

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 67 (1958)
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: 30.12.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue

Revue suisse des Hôtels

Inserat: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 35 Rp., Reklamen Fr. 1.20 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. **Abonnement:** Schweiz: jährlich Fr. 22., halbjährlich Fr. 13.50, vierteljährlich Fr. 7.20, 1 Monate Fr. 5.50, Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 27.50, halbjährlich Fr. 16., vierteljährlich Fr. 9., 2 Monate Fr. 6.75. Postabonnement: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgeber: 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 Hoteller Verein Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

Annones: Le millimètre sur une colonne 35 centimes, réclames 1 fr. 20. Rabais proportionnel pour annonces répétées. **Abonnement:** Douze mois 22 francs, six mois 13 francs, trois mois 7 francs, deux mois 5 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 27 francs, six mois 16 francs, trois mois 9 francs, deux mois 6 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. – Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. – Imprimé par Birkhäuser 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 23. Oktober 1958

Erscheint jeden Donnerstag

67. Jahrgang 67e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 23 octobre 1958

N° 43

Moderne Entwicklungstendenzen im schweiz. Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe

Von Hans Schellenberg

Im Frühjahr 1958 hielt unser Zentralvorstand-Mitglied Herr Hans Schellenberg, Hotel Krone, Winterthur, auf Einladung des Meinl-Kollegiums in Wien einen Vortrag über das Thema «Die moderne Entwicklung im Hotel-, Gast- und Kaffeehausbetrieb in der Schweiz». Die Ausführungen, die uns der Verfasser freidlicherweise in gekürzter Form zur Verfügung stellt, vermitteln einen guten Überblick über die neuen Tendenzen im Fremdenverkehr und die davon ausgehenden Ausstrahlungen auf die gastgewerblichen Betriebsformen. Sie behandeln auch eingehend die vielfältigen Probleme, die der chronische Personalmangel aufwirft. Dabei nehmen die Fragen der rationalen Betriebsgestaltung, der wirtschaftlichen Betriebsführung und der modernen Arbeitsplanung einen breiten Raum ein. Der Autor, der mit der Erfahrungsaustauschbewegung eng verwachsen ist, gibt mit seinen, die gastgewerblichen Betriebsprobleme analysierenden Betrachtungen wertvolle Anregungen, die in der Fachwelt zweifellos Beachtung finden und die Diskussion beleben werden. (Die Red.)

Die Darlegungen über «moderne Entwicklungstendenzen» soll mit einigen Strömungen im Fremdenverkehr und im Gastgewerbe der Schweiz bekannt machen, die allgemein sichtbar werden. Der Verfasser ist sich indessen wohl bewusst, dass eine Verallgemeinerung dieser Tendenzen angesichts der Vielfalt der gastgewerblichen Betriebe nicht ohne weiteres möglich ist.

Überall, wo Menschen ihren Neigungen und Wünschen nachgehen, wo sich der Gast durch so viele unwägbare Faktoren, durch Gefallen und Nichtgefallen bei der Wahl des zu besuchenden Betriebes beeinflussen lässt, müssen Angaben über allgemeine Entwicklungstendenzen für jeden Einzelfall gründlich geprüft werden.

Welche wichtigen Tendenzen haben sich in unserem Fremdenverkehr in dieser Zeit neu gezeigt? Sehen wir ab von den ständigen Fluktuationen in der Herkunft der Gäste. Wichtiger sind für uns die Änderungen der Reisegewohnheiten, die für unsere Betriebe von grösstem Interesse sind und grosse Anpassungsfähigkeit verlangen.

Verstärkter Drang: Zurück zur Natur!

Als erstes möchte ich einen verstärkten Drang «Zurück zur Natur» nennen, ein vermehrtes Berücksichtigen ruhiger, landschaftlich reizvoller und nicht zu betriebsamen Orte. Kurorte, die lärmarm oder lärmfrei sind, wenig Autoverkehr aufweisen, werden dabei bevorzugt. Einfache Kost, etw. körperliche Betätigung und angenehme Umgebung helfen Zivilisationsschäden zu beheben. Architekten und Gartengestalter kommen den Wünschen der Gäste entgegen, möglichst mit der Natur zusammen zu leben. Neubauten werden in besonders reizvollen Gelegenheiten gelegt und grosser Wert auf gute Anpassung an die umgebenden Naturschönheiten gelegt. Ältere Betriebe werden mit Geschick aus ihrer Abgeschlossenheit und steifen Majestät gelöst, in ihren Formen vereinfacht und den heutigen Wünschen nach Komfort angepasst. Dem Bedürfnis nach Ruhe und Alleinsein kommt man nach Möglichkeit entgegen. Bei Regenwetter allerdings nützen noch so schöne Anlagen und Ausblicke wenig. Dann möchte der Gast im Hotel mindestens so angenehm und gepflegt wohnen wie im eigenen Heim.

Der Drang «Zurück zur Natur» zeigt sich aber auch im ständig grösser werdenden Anteil der Camping-Gäste, die auf ihre Weise naturnah leben wollen. Der Anblick vieler Camps im Mittelmeergebiet, wo in drangvoller Enge Hunderte von Personen auf primitive Weise zusammenleben, muss aber doch der Frage rufen, ob ein solcher Massenbetrieb dem Wunsche nach Alleinsein mit der Natur entgegenkommt, ob nicht viel eher einsame Wanderungen im Vorgebirge und Gebirge der Sehnsucht nach dem Naturerlebnis besser entsprechen würden. Dem Wandern und Bergsteigen steht aber die menschliche Bequemlichkeit entgegen. Auch in der Schweiz nehmen in allen Gebieten, die nicht durch Bähnlein, Lifts oder Sesselbahnen erschlossen sind, die Besucherzahlen ab.

Zunehmende Breitenentwicklung des Tourismus im Zeichen des erhöhten Lebensstandards

Eine zweite Tendenz zeigt sich in der starken Verbreiterung der reisenden Schichten. Bezahlte Ferien, häufigere Urlaubstage und verkürzte Arbeitszeit bei guten Verdienstmöglichkeiten, zu denen die gastgewerblichen Preise in einem relativ günstigen Verhältnis stehen, ermöglichen einem weitaus grösseren Kreis unserer Bevölkerung das Verbringen von Ferien außerhalb des eigenen Heims. Dies spüren nicht nur Betriebe der Luxusklasse, die heute bedenkellos von Mittelstandsschichten aufgesucht werden, dies kommt auch den preiswerten kleineren Häusern zugute, die dank ihrer preislichen Vorteile über gute Frequenzen verfügen. Indessen spüren auch Restaurants, Cafés und Tea-Rooms in grösseren wie kleinen Städten die Vorteile der Konjunktur und des sich immer mehr verstärkenden Fremdenverkehrs. Speiserestaurants können Gerichte anbieten und zu Preisen absetzen, die früher kaum hätten erzielt werden können; Anlässe aller Art, wie Familien-, Firmen- und

Touristische Kreditkarten mit Kommissionszahlungen zu Lasten des Hoteliers:

«Nein»

Anlässlich der Tagung des grossen Verwaltungsrates der Association internationale de l'hôtellerie (AIH), die vom 12. bis 16. Oktober in Wien stattfand, wurde nach eingehenden Beratungen einstimmig der Beschluss gefasst, bis zu weiterer Abklärung gewisser Detailfragen jedes Kreditkarten-Systems, das den europäischen Hoteliers administrative und finanzielle Mehrbelastungen in Form von Kommissionen oder Inkasso- und Risikogebühren zu metten, abzulehnen und jenen Kreditorganisationen, die solche mit der Struktur und den gesunden Geschäftsumzänen der europäischen Hoteliere unvereinbare Verträge resp. Vorschläge machen, die zwingenden Gründe dieser Haltung – man denke nur an die Gefahr von sonst auf die Dauer unvermeidlichen Preiserhöhungen! – darzulegen. Die AIH wartet im übrigen die bevorstehenden Entscheidungen der ASTA und der FIAV zum ganzen Fragenkomplex ab, um alsdann noch vor Jahresende endgültig Stellung zu nehmen. Inzwischen erhalten alle Mitglieder des AIH (Landesorganisationen und individuelle Mitglieder) auf dem Zirkularwege die dringende Empfehlung, keinerlei Abmachungen zu unterzeichnen, die zu einem Einbruch in die starke Front der wohlbegriindeten Opposition gegen Kommissionszahlungen auf Kreditkarten und damit gegen eine untragbare Erhöhung der Betriebskosten innerhalb der Hotelindustrie führen könnten.

Gesellschaftssessen, nehmen immer mehr zu. Zum Teil zwingt der Mangel an Hausdienstpersonal viele Private, sich in öffentlichen Gaststätten zu verpflegen oder die Verpflegung von dort kommen zu lassen; auf der andern Seite scheint das «Essen auswärts» immer mehr in Mode zu kommen. Tea-Rooms und Café-Restaurants seien Frequenzen, die vorher undenkbar schienen. Für viele Betriebe ist die Teezeit-Frequenz willkommene Ausdehnung der Hochbetriebsstunden.

Infolge der grösseren Beweglichkeit der Gäste...

Die Verbreiterung der reisenden Schichten hat auch einer grösseren Beweglichkeit im Reiseverkehr gerufen. Neben die geführten Bahn- und Flugreisen mit angenehmer Reisegeschwindigkeit, erstklassiger Unterkunft und der Betreuung durch beste Reiseunternehmen treten immer mehr die Car-Gesellschaften von Gross- und Kleinunternehmern. Einzelne führen ausgesprochene Luxusfahrten in fernste Gegenenden durch, während andere überall nur den preiswertesten Plätzen nachfahren, einzelne sogar als reine Transportunternehmen ihre Gäste zu kleinsten Kosten mit Zelt und Kochtopf in die Fremdenverkehrsgebiete bringen, sie dort sich selbst überlassen und nach einer bestimmten Zeit wieder abholen. Gerade die Jugend schätzt solche preiswerte Fahrten.

La réduction de la durée du travail et ses conséquences

La situation en Suisse

Vom Familienschlaf zur kaufmännisch-rechnerischen Betriebsführung

Was heisst nun eigentlich «moderne Entwicklung im Gastgewerbe»? Begann die «moderne Zeit» damals, als der Besitzer und seine Familie nicht mehr in der Lage waren, mit eigenen Kräften den Betrieb zu betreuen oder gar zu überblicken? Oder beginnt die neue Zeit im Gastgewerbe im Augenblick, da der persönliche Kontakt mit dem Gast zurücktritt zu Gunsten einer unpersonlichen geschäftlichen Atmosphäre? Wo sich im Gastgewerbe der Typ des industriellen Managers (und des Fabrikarbeiters mit fest geregelterem Stundenplan und genau umschriebenem Pflichtenkreis) entwickelt, der in erster Linie rechnet und erst in zweiter Linie Gastgeber ist?

Das Weggehen vom Familienbetrieb wird seit langem sichtbar darin, dass immer weniger Gaststätten im Eigentum eines Einzelnen sind, vielmehr anonyme Gesellschaften als Eigentümer vorherrschen, von denen die Betriebsleiter abhängig sind. Die Tendenz des Überganges von der herzlichen Gastgeber-Atmosphäre zur rein geschäftlichen, kaufmännisch-rechnerischen Betriebsführung hat sich vorerst vornehmlich in den Vereinigten Staaten mit ihren Kettenbetrieben gezeigt. Immer mehr gewinnt sie aber auch bei uns an Gewicht. Beschränken wir uns indessen auf die uns näherliegende moderne Entwicklung, die Entwicklung seit 1945.

L'évolution sociale est en pleine développement et ses progrès n'ont jamais été aussi rapides que depuis quelques décennies. Alors que, au début du XX^e siècle, le travail avait encore des formes quasi moyenâgeuses, en ce qui concerne les efforts exigés des ouvriers et des employés, leur rémunération et les conditions dans lesquelles ils étaient obligés d'accomplir leur labeur, la législation sur le travail s'est intensifiée. Elle a été peu à peu judicieusement complétée par les contrats collectifs de travail. Ils ont permis actuellement à presque toutes les professions de fixer des conditions, qui, tout en étant meilleures pour le personnel, sont supportables pour les entreprises. Les constantes négociations qui ont lieu dans ce domaine montrent qu'il ne s'agit pas là de quelque chose d'acquis, de vieillot et de désuet, mais d'une œuvre vivante, toujours adaptable et adaptée aux exigences les plus récentes.

La semaine de 48 heures qui est aujourd'hui de règle pour les ouvriers assujettis à la loi sur les fabriques et le personnel de la Confédération est d'origine relativement récente puisque ce ne fut qu'en 1920 que cette revendication présente depuis longtemps par les travailleurs fut satisfaite. La première guerre mondiale avait accéléré la modernisation de l'équipement et de

l'outillage des fabriques, avait permis d'accroître la production et, par conséquent, de réaliser une rationalisation qui a fait ses preuves depuis. Toutefois, il ne faut pas oublier que les conditions étaient différentes en 1920 de ce qu'elles sont aujourd'hui. La réintégration dans le circuit économique des militaires démobilisés ne s'était pas faite sans à coups et le chômage faisait planer sur le travail s'est intensifié. Elle a été peu à peu judicieusement complétée par les contrats collectifs de travail. Ils ont permis actuellement à presque toutes les professions de fixer des conditions, qui, tout en étant meilleures pour le personnel, sont supportables pour les entreprises. Les constantes négociations qui ont lieu dans ce domaine montrent qu'il ne s'agit pas là de quelque chose d'acquis, de vieillot et de désuet, mais d'une œuvre vivante, toujours adaptable et adaptée aux exigences les plus récentes.

La même question s'est reposée lors de la crise économique mondiale des années 30 et on a discuté alors avec passion de l'opportunité d'une réduction de la durée du travail pour combattre le chômage.

Depuis lors, des accords particuliers sont intervenus dans certaines branches pour réduire graduellement la durée du travail, afin de permettre une adaptation progressive des prix et des conditions de travail. Citons en particulier les décisions prises en automne 1956 dans les industries graphiques et au printemps 1957 dans l'industrie métallurgique.

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

Seite/Page	
Hotellerie und 44-Stunden-Woche	3
Les promotions de l'Ecole hôtelière	3
Der Schweizerische Fremdenverkehrsverband stellt Diagnose	4
Der Fehlgriff mit den Kreditkarten	7
Heimatschutz auf Kosten der andern	7
Palmarès de l'Ecole hôtelière	17
Markt- und Situationsbericht	18
La chronique littéraire de Paul André	18

In der Schweiz nimmt allerdings die Campingbewegung wegen des doch etwas rauheren und unbeständigeren Klimas in den Bergen einen keineswegs allzu stürmischen Verlauf. Gerade Camping-Gäste können aber auch für die alt-eingesessenen Gaststätten interessant werden, wenn bei Schlechtwettereintrüben die Lust an wochenlangem Selberkochen und -abwaschen vergangen ist.

Der Reisende mit eigenem Wagen zieht es vor, zu reisen, statt irgendwo sesshaft zu sein. Dies führt zu einer immer kürzer werdenden Aufenthaltsdauer, die in einzelnen Gegenden unseres Landes im Durchschnitt aller Gäste nur noch knapp zwei Tage, in andern dagegen noch bis zu 7 Tagen beträgt. Es sind dies vor allem Bergkurse mit allen touristischen Möglichkeiten.

...verliert das Pensionsarrangement an Bedeutung

Die kürzere Aufenthaltsdauer und der schnelle Wechsel der Gäste bringt für viele Häuser ausser vermehrter Arbeit und vermehrten Kosten den Nachteil, dass das *Pensions-Arrangement* nicht mehr in Frage kommt. Unsere ganze Saisonhotellerie ist ja auf der Pensionsabmaching aufgebaut und entsprechend personalmäßig dotiert. Passanten schätzen indessen höchstens ein Arrangement Abendessen, Unterkunft, Frühstück. Viele Gäste möchten auch auf den Zwang, die Mahlzeiten im Unterkunfts-hotel einzunehmen zu müssen, verzichten. Sie wünschen lediglich Unterkunft und lehnen die übrigen Leistungen des Hotels ab, um sich in preiswerten Kleingäststätten oder direkt vom Kiosk oder aus dem Rucksack zu versorgen. Diese Erscheinung bereitet den Häusern, die auf solche Passanten angewiesen sind, Sorgen. Das Personal steht zur Abgabe von Mahlzeiten bereit, wird aber nicht benötigt. Die Gäste, die aufgenommen wurden, verzichten auf die Einnahme der Mahlzeiten, während wegen Überfüllung anderer Gäste, die Mahlzeiten einnehmen würden, abgewiesen werden müssen. Die Frequenzen der Speiseräume des Betriebes sind auf diese Weise ganz ungleich mit all den nachteiligen Erscheinungen auf Betriebsausnutzung, Überbeanspruchung und Verderb. Deshalb sind viele Häuser dazu übergegangen, während der Hochsaison überhaupt nur noch Zimmer mit Mahlzeiten abzugeben. Vor- und nachher vermieten sie notgedrungen auch Zimmer allein.

Der Gast wünscht freiere Wahl in den Verpflegungsmöglichkeiten

Bisher hatten sich Hotels garnis, Hotels, die lediglich Zimmer und Frühstück abgeben und im übrigen dem Gast freie Wahl der Speisemöglichkeiten lassen, in der Hauptsache auf die grösseren Städte beschränkt. Mehr und mehr be-

ginnen nun aber solche Betriebe auch die eigentlichen Kurorte zu erobern. Je nach dem Charakter der übrigen Betriebe bedeuten sie für die älteren Häuser eine mehr oder weniger gefährdende Konkurrenz.

Denn überall macht sich die Tendenz des Gastes spürbar, dem Vollpensionsarrangement auszuweichen. Immer mehr Gäste lehnen den Zwang ab, ein vom Hotelier bestimmtes Menu ohne Auswahlmöglichkeiten essen zu müssen. Zum gleichen Preis werden Menüänderungen gewünscht. Der Gast will selber bestimmen, ob er reichhaltig oder einfach und bescheiden essen will. Die modernen Ernährungsgewohnheiten zwingen auch immer mehr Gäste, eine zweimalige reichliche Verpflegung pro Tag abzulehnen. Es gibt Hotels, die bis zu 1/4 ihrer Gäste mit Diätkost verpflegen müssen.

Diese Entwicklung stellte unsere Stadtbetriebe schon seit langem vor schwierige Probleme. Bei den Saisonhäusern, die nun allmählich von dieser Entwicklung ergriffen werden, ist die Frage angesichts der Anspannung des Saisonpersonals noch viel heikler zu lösen.

Ansprechende Lokale und attraktive Speisekarte im Wettbewerb entscheidend!

In den Städten haben wir festgestellt, dass diejenigen Häuser, die es verstanden haben, ihre Speisekarte ansprechend zu gestalten und eine attraktive Speisekarte aufzustellen, gute Geschäfte machen zu Lasten jener Betriebe, die sich nicht anpassen wussten. Renovierte oder neuerrichtete Lokale ziehen immer zahlreiche Gäste an. Attraktive Speisekarten möchten ich vor allem diejenigen nennen, die dem Gast eine Wahl zwischen reichhaltigen und einfacheren Menüs, eventuell sogar Reform- oder Diätmenschen, lassen. Wer vom einfachen Teller bis zur gepflegten Spezialplatte seine Karte aufstellt, muss um Gäste nicht bangen, wenn die Qualität des Gebotenen hervorragend ist. Dabei wird die eine Gaststätte mehr die allgemeine Küche pflegen, während andere sich ausgesprochenen Spezialitäten zuwenden. Ausländische Gäste z. B. schätzen einheimische Spezialitäten, in der Schweiz z. B. Fondue, Rösti oder Berner Platte. Einheimische Kunden dagegen lassen sich durch fremdländische Gerichte, die nicht überall erhältlich sind, gewinnen.

Ansprechende Lokale und eine attraktive Karte sind somit geeignet, nicht nur die eigenen Gäste im Hause zu behalten, sondern auch flottante Gäste anderer Häuser, aus Chalets, Ferienwohnungen und von Campingplätzen anzu ziehen. Unter dem Zwang der Verhältnisse bieten auch grösste Häuser in der Schweiz nicht nur volle Menüs an, sondern auch Teller mit einfachen, aber ausgewählten Gerichten an.

Fortsetzung folgt

La réduction de la durée du travail et ses conséquences

Suite de la page 1

Allons-nous vers la semaine de 5 jours?

