité flagrante de la coopération internationale, on invoque la faiblesse inquiétante – dont on a pris conscience dernièrement – de la production énergétique de l'Europe occidentale, entièrement tributaire de l'étranger pour le pétrole et partiellement pour le charbon. Par exemple, aucun pays européen ne peut à lui seul développer la source d'énergie pleine de promesses qu'est l'énergie nucléaire. Il sera déjà bien difficile de rattrapper le retard que l'Europe a pris dans ce domaine. Les défenseurs les plus acharnés de l'intégration vont jusqu'à nous adresser l'avertissement suivant: Si l'on ne se met pas maintenant d'accord et si l'on fait traîner les travaux, l'Europe sera dans quelques décennies une région sous-développée face à l'Union soviétique et aux Etats-Unis, devenus des puissances économiques gigantesques.

Une œuvre difficile, mais pas impossible

Si chacun des groupes, celui des six pays du marché commun et celui des autres pays englobés dans la zone de libre échange, tient compte des intérêts de l'autre, si l'on aborde la négociation sans préjugés et si les divergences sont aplanies, des progrès appréciables – comparables à ceux de l'OECE dans le domaine des paiements et des resctrictions quantitatives – pourront certainement être faits dans la réduction des tarifs douaniers, la division du travail et le renforcement de la coopération. Mais ce sera une entreprise particulièrement difficile et compliquée, car nous n'en sommes plus aux balbutiements de l'industrialisation comme c'était le cas lors de la création de l'union douanière germanique ou de l'unification du territoire douanier suisse. Le chancelier de l'échiquier, M. Thorneycroft, qui a été nommé coordinateur des travaux sur l'établissement d'une zone de libre échange, n'avait pas tort lorsqu'il déclarait à la presse, à la fin de la conférence des ministres à Paris, que ce serait un chemin long et difficile.

La Suisse – comme l'ont annoncé nos ministres à la dernière conférence des ministres de l'OECE – apportera une *contribution constructive et active* aux travaux des différents groupes de travail, empreinte du réalisme qui lui est habituel. Nous ne pourrons donner notre accord qu'à des formules qui, comme celle de l'OECE, sont *compatibles avec notre neutralité politique;* nous ne pourrons accepter aucune obligation qui éloignerait la Suisse, liée par tradition au commerce mondial, de ses amis d'outre-mer. Sans aucun doute, nous aurons à justifier la *protection de notre agriculture,* comme nous avons dû le faire jusqu'à maintenant au GATT et à l'OECE. Il semble que là aussi il n'y ait pas de difficultés insurmontables, vu que les six pays du marché commun n'ont pas jeté les bases d'un marché agricole libre, mais au contraire d'un marché agricole organisé dans le cadre d'un solide système de protection. En outre, il est d'une importance primordiale pour nous que le jeu des clauses de sauvegarde ne transforme pas le nouvel évangile de la liberté des échanges de marchandises et de services en un système unilatéral imposant aux uns des obligations sévères et permettant aux autres des exceptions prolongées en raison de leur pénurie de devises.

Un plan d'abaissement et, en fin de compte, d'abolition des droits de douane – comme il en est prévu pour la zone de libre échange – est une entreprise de longue haleine, en dépit des prévisions optimistes dénotant plus de zèle – sympathie d'ailleurs – que d'expérience. Comme le train des réductions tarifaires s'arrêtera peut-être plusieurs années aux différentes gares que sont les étapes successives d'élimination des droits, il faut veiller que le point de départ ne soit pas tellement défavorable ni le schéma à ce point artificiel que les disparités des droits appliqués dans les différents pays s'en trouvent aggravées.

La Suisse doit donc – comme l'ont déclaré les porte-paroles du Conseil fédéral à la conférence des ministres de l'OECE, qui s'est tenue dernièrement à Paris – partir du *nouveau* tarif, qui est presque achevé, et non pas du vieux et respectable tarif des années 1902/1925, complètement dépassé, du point de vue technique, et fondé sur une nomenclature désuète, impropre aux discussions internationales. De plus, la Suisse, dont les droits sont remarquablement faibles, peut espérer que la réduction tarifaire vise tout d'abord à atténuer les disparités importantes et que les droits inférieurs à un minimum raisonnable ne soient pas touchés dans la première étape.

La délégation suisse à Paris s'est déclarée prête à rechercher des solutions *libérales* et *réalistes* aux questions difficiles posées par la création d'une zone de libre échange, les solutions devant s'inspirer d'*universalisme économique* et s'appuyer sur des principes démocratiques.

Veränderungen in der deutschen Hotelorganisation

Die Wahlen zur Fachgruppe Hotels und verwandte Betriebe, die eine der beiden Fachgruppen im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband ist, haben Ende des vergangenen Monats einen Wechsel in der Leitung gebracht. An Stelle des Herrn Ernst Brockhoff, Direktor des Schlosshotels zu Heidelberg, der 8 Jahre hindurch die Fachgruppe geleitet hatte, wurde Herr Dr. *Gustav Lotz* (Nürnberg, Grand-Hotel), zum Vorsitzenden der Fachgruppe gewählt. Zu stellvertretenden Vorsitzenden wurden gewählt Herr *Alfred Brenner* (Baden-Baden) und Herr *Hans Barg* (Köln, Hotel Kölner Hof). Als Vorsitzender der Fachabteilung Hotels wurde Herr *Werner Naber* (Bremerhaven, Hotel Naber) gewählt.

Herr Dr. Gustav Lotz ist Besitzer und Leiter des Grand-Hotels in Nürnberg. Es ist eines der grössten deutschen Hotels und ist 1954 nach mehr als neunjähriger Beschlagnahme wieder eröffnet worden. Sein Inhaber, Gustav Lotz, ist in den Kreisen der internationalen Hotels sehr wohl bekannt und geniesst hohes Ansehen. Er ist Mitglied des Verwaltungsrats der International Hotel Association. Bekannt geworden ist er auch durch seine Tätigkeit im Ausschuss der OECE, wo er den Fragen der Hotelrentabilität grösstes Interesse entgegenbrachte. Es ist zu erwarten, dass die Arbeiten auf dem Sektor des Beherbergungsgewerbes unter der Führung des Herrn Dr. Lotz grosse Erfolge zeitigen werden.

Auf der Delegiertenversammlung in München, die am 3. und 4. Oktober stattfand, wurde der Vorstand des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes neu gewählt. Erster Vorsitzender wurde Herr *Willy Pauly* (Stuttgart), 2. Vorsitzender Herr *Hanns Kraft* (Köln). Schatzmeister blieb Herr *Heinrich Haupt* (Bonn); zu seinem Stellvertreter wurde Herr Hans Loeble (Stuttgart) gewählt.

Der bisherige Vizepräsident des Dehoga, Herr Woringer, wurde zum Ehrenvorsitzenden des Dehoga ernannt. Der Dehoga besteht aus den beiden Fachgruppen Hotels und verwandte Betriebe und Gaststätten und verwandte Betriebe. Daneben besteht ein Zusammenschluss der Einzelmitglieder der International Hotel Association, deren Vorsitzender Herr Direktor *O. H. Geyer* (Hamburg) ist. Herr Geyer ist der Nachfolger von Herrn Alfred Brenner (Baden-Baden) und ist im Oktober 1956 in Bad Neuenahr als Vorsitzender gewählt worden.

Zum Vorsitzenden der Fachgruppe Gaststätten und verwandte Betriebe wurde Herr *Heinrich Onken* (Hamburg) gewählt, der in diesen Tagen seinen 70. Geburtstag feiern konnte. *H.*

E. M. Statler und seine Hotels

Ein überragender amerikanischer Fachmann und sein Werk

Wohl in jedem Hotelangestellten, ob er vor kurzem erst als kleiner Laufjunge angefangen hat, ob er seit Jahren in mehreren Sprachen Gäste empfängt oder ob er es zum Posten eines Direktors gebracht hat, besteht der Wunsch, selbst Besitzer eines gutgehenden Hotels zu sein. E. M. Statler, der im Alter von 13 Jahren, 1876, im Hotel McLure als Laufjunge mit 6 $ in der Woche bei freier Schlafgelegenheit und Kost anfing, hatte diesen Wunsch wohl stärker als viele seiner Kollegen. Schon damals nahm er sich vor, ein Hotel mit tausend Zimmern zu bauen und überbot sogar diesen für völlig abwegig geltenden Gedanken in der Wirklichkeit.

Wie E. M. Statler, der 1928 starb, es schaffte, mit einem ungewöhnlichen Scharfblick für die Möglichkeiten im Hotelgewerbe immer wieder Neues zu erdenken, um Gäste in sein Haus zu bringen, ist so spannend wie ein Roman. Das und vieles andere hat der bekannte amerikanische Schriftsteller Rufus Jarman in einem Buch von etwas über 300 Druckseiten erzählt, das er «A Bed for the Night» nennt. Es ist nicht nur eine Geschichte des Hotelwesens seit der Jahrhundertwende bis in unsere Zeit, sondern zugleich ein Denkmal für einen der grössten Hoteliers, den es jemals gegeben hat. E. M. Statler ist persönlich ganz anders gewesen, als wir ihn uns vorstellen mögen: Er sah keineswegs besonders gepflegt und gut gekleidet aus, im Gegenteil, er hielt herzlich wenig auf seine Kleidung, trug ganz billige Schuhe, Konfektionsanzüge für 18 Dollar, eine Ingersoll-Uhr, die 1 Dollar kostete, und benutzte seine Manschettenknöpfe, die einmal 25 Cents gekostet hatten, zwei Jahrzehnte.

Vielleicht liegt sein Geheimnis darin, dass er ein geborenes Rationalisierungsgenie war. Nicht umsonst hatte er als Laufjunge ungezählte überflüssige Schritte machen müssen. Darum richtete er seine Hotels so ein, dass seine Angestellten keinen Schritt und keine Handbewegung zu viel machen mussten. Die grosse Feuersgefahr alter Hotelbauten vermied er durch eine neue sinnvolle Bauweise, so dass die Statler-Hotels für das gesamte Hotelgewerbe in aller Welt richtungweisend wurden.

Aber diese Lebensgeschichte bietet weit mehr als nur den Bericht dieses einmaligen Hotelfachmannes. Sie zeigt dem Leser, worauf es immer wieder ankommt, dass das Geheimnis – genau wie auf allen anderen Gebieten des Erwerbslebens – darin besteht, dem Kunden zu dienen und daran zu verdienen. E. M. Statler, «The Old Man», wie ihn seine Leute nannten, hatte letzten Endes seinen ganzen Erfolg diesem Grundgesetz zu verdanken. Er führte schon früh Statistiken über seine Gäste, ehe die Konkurrenz daran dachte, wertete diese aus und zog daraus Schlüsse, die ihm zum Erfolg verhalfen. Das Statler-Hotel in New York, das bis zu 3420 Gäste in einer Nacht beherbergt und zu einem grossen Teil vorzüglich verpflegt, ist ja nur einer der Betriebe, die nach ihm benannt sind.

In den 25 Kapiteln ist ausser der Lebensgeschichte von E. M. Statler auch ein ebenso amüsantes wie lehrreiches Fachbuch für Hotelangestellte enthalten; selbst Direktoren werden es nicht nur mit Vergnügen, sondern auch mit Gewinn lesen, weil es kaum jemanden gibt, der aus dieser Fülle von Tatsachen und Erfahrungen nichts mehr lernen könnte. *E. Bickel*

ZAHLUNGSVERKEHR

Abwertung der Finnmark

Die Finnmark ist abgewertet worden, und zwar auf 320 Mark zum US-Dollar gegenüber bisher 230. Der bisher geltende *Sonderkurs* von 325 Mark pro Dollar *für Touristen* und für die Einfuhr einer Anzahl Produkte wurde *aufgehoben.* *SFK.*

BIRDS EYE empfiehlt:
Eier-Ravioli tiefgekühlt
nature, unblanchiert, in der Grosspackung
nur 36 Rappen pro Dutzend!
Prompte Belieferung durch unsere Depositäre
BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

La voix de l'Hôtellerie

Pourquoi l'on devient hôtelier?

par René Petoud

Lors d'une enquête faite à l'école hôtelière de Lausanne et au contact de tous ces futurs hôteliers, j'ai acquis la profonde conviction que la jeunesse adoptait notre profession par vocation, avec tout ce que cela implique d'idéalisme et de tradition.

La richesse de la jeunesse, c'est sa ferveur. C'est peut-être avec surprise, mais en tout cas avec joie, que l'on constate que d'autres jeunes gens et jeunes filles – dix ans ou quarante ans après vous – éprouvent cette même passion qui, un jour, il y a longtemps peut-être, décida de votre vocation.

Le côté merveilleux de notre profession est qu'on la choisit comme on se voue à un art, avec le cœur et le respect de l'artisan pour ses traditions.

Dans les messages que je ne ferai que transcrire ci-après, tels qu'ils m'ont été livrés, nombreux seront ceux, sans doute, qui retrouveront les paroles qu'ils ont prononcées un jour. Ces mots leur feront revivre la promesse qu'ils s'étaient faite, et ils sentiront leur serment ravivé par d'autres voix, par le cri d'une profession de foi:

«*...mes grands-parents et mes parents sont aussi hôteliers. Alors pour ne pas faillir à la tradition, j'ai désiré continuer... au début j'étais complètement perdue et désespérée; après quelques années, c'était en moi.*

Ou bien cette autre déclaration:

«*...Un soir, mon père me proposa de l'aider. Comme toutes les filles d'hôteliers qui font des études, je ne voyais pas souvent mes parents. Le lendemain, il me donna mon premier trousseau de clés; presque aussi gros que celui de maman: le plus beau cadeau que j'aie jamais reçu. C'est ce jour-là que cela a commencé...*»

«*...Ce qui m'a poussé, c'est l'exemple de mon grand-père qui est déjà dans l'hôtellerie depuis 71 ans; il a la plus ancienne patente de Suisse et quand je serai patron moi-même, je représenterai la troisième génération...*»

«*...Bien que mes grands-parents et parents soient depuis 100 ans au moins dans l'hôtellerie, j'ai choisi cette carrière de mon plein gré et je n'ai plus changé d'idée par la suite. Malgré que j'aie réalisé plus tard que ce métier ne nous concédait pas de vie privée... je ne m'en repentirai cependant jamais...*»

«*...Mes parents m'ont appris depuis mon enfance à aimer ce métier...*»

«*...Ma famille étant depuis trois générations dans l'hôtellerie, il me semblait difficile d'en faire un autre*».

Et ainsi de suite. Toujours ce même respect inné des traditions de la famille, du travail de leur père, bien qu'il ne fasse aucun doute, comme le mentionne un de ces témoignages, que la vie familiale ne correspond point, aux yeux de nos enfants, à celle qu'ils voient dans les familles de leurs amis d'école. Nous pouvons toutefois nous rendre compte que, pour eux, cette notion essentiellement chrétienne trouve une sorte d'équilibre compensatoire dans la diversité et la vivacité de l'existence qui leur est offerte.

«*...Je n'ai jamais connu d'autre vie que celle d'un hôtel. Depuis ma naissance, mes parents ont changé plusieurs fois de domicile et d'hôtel. Ce qui me plaît dans cette manière de vivre, c'est le changement. Mes deux sœurs aînées ont déjà fait l'école hôtelière et, après moi, ce sera le tour de mon petit frère. Notre hôtel est une maison familiale et tous les membres de la famille y travaillent...*»

«*...Les gens ne viennent pas seulement chez nous pour dormir et manger, mais aussi pour se reposer et se divertir. Une présence féminine y est donc aussi nécessaire que l'air. Cette profession nous permet, à nous jeunes femmes, de jouer le beau rôle de notre vie...*»

«*...Je n'avais jamais imaginé qu'un jour, je choisirais ce métier; mais mon futur époux veut devenir hôtelier: il a ainsi choisi pour nous deux...*»

Fidélité à leurs parents, fidélité à leur époux! Toute cette foi, cette magnifique espérance d'une nouvelle génération au seuil de l'existence ne peuvent que nous toucher profondément par leur ardeur et leur innocence aussi.

Dans aucune réponse, il n'est question d'argent. Il est particulièrement frappant, à une époque comme celle que nous vivons, de voir la jeunesse continuer à s'engager sur des données morales. Cette générosité, cette largesse de vue, n'est-elle pas la meilleure préparation qu'un hôtelier puisse avoir, avant d'acquérir la technique du métier?

«*...La jeunesse désire surtout pouvoir s'évader, voyager, voir d'autres cieux, connaître d'autres peuples. C'est la raison principale qui la fait choisir ce métier, ayant toujours vécu dans ce milieu ou la vie coule, changeante; et où se meut un monde sans cesse renouvelé, synthèse de l'humanité...*»

«*...L'hôtellerie est une occupation idéale pour des individus non sédentaires qui veulent être indépendants et voir réaliser leurs illusions au sein de cette vie mouvante...*»

Les voyages sont un élément déterminant pour les jeunes qui choisissent notre profession. Ils les désirent comme une sorte de culture générale qui doit leur donner une plus ample connaissance des hommes. Ce besoin de contact multiple avec d'autres peuples, cette soif d'autres visages, je les ai retrouvés presque partout avec des raffinements qui, parfois, m'ont laissé songeur.

«*...Un hôtel, c'est un peu comme un paquebot. S'il est profondément enfoncé dans une terre, il voyage à travers le temps. Des gens y montent pour traverser la nuit et en repartent, parfois, avec la sensation d'avoir, pendant un instant, vécu bien loin de chez eux, dans un autre pays...*»

«*...On vit dans un hôtel, comme nulle part ailleurs. On est libre, sans pourtant être seul. On appartient à tous et à personne. Si l'on quitte sa famille à laquelle on est attaché depuis toujours, c'est pour retrouver une famille si diverse... et toujours enthousiaste... Pour être un bon hôtelier, il faut savoir être un excellent touriste, et un artiste délicat...*»

«*...Ce sont les bons hôteliers qui font la bonne clientèle. Dès que le charme a opéré, on ne sait plus qui est l'hôte de l'autre. On ne distingue plus celui qui passe de celui qui reste ou qui reçoit...*»

«*...Des visages de toutes couleurs passent devant vos yeux. On entend les langues les plus jeunes et es plus anciennes du monde... L'hôtelier voyage en chambre...*»

La famille, la tradition, les voyages, l'étude des langues ne sont cependant pas les seules raisons qui déterminent le choix d'une vocation de la jeunesse, bien qu'ils y contribuent tous un peu. A ces éléments viennent s'ajouter des aptitudes psychologiques, une certaine perspicacité de la nature humaine.

«*...Cette profession me plaît, car elle ne ressemble à aucune autre, si l'on songe à la diversité des facultés qu'elle exige: l'esprit d'initiative, l'imagination, des aptitudes créatrices et parfois même un peu de fantaisie...*»

«*...Pour être hôtelier, il faut être organisateur, pouvoir faire l'effort d'une décision rapide, donner des ordres, mais on en voit les résultats immédiats...*»

«*...Il y a beaucoup de problèmes sociaux à régler et à améliorer dans notre métier. Ce sont des questions qui ont retenu mon attention dès le début...*»

La plupart de ces élèves ont décidé eux-mêmes de se vouer à l'hôtellerie. Certains cependant ont vu leur choix influencé par l'intervention et par les conseils d'orienteurs professionnels. D'autres enfin ont procédé par élimination, comme celles-ci:

«*...Les études universitaires sont trop longues, à mon avis, pour une jeune fille. L'hôtellerie m'a plu tout de suite par sa diversité et sa complexité...*»

«*...Je n'avais aucune tradition de famille et pas de vocation très poussée non plus pour débuter. Indécise, que me restait-il? Dactylo? J'avais tout de même plus d'ambition... puis je me suis rendue compte que, dans ce métier, toute femme a l'occasion de mettre en valeur des connaissances déjà acquises. C'est pourquoi l'hôtellerie m'a semblé être le métier rêvé pour une jeune fille... Jamais je ne m'y ennuierai (?)...*»

«*...L'hôtellerie avec son travail d'équipe, d'une part, et les sécurités matérielles qu'elle offre (logement et nourriture), d'autre part, permet aux plus timides, comme aux moins fortunés d'entre nous de vivre et de travailler coude à coude avec leurs aînés...*»

«*...J'ai commencé ce métier parce qu'il m'offrait un toit et de quoi manger. Je m'y suis attaché et ai mis de l'argent de côté pour pouvoir l'étudier plus à fond. La route est encore longue. Mais on ne peut pas manger une vache d'un seul coup...*»

Il y en a d'autres enfin, pour qui le hasard, sous la forme d'un bureau de placement, a fait le choix, alors qu'ils n'espéraient plus rien de leur vie d'orphelin.

Toutes ces déclarations d'enfants gâtés ou d'enfants malheureux sont absolument authentiques. Elles le sont à un tel point, qu'elles en deviennent peut-être ternes. Quand il s'agit de vocation, il faut un peu se méfier des gens qui vous expliquent trop bien leur choix. Mais, si chacun d'entre nous procédait à un petit examen de conscience, il retrouverait probablement les mêmes accents que ceux qui vibrent dans ces témoignages, humbles ou frondeurs, francs ou dissimulateurs, poétiques ou désabusés, enfantins ou précoces. Qui d'entre nous pourrait prétendre ne pas avoir été un jour ce jeune homme au front plissé par d'imaginaires soucis, ou cette ingénue aux raisonnements lapidaires!