La revendication sociale d'une diminution des heures de travail dans l'industrie et le groupement des heures de repos sont justifiées pour l'ouvrier par le besoin de se détendre, de se reposer, de participer aux infinies possibilités qu'offre la vie moderne (c'est-à-dire de remédier dans une certaine mesure aux conséquences du rythme actuel du travail, et de l'effort de concentration toujours plus intense), ainsi que par des responsabilités beaucoup plus lourdes que celles que connaissaient l'ouvrier et l'artisan d'autrefois. Si le désir de travailler moins longtemps et légitime, la réduction de la durée hebdomadaire de travail de 48 à 44 heures n'impliquerait pas toujours automatiquement la semaine de 5 jours. Des entreprises qui travaillent 48 heures par semaine les répartissent déjà sur cinq jours, tandis que d'autres qui pratiquent la semaine de 44 heures n'ont pas pu jusqu'à présent les concentrer sur moins de 5 jours et demi.

L'initiative populaire de l'Alliance des indépendantes

Il est clair que l'initiative lancée par l'Alliance des indépendantes a donné une impulsion nouvelle aux revendications de cet ordre.

Elle propose en particulier que l'article 34, alinéa 1, de la Constitution fédérale – article qui donne entre autres à la Confédération le droit de statuer sur la durée du travail dans les fabriques – soit complété par le paragraphe suivant:

C'est la raison par lesquelles les syndicats ont restitué le problème dans son véritable cadre en affirmant qu'ils étaient favorables à une réduction de la durée du travail à condition que celle-ci ne s'accompagne point d'une diminution de salaire.

Immanquable augmentation du coût de la vie et autres dangers de l'initiative

Si une entreprise accordait à ses ouvriers le même salaire pour 44 heures que pour 48 heures il en résulterait une *haute du salaire horaire de 9% environ*. Comme les salaires ne constituent qu'une partie du coût de production, l'on ne doit pas conclure que la hausse des prix serait égale à celle des salaires. Mais, comme il faut tenir compte de l'augmentation des prix de revient des matières premières, des produits de fabrication et d'entretien, etc., qui s'ajouteront à la hausse des salaires directs entrant en ligne de compte, il n'est pas exagéré de prétendre que la *majoration du coût de la vie que provoquerait l'application de l'initiative proposée au peuple varierait de 5 et 8%*.

La hausse des prix serait autant plus sensible que dans la production suisse *le travail*, ou mieux encore *la qualité du travail de l'ouvrier ou du personnel suisse, joue un rôle plus important que ce n'est le cas dans les pays étrangers*.

Enfin les effets de cette mesure seront d'autant plus graves que pour maintenir leur productivité, certaines entreprises seront obligées *d'engager des ouvriers ou employés supplémentaires*, ce qui – étant donné la pénurie chronique de personnel dont souffrent toutes les branches de notre économie – risquerait de provoquer des *revendications de salaires exagérés et des coûts de production ne permettant plus à nos industries de concurrencer celles de l'étranger*.

Dans l'artisanat en particulier il est difficile de rationaliser et d'adopter des méthodes de production compensant la réduction de travail. En outre, il y a un risque très fort de concurrence accrue en raison du *travail noir* qui ne manquerait pas de prendre des proportions risquant de fausser complètement le problème. On entend par *travail noir*, celui qui fait un salarié pendant son temps libre pour un autre que son employeur régulier. L'extension des loisirs a toujours eu pour conséquence un développement des occupations accessoires qui permettent d'offrir des services à des prix défiant toute concurrence. *Le volume des affaires de l'artisanat se réduirait d'autant*.

Petite cause, grands effets

Il saute aux yeux que nos industries d'exportation seraient les premières touchées, puisque le passage de la semaine de 48 heures à celle de 44 heures devrait se faire au cours de l'année prochaine. Or il ne faut pas oublier que le *Marché commun* va entrer dans sa première phase dès le 1^{er} janvier 1959, ce qui entraînerait une baisse des droits de douane de 10% à l'intérieur d'une communauté dont nous ne faisons pas partie. L'on parle bien de la *zone de libre échange* qui doit compléter l'édifice du marché commun, mais rien encore ne permet de croire qu'elle se réalisera dans un très proche avenir. C'est dire que notre industrie d'exportation verrait ses prix de revient augmenté au moment où la concurrence

Ein Guest meint...

C'était nécessaire!

An einem herrlichen Sommer-Samstagabend ass ich mit sieben Personen in einer reizenden Gaststätte am Meer, in La Rochelle, Frankreich. Das Lokal war mir seiner delikaten Fischspezialitäten wegen von Bekannten warm empfohlen worden, und wir wunderten uns, dass wir die einzigen Gäste waren, und dass die vielen, tadellos gedeckten Tische neben uns frei blieben.

Wir hätten uns nach dem Essen gerne noch länger dort aufgehalten und noch mehr dem ausgezeichneten Vin du Pays zugesprochen, wenn nicht folgendes passiert wäre:

Hinter der Schwingtüre, vermutlich im Office, entbrannte ein erregter Disput, der uns allerdings erst dann störte, als die sich vehement, in massiven Tönen streitenden Männer – der Besitzer des Restaurants und der Oberkellner – den Gastraum betrat und dort miteinander weiterkämpften. Es ging darum, dass der Wirt das Defizit des Abends auf die schlechte Bedienung des Garçon zurückführte, die seine Kunden vertrieb, während der Kellner der Ansicht war, sein Brötge sparte falsch an der Publicité. Der Ton war – wie gesagt – nicht laud sondern auch gegenseitig denkbar unfein. Ein merkwürdiges Verhältnis zeigte sich zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer. Und als schliesslich noch der Koch in weissem Full Dress hinzutrat und mit seinem dröhnen Bärenbass Stellung gegen beide Streithähne bezog, so dass wir unser eigenes Wort nicht mehr verstanden, beschlossen wir, ein gemütlicheres Lokal aufzusuchen.

Beim Bezahlun teilten wir dem Garçon bedauernd die Ursache unseres verfrühten Aufbruches mit. Der erheiterte Wirt begleitete uns vor sein Gastauss und entschuldigte sich mit der lakonischen Erklärung:

« C'était nécessaire, vous savez! » Dieses Gewitter sei schon längst zum Platzten reif gewesen.

« Non Monsieur », hätte ich erwidert, wenn ich nicht in Begleitung gewesen wäre und wenn ich Zeit gehabt hätte, «nein, Herr Wirt, so geht das wohl nicht! Ganz abgesehen davon, dass Ihnen, dem Ton Ihrer Angestellten Ihnen gegenüber zu entnehmen, die Autorität flöten gegangen ist, darf nie ein Gewitter in einem Gastbetrieb, auch wenn es noch so reif ist, vor den Gästen platzen. Überhaupt wäre es klüger und rentabler, zu diskutieren als zu disperieren. Aber weder ein Disput wie heute abend, noch überhaupt eine Diskussion über interne Angelegenheiten sollten je geführt werden, solange ein Gast etwas davon hören kann. »

« Mir ist jetzt klar, Herr Wirt », hätte ich abgeschlossen, wenn er mich wirklich hätte reden lassen, ohne mich zu unterbrechen (was ich befehlte), « aus welchen Gründen Ihr Restaurant schlecht beschaut wird. Es ist nicht das Essen – es war ausgezeichnet! Es ist auch nicht die Bedienung – der Kellner bediente uns aufmerksam und denkbar höflich! Nein, es ist die Enttäuschung. Man erwartet der gewisse Atmosphäre und wird der ungemeinlichen Schreierei wegen, die keinen Gast auch nur im geringsten interessiert, direkt hinausgeworfen. Wer zu Ihnen kommt, will nicht eine dramatische Theaterszene sehen und hören, sondern er will gut speisen und trinken. Andern Sie sich, Herr Wirt, und vermeiden Sie in Zukunft solche Auftritte. Bonne nuit, Monsieur! » hätte ich gesagt.

Zugegeben, das war natürlich ein sehr krasser Fall. Und auch ungewöhnliche Szenen ähnlicher Art kommen wohl bei den geschätzten Lesern nicht vor. Weshalb ich die Geschichte trotzdem rapportiere? Weil ich glaube, es sei doch zwischendurch ganz interessant, zu vernehmen, wie es andere treiben. A. Traveller

rence étrangère prendrait une forme spécialement aiguë surtout dans les pays de la petite Europe.

Cela signifie que la réduction brutale de 4 heures par semaine de la durée du travail peut placer nos industries d'exportation devant les plus grandes difficultés. Il en résulterait récession et du chômage, d'autant plus que la hausse du coût de la vie provoquerait une diminution du pouvoir d'achat de chaque consommateur.

L'hôtellerie et l'initiative

La semaine de 44 heures qui serait ainsi introduite dans la Constitution fédérale, si le peuple suisse adoptait dimanche prochain l'initiative qui lui est soumise, ne s'appliquerait qu'aux ouvriers et employés assujettis à la loi sur les fabriques. Bien que le personnel hôtelier ne soit donc pas compris dans les bénéficiaires de cette semaine de travail réduite, il est clair que le résultat de la votation peut avoir des conséquences très fâcheuses pour notre industrie, comme d'ailleurs pour l'agriculture qui éprouve les mêmes difficultés que nous dans ce domaine.

L'introduction de la semaine de 44 heures dans les grandes entreprises industrielles et artisanales rendrait probablement le recrutement du personnel hôtelier encore plus difficile qu'il ne l'est maintenant. En effet toute la main-d'œuvre disponible chercherait automatiquement à profiter des avantages qu'offrent des professions où l'on dispose de plus de loisirs et où la semaine de 5 jours permet des évacuations et des déplacements plus complets que dans les métiers où l'on ne peut compter que sur le dimanche pour se reposer ou se livrer à son passe-temps favori.

Or, dans l'hôtellerie et les industries touristiques, c'est précisément lorsque la grande majorité de la population se repose qu'il y a le plus



Pour faire face aux circonstances, l'hôtelier serait obligé, soit de réduire ses prestations (limitation des heures pendant laquelle des mets peuvent être servis, etc.), soit d'augmenter ses prix.

Toutefois aucune de ses deux solutions ne serait satisfaisante puisqu'il serait plus difficile de soutenir la concurrence de l'étranger et que les budgets de vacances de la clientèle sont souvent limités.

La réduction des budgets de vacances se rait probablement encore plus marquée si la semaine de 44 heures entrerait définitivement dans les mœurs, car, quoique l'on dise, l'augmentation du coût de la vie qui ne manquera pas de se produire entraînera une diminution des revenus réels. L'hôtellerie sera la première à ressentir l'augmentation des prix de revient, qu'il s'agisse des denrées courantes, des frais d'entretien et des frais de rénovation. Comme l'hôtelier hésite toujours fort longtemps avant d'adapter ses prix, les rénovations et modernisations, pourtant si nécessaires, passeront une fois de plus à l'arrière-plan, faute de moyens.

C'est également un sophisme que de prétendre que l'hôtellerie devra héberger une clientèle plus nombreuse en raison du développement des séjours de week-end facilités par la semaine de 5 jours. Il y aura probablement un mouvement de fin de semaine plus intense, mais il adoptera des formes dont l'hôtellerie ne bénéficiera point, car l'augmentation des frais de transport au devant de laquelle nous allons, réduira encore les

sommes disponibles pour le logement, les repas et les consommations.

De quelque façon que l'on considère le problème, il ne peut résulter pour l'hôtellerie que des inconvenients de la généralisation brutale de la semaine de 44 heures, inconvenients qui rendront plus difficiles les conditions d'exploitation des hôtels et qui réduiront la capacité de concurrence de notre industrie.

Cela ne signifie pas que l'hôtellerie soit un adversaire acharné de cette évolution sociale. Elle constate simplement que pour l'instant son introduction trop rapide ne lui procurerait que des désagréments. Elle sait aussi qu'il ne s'agit point d'une innovation révolutionnaire mais d'un phénomène qui est bien dans la ligne de l'évolution de notre temps. Les derniers contrats collectifs ont montré que l'hôtellerie était consciente de ses devoirs envers ses employés et des besoins de ces derniers. Il s'agit cependant d'un problème qui ne peut être résolu schématiquement, ni du jour au lendemain, étant donné d'une part la situation du marché de travail dans l'hôtellerie et les conditions d'exploitation de nos hôtels et d'autre part, les habitudes de la clientèle, habitudes que l'on ne peut bouleverser immédiatement sans une lente période d'adaptation.

L'initiative proposée ne résoud donc pas le problème comme il le faudrait et c'est pourquoi l'hôtellerie espère vivement que le peuple suisse déposera dimanche prochain dans les urnes un NON catégorique.

Hotellerie und 44-Stunden-Woche

Das Volksbegehr auf verfassungsmässige Verankerung der 44-Stunden-Woche will die «Wohltat» der Arbeitszeitverkürzung allen dem Fabrikgesetz unterstellten Arbeitnehmern zu kommen lassen. Da die gastgewerblichen Angestellten nicht dem Fabrikgesetz unterstellt sind, fände die gesetzliche Arbeitszeitregelung auf sie keine Anwendung. Das könnte den Schluss nahelegen, als ob die Hotellerie dem Abstimmungskampf mit Gleichmut gegenüberstehe. Dem ist nicht so – sie befürchtet mit gutem Grund eine Reihe von Rückwirkungen, die ihr den Konkurrenzkampf weiter erschweren müssten.

Der gastgewerbliche Arbeitsmarkt führt kein Sonderdasein. Obschon die 44-Stunden-Woche – vernünftigerweise – keine Anwendung auf Hotellerie und Gastgewerbe fände, so würde ihre Einführung im grossgewerblichen und industriellen Bereich ein sozialpolitisches Gefälle auf dem Arbeitsmarkt erzeugen, das eine Abwanderung des gastgewerblichen Personals in jene Wirtschaftszweige, in denen als Folge der gesetzlichen Beschränkung der Arbeitszeit auf 44 Stunden die Fünftagewoche die Regel würde, begünstigen müsste. Es ist menschlich begreiflich, dass junge Leute jenen Beschäftigungen den Vorzug geben, die ihnen ein Höchstmaß von Freizeit gewähren. In den Dienstleistungsgebieten (Gastgewerbe und Verkehr) ist nun aber die Beschäftigung oft gerade dann am intensivsten, wenn die Arbeit der grossen Mehrzahl der Menschen ruht: übers Wochenende. Das hat sich für die Personalbeschaffung schon immer als ein schweres Handicap erwiesen und erklärt, warum in so starkem und in wachsendem Masse auf ausländische Arbeitskräfte zurückgegriffen werden musste. Die Einführung der gesetzlichen 44-Stunden-Woche zwänge auch die Hotellerie zu weiteren Arbeitszeitkonversionen, was bei einer ununterbrochenen siebenstündigen Betriebsbereitschaft und einer Arbeitszeit der gastgewerblichen Angestellten, die zu einem erheblichen Teil auf Präsenz entfällt, die Betriebe mit neuen Schwierigkeiten belasten würde. Entweder müssten sie eine – bei den derzeitigen Arbeitsmarktverhältnissen wäre das kaum möglich – Erhöhung des Personalbestandes vornehmen, wodurch die Lohnkosten (Bar- und Naturallohn) weiter steigen würden, oder aber es sähen sich die gastgewerblichen Unternehmer gezwungen, die Leistungen fühlbar zu vermindern und die vom Gast als selbstverständlich betrachtete Betriebsbereitschaft, z. B. der Küche, zeitlich wesentlich zu reduzieren. Bei den gegenwärtigen Rentabilitätsverhältnissen in der Hotellerie wäre im ersten Fall eine Kostenüberwälzung durch Preiserhöhung unumgänglich, im zweiten müsste sich der Gast mit allerhand Verzichten auf liebgewonnene Annehmlichkeiten abfinden. Die Schweizer Hotellerie steht aber in einem harten Konkurrenzkampf mit der Hotellerie der Nachbarländer. Über 50 Prozent der Gäste sind Ausländer. Jede Leistungsverringerung müsste deshalb ebenso wie eine Preiserhöhung ihre Konkurrenzstellung schwächen.

Nun droht aber der Hotellerie eine Schwächung ihrer Konkurrenzfähigkeit auch durch andere Nebenwirkungen, die von der Einführung der 44-Stunden-Woche ausgehen. Man kann nicht weniger arbeiten und gleichzeitig produzieren. Wenn hinter dem Eisenen Vorhang, wo nicht einmal der Sonntag ein Ruhetag ist, ein unverantwortlicher Raubbau an der Arbeitskraft getrieben wird, so ist das zweifellos in unserem Land nicht der Fall. Um so sicherer ist deshalb bei einer Verkürzung der Arbeitszeit in der Schweiz mit einem Produktionsausfall zu rechnen. Das heisst aber, dass weniger arbeiten gleichbedeutend ist mit einer Einkommensverminderung; bei der heutigen antideflationistischen Einstellung wird diese Form einer infolge erhöhter Preise eingetretene Reallohnkürzung annehmen. Höhere Preise der industriellen und gewerblichen Erzeugnisse aber führen für die Hotellerie zu höheren Gestehungskosten für einen grossen Teil des Warenbedarfes, der über die Betriebsrechnung geht; aber auch die Unterhaltskosten werden steigen. Auf jeden Fall wird somit das Betriebsergebnis I und II durch die Verteuerung der Kostenfaktoren beeinträchtigt. Dazu kommt, dass auch die Erneuerungskosten sich erhöhen werden, und dies wird zur Folge haben, dass bei verminderter Rentabilität der gastgewerblichen Unternehmen der Impuls zur Verwirklichung der umfangreichen Erneuerungsvorhaben erlahmen wird, was wiederum – vom Standpunkt der Erhaltung der Konkurrenzfähigkeit – nur zu bedauern wäre.

Mehr Freizeit – die Fünftagewoche werde die Reisefreudigkeit heben und auch der Hotellerie grössere Umsätze bringen: diese oft gehörte Meinung beruht auf einem offensichtlichen Trugschluss. Wenn der Franken für Arbeitnehmer, Unternehmer und Rentner weiter an Kaufkraft verliert – es sei u. a. darauf hin gewiesen, dass bereits jetzt schon mit Tariferhöhungen bei den Bahnen und für Elektrizität gerechnet werden muss –, dann bleibt für den sogenannten Wahlbedarf nicht mehr, sondern weniger übrig. Gewiss mag der Reiseverkehr über das Wochenende grösser werden, aber er wird Formen annehmen, von denen die Hotellerie nicht profitieren, ja die sie zu weiterem Leistungsabbau im Sinne der Anpassung an die Bedürfnisse des Massentourismus zwingen wird.

Unter welchem Gesichtspunkt man also die Frage immer betrachtet: Vom Standpunkt der Hotellerie kann man von der gesetzlichen Einführung der 44-Stunden-Woche nur Rückwirkungen erwarten, die sich in einer weiteren Er schwerung der Lebensbedingungen und der Konkurrenzfähigkeit dieses Wirtschaftszweiges auswirken werden.

Die Hotellerie ist kein Gegner des sozialen Fortschritts. Es ist durchaus wahrscheinlich, dass sich mit der Zeit die 44-Stunden-Woche im industriellen Bereich durchsetzt, nachdem sie schon heute in einem Teil der Industrie verwirklicht ist. Dann wird auch die Hotellerie die für sie unangenehmen Rückwirkungen in Kauf nehmen müssen. Es ist aber etwas ganz anderes, ob

Les promotions de l'Ecole hôtelière

La cérémonie des promotions de notre école hôtelière à Lausanne ne s'est point déroulée cette année dans la joie et l'excitation qui ont caractérisé les récentes manifestations de ce genre.

Elles ont été au contraire empreintes d'émotion et de mélancolie. N'était-ce pas la dernière fois que M. R. Mojonnet présidait cette cérémonie? Il a en effet, après dix ans d'activité inlassable et dévouée – pour raison de santé – émis le vœu d'être déchargé des lourdes fonctions qu'il a remplies avec une compétence et une autorité que confirment le développement de l'école et le prestige dont elle jouit.

Qu'il nous soit permis à ce propos de rappeler les changements qui interviennent dès le 1er janvier 1959 à la tête de notre école. On sait que M. O. Schweizer remplacera M. Mojonnet à la présidence de notre institution scolaire. M. E. Wickenhagen – qui fut, depuis l'agrandissement des bâtiments et la réorganisation de notre école l'un des piliers de celle-ci et qui, ces dernières années seconda M. et Mme Schweizer à titre de vice-président – deviendra *doyen du corps enseignant*. Cela signifie qu'il assumera la lourde responsabilité de l'organisation des cours. M. Wickenhagen fut l'un des pionniers de certains cours sur lesquels repose la réputation de l'enseignement hôtelier à Lausanne; il jouit de l'estime méritée de ses collègues et des élèves et pourra ainsi encore mieux déployer ses qualités dans un champ d'activité qui est tout à fait dans ses cordes.