Qui d'entre nous pourrait mieux exprimer, en des mots aussi simples, l'élan vital que ces jeunes gens, pétris de nos illusions, éprouvent pour notre métier! Pour eux l'avenir est comme un grand hôtel tout blanc, plein de soleil, ou pour reprendre leurs termes: «un paquebot qui chaque nuit, majestueusement, traverse ce monde de silence».

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/Asti spumante

Dettling - altbekannte Produkte, die Ihnen vorteilhafte Kalkulationen erlauben.

Durch den Weinhandel erhältlich.

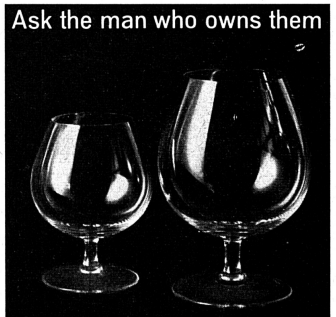
Arnold Dettling · Vins Mousseux · Brunnen

Servieren Sie Ihren Gästen nur das Originalprodukt

Weisflog Bitter!

Seit 80 Jahren ausgezeichnet bewährt. Weisflog Bitter ist mild und gut und darf in keinem Restaurationsbetrieb fehlen.
Kühl serviert bringt er Ihnen dankbare Gäste.

Ask the man who owns them



Kristallgläser mit und ohne Dekor
Bitte verlangen Sie Preise und Referenzen

Hans Fäh
GLASHALLE GEGR. 1875
Rapperswil, Bahnhofstraße, Tel. 055/21855

Café-restaurant
près gare à Genève à remettre avec év. app. 4 pièces. Long bail inscrit. Affaire saine et intéressante. S'adresser à
Agence Georges Duboux, Croix-d'Or 19A, **Genève**
Tél. (022) 24 59 24.

Pension
mit 12 Zimmern, in Ortschaft an der Sustenpaßstrasse (Kt. Bern)
zu verkaufen
Beim Postautohalt gelegen. Sehr guter baulicher Zustand. Gr. Umschwung. – Kaufpreis Fr. 52000.–. Umsatz Sommersaison Fr. 7000.–. Kann jedoch gesteigert werden. Offerten unter Chiffre OFA 5294 B an Orell Füssli-Annoncen AG., **Bern.**

Chemins de Fer Fédéraux Suisses

La direction du 1er arrondissement des CFF, à Lausanne, met en adjudication, pour le **1er mai 1958, l'affermage du Buffet de la gare de Delémont.**

Les prescriptions d'affermage pourront être consultées auprès du service de l'Exploitation I (Av. de la Gare 41, bureau 118), à Lausanne, où elles pourront aussi être obtenues par ceux qui en feront la demande par écrit, contre versement de fr. 5.— en timbres-poste. Ce montant ne sera pas remboursé.

Les offres, accompagnées de certificats (copies) et photographie, devront être adressées à la Direction du 1er arrondissement des CFF, à Lausanne, sous pli portant l'annotation «Affermage du Buffet de la gare de Delémont».

Ne se présenter que sur convocation.

Délai d'inscription: 15 novembre 1957.

Wenden Sie sich für grössere
Maler- und Tapezierarbeiten
vertrauensvoll an Firma
J. Breitenmoser, Maler- und Tapezierergeschäft, **Neuenhof (AG).**
Ausführung exakter Arbeiten in der ganzen Schweiz.

● **REVUE-INSERATE**
halten Kontakt mit der Hotellerie!

Locarno-Minusio
kleines, zentral gelegenes
APPARTEMENTSHAUS
(5 Wohnungen, 2 Zimmer), komfortabel möbliert, Garten und Garage, **zu verkaufen,** eventuell geeignet als Garni. Offerten unter Chiffre 20403 an Publicitas, **Locarno** (Pal. UBS).

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

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

«25 années»

PAHO

Caisse paritaire suisse d'assurance-chômage pour les employés d'hôtels et de restaurants, Zurich

Invitation

à la 10ème assemblée des délégués

qui aura lieu jeudi, le 31 octobre 1957, 11 h., à l'Hôtel Euler, Bâle

Ordre du jour:

1. Ouverture par le président de la caisse
2. Appel
3. Procès-verbal de la 9e assemblée des délégués du 25 octobre 1954
4. Approbation des rapports annuels 1954, 1955 et 1956
5. Approbation des comptes annuels 1954, 1955, 1956 et remise des décharges selon l'art. 879 CO
6. Rapport de l'administration de la caisse
7. Approbation des modifications des statuts prévues par le comité de la caisse
8. Propositions
9. Elections:
   a) du président de la caisse
   b) des membres du comité et des suppléants
   c) des reviseurs de comptes
10. Imprévu et enquête.

Les dispositions concernant le droit de suffrage des délégués et les attributions de l'assemblée des délégués sont contenues dans l'art. 16 et 17 des statuts de la caisse.

Les membres de la caisse peuvent assister à leurs frais à l'assemblée des délégués avec voix consultative. Les délégués sont convoqués par écrit.

Zurich, le 11 octobre 1957.

Caisse paritaire suisse d'assurance-chômage pour les employés d'hôtels et de restaurants
Le président: *Ph. Schmid-Ruedin*
Le gérant: *Osw. Muller*

Für Vereinfachung der Zollformalitäten im Bodenseegebiet

Alljährlich findet in St. Gallen auf Einladung der OLMA eine Aussprache zwischen den Zollbehörden und den am Fremdenverkehr interessierten Kreisen der Bodenseeländer Deutschland, Österreich und Schweiz statt. An der am 14. Oktober in St. Gallen unter dem Vorsitz von Verkehrsdirektor *A. Moser* abgehaltenen Konferenz kamen u. a. zur Sprache: die Auswirkung der Hunderfranken-Freigrenze, die für in der Schweiz wohnhafte Personen, die ihre Ferien im Ausland verbringen und Geschenke nach Hause nehmen, eingeführt wurde; die Aufhebung der Zollpapiere im Motorfahrzeugverkehr nach der Schweiz, die auf 1. Januar 1958 geplant ist (ausgenommen der kommerzielle Verkehr) und der neue Zolltarif. Die Stellungnahme der Schweiz zur europäischen wirtschaftlichen Integration, die Vor- und Nachteile der Freihandelszone wurden gestreift.

Österreich hat mit der Aufhebung der Zollpapiere im Motorfahrzeugverkehr auf den 1. August dieses Jahres sehr gute Erfahrungen gemacht. Ebenfalls positiv haben sich die Aufhebung des Passzwanges und die auch in Österreich eingeführte Freigrenze im Reiseverkehr für Waren bis zu 300 Schilling bewährt. Besonders zur Entlastung der Zollbehörden habe auch der Wegfall der Erhebung von Zollgebühren für Waren im Werte bis zu 5 Schilling im kleinen Grenzverkehr beigetragen.

Ferner wurde auf die Benachteiligung der in der schweizerischen Grenzzone ansässigen Ausländer hingewiesen. Sie erhalten an Stelle ihres deponierten Passes einen Ausländerausweis, der aber für den Grenzübertritt im kleinen Grenzverkehr nicht anerkannt wird. Deutscherseits wurde auch darauf aufmerksam gemacht, dass die Aufhebung des Passzwanges zu Missverständnissen führte, indem eine grosse Anzahl von Schweizern ohne irgendeinen Personalausweis an der Grenze eintreffen. Die Vorschrift lautet eindeutig, dass entweder ein gültiger Reisepaas oder einer, dessen Gültigkeitsdauer im Verlaufe der letzten 5 Jahre abgelaufen ist, oder ein Identitätsausweis benötigt werden. Die Aussprache, an der ebenfalls verschiedene praktische Fälle aus dem täglichen Leben zur Sprache kamen, zeigte mit aller Deutlichkeit die Notwendigkeit und Nützlichkeit solcher Zusammenkünfte, die sich zum Vorteil aller drei Staaten um den Bodensee auswirken.

P. L.

Schweizer Curler fliegen nach USA

Am 30. Oktober werden sich auf den Flugplätzen Zürich-Kloten und Genf-Cointrin dreissig Curler an Bord des Swissair-Kursflugzeugs Nr. 880 nach New York begeben, um im Direktflug am nächsten Tag dort einzutreffen.

Kombinierte Mannschaften aus Gstaad, Grindelwald, Wengen, Mürren, Kandersteg, Zermatt und St. Moritz werden in Chicago, Madison, Milwaukee, Detroit, Utica und Boston Curlingwettspiele gegen die amerikanischen Clubs austragen. Der Wettstreit geht um die bekannte Swissair-Trophäe, die im letzten Winter von unserer nationalen Fluggesellschaft zur Verfügung gestellt wurde. Nachdem im Januar 1957 erstmals zwanzig amerikanische Curler verschiedene Schweizer Winterkurorte besucht hatten, werden nun Jahr für Jahr diese Spiele abwechslungsweise in USA und der Schweiz ausgetragen. Die Spiele vom letzten Winter brachten einen Endsieg für die Schweizer, wobei zu sagen ist, dass unsere einheimischen Curler den Vorteil hatten, mit dem schwierigeren Spiel auf Natureis wohlvertraut zu sein, währenddem die Amerikaner den Curlingsport nur auf Kunsteis kannten. Die Treffen in den Vereinigten Staaten werden daher an unsere Schweizer Mannschaften dieses Mal grössere Anforderungen stellen.

Emmanuel Meisser 70 Jahre alt

Im gastlichen Schloss Binningen bei Basel begeht *Emmanuel Meisser* am kommenden Samstag seinen 70. Geburtstag. Geboren zu Chur, als Sohn des Pfarrers und würdigen Staatsarchivars Meisser, verbrachte er in grosser Familie, mit sieben Geschwistern, seine Jugendjahre. In besten Häusern der Schweiz, dann in London, Valparaiso, Vino del Mar, arbeitete er sich als Kellner, Koch, Bürolist bis zum Hoteldirektor empor. Seine erste Direktionsstelle bekleidete er in Neapel, Santa Lucia. Schliesslich wurde ihm die Direktion des Grandhotels in Gardone di Riviera anvertraut. Der Ausbruch des Ersten Weltkrieges beendete 1914 seine Auslandkarriere, da die Heimat zum Militärdienst rief. Seine guten Freunde kennen viele humorvolle Begebenheiten, die sich während des Ersten Weltkriegs um den pferde- und weinkundigen Feldweibel Meisser drehten. Als Zwischenstationen übernahm er die Direktion des *Disentiserhof in Disentis* und des *Silvretta Klosters*. Dann pachtete er das *Bahnhofbuffet in Buchs*. Hier entwickelte sich Emmanuel Meisser zum fähigen, fachkundigen und hervorragenden Restaurateur. Im Winter 1939 übernahm er das neu erstellte *Stadtcasino Basel*, welches er mit Intelligenz, echter Bündner Beharrlichkeit und stetigem persönlichem Einsatz zum anerkannten Etablissement entwickelte. Zehn Jahre später erwarb er das *Schloss Binningen* und führte als Hobby den ihm liebgewordenen Landwirtschaftsbetrieb in Aesch weiter. Von da an nannten ihn seine intimen Freunde oft «Schlossherr und Gutsbesitzer», was er trocken mit «Wirt und Landwirt» zu beantworten pflegte. Seine getreue Gefährtin «Johanna, geborene Voigt», steht ihm auch heute hilfsbereit, und gelegentlich auch abwehrend, zur Seite, wenn sein jugendliches Temperament im Kreise der

Photo Claire Roessiger, Basel

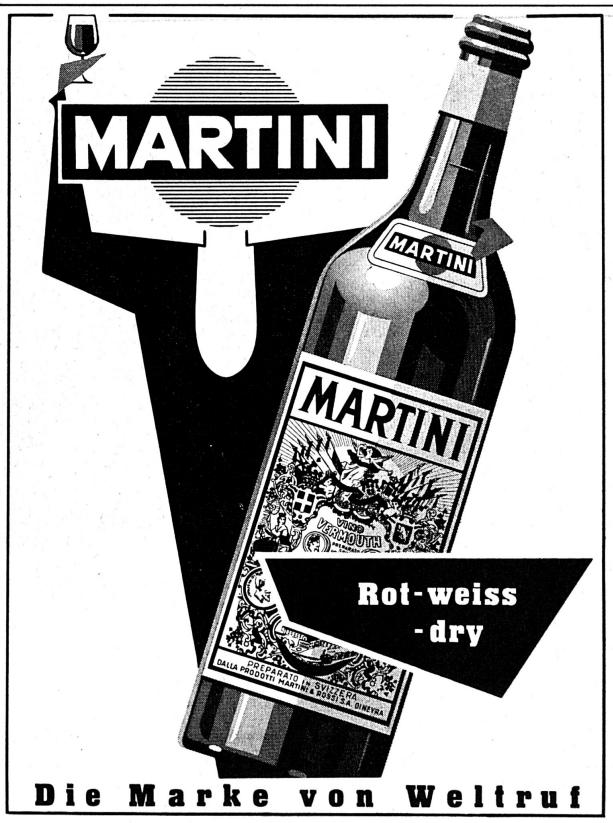
Freunde zu allzu grosser Unternehmungslust neigt. Der *Basler Hotelier-Verein* wählte Emmanuel Meisser, nach dem frühzeitigen Ableben von Josef Seiler vom Bahnhofbuffet, als Vertreter der Basler Restaurateure in seinen Vorstand. Seine Kollegen im Hotelier-Verein hoffen und wünschen, dass Emmanuel Meisser noch viele Jahre dieses Amt versehen möge. Schloss Binningen hat der Jubilar, zusammen mit seiner Gattin, zu einem Bijou von einer Gaststätte entwickelt, welches eine Zierde des schweizerischen Gastgewerbes darstellt. Möge Emmanuel Meisser noch viele Jahre zu seiner und der Freude seiner vielen Freunde und Gäste wirken!

K.

Diese erste Curlertournee noch USA steht unter der Leitung von *Ernst Scherz* vom Gstaad Palace, ehemaligem Zentralpräsident des Schweiz. Curling-Verbandes. Seiner Initiative war es zu verdanken, dass die amerikaner Curler im letzten Winter erstmals unser Land besuchten. Abgesehen von wertvollen Freundschaftsbeziehungen zwischen den beiden Ländern, werden dem schweizerischen Wintersport neue, sehr interessante Gäste zugeführt. Der Curlingsport wurde in der Schweiz ganz speziell in den Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg gefördert und hat heute einen Stand erreicht, der gegenüber andern europäischen Wintersportgebieten als Vorrangstellung zu bezeichnen ist. Diese günstige Voraussetzung auszuwerten, ist Ziel und Zweck der schweizerischen Curlingreise nach USA, wo seit 125 Jahren dieser ursprünglich schottische Wintersport Fuss gefasst hat. Es bestehen heute in Amerika bereits 100 Curlingclubs mit 175 000 Mitgliedern, wovon 15 000 Frauen und 25 000 Schulkinder. – Gegenwärtig werden in USA alle Anstrengungen gemacht, um den Curlingsport in den nächsten Olympischen Winterspielen in Squaw Valley aufs Programm zu nehmen. Diese Tatsachen beweisen alle, dass auf amerikanischer Seite die mächtige Entwicklung in diesem Sport genügend Interessenten für Curlingreisen nach der Schweiz zur Verfügung stellt. Die Verkürzung der Reisezeit durch das Flugzeug trägt dazu bei, unserem Land neue Gäste zur Winterszeit zu sichern. Es ist daher sinnvoll, dass diese Länderspiele USA–Schweiz im Curling um die Swissair-Trophäe ausgetragen werden. Die ganze Aktion ist ein bedeutender *Beitrag zur schweizerischen Fremdenverkehrswerbung in USA.*

Internationaler Bäderverband

Mitte Oktober fanden, in Anwesenheit des Präsidenten des Internationalen Bäderverbandes, Nationalrat *A. Schirmer*, in Rom, Lacco Ameno (Insel Ischia), Neapel und Mailand, die grundlegenden Konferenzen für die Vorbereitung des vom 4. bis 8. Oktober 1958 auf der Insel Ischia (Italien) stattfindenden *internationalen Bäderkongresses* statt. An den vom initiativen Generalsekretär des Kongresses, Dr. med. V. P. Consigli (Rom), ausgezeichnet vorbereiteten Sitzungen nahmen, neben dem Kongresspräsidenten Prof. Bossa (Neapel), prominente Vertreter der italienischen Bal-



Produits MARTINI & ROSSI S.A., ZÜRICH 5
Ackerstrasse 44, Telephon (051) 42 44 00

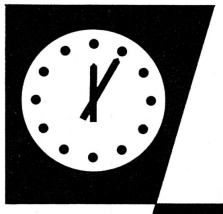
Küchenmöbel und Küchengeräte

schnell gereinigt
mit dem entfettenden Reinigungspulver

Sap

Tausende profitieren seit 1931 von den Vorteilen von SAP. Tun Sie es auch!

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



Man versichert sich nie zu früh – aber oft zu spät!

Winterthur UNFALL

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotelier-Vereins

Zu verkaufen
an bester Lage im Zentrum von Kantonshauptstadt der französischen Schweiz

Café-Restaurant

mit grossem modernem Inventar und neuer Einrichtung. Sehr schöner Jahresumsatz nachweisbar. Günstiger Mietvertrag. Geeignet für erstklassigen Restaurateur oder Küchenchef. Seriöse Anfragen von Selbstinteressenten mit grossem Kapital unter Chiffre OFA 32032 Ze Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

Besonderer Umstände halber

zu verkaufen
direkt an der neuen Thunerseestrasse (Buslinie), Thun–Beatenbucht, neuzeitlich eingerichtetes

Hotel-Restaurant

Jahresgeschäft, 10 Betten, grosser Autoparkplatz, Kaufpreis günstig, Anz. mind. Fr. 60 000.–, inkl. Inventar. Anfragen unter Chiffre L 15568 Y an Publicitas, **Bern.**

Zu verkaufen
in sehr viel besuchter Winterstation, See und Berge, Ski- und Sessellift, Ausgangsort vieler Spaziergänge

schönes Hotel
mit 40 Betten

mit allem Komfort, Restaurant für 150 Personen. Eignet sich ebenfalls als Institut, Erholungs- od. Ferienheim. Preis Fr. 250 000.– inkl. Betriebsinventar.

Immobilienagentur Claude Butty, Estavayer-le-Lac, Tel. (037) 6 32 19.

Zu kaufen gesucht

Zweisaison-Hotel

40–60 Betten, an bekanntem Platz des Berner Oberlandes. Mürren bevorzugt. Strengste Diskretion zugesichert. Off. unter Chiffre Z H 1480 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

Verbinden Sie das

Englischlernen

mit Ferien am Meer in der hotelmässig ausgestatteten STRATHSIDE PRIVATE SCHOOL Clifftonville/Margate, Kent. Im Jahre 1958 beginnen folgende Kurse: 4. Januar, 29. März, 27. Oktober und Spezial-Sommerkursus am 21. Juni. Ausführliche Prospekte werden bereitwillig zugesandt.

Zu verkaufen
in Industriestadt im Kanton St. Gallen neuzeitliches, komfortabel eingerichtetes

Passanten-Tea-Room-Restaurant

Seit 36 Jahren im gleichen Besitz. Umsatz 240 000 Franken. Kaufpreis Fr. 340 000.– Anzahlung mindestens Fr. 100 000.– Interessenten mit Kapitalausweis wenden sich unter Chiffre P T 1492 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotels, Pensionen Restaurants Tea-rooms

fortwährend f. meine Kundschaft **zu kaufen oder zu pachten gesucht.**

G. Frutig, Hotel-Immobilien, Spitalgasse 32, **Bern,** Telephon (031) 3 53 02.

neologie und des Fremdenverkehrs teil. Während sich die wirtschaftliche Sektion der nächstjährigen Tagung, welche unter der Leitung von Prof. Krapf (Bern) arbeitet, vor allem mit den Fragen des Betriebsvergleichs und der Werbung beschäftigen wird, hat sich die medizinische Sektion mit den heute besonders aktuellen Problemen der radioaktiven Thermen und ihrer therapeutischen Anwendung zu befassen. Der internationale Kongress wird seine Sitzungen in Lacco Ameno abhalten, wo vor zwei Jahren der bekannte Mailänder Industrielle und Verleger A. Rizzoli mit bewundernswertem Idealismus und gewaltigem finanziellem Einsatz drei direkt am Meer liegende herrliche Luxushotels gebaut hat, deren Gäste in der stark radioaktiven Therme Regina und im mit den modernsten Einrichtungen der physikalischen Medizin ausgestatteten Badehaus Erholung und Heilung finden. Der internationale Bäderkongress findet nur alle vier Jahre statt. Es haben sich heute schon aus allen Ländern prominente Wissenschafter und Praktiker in grosser Zahl angemeldet. Die Tagung des Jahres 1958 wird deshalb, wie die früheren Kongresse von Marienbad und Opatja, interessant und erfolgreich sein. *s.*

Autobahnbau konjukturgerechter als Flickarbeit

In seinem Mitteilungsblatt weist der Delegierte für Arbeitsbeschaffung darauf hin, dass einer Reduktion des Bauprogramms der öffentlichen Hand natürliche Grenzen gesetzt sind. Insbesondere lassen sich gewisse Strassenbauten nicht länger verschieben. In diesem Zusammenhang erinnert er daran, dass der Autobahnbau an sich weniger arbeitsintensiv ist. Er könnte darum manchenorts verhindern, dass das Bauvolumen der öffentlichen Hand durch arbeitsintensive und unwirtschaftliche Flickarbeit an den bestehenden Hauptstrassen unnötig gesteigert ist. Damit ist von berufener Seite festgestellt, dass der Autobahnbau entgegen andern Behauptungen nicht die Konjunktur noch stärker überhitzen wird, sondern eher Hand bieten wird zu einer «Abkühlung».