M. Weissenberger, le nouveau directeur de l'école qui fera ses premières armes dès le 1er janvier 1959 sous la présidence de M. Schweizer n'avait pu – renoncé par d'autres obligations – assister à ces promotions du semestre d'été 1958.

La date de cette manifestation coïncidait malheureusement avec la séance du conseil d'administration de l'Association internationale de l'hôtellerie à Vienne si bien que de nombreux hôteliers membres du Comité central et de la Commission scolaire – et en particulier notre président central le Dr Franz Seiler – s'étaient fait excuser.

Mais on nota cependant, aux côtés de M. E. Miauton, chef du service de la formation professionnelle du canton de Vaud, représentant le gouvernement vaudois et la municipalité de Lausanne, ainsi que de M. le Dr V. Curchod, président de la commission cantonale des examens de cafetiers, restaurateurs et hôteliers, la présence de M. R. Lindemann, président de la Société des hôteliers de Lausanne, R. Capt, président de la Société des hôteliers de Montreux et de MM. P.-H. Jaccard, directeur de l'Association des intérêts de Lausanne et R. Jausi, directeur de l'Office du tourisme à Montreux. Plusieurs experts avaient également tenu à s'associer à cette fête de fin de semestre qui demeure une des manifestations les plus typiques de notre école hôtelière.

Comme on le verra plus loin, en lisant les allocutions qui furent prononcées par M. E. Miauton et par M. O. Schweizer, le représentant du gouvernement vaudois et de la municipalité de Lausanne, ainsi que la direction de notre école rendirent un hommage vibrant – et combien ému – à la personnalité de M. R. Mojonnet.



M. R. Mojonnet, président d'honneur de l'Ecole hôtelière de la SSH

direction de notre école rendirent un hommage vibrant – et combien ému – à la personnalité de M. R. Mojonnet.

Le Comité central de la SSH témoigna sa reconnaissance au nouveau président d'honneur de l'école hôtelière au cours de sa prochaine séance et nous avons donc ainsi la possibilité, cette année encore, de rendre aussi hommage à M. R. Mojonnet pour tout ce qu'il a fait en faveur de l'école. La magnifique corbeille de fleurs qui lui fut remise fut une marque tangible de la reconnaissance – que tous et de la sympathie que lui valut auprès de chacun ses qualités de loyauté, de simplicité, de bonité, de bon sens et de jovialité qui font qu'il ne compte que des amis.

Avant de passer aux allocutions officielles et aux palmarès, relevons que d'après des déclarations du directeur, le semestre d'été 1958 a été satisfaisant et laissera un bon souvenir. La discipline a été bonne en général, ce qui est tout à l'honneur de la jeunesse.

Pendant ce semestre les élèves de l'école ont eu l'occasion de démontrer leurs qualités en matière de service lors de 148 manifestations (banquets, réceptions ou buffets froids). 1753 extras ont donc été envoyés, non seulement en Romandie, mais dans la Suisse tout entière. Comme chacun d'eux sert une douzaine de personnes en moyenne, les élèves ont servi quelque 20 mille personnes hors de l'école. C'est non seulement un excellent exercice pour eux, mais encore une propagande efficace en faveur de l'école puisque les hôteliers et restaurateurs qui font appel aux élèves se déclarent fort satisfaits de leur service.

Allocution de M. O. Schweizer, directeur

C'est M. O. Schweizer, directeur de l'école qui prononça la première allocution saluant d'abord les invités en les remerciant de l'intérêt qu'ils portent à notre chère école, ainsi que de la sympathie dont il ne cesse de l'entourer.

Après avoir excusé les absents – en particulier le Dr Franz Seiler, président central de la SSH – qui avait été empêché de se joindre à la grande famille de l'école hôtelière, M. O. Schweizer poursuivit:

«Je salue également les experts qui, pendant les heures critiques des examens, ont fait preuve dans leur jugement à la fois de sincérité et de clémence. Ils nous ont aidé à franchir ce cap toujours difficile et je leur dis un grand merci.

Et puisque j'en suis aux remerciements, je m'en voudrais d'oublier mon adjoint, Monsieur Wickenhagen, le corps enseignant et le secrétariat de l'école. Chacun à sa place a donné le meilleur de soi-même et si les résultats du semestre écoulé sont plus que satisfaisants, c'est bien eux qu'est due la plus large part de ce succès.

Chers élèves, le semestre d'été 1958 a passé avec une rapidité vertigineuse. Les participants au cours de service ont subi leur école de recrues, avec toute la discipline qu'elle comporte, ceux du cours de cuisine ont payé leurs galons de sous-officiers, alors que ceux du secrétariat ont vécu les heures et malheurs d'une école d'aspirants.

Les demoiselles du cours d'aides-directrices ont bénéficié d'une «all round instruction» et elles vont nous quitter possédées d'un enthousiasme sans bornes pour l'hôtellerie!

Quelques-uns de nos élèves des cours de service, de cuisine et du secrétariat ont fait effort exceptionnel en présentant des dossiers d'une valeur incontestable.

Ces travaux écrits leurs serviront de «vade-mecum» tout au long de leur carrière. Ils y puissent de temps

à autre les vieilles vérités et, plus tard, ils les montreront à leurs enfants avec une fierté bien légitime.

Sages conseils pour réussir dans la vie

Pour affronter l'aventure de la vie il suffit de mettre en pratique constante ces quelques principes élémentaires :

1. Efficace- vous d'apprécier les joies simples de la vie. Ne cherchez pas l'exceptionnel dans vos plaisirs.
2. Evitez l'obsession du «moteur qui cogne» c'est-à-dire ne vous demandez pas, dès votre réveil en vous tétant: « où ai-je mal aujourd'hui? »
3. Apprenez à aimer votre travail. Celui qui aime son métier et connaît la joie du travail bien fait, à la condition de produire quelque chose d'utile à la société, fait naître en lui une chaîne d'émotions bienfaisantes.

Le travail est une thérapeutique et l'amour du



“White Label”

the "friendliest" Whisky
Dewar's De Luxe Whisky
"Ancestor" a rare old Scotch Whisky



Jean Haecky Importation S.A. Bâle 18

travail est encore la plus miraculeuse des prophéties contre les affections d'origine émotive.

4. Aimez les gens qui vous entourent et participez à l'entreprise humaine. - Concourir avec résolution à l'œuvre générale et se sentir solidaire de la collectivité, est un élément essentiel d'équilibre moral et le plus souvent de bonne santé.

5. Prenez l'habitude d'être de bonne humeur. Tirez avantage d'une pointe d'humour ou d'un moment de franche gaîté, chaque fois que l'occasion se présente.

6. Faites de moment présent une « réussite émotionnelle ». Il est des gens qui escomptent toujours quelque chose de l'avenir; ils perdent ainsi la seule richesse en leur possession: celle du moment présent. En fait, nous ne vivons que dans le présent.

Le plus sûr moyen de s'assurer un avenir satisfaisant c'est encore de savoir profiter de l'heure présente, de bien vivre maintenant et d'être « valable » dans son travail, dans sa façon de penser et dans sa servabilité à l'égard du prochain. Principe qui concerne notre profession tout particulièrement!

L'école compte aujourd'hui 65 ans d'existence

C'est aujourd'hui, jour pour jour que notre Ecole fête ses 65 ans d'existence. Après un début très modeste (23 élèves pendant 10 mois), elle s'est développée avec des hauts et des bas et est devenue une pépinière internationale de candidats à l'hôtellerie, avec une participation annuelle d'environ 600 jeunes gens et jeunes filles venant de 34 pays.

Je tiens à vous rappeler le souvenir de son fondateur - Monsieur *Jacques Tschumi*, directeur de l'Hôtel Beau-Rivage à Ouchy de 1888 à 1912 que j'ai eu le privilège d'avoir comme maître. Pédagogue né, il avait senti la nécessité de créer une Ecole où les futurs cadres de l'hôtellerie pourraient bénéficier d'un enseignement adéquat et avec le concours actif de quelques amis il mit son projet à exécution.

Il y a parmi nous encore deux personnes qui ont, elles aussi, connu Monsieur *Tschumi*. Ce sont: M. *Werner Müller*, ancien directeur de l'Hôtel Beau-Rivage, de 1933 à 1954, et M. *Anderegg*, le promoteur de nos cours de cuisine en 1913. Je suis particulièrement heureux de les voir en ce jour au milieu de nous et je forme mes meilleurs vœux pour leur santé.

Hommage de la direction de l'école à M. Mojonnet

Et maintenant, Mesdames, Messieurs, chers élèves, j'en arrive à la mission dont je suis chargé, *mission qui me peine*. En effet, Monsieur *Mojonnet*, président de notre Commission scolaire, pour des raisons de santé, a exprimé le désir d'être déchargé de ses fonctions dès la fin de l'année.

L'amitié qui nous lie, Monsieur *Mojonnet* et moi-même, date de l'année 1922. C'était lors d'une inspection militaire aux Planches sur Montreux: lui, un magnifique adjoint sous-officier, porte-drapeau de son bataillon et moi un simple appointé! Depuis lors nous ne nous sommes plus perdus de vue. L'un et l'autre, membres de la Commission scolaire, au moment de la réorganisation en 1943, nous avons pu œuvrer à la construction et à l'agrandissement de notre Ecole.

Il y a dix ans que le Comité central de la SSH désigne Monsieur *Mojonnet* comme successeur de feu Monsieur *Jaussi*, de feu M. *H. Schmid* en qualité de président de la Commission scolaire.

Une collaboration parfaite et constante entre la présidence et la direction explique l'essor considérable que connaît notre Ecole.

Doux d'un grand bon sens, bien vaudois, grâce à une courtoisie innée, grâce aussi à son expérience des hommes et des choses, Monsieur *Mojonnet* fut pour moi un conseiller de valeur et j'ose le dire un véritable père.

C'est donc avec peine que je le vois renoncer à son mandat et je suis heureux de vous dire qu'il restera attaché à notre Ecole dont il devient le *président d'honneur*.

Aux applaudissements de toute l'assistance, et dans l'émotion générale, une grande corbeille de fleurs fut remise au président de l'Ecole hôtelière, tandis que, suivant une tradition bien vaudoise - juste hommage à un authentique vaudois, l'assemblée entourant un vigoureux « Qu'il vive et soit heureux ». Au nom des élèves une jeune fille remit également un bouquet à Mme *Schweizer*, expression de la reconnaissance et de l'affection des élèves.

Puis MM. *Schweizer* et *Wickenhagen*, donnèrent lecture du Palmarès et procédèrent à la distribution des prix.

(Voir Palmarès et liste des élèves récompensés p. 17.)

Puis ce fut comme de coutume, le déjeuner préparé et servi par les élèves qui est, pour les gourmets, la preuve concrète d'excellence de l'enseignement dans les cours de cuisine et de service.

Allocation de M. E. Miauton,

chef du service de la formation professionnelle du canton de Vaud

Il y a quelques mois, un journaliste un peu « rosse », fatigué sans doute de devoir prendre part, en raison de sa charge, à des cérémonies qui se ressemblent toutes, définissait comme suit les cérémonies de clôture des cours:

Une cérémonie type de clôture des cours

« Ce sont des réunions dont le decorum ne change guère. On est sûr d'y rencontrer un public composé à la fois d'ainés, conscients qu'ils ont eux-mêmes passé le cap, et de jeunes qui se considèrent volontiers les uns et les autres comme des champions. »

Le président allume le feu des discours. Il ne parle en général que de choses agréables, ayant gardé les affaires compliquées pour les séances de comité.

Le directeur lui succède sur le podium. C'est lui qui attaque le morceau de résistance qu'on appelle chez nous le rapport annuel. Ce rapport joue parfois le rôle que le culte du Jeune fédéral s'efforçait de remplir autrefois dans nos temples. C'est-à-dire qu'il est assailli de remarques qu'on essaie cette fois de fixer comme des clous, puisqu'elles sont restées sans effet tout au long de l'année.

C'est peu après, quelquefois entre deux coups de fanfare, qu'on passe la « parole à l'autorité ». C'est un homme qui dit merci à beaucoup de monde, souligne le besoin de collaboration fructueuse, évoque la jeunesse et le pays. Sûr de l'effet favorable qu'il produira, il signale la réalisation très prochaine de quelques problèmes dont la solution était urgente il y a quelques années déjà. »

Remerciements aux organes dirigeants de la SSH et de l'Ecole

Si le journaliste en cause était là aujourd'hui, je lui donnerai probablement raison en tombant dans les tristes qu'il a ironiquement dépeintes.

Je n'aurais, en effet, certainement pas rempli mon rôle, à vos yeux, si je ne vous exprimais pas, en cet instant, la gratitude des autorités que je représente ici (je nomme à la fois le Département de l'Agriculture, de l'Industrie et du Commerce et la municipalité de Lausanne que M. le municipal *Jaccottet*, empêché m'a prié de représenter en son nom) pour les avoir associées à votre manifestation de ce jour.

Cette gratitude, je l'adresse avec sincérité à la Société suisse des hôteliers, à votre commission scolaire, à la direction de l'école et au personnel enseignant pour la continuité de l'effort accompli, durant ce dernier exercice, afin de promouvoir une mission dont l'ampleur, l'efficacité et les succès ne se discutent plus.

Hommage de la ville de Lausanne et du canton de Vaud à l'égard de M. Mojonnet, président de l'Ecole hôtelière

Puisque la cérémonie d'aujourd'hui vous amène à prendre congé de votre vénéré président de la commission scolaire, M. *Mojonnet*, vous me permettrez bien de joindre à la gerbe de remerciements mérités qui lui seront prodigués avec raison, les témoignages de reconnaissances que le canton et la ville de Lausanne se sentent pressés de lui adresser.

Hommage de la direction de l'école à M. Mojonnet

Et maintenant, Mesdames, Messieurs, chers élèves, j'en arrive à la mission dont je suis chargé, *mission qui me peine*. En effet, Monsieur *Mojonnet*, président de notre Commission scolaire, pour des raisons de santé, a exprimé le désir d'être déchargé de ses fonctions dès la fin de l'année.

L'amitié qui nous lie, Monsieur *Mojonnet* et moi-même, date de l'année 1922. C'était lors d'une inspection militaire aux Planches sur Montreux: lui, un magnifique adjoint sous-officier, porte-drapeau de son bataillon et moi un simple appointé! Depuis lors nous ne nous sommes plus perdus de vue. L'un et l'autre, membres de la Commission scolaire, au moment de la réorganisation en 1943, nous avons pu œuvrer à la construction et à l'agrandissement de notre Ecole.

Il y a dix ans que le Comité central de la SSH désigne Monsieur *Mojonnet* comme successeur de feu Monsieur *Jaussi*, de feu M. *H. Schmid* en qualité de président de la Commission scolaire.

Une collaboration parfaite et constante entre la présidence et la direction explique l'essor considérable que connaît notre Ecole.

Doux d'un grand bon sens, bien vaudois, grâce à une courtoisie innée, grâce aussi à son expérience des hommes et des choses, Monsieur *Mojonnet* fut pour moi un conseiller de valeur et j'ose le dire un véritable père.

C'est donc avec peine que je le vois renoncer à son mandat et je suis heureux de vous dire qu'il restera attaché à notre Ecole dont il devient le *président d'honneur*.

Aux applaudissements de toute l'assistance, et dans l'émotion générale, une grande corbeille de fleurs fut remise au président de l'Ecole hôtelière, tandis que, suivant une tradition bien vaudoise - juste hommage à un authentique vaudois, l'assemblée entourant un vigoureux « Qu'il vive et soit heureux ». Au nom des élèves une jeune fille remit également un bouquet à Mme *Schweizer*, expression de la reconnaissance et de l'affection des élèves.

Puis MM. *Schweizer* et *Wickenhagen*, donnèrent lecture du Palmarès et procédèrent à la distribution des prix.

(Voir Palmarès et liste des élèves récompensés p. 17.)

Puis ce fut comme de coutume, le déjeuner préparé et servi par les élèves qui est, pour les gourmets, la preuve concrète d'excellence de l'enseignement dans les cours de cuisine et de service.

En jetant un regard en arrière sur votre fructueuse carrière professionnelle, nous mesurons en cet instant combien nous avons bénéficié de votre savoir et de votre expérience depuis l'époque, déjà lointaine, où nous faisions appel à vous pour la première fois comme expert aux examens de fin d'apprentissage de cuisinier.

Animé par un amour du métier particulièrement profond, vous avez entrepris et poursuivi sans défaillance une œuvre féconde. Votre conception du travail précis et conscient, votre prévoyance, votre grande connaissance des besoins et désirs de la clientèle, votre bon sens ont fait de vous un professionnel de premier plan.

Dans cette école que vous chérissez particulièrement et où nous aimons entendre vos propos inspirés d'une saine logique vaudoise, vous avez eu la satisfaction de présider à la formation de nombreuses volées d'élèves et vous devez éprouver un sentiment de réelle satisfaction en songeant à toutes les carrières que vous avez su épanouir.

Le Département de l'agriculture, de l'industrie et du commerce et la municipalité de Lausanne n'oublieront pas ce que vous avez entrepris pour le développement de l'industrie hôtelière vaudoise. Sous les voûtes de cette école où les traces de votre travail subsisteront, fortement marquées de votre empreinte personnelle, ils vous disent en cet instant leur plus vive reconnaissance.

Le premier devoir de tous les jeunes hôteliers!

Former des collaborateurs

Je me plaît à constater combien l'école hôtelière continue de se faire apprécier au-dehors grâce à l'utile collaboration de ses élèves aux manifestations qui se déroulent dans ce coin de pays.

Je voudrais les féliciter et les en remercier tout en saisissons l'occasion de leur rappeler combien il est nécessaire de songer dès maintenant, de songer demain et tout au long de leur future carrière qu'ils ont un devoir à remplir auprès de ceux qui seront, après eux, des auxiliaires ou des cadres de l'hôtellerie.

Vous savez comme nous, Mesdemoiselles et Messieurs, que dans tous les pays du monde votre branche manque aujourd'hui de personnel vraiment qualifié. Le problème devient d'une urgence extrême. Vos organes professionnels et les pouvoirs publics sont précisément attachés, dans ce pays, à chercher ensemble une solution que l'école hôtelière seule n'est pas parvenue à résoudre.

Or, d'ici quelques années, vous constituerez vous-mêmes ces milieux professionnels, sur lesquels on compte beaucoup. Puissez-vous alors vous souvientre qu'à votre tour, et à côté de ce qu'accomplit avec succès cette école, vous devrez initier, former méthodiquement et perfectionner les jeunes gens et jeunes filles qui composeront la garde montante de l'hôtellerie.

Incontestablement, cette tâche représentera, momentanément du moins, un sacrifice pour vous. Ayez à cœur de l'accomplir où que vous soyez; ce sera la meilleure manière de prouver votre reconnaissance pour ce que vous avez vous-mêmes reçu dans cette maison.

Au nom de tous ceux qui, dans ce pays et ailleurs, gardent encore la foi dans l'efficacité d'une véritable formation professionnelle, je vous dis d'avance un chaleureux merci.

Der schweizerische Fremdenverkehrsverband stellt Diagnose

Eine fundierte Marktanalyse

denen Ausdehnung der Transportkapazität ist zweifellos eine Steigerung der Inanspruchnahme der Transportkapazität zu erwarten. Doch empfiehlt es sich, diese Zunahme nicht zu überschätzen.

6. Im Beherbergungswesen muss dem gesteigerten, zugleich aber auch differenzierten Bedarf durch Anpassung der traditionellen Betriebsformen sowie durch Schaffung neuer Unterkunftsstätten Rechnung getragen werden.

7. Die Fremdenverkehrsverwerbung hat sich auf die Bildung vergrösserte Wirtschaftsräume auszurichten.

8. Eine zielbewusste Fremdenverkehrspolitik bedarf der Mitarbeit wissenschaftlich geschulter Kräfte und nach wissenschaftlichen Grundsätzen ausgerichteter Methoden.

... im Urteil des Fremdenverkehrsverbandes

Der Fremdenverkehrsverband kommentiert diese Entschließung wie folgt, indem er drei Punkte als besonders bedeutsam hervorhebt:

« Von überragender und immer dringender Bedeutung erwies sich die Notwendigkeit einer Entlastung von Verkehrs- und Beherbergungseinrichtungen in den Hochsaisonperioden durch verbesserte Ferienanreitung und vermehrte Ferienverlegung ausserhalb der Zeiten der Spitzenbeanspruchung. Hierzu in wirksamer Form beizutragen, ist ein Anliegen, das nicht allein die Transportanstalten und touristischen Unternehmungen betrifft, sondern wozu breiteste Kreise aufgerufen sind. Auf nationalem wie internationalem Boden drängt sich die Einleitung umfassender Aktionen auf. In der Schweiz zieht eine solche der Schweizer Reisekasse zunächst dahin, den Schulanfang vom Frühjahr in den Herbst zu verlegen, was eine zweckmässige Ferienverteilung ermöglichen würde.