Starker Rückgang der Devisenzuteilungen für Auslandsaufenthalte in Indien

Indien hat nach einem Sprecher des Finanzministeriums in den ersten vier Monaten dieses Jahres für *Ferien- und Geschäftsreisen* sowie für Kuraufenthalte in Drittstaaten ausländische Devisen in der Höhe von 9300000 Rs. zugeteilt. Im vergangenen Jahr beliefen sich die Devisenzuteilungen für die erwähnten Zwecke auf 119,9 Mio Rs.

Die Devisenzuteilungen für *ärztliche Behandlungen im Ausland* erreichten in den ersten vier Monaten 1957 den Betrag von 800000 Rs., gegenüber 1,1 Mio Rs. für das ganze Jahr 1956. Für Studienzwecke wurden in der gleichen Periode Devisen in der Höhe von 8,8 Mio Rs. bewilligt (15 Mio Rs. im vergangenen Jahr).

Diese Zahlen zeigen, dass die Geschäfts- und Ferienreisen durch die verfügten Restriktionen stark zurückgegangen sind. Indessen scheint es nicht ausgeschlossen, dass ein Teil der Auslandsaufenthalte, die früher unter der Rubrik «Tourismus» figurierten, heute unter «Kuraufenhalten» und «Studienreisen» erscheint. *SFV.*

Unser Bild zeigt das *Hotel Schwarzsee* ob *Zermatt* (2580 m ü. M.), das in der Nacht vom 16./17. Oktober bis auf den Grund niedergebrannt ist. Das Hotel war unbewohnt, so dass keine Menschenleben zum Opfer fielen; dagegen ist sämtliches Mobiliar ein Raub der Flammen geworden. Das Hotel bildete ein beliebtes Ausflugsziel von Zermatt und Zwischenstation der Bergsteiger auf dem Weg zur Hörnlihütte. Es gehörte zu den typischen alten, traditionsreichen Berghotels und war eben im Begriff, auf den Winterbetrieb eingerichtet zu werden, nachdem die im letzten Sommer fertiggestellte Luftseilbahn nach Schwarzsee dem Skitouristen ein neues schönes Tourengebiet erschliesst. So wurde die Zentralheizung eingebaut und das elektrische Licht installiert. Noch bevor die Arbeiten beendigt waren, ist nun das von den Seiler Hotels betriebene Haus durch den Brand zerstört worden. Wie wir vernehmen, soll die stehengebliebene Dépendance für die Bedürfnisse der Skifahrer hergerichtet werden, bis die Frage des Wiederaufbaues entschieden ist.

Fortbildungskurse für Reise- und Fremdenführer

(cvb.) Nachdem im Winter 1956/57 ein Elementarkurs für angehende Reise- und Fremdenführer durchgeführt worden ist, findet nun im Winter 1957/58 ein *Fortbildungskurs* statt. In Zusammenarbeit mit Reisebureaux des Platzes Luzern und der «Vereinigung der Reiseführer von Luzern» wird er wiederum vom Offiziellen Verkehrsbureau Luzern organisiert. Teilnahmeberechtigt sind Damen und Herren, die den letztjährigen Elementarkurs mit Erfolg besucht haben, die Mitglieder der «Reiseführer-Vereinigung» und das Personal der am Fremdenverkehr beteiligten Organisationen und Firmen (Hotels, Reisebureaux, DGV, VBL, Polizei, Taxichauffeure, Skilehrer), sofern es über die notwendigen Kenntnisse im Fremdenführerwesen verfügt und den Anforderungen eines Fortbildungskurses genügt. Hauptaufgabe der Kurse ist die Vertiefung des im letzten Winter und während der Sommersaison erworbenen theoretischen und praktischen Wissens und die Heranbildung eines geeigneten Nachwuchses. Die Kurse umfassen erneut einen theoretischen und einen praktischen Teil sowie Abschlussübungen, und dauern vom 4. November 1957 bis zum 9. Februar 1958. Ein ausführliches Programm mit allen Detailangaben, administrativen Hinweisen, Teilnahmebedingungen, Angabe der Fächer und des Stundenplans ist erschienen und kann im Offiz. Verkehrsbureau, Schweizerhofquai 4, Luzern, gratis bezogen werden.

AUSKUNFTSDIENST

Hausse in Empfehlungsschildern, Hotelführern usw.

Es ist eine Begleiterscheinung der Konjunktur, dass sich überall da, wo die Geschäfte irgendwie florieren, erfinderische Leute einen Anteil zu sichern suchen. Oft wird mit Erfolg darauf spekuliert, bei den Geschäftsleuten eine offene Hand zu finden, wenn es darum geht, ihnen zu zeigen, wie die Geschäfte noch besser angekurbelt werden können. Was gibt es da näherliegendes für die Hoteliers als eine grosszügige Gästewerbung. Ein «Helfer» löst den andern ab. Was preisen sie an? Inserate in Hotelführern und Empfehlungsschild. – Diesmal ist es eine vierteljährlich erscheinende Reisezeitschrift in London, betitelt «Travel News» – sie ist dem Vernehmen nach erst in Vorbereitung –, die den Hoteliers eine solche Offerte unterbreitet. Wie die vielen bisherigen Angebote dieser Art, zählt man in unsern Kreisen auch dasjenige dieser «Travel News» zur unerwünschten Verkehrsreklame.

Zum Weinfachkurs in Wädenswil

vom 11. bis 16. November 1957

Was ist ein «linder» Wein?

Bestellt der Gast eine Flasche Wein, so wird er dem Akt des Entkorkens und Einschenkens mit Freude zusehen.

Der frisch aus der Flasche perlende Wein lädt zum Trinken und anschliessenden Verweilen geradezu ein. Wie anders, wenn er ölig, schleimig oder sogar faden-

Zu verkaufen
in Einsiedeln renommiertes
HOTEL
in bester Lage samt Wirtschafts- und Hotelinventar. Mit oder ohne Garage und Autoreparaturwerkstätte. Zentralheizung und Zimmer mit fl. Wasser. 20 Betten. Preis sehr günstig. Interessenten erhalten nähere Auskunft unter Chiffre H E 1466 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Palma de Mallorca
Bestbekanntes
HOTEL
in zentraler Lage, 60 Betten, wegen Todesfall **zu verkaufen.** A. Balaguer, San Felio 11bis, **Palma de Mallorca.**

Hotel-Restaurant
auf zukunftsreichem Platz einer grossen Ortschaft an der Linie Zürich-St.Gallen
zu verkaufen evtl. zu vermieten
Hotel-Immobilien G. Frutig, Spitalgasse 32, **Bern.**

Hotel-Restaurant zum Bahnhof
infolge Todesfall, bei einer Anzahlung von Fr. 100000.– bis 150000.–
zu verkaufen
Selbstkäufer-Offerten erbeten an Postfach 471, **Bern-Transit.**

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

Zu verkaufen
in Melide-Lugano
Pension
mit Bar und Restaurant. 15/16 Betten. Vergrösserungsmöglichkeiten. Sehr günstige Zahlungsbedingungen. Anfragen: Postfach 6102, **Lugano.**

Inserieren bringt Gewinn

Plastic-stoffe
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, Baarerstrasse 71, **Zug,** Telephon (042) 43477.

Zur gefl. Notiznahme!
Inseraten-Aufträge beliebe man bitte an die **Administration,** nicht an die Redaktion zu richten.

Bestausgewiesener
Küchenchef
37 Jahre alt, seit 10 Jahren als Chef tätig, **sucht Posten in Erstklasshotel.** Eventuell fehlende Mitarbeiter zur Verfügung. Offerten unter Chiffre B K 1513 an die Hotel-Revue, Basel 2.

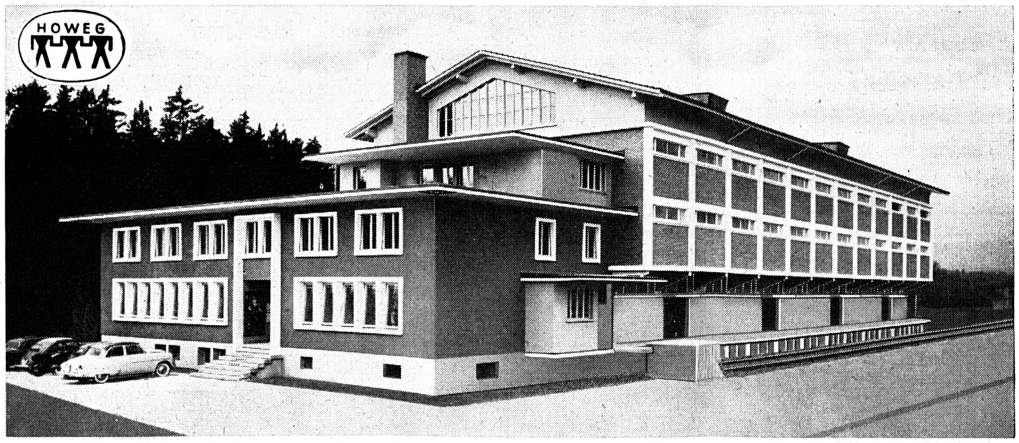
2 Jungköche
20 Jahre alt, **suchen** wegen Saisonschluss **neuen Wirkungskreis** in bestem Hause (nur Saisonstellen). Beste Zeugnisse vorhanden. Angebote mit Nettogehaltsangabe und sonstigen Angaben an Horst Trunk, Pension Burgfrieden, **Lindenfels i. Odw.,** Tel. 246 (Bundesrepublik).

2 Commis de cuisine
suchen zur Wintersaison Stellung in nur gutem Hause. Beste Zeugnisse vorhanden. Angebote mit Gehalt erbeten an Peter Scherzer, **Köln,** Am Rinkenpfuhl 42 (Deutschland).

Zwei Deutsche
Konditor-Patissier
19 Jahre alt, bereits in einer Sommersaisonstelle in der Schweiz, und
Koch
Konditor-Patissier, 21 Jahre alt, **suchen Wintersaisonstellen zusammen oder getrennt in nur erstklassigen Hotels.** Beide verfügen über beste Referenzen. Kost und Logis erwünscht. Zuschriften bitte an Thomas Kerkel, Friedenheimerstr. 27, **München 12** (Deutschland).

Küchenchef
30jährig, sich. Disponent, m. best. Ref., franz. Küche und Sprachenk., **sucht wegen Saisonschluss pass. Wirkungskreis für Wintersaison.** Angebote an W. Specht, Küchenchef, Hotel Linde, **Bodman,** Bodensee, Deutschland.

Bestausgewiesene, sprachenkundige
Hotel-Sekretärin
sucht Stelle in grösserem Wintersporthotel. Offerten unter Chiffre H O 1475 an die Hotel-Revue, Basel 2.

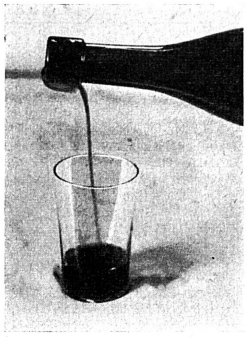


Entrepôt pour la Suisse romande à Ecublens (Lausanne) · Téléphone (021) 256551

Chaque membre de la HOWEG est visité périodiquement par son représentant HOWEG ainsi que par les voyageurs des fournisseurs affiliés.

Il reçoit en outre:

- tous les quinze jours les «**NOUVELLES HOWEG**» contenant des renseignements économiques et un rapport sur la situation des marchés
- chaque mois un **relevé** de nos livraisons tenant compte des rabais et bonifications accordées
- enfin tous les trois mois un **prix-courant** et une **liste des fournisseurs affiliés.**



ziehend ins Glas «schleichen» sollte! Der Gast wird das Getränk zurückweisen und vielleicht sogar auf einen Weingenuss verzichten.

Diese Erscheinung des Lind- oder Öligwerdens kann hin und wieder festgestellt werden, und zwar meist an milden, gerbstoffarmen Jahrgängen. In der Praxis besteht daher vielfach die Meinung, nur beste Weine seien dem Lindwerden unterworfen, was aber nicht ohne weiteres zutrifft.

Neuere Forschungen haben gezeigt, dass schleimbildende Bakterien, meist im Gefolge des biologischen Säureabbaues, das Öligwerden der Weine verursachen. Die lästige Krankheit kann nach modernen kellertechnischen Verfahren bei der Abfüllung ins Glas verhütet werden und vor unangenehmen Überraschungen im Keller oder im Service schützen.

Wie muss abgefüllt, wie gelagert, wie ausgeschenkt werden? Diese und andere Fragen, die zum täglichen Aufgabenkreis im Hotel- und Gastgewerbe gehören, werden Ihnen während des *Weinfachkurses vom 11. bis 16. November* an der *Schweiz. Obst- und Weinfachschule Wädenswil* erschöpfend beantwortet. Ein Besuch festigt Ihr Wissen und gibt Ihnen Sicherheit im Umgang mit den Getränken und in der Beratung Ihrer Kunden!

Programm und Anmeldeformular können von der Fachschule Wädenswil bezogen werden (Telephon 051/95 72 72).

AVIS

Panonceaux de recommandation sur les maisons et guides hôteliers, etc.

Nous devons constater qu'en période de haute conjoncture, quand les affaires d'une branche sont florissantes, il se trouve toujours des personnes ingénieuses qui veulent en tirer profit. Ils espèrent en effet retenir l'attention des commerçants en leur proposant un moyen d'accroître encore leurs affaires. Le problème essentiel pour les hôteliers est le recrutement de la clientèle. Pour ce faire, les acquisiteurs proposent toujours la même solution: les annonces dans les guides hôteliers ou les panonceaux de recommandation.

C'est aujourd'hui une revue de voyages, paraissant à Londres, intitulée «Travel News» qui offre ses services aux hôteliers. Pour le moment cependant, elle ne paraît être qu'en préparation et comme toutes les offres de ce genre, nous considérons celle des Travel News comme tout à fait indésirable.

La situation des marchés

Les vendanges ont commencé, les raisins sont rares

C'est le temps des vendanges. Dans tous les vignobles du pays, des mains habiles sont occupées à ramasser le raisin. Le beau temps d'automne a hâté d'une manière réjouissante la maturité des grappes, mais il n'a pu cependant remédier aux dégâts causés par le gel désastreux du mois de mai. Selon les dernières estimations, on peut compter dans l'ensemble de la Suisse sur une récolte correspondant à la moitié de la moyenne de ces dix dernières années. Les dommages sont particulièrement élevés dans les vignobles de Suisse orientale. Du fait de cette faible récolte, les prix à la production s'accroîtront presque partout de 20 à 25 ct. par litre. Si l'on n'a pas enregistré de hausse plus élevée, cela est dû au fait que les vignerons cherchent à obtenir grâce à des prix stables et équilibrés, un écoulement assuré de leurs produits. En Suisse orientale, les prix sont fixés d'après la qualité, c'est-à-dire suivant la teneur en sucre du raisin. Le vigneron s'efforce de reculer la récolte autant que possible, car chaque jour sec et ensoleillé améliore la qualité de son raisin. Mais ici aussi la nature impose des bornes: les merles et les étourneaux font des dégâts tels qu'il ne reste rien d'autre à faire que de sauver aussi vite que possible les maigres récoltes.

Abondance de légumes

La récolte fruitière sera encore plus faible cette année que celle de la vigne. Il est donc d'autant plus réjouissant de constater que la production des légumes peut satisfaire pleinement à la demande. L'offre de légumes est même plus forte actuellement que la consommation, laquelle dépasse certainement la moyenne; cela est dû en partie au manque de fruits. Les épinards, les choux cabus, les choux de Milan et surtout les différentes salades fournissent des vitamines en abondance et à bon compte. Si, dans le courant de l'été, les laitues pommées étaient parfois rares et chères, on a constaté ces derniers temps des excédents de ces légumes, et particulièrement de chicorées scaroles. Les tomates mêlées à la salade verte sont toujours appréciées. Cependant l'offre diminue; le temps doux de ces jours-ci devrait assurer encore pour quelque temps l'approvisionnement en tomates indigènes.

Le marché des pommes de terre

Un trafic animé se constate sur le marché des pommes de terre. Les producteurs livrent pour le moment moins de pommes de terre, car ils profitent du temps sec pour récolter les autres produits des champs et pour effectuer leurs semailles. Une brève enquête faite par la Régie fédérale des alcools indique qu'il y aura probablement cette année des excédents plus importants que ceux de la récolte 1956. Un allègement bienvenu est constitué par la possibilité d'exporter des pommes de terre de table, surtout en Italie.

Du bœuf au mouton, offre variée de viande

La situation sur le marché du gros bétail de boucherie est restée pour ainsi dire inchangée. Il en va de même pour les veaux de boucherie. L'augmentation de l'offre de veaux maigres et de veaux pour la saucisse se fera sentir sur le marché vers la fin de l'année. La baisse des prix des porcs de boucherie est plus durable qu'on ne l'avait prévu. Par suite du froid et de la neige, les troupeaux de moutons ont été descendus prématurément des alpages, et l'offre des moutons aux abattoirs a augmenté fortement. Que ceux qui veulent faire plaisir à leurs invités en mettant du mouton au menu le fassent maintenant, car en novembre déjà l'offre diminuera.

ZEITSCHRIFTEN

«Hotellerie»

In Nr. 3/1957 der im Verlag der «Union Helvetia» jährlich erscheinenden Fachzeitschrift «Hotellerie» für Kochkunst und Tafelservice befasst sich der Schriftleiter, Dr. *Chr. Burkhalter*, einleitend mit dem aktuellen Problem «Hotellerie und Agrarpolitik». Mit grossem Geschick und auf objektive Art und Weise behandelt er dabei insbesondere die Auswirkungen unserer Landwirtschaftspolitik auf das Gastgewerbe und dessen Konkurrenzfähigkeit im internationalen Wettbewerb. Es folgt dann eine interessante Vernehmlassung vom Luzerner Kantonschemiker, Dr. *Fritz Adam*, über «Einwirkungen der modernen Zivilisation auf unsere Nahrungsmittel». Dieses aktuelle Thema sollte von jedem verantwortungsbewustsen Fachmann studiert werden. Mit einer Reportage aus Holland unterhält uns *Werner Wymann*, Bern, der uns «Le plus petit restaurant du monde» in Wort und Bild vor Augen führt. Im Mittelpunkt dieser Zeitschrift steht ein lehrreicher Artikel von *Adelrich Furrer*, Zürich, über den Kalbsstotzen. Anhand von mehr als 20 Bildern demonstriert der Verfasser das Zerlegen eines solchen Stotzens. «Der polyglotte Jünger Ganymeds» betitelt *Harry Schraemli*, Luzern, seinen Artikel, worin wir u. a. ein fünfsprachiges Wörterverzeichnis der im Gastgewerbe immer wiederkehrenden Ausdrücke finden. Aus dem Goldenen Buch der Kochkunst stammen die beiden prächtigen Farbstiche, zwei Herbstplatten, «Rehschlegel nach Lehár und »Rehrücken Phantasie». Beide Platten erinnern unwillkürlich an die grossartigen Leistungen der Hospes. Gleichsam als Nachtisch werden unter dem Titel «Die herbstliche Süßspeise» einige originelle Entremets- und Tortenrezepte aufgeführt, die der Verfasser, *Christian Hagmann*, Basel, mit Bildmaterial dokumentiert. Am Schluss dieser lehrreichen Zeitschrift finden wir nebst einer Glückwunschadresse an Adelrich Furrer für seine dreissigjährige Mitarbeit an der Fachzeitschrift «Hotellerie» die traditionelle «Seite der Koch- und Kellnerlehrlinge» von *Max Meyer*, Luzern. Ein Abonnement der «Hotellerie» zum Preis von 10 Fr. können wir unsern Mitgliedern bestens empfehlen.

Drei Jahre unter Haien

Bernard Gorsky, trotz seines eher östlich klingenden Namens ein echter Sohn des Montparnasse, begeisterte sich bereits kurz vor dem Zweiten Weltkrieg für Taucherbrillen, Harpunen, Schwimmflossen und deren praktische Anwendung. Nach dem Krieg veröffentlichte er sein erstes Buch unter dem Titel «Dix mètres sous la Mer», und seither liess ihn der Gedanke nicht mehr los, ein grosses Abenteuer zu wagen. Zusammen mit drei andern jungen «Titis», wie man die in Paris aufgewachsenen jungen Männer nennt, lichtete er im Juni 1954 den Anker seines kleinen Segelbootes. Drei Jahre und dreissig Tage später kehrte die unternehmungslustige Crew nach Frankreich zurück. Sie hatte in diesen drei Jahren die ganze Erde umsegelt, in allen Meeren getaucht und Hunderte von Tiefseefilmen und Tausende von Farbfotos aufgenommen. Die «Schweizer Illustrierte Zeitung» dieser Woche berichtet auf drei Seiten vom abenteuerlichen und wissenschaftlich wertvollen Unternehmen Bernard Gorskys und seiner Freunde.

Nellys Kalender

Die monatlich erscheinende Fachzeitschrift für die Frau und Mutter – 132 Seiten, Fr. 1.40 – Verlag Nellys Kalender, Küsnacht ZH.

Die Oktober-Ausgabe in Stichworten: Rauchen oder nicht rauchen? eine ewige Diskussionsfrage – Die Küche im Oktober: Menus und Rezepte für jeden Tag des Monats – Kleinigkeiten für eine abendliche Einladung – Menus und Rezepte für Zuckerkranke – Handweben – Kleben und Klebstoffe – Mode im Oktober – Heim und Garten: Den meisten Schlafzimmern fehlt die Wohnlichkeit – muss das sein? – Linoleum, seine Herstellung, Anwendung und Behandlung u. a. m.

GESCHÄFTL. MITTEILUNG

Ohne Verantwortung der Redaktion

Neubau Kolanda AG., Allschwil

Kaffee- und Tee-Spezialgeschäft

Die Kolanda AG., u. a. Lieferantin des neuzeitlichen Kaffeesparers «Buisman's Aroma», hat im Industriezentrum von Allschwil eine moderne, mit den neuesten technischen Einrichtungen versehene Fabrik erstellt.

Das neue Gebäude besteht aus einer armierten Beton- und Backsteinkonstruktion. Grosse Fenster erhellen die Räumlichkeiten der Fabrikation und der Verpackerei. Das gefällige Äussere des Neubaues steht mit der Zweckmässigkeit der Innenausstattung in harmonischem Zusammenhang. Die Gesamtkonzeption ist bedingt durch den Betrieb der Kaffeerösterei, verbunden mit der Abfüllerei und Verpackerei, sowie dem kaufmännischen Bureau. Der per Camion herbeigeführte Kaffee wird mittels Warenrutsche in den Lagerkeller befördert. Ganz spezieller Wert wurde auf die Lagerung des Kaffees und des Tees gelegt. Durch elektrische Aufzüge, fahrbare Waage und Elevatoren wird der Transport des Rohkaffees bis zur Röstmaschine vereinfacht.

Eine Kaffeeprobierstube, mit den neuesten Einrichtungen versehen, steht der Geschäftsleitung und den Kunden zur Verfügung.

Die moderne Kaffeerösterei und Verpackerei sowie die grossen Lagerräume für Kaffee und Tee mit den rationelle Fabrikation und prompte Kundenbelieferung.

Mikrowellen-Infra-Kochgerät

Die *MIWAG Mikrowellen AG* teilt uns mit, dass ihre Apparate für Grossküchen nicht von der bekannten Firma Locher in Zürich, wie wir in Nr. 38 schrieben, gebaut werden, sondern dass Herr *Theodor Locher*, Zollikerberg, auf dem Grossküchensektor für die MIWAG tätig ist.

Zu verpachten

auf Frühjahr 1958 sehr gut gelegenes, modernes

Café-Restaurant

in Biel

mit 140 Plätzen und 6 Kegelbahnen.

Offerten nur von tüchtigen Fachleuten mit Angabe des verfügbaren Kapitals unter Chiffre C R 1558 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger **Hotelfachmann** mit eigenem Sommer-Geschäft **sucht Jahresstelle** als

Oberkellner

in Stadthotel. Arbeitsbedingungen und Gehaltangaben unter Chiffre O B 1556 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurationstochter

mit mehrjähriger Tätigkeit in erstklassigen Häusern **sucht passende Stelle** in der Westschweiz zur gründlichen Erlernung der französischen Sprache. – Offerten an Claire Schreiber, Hornbachstr. 54, Zürich 8.

Junger Bursche, deutscher Staatsangehöriger, wohnhaft in der Nähe von Frankfurt am Main, **sucht Stelle** als

Hotel-Praktikant oder Buffetier

evtl. **Hotelsekretär.** Bevorzugt wird der Kanton St.Gallen. Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten an Frl. Flegler, Hotel Rätia, **Buchs** (St.Gallen), Tel. (085) 61410.

Es suchen für Wintersaison junge Österreicherin, welche in Österreich und England im Hotelfach tätig war, **Stellung,** wenn möglich als

Anfangs-Gouvernante

oder ähnliche Beschäftigung. Perfekte Englisch- und etwas Französischkenntnisse vorhanden; junger Schweizer als

II. Barmixer od. Barkellner

(Barkurs Luzern), 4 Sprachen perfekt.

Zuschriften erbeten unter Chiffre G B 1550 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Initiatives, fachkundiges **Ehepaar sucht**

Direktion

Hotel Garni oder Hotel-Restaurant

Offerten unter Chiffre D N 1549 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiges

Ehepaar

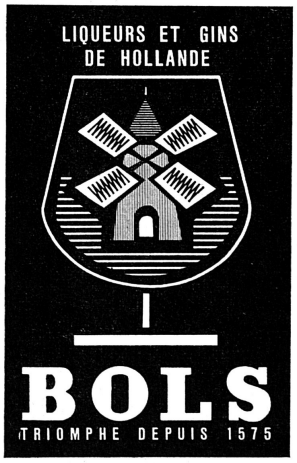
Küchenchef und Buffetdame

mit Bürokenntnis, beide **Stütze des Patrons, finden Stelle nach Übereinkunft.** Offerten mit näheren Angaben unter Chiffre K B 1470 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger **Bursche,** 27jährig, Schweizer, **sucht Stelle** als

PORTIER

Wintersaison oder Jahresstelle, evtl. **Aushilfe für längere Zeit. Frei ab 25. Nov.** Gute Zeugnisse und Referenzen stehen zu Diensten. Angebote unter Chiffre B P 1534 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Agents généraux pour la Suisse:

E. OEHNINGER S.A., MONTREUX

Fach-Ehepaar

42jährig, speziell **für Buffet oder Magazin** sowie

Koch 22jährig und

Kaltmamselle 18jährig

suchen passenden Wirkungskreis. Offerten mit Gehaltsangabe unter Chiffre Z 69150 G Publicitas, **St. Gallen.**

Nach langjähriger Praxis in Hotel- und Restaurationsbetrieben, mit Abschlussdiplom der Hotelfachschule (Küche, Service, Sekretariat), würde ich gerne als

GERANT

ein Hotel, Restaurant oder Tea-room übernehmen. Offerten bitte unter Chiffre O 57208 Q an Publicitas AG., **Basel.**

Nous vous proposons excellent

maître de plaisir

4 langues, références de premier ordre. Offres sous chiffre 7031 N à Publicitas, **Neuchâtel.**

Junge, tüchtige, der Lehre entlassene

Restaurationstochter

sucht auf 1. November Stelle in gutgehendes Speiserestaurant. Offerten unter Chiffre P 5609 Y an Publicitas, **Bern.**

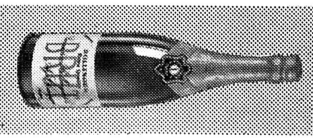
Kellner

(Deutscher). 25jährig, gute englische Sprachkenntnisse, **sucht zwecks fachlicher Weiterbildung passende Stelle** in der Schweiz. Offerten an Alfred Bär, Franz Fischerstr. 8, **Sulzbach-Rosenberg-Hütte** (Deutschland).

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

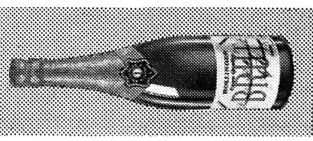
mache sich zur Pflicht, die nicht berücksichtigten Offerten samt den Beilagen so rasch als möglich an die Bewerber zurückzusenden. Er erweist damit nicht nur diesen, sondern auch sich selbst einen Dienst.

Le Champagne préféré



Champagne

BOLLINGER



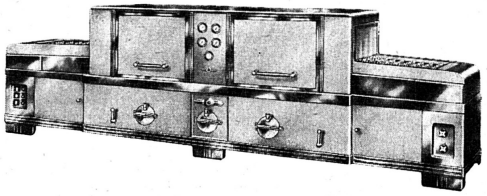
Agence générale RENAUD SA BALE

Die ganz grosse erstmalige Leistung in der Schweiz

auf dem Markt der Geschirrwasch- und Spülmaschinen

MEIKO-

Neueste Ausführung auch mit Fotozellen-Schaltung



Fliessband-Automat

seit März 1957 in schweizerischem Grossunternehmen in Betrieb

Weitere 26 Modelle, schon ab Fr. 3000.—

Wiederum ist die MEIKO eine Nasenlänge voraus!

Verlangen Sie bitte unverbindliche Offerte von der Generalvertretung:

ED. HILDEBRAND ING. ZÜRICH

Neue Adresse:
Seefeldstrasse 45
Telephon (051) 34 88 66

Zimmermädchen
sucht Stelle in Hotel im B.O. (Wintersaison) oder, da franz. sprechend, käme auch Westschweiz in Frage, aber in den Bergen. Zeugniskopien und Photos vorhanden. Offerten unter Chiffre Z M 1477 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune Pâtissier
cherche place comme
1er commis
dans hôtel 1ère classe en Suisse romande. Très bons certificats. Nationalité suisse. 1er ou 15 novembre. Offres sous chiffre J P 1474 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Barmaid
capable, français, allemand, anglais, **cherche engagement.** Saison d'hiver. Offres sous chiffre B M 1478 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Junge, tüchtige
Serviertochter
Schweizerin, **sucht Wintersaisonstelle**
nach Klosters
in Tea-Room oder Restaurant. Offerten unter Chiffre S V 1473 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef
sucht Jahresstelle in kleineren Betrieb, evtl. als
Partie-Chef
Eintritt ab 1. Dez. Es kommt nur Basel oder Baden in Frage. Offerten unter Chiffre K F 1472 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Secrétaire secrétaire-concierge
ou
concierge de nuit
50 ans, excellente présentation, excellente santé, français, allemand, anglais, **cherche pour date à convenir place à l'année ou 2 saisons.** Ecrire sous chiffre S C 1476 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Kellner
fachkundig, Spanier, franz. sprechend, **sucht passende Saison- oder Jahresstelle.** Offerten bitte unter Chiffre K R 1479 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bar-Pianist
(evtl. Duo)
für Winter noch frei.
Offerten an Herbert Zwimpfer, Hirschengraben 40, **Luzern.**

Küchenchef-Aushilfe
für einige Zeit wieder
frei
Anfragen erbeten an W. Waldner, Küchenchef, **St. Gallen,** Zürcherstr. 74, Tel. (071) 22 96 58.

Rest.-Tochter
sucht für Wintersaison Stelle in Tea-room-Dancing oder Restaurant. Arosa bevorzugt. Offerten unter Chiffre R E 1514 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutscher, 23jährig, ledig, **sucht Stelle** als
Hausbursche
Zeugnisse vorhanden. Offerten an Eugen Sames, **Dorf-Güll** (16) üb. Giessen, Deutschland.

Sprachenkundige
Rest.-Tochter
sucht Stelle in gutgehendem Buffet oder **Restaurationsbetrieb.** Eintritt November oder Dezember. Offerten unter Chiffre R T 1511 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sympathische, seriöse **Tochter sucht Stelle** als
Serviertochter
in Wintersportplatz. Referenzen stehen zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre S V 1512 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Absolventin kaufm. Fachschule, 19jähr., Wienerin, **sucht**
passende Beschäftigung
in Hotelbetrieb, evtl.
Servierhilfe
für Januar bis März. Offerten unter «Wintersportort 63023» an ÖWG in Wien I, Wollzeile 16.

Junger
Konditor-Patissier
sucht Stelle für die Wintersaison, evtl. Jahresstelle. Angebote an Café «Fährhaus», **Heidelberg,** am Nekkarstaden (Deutschland).

2 tüchtige Hotelierssöhne (Italiener) **suchen Stelle** als
Liftier, Chasseur, Conducteur, Chauffeur
oder ähnliches. Offerten an Verkehrsbüro **Alt-St.Johann**

Ein der Lehre entlassener
KOCH
sucht Stelle in erstklassigen mittleren Betrieb. Off. sind zu richten an E. Steiger, Unterrain, **Teufen.**

Junger
Portier
Erfahrung als Hotelsekretär, spricht und schreibt perfekt Deutsch, fliessend italienisch, englisch, franz., **sucht Stelle** für Wintersaison. Kurt Platzer, **Laas 202,** Provinz Bozen (Italien).

Einheirat
geboten charakterfestem Hotelfachmann oder Kaufmann, der Interesse am Hotelfach hat, in gutes Passantenhotel. Alter nicht unter 32 Jahren. Fremdsprachen, wie Französisch und Englisch, unerlässlich. Diskretion wird zugesichert. Ihre Zuschrift mit Lebenslauf und Bild erwarte ich gerne unter Chiffre E G 1496 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für 20jährigen Burschen (ital. sprechend) **Stelle** als
Hausbursche oder Portier
von Beruf Mechaniker, sowie für
Tochter
nur für Küche, 35 Jahre alt, gesund und stark. Beide haben für ein Jahr die Arbeitsbewilligung in der Schweiz. Offerten an K. Baumli, Hotel-Pension Palmiera, **Locarno.**

Jeune Italien, connaissances langues, présentant bien, école hôtelière, **cherche place** pour la saison d'hiver comme
Commis de rang ou Commis de bar
dans un hôtel ou restaurant. Urgent pour adresse: Bortolomiol Carlo, Zürcherstr. 95, **Oberengstringen** (ZH).

Jeune maître d'hôtel
Suisse, expérience internationale, stylé, capable, grand organisateur, 5 langues, **cherche place** aussi comme
chef de service
Ecrire sous chiffre L 77547 X Publicitas, **Genève.**

Junger
Koch
22 Jahre alt, **sucht Stelle**
zur Aushilfe
vom 20. Oktober bis 20. Dezember oder nach Übereinkunft. Anfragen an Fritz Legler, jun., Hotel Raben, **Linthal** (Tel. (058) 72 40 5).

Direction
ou
gérance
cherchée
par jeune
couple qualifié
Bonnes références. Offres à A. Bayard, 48, avenue Blanc, **Genève.**

Jungköchin
Deutsche, bereits in der Schweiz tätig, und
Zimmermädchen
Schweizerin, **suchen Stellen im gleichen Hause für Wintersaison 1957/58.** Arosa, Davos, St. Moritz bevorzugt. Offerten erbeten an Frau M. Kahle, Buchholzerstrasse 78B, **Hannover-Misburg.** D'land.

Seriöse junge
Barmaid
mit Erfahrung und Referenzen sucht Stelle auf 1. November in Zürich (eventuell Saison). Spricht 5 Sprachen. Offerten unter Chiffre OFA 7265 Zy an Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

Älterer
Küchenchef
aber noch sehr rüstig, **sucht kurze Wintersaisonstelle, evtl. nur über Weihnachten/Neujahr,** evtl. als
Alleinkoch
Referenzen. Offerten unter Chiffre K A 2532 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Österreicherin, 23jährig, **sucht Stelle** als
Serviertochter od. Saaltochter
für Wintersaison oder Jahresstelle. 5 Jahre in der Schweiz. Referenzen vorhanden. Gefl. Offerten erbeten an Anny Resch, zurzeit Tea-Room Werthmüller, **Thun.**

22jähriger Deutscher, mit guten Zeugnissen und Referenzen, **sucht Aushilfsstelle** als
Commis-Patissier
von Anfang November bis Anfang Dezember. Angebote an Erich Plötz, **Immensee-Dorf** (Schwyz).

Erfahrene
Gerantin
mit A-Ausweis, **sucht passende Position.** Offerten unter Chiffre E G 1529 an die Hotel-Revue, Basel 2.

1ère caissière
évent.
gérante
expérimentée **cherche place dans restaurant ou tea-room.** Entrée à convenir. Offres sous chiffre P 7023 à Publicitas, **Bâle.**

Tüchtige, sprachenkundige
Serviertochter-Barmaid
sucht Stelle in guten Betrieb für Wintersaison. Berner Oberland bevorzugt. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten an M. Lendi, Hotel Carlton, av. de Cour 4, **Lausanne.**

Jeune femme, excellente présentation, diplômée
Barmaid
cherche place de préférence à Genève ou environs. Ecrire sous chiffre O 78707 X à Publicitas, **Genève.**

Österreicherin, 26jährig, sprachen- und servicekundig, 2 Jahre in der Schweiz, **sucht Stelle** als
Serviertochter
für Wintersaison in gutes Restaurant oder Bar. Off unter Chiffre O S 1547 an Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Koch
sucht Jahresstelle als
Commis de cuisine
P. Gasser, Bahnhof, **Dagmarsellen,** Tel. (062) 94 14 3

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

Österreicherin, in der Schweiz tätig, **sucht per sofort Stelle** in gepflegtes Hotel oder Restaurant als
Köchin
neben Chef. Offerten unter Chiffre P 5630 W an Publicitas, **Winterthur.**

Küchenchef
Deutscher, 49jährig, alleinstehend, mit guten Zeugnissen, **sucht** passende **Stelle** in der Schweiz auf November. Auch als Alleinkoch. Angebote an C. Bücher, c/o Bauer, Vogelsbergstrasse 28, **Frankfurt a.Main.**

Aber gewiss
. . . . nur bei Inserenten kaufen!

Gesucht
Entremetier
Maître de plaisir
für Wintersaison 1957/58. Offerten an die Direktion Kulm-Hotel, **St. Moritz.**

Gesucht
Saaltochter
mit Sprachenkenntnissen in Sport-Pension **für lange Wintersaison nach Davos.** Gefl. Offerten unter Chiffre S T 1526 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstellen jüngerer
Aide (Commis de cuisine)
Hilfs-Gouvernante
(Anfängerin) für Stütze der Frau. Eintritt sofort.
Saaltochter
Eintritt Anfang Dezember
Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Continental, **Luzern.**

Gesucht
für die Wintersaison an bestbekannten Wintersportplatz
Chef de service
Barmaid
Saaltochter
Portier-Hausbursche
Offerten an Hotel Acker, **Wildhaus.**

Secrétaire-maincourantier
(évent. débutant) ayant pratique cuisine/service, parlant les langues,
est demandé
pour le début novembre. Stage un an au moins. Faire offres à la Direction Hôtel Excelsior, **Montreux.**

Hôtel Richemond, Genève
cherche
Chef-Gardemanger
pour le 1er décembre.

Gesucht nach Zürich
in Jahresstelle
Saal-Praktikantin
Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Neptun, **Zürich,** Tel. (051) 24 26 42.

Gesucht
für Winter- und Sommersaison in mittleren, erstklassigen Hotelbetrieb sehr tüchtige, sprachenkundige
Sekretärin
die aushilfsweise als
Anfangs-Gouvernante
die Hausfrau vertreten würde.
Offerten mit Photo erbeten unter Chiffre S A 1537 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 1. November
PORTIER
in Jahresstelle in mittleres Stadthotel. Muttersprache Deutsch. Französisch Bedingung. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Krone, Schaffhauserstrasse 1, **Zürich 6.**

Gesucht
für Wintersaison sprachenkundige
Saaltochter u. Zimmermädchen
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Sporthotel Regina, **Davos.**

Gesucht
Portier-Hausbursche
in lange Saison oder Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Hotel Restaurant Oberland, **Grindelwald.**

Bruxelles
Propriétaire Restaurant Ibérique
réputé avec Bar **offre**
gérance à couple restaurateurs
distingués et expérimentés: mari, excellent maître d'hôtel, épouse, caissière capable. Connaissance anglais et espagnol, ainsi que cuisine de spécialités désirable. Conditions très intéressantes. Garanties nécessaires. Ecrire avec références et curriculum sous chiffre G R 1531 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

ENGLAND
Gesucht
SAALTOCHTER
für ein Jahr oder länger. Etwas Englisch erwünscht. Mittleres Schweizer Hotel. Savoy Hotel, **Cheltenham** (England).