Wertvolle Impulse für den Tourismus müssen sich aus den forschtreitenden Verbesserungen im Transportwesen ergeben. Die Bahnen warten mit bemerkenswerten Neuerungen zur Erhöhung der Fahrleistungen und des Komforts auf. Im Schiffsverkehr übersteigt die Transportkapazität heute schon die zu befördernden Passagiere nicht unerheblich. Die Ausdehnung des Strassenverkehrs hat nach wie vor ihre Grenzen bei

paho
hilft bei unverschuldet Arbeitslosigkeit und erleichtert die berufliche Weiterbildung

paho
bei Stellenantritt in der Schweiz mit der Reiseentschädigung Bezugstellen für Beitragsformulare mit ausführlichem Statutenauszug: Der Arbeitgeber Die Büros und Sektionen der gastgewerblichen Verbände Die PAHO, Postfach 103, Zürich 39, Tel. (051) 231135.

weitern nicht erreicht. Beim Luftverkehr ergibt sich durch den Einsatz der Düsensysteme auf breiter Basis jedenfalls eine Vervielfältigung des Transportangebots. Dem Tourismus sind damit neue Wege eröffnet. Um sie auszuschöpfen, bedarf es nicht zuletzt einer intensiveren Zusammenarbeit der verschiedenen Verkehrsmitte. Mehr denn je erhebt sich unter solchen Umständen das Koordinationsproblem.

Analog Tragweite kommt auf dem Beherbergungsbereiche der «Koexistenz» der verschiedenen Beherbergungsformen zu. Es ist kurzsichtig, einen Gegensatz zwischen sog. «traditionellen» und «neuen» Unterkunftsformen konstruieren zu wollen. Beide sind unerlässlich und erwünscht, wenn sie nur mit den auftretenden Bedürfnissen Schritt halten, wobei eine schematische Ausweitung der Beherbergungskapazität ohne Rücksichtnahme auf die Gewährleistung der Wirtschaftlichkeit ebenso wenig begründet erscheint wie die Uniformierung der Unterkunftsrausstattung, die ihrer Zweckentfremdung gleichkäme.»

Den Bericht schliesst das Kapitel über die touristisch Marktlage mit einigen Hinweisen auf die verdienstvolle Arbeit der OECE (Organisation für europäische Wirtschafts zusammenarbeit), die sich mit einer Reihe von Fragen (Erleichterungen im Grenzübergang, Gemeinschaftswerbung in den USA, Rentabilität von Investitionen in der Hotellerie, Sozialtourismus sowie

Für Küchenwäsche gibt es nichts Besseres als Leinen- und Halbleinen-Gewebe

den Problemen, die sich im Zusammenhang mit der Verwirklichung der wirtschaftlichen Integration Europas ergeben) befasst und positive Resultate erzielt hat.

Aus dem weiteren Kapitel «Das Verbandswirken in

der Aussenwirtschaftspolitik» sei besonders der verdiene Vorstoss hervorgehoben, den der Fremdenverkehrsverband im Anschluss an seine schon früher erhobenen Begehren nach einem Abbau, ja nach einer

grundätzlichen Umgestaltung der Überwachung des gebundenen Zahlungsverkehrs

in einer Eingabe vom 2. Juni 1958 an den Vorsteher des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements unternommen hat. Die Auszahlungen in der Schweiz für den «Reiseverkehr» und für Kuraufenthalte wie für Erziehungs- und Studienaufenthalte, heisst es in dieser Eingabe, «sind gegenüber Ländern, mit denen die Schweiz im gebundenen Zahlungsverkehr steht, grundsätzlich nach wie vor von einer Bewilligung der Schweizerischen Verrechnungsstelle abhängig». Die Ausnahmen hiervon bewegen sich in relativ engem Rahmen. Sie betreffen Zahlungen bis zu 2000 Fr. pro Person und Reise auf Grund von Reisekreditdokumenten (wobei eine ermächtigte Bank, sofern trifftige Gründe vorliegen, bis 3000 Fr. auszahlen kann), Zahlungsaufträge zugunsten von Hotels, Pensionen und dergleichen sowie Reisebüros bis zu 3000 Fr. pro Person und Überweisungen für Kur-, Studien- und Erziehungsaufenthalte bis zu 3000 Fr. pro Person. Alle über diese sog. Freigrenze hinausgehenden Auszahlungen bedürfen der Genehmigung der Schweizerischen Verrechnungsstelle. Abgesehen davon gelten noch weitere Auflagen und Einschränkungen. So sind die Auszahlungsstellen meldepflichtig für die von ihnen getätigten Zahlungen. Die sog. subsidiären Einlösstellen (d. h. Bahnhofswechselstuben, Reise- und Verkehrsbüros, Hotels und Pensionen sowie andere als die ermächtigten Banken, die nebenbei bemerkt, als solche von der Verrechnungsstelle ausdrücklich zugelassen sein müssen) dürfen Reisekreditdokumente nur bis zum Betrag von 2000 Franken pro Person und Reise ohne Bewilligung der Verrechnungsstelle einlösen. Für Auszahlungen an Reisende mit Domizil in Belgien und Luxemburg gelten strengere Bestimmungen, die u. a. das Obligatorium des Passeintrittes einschliessen und wonach Hotels und Pensionen nicht zur Einlösung von Reisechecks befugt sind.

Das Kontrollsysteem, wie es in derartigen Vorschriften zum Ausdruck kommt, die übrigens nur ganz summarisch wiedergegeben wurden, sich aber auf zahlreiche weitere Einzelheiten erstrecken, hat heute seine raison d'être zum Grossteil eingebüßt.

Schon von jeho hielt es schwer, wenn nicht sogar unmöglich, seine Beobachtung durchzusetzen. Mit anderen Worten: es mussten Bestimmungen erlassen werden, von denen man im voraus wusste, dass ihre Umgehung nicht oder nicht durchweg festzustellen und damit zu ahnden sei. Dieser Zustand hat sich dort noch verschärft, wo im Auslande eine praktische Freigabe der Devisenzuteilung erfolgte. So kann ein deutscher Reisender, der mehr als 3000 Fr. pro Reise beziehen will, seine Absicht ohne weiteres verwirklichen, wenn mehrere Zahlstellen in der Schweiz aufsucht, die

dann ihrerseits unwissentlich an der Übertretung der Zahlungsvorschriften mitwirken.

Hinzu kommt, dass Gründe, die seinerzeit Restriktionen der vorliegenden Art rechtfertigen mochten, inzwischen dahingefallen sind. Dies gilt beispielsweise hinsichtlich der Position der Schweiz bei der Europäischen Zahlungsunion. Solange die Schweiz dort in starkem Masse Gläubiger war und aus ihrer extremen Gläubigerstellung Unzuträglichkeiten zu befürchten standen, konnte man zu Not Massnahmen verstecken, die geeignet erschienen, einer Verstärkung dieser Sachlage entgegenzuwirken. Heute ist darin ein grundlegender Wandel eingetreten. Heute ist darin ein grundlegender Wandel eingetreten. Aus der EZU erwachsen unserem Lande zahlungsmässig keine Gefahr in irgendwelcher Art mehr. Auch das Argument, wo nach ein nicht kontrollierter Reisezahlungsverkehr unlässige Kapitaltransaktionen veranlassen könnte, hat seine Berechtigung im Zeichen der Lockerung der bezüglichen Bestimmungen seitens des Auslands und der Änderung der Verhältnisse an den Kapitalmärkten verloren. Was sodann die Gefahr einer spekulativen Ausnutzung von Kursdifferenzen im Wege der Einflössung von Reisezahlungsmitteln betrifft, so besteht sie praktisch kaum noch, seitdem die normale Arbitrage wieder zu spielen begann.

Unter solchen Umständen kann höchstens etwa das Moment der Verhütung eines sonst zu befürchtenden Schadens zugunsten der Aufrechterhaltung von Reisezahlungsrestriktionen geltend gemacht und diesen somit zur Hauptsache prophylaktische Wirkung zugesagt werden. Gegen eine derartige Einstellung haben wir je und je Einsprache erhoben. Bei Vorschriften der hier zur Diskussion stehenden Art muss dasselbe Prinzip gelten wie es dem Bundesbeschluss betreffend wirtschaftliche Massnahmen gegenüber dem Auslande zugrunde liegt: jenes der Abwehr ausländischer Eingriffe und der Sicherung vor nachteiligen Einflüssen ausserordentlicher Verhältnisse im Auslande. Die Abwehr eines konkreten Tatbestandes überwiegt dabei durchaus. In ihr ist für Prophylaxe kein Platz. Im Hinblick auf künftige mögliche Missbräuche und Schädigungen erlassen Reisezahlungsbeschränkungen widersprechen daher dem auch für sie massgebenden Defensivcharakter und sind abzulehnen.

Als weiterer Grundsatz, der bei einer Reisezahlungsregelung Anwendung finden muss und für dessen Beobachtung wir uns stets einsetzen, hat derjenige der grösstmöglichen Liberalisierung zu gelten. Er ist das korrespondierende Gegenstück zu jenem der Abwehr. Je weniger diese notwendig wird, um so mehr kann die Liberalisierung Platz greifen. Angesichts der prophylaktischen Haltung, wie sie zuständigen Ortes mit Be-

zug auf die Reisezahlungsordnung eingenommen wird, laufen wir Gefahr, zum Schaden aller Beteiligten bei der Liberalisierung des Reisezahlungsverkehrs ins Hintertreffen zu geraten. Wir erachten den Augenblick als gekommen, um die Reisezahlungsvorschriften gründlich im Lichte der angestellten Betrachtungen zu revidieren.»

Die Hauptforderungen,

die wir in Hinsicht auf die nachgesuchte Revision stellen, seien nachstehend zusammengefasst:

1. Die Neuregelung hat davon auszugehen, dass Auszahlungen im Reiseverkehr grundsätzlich ohne Genehmigung der Schweizerischen Verrechnungsstelle erfolgen sollen und nur in Fällen der Abwehr ausländischer Eingriffe oder zur Sicherung vor nachteiligen Einflüssen ausserordentlicher Verhältnisse eine Beschränkung unterworfen werden können.

2. Hierbei ist das Prinzip, Auszahlungen im Reiseverkehr seien ihrer Bestimmung entsprechend zu verwenden, aufrechtzuerhalten. Was die Fortführung einer Überwachung des Reisezahlungsverkehrs in sich schliesst, und zwar durch allgemeine Massnahmen, wie Melde- und Kontrollpflicht der Zahlstellen, Stichproben und Inspektionen der Verrechnungsstelle und dergleichen.

3. Erst in den unter 1 hier vor erwähnten Sonderfällen hätten schärferen Vorkehrungen Platz zu greifen, wie Zahlungsfreigrenzen, Passeintragung, gestaffelte Einlösung der Reisekreditdokumente oder Beschränkung der Einlösung auf bestimmte Zahlstellen, etwa die ermächtigten Banken.

4. Im einzelnen wären bei der grundsätzlichen Umgestaltung des Überwachungssystems oder unabdingbar davon insbesondere folgende Massnahmen zu treffen:

a) Aufhebung der Freigrenzen bei Auszahlungen für Kur-, Studien- und Erziehungsaufenthalte, dergleichen für direkte Auszahlungen an Hotels, Pensionen und dergleichen sowie Reisebüros.

b) Erhöhung der Freigrenzen im Touristenverkehr und bei Geschäftsaufenthalten auf wenigstens 5000 Fr. pro Person und Reise, falls diese Freigrenzen selbst nicht aufgegeben werden können.

c) Abschaffung des Erfordernisses der Passeintragung bei Auszahlungen im Reiseverkehr aus Belgien/Luxemburg.

d) Aufhebung der «schwarzen Listen», wie sie von der Verrechnungsstelle im Zusammenhang mit Übertragungen der Reisezahlungsvorschriften erlassen werden.

Diese Begehren finden die volle Unterstützung der Hotelliere. Wir möchten nur hoffen, dass die im Gange befindlichen Besprechungen mit den kompetenten Behörden zu einem positiven Ergebnis führen werden. Jeder Liberalisierungsfortschritt im touristischen Zahlungsverkehr wirkt fremdenverkehrsfördernder.»

Pas de cartes de crédit impliquant le paiement d'une commission de la part des hôteliers

Au cours de la session que le Grand conseil d'administration de l'Association internationale de l'hôtellerie (AIH) a tenue à Vienne du 12 au 16 octobre 1958 la question des cartes de crédit a de nouveau été discutée de manière approfondie. Il a décidé à l'unanimité – jusqu'à ce que certaines questions de détail aient été mises au point – de refuser tout système de cartes de crédit entraînant pour l'hôtelier des charges supplémentaires administratives et financières, que ce soit sous forme de commission de taxes d'encasement ou de garantie de risque. Il convient d'exposer les raisons de cette attitude – que l'on songe simplement au danger, inévitable à la longue, d'une augmentation des prix! – à toute organisation de crédit qui proposerait des contrats ou ferait des propositions de ce genre, car ils sont incompatibles avec la structure et les usages commerciaux de l'hôtellerie européenne.

l'AIH attend les décisions que prendront PASTA et la FIAT à l'égard de cette question et prendra définitivement position encore avant la fin de l'année.

Entre temps tous les membres de l'AIH (organisations nationales et membres individuels) recevront par voie de circulaire des instructions leur recommandant de ne signer aucun contrat qui puisse faire brèche dans le front de l'opposition qui s'est, à juste titre, formé contre le paiement de commissions sur les cartes de crédit et contre l'augmentation insupportable des frais d'exploitation que cela occasionnerait à l'industrie hôtelière.

Union ou division de l'Europe

GPV. – Il y a une année, il semblait que la synthèse serait aisee entre le marché commun des Six (France, Allemagne, Italie, Belgique, Pays-Bas, Luxembourg) et la zone de libre-échange envisagée par les autres pays européens membres de l'OECE. Aujourd'hui, les divergences, au lieu de se réduire, se sont aggravées entre les deux groupes de pays.

Dans les grandes lignes, les différences sont les suivantes: le marché commun constituera une véritable union douanière, les barrières seront progressivement supprimées entre les six pays, à l'égard de l'extérieur et la zone de libre-échange implique certes la libre circulation des personnes et des marchandises à l'intérieur, mais laisse chaque pays libre d'avoir sa propre politique et son propre tarif à l'égard de l'extérieur, les souverainetés nationales restant entières.

Cette différence de conception rend la conciliation très difficile. La volonté de conserver un tarif autonome, manifestée par plusieurs pays, ne compromet pas seulement le rapprochement avec les pays du marché commun, elle rend difficile la réalisation de la zone

SPIEGELGLANZ
in halber Zeit mit dem neuen



Jetzt in 12,5 kg-Kessel

Zu jeder Grosspackung
eine Metall-Streudose GRATIS

SEIFENFABRIK SUNLIGHT OLLEN / ABT. GROSSKONSUMENTEN

A louer pour fin 1958 ou début 1959
café avec hôtel garni

studié en plein centre de la ville de Payerne dans immeuble reconstruit à neuf (ancien Café Givel) comprenant: café, petite salle à manger, appartement de 4 chambres, 20 chambres de voyageurs dont 4 avec salles de bains, 3 salles de bains de toilette, 1 avec baignoire, 1 lavabo, 1 à 2 à lit avec lavabo ainsi que 2 chambres pour pers. et toutes dépendances. Grand parc pour voitures à proximité immédiate des 2 côtés de l'hôtel. Pour tout renseignement, s'adresser à M. G. Givel, architecte, Domdidier (Fribourg), bureau de Domdidier ou Payerne, téléphone (037) 83358.

Zu verkaufen
an bester Geschäftslage im Kanton Aargau

**Passanten-
u. Kur-Hotel**

mit Bar und Terrasse an solvente Facheleute. Nötiges Kapital Fr. 180000.—. Offerten unter Chiffre F 43016 an Publicitas Winterthur.

On cherche
à reprendre région Lausanne:

CAFÉ OU BRASSERIE

évent. important magasin de tabac
ou autre affaire intéressante. Ecrire sous chiffre P 81481 L à Publicitas Lausanne.

**Kaufe jedes Quantum
gebrauchtes**

FRITURE-OEL

Preis pro kg Fr. 60 bis 1.—. Offerten an Postfach 30, Thun.

Reklame-Verkauf!

5000 Kaffeelöffel 14 cm

Hotel-Silber, 90 g, Alpacca, Baguette
ab 50 Stück, Stück **Fr. 1.75**

Tel. (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

W 03856



**HENKELL
TROCKEN**

Die neue
FRIDA - Frischwasser - Kaffee - Maschine

passt sich sprichwörtlich dem Bedarf Ihres Betriebes an. Die FRIDA bricht ohne lange Aufheizung sofort hoch-aromatischen Kaffee oder Tee.

Kein dauerndes Unter-Druck-halten der Maschine nötig, um Ihre Gäste sofort bedienen zu können, deshalb keine unnötigen Stromkosten, kein verbrauchtes Boilerwasser, sondern frisches Leitungswasser.

Div. Modelle für Buffet- oder WAND-Montage mit oder ohne Warmhaltegefäß, Porzellan, 2, 3 und 6 Liter.

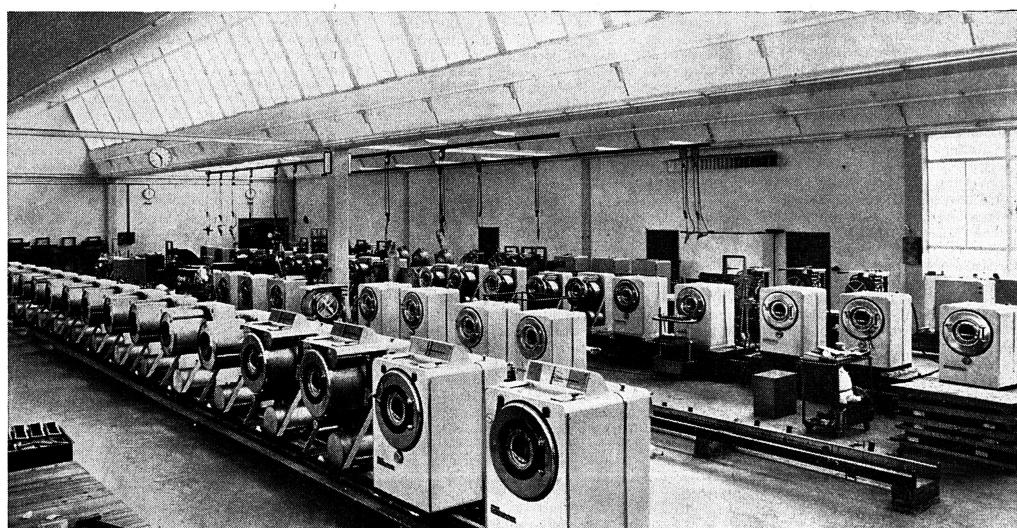
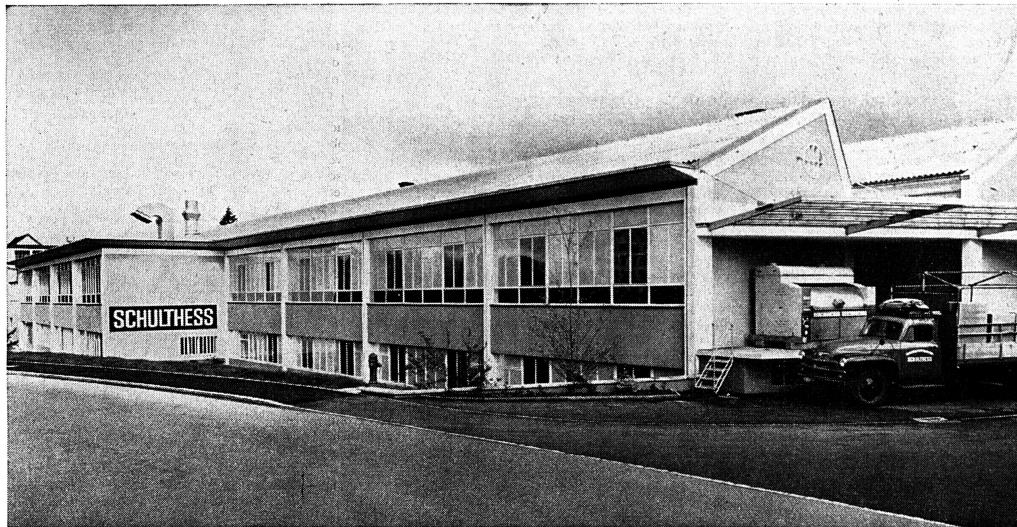
Brühaggregat für Express- und Vorrtatbrühung, Stundenleistung 25 Liter, ab Fr. 850.—.

Verlangen Sie SOFORT eine unverbindliche Vorführung.

Modell BAR EK 15
automatische Express und Mengenbrühung.

Elektro GmbH, Zürich, Fabrikation und Bureaux; Gersau, (041) 83 62 72. Ich wünsche unverbindl. Vorführung. Name: _____ Zeit: _____

SCHULTHESS



Waschautomaten Schulthess-Frontal
7 Modelle

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

Jedes Modell mit patentierter Lochkarten-Steuerung, eingebautem Boiler, automatischer Waschmittel-Zufuhr durch Kippbecher und patentierter Spülvorrichtung. Diese Automaten waschen vor, kochen, brühen, spülen und schwingen. Geeignet für gewerbliche Wäschereianlagen Hotels, Restaurants, Heime, Anstalten sowie für Haushaltungen und Mehrfamilienhäuser. 50 bis 65 % Leistungssteigerung und Einsparungen an Waschmitteln, Löhnen und Energie gegenüber konventionellen Maschinen. Mit 8 Lochkarten leistet Ihr Schulthess-Automat die gleiche Arbeit wie 8 ganz verschiedene Spezial-Waschautomaten!

Garantie und Sicherheit..!

Wer eine automatische Waschmaschine kauft, verlangt mit Recht Sicherheit und Garantie. Ein wirklich durchdachter und in jeder Beziehung praktisch erprobter Waschautomat kann nur aus einer modernen Fabrik kommen, die mit einem grossen Stab von technischen Mitarbeitern auch das kleinste Detail härtesten Prüfungen aussetzt, bevor es für die Praxis freigegeben wird.

Hinter der Schweizer Marke SCHULTHESS steht die älteste und zugleich eine der modernsten Spezialfabriken für Waschmaschinen mit einer grossen praktischen Erfahrung. Wenn Ihr Waschautomat also ein Qualitätsprodukt mit allen Garantien sein soll, verlangen Sie die auch weit über unsere Landesgrenzen hinaus zu einem Begriff gewordene Marke SCHULTHESS.

MASCHINENFABRIK AD. SCHULTHESS & CO AG ZÜRICH

Zürich	Stockerstrasse 57	Tel. 051/2744 50
Bern	Aarbergergasse 29	Tel. 031 / 30321
Chur	Bahnhofstrasse 9	Tel. 081 / 20822
Lausanne	16, av. du Simplon	Tel. 021/262124
Neuchâtel	9, rue d. Epancheurs	Tel. 038 / 58766

Grm. P1 / R30 D



SCHULTHESS

de libre-échange selon le projet de l'OECE. En effet, si chaque pays maintient son propre tarif envers les pays d'outre-mer, il est évident que les marchandises pénètrent dans la zone de libre-échange par les pays dont le tarif est le plus bas. Les autres pays ne sauraient l'admettre; le maintien d'un tarif autonome par les pays de la zone de libre-échange envers les pays tiers exige donc un contrôle de l'origine des marchandises; l'étude relative à ce contrôle a suscité de grandes difficultés, elle a conduit à l'impassé actuelle. De leur côté, les six pays du marché commun ne faciliteront pas l'adhésion de nouveaux membres de leur communauté; il semble que leur projet de tarif commun sera très protectionniste, au début tout au moins. Cela crée des obstacles à l'incorporation de pays dont les échanges sont intenses avec les pays d'outre-mer.

Heimatschutz auf Kosten der andern

Es mutet einigermaßen sonderbar an, dass bei gewissen Bergbahnenprojekten kein Hahn dagegen kräht, bei andern dagegen furchtbare Lärm geschlagen wird, als ginge es dabei um allerhöchste Werte. Als die Diavolazzabahn gebaut wurde, war es merkwürdig still in den Kreisen des Natur- und Heimatschutzes. Heute, da andere Oberengadiner Gemeinden eine Bahn auf den Piz Corvatsch befürworten, geht ein Sturm der Entrüstung durch den Blätterwald, als ob mit der Verwirklichung dieses Projektes zum erstenmal ein Stück Heimat «verhandelt» werde. Wir übersehen keineswegs, dass auch achtenswerte Gründe gegen den Bau neuer Bergbahnen sprechen, aber mit der Konsequenz ist es bei den Gegnern nicht immer zum besten bestellt. Das hat sich auch beim Bau von Elektrizitätswerken gezeigt, der in den Bergtälern ebenfalls zu einschneidenden Veränderungen des Landschaftsbildes führte. Im «Landshäfli», wie wir der «Neuen Bündner Zeitung» entnehmen, nimmt ein Mitarbeiter wie folgt Stellung zu der etwas merkwürdigen Methode, mit der in letzter Zeit vom Unterland aus bündnerischer Heimatschutz getrieben wird.

(Die Red.)

Wir sind keineswegs Gegner des Heimatschutzes und des Naturschutzes, wir finden diese Bestrebungen durchaus notwendig und der Unterstützung würdig. Aber wir bringen auch denen volles Verständnis entgegen, die sich energisch dagegen zur Wehr setzen, dass andere auf ihre Kosten Heimat- und Naturschutz treiben wollen. Und das scheint so langsam in Mode zu kommen. In der ganzen Schweizer Presse ist in der letzten Zeit das Projekt einer Seilbahn vom Silvaplana auf den Piz Corvatsch diskutiert worden. Die Stimmen, die verlangen, man möge den Engadiner den Bau einer Bahn verbieten, die die Schönheit der Gegend beeinträchtigen könnte, waren dabei wohl in der überwiegenden Mehrheit.

Dem steht gegenüber, dass, wie wir den Pressemeldungen entnehmen mussten, sich die Gemeinde Silvaplana, nachdem die Finanzierung des Unternehmens

le 14 avril 1958, 11 fédérations d'employeurs et organisations économiques de Grande-Bretagne, Suède, Norvège, Danemark, Autriche et Suisse ont publié une déclaration commune qui, a contribué à ranimer la discussion et à relancer la négociation. Cette déclaration contient des propositions relatives aux étapes de l'établissement de la zone de libre-échange, parallèlement aux étapes du marché commun, au contrôle de l'origine des marchandises importées, à la conciliation des politiques économiques et sociales.

Qu'une solution ou une autre prévaille en fin de compte, l'essentiel est que l'union économique de l'Europe se renforce. Les difficultés, si importantes soient-elles, qui surgissent, sont minimes relativement au risque d'étaffement de l'Europe entre les deux mastodontes américains et russes.

Der Fehlgriff mit den Kreditkarten

Aus Handel und Industrie nahestehenden Kreisen wird uns geschrieben:

In den letzten Wochen haben in verschiedenen Kreisen unserer Wirtschaft einlässliche Diskussionen über das in der «Hotel-Revue» bereits verschiedentlich behandelte Problem der Kreditkarten stattgefunden. Das Problem interessiert weit über das Hotel- und Gastgewerbe hinaus. Es sind vor allem auch die Detailhandelsorganisationen, die sich hier ebenfalls im Mittel gesetzt haben, um ihre Interessen zu wahren, nachdem sie es ihrer angestammten Kundenschaft nicht zumuteten können, dass diese den Barpreis kassa bezahlt, während ein sicher sehr willkommen, aber meist doch nur einmaliger Gast eine Kreditlieferung beansprucht, deren Erlös dann 5-10% unter dem Betreifnis, das der Barzahlungskunde erlegt, liegt. Man bedauert, dass sich die verschiedenen Organisationen, die sich mit der Wahrung der Konsumenteninteressen befassen, bisher noch nicht zum Worte gemeldet haben, obwohl hier ein geradezu «klassischer Fall» vorliegt, wo die Konsumenteninteressen zu verteidigen wären. Denn es liegt auf der Hand, dass die im Kreditgeschäft verlorene Marge von 5-10% des Verkaufspreises (auf die Handelsmarge umgerechnet) darf man mit rund 30 und mehr Prozent rechnen! von den andern Konsumenten hereingebracht werden müssen, mit andern Worten, dass diese eine zu hohe Rechnung bezahlen.

Das Blatt schreibt unter anderem: «Vom Wallis und dem Berner Oberland bis zu den letzten Jurausläufern, von der Zentralschweiz bis hinab zur äussersten Südspitze des Landes sind überall zahllose Bergbahnen gebaut worden, ohne dass es irgendwo einem nicht beteiligten Stande eingefallen wäre, Szenen herauszubewirken, wie sie jetzt angesichts einer Bahn auf den Corvatsch anzulaufen begonnen haben. Man kann sich des Eindrucks nicht erwehren, dass sich ein Teil unserer Mitbürgerinnen mehr um das Schicksal Bündens kümmert, als uns lieb und angenehm ist, und diese Fürsorge ist uns um so peinlicher, als sie sich vorwiegend dort manifestiert, wo ein wirtschaftlich benachteiligtes Glied der Eidgenossenschaft sich mit einiger Aussicht auf Erfolg selber um einen bescheidenen Anteil am allgemeinen wirtschaftlichen Aufschwung bemüht.»

Man ist heute im Bündnerland sicher nicht zu Unrecht etwas aufgebracht gegen die Prediger von Natur- und Heimatschutz, die Opfer von den andern verlangen,

die sie niemals selbst bringen dürften, die von den andern ein Festhalten an Verhältnissen erwarten, die sie für sich selbst als untragbar erachten würden.

Es ist sicher malerisch und mahnt so nett an die gute alte Zeit, wenn man zusehen kann, wie die Frauen das Wasser am nahen Brunnen holen, aber bei der Wahl einer Ferienwohnung möchte man selbst für diese kurze Zeit nicht auf das fließende Wasser verzichten. Nach kürzlich gemachten Erhebungen steht unser ganzer Berggebiet im Hinblick auf Wohnkonkurrenz noch weit hinter dem Flachland zurück. Was im Tale zur sozialen Selbstverständlichkeit gerechnet wird, ist in den Bergdörfern noch weitgehend ein Wunschtraum, dessen Erfüllung in weiter Ferne steht.

Man klagt heute oft über die Landflucht, ganz besonders über die zunehmende Entvölkerung unserer

Leider übersehen die Teilnehmer an solchen Kreditkartensystemen vollständig, dass sie das Vertrauen, das die Konsumenten in das schweizerische Preisgefüge allgemein und mit gutem Recht haben, auf eine sehr gefährliche Art und Weise strapazieren. Der «gewöhnliche Kunde» geht durchaus zu Recht von der Annahme aus, dass der von ihm zu erlegenden Preis der äusserste Preis ist und dass dieser Preis von jedem andern ebenfalls erlegt werden muss. Ferner setzt er voraus, dass wer auf Kredit sich beliefern lässt, einen höheren Preis erlegt, weil die Kreditkosten ebenfalls gedeckt werden müssen. Niemand hat dagegen etwas einzuwenden, wenn für die Vermittlung eines zahlungskräftigen Kunden eine Entschädigung bezahlt wird, besonders im Falle, wo der Kunde beraten, mit Prospekten belieft usw. sein will und z. B. eine Zimmerreservierung verlangt. Bei den Kreditkarten sind solche Dienstleistungen bekanntlich aber nicht azutivieren, und es ist daher auch nicht einzusehen, wieso der Karteninhaber wohl den Vorteil einer Kreditlieferung, nicht aber deren finanzielle Nachteile, auf sich nehmen soll.

Letzten Endes geht es bei den Kreditkarten um mehr als nur um die Prozente und die Umlaufrie. Es geht um *Treu und Glauben in der Kalkulation* und in der Geschäftsführung. Eine der Stärken unseres Landes im internationalen Wettbewerb besteht bekanntlich darin, dass unsere Preise jeweils äusserst sind und man diese auch so ausschreibt. Wer sich am Kreditkartensystem beteiligt, kann dies von sich nicht mehr behaupten und muss in Kauf nehmen, argwöhnisch kritisiert zu werden. Was würden beispielsweise die Dienstleistungen, die sich dem System angeschlossen haben, sagen, wenn ihre angestammte Kundenschaft sich künftig alles mit Rechnung nach Hause liefern lassen und die Rechnung per Monatsende unter Abzug von 10% begleichen würde? Um das Kreditsystem vollständig zu machen, könnte man einem solchen Geschäft ja eine Bankgarantie zukommen lassen, womit man ungefähr am gleichen Ausgangspunkt wie «Kreditmensch» wäre ...

-lg-

Bergtäler. Es kann ihr nur begegnet werden, wenn man die Möglichkeit findet, auch die Berggegenden am Aufschwung der Konjunktur beizutreten zu lassen. Die Gemeinde Silvaplana erwartet vom Bau der projektierten Bahn eine Belebung des Fremdenverkehrs, besonders eine Verlängerung der heute allzu kurzen Saisonzeit. Wir mögen den Wandel im Fremdenverkehr bedauern und uns nach den stillen Zeiten vor dem Automobilismus zurücknehmen, ein Fremdenverkehrsvert muss sich, wenn er leben will, nach den heutigen Verhältnissen richten. Wenn die Gemeinde Silvaplana nach Prüfung der Lage vom Bau der geplanten Bahn eine Steigerung der heute ungenügenden Frequenz erhofft und damit vermehrten Verdienst, so kann man ihr nicht einfach im Namen des Natur- und Heimat-

schutzes Halt gebieten. Es sei denn, man wäre in der Lage, der Bevölkerung andere neue Verdienstmöglichkeiten zu bieten.

Der Kauf eines Schokoladetalers berechtigt uns noch lange nicht, unsern Mitbürgern in andern Kantonen und Gemeinden Vorschriften darüber zu machen, was sie zu tun und zu lassen hätten. Der Charme mancher Berggegenden beruht in ihrer Unberührtheit von unserer modernen Technik. Dieser Charme, dem wir uns in kurzen Ferienwochen gerne hingeben, und zwar, wenn immer möglich, von einem komfortablen Hotel oder doch einer modern eingerichteten Ferienwohnung aus, wird weitgehend von der Bevölkerung dieser Landstriche bezahlt mit einer primitiveren Lebenshaltung und mit bescheideneren Erwerbsverhältnissen.

Dieses Zeichen an Kaffee-Maschinen



bürgt
für guten Kaffee

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

Verkauf durch:

Sanitas AG, Basel Kappelenstr. 22, 061 24 7820
Christen & Co. AG, Bern Marktgasse 28, 031 25611
Grüter-Suter AG, Luzern Hirschgasse 9, 041 31125
Autometro AG, Zürich Ramistrasse 14, 051 24 4766
Autometro AG, Genf Rue de Berne 23, 022 328544

Flims-Waldhaus

Günstig zu verkaufen
sehr schön, zentral gelegenes

HAUS

Speziell geeignet für die Einrichtung einer Privatpension oder eines Appartementhauses. — Kaufkräftige Interessenten melden sich unter Chiffre Z 14081 CH an Publicitas AG., Chur.

Lunch-Artikel

Lunchäschli - trapezäschli, Lunchpapier, Salat- und Zuckerpäckli, Sandwichtücher, Trinkbecher, Kartonpäckli - sehr günstig! Verlangen Sie unsern Katalog.

Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

Zwangsgesetzierung der Arbeit

Am 26. Oktober 1958 muss das Schweizer Volk zur Landesringinitiative Stellung nehmen, die den Bund verpflichten will, die Arbeitszeit für alle dem Fabrikgesetz unterstehenden Arbeitnehmer auf 44 Stunden in der Woche festzulegen.

1

Die Initiative sieht **keinen Lohnausgleich** vor.

Das heißt: Die um vier Stunden gekürzte Arbeit könnte von den Arbeitgebern am Lohn abgezogen werden.

Es ist also auch eine Lohnabbau-Initiative!

2

Die Initiative fordert von **allen Unternehmungen**, auch von jenen, die die Produktivität nicht erhöhen konnten, eine schlagartige Arbeitszeitverkürzung.

Das heißt: Zahlreiche Produkte, mit andern Worten die Lebenshaltung, würden verteuert.

Es ist also auch eine Teuerungs-Initiative!

3

Die Initiative zwingt die grossen, vollbeschäftigte Industrien **mehr Arbeiter einzustellen**, um das Produktionsprogramm zu erfüllen.

Das heißt: Schwächere Betriebe, vor allem gewerbliche und landwirtschaftliche, müssten sich noch mehr als heute auf Fremdarbeiter stützen.

Es ist also auch eine Überfremdungs-Initiative!

4

Die Initiative nimmt auf die Gestaltung und Entwicklung der Arbeitszeit in den **ausländischen Konkurrenzbetrieben** nicht Rücksicht.

Das heißt: Die Konkurrenzfähigkeit zahlreicher Unternehmungen würde beeinträchtigt und der Absatz auf den ausländischen Märkten geriete ins Stocken, wodurch viele Arbeitsplätze gefährdet würden.

Es ist also auch eine Arbeitslosen-Initiative!

Das alles kann verhindert werden, wenn wie bisher, die Arbeitszeit **vertraglich** zwischen Arbeitnehmern und Arbeitgebern geregelt wird.

Zwangsgesetzierung der Arbeit

NEIN

Zu verkaufen
in Verkehrszentrum des Kantons St. Gallen
la HOTEL/RESTAURANT

mit 15 Fremdenbetten, fliessend Kalt- und Warmwasser, Vereins- und Sitzungssäle, Jahresumsatz über Fr. 140 000. — Preis inkl. schönem Betriebs- inventar, Fr. 325 000.— Anzahlung mindestens Fr. 50 000.— Schriftl. Anfragen an Fritz Walker, Tamins.

ESI - UNIVERSAL

Vollwaschmittel auf Fettbasis
speziell für Waschautomaten

PON - PON-MP - PON-FLÖSSIG
Abwasch-, Feinwasch- und Reinigungsmit-
tel mit Hautschutz

SORA 40

Spezial-
Vorwaschmittel

SCHNEWEISS

3-FACH
Hochleistungs-
Vollwaschmittel
auf Seifenbasis

ORLON

das schonende
Sauerstoffbleichmittel
für hartnäckige
Flecken

BENEX
mit Nachglanz
das beste
nichtschäumende
Geschirrwaschmittel
in Abwaschmaschinen

SEIFENFABRIK HOCHDORF
für beste und schonendste Waschmittel

Wenn wir einer weiteren Entvölkerung der Bergländer Einhalt gebieten wollen, dürfen wir ihnen die Teilnahme an den Errungenschaften der Technik nicht verwehren, auch wenn die Landschaft dabei an ihrer ursprünglichen Anmut verliert. Wo wir jedoch das Erhalten der ursprünglichen Verhältnisse wirklich notwendig und im Interesse der Allgemeinheit liegend erachten, da sollte diese Allgemeinheit aber auch grosszügig genug sein, die örtliche Bevölkerung, die das Opfer bringen soll, so zu entschädigen, dass ihr dieses Opfer gerechterweise auch zugemutet werden darf. Natur- und Heimatschutz sind schöne, edle Bestrebungen, man darf aber nicht ihre Ziele mit ungerechten, die andern belastenden Massnahmen erreichen wollen. E. K. S.

AUS DEM LESERKREIS

Fehlrechnung in Brüssel!

Mitte August wurden bereits rund 25 Mio Besucher der Brüsseler Weltausstellung registriert. Die Rechnung der Organisatoren, die im besten Falle mit 40 Mio Besuchern total rechneten, wird sich somit bis zum 19. Oktober, dem Schlussstag der Ausstellung, zweifellos erfüllen.

Nicht erfüllt hat sich indessen die *Rechnung der Brüsseler Hoteliers*. Die Hoffnungen der Hoteliers und Restaurateure scheinen sich – wenn man den Pressemitteilungen glauben soll – durchwegs in Enttäuschung zu verwandeln, und der Staat wird vermutlich Hunderte von Millionen in Form von Garantiesummen zu bezahlen haben. Es scheint sich nun zu rächen, dass der Staat es unterliess, mit der Garantie einer Minimaleinnahme feste Preisvereinbarungen zu treffen. Nach Auffassung interessierter Kreise ist der Misserfolg der heftigen und teilweise unberichtigten Kampagne zuzuschreiben, welche im Ausland auf Grund einzelner Überforderungen einsetzte und dort den Ruf der «sindhaft» teuren Weltausstellung verbreitete.