Nous cherchons
WINE-BUTLER
pour un grand hôtel dans une ville de Suisse romande. Ecrire sous chiffre W B 1543 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 43

Offene Stellen - Emplois vacants

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Gesucht: selbständige, tüchtige, sprachenkundige **Buffetdame** sowie jüngere **Buffettochter** in gutbezahlte Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Photo sowie Lohnansprüchen sind erbeten an P. Marques, Bahnhofbuffet, **Biel.** (1920)

Gesucht in Jahresstelle, in Speiserestaurant und Café: junge, einfache **Tochter** mit **Saal- oder Servicekenntnissen,** die sich weiterbilden möchte. Guter Verdienst. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 1921

Gesucht per sofort **Alleinkoch** in Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 1924

Gesucht tüchtige **Köchin** für kleineres Hotel-Restaurant. Jahresstelle. Nähe Basel. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre 1923

Gesucht für Wintersaison **Küchenmädchen** und **Officemädchen** Offerten mit Gehaltsansprüchen an Sporthotel Regina, **Davos.** (1926)

Gesucht auf die Saison, Dezember bis März, folgendes Personal: nette **Tochter** als **Stütze der Hausfrau, Anfangsgouvernante, Saaltochter, Anfangssaaltochter,** die die Lehre machte, **Zimmermädchen, Hilfsportier-Hausbursche, Küchenbursche - Casserolier.** Ausländer werden auch berücksichtigt. Sich melden mit Zeugniskopien, Photo und Altersangaben an Postfach 19826, **Adelboden** (Berner Oberland). (1925)

On cherche pour entrée de suite **jeune fille de salle-débutante.** Bonne place à l'année. Occasion d'apprendre le français. Faire offres avec certificats et photo à l'Hôtel de Paris, **La Chaux-de-Fonds.** (1927)

Stellengesuche - Demandes de places

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Bureau und Reception

Sekretärin, tüchtig und sprachenkundig, sucht per 15. November **Jahresstelle** in gutes Haus nach Zürich. Offerten unter Chiffre 177

Salle und Restaurant

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig und flink, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 140

Italienerin, junge, mit sechs Jahren Praxis in der Schweiz, sucht Stelle als **Serviertochter** für Wintersaison. Offerten unter Chiffre 175

Junge, erstklassige **Saaltochter** sucht für die Wintersaison Stelle in einem guten Hotel oder Tagescafé. Frl. Hedy Höb, Kneippstrasse 5, **Bad Wörishofen,** Deutschland. [688]

Oberkellner, jüngere Kraft, viersprachig, sucht **Wintersaisonstelle.** Ia Referenzen. Offerten erbeten unter Chiffre 181

Cuisine und Office

Chefköchin, langjährige, entremetskundig, mit guten Zeugnissen aus Schweizer Hotels, sucht infolge Verkauf neuen Wirkungskreis ohne Freinächte. Offerten an Köchin, Hohlstrasse 365, **Zürich.** (182)

Küchenchef, tüchtiger, 36jährig, mit guten Referenzen, restaurations- und entremetskundig sowie gewöhnt im Stossbetrieb zu arbeiten, sucht Stelle für die Wintersaison. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 180

Küchenchef, älterer, aber noch sehr rüstig, sucht kurze Wintersaisonstelle, evtl. nur über Weihnachten und Neujahr, evtl. als **Alleinkoch.** Referenzen. Offerten unter Chiffre 178

Etage und Lingerie

Etagengouvernante sucht auf Frühjahr 1958 Jahresstelle oder lange Saison. Offerten unter Chiffre 174

Portier, pflichtbewusst und solid, sucht Stelle auf die Wintersaison, in Klein- oder Grossbetrieb. Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten an W. Renggli, Schulefbühl, **Marbach** (Luzern). (173)

Tages- und Nachtportier-Tournant, Sprachenkenntnisse, prima Zeugnisse, verlässlich, sucht Stelle, auch als Aushilfe. Zuschriften an A. Adler, postlagernd, **Zürich 22.** (176)

Zimmermädchen, junges, Schweizerin, sucht Stelle auf 1. November oder Saisonstelle. Arosa und Davos bevorzugt sowie die französische Schweiz. Offerten unter Chiffre 171

Zwei Schwestern (Schweizerinnen), Mitte 30, französisch und deutsch sprechend, suchen **Wintersaisonstelle** in gutem Hotel als **Zimmermädchen.** Graubünden und Berner Oberland bevorzugt. Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten mit Arbeits- und Lohnangaben an Schwestern M. und A. Tenthorey, **Les Granges Dompierre** (Vaud). (179)

Loge, Lift und Omnibus

Handels- und Hotel-Diplomand, 4 Hauptsprachen fliessend, gut präsentierend, willig und zuverlässig, sucht neuen Wirkungskreis als **Portier-Tournant-Conducteur.** Offerten erbeten unter Chiffre K 5621 Y an Publicitas **Bern.** [727]

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

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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

„HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

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

Jahresstellen

5186 Buffettochter oder -dame, sofort, Bahnhofbuffet, Kanton Bern.
5188 Serviertochter, sofort, Hotel-Restaurant, Rheinfelden.
5198 Alleinkoch, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Nähe Bern.
5199 Tüchtiger Sekretär, sofort, Hotel-Restaurant, Bielersee.
5211 Commis de cuisine, Chef-Gardemanger, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Biel.
5222 Serviertochter, Deutsch, Französisch, Englisch, 15. Nov., mittelgrosses Hotel, Innerschweiz.
5228 Chasseur-Telephonist, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
5229 Haus-Küchenmädchen, 1. November, Hotel-Restaurant, Interlaken.
5230 I. Saaltochter, 28–44jährig, Deutsch, Französisch, Englisch, 1./15. November, Hotel 80 Betten, Zürich.
5233 Jüngere Restauranttochter, sofort, Hotel 25 Betten, Kanton Aargau.
5257 Kellner oder Restauranttochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Thun.
5258 Gärtner, Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Rheinfelden.
5263 Hausmädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Lugano.
5264 Junger Chef de rang, 1. Dezember, Passantenhotel 70 Betten, Basel.
5271 Serviertochter, sofort, mittelgrosses Hotel, St. Gallen.
5273 Sekretärin, sofort, mittelgrosses Hotel, Lugano.
5274 Restauranttochter für Hotel, Serviertochter für Café-Weinstube, sofort, mittelgrosses Hotel, Kanton Fribourg.
5278 Köchin, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Nähe Luzern.
5279 Restaurationsköchin, Haus-Zimmermädchen, November/Dezember, Restaurant, St. Gallen.
5292 Alleinkoch oder Commis de cuisine, sofort, Bahnhofbuffet, Kanton Neuenburg.
5293 Sekretär, Hallentournant, Etagengouvernante, sofort, Hotel 90 Betten, Zürich.
5296 2 junge Köche, 1. November, grösseres Restaurant, Bern.
5299 Buffetdame, nach Übereinkunft, Restaurant, Kanton Solothurn.
5306 Küchenchef, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Kanton Baselland.
5309 Barmaid oder Barman, 15. November, grösseres Hotel, Basel.
5353 Anfangsportier-Hausbursche, Commis de rang (Schweizer), Schenkbursche, Saaltochter, sofort, Hotel 100 Betten, Bern.
5358 Köchin, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Simmental.
5359 Hausbursche-Portier, Koch, Küchenmädchen, Köchin neben Chef, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Kanton Zürich.
5363 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Erstklass-Restaurant, Basel.
5366 Saaltochter, Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, St. Gallen.
5368 Jüngeres Zimmermädchen, deutsch, französisch sprechend, Mitte November, Hotel 90 Betten, Nähe Zürich.
5378 Alleinköchin, jüngere, Küchenmädchen-Hilfsköchin, Haustochter, auch für Lingerie, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Nähe Luzern.
5387 Hausmädchen, Küchenmädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Liestal.
5389 Zimmermädchen, evtl. Anfängerin, 1. November, mittelgrosses Hotel, Basel.
5390 Casserolier, sofort, Erstklasshotel, Luzern.
5408 Junge Barmaid, 1. November, Hotel 50 Betten, Thunersee.
5409 Zimmermädchen, Hausbursche, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
5423 Lingère, Bureaupraktikantin, Sekretärin, Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Solothurn.
5427 Zimmermädchen, Küchenmädchen, 1. November, Hotel 125 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
5442 Sekretär oder Sekretärin, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Solothurn.
5448 Buffetdame, 1. Dezember, Hotel 80 Betten, St. Moritz.
5458 Serviertöchter, Hausbursche, Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Kanton Aargau.

Wintersaison

5182 Etagengouvernante, Wintersaison, Erstklasshotel, Engadin.
5185 Zimmermädchen, Wintersaison, mittelgrosses Hotel, Berner Oberland.
5189 Saaltöchter, englisch sprechend, Zimmermädchen, Officemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Innerschweiz.
5193 Zimmermädchen (Schweizerin), englisch sprechend, Wintersaison, Hotel 90 Betten, St. Moritz.
5196 Alleinpatissier, Gardemanger für Nachtwache, Wintersaison, mittelgrosses Hotel, Arosa.
5200 Saal-Restauranttochter, tüchtiges Zimmermädchen, Küchenbursche, Wintersaison, Hotel 50 Betten, St. Moritz.
5203 Bureaupraktikantin, Obersaaltochter oder Chef de rang, Restauranttochter, Wintersaison, mittelgrosses Hotel, Berner Oberland.
5206 Saaltochter, Zimmermädchen, Küchenbursche, Wintersaison, kleineres Hotel, Berner Oberland.
5213 Portiers (nur Schweizer), Demi-Chef, sprachenkundig, Hilfszimmermädchen, Wintersaison, Erstklasshotel, Davos.
5215 Portier, Nachtportier, Economatgouvernante, Lingeriegouvernante, Sekretärin, Warenkontrolleur, Bar- und Hallenanfänger, Wintersaison, Erstklasshotel, Engadin.
5223 Saaltochter, Küchenmädchen, Officemädchen, Saalpraktikantin, Wintersaison, mittelgrosses Hotel, Davos.
5227 Hotelchasseur, Wintersaison, mittelgrosses Hotel, Zermatt.
5235 Chef de rang, sprachenkundig, 3 Saal-Restaurant-Praktikantinnen, Kioskfräulein, sprachenkundig, Tochter mit Kochkenntnissen für Skiliftrestaurant, Wintersaison, mittelgrosses Hotel, Engelberg.
5241 Sekretär, Schweizer, Sekretärpraktikant, Nachtportier, Hallentochter, alle sprachenkundig, Saucier, Economatgouvernante, Kaffeeköchin, Casserolier, Wintersaison, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.
5249 Entremetier, Wintersaison, mittelgrosses Hotel, Klosters.
5254 Restauranttochter, Saalpraktikantin, Lingerie-Hilfszimmermädchen, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Davos.
5265 Restauranttochter, Köchin, Wintersaison, kleineres Hotel, Davos.
5267 Saaltochter, Küchen-Officemädchen, Lingeriemädchen, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Graubünden.
5277 Saaltochter, Mitte Dezember, mittelgrosses Hotel, Wengen.
5281 Sekretärin, Lingère, Stopferin, Portier, Zimmermädchen, Personalzimmermädchen, Commis de cuisine, Küchen-Officemädchen, Küchenbursche, Wäscher, Wintersaison, Hotel, Wallis.
5291 Alleinportier oder junger Portier-Conducteur, sprachenkundig, mittelgrosses Hotel, Davos.
5310 Sekretär, Demi-chef, Officegouvernante, Saaltöchter, Personalköchin, Wintersaison, Hotel 130 Betten, Graubünden.
5315 2 Commis de cuisine, Entremetier, Lingeriemädchen mit Nähkenntnissen (Stopfen), Saaltochter oder Praktikantin, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Adelboden.
5320 Officegouvernante, Kaffeeköchin, Wintersaison, Hotel 150 Betten, Berner Oberland.
5326 Saaltochter, Zimmermädchen, Alleinportier, Wintersaison, mittelgrosses Hotel, Zermatt.
5329 Saaltochter, Zimmermädchen, Wintersaison, mittelgrosses Hotel, Davos.
5331 Saalkellner, Nachtportier oder Nachtconcierge, sprachenkundig, Saaltochter, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
5333 Casserolier, Küchenbursche, Officemädchen, Kaffeeköchin, Wintersaison, Hotel 90 Betten, Kanton Graubünden.
5337 Alleinköchin, Alleinsaal-Serviertochter, evtl. Praktikantin, sprachenkundig, Tournante für Zimmer, Lingerie und Office, Hausbursche, ca. 12. Dezember, Hotel-Pension, Berner Oberland.
5342 Barmaid, Economat-Küchengouvernante, Wintersaison, Hotel 60 Betten, Kanton Graubünden.
5344 Hausbursche-Nachtportier, Officemädchen, Saalkellner, Saalpraktikantin, Restauranttochter, Patissier, Küchenmädchen, Lingerietochter, Wintersaison, Hotel 60 Betten, Kanton Graubünden.
5369 Bureaufräulein, Zimmermädchen, Wintersaison, kleineres Hotel, Kanton Graubünden.
5371 Sekretärin, sprachenkundig, sofort, kleineres Hotel, Kanton Graubünden.
5372 Saal- oder Hausmädchen, Wintersaison, Hotel-Pension, Kanton Graubünden.
5373 Zimmermädchen, Saaltochter, Wintersaison, Hotel-Pension, Kanton Graubünden.
5375 Sekretärin, I. Saaltochter, II. Saaltochter, alle sprachenkundig, Wintersaison, Hotel 40 Betten, Arosa.
5381 Saaltochter, Saalpraktikantin, Buffetdame, Buffettochter, Wintersaison, Berghotel 130 Betten, Zentralschweiz.
5391 Alleinpatissier, fachkundig, Sekretär-Kassier-Receptionist, evtl. Sekretärin, Journalführer(in), nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Kanton Wallis.
5394 II. Oberkellner oder tüchtiger Chef de rang, Saalkellner, Commis de cuisine, Hausbursche-Portier, Saaltochter, Zimmermädchen, Sekretär(in), 20. Dezember, Hotel 60 Betten Berner Oberland.
5401 Concierge, Sekretär(in), Gouvernante, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Kanton Graubünden.
5404 Chauffeur, Tochter zur Beaufsichtigung der Kinder und etwas Mithilfe im Bureau, Dezember, Erstklasshotel, St. Moritz.
5406 Restauranttochter, Küchen-Officemädchen, Wintersaison, Hotel 40 Betten, Kanton Graubünden.
5411 Casserolier, Oberkellner-Barman, Saaltochter, Restauranttochter, Zimmermädchen, Kaffeeköchin, Küchenmädchen, Wintersaison, Hotel 90 Betten, Arosa.
5429 Küchenchef, Patissier, 2 Zimmermädchen, Officemädchen, Tea-room-Tochter, Küchen-Kohlenbursche, Serviertochter, sprachenkundig, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
5436 Zimmermädchen, Saalpraktikantin, Lingeriemädchen, Wintersaison, Hotel 45 Betten, Berner Oberland.
5439 Portier-Conducteur, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
5440 Restauranttochter, Deutsch, Französisch, Englisch, 20. Dezember, kleines Hotel, Berner Oberland.
5441 Serviertochter, sofort, kleineres Hotel, Berner Oberland.
5443 Chef-Entremetier, Wintersaison, Erstklasshotel, St. Moritz.
5444 Sekretär-Journalführer, Caviste-Kontrolleur, junge Buffetdame, Wintersaison, Erstklasshotel, Engadin.
5447 Zimmermädchen, sprachenkundig, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
5448 Zimmermädchen, mit Englischkenntnissen, Commis Gardemanger, 1. Dezember, Hotel 80 Betten, St. Moritz.
5451 Saaltochter, Officemädchen, Lingeriemädchen, Wäscherin, Wintersaison, Hotel 100 Berten, Berner Oberland.
5455 Saaltochter, Saalpraktikantin, Hotelpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Kanton Graubünden.
5461 Alleinkoch, Hausbursche, Office-Hausmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Arosa.
5464 Stütze der Hausfrau, Anfangsgouvernante, Saaltochter, Anfangssaaltochter, Zimmermädchen, Küchenbursche-Casserolier, Hilfsportier-Hausbursche, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

Aushilfen

5381 Serviertochter, sofort bis 1. Dezember, Köchin, 1. bis 15 November, Hotel 130 Betten, Zentralschweiz.

„HOTEL-BUREAU" Succursale de Lausanne

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

8890 Chasseur cigarettes, de nationalité suisse, français, allemand indispensables, de suite, place à l'année, grand restaurant, Vaud.
8894 Fille de buffet, français indispensable, de suite, place à l'année, grand restaurant, Lausanne.
8896 Sommelière, de suite, place à l'année, hôtel-restaurant, lac Léman.
8899 Chef de rang, Suisse, secrétaire-contrôleur, Suisse, de suite ou à convenir, hôtel-restaurant, lac Léman.
8902 Femme de chambre-lingère, de suite, vendeuse magasin, sommelière, premier novembre, hôtel-restaurant, Alpes vaudoises.
8910 Fille de maison, de suite, place à l'année, hôtel garni, Vaud.
8924 Jeune pâtissier, de suite ou à convenir, place à l'année, grand restaurant, Vaud.
8927 Chef de rang, Suisse, de suite, hôtel 90 lits, lac Léman.
8928 Barman, Suisse, pâtissier, un secrétaire, saison d'hiver, grand hôtel, Alpes vaudoises.
8944 Portier de nuit, de suite, place à l'année, hôtel garni, canton de Fribourg.
8947 Femme de chambre, Suissesse, deux saisons, grand hôtel, Alpes vaudoises.
8948 Femme de chambre, de suite, grand hôtel, lac Léman.
8956 Chef d'office, français indispensable, gouvernante d'économat, portier, Suisse, 30 à 40 ans, femme de chambre, grand hôtel deux saisons, Vaud.
8963 Chefs de rang, pâtissier, lingère-repasseuse, repasseuse, femmes de chambre, hôtel 65 lits, Alpes valaisannes.

HOTEL BRISTOL BERN
sucht in Jahresstellen:
Sekretärin-Anfängerin
für allgemeine Büroarbeiten
Saaltochter
Chasseur-Kommissionär
Stellenantritt baldmöglichst. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten.

Gesucht junger, nur tüchtiger
Alleinkoch, Serviertochter
Zimmermädchen
Hausbursche-Portier
Küchenbursche
Eintritt nach Übereinkunft
Hotel Bergsonne, **Rigi-Kaltbad.**

Post-Hotel, Arosa
sucht für lange Wintersaison
Buffettochter
Commis de cuisine
als Wachkoch
Offerten an Hermann J. Hobi, Dir.

Nach Arosa gesucht auf Wintersaison:
Serviertöchter
(sprachenk., flink und im Speiseservice versiert)
Zimmermädchen
Allein-Saaltochter
(sprachenkundig) — junger
Küchen-Hausbursche
Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an **Hotel Obersee, Arosa.**

Gesucht
per sofort in erstklassige Dancing-Bar
Bar-Lehrtochter
Bewerberinnen, welche schon im Saal od. Service tätig waren, werden bevorzugt. Ausführliche Offerten mit Bild unter Chiffre B L 1524 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Wintersaison
Alleinkoch
Nur erste Kraft. Hotel Neueret, **Gstaad.**

Wir suchen
in Jahresstelle erfahrene, selbständige
Obersaaltochter
Stütze der Direktion
Eintritt Anfang Dezember. Offerten an Hotel **Schwefelberg-Bad AG** (Berner Oberland).

Gesucht nach Zürich
in Jahresstelle tüchtiges
Zimmermädchen
per 1. November. Offerten an Hotel Neptun, **Zürich 8,** Tel. (051) 242642.

Gesucht
nach Übereinkunft in Café und Speiserestaurant saubere, flinke
Köchin oder Koch
Jahresstelle. Café und Speiserestaurant Eisenbahn, **Wil** (St. Gallen), Tel. (073) 61179.

Passantenhotel in Zürich
(100 Betten)
sucht per 15. November in Jahresstelle jungen sprachenkundigen
Sekretär evtl. Praktikant
Offerten mit Lichtbild, Zeugniskopien und Referenzen unter Chiffre P H 1469 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle **tüchtiger, strebsamer**
Alleinkoch
in Hotel und Restaurationsbetrieb. Offerten an Hotel Touring, **Winterthur.**

Wir suchen
für den Weihnachtsmonat vom 1. Dezember bis Ende Dezember 1957
Aushilfs-Patissier
für unser Restaurant-Tea-Room. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sind erbeten unter Chiffre G 80295 Q an Publicitas AG., **Basel.**

Grand Hôtel du Parc, Villars sur Ollon
cherche pour saison d'hiver et d'été
main-courantier -caissier
Faire offres avec prétentions de salaire. (Personne ne pouvant faire saison d'été s'abstenir).

Hotel Bellevue, Kandersteg
sucht für Winter- und Sommersaison:
Anfangs-Oberkellner
Bureau-Praktikant
Handelsdiplom oder Handelsmatura
Koch, neben Chef, junger
Saaltöchter
Saalkellner (Grill)
Saaltochter
junge, mixkundig, Hotel-Bar
Serviertochter (Tea-Room)
Portier-Hausbursche (Jahresstelle)
Für den Service kann nur sprachenkundiges Personal engagiert werden. Offerten mit Photo an obige Adresse erbeten.

Gesucht
in interessante Jahresstelle jüngeres, sprachenkundiges
Zimmermädchen
Eintritt bald oder ab 15. November. Offerten mit Bild an Bad-Hotel Bären, **Baden.**

Gesucht
in gutbezahlte Jahresstelle
Küchenchef
Offerten an Knechtle, Hotel Hecht, **Appenzell.**

Gesucht
tüchtige
Sekretärin - Stütze des Patrons
in alkoholfreies Hotel der Westschweiz. Jahresbetrieb. Offerten unter Chiffre S S 1489 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gstaad-Palace
sucht für Winter- und Sommersaison: versierte

Lingerie-gouvernante

Bewerberinnen wollen bitte Offerten mit Zeugniskopien und Lichtbild an die Direktion des Palace Hotel Gstaad einreichen. Eintritt anfangs Dezember.