Unsere Hotelierie und unser Land im allgemeinen kann aus diesem betrüblichen, aber trefflichen Beispiel einiges lernen. Vielerorts im Ausland gilt die Schweiz zu Unrecht als «teures Land»; sie wird deshalb von vielen ferienfreudigen Ausländern gemieden, insbesondere dann, wenn die Knaptheit an Devisenzuteilung oder eigenen Mitteln zur Sparsamkeit zwingt. Vereinzelte Übermarchenungen der Hotelierie – es handelt sich meistens um Outsider-Häuser – und verwehrte Betriebe in unsren grossen Ferienzentren helfen mit, den Ruf der «teuren Schweiz» in alle Welt zu verbreiten, denn bekanntlich haben schlechte Nachrichten schnelle Beine. Auch Reisebüros im Ausland und selbst eigene Reiseagenturen tragen oft dazu bei, dem ferienfreudigen Publikum das Gruseln beizubringen. Orientiert sich nämlich der Ausländer über Ferien in der Schweiz, so werden ihm in der Mehrzahl der Fälle Prospekte und Offerten von Ferienorten und Hotels vorgelegt, die zur Spitzenklasse zählen und dies durch entsprechende Tarife dokumentieren. Sofern sie sich desseinen geachtet doch zur Schweizer Reise entschliessen, stellen sie dann mit Erstaunen, aber zu spät, fest, dass es noch andere, ebenso schöne Ferienorte gibt, und dass selbst in den weltweit bekannten Ferienzentren Hotels existieren, in denen man gut und preis-

wert aufgehoben ist. Viele Freunde der Schweiz verlieren allerdings bereits nach ihrem Besuch im Reisebüro Mut und Hoffnung, die Schweiz zu sehen und – so will uns scheinen – auch um diese Gäste ist es schade! W.S.

AUS DEN VERBÄNDEN

Verband Schweizer Badekurorte

Der Verband Schweizer Badekurorte laden die Badehotels und weitere Interessenten auf *Freitag, den 21. November 1958, vormittags 10 Uhr*, zu einer

Diskussionsversammlung

ins Hotel Verenahof in Baden ein.

Die Herren Nationalrat *A. Schirmer* und *H. von Bieder* referieren über Propagandaprobleme, während dem die Herren Direktor *W. Keller* und Direktor *Hans Weissenberger* die Aussprache über die Hotel- und Kurmittelpreise und den Erfahrungsaustausch in der Badehotellerie leiten.

Conférence économique du tourisme romand à La Forclaz

Cette importante organisation, qui groupe les représentants des gouvernements cantonaux et des associations touristiques de Suisse romande, s'est réunie récemment à La Forclaz, sous la présidence de *M. Willy Amez-Droz*. Le président du Conseil d'Etat, *M. Marcel Gard*, ainsi que *M. Maurice Troillet*, participaient à la conférence.

Celle-ci a entendu des exposés sur les tunnels routiers; l'un de M. le professeur *Rouiller*, de l'Université de Genève, sur le percement du Mont-Blanc; l'autre de *M. Maurice Troillet*, sur le Grand-Saint-Bernard. Elle a pris fin avec la vive satisfaction de savoir la réalisation prochaine de ces deux ouvrages qui, ainsi qu'elle l'a constaté, ne sont pas en réalité concurrents mais complémentaires. Tous deux stimuleront le tourisme dans notre région de l'Europe et attireront chez nous de nombreux visiteurs nouveaux. Il est bien entendu que le Valais est intéressé au premier chef à la liaison routière Martigny–Aoste par le Grand-Saint-Bernard, et du point de vue de la Suisse romande, c'est bien cette solution qui importe avant tout.

La conférence a exprimé à *M. Maurice Troillet* toute sa reconnaissance pour les efforts opiniâtres qu'il a déployés dans ce sens et qui viennent d'être couronnés de succès.

Les délégués ont également entendu un exposé de M. le Dr *Kurt Krapf*, directeur, adjoint de la Fédération suisse du tourisme et professeur d'université, sur les nouveaux développements du tourisme et de la libéralisation des échanges touristiques de l'OECE.

M. Alblas a attiré l'attention des participants sur le nombre insuffisant de voitures touristiques à destination de la Suisse romande. Dans les communications ferroviaires, la conférence a décidé d'intervenir par l'intermédiaire des gouvernements cantonaux et des associations économiques pour qu'à l'avenir notre région soit mieux partagée sous ce rapport.

Avec M. *Fernand Gay-Crosier*, président de la commune de Trient, qui a très aimablement reçu la Conférence à La Forclaz, les délégués ont eu l'occasion de faire une excursion à l'Arpille par le nouveau télésiège.

Chronique genevoise

Davantage de nutéries à Genève, mais cependant diminution du taux d'occupation

Dans une ville comme Genève, l'année touristique n'est pas encore achevée. En effet, la saison se poursuit jusqu'à la mi-octobre, parfois même au-delà. Qui qu'il en soit, on possède déjà certaines indications, sur ce qu'en seront les résultats probables.

Certes, par suite des restrictions monétaires apportées par la France, le nombre des ressortissants de ce pays sont venus moins nombreux à Genève. Toutefois, leur relative absence a été compensée par un afflux accru de touristes allemands, britanniques et américains. Aussi, en définitive, est-ce un nombre d'hôtels plus considérable encore que celui de l'an passé que Genève aura vraisemblablement accueilli en 1958.

Une constatation s'impose cependant. Alors même que s'est accru le volume des nutéries, le taux d'occupation moyen de l'hôtellerie genevoise est en régression, pour la période s'étendant du 1^{er} janvier au 31 juillet en tout cas. Tandis que, pour la période correspondante de l'an dernier, ce taux était de 76 %, il n'est plus, cette année, et pour les sept premiers mois toujours, que de 71 %, d'où une diminution de 5 %.

Le taux d'occupation demeure évidemment très favorable, mais il n'en reste pas moins que régression il y a tout de même. C'est pourquoi il convient d'agir avec une certaine prudence dans la mise à disposition de nouveaux lits. Au cours de ces vingt derniers mois, environ six cents lits nouveaux ont été mis sur le marché de l'hôtellerie genevoise. Certes, ils rendent de grands services en pleine saison, soit de la mi-juin à la mi-septembre. Mais il ne faut pas oublier qu'un hôtel à Genève, laisse ses portes ouvertes pendant douze mois et que, à certains moments de l'année, on compte souvent plus d'employés que de clients.

Il n'en reste pas moins que Genève a besoin d'un hôtel de luxe, car son absence se fait de plus en plus sentir dans l'équipement d'une ville, qui n'est pas seulement un centre touristique important, mais également un carrefour politique d'importance internationale. V.

Jamais on ne s'était autant baigné à Genève

Le bel été, chaud et ensoleillé, que nous avons connu, a valu aux deux plages de Genève d'être fréquentées comme jamais elles ne l'avaient été jusqu'ici.

C'est ainsi que les bains de la Jetée des Pâquis, qui sont exploités par l'administration municipale, ont enregistré cent cinquante et un mille entrées payantes, soit vingt-huit mille sept cents de plus que l'année précédente, pour une saison qui s'est étendue de la mi-mai à la fin septembre.

Quant à Genève-Plage, qui est exploitée par une association privée, sur l'autre rive du lac, elle a reçu, pour quatre mois d'ouverture, cent soixante-cinq mille personnes, soit environ trente mille de plus que l'an passé.

AUSKUNFTSDIENST

Wieder einmal Rabattbettel!

Mitglieder unseres Vereins erhielten von der *Army Times Publishing Company* (Incorporated in USA), 102 Park Street, London W.1, ein Zirkular mit der Einladung, dem Mitgliedern des *ANAF Travel Club* gegen Vorweisung einer Mitgliederkarte 10% Rabatt zu gewähren. Ferner offeriert die erwähnte Firma Publikation der Firmen, die diesen Rabatt einräumen, in einem jährlich zweimal erscheinenden Führer. Sodann sollen die Geschäfte in den periodischen Publikationen der erwähnten Organisation unter einer Rubrik «Recommended Places» erscheinen.

Wir waren schon so oft genötigt, derartige Offerten an dieser Stelle als unannehmbar zu bezeichnen, dass es eigentlich überflüssig sein sollte, den Mitgliedern die Bestimmungen der Preisordnung in Erinnerung zu rufen, die jegliche Rabatgewährung an Angehörige von Organisationen irgendwelcher Art strikte verbieten. Damit nicht aus Nachtsamkeit das eine oder andere Mitglied auf die Offerte der Army Times Publishing Company eingehet, halten wir es für notwendig, auf die im Interesse der gesamten Mitgliedschaft erstellten Vorschriften erneut hinzuweisen.

Certes, tout ce monde ne s'est pas baigné car, pour beaucoup, les caresses du soleil, qui doivent assurer un beau bronze, que l'on s'efforce de conserver jusqu'à fort avant dans la mauvaise saison, jouent un rôle bien plus grand que les ébats aquatiques et les exercices de natation. Mais, des goûts et des couleurs...

ZAHLUNGSVERKEHR

Italien erhöht die Banknotenaufsuhr und verbessert die Devisenzuteilung

Einer Mitteilung des italienischen Delegierten an der kürzlich stattgefundenen Sitzung des Touristikomitees der OECE war zu entnehmen, dass Italien die Mitnahme von Banknoten in italienischer Währung von 30.000 auf 50.000 Lire pro Reise erhöht.

Gleichzeitig hat Italien die Devisenzuteilung in dem Sinne verbessert, dass eine solche auch jenen Staatsangehörigen gewährt wird, die nur mit einer Identitätskarte ins Ausland reisen. Bisher blieb die offizielle Zuteilung auf die Inhaber von Reisepässen beschränkt. Da zwischenstaatliche Verträge betreffend Anerken-



Propreté éblouissante à peu de frais

TRITO

Pour laver la vaisselle, rincer les verres, dégraisser et nettoyer les agencements de cuisine, de boucherie, etc.

TRAX

Pour les machines à laver la vaisselle. Supprime et empêche les dépôts calcaires, dégrasse complètement et donne une vaisselle resplendissante.

ADA

La poudre si fine, qui nettoie intensément dans une montagne de mousse. Excellente pour se laver les mains.

Henkel une garantie de qualité

Henkel & Cie S.A., Pratteln/BL
Service des gros consommateurs

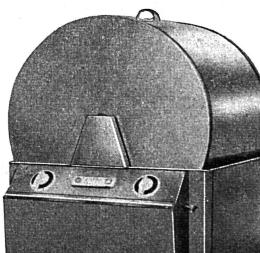


Une machine suisse

à laver et à rincer la vaisselle

de qualité extraordinaire.

Une démonstration vous convaincra vous aussi



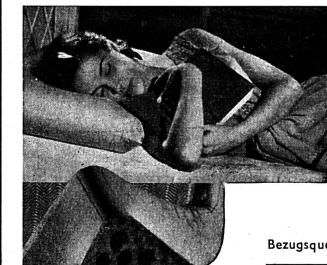
Demandez qu'on vous présente la G1.

Notre visite est sans engagement pour vous.

Les produits de toute première qualité suisse méritent votre entière confiance.

G1
F. Gehrig & Cie, Ballwil-Lucerne
Fabrique de machines et appareils électriques
Téléphone (041) 89 14 03

TIRELLI „gommapiuma“ (marque dép.)



Matratzen aus Latexschaum

bieten unübertroffenen Komfort
Sieshygienisch, bequem, praktisch, wirtschaftlich
Geringer Anschaffungspreis und zudem keine Unterhaltskosten mehr!

Die «gommapiuma»-Matratze muss nie gewendet, nie geklopft und nie aufgeschüttet werden. Ein Aufarbeiten im Laufe der Jahre ist nicht nötig, weil die ursprüngliche Form unbegrenzt erhalten bleibt.

Bezugsquellen-Nachweis:

TIRELLI

Produkte AG, Zürich, Limmatstrasse 275, Telefon (011) 42 80 80

Inserate lesen ... erwirkt vorteilhaften Einkauf!

TEILERWÄRMER

Lüikon

In völlig neuartiger moderner Ausführung.
Geringer Platzbedarf, einfache zeitsparende Bedienung.
Kurze Aufheizzeit, kleiner Stromverbrauch.
Modelle für 15, 24, 45, 48 Teller

Verlangen Sie Offer und unverbindliche Vorführung
FABRIK FÜR ELEKTROTERMISCHE APPARATE
PAUL LÜSCHER, TÄUFFELEN / BIEL (032) 73 545

Eigene gut ausgebauten Verkaufs- und Serviceorganisation

SCHWEIZER PATENT UND AUSLÄNDISCHE PATENTANGEMELDET

JAHRE

On votera le 7 décembre sur les jeux dans les kursaals

Dans sa séance de vendredi, le Conseil fédéral a décidé de fixer définitivement au 7 décembre la votation fédérale sur le nouvel article constitutionnel concernant les jeux dans les kursaals. Cet article 35 prévoit une modification de la constitution en ce sens que la mise au jeu de boule qui est actuellement de 2 fr. sera portée à cinq francs au maximum. Dans la session de septembre, les Chambres fédérales ont voté ce projet à la presque unanimité des voix.

nung der Identitätskarte bisher nur zwischen Italien einerseits, Belgien, Deutschland, Frankreich und Österreich anderseits bestehen, wirkt sich die getroffene Erleichterung nur im Verkehr mit den angegebenen Ländern aus.

AUS DER HOTELLEERIE

Direktionswechsel im Park-Hotel Vitznau

Der Verwaltungsrat des Park-Hotel Vitznau AG teilt mit: Nach siebenjähriger erfolgreicher Tätigkeit als Direktor des Park-Hotel Vitznau ist Herr Ernst Rüegger am 30. September 1958 auf eigenen Wunsch von seiner Stelle zurückgetreten. Er hat dieses Erstklassunternehmen am Vierwaldstättersee mit vollem Einsatz seiner Person und mit grosser Umsicht geleitet. Herr Dr. Rüegger hat sich auch stark um die gut gelungenen, zweckmässigen Umbauten und Modernisierungen der Gebäudelichkeiten bemüht.

An seine Stelle wurden Herr und Frau Erich Hofmann aus Weggis gewählt. Der neue Direktor konnte seine Fachkenntnisse im In- und Ausland erwerben. Er war im Bellevue-Palace in Bern, in verschiedenen Hotels und Restaurantsbetrieben in Grossbritannien tätig, so in Hungarian Restaurant, London, im Central-Hotel, Glasgow und im berühmten Claridge's in London. Von 1947 bis 1951 hat Herr Hofmann im Park-Hotel Vitznau in verschiedenen Stellungen gearbeitet; im Sommer 1951 als Vizedirektor/Chef de réception. Von 1952 bis 1958 hatte er leitende Posten in Hotels und Restaurantsbetrieben in den Vereinigten Staaten inne.

Fin de Saison à Schinznach-les-Bains

Une nouvelle saison va prendre fin à Schinznach les Bains et une nouvelle fois cette immense famille qu'est le personnel était réunie en ce lundi soir 29 septembre dans les salons du Parc-Hôtel pour fêter cette fin de saison par son bal traditionnel. Il est difficile au narrateur d'en faire un reportage complet, tellement cette année les productions étaient diverses et nombreuses. Quelques membres du Conseil d'adminis-

tration avaient tenu à participer à cette soirée et c'est devant une salle bondée jusqu'au dernier fauteuil que le souriant directeur ouvrit cette fête. Après avoir salué tout le monde, il adressa encore un message d'adieu à deux employés disparus, en priant les participants de se lever pour honorer leur mémoire.

Cette année de nombreux jubilés furent fêtés et célébrés pour des années de service allant de 10 à 50 ans. Je dis bien 50 ans, car tel est bien le nombre d'années d'activité de notre chef mécanicien, M. F. Wäst. Quant à Madame Schaefer, la mère de notre directeur, elle s'occupa de cet établissement thermal depuis 46 ans.

Puis vin l'heure des productions, d'une rare élégance, ayant comme acteurs la Brigade de cuisine, les charmantes sœurs, le personnel du service, etc. La soirée était costumée et parée, beaucoup d'employés avaient fait de leur mieux pour donner à cette fête un éclat tout particulier.

Prenant la parole, le président du Conseil d'administration, M. le Dr Piffler, remercia Monsieur et Madame Schaefer, directeurs, qui vont quitter Schinznach pour Bâle, après avoir, pendant 23 ans, donner le meilleur d'eux-mêmes à cette station. Puis s'adressa à Mme Schaefer mère, et la fleurissant, il lui dit d'une façon délicate tout ce que les Bains de Schinznach lui doivent. M. Paul Bricot, chef des cuisines, qui fêtait ses 10 ans d'activité dans la maison, prit la parole et, dans un discours d'une belle envolée, dit aux directeurs Schaefer et famille l'infinie reconnaissance qu'il éprouve à leur égard tout le personnel pour leur constante gentillesse et compréhension, leur souriante et bienfaisante direction, terminant son allocution par ces paroles :

« M. et Mme Schaefer, au moment où vous allez quitter la terre de Schinznach-Bâle, après 23 ans de féconde et magnifique activité, vos employés et collaborateurs sont unanimes derrière moi, pour vous souhaiter une pleine réussite aux restaurants de la Mustermesse à Bâle, et par-dessus tout une parfaite santé pour accomplir la tâche qui vous attend. Et un immense merci pour tout ce que vous avez toujours fait pour le personnel du Bad Schinznach, espérant vous retrouver ici souvent, comme le président du Conseil d'administration vous l'a offert, non pas en qualité de clients, mais en qualité d'invités et d'amis. »

Puis deux employés s'avancèrent avec une superbe corbeille de fleurs et un magnifique sujet en cuivre antique, juste témoignage de la reconnaissance de tout le personnel et les remirent aux directeurs, dont l'émotion, partagée par pas mal de participants, était visible. La collation de minuit fut ensuite offerte à tous, soit : Consommé, poulet froid garni copieusement, boissons diverses, et la danse reprit ses droits, entraînés par l'orchestre de la maison au complet, les couples évoluèrent toute la nuit en des Valses, Rock and Roll, Sambas, etc. J'ai vu déjà bien des fêtes de fin de Saison à Bad Schinznach, mais jamais d'un pareil éclat. Car chacun voulait encore profiter de la présence parmi nous des directeurs Schaefer. Une grande page de l'histoire de Bad Schinznach va se tourner. M. et Mme Schaefer merci de cette fête magnifique, merci pour

Stilles Gasthaus am Waldrand

Diesen kleinen Passus konnte man kürzlich in einer Familienzeitschrift lesen. Er war gewiss nicht neu, doch berührt er neu und irgendwie tröstlich im Zeitalter des Massenreisens, der internationalen Camping-Lager, des Flugzeuges. Ja, die Gasthäuser im Wiesengrund oder am Waldrand oder an einem fischreichen Bach sind nicht eingegangen, sie haben sich auch in unsere heutigen Tage hinein behauptet, und täuscht nicht alles, so werden sie gerade in den letzten Jahren wieder stärker aufgesucht. Ganz gewiss hängt das mit dem Bedürfnis echten Ferienmachens, mit der Sehnsucht nach Stille, mit den Ferien unserer Eltern, die zumeist sensationslos sich erholten, zusammen. Hinzu kommt ein anderer Wert. Das Gasthaus hat sich nicht eingerichtet auf Betrieb, es hat seine individuelle Art beibehalten, mag es sich auch hier und da ein wenig modernisiert haben: die Zimmer haben flüssiges Warm- und Kaltwasser, sehr oft dient ein gutes Badezimmer den Gästen, ein Fridgeaide sorgt für ein kühles Bier am Nachmittag im schattigen Garten, aber damit hat es auch sein Bewenden, eine alzu starke Umstellung auf Modernität um jeden Preis würde heute den Gast - womit wir einen ganz bestimmten Typ meinen - eher verjagen.

Sehr oft sind diese Gasthäuser im Besitz von Familien, die mit dem Lande verbunden sind. Manchmal gar sind sie noch Bauern. Die Stallungen schliessen sich den Wirtschaftsräumen an. Die Milch hat ihren unvergleichlichen Geschmack. Man ist generös, was die Butter betrifft beim morgendlichen Frühstück, und mag auch die übrige Küche nicht immer das letzte Raffinement kennen, so weiss sie doch manchem verhöhnten Gaumen durch ihr währschaftliche Zubereitung wohltut. Viel wichtiger aber als diese familiäre und materielle Atmosphäre scheint mir die grössere, das heisst die Ferien, die man in einer zumeist noch unverbildeten Natur verbringt. Der «Wald oder Forst», wie es im Annexton heisst, bietet sich hier nicht nur buchstäblich an, er ist in reichem Masse vorhanden, man kann in ihm, wenn man will, dem Abenteuer begegnen; stellen sich Kontakte mit der Bevölkerung ein, so sind sie zumeist von echter Art, man hat es nicht mit einer Schicht von Menschen zu tun, die von den



Zwangs-Reglementierung der Arbeit NEIN

Fremden «lebt», sondern mit Bauern, Handwerkern, Waldarbeitern, Fischern, die sich vom Dasein der wenigen Gasthäuser keine goldenen Früchte versprechen, sondern sie nehmen wie sie sind: freundliche Stämmen des Rastens und Ruhens, wo man gelegentlich zu einem Kartenspiel oder kühlen Trunk einkehrt. Etwas anderes tritt hinzu: noch immer gibt es stille Wiesengrände und kleine Waldäbler auf diesem übervölkerten Kontinent, wo nicht jeder Meter Landes abgegrenzt und nutzbar gemacht wurde, die «Freiheit», und sei es manchmal auch nur ihre Illusion, gibt diesen Landschaften ihre verborgene Grösse. Kein Wunder, dass man von solchen Wanderungen und Ausflügen, die zumeist zu Fuss vor sich gehen, erquickt und wundersam angeregt zurückkommt.

Eduard H. Steenken

tout ce que le personnel de Schinznach vous doit. Bâle n'est pas loin et beaucoup de vos employés sauront trouver le chemin des restaurants de la Mustermesse pour aller vous dire bonjour!

Un employé au nom de tous P. B.

DIVERS

Projets touristiques à Bex

Un premier projet de téléphérique devant relier le hameau des Plans-sur-Bex à Bonvauz avait été ré-

posé par le Service fédéral des transports, surtout à cause des trop grosses charges financières qu'il comportait. La mise en valeur, touristiquement parlant, du valais des Plans, est pourtant souhaitable. C'est pourquoi un second projet a été élaboré, d'un coût de moitié moins élevé que le précédent. La route projetée des Plans à Gruyère permettrait aux autos l'accès à la station de départ. Une nouvelle piste de ski a été également étudiée, qui donnerait satisfaction aux skieurs de toutes forces.

D'autre part, les Bellerins désiraient la construction d'un téléphérique de Solalex à Anzeindaz, afin de retarder le plus possible la construction d'une route sur ce secteur et de maintenir le caractère paisible et

Kapitalanlage in Spanien

Radioaktives Thermalbad. Gegen Rheumatismus und Gelenkreuma, Asthma, Bronchitis, Zirkulation und Nachkarb nach Operationen. Ganzes Jahr geöffnet. Trockenes Klima. Grosses Parkanlagen mit Hotel I. Klasse. 80 Doppelzimmer mit Bad, Heißbader im Zimmer. Wassertemperatur 60°C für Bäder und Zentralheizung. 36 km von Barcelona zu verkaufen. Nähert Meyer, Postfach 534, Zürich 22.

Revue - Inserate haben Erfolg!

Zu verkaufen ist bekanntem Fremdenkurort des Kantons Appenzell: bestes

Hotel / Restaurant

mit 50 Fremdenbetten, fließend Kalt- u. Warmwasser, 2 Säle und reichhalt. Betriebs-Inventar; Jahresumsatz ca. Fr. 130 000.— Kaufpreis Fr. 255 000.— Anzahlung Fr. 60 000.— Schriftliche Anfragen an Fritz Walker, Tamins.

Günstig zu verkaufen

Aufschlittmaschine

elektrot., 220 Volt und Handmaschine spez. zum Schneiden von Frischfleisch.

Bizerba-Waage

schaltbar bis 10 kg, 10 gr. Teiling, sowie 2 kg Portionenwaage Berkel.

Kaffeemühle

neuwertig, mit Käsereiber, 220 Volt. Garantiert einwandfrei, günstige Maschinen. Telefon (063) 2 19 37.

Glace-maschine

die nur während der Saffa im Betrieb war, in neuwertigem Zustand, 1/4 des Neuwertes billiger abzugeben. Bekanntes Fabrikat mit grossem Konservator und italienischem Rührwerk. Auskunfts erlaubt gerne Tel. (041) 2 22 08.



Antiquitäten

aller Art, insbesondere Möbel, Bilder, Stiche, Kupfer etc. zu günst. Preisen offeriert Ihnen Galerie Rosai, Schwarzenburg (Telephone 69 21 74).

Inserieren bringt Gewinn

Markenweine — feine Weine

Herrenhöckler

Blumig wie ein Tiroler; würzig wie ein Burghunder ist dieser Pinot aus dem Tirol. Ein richtiger «Herrenhöckler». Verlangen Sie bestimmt Offerte - auch für Offenausschank - bei

Leo Wunderle AG, Luzern / Zürich

Zu verkaufen

zwischen Zürich und Baden, grösster, neuzeitlich eingerichteter

Land-Gasthof

Nehme evtl. Renditenhaus in Zahlung.

Offerien unter Chiffre OFA 26940 Rb an Orell Füssli-Ancron AG, Baden.

Cause non emploi, à vendre

cuisinière «AGA»

pour grand repas. S'adresser à Hotel Deplas-Campiche, Baulmes (VD).

Hoteliers, Restaurateure, lassen Sie sich den neuen VALENTINE-GRILL vorführen

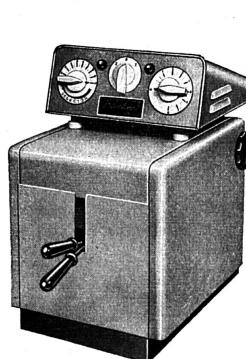
Einige der vielen bestechenden Vorteile:

- Sofort betriebsbereit, 3-6 Minuten Aufheizzeit
- Zeitschalter und Strahlungsselektor
- Nach Ablauf des Grillvorganges wird automatisch der Strom ausgeschaltet und das Grillgut aus der Hitzezone entfernt
- Kein mühsames Reinigen von Rosten oder Gussplatten
- Sehr preisgünstig

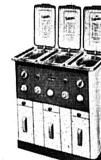
Generalvertretung:

H. BERTSCHI, Zürich 7/53, Sillerwies 14, Tel. (051) 348020

Valentine-Friteuse — Servomat-Tellerwärmer



BON FÜR PROSPEKTE



Deutscher, 19jährig, gelernt in Süddeutschland und Berufsschule besucht, letzte Saison im Grand Hotel Hof Ragaz gearbeitet, gute Zeugnisse, englisch sprechend, gute französische und italienische Anfangskenntnisse, sucht per 15. November oder für die Wintersaison Stelle als

Commis de rang

in einem ersten Schweizer Hotel, Westschweiz bevorzugt. Offerien erbeten unter Chiffre R 1841 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen ab sofort für die kommende Wintersaison oder für ganzjährig zwei Stellen als

Demi-Chefs

Wir beherrschen ein einwandfreies Service, haben gute Umgangsformen, sind 22 Jahre alt und sprechen englisch und deutsch. Sämtliche Berufskleidung vorhanden. Angebote unter Chiffre D F 1851 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger } Nr. 43
Moniteur du personnel
Offene Stellen - Emplois vacants

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

Gesucht: Köchin, Servierstochter, Portier, Zimmermädchen. Offerten mit Photo sind zu richten an Hotel Bolgenchance, Davos-Platz. (767)

Gesucht: Alleinportier für Wintersaison im Engadin. Offerten unter Chiffre 775

Gesucht: In länderlicher Wirtschaft, Küchenbursche, und Gehaltsansprüchen an solcher Tätigkeit. Offerten mit Zeugnissen und Photo an Sporthotel Regina, Davos. (771)

Gesucht: von Hotel Turgov-Bernerhof, Burgdorf: Zimmermädchen und Buffettöchter. Anmeldungen sind zu richten an Tel. (034) 21652. Familie H. Wüthrich. (783)

Gesucht: für sofort: Restaurantköchter, Servierstochter, im eröffneten Grossrestaurant Alte Bayrische, Basel. Tel. 22781. (772)

Gesucht: von Erstklasshotel, in Zürich, Sekretärin für kaufmännische Abteilung in Jahresstelle. Baldiger Eintritt nach Überreisezeit. Erfahrung in der Kasse, Rezeption, mit französischen und englischen Sprachkenntnissen richten ihre Offerten mit Photo, Zeugniskopien, Anmeldungen, Gehaltsansprüchen bei freier Verpflegung unter Chiffre 773

Gesucht: per Dezember in Saison- oder Jahresstelle: Alleinkoch, tüchter, Bäckereibursche, für Tee- und Kaffeehaus, Küchenmädchen. Offerten mit Photo an National-Rialto, Gstaad. (774)

Gesucht: per 15. November in Jahresstelle Commiss de cuisine in solignierten à-la-carte-Betrieb, Nähe Zürich. Offerten an Gasthof Rössli, Würenlos. (776)

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

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebenen offenen Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beflagge für die Weiterleitung an den Stellenvermittlungsdienst des SHV einzureichen. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

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

Jahressstellen

4011 Servierstochter, sofort, Restaurant, Zugersee.
4012 Käfekochin, Etablissement, sofort, Journalistin, 1. November, Erstklasshöfe, Oberholz, Bernerhof, Lucano, Chef d'étage, 1. November, Erstklasshöfe, Lucano.
4020 Käfekochin-Angestellenkochin, evtl. Anfängerin, sofort, mittelgrosses Passantshotel, Basel.
4027 Restauranstochter, 1. November, Hotel 30 Betten, Kanton Bern.
4028 2. Chausseur, Hallentourant-Ablösung des Nachportiers, sprachenkundig, 1. November, Erstklasshöfe, Luzern.
4031 Bar-Serviettochter, jünger, 1. November, Hotel 30 Betten, Restauranstochter, sofort, Hotel 75 Betten, Ostschweiz.
4067 Kochin, sofort, Hotel 70 Betten, Vierwaldstättersee.
4068 Chasseur-Tourant (Ablösung des Nachconierge), sprachenkundig, Stöpfer-Glättlerin, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
4070 Haus-Lingeriemädchen, 1. November, grosses Passantshotel, Basel.
4073 Servierstochter, sofort, Restaurant, Basel.
4074 Chausseur, Wintersaison, Buffettöchter, Anfang Dezember, Hotel 70 Betten, Graubünden.
4076 Bar-Restauranstochter, à-la-carte-kundig, 1. Dezember, grosses Hotel, Zürich.
4077 Servierstochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
4078 Tourante, auch für Service und Zimmer, sofort, Hotel 70 Betten, Emmen.
4079 Jüngere Buffettöchter, Küchenmädchen, sofort, Restaurant, Basel.
4081 Servierstochter, 1. November, mittelgrosses Hotel, Basel.
4082 Restauranstochter, sofort, Hotel 40 Betten, Zürich.
4092 Lingerie, 1. November, mittelgrosses Passantshotel, Basel.

Carlton Elite Hotel, Zürich
Wir suchen zum baldigen Eintritt tüchtige, sprachenkundige

Sekretärin

für Kasse, Korrespondenz und Ablösung Reception. Ausführliche Offerten mit Zeugnisschriften und Photo sind zu richten an die Direktion.

Gesucht
an bestbekanntem Sommer- und Wintersportplatz:

Restaurationstochter
Saaltöchter
Sekretärin-Anfängerin
Buffettöchter
Näherin-Büglerin
Commiss de cuisine

Offerten erbeten an Hotel Acker, Wildhaus.

Büro-Praktikantin

mit Kenntnissen im Französisch, Italienisch und Maschinenschriften. Geeignete Tätigkeit für aufgewickelte, geschickte und tüchtige Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an Katholischer Wohndienst, Zürich 7/32, Hottingerstrasse 30.

Chef d'étage

parlant langues, capable, est demandé pour date à convenir par Hotel Excelsior, Montreux. Place à l'année stable.

Stellengesuche - Demandes de places

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

Bureau und Reception

Hölländerin, 25jährige, gute Allgemeinbildung, Realschule, Französischkenntnisse, gute mathematische und französischen Kenntnisse, sucht Stelle als Büro-Praktikantin. Zuschriften an: Fr. Out, Craillo/post Loren N.H., Holland. (181)

Hotelsekretärin, Schweizerin, Fähigkeitsausweis, sprachenkundig, Deutsch, Italienisch, Französisch, Englisch, Holländisch in Wort und Schrift, sucht Stelle als Steward des Patrouille Reception oder als Geräumte (mütterlicher Betrieb). Offerten unter Chiffre 180

Tüchtige Frau such in Geschäft oder Restaurant Beschäftigung an fahrendem Posten (eventuell Saisonstätte). Offerten an R. R. postlagernd, Hochdorf (Luzern). (173)

Salle und Restaurant

Commis de rang, Deutschschweizer mit Französischkenntnissen, sucht auch in der Saison, in einem Hotel oder Restaurant, Erfahrung in der Arbeit, Arbeitsbereitschaft, mit französischen und englischen Sprachkenntnissen richten ihre Offerten mit Photo, Zeugniskopien, Anmeldungen, Gehaltsansprüchen bei freier Verpflegung unter Chiffre 773

Gesucht: per Dezember in Saison- oder Jahresstelle: Alleinkoch, tüchter, Bäckereibursche, für Tee- und Kaffeehaus, Küchenmädchen. Offerten mit Photo an National-Rialto, Gstaad. (774)

Gesucht: per 15. November in Jahresstelle Commiss de cuisine in solignierten à-la-carte-Betrieb, Nähe Zürich. Offerten an Gasthof Rössli, Würenlos. (776)

Cuisine und Office

Chef de cuisine, prima Restaurateur, entremets- wie patissierkundig, sucht Stelle für Wintersaison oder Jahresstelle. Offerten erbeten durch Telefon (071) 221461. (835)

Commis de cuisine, Italienerin, bereits in der Schweiz, etwas Französischkenntnisse, sucht Stelle in die Wintersaison. Offerten unter Chiffre 161

Cuisinier, Suisse, travailleur seul, 50 ans, cherche emploi, saison d'hiver ou place à l'année. Hôtel moyen, de montagne ou clinique. Région Vaud/Valais. Certificats à disposition. Adresse: Chiffre 183

Émissaire, junger, deutsches, sucht Stelle ab 15. Nov. Wintersaison. Mann als Haushäusche-Casseroller. Frau als Haushäuschenmädchen. Gute Zeugnisse vorhanden. Elterferten unter Chiffre 184

Jeune homme, allemand, 17 ans, depuis 2 ans en Suisse, cherche place d'assistanat. Saison 2000 est en cours. Offerten erbeten durch Sprenger, Hotel Kreuz, Weier im Emmental, Tel. (034) 44244. (187)

Koch junger, mit Ausbildung in Erstklasshotels sucht Stelle in Zürich oder Umgebung. Tel. (051) 356772. (178)

Koch, junger, 22 Jahre, sucht Stelle in einem guten Hotel nach Küchenkoch (Salzkoch). Arbeitgeber mit Gutsangabe an Elli Schrank, bei Bäckerei Zur Brüggli, Kiental (Berner Oberland). (175)

Kochlehrzüng, 17jähriger, sucht Stelle in mütterlichem Betrieb, mit Französischkenntnissen, sucht Stelle in einer Saison. Arbeitgeber unter Chiffre 170

Kochlehrzüng, 25 Jahre, allein, sprachkundig, seineshafter. Arbeitgeber unter Chiffre 161

Kochlehrzüng, 25 Jahre, allein, sprachkundig, seineshafter. Arbeitgeber unter Chiffre 162

Küchenchef, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 163

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 164

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 165

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 166

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 167

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 168

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 169

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 170

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 171

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 172

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 173

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 174

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 175

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 176

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 177

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 178

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 179

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 180

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 181

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 182

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 183

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 184

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 185

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 186

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 187

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 188

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 189

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 190

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 191

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 192

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 193

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 194

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 195

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 196

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 197

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 198

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 199

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 200

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 201

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 202

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 203

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 204

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 205

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 206

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 207

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 208

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 209

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 210

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 211

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 212

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 213

Küchenchef, allein, Mitte dreissig, mit entsprechendem Nachweis über seigere Tätigkeit (Referenzen), routinierter Fachmann mit wirklich umfassenden Fähigkeiten, eine soignierte und rational arbeitende Küche garantieren, sucht Engagement als Küchenchef in Hotel, welches auf tägliche, fähige Kraft Wert legt. Arbeitgeber unter Chiffre 214

Küchenchef, allein, Mitte dre

Wir suchen

erfahrenen

Entremetier**Demi-Chef****Anfangs-Zimmermädchen**

Eintritt baldmöglichst. Jahresstelle. Offerten an Hotel Vereinshof, Baden.

Hotel Baur au Lac, Zürich

sucht für seine kaufmännische Abteilung

SEKRETÄRINin Jahresstellung zu baldigem Eintritt (nach Über-
einkunft). Bewerberin muss über eine gute Büro-
halbjahreserfahrung verfügen, wenn möglich mit
französischen und englischen Sprachkenntnissen,
die Wert legen auf kaufmännische Arbeitszeit und
Altersfürsorge, werden um Offerten gebeten mit
nur geringer Pflicht. Zeugnisse, Referenzen und
Gehaltsansprüchen bei freier Verpflegung an die
Administration Hotel Baur au Lac, Zürich.

Gesucht

auf Dezember nach Wengen:

I. Lingère
Wäscherin
Lingeriehilfen
Zimmermädchen
Nachtpoter
Koch
 als 1. Aide de cuisine/Chef-Stellvertreter
Personalköchin oder -koch
Officemädchen
Küchenmädchen und -burschen
Winebutler
Tochter und Kellner
 für Saal/Halle
Anfangszaaltochter
Service-Lehrtochter
 (11 Monate Praktikum)
Barmaid
Kellerbursche

Zum Teil handelt es sich um Jahresstellen. Handgeschriebene, detaillierte Offerten unter Chiffre B O 1814 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Graubünden für Wintersaison:

Patissier
Commis de cuisine
Hilfsköchin
Saaltöchter
Lingère-Näherin

Offerten unter Chiffre G W 1867 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Beau-Rivage-Palace, Lausanne-Ouchy

cherche
aide chauffeur (laveur)
cafetière

Entrée de suite. Offres avec copies de certificats à la Direction.

Bergrestaurant Parsennhütte, Davos

sucht für lange Wintersaison (Dezember bis 15. April 1959) tüchtige, selbständige

Köchin/Koch
Hilfsköchin
Buffettochter
Küchenmädchen
Haussmädchen

Hoher Lohn und angenehme Arbeitsbedingungen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbitten an Christian Gees, Bergrestaurant Parsennhütte, Davos.

Sporting-Restaurants, Biel

suchen per sofort in Jahresstellen:

Commis de rang
Servierlochter
 versierter
Kellerbursche

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen sind erbitten an G. Schlüchter, Sporting-Restaurants, Biel.

Hotel Splendide, Lugano

sucht in Jahresstelle

Chasseur

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten sind zu richten an Hotel Splendide, Lugano.

Carlton Elite Hotel, Zürich

sucht zum baldigen Eintritt in Jahresstellen

Chef-Gardemanger
Chef de garde
Chef de froid
Commis-Patissier

Ausführliche Offerten mit Zeugnisschriften und Photo sind zu richten an die Direktion.

Dolder Grand Hotel, Zürich

sucht in Jahresstelle

I. Journalführer

Gelegenheit, die National-Buchungsmaschine kennen zu lernen. Offerten mit Zeugniskopien sind erbitten an die Direktion.

Gesucht

Direktor

für Grosshotel allerersten Ranges im Engadin.

Jahresstelle bei langer Sommersaison. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre GD 1895 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

**Haus-
angestellte**für Küche und Kranken-
abteilung. Vorteilhafte Be-
dingungen. Tel. (058) 51522,
Kantonsspital Glarus.Gesucht
auf 15. November oder nach
Übereinkunft in Hotel nach
Zürich Stelle als**Etagenportier**Sprachenkundig. Alter 25
Jahre. Offerten unter Chiffre
6635 an Senger-Annoncen,
Postfach, Zürich 21.**Chef-
cuisinier-
gérant**expérimenté, cherché pour
Téhéran. Ecrire sous chiffre
K 80275 X à Publicitas,
Genève.Zur gefl. Notiznahme!
Inseraten-Aufträge be-
liebe man bitte an die
Administration, nicht an die Redaktion zu
richten.

Gesucht für die Wintersaison Dezember/April:

**Küchen- u. Economat-
Praktikantin**
I. Glättelin
Personalköchin
Kaffeeköchin
Küchenbursche

Offerten erbitten an Dir. W. Federle, Hotel Schatzalp,
Davos.

On cherche

portier de nuitEntrée de suite ou à convenir. Faire offres à
l'Hôtel City garni, Fribourg.