Gesucht
in Jahresstellen:

Oberkellner-Chef de service
Schenkbursche
Etagenportier-Anfänger
Saaltochter
Anfangs-Zimmermädchen

Stellenantritt baldmöglichst. Guter Verdienst bei geregelter Arbeitszeit. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Bristol, **Bern.**

Gesucht **für Wintersaison nach St. Moritz:**

Obersaaltochter
Saaltöchter
englisch sprechend
Saal-, Hallen- u. Bartochter
englisch sprechend
Patissier-Aide de cuisine

Offerten unter Chiffre N M 1452 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotels Bellevue - de France, Leukerbad
100 Betten, **suchen für kommende Wintersaison 1957/58:**

Portier
Zimmermädchen
Personal-Zimmermädchen
Küchen- und Officemädchen
Küchenburschen
Wäscher oder Wäscherin

In Jahresstellen:

Lingère
Stopferin
Hausmädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen an die Direktion.

Gesucht
per sofort in erstklassigen Jahresbetrieb jüngere, tüchtige

Anfangs-Barmaid

(mit etwas Kenntnissen)

Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre A B 1525 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sporthotel Wildstrubel, Lenk
Berner Oberland, 75 Betten, **sucht für Wintersaison:**

Küchenchef
Schweizer, nur beste Kraft
Aide de cuisine-Patissier
Conducteur-Concierge
Schweizer, nur beste Kraft
Restaurationstöchter
sprachenkundig
Saaltöchter
Anfangs-Saaltochter
Kaffeeköchin
Office- u. Küchenmädchen
Bureau-Praktikantin

Offerten mit Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen und Photo an die Direktion.

Erstklass-Hotel Graubündens
sucht für Wintersaison:

Sekretär **jung, für Büro und Kontrolle**
Chef-Patissier
Economat-Gouvernante
Office-Gouvernante
Chasseur

Qualifizierte Bewerber(innen) mit Erfahrung in ähnlichen Betrieben sind gebeten, Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnanspruch einzureichen an Grand Hotel Schweizerhof, **Lenzerheide.**

Wir suchen
in Jahresstellen:

Restaurationstochter
französisch und englisch sprechend
Saaltochter **(evtl. Anfängerin)**
Buffettochter
Mädchen **für Zimmer und Lingerie**
Küchenmädchen

W. Frei, Hotel Bären, **Interlaken.**

Gesucht **per 1. Dezember 1957**

Barman/Barmaid

mit mehrjähriger Praxis, sprachgewandt, Persönlichkeit, fleissig, in Jahresstelle. – Möblierte oder unmöblierte Wohnung möglich. Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Referenzen an die Direktion des **Hotel Touring & Red Ox,** Ochsengasse 2, **Basel.**

Hôtel de tout premier rang, région du Léman, cherche

chef d'achats

Connaissances de cuisine et marchandises approfondies exigées. Place stable et bien rémunérée, entrée début 1958.
Offres détaillées avec copies de certificats et références à adresser sous chiffre L. E. 1505 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

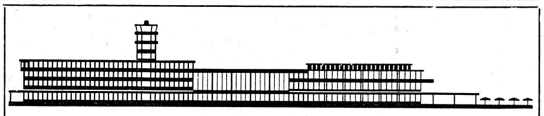
Weltausstellung Brüssel 15. April bis 20. Oktober 1958
gesucht für Restaurant: junge, bestqualifizierte, sprachenkundige

I. und II. Barmaid
Serviertöchter
Buffet-Fräuleins

für Küche:

Chef-Koch
Entremetier-Grillkoch
Gardemanger
Office- und Küchenmädchen

Freie Kost und Logis, Reiseentschädigung, guter Verdienst. Handschriftliche Offerten mit Zeugnisabschriften, Geburtsdatum, Photo, Gehaltsansprüchen, zu richten an Dir. **A. R. Perren, Hotel Breitinger, Zürich-Enge.** Persönliche Vorstellung nur nach Übereinkunft.



FLUGHAFEN-RESTAURANT ZÜRICH-KLOTEN
sucht auf 1. April 1958

1 Kochlehrling u. 1 Kellnerlehrling

Es handelt sich um einen internationalen Grossbetrieb, wo die Möglichkeit geboten ist, einen dieser Berufe gründlich zu erlernen.

Interessenten mit guter Schul- und Allgemeinbildung belieben handschriftliche Offerte mit Lebenslauf, Schulzeugnissen und Photo einzureichen an den Personalchef, Flughafen AG, Zürich 58.

Vorstellung nur auf Verlangen hin erwünscht.

Zur Wieder-Eröffnung der
„Alten Bayrischen" Basel

2 Chefs de rang
Commis de rang
Saaltöchter
Rest.-Töchter

gesucht.

Offerten an Paul Reize-Steiner, Postfach 434, **Basel 1.**

Gesucht
für die Wintersaison und bei Zufriedenstellung auch lange Sommersaison in Höhenkurort der Zentralschweiz

Sekretär-Kassier, Stütze des Patrons
evtl. Dauerstellung
Saal-Hallentochter
beide sprachenkundig, gewandt
Kücherchef
Commis de cuisine
Saaltöchter, Kellner
Lingère-Glätterin
Wäscherin, Lingeriehilfe

Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien, Angabe des Alters etc. erbeten unter Chiffre Z S 1523 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach St. Moritz
auf Mitte Dezember in mittleres Hotel, für lange Wintersaison, evtl. Jahresstellen:

Allein-Portier
junger, nur Schweizer
Saaltöchter
sprachenkundig
Hilfs-Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten unter Chiffre N M 1504 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Arbeitsfreudige, freundliche, intelligente, jüngere Serviertochter, mit etwas franz. Sprachkenntnissen, die Freude am à la carte-service hat, findet gutbezahlte Jahresstelle. Eintritt 1. Nov. oder nach Übereinkunft. – Daselbst 1 Haus- und 1 Küchenmädchen. – Offerten an H. Grauf, Hotel Adler, Ermatingen.

Le Grand Hôtel de l'Observatoire à St-Cergue, Vd.
demande pour saison d'hiver (3 mois) **et si possible saison d'été** (4 mois)

concierge
gouvernante d'économat
chef d'office

Ecrire avec copies de certificats et photo à la direction.

Sporthotel Bellevue, Arosa
sucht für lange Wintersaison (inkl. Ostern 1958)

Lingerie-Gouvernante
Office-Economat-Gouvernante
Zimmermädchen
Schweizerin, sprachenkundig

Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten an Oblt. Qm. Hold, Gren. RS 214, **Losone** (Tessin).

Clinique médicale en Suisse romande
cherche pour le 15 décembre (place à l'année)

Ière fille de salle

capable et expérimentée connaissant les langues et si possible les régimes. Age 30 à 40 ans.

Adresser offres manuscrites avec copies de certificats, photo sous chiffre F S 1507 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Grand Hotel Vereina, Klosters
sucht für die kommende Wintersaison:

Etagen-Gouvernante
Lingère-Stopferin Eintritt baldmöglichst
Lingeriemädchen mit guten Nähkenntnissen
Restaurationstochter sprachenkundig
Chasseur sprachenkundig

Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Grand Hotel Vereina, Klosters.

Im Auftrag eines Kunden suchen wir jüngeres
Fachehepaar
als

Gérants oder Pächter

eines bekannten
Spezialitäten-Restaurants

in der Nähe des Badeortes Zurzach (AG). Mann muss tüchtiger Koch, Frau sollte möglichst im Service bewandert sein. Eintritt nach Übereinkunft. Gefl. Offerten an **Werbeatelier Lucullus,** Meggen (LU), Postfach 20, Tel. (041) 72 15 49.

Gesucht
in Zürcher Erstklasshaus mit 90 Betten

Chef de réception

Bewerber, die sich zur Übernahme geschäftsleitender Funktionen eignen, werden bevorzugt.
Zuschriften mit Zeugnissen, Photo, Handschriftprobe und Angabe der Gehaltsansprüche erbeten unter Chiffre E. H. 1509 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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.

Erstklasshotel in Graubünden mit starkem Barbetrieb **sucht für kommende Wintersaison**

II. Barmaid

Es können nur Bewerberinnen, welche sich über eine gewisse Praxis ausweisen können und über fundierte Sprachkenntnisse verfügen, berücksichtigt werden. Offerten mit allen Angaben erbeten unter Chiffre B M 1349 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Offerten

von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Erstklassige Dancing-Bar
sucht jüngeren, flinken

Barkellner

Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre B R 1092 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht **für lange Wintersaison,** bis Mitte April:

II. Buffettochter
Buffet-Praktikantin
Restaurationstochter
Kiosk-Mamsell
Wine-Butler
Hallen-Serviertochter
Saaltöchter
Weissnäherin-Stopferin
Skiman-Hausbursche
Nachtportier
Argentier

Ausführliche Offerten an Dir. W. Federle, **Berghote Schatzalp, Davos.**

Gesucht
für die Wintersaison 1957/58 durchaus selbständiger, erfahrener

Alleinkoch

ebendaselbst:

Hilfsköchin
Küchenmädchen
Servicetochter
sprachenkundig

Bei Zufriedenheit Sommersaison in Lugano. Offerten erbeten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Garni Dischma, **Davos-Dorf.**

Hotel Beau Site, Zermatt
sucht für Wintersaison, 18. Dezember bis Mitte April,

Patissier

mit besten Kenntnissen in Hotel- u. Restaurant-Entremets. Es kommt nur erstklassige Kraft in Frage. Offerten mit Lohnansprüchen sind erbeten an Walter Christen, Hotel Beau Site, **Zermatt.**

Gesucht

Glätterin

die auch Fremdenwäsche zu besorgen hat. Eintritt ca. 12. Dezember. Saisondauer bis Ende März. Offerten mit Zeugnisabschriften und Altersangabe erbeten an H. A. Sieber, Hotel Excelsior, **Arosa.**

Gutes Dessert —

zufriedene Gäste ...

Ja, Crème Caramel Dawa von Dr. Wander ist wirklich etwas besonders Feines, kostet trotzdem wenig und ist im Nu zubereitet.

Crème Caramel Dawa

Zur Abwechslung Crème Caramel mit Rahm, Früchten oder Biscuits ... Crème Caramel Dawa ist immer fein und lohnend — Aber auf den Namen Dawa kommt es an.

Qualität ist bei Wander Tradition

GESUCHT für Wintersaison:

Saaltochter mit Sprachkenntnissen
Saalpraktikantin
Restaurationstochter
Zimmermädchen
Küchenbursche

Bei Zufriedenheit auch Engagement für die Sommersaison erwünscht.

in Jahresstelle:

jüngeres Kindermädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen an Hotel Stätzerhorn, **Parpan** (Graubünden).

Neueröffnung:

Hotel International, Basel

Wir suchen per Mitte Dezember

Halle:
Chef de réception
Telephonist(in) Fernschreiber
I. Chasseur, Chasseur
Nachtconcierge

Etage:
Zimmermädchen, Portier
Chef d'étage
Commis de rang

Restaurant:
Gouvernante jüngere
Buffetdamen, Buffettöchter
Kioskverkäuferinnen
Barkellner (Snack-Bar)
Restaurationstöchter

Küche:
Saucier, Gardemanger
Entremetier, Grillkoch
Chef de garde
Commis de cuisine
Officemädchen
Küchenburschen

Lingerie:
Maschinenwäscher(in)
Lingeriemädchen

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Photo sind zu richten an: J. Laager, Hotel International, Basel.

Gesucht auf Wintersaison:

Alleinkoch
Küchen-Hausmädchen
Haus-Küchenbursche
Zimmermädchen
Serviertochter
Saaltochter
Officemädchen
Buffettochter

Offerten an **Hotel Hold, Arosa.**

Gesucht
selbständige, tüchtige, sprachenkundige

Buffetdame

sowie jüngere

Buffettochter

in gutbezahlte Jahresstellen. Offerten mit Zeugniskopien, Photo sowie Lohnansprüchen sind erbeten an P. Marques, Bahnhofbuffet, **Biel.**

Zur Eröffnung des neuen Hotels Viktoria National in Basel

160 Betten, werden folgende Mitarbeiter auf Jahresanfang 1958 **gesucht:**

Hotel-Handwerker
(Schreiner/Mechaniker)
Alleinköchin
Kaffeeköchin
Office-Küchenmädchen
Saaltochter
Saalpraktikantin

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

Gesucht
in Tea-room-Restaurant: gesunde, fleissige

Tochter

für Buffet und Office (keine Gästebedienung). Jahresstelle, Kost und Logis im Hause, geregelte Freizeit. Offerten mit Photo und Lohnansprüchen an Confiserie Schneider, **Davos.**

Gesucht
per 1. November in Passantenhotel nach Basel

I. Zimmermädchen

sprachenkundig, mit Praxis. Offerten unter Chiffre Z M 1464 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Neubau Walhalla-Terminus, St. Gallen

55 Zimmer (110 Betten), alle mit Bad oder Dusche und WC, mit Restaurationsbetrieb und Sitzungszimmern, **Eröffnung voraussichtlich Herbst 1958, sucht fachtüchtiges, initiatives und sprachenkundiges**

Pächter-Ehepaar

Interessenten belieben ihre schriftlichen Offerten mit Angaben über bisherige Tätigkeit, verfügbares Bar-Kapital und Referenzen zu richten an die **Hotel Walhalla & Terminus AG., St. Gallen,** Schützengasse 2.

Gesucht
zu sofortigem Eintritt, ausgewiesenen, zuverlässigen

Commis de cuisine

in Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an H. Wyss, Bahnhofbuffet, **Buchs** (St. Gallen).

Gesucht jüngerer

Küchenchef

zu kleiner Brigade in erstklassige Restaurations- und Spezialitätenküche. Jahresstelle. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre J K 1449 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in modernen und lebhaften Hotel- und Restaurant-Betrieb, tüchtige

Buffetdame
Buffettochter
eventuell **Praktikantin**
Lingerie-Angestellte
Commis de cuisine

Jahresstellen. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Rechter Lohn und gute Behandlung zugesichert. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Falken-Volkshaus, **Solothurn,** Tel. (065) 26414.

Gesucht nach Arosa:

Koch
Officemädchen
3 Zimmermädchen
Kenntnisse im Service
Hausbursche

Offerten unter Chiffre D R 1453 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort in Jahresstelle tüchtige, selbständige

Köchin

in Hotel und Restaurationsbetrieb im Kanton Zürich.

Offerten an Tel. (052) 62842.

Clinique Val-Mont, Glion s. Montreux
demande pour le 15 novembre

commis pâtissier

de 22 à 25 ans, bien recommandé. Adresser offres avec certificats et photo à la direction.

Gesucht nach Übereinkunft

jüngere Serviertochter

und

jüngere Köchin

in Jahresstellen. Offerten erbeten an Hotel Kreuz, **Leissigen,** Thunersee, Tel. (036) 31231.

Alexandra Grand Hôtel, Lausanne
engage dès maintenant ou pour date à convenir

portier de nuit

qualifié, sachant les langues, actif et offrant de bonnes références. Place à l'année. Offres détaillées avec copies de certificats, photographie et prétentions de salaire à la Direction.

Jeune cuisinier

capable (Italien exclu)

est cherché

pour le 1er novembre. Faire offres avec prétentions de salaire et certificats au Restaurant des Halles, **Neuchâtel.**

On cherche
pour le 1er novembre une

sommelière

connaissant bien le service de restauration. Très bon gain, horaire agréable. Faire offres avec certificats et photographie récente au Restaurant des Halles, **Neuchâtel.**

Gesucht
nach Bern für Stadthotel ersten Ranges, mit Restaurationsbetrieb: **tüchtiger, jüngerer**

Chef de service

Offerten mit Angabe über bisherige Tätigkeit und Gehaltsansprüche unter Chiffre B E 1450 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 1. November oder nach Übereinkunft

2 junge Köche

Guter Lohn. Geregelte Arbeitszeit. Offerten mit Bild an H. Krähenbühl, Restaurant Kornhauskeller, **Bern.**

Gesucht
für die Wintersaison, Eintritt Mitte Dezember:

Alleinportier sprachenkundig
jüngere Saaltochter
französisch sprechend
Saalpraktikantin
französisch sprechend
Anfangszimmermädchen
Office-Lingeriemädchen
Küchenmädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten an Hotel Bel-Air, Eden, **Grindelwald.**

Gesucht

Restaurationstochter

Gefl. Offerten an F. Ritter, Buffet SBB, **Locarno.**

Gesucht für sofort in Winterkurort im Berner Oberland: junge, tüchtige

Köchin (gelernte)

daselbst junge, nette

Buffettochter

Schöner Lohn. Geregelte Freizeit. Familiäre Behandlung. Jahresstelle. Offerten an Gasthof zum Steinbock, **Grindelwald,** Christian Boss-Fischer, Tel. (036) 32010.

MÖVENPICK BERN ZÜRICH LUZERN

Gesucht
in Jahresstelle tüchtiger, sprachenkundiger

Barchef

für Essbar, versiert im Restaurationsfach und fähig, eine Brigade zu leiten

Restaurationstochter oder Kellner

per 1. November

Schriftliche Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sind zu richten an Restaurant Mövenpick, **Luzern.**

Unentbehrlich für Ihre Küche sind ...

Modelle in verschiedenen Grössen

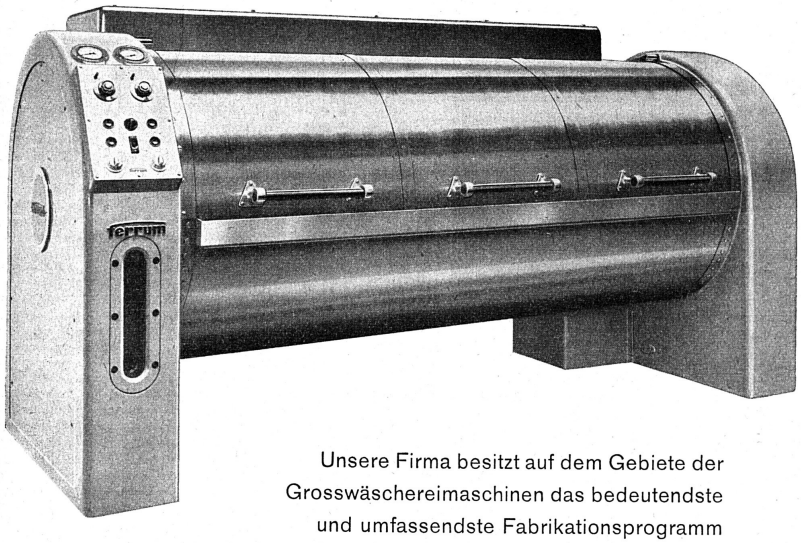
Fleischschneide-Maschinen | Planetar-Universal-Maschinen | Kartoffelschäler mit Zeitschalter | Geschirrwasch-Maschinen

Hobart

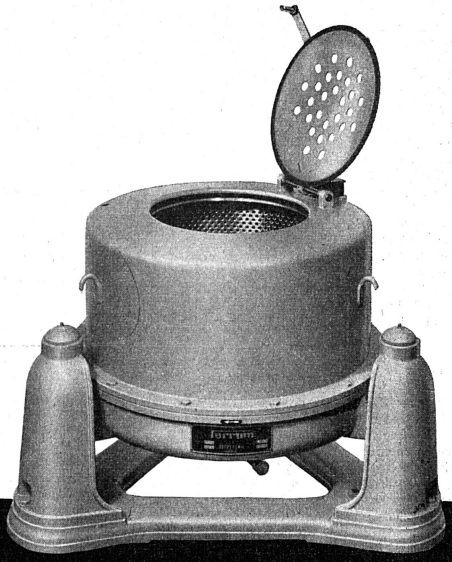
Verlangen Sie unverbindlich Vorführung oder Prospekte durch:

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

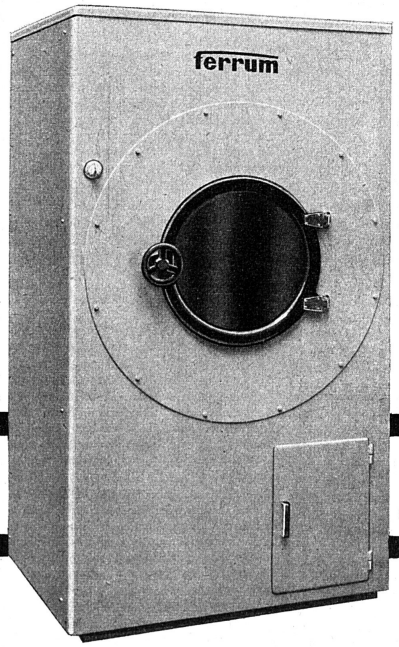
ferrum



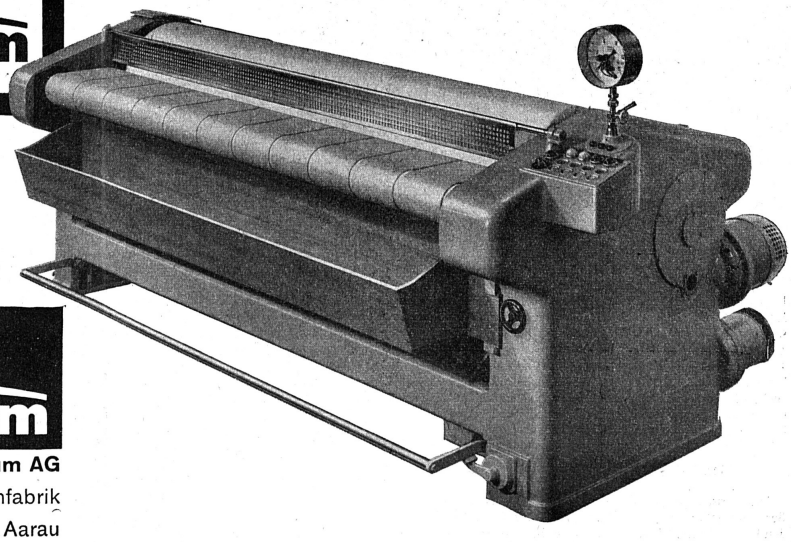
Unsere Firma besitzt auf dem Gebiete der Grosswäschereimaschinen das bedeutendste und umfassendste Fabrikationsprogramm sämtlicher Schweizer Firmen dieser Branche. Verlangen Sie bitte unverbindlich Offerte über Waschautomaten, Zentrifugen, Glättemaschinen, Trockenmaschinen usw.



ferrum



ferrum



ferrum

Ferrum AG
Giesserei und Maschinenfabrik
Rupperswil b. Aarau

Fortschritt mit Widerstand

50 Jahre Therma AG, Schwanden

«Alles Bemühen um die Verbesserung und Vervollkommnung der Technik empfängt seinen tieferen Sinn aus dem Dienst am Menschen. Jeder Gegenstand, ob es ein Bügeleisen, ein Heisswasserspeicher oder ein Kühlschrank sei, erfährt seine Rechtfertigung daraus, dass er dem Menschen zu vorteilhaften Bedingungen einen guten Dienst erweist.»

Diese Worte sind der graphisch schön gestalteten, aufschlussreichen Jubiläumsschrift «*50 Jahre Therma AG Schwanden 1907–1957*» entnommen. «Dienst am Kunden», dadurch allein erhält jede wirtschaftliche Tätigkeit ihren Sinn, die Tätigkeit des Industriellen, Händlers, des Transportunternehmers, des Bankiers, des Hoteliers usw.

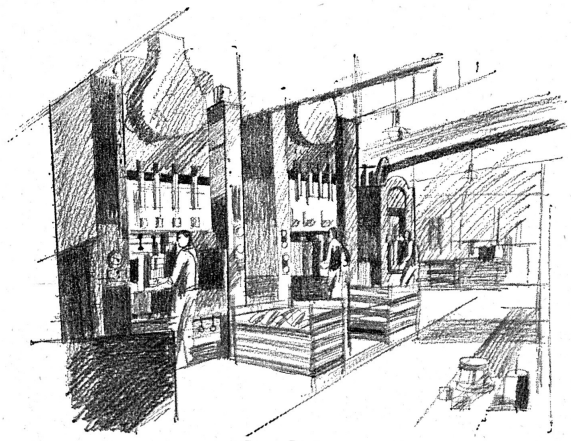
Samuel Blumer und Hotelier Niklaus Zweifel – Gründer und Mitbegründer

Die Therma AG Schwanden ist durch die konsequente Befolgung dieses Prinzips gross geworden. Ihr Gründer, *Samuel Blumer,* der schon mit 16 Jahren im elterlichen Nähmaschinen- und Fahrradgeschäft den früh verstorbenen Vater ersetzen musste, hat sich vom Bastler zum Unternehmer emporgearbeitet. In der erwähnten Festschrift lesen wir: «Er musste sich mit der empfangenen Schulbildung – sieben Jahre Primarschule und zwei Jahre Sekundarschule – begnügen. Trotz aller Sorgen und Mühen studierte er die Elektrotechnik, wo er konnte, bastelte Läutanlagen und setzte einen alten Dynamo mit Hilfe der Wasserkraft der väterlichen Werkstatt in Betrieb. Im Hause richtete er die elektrische Beleuchtung ein und baute sich einen ersten elektrischen Heizofen zur Verwendung der überschüssigen Energie. Die Untersuchung eines Bügeleisens und eines Kochtopfes ‚Prometheus' regte Blumer zu Neukonstruktionen an. So entstanden seine ersten Bügeleisen, Réchauds und Kochgefässe, die sich im eigenen Haushalt, im Gemeindeelektrizitätswerk Linthtal und in der durch die ‚Elektra' Wädenswil eben damals neu eingerichtete Elektroküche des Hoteliers *Niklaus Zweifel* in Diesbach bewährten. Zweifel war Samuel Blumers Onkel und erprobte die Apparate seines Neffen. Dabei überzeugte er sich, dass sie den bisherigen überlegen waren.»

Es war wohl ein Glücksfall für Blumer, dass er in Hotelier Zweifel einen so aufgeschlossenen Onkel besass, denn mit seiner finanziellen Hilfe konnte der 23-jährige Blumer im Jahre 1904 unter der Firma «S. Blumer, Fabrik elektrischer Heiz- und Kochapparate» in Schwanden einen bescheidenen Fabrikbetrieb eröffnen. Das Geschäft blühte rasch auf, und den Fabrikanten ähnlicher Produkte erwuchs alsbald eine ernsthafte Konkurrenz. So kam es – einer Anregung Niklaus Zweifels folgend –, dass das Geschäft durch Gründung einer Aktiengesellschaft mit einem Kapital von 250 000 Franken auf eine breitere Grundlage gestellt werden musste.

Aus kleinen Anfängen gross geworden

In der Folge hat sich in Schwanden – dort, wo vom Linthal das Klein- oder Sernftal abzweigt, ein bedeutendes Industrieunternehmen entwickelt, das auf dem Gebiet der elektrothermischen Apparate eine führende Stellung erringen sollte. Heute, nach 50 Jahren, steht am Eingang des Sernftales ein grosser Industriekomplex, wohl der grösste des Glarnerlandes. Waren es anfänglich 50, so beschäftigt heute das Unternehmen rund 1000 Arbeiter und Angestellte, wovon etwa 100 Personen in den zahlreichen, über das ganze Land zerstreuten Niederlassungen tätig sind. Das Aktienkapital ist inzwischen auf 6 Millionen Franken angestiegen. Die Zahl der in Gebrauch stehenden grossen und kleinen Therma-Apparate wird auf 4 Millionen geschätzt – ein Fabrikations- und Verkaufserfolg, der wahrlich für sich selbst spricht!



Grosse Pressen

Daneben hat die Firma auch in *sozialer* Hinsicht Beachtliches geleistet. Der «Hilfskasse», neben die im Jahre 1938 eine Spar- und Todesfallversicherung getreten ist, hat die Therma von 1937 bis heute über 1,4 Millionen Franken zugewiesen und ihr auch das 1947 neuerrichtete Kantinengebäude «Erlenhof» überlassen. Das Kapital der Spar- und Todesfallversicherung, das ungefähr zu gleichen Teilen vom Personal und vom Unternehmen aufgebracht worden ist, hat heute 5 Millionen Franken überschritten.

Der Erfolg musste erkämpft werden

Die grossen wirtschaftlichen und sozialen Leistungen des Unternehmens mussten *hart errungen* werden. Ohne den unerschütterlichen Zukunftsglauben, der schon den jungen Blumer beseelte, den Glauben an die Zukunft der Elektrizität, ohne die Pflege eines gesunden Betriebsgeistes, aber auch ohne grundlegende Erfindungen, wie der bandgewickelte Bügeleisenheizkörper und die Nutenkochplatte mit der Füllung aus nachträglich gehärtetem Chamottepulver, wäre der Aufstieg der Therma zu ihrer heutigen Bedeutung nicht denkbar gewesen. Doch die Entwicklung verlief nicht in einer geraden Linie. Krisenzeiten blieben dem Unternehmen nicht erspart. Die Jubiläumsschrift ist hierüber aufschlussreich. Während die Jahre der beiden Weltkriege die Verwendungsgebiete der Elektrizität mächtig förderten und damit auch den Unternehmen der elektrothermischen Apparate einen starken Auftrieb geben, bereitete die Krise der 1930er Jahre der Therma ernstliche Sorgen. Das bedeutende Exportgeschäft wurde zum Verlustgeschäft und erfuhr eine starke Rückbildung, und auch im Inland, wo trotz starker Erweiterung des Produktionsprogrammes und technischer Neuentwicklungen die Krisenwirkungen den Absatz hemmten, kamen im Zuge der Arbeitsbeschaffungsmassnahmen kantonale Autarkiebestrebungen auf, die dem Unternehmen grossen Schaden zufügten. Der Umsatz sank von über 9 Millionen Franken im Jahre 1929 auf etwas über 4 Millionen im Jahre 1935. Erst die Abwertung im Jahre 1936 brachte allgemein und damit auch für die Therma neuen Schwung in das Geschäftsleben.

In der Nachkriegszeit blieb der befürchtete konjunkturelle Rückschlag aus. Infolge der starken Bautätigkeit war die Nachfrage auf dem Gebiete der Therma vorübergehend grösser als die Produktion. Die Fabriken elektrothermischer Apparate vergrösserten indessen ihre Kapazität, so dass heute die Produktion die Nachfrage übertrifft und ein harter *Konkurrenzkampf* entbrannt ist, der durch den Import noch verschärft wird. Durch Produktivitätsverbesserungen sucht auch die Therma diese Schwierigkeiten zu beheben. «Fortschritt mit Widerstand» hat bei thermischen Apparaten eine symptomatische Bedeutung; unablässiger Kampf gegen Widerstände ist aber auch das Kennzeichen dieses Unternehmens, das stets wieder Wege gefunden hat, um allen Schwierigkeiten erfolgreich zu trotzen.

Es darf in diesem Zusammenhang wohl darauf hingewiesen werden, dass speziell den Herstellern elektrothermischer Apparate für kollektive Haushaltungen mit dem Ingangkommen der durch die Schweizerische Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie angestrebten Hotelerneuerungsaktion *neue Absatzchancen* erwachsen werden, steht doch gerade die Erneuerung der Kücheneinrichtung in vielen Saisonhotels, die weitgehend Rationalisierungscharakter hat, auf der ersten Dringlichkeitsstufe.

Thermas Produktion für das Gastgewerbe

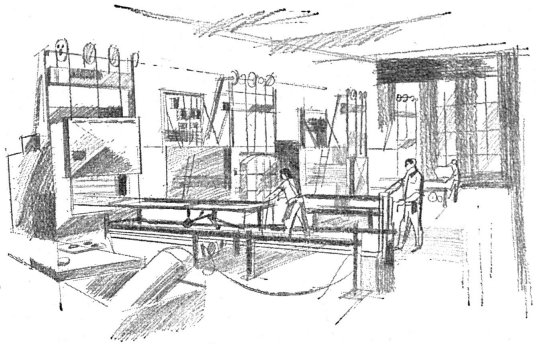
Wenn die Therma anfänglich hauptsächlich elektrotechnische Kleinapparate für den Haushalt, wie Bügeleisen, Kocher, Kochherde, Zimmerheizöfen, herstellte und seit 1912 auch Heisswasserspeicher Aufnahme in das Produktionsprogramm fanden, so wurden früh schon elektrische Heizkörper für Bahnwagen hergestellt, was ihr mit der Elektrifikation der SBB bedeutende Aufträge sicherte. Heisswasserspeicher in den Wohnungen und elektrische Kirchenheizungen kamen hinzu. In der zweiten Hälfte der 1920er Jahre fand die Elektrowärme in zunehmendem Masse auch in *Grossküchen* Verwendung, weshalb sich die Therma mit ganzer Kraft auf dieses neue aussichtsreiche Gebiet warf. In der Gastwirtschaftsausstellung 1927 in Zürich und in der ZIKA (Zürcher Internationale Kochkunstausstellung) zeigte sie neue, zweckmässige Grossapparate, wie Grossherde, Kippkessel, Bratpfannen, und Meister *Escoffier* stellte begeistert der Therma-Elektroküche des Restaurant français der ZIKA folgendes Zeugnis aus:

«*En visitant l'intéressante exposition internationale de Cuisine, ‚La zika', j'ai été surpris par les progrès en matière de chauffage électrique.*

Le restaurant français, installé dans l'exposition, dont la cuisine est complètement munie d'appareils électriques, obtient des résultats merveilleux.

Le chef de cuisine, M. Rault, que j'ai consulté à ce sujet, me dit être des plus satisfait et, en conclût que l'usage de l'électricité en cuisine est un acte humanitaire vis-à-vis du personnel et qu'on a tout intérêt de propager . . .»

Eine der ersten kompletten Hotel-Elektroküchen wurde im Anschluss an eine von der Therma beschickte Kölner Ausstellung im Hotel «Ewige Lampe» zu Köln eingerichtet. Weitere grosse Auslandsaufträge

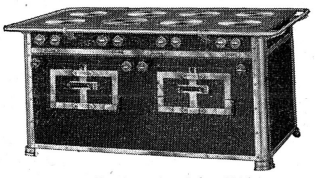


Emaillierwerk

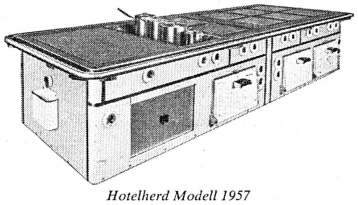
folgten. In der Schweiz brachte man der elektrischen Grossküche noch längere Zeit Misstrauen entgegen. Den entscheidenden Umschwung brachte der Auftrag für die Küche des Kornhauskellers in Bern. Damit war das Eis gebrochen, und seither kam die Therma auch mit Hotel- und Restaurationsbetrieben mehr und mehr ins Geschäft. Im Werk Au (Schwanden) hat die Therma eine besondere Fabrik für die Herstellung von Grossapparaten eingerichtet. Hier entstehen Kücheneinrichtungen für Hotels und Grossrestaurants, Kippkessel, Patisserieöfen und dergleichen. Nicht Serienfabrikation, sondern qualifizierte handwerkliche Arbeit – *Massarbeit* – wird hier geleistet, müssen doch bei der Anfertigung von Grossküchen die persönlichen Wünsche und Gepflogenheiten der Besteller weitgehend berücksichtigt werden.

Unter den *Grossküchenanlagen* seien die *Restaurations- und Hotelherde* mit runden und viereckigen Kochplatten, die Kippkessel und Standkessel mit Strahlungsheizung, mit Elektroden-Niederdruck-Dampfheizung oder mit Heisswasser- oder Dampfheizung genannt. Kippkessel zum Kochen unter Druck ermöglichen das vitaminerhaltende Dampfkochen auch im Grossbetrieb. Besonders geschätzt sind die viereckigen Bratpfannen mit einer Bratfläche bis zu einem halben Quadratmeter.

Diese Apparaturen werden durch den *Hotelgrill-Salamander* vorteilhaft ergänzt. Andere Spezialapparate von grosser Leistungsfähigkeit sind der Brat- und Backofen, der Konditoreiofen, die Kaffeezubereitungsanlage.



Hotelherd aus dem Jahre 1921



Hotelherd Modell 1957

Für Gewerbe und Industrie werden *Kühlschränke und Kühleinrichtungen* gemäss besonderen Anforderungen gebaut, ebenso Luftentfeuchter, Klimaapparate, Tiefkühltruhen, Glaceanlagen und Kühlvitrinen, Kühlräume, Kühlanlagen für die Frischhaltung von Nahrungsmitteln aller Art hergestellt.

Vom heissen zum «kalten Kochherd»

Die Entwicklung steht nicht still, und die Therma will auf der Höhe der Zeit bleiben. So schenkt sie hochentwickelten Steuerungsmechanismen ihre volle Aufmerksamkeit. Anlässlich der Jubiläumsfeier vom vergangenen Freitag demonstrierte sie den Gästen eine andere Neuerung: die Versuchsanlage des *ersten schweizerischen Elektronenherdes,* der in Zusammenarbeit mit der Firma Brown, Boveri & Cie., Baden, entstand. Im sogenannten dielektrischen Verfahren setzt sich hier hochfrequente Schwingungsenergie in Wärme um. Der Ofen selbst bleibt kalt; die Wände aus Aluminiumblech reflektieren die Kurzwellen, erwärmen sich daher nicht; dagegen erwärmt sich einzig das Kochgut in der Mitte. Die Vorteile, die eine solche Anlage bietet, sind in erster Linie in der *Verkürzung der Kochzeit* auf $^1/_3$ bis $^1/_{10}$ der normalen Zeit zu erblicken. Der Elektronenherd bringt eine ausserordentlich grosse *Mehrleistung* zustande und leistet ein Vielfaches des normalen Kochherdes und dürfte sich für Grossrestaurants, wo zahlreiche Mahlzeiten in kurzer Zeit zubereitet werden müssen, besonders eignen. Ein weiterer Vorteil ist die äusserste *Schonung der im Kochgut enthaltenen Vitamine,* die Unmöglichkeit des Anbrennens usw. Der Energieverbrauch ist gleich gross wie beim gewöhnlichen elektrischen Herd. Technisch hat die «Hochfrequenz» das Problem des «kalten Kochherdes» gelöst. Der Elektronenherd stellt einen grosartigen technischen Fortschritt dar, der in USA und in Deutschland bereits zur Inbetriebnahme von derartigen Herden geführt hat. Was die Entwicklung noch dämpft, sind die hohen Kosten, die heute noch ein mehrfaches des elektrischen Herdes betragen. In einigen Jahrzehnten wird der «kalte Kochherd» vielleicht eine Selbstverständlichkeit bilden.

Der Jubiläumsakt in Schwanden

Das Jubiläum des 50jährigen Bestehens der «Therma» in Schwanden wurde von der Unternehmungsleitung zum Anlass einer Feier genommen, zu der eine grosse Zahl von Partnern und Geschäftsfreunden geladen waren. Die Tages- und Fachpresse war ebenfalls stark vertreten. Der Jubiläumsakt im Lichtspieltheater in Schwanden, umrahmt von trefflichen Liedervorträgen des Schülerchors, wurde eingeleitet durch eine Ansprache des Verwaltungsratspräsidenten Dr. *H. Hefti-Haab,* der die Gäste begrüsste und all der Männer in Dankbarkeit und Verehrung gedachte, die als Gründer, langjährige Leiter oder Mitarbeiter den Erfolg des Unternehmens verbürgen halfen. Aus dem Dreiklang: neue Ideen, Arbeit und Kapital ist in den vergangenen 50 Jahren ein bleibendes Werk zum Wohle der Gemeinde Schwanden und des ganzen Glarnerlandes entstanden.

Herr *F. Landolt-Rast,* der Landammann des Kantons Glarus, überbrachte Gruss und Glückwunsch der glarnerischen Regierung und dankte dem Unternehmen, dass es nicht nur technisch erzeugte Wärme, sondern auch die Wärme eines bescheidenen, aber sichern Wohlstandes in gar viele Stuben hineingebracht habe. Ständerat Dr. h. c. *E. Speiser,* der in seiner Eigenschaft als Präsident des Vereins Schweiz. Maschinenindustrieller die Glückwünsche dieses Verbandes formulierte, knüpfte u. a. an das kantonale Autarkiebestreben während den 1930er Krisenjahren an, und warf maliziös die Frage auf, ob bei den heutigen wirtschaftlichen Integrationsbestrebungen Europas, so bei der allfälligen Errichtung einer Freihandelszone, unser Land nicht die gleich schmerzlichen Erfahrungen machen werde, wie die Therma in den 30er Jahren auf gut eidgenössischem Boden machen musste.

Dem Jubiläumsakt im Lichtspieltheater schloss sich eine zweistündige Fabrikbesichtigung an, die die Gäste mit den wichtigsten Betriebsabteilungen vertraut machte. Von grosser Eindrücklichkeit waren vor allem jene automatischen Kontrolleinrichtungen, mittels denen jedes fertige Fabrikat auf sein einwandfreies Funktionieren hin geprüft wird, bevor es zum Verkauf angeboten wird. Eine versandbereite Grossküchenanlage für den marokkanischen Herrscherpalast in Rabat – eine Massarbeit des Werkes Au – liess erkennen, dass die Therma-Qualität sich auch im Ausland noch immer durchzusetzen vermag. Der interessanten Führung, bei der auch die Musterküchenanlage des «Erlenhofes» gezeigt wurde, folgte ein kulinarischer Teil, der durch ein von den *Mövenpick-Betrieben* gelieferten kaltes Buffet dem Jubiläumsanlass die Krone aufsetzte.

Die Schweizer Hotellerie möchte sich die Gelegenheit nicht entgehen lassen, der Therma AG Schwanden zu ihrem 50-Jahr-Jubiläum für die auf dem Gebiete der elektrothermischen Apparate geleistete Pionierarbeit aufrichtig zu danken und der Firma gedeihliche Fahrt ins Centenarium wünschen.

Françoise Arnoul als Thérèse Etienne in Thun

War es in Gstaad ein «Muni», welcher sich bei den Aufnahmen zu Thérèse Etienne den Betäubungsmitteln nicht fügen und «tot», wie es das Drehbuch will, zu Boden sinken wollte, so waren es in Thun die zahlreichen Schwäne, die sich von ihren Schlafplätzen an der Mühlenlände nur mit List und mit sehr viel Brot aareaufwärts locken liessen. Das Drehbuch hat in dieser Szene keine Verwendung für die sonst so beliebten Thunerseeschwäne. Weisses Flutlicht der Scheinwerfer, Skriptgirls, Aufnahmeleiter, Drehbuchassistenten und dazwischen die grazile Françoise Arnoul und der jugendliche Pierre Vaneck, schufen bei der inneren Schleusebrücke jene Filmatmosphäre, die Hunderte von Schaulustigen anzog. Unerwartet sind pittoreske Altstadtpartien und das Schloss Thun zu Filmehren gekommen. Das herrliche Herbstwetter ermöglichte nach Gstaad auch ein rasches Fortschreiten der Aussenaufnahmen in Thun.

Thérèse Etienne wird nun unter der Regie von Philippe Modave in den Filmstudios von Billancourt, wo die Innenaufnahmen, welche ungefähr 60% des Films ausmachen, fertig gedreht. Thun und Gstaad, und nicht zuletzt viele Amateurfilmschauspieler, warten gespannt auf die Première. *D-n*

ein Filter so zuverlässig wie der andere!

A bord d'une «Reine» de la mer, côté cuisines...

Il y a quelques semaines, j'étais à bord du «*Queen Frederica*», transatlantique de 22 000 tonnes qui assure un service régulier entre le Pirée et New York, avec escales à Messine, Palerme, Naples, Malaga, Gibraltar et Halifax (Nouvelle-Ecosse), dans l'un et l'autre sens. Deux semaines suffisent à cette magnifique unité de la *National Hellenic American Line*, qui porte le nom de la gracieuse reine des Hellènes, pour relier la Grèce aux Etats-Unis, et vice versa.

Très confortablement aménagé, ce navire reçoit à son bord près de treize cents passagers, soit deux cents en première classe et les autres en classe touriste. Et je me disais, une fois de plus, qu'un transatlantique n'est autre qu'un *hôtel* flottant. Mais, quel hôtel puisque plus de la moitié de l'équipage, qui se compose de quatre cent soixante-cinq hommes et femmes, est affecté au service direct de la clientèle.

Il existe *trois salles à manger*, toutes installées et meublées avec beaucoup de goût: une pour les passagers de première classe, où le service se fait en une fois; et deux pour les passagers de la classe touriste, où le service se fait en deux séries, à une heure de distance, chacune de ces salles ne pouvant accueillir que deux cent soixante personnes à la fois.

Dans les deux classes, les repas sont servis par petites tables et toujours à la carte. Pour les passagers de première, bien sûr, le choix est plus grand que pour les touristes. Mais, et c'est là un point important, la qualité est la même pour tous. On va même jusqu'à préparer les régimes des passagers qui doivent en suivre, qu'il s'agisse de prescriptions médicales ou de coutumes religieuses.

Je suis descendu dans les *cuisines* et les ai visitées, sous la conduite du chef *Danglis*, un maître-queue grec de réputation internationale, qui a sous ses ordres une brigade de *cinquante-deux cuisiniers*. Tout est propre, net, spacieux presque, ce qui est digne d'être relevé car, à bord d'un bateau, la place est généralement mesurée et utilisée au maximum. Fourneaux, friteuses, fours, grilles, tout fonctionne à l'électricité. Les cuisiniers sont répartis par spécialités, ainsi qu'en «chaud» et en «froid», car la gamme des plats à préparer quotidiennement est très étendue. Dans une autre cuisine, voisine, et tout aussi bien aménagée, une équipe de cuisiniers s'occupe uniquement de la nourriture de l'équipage. Comme celui du «Queen Frederica» comporte une centaine d'Italiens, il faut préparer deux cuisines, soit une grecque et une italienne. Car les contrats de travail des gens de mer sont très stricts en ce qui concerne la subsistance et le poulet figure obligatoirement une fois par semaine, à côté d'autres viandes bien sûr, à la table des matelots et du personnel hôtelier.

Pour subvenir à l'entretien, deux semaines durant, de quelque treize cents passagers et des quatre cent soixante-cinq membres de l'équipage, il faut des approvisionnements considérables. D'autant plus qu'il est désirable de pouvoir satisfaire tous les désirs du passagers de première classe, même si ce qu'il demande ne figure pas sur la carte du jour, pourtant impressionnante, je vous l'assure. Aussi le bateau est-il pourvu de vastes magasins frigorifiques, où la température est maintenue plus ou moins basse selon la catégorie des marchandises entreposées.

A l'intendant *Baracchini*, un Italien qui navigue depuis l'âge de quatorze ans – il en a maintenant cinquante-quatre – incombe la charge de veiller sur les stocks et d'assurer leur constant renouvellement. Il a sous ses ordres une vingtaine de magasiniers, qui exécutent les commandes venues de la cuisine et que l'intendant a approuvées. Car c'est ensemble que le chef des cuisines et le responsable des approvisionnements préparent et établissent la carte quotidienne des mets offerts aux deux classes de passagers.

Les achats se font aux différentes escales, là où la qualité est la meilleure – car cela ne contribue pas peu à la réputation dont jouit un transatlantique – et là également où les prix sont les plus avantageux. Les contre-filets de bœuf, par exemple, sont régulièrement achetés en Amérique, car leur qualité est insurpassable. Les poissons sont généralement embarqués à Gibraltar, où ils sont de toute première fraîcheur. Les fruits frais et les légumes (primeurs) proviennent d'Italie et des Etats-Unis. Dans l'ensemble, on peut dire que 30 % du ravitaillement est acheté en Grèce, 40 % aux escales italiennes et 30 % dans les ports américains.

Pour un voyage complet, soit le Pirée–New York et retour, ce qui représente environ un mois, voici le détail de ce qui doit être embarqué pour satisfaire la gourmandise des passagers et l'appétit de l'équipage: 10 000 kilos de viande de bœuf, 3200 kilos d'agneau, 2000 kilos de veau, 1200 kilos de salaisons, 1000 kilos de porc, 1000 kilos de viandes spécialement préparées, 100 000 œufs (pour les hors-d'œuvres, les breakfasts et la pâtisserie), 8000 poulets, 7500 kilos de poisson frais, 1000 kilos de poisson en conserve, 17 000 kilos de farine (pour la boulangerie essentiellement), 6000 kilos de sucre, 3500 kilos de pâtes alimentaires, 1200 kilos de riz, 2500 litres d'huile, 1400 kilos de beurre de table, 1000 kilos de beurre de cuisine, 2900 kilos de fromages assortis, 2500 litres de lait frais, 5000 boîtes de lait en poudre, 2200 boîtes de lait condensé, 1000 kilos de café, 20 000 kilos de fruits frais, 2500 kilos de citrons, 1200 kilos de pamplemousses, 1000 kilos de confitures assortis, 11 000 kilos de pommes de terre, 19 300 kilos de légumes frais, 4000 boîtes de légumes en conserve, 1000 kilos de légumes surgelés, 1000 kilos de légumes secs, 2000 kilos d'oignons (dont sont très friands les Grecs), sans compter les innombrables petits vivres.

Du côté des *boissons*, les chiffres ne sont pas moins impressionnants: 10 000 litres de vin en fût (pour les passagers de la classe touriste et l'équipage), plusieurs dizaines de milliers de bouteilles de vin français, italien, allemand et grec, 10 000 bouteilles de bière grecque, 8000 bouteilles de bière américaine, 10 000 bouteilles d'eau minérale et 9000 bouteilles de limonade gazeuse. Jusqu'aux cigarettes, où toutes les grandes marques sont représentées par cartons entiers, y compris celles de notre pays. Et pas un seul rat à bord, a tenu à me préciser le commissaire en chef Paluka, responsable de l'ensemble du service hôtelier. Les rats sont une véritable malédiction pour un navire, a-t-il ajouté, car il est impossible de s'en débarasser complètement. A vivre au milieu d'un tel stock de victuailles, je veux bien croire qu'ils auraient de quoi magnifiquement prospérer... *V.*

BÜCHERTISCH

Fünf Schweizer Pioniere

Dass es seinen Reiz hat, der Lebensgeschichte der «Pioniere der Wirtschaft und Technik» nachzugehen, erfährt man wieder einmal, wenn man den soeben erschienenen *siebenten Band* dieser ansprechenden Buchreihe zur Hand nimmt. Da ist *G. Ph. Heberlein* (1805 bis 1888), der Gründer des bekannten Wattwiler Unternehmens der Textilveredelung; da ist der Thurgauer Fürsprech *Conrad Widmer* (1818–1903), der Gründer der Rentenanstalt (sie feierte kürzlich ihr hundertjähriges Bestehen); da ist *Daniel Peter* (1836–1919), der Erfinder der Milchschokolade, *Peter Emil Huber-Werdmüller* (1836–1915), Gründer der Maschinenfabrik Oerlikon und massgeblicher Mitgründer der Aluminium-Industrie AG in Neuhausen, später Chippis, und als Fünfter im Bunde *Eduard Sandoz* (1853 bis 1928), der der bekannten Firma der Basler Chemischen Industrie den Namen gab.

Auf diesen hundert Seiten ist ein gutes Stück schweizerischer Wirtschaftsgeschichte des 19. Jahrhunderts beisammen, Wirtschaftsgeschichte als individuelle Leistung bedeutender Persönlichkeiten verstanden. Heberlein arbeitet sich vom Färbergesellen zum Unternehmer empor, Widmer strebt auf allen Stationen seines Lebens nach der Verwirklichung eines grossen sozialen Gedankens, der Versicherung im Sinne einer Schutzgemeinschaft; Daniel Peter findet nach mühsamem Pröbeln, vielen Missgriffen und Verlusten endlich die Formel der Milchschokolade, die ihn berühmt macht; für unsere Demokratie ist es geradezu bezeichnend, wie Huber-Werdmüller als Gemeinderat von Riesbach Strassen, Schulhäuser, Kanalisationen und Seeuferanlagen baut, um dann 1891 durch die Beteiligung der Maschinenfabrik Oerlikon an der ersten Kraftübertragung von Wechselstrom der Elektroindustrie einen mächtigen Impuls zu geben und kurz darauf das noch gänzlich unbekannte Metall Aluminium zu lancieren. Gleicherweise fasziniert der Neuenburger und Basler Sandoz durch seinen Weitblick für die Entwicklung der Farbenchemie und der Pharmazeutik.

Bunt und reichhaltig wie die Texte, die *Fritz Heberlein, Hans Richard Müller, Aymon de Mestral* und *Fritz Rieter* zu Verfassern haben, sind die Illustrationen: liebevoll zusammengetragene Dokumente verleihen diesen Biographien Lebensnähe. Die «Schweizer Pioniere der Wirtschaft und Technik» geben in spannender Weise Aufschluss über die Ursprünge bedeutender Wirtschaftszweige unseres Landes.

Herausgeber: Verein für wirtschaftshistorische Studien, Postfach 274, Zürich 27. – Verlag: *AG Buchdruckerei Wetzikon, Wetzikon.* (Verkaufspreis Fr. 6.–)

Was den Schweizer freut

Die seit 40 Jahren in der zweiten Oktoberhälfte stattfindende *Schweizer Woche* ist so recht der Anlass, uns zu freuen über Selbsterreichtes, Selbsterrungenes, Selbsterkämpftes. Das weltweite Ansehen, welches Schweizer Industrieprodukte und -leistungen geniessen, ist nicht so selbstverständlich, ebensowenig der hohe Stand schweizerischer Forschung und Erfindung auf den verschiedensten Schaffensgebieten. Ein gewaltiges Mass unentwegter Arbeit eines Volkes, von Jahrzehnten, ja von Jahrhunderten, steht dahinter.

Wer darauf achtet, findet beinahe täglich irgendwo eine Zeitungsnotiz, welche von Erfolgen schweizerischer Unternehmungen und Persönlichkeiten zu berichten wissen: An einem internationalen Festival werden Schweizer Werbefilme prämiiert. Grossunternehmen unseren Elektro- und Maschinenindustrie bauen eine Kraftzentrale in Portugal. Die New Yorker Hafenbehörde eröffnet in Zürich ein europäisches Zweigbureau. Der Finanzminister eines Großstaates beneidet die Schweiz um die Stabilität ihrer Währung. Afrikanische Studenten unternehmen eine Studienreise in die Schweiz. Amerikanische Fachleute besuchen Schweizer Weinberge. Ein neues Schweizer Hochseeschiff ist vom Stapel gelaufen. Ein Schweizer Jurist erfährt besondere Ehrungen durch den Kaiser von Äthiopien. Mexiko bestellt 50 Eisenbahnwagen in der Schweiz. Unsere Schokoladenindustrie exportiert 35 Millionen Kilogramm Tafelschokolade nach 90 verschiedenen Ländern. Eine Schweizer Uhr überstand 51 Tage Seereise am Steuerruder eines Schiffes, ohne die geringste Einbusse an Genauigkeit. Eine Zürcher Fabrik hat das Gebläse für das belgische Kernenergie-Studienzentrum geliefert. Schweizer Ingenieure sind von der dortigen Regierung nach Irak berufen worden. Schweizer Seeleute gehören zu den bestausgebildeten auf Hochseeschiffen. Die Aufmachung des Schweizer Buches wird in der ganzen Welt als führend anerkannt. Schweizer Pionierarbeit im Weltluftverkehr...

Und so weiter, und so weiter. Wir brauchen deswegen nicht «übersühnig» zu werden. Aber unsern ewigen Kleinjoggen und den Helvetiern vom weichen Knie tut solche Lektüre gut bis sehr gut! *E. St.*

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

A vendre raison de santé

Buffet de gare

avec 7 chambres et eau courante. Riviera montreusienne. Traite avec Fr. 70000.–. Agence exclue. Adresser offre sous chiffre J P 1468 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Couple hôtelier
cherche à louer

HOTEL

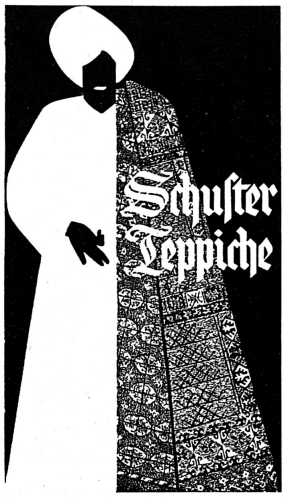
Minimum 40 lits. Ecrire sous chiffre C H 1448 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

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.*

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

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



das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

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

Zu verpachten in Lugano

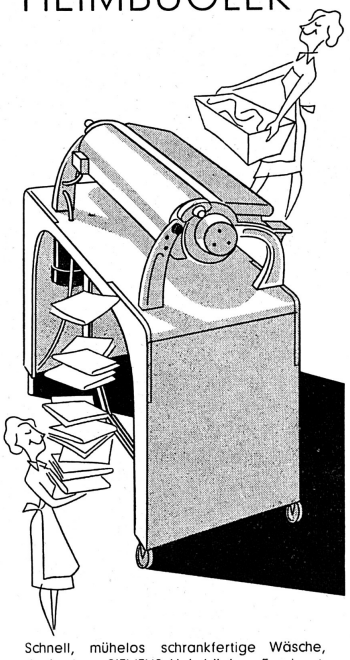
neues, modernes

Hotel garni

mit 120 Betten. **Restaurant, Bar und Tea-room.** Gro e Rendite. Kapitalkräftige Interessenten melden sich unter Chiffre Z V 1506 an die Hotel-Revu Basel 2.

SIEMENS

HEIMBÜGLER



Schnell, mühelos schrankfertige Wäsche, dank dem SIEMENS-Heimbügler. Er nimmt Ihnen die körperliche Anstrengung des Bügelns ab, denn man bügelt im Sitzen und braucht dem Heimbügler die Wäsche nur zuzuführen.

Es gibt kein leichteres und bequemeres Bügeln!

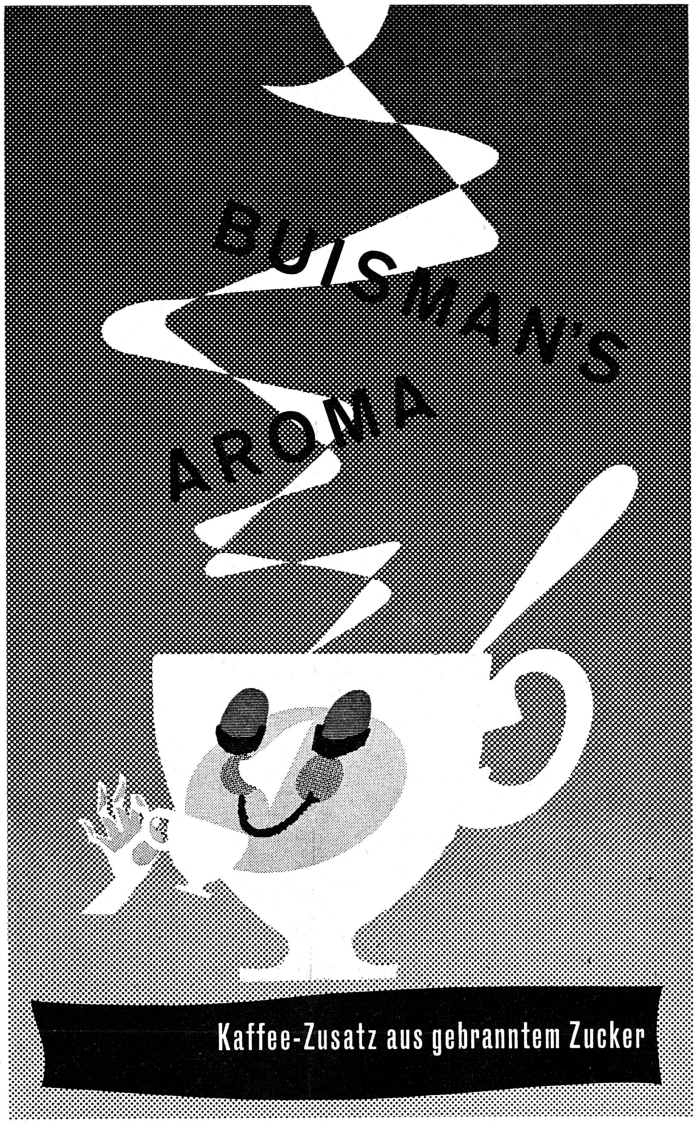
Beratung und Verkauf durch Elektrofachgeschäfte und Elektrizitätswerke

COUPON

Gegen Einsendung dieses Bons an die SIEMENS ELEKTRIZITÄTSERZEUGNISSE AG, ZÜRICH, Löwenstr. 35 erhalten Sie kostenlos unseren Prospekt sowie unsere Referenzliste. P 71

Name: .....

Adresse: .....



Badetücher
Frottier-handtücher
Badeteppiche

in besonders saugfähigen Qualitäten, weiss, unifarbig oder modern gestreift.

& CIE.
PFEIFFER
MOLLIS

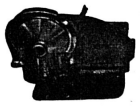
Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

Für Hotels und Ferienhäuser

BETTEN

neuzeitliche Form farbenfroh, solid

E. MUFFLER
Möbelwerkstätten
Basel, Wasserstr. 20



TEKO

Elektrische Aufschnittmaschine

Ganz rostfrei, robust und formschön. Geringster Platzbedarf (20 x 40 cm)

Konkurrenzloser Preis!

Prospekte u. Vorführung durch:

Theo Kneubühler & Co.
Luzern, Obergrundstrasse 65

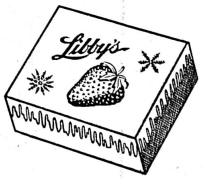
Inserieren bringt Gewinn

Für jeden Raum

PEGULAN

Plastic

der neuzeitliche warme Bodenbelag (PCV-Material)
Einfaches Verlegen auch auf Holzboden
Unverbindlicher Kostenvoranschlag durch
W. Wiesner, Pegulan-Vertrieb, **Thun 4**



Libby's **FROZEN FOODS**

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

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

3

perstorp

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.

Generalvertreter für die Schweiz:
Jos. Jaecker & Co., Rümlang ZH, Tel. 938 222

PERSTORP — eine einmalige Anschaffung
PERSTORP — in der halben Zeit gereinigt!

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 2 21 44

BEN EX

mit Nachglanz

- das beste Mittel für die

Geschirrwaschmaschine

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

Zum Abwaschen von Hand PON mit Hautschutz

SEIFENFABRIK HOCHDORF AG
für beste und schonendste Waschmittel

Affaire de tout 1er ordre

Café-Restaurant

! **à remettre** au centre de Lausanne sur grand passage. Etablissement connu, comprenant café, restaurant, carnotzet, 2 salles, cuisines, offices et 2 appartements de 4 et 2 chambres. Grande patente. Matériel en parfait état évalué à Fr. 125 000.– Loyer bas. Long bail. Chiffre d'affaires Fr. 170 000.–. Bénéfice net: Fr. 27 000.–. Prix: Fr. 160 000.–. Pour traiter: Fr. 120 000.–.
Agence Immobilière G DUBOUX, Grand-Chêne 8, Lausanne, tél. 22 35 65.

A louer pour mars 1958

hôtel garni

sur route internationale à grand trafic, à proximité immédiate d'un poste frontière. 24 lits, tout confort, tea-room, 40 places, bar, 6 chambres pour personnel et dépendances. Ecrire sous chiffre P T 61569 L B à Publicitas, **Lausanne.**