Gesucht

Hostessin Winter-Sporthotel oder Service in modernem
Café oder Restaurant. Offerten unter Chiffre
L 52110 G an Publicitas St. Gallen.Sehr gutes Zürcher Hotel sucht ersten
MITARBEITER als**Empfangsschaff und Stellvertreter des Direktors**

Bei Eignung ist die Übertragung der Direktion in Aussicht genommen. Es wollen sich nur Bewerber melden, die sich über eine erfolgreiche Praxis in leitenden Stellungen geführter Hotels ausweisen können. Diskretion zugesichert. Zuschriften mit vollständigen Unterlagen, Photo, Handschriftprobe und Angabe der Gehaltsansprüche erbitten unter Chiffre ME 1872 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Erstklasshotel nach Arosa

für kommende Wintersaison sehr tüchtige und selbständige

Lingerie-Gouvernante
Glättelin-Stopferin
Wäscherin

Offerten erbitten unter Chiffre E A 1869 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort in 2-Saison-Hotel (60 Betten) in bestbekanntem
Kurort Graubündens, fachbürtiges, einsatzfreudiges**Geranten-Ehepaar**mit bester beruflicher Ausbildung, guten Fremdsprachen-
kenntnissen und besten Umgangsformen, die Fähigkeiten
haben, einer internationalen Kundschaft vorzustehen.Handschriftliche Offerten mit Zeugnisschriften, Photo, Re-
ferenzen und Lohnansprüchen unter Chiffre EH 1890 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Auf Sommersaison 1959 suchen wir

Direktions-Ehepaar

für unser Erstklasshotel

(100 Betten, Restaurant, Terrasse, Bar-Dancing)

in Interlaken

Bestausgewiesene, initiative und sprachenkundige Bewerber,
die in den verschiedenen Sparten des Hotelgewerbes durch-
aus bewandert sind, mit berufstüchtiger Ehefrau, wollen ihre
Offerten mit Angabe über Lebenslauf, Gehaltsansprüchen, Refe-
renzen und Beilagen von Zeugnissen sowie Photographie ein-
reichen an Gebrüder Früh, Hotel Belvedere Interlaken, z. H.
Herr Charles Früh, Postfach Basel 1.

Gesucht zu baldmöglichstem Eintritt

BUFFETDAME

für Hotel-Restaurant in Basel

Gute Honorierung und geregelte Arbeitszeit. Offerten unter Chiffre BU 1805
an die Hotel-Revue, Basel 2.

« Restaurant des Halles » in Neuenburg

Küchenchef

sucht einen

Detaillierte Offerten erbitten mit Zeugniskopien, Photographie und Angabe
der Gehaltsansprüche.Bekannter Restaurations-
betrieb, Nähe Zürich, sucht
jüngerer**Koch-
Mitarbeiter**als Stütze des Patrons. Gut-
bezahlt. Jahresstelle. Offerten
unter Chiffre K M 1907
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Gewinn

Gesucht
für lange Wintersaison nach DAVOS sprachenkundige

**Allein-Saaltöchter
oder Kellner
Saal-Praktikantin
Tochter**
für Hotelbar und Bündnerstülli

Ferner:
**Lingerie-Hilfe
Officemädchen**Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Bernina
und Helios, Davos-Platz.

Gesucht

in Jahresstelle, wenn möglich ausgewiesener

WarenkontrolleurEintritt nach Übereinkunft. Bewerber aus der Lebensmittel-
branche und Früchte- und Gemüsehandel werden bevorzugt.
Offerten mit Lebenslauf und Zeugnisschriften sind einzur-
eichen unter Chiffre W A 1824 an die Hotel-Revue, Basel 2.Brasserie-Restaurant-Tea-Room du Grand-Chêne, Lausanne
demande:**chef de service**(connaissant le français, l'allemand et l'anglais). Faire offre avec
certificats, prétentions et photo.

Gesucht

für Wintersaison ins Berner Oberland:

2 Restaurationstöchter
 sprachenkundig (Jahrestelle)
Zimmermädchen sprachenkundig
Saaltöchter
Officebursche (sauberer)
Portier sprachenkundig

Offerten unter Chiffre W O 1721 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Sekretärin

initiativ, zuverlässig und gewandt, zur selbständigen Führung eines offiziellen Verkehrsbusaus. Bedingungen: Deutsch und Französisch, möglichst auch Italienisch. Entgelt: 1500.- Fr. monatlich. Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen bis 31. Oktober 1958 an den Präsidenten des Kur- und Verkehrsvereins Rheinfelden, Quellenstrasse 7.

Gesucht
 für lange Wintersaison nach Lenzerheide sprachenkundige, tüchtige

Barmaid

in Bar-Dancing, ferner sprachentüchtige, versierte
Saal-Restaurationstöchter

Gefälligst Offerten mit Unterlagen an Kulm-Hotel, Valbella-Lenzerheide.

Gesucht

für Wintersaison

2 bis 3 Chasseure

sprachenkundig, ins Grandhotel Belvédère, Davos-Platz. Offerten erbeten an A. Egger, Concierge, Chalet «Sunneschyn», Grindelwald.

Gesucht in Wintersaison:

junger Koch
 neben Chef
Bar-Praktikantin
 in Jahresstelle:
Officemädchen
 sauberes
Küchenmädchen oder -bursche

Offerten unter Chiffre J W 1725 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL ISLA, AROSA

Gesucht für Wintersaison

Lingère Saaltöchter Chasseur

Offerten erbieten.

Gesucht
 in Erstklassshotel Graubündens für Wintersaison 1958/59

Officegouvernante
Zimmermädchen
Bartöchter
Patisserieverkäuferin
Officemädchen

Offerten mit Unterlagen sind zu richten an die Direktion des Grand Hotel Vereina, Klosters.

Gesucht
 für Wintersaison nach Arosa:

Patisser
Angestelltenköchin
Gouvernante
 (Lingerie und Dięge)
Saaltöchter
 (sprachenkundig)
Zimmermädchen
 (sprachenkundig)

Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an Hotel Seehof, Arosa.

Gesucht
 für die Wintersaison in kleines Hotel nach Zermatt

Alleimportier
Zimmermädchen
Köchin

Offerten sind erbieten an Hotel Alpenblick, Zermatt.

Hôtel Beaulac, Neuchâtel

cherche personnes ayant bonne formation commerciale et hôtelière comme

caissier-chef de réception

ainsi que

secrétaire aide du caissier

connaissance des langues exigée. Places siables et bien rétribuées. Faire offres avec photo, références et prétentions de salaire à la Direction.

Hotel du Lac, Merligen

wird komplett umgebaut und mit neuem Mobiliar und Inventar versehen. Es soll eine gemütliche, gediegene gastronomische Gaststätte werden.

Eine neue Perle am Thunersee

Die Verhältnisse sind ideal, 42 Meter Seefront, ruhig, geschützt von Lärm und Staub. Grosser Parkplatz. Bauliche Änderungen können eventuell nach Wunsch noch berücksichtigt werden.

Wir suchen für dieses Objekt einen bestausgewiesenen

PÄCHTER GERANTEN

Schriftliche Anfragen sind zu richten an Pfiwa AG, Bern, Amthausgässchen 3.

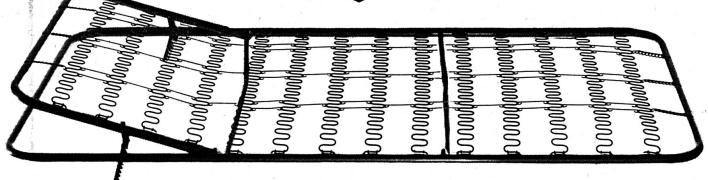
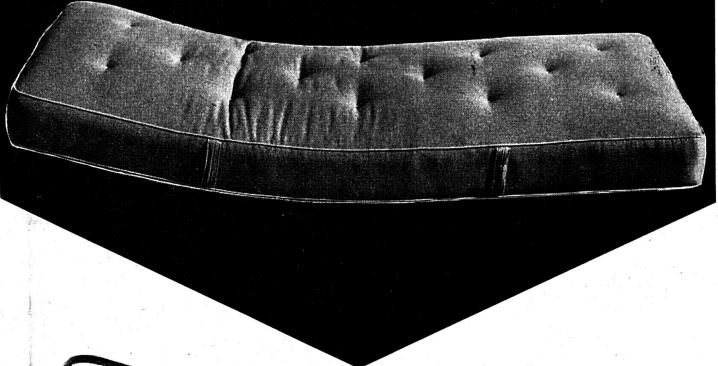
Bar-Restaurant de 1er ordre à Genève

cherche pour la réouverture après transformations pour le 26 décembre:

pianiste de bar (homme)
barman-chef
barman
commis de bar
chefs de rang
demi-chef de rang
commis de cuisine

commis de rang
 (français et anglais exigé)
commis-pâtissier
 (travaux de sucre)
lingère
fille de maison
garçon de cuisine
et office

Faire offres avec certificats références et photo à W. Fiechter, rue du Stand, 46, GENÈVE.



12,5 kg

**Vos hôtes dorment-ils bien ?**

Un bon sommeil est assuré, toujours, par le matelas Déa et le sommier Wella. Vos hôtes apprécieront mieux encore leur séjour chez vous, s'ils dorment vraiment bien. Ils seront particulièrement sensibles au confort que vous leurs offrez avec le matelas Déa, mœilleux, toujours souple, qui ne provoque aucune transpiration. Et pour vous, qui êtes hôtelier, il est important de le savoir: d'une solidité à toute épreuve, le matelas Déa dure plus longtemps.

Le sommier Embru-Wella offre aussi de grands avantages:

- pour l'hôte un vrai confort par le traversin réglable
- pour le personnel remarquablement léger, ne prend pas la poussière
- pour l'hôtelier d'une solidité incroyable, malgré son prix avantageux.

Demandez les listes de références aux Usines Embru, Ruti ZH

Veuillez découper ici: _____

Hotel

COUPON

A réception de ce coupon, nous vous enverrons gratuitement la brochure:
«Vos hôtes dorment-ils bien?» Ce bon est à remplir et à expédier, affranchi à 5 cts, aux Usines Embru, Ruti ZH

Nom _____

Rue _____

Localité _____



Hotel Post, Bad Scuol-Tarasp-Vulpera
 sucht für kommende Wintersaison mit Eintritt Mitte Dezember:

Alleinkoch
 entremetierkundig, neben Köchin
Personal- und Kaffeeköchin
Restaurationstöchter
Demichef
Küchen- und Officemädchen

Offerten mit Zeugnisschriften, Lohnansprüchen und Photo an Dir. Hugo Ferr, AG Hotels Belvédère, Post & Park, Bad Scuol-Tarasp-Vulpera, erbieten.

Hotel Weisses Kreuz & Post, Grindelwald
 sucht für die kommende Wintersaison:

Köchin neben Chef
Hilfsköchin
Hilfs-Zimmermädchen
Büro-Praktikantin
 evtl. Anfangs-Sekretärin

Offerten unter Angabe der Lohnansprüche sowie Zeugnisschriften und Photo sind erbieten an die Direktion.

Die Grossküche planen ...

Auswahl und Aufstellung der Apparate so treffen, dass sie einen reibungslosen, wirtschaftlichen Küchenbetrieb gewährleisten!

Wünschen Sie Vergleichszahlen aus ähnlichen Betrieben?

Erleichtern Sie die Vorarbeit. Verlangen Sie schon frühzeitig eine Besprechung mit unsern Grossküchenfachleuten.

Therma

Grossküchen für Restaurants, Kantinen und Hotels

Therma AG., Schwanden GL
Tel. (058) 71441 - Büros in Zürich, Bern, Basel, Lausanne und Genf



Die Aufsichtskommission für die Bedienungsgeldordnung für das schweizerische Beherbergungsgewerbe sucht für ihre Kontrollstelle in Basel

Kontrolleur

Erfordernisse: Muttersprache Deutsch, perfekte Beherrschung der französischen und Kenntnisse der italienischen Sprache, Kenntnis der Buchhaltung (bes. Hotelbuchhaltung), objektive Urteilsbildung, Unbestechlichkeit und Befähigung zur Vornahme von Kontrollen der Betriebsbuchführung, sowie Ausarbeitung von Kontrollberichten über die Feststellungen der Kontrollen und Einhaltung der Vorschriften der Bedienungsgeldordnung.

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Angaben über die bisherige Tätigkeit, Referenzen, Gehaltsansprüche, Beilagen von Zeugnisschriften sind bis zum 31. Oktober 1958 einzureichen an den Obmann der Aufsichtskommission:

Dr. W. Zumstein, Zeitglockenlaube 2, Bern. - Persönliche Vorstellung nur auf besondere Einladung.

Gesucht nach

Kandersteg

KURDIREKTOR wenn möglich Ehepaar

zur Leitung des Verkehrsbüros und zur Führung des Sekretariats des Verkehrsvereins.

Bewerber, wenn möglich mit Erfahrung im Fremdenverkehrswesen, welche die englische, französische und italienische Sprache in Wort und Schrift beherrschen, werden gebeten, ihre Offerten mit Gehaltsansprüchen einzureichen an Herrn E. Zwygert, Präsident des Verkehrsvereins, Kandersteg.

Wir suchen

kath. Pächter-Ehepaar

zur Führung des modern eingerichteten, zentral gelegenen

ZWYSSIGHOF

in Wettingen AG

Hotel-, Restaurant- und Pensionsbetrieb (49 Betten, 50 Plätze, Restaurant, 2 Sitzungszimmer, Saal mit 200 Plätzen, 2 Kegelbahnen, Wohnung und Dienstzimmer).

Antritt nach Vereinbarung.

Fachleute, mit mehrjähriger Praxis wollen ihre Offerte mit lückenlosem Lebenslauf und Referenzen senden an

Stiftung Zwysighof

zu Handen von Herrn Dr. med. O. Baumgartner, Landstr., Wettingen

Gesucht
für lange Wintersaison in Hotel mit 80 Betten:

Portier-Conducteur
Etagenportier
Zimmermädchen
Saaltöchter
Buffettöchter
Commis de cuisine
Küchenbursche
Küchen-Officemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Niederschächi, Braunwald.

Gesucht
für die Wintersaison 1958/59 in grösseres Hotel im Oberengadin (130 Betten):

Küchenchef, Aide de cuisine
Koch-Pâtissier
2 Saaltöchter
2 Zimmermädchen
Barmaid
Journalführerin
oder Anfangssekretärin
Etagenportier, Lingère

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten unter Chiffre W S 1596 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir sind in der Lage,
EINIGE TÖCHTER
für den

Bahn- Stewardess-Dienst

einzustellen. Wir verlangen vor allem seriösen, ehrlichen Charakter, nette Umgangsformen, Kenntnisse des Französischen. Freude an abwechselndem Reisen. Wir bieten einen Verdienst, 48-Stunden-Woche, einen freien Tag wöchentlich, 2 Wochen vollbezahlte Ferien. Bei Eignung Dauerstelle.

Interessentinnen belieben Offerten mit vollständigem Lebenslauf einzusenden an: Willi Enk, Stewardess-Dienst, Bern-Transit.

Moderner Hotel- und Restaurationsbetrieb sucht per sofort oder nach Übereinkunft: Gewissenhafte, seriöse

Lingeriegouvernante
tüchtige, zuverlässige
Economatgouvernante
sowie 2 willige
Buffettöchter
(evtl. Anfängerinnen)

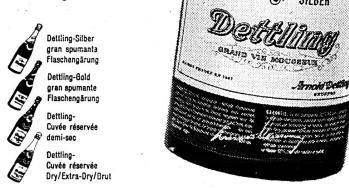
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Schlosshotel Freienhof, Thun.

Gesucht
für lange Wintersaison:

Alleinköchin
Saaltöchter
Officemädchen
Küchenmädchen

Gefälligst Offerten an Sporthotel Sans-Souci, Davos-Dorf.

helf die Original-
Flaschengärung
kommt es an!
a. Dettling



Echte «Méthode champenoise» mit 11% Alkohol!
... kein dünner Asti nach Cuvé close- oder Gaziéfi-Schnellverfahren.
Echter Dettling bringt Stimmung, Wohlbefinden und Trinkfreudigkeit.
Unsere Publikums-Reklame betont den Qualitäts-Unterschied

FÜHREN SIE ETWAS RECHTES, ECHTES: DETTLING

ARNOLD **Dettling** BRUNNEN

Gesucht

Direktions-Ehepaar

fähig, ein gutgehendes Hotel-Kurhaus mit langer Sommersaison in der Westschweiz auf gleicher Höhe weiterzuführen. (120 Betten)

Nur bestaugs gewesene, sprachenkundige Bewerber mit Erfahrung in der Führung von gutbürgerlichem, gepflegtem Betrieb (kein Luxushotel), die sich für einen verantwortungsvollen, vielseitigen Ganzjahresposten interessieren, wollen sich melden unter Chiffre DE 1886 an die Hotel-Revue, Basel 2. Eintritt nach Vereinbarung.

Die Wiederholung vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!

Immer warme Teller,
die Voraussetzung des gepflegten Services
und zufriedener Gäste, dank dem neuen

Tellerwärmer

VALENTINE-SERVOMAT

- automatische Temperaturregulierung
- Anschluss an gewöhnliche Steckdose
- fasst 45-50 Teller
- Schweizer Fabrikat

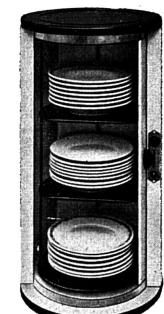
Miete-Kauf Fr. 36.- p. Mt., bar Fr. 390.-

Lieferung durch Ihre Hotelbedarfsfirma,
wenn nicht am Lager direkt von der Generalvertretung:

H. Bertschi, Zürich 7/53

Sillerwies 14, Telefon (051) 34 80 20

Bern: C. Egger, Zwingistr. 22, Tel. (031) 5 39 66



BON FÜR PROSPEKTE

Palmarès du semestre d'été 1958 de l'Ecole hôtelière

Cours de service

Sur 71 élèves, 19 obtiennent la mention « très bien » :

1. M. *Salvisberg Pierre*, moyenne 5,64 sur un maximum de 6; 2. M. *Hilt Heinz*, 5,58; 3. Mme *Lutteroth Kristin*, 5,56; 4. M. *Hunkeler Heinz*, 5,45; 5. M. *Kemmer Dieter*, 5,43; 6. M. *Ballmer Andreas*, 5,40; 7. M. *Giacobino André*, 5,35; 8. M. *Bonard Pierre*, 5,35; 9. M. *van Heuvelen Nico*, 5,35; 10. M. *Dollfus Bernard*, 5,22; 11. Mme *Ralli Prudence*, 5,21; 12. M. *Patot Johannes*, 5,19; 13. M. *Juriens Pierre*, 5,17; 14. M. *Chappuis Eric*, 5,16; 15. M. *Tiho Tek Lan*, 5,10; 16. M. *Lehmann Daniel*, 5,06; 17. M. *Koster Paul*, 5,00; 18. M. *Bibikoff Alexandre*, 5,00; 19. M. *Delzangles Pierre*, 5,00.

Viennent ensuite, dans l'ordre de mérite :

M. *Brönnimann*, M. *Schupp*, M. *Bieri*, M. *Schmid*, M. *Joubert*, Mme *Leblond*, Mme *Abrantes*, M. *Joffrin*, M. *Jorgensen*, Mme *Nestlen*, Mme *Simond*, M. *Pellet*, M. *Lufkin*, M. *Lippolis*, M. *Hofkamp*, M. *Furrer*, M. *Piques*, M. *Gissing*, Mme *Bouillon*, M. *Zogbi*, M. *de Wied*, M. *Csakany*, M. *Blind*, M. *Steinberger*, M. *Udry*, M. *Scholte*, M. *Ohayon*, M. *Caloudis*, M. *Zola-Jensen*, M. *Hanselmann*, M. *Kapp*, M. *Arzrouni*, M. *Benachi*, M. *Elsey*, M. *Jauquier*, M. *Gerber*, M. *Beets*, Mme *Bonhomme*.

Cours de cuisine

Sur 64 élèves, 17 obtiennent la mention « très bien » :

1. Mme *Müller Anne*, moyenne 5,48 sur un maximum de 6; 2. M. *Landrin Hubert*, 5,45; 3. M. *Baur Rudolf*, 5,42; 4. M. *Thygesen Thyle*, 5,33; 5. Mme *van de Weyer Elke*, 5,31; 6. M. *Malfait Guy*, 5,29; 7. M. *Moosbrugger Franz*, 5,19; 8. Mle *Stärke Dorothea*, 5,18; 9. M. *Kuttner Pedro*, 5,18; 10. M. *Class Richard*, 5,11; 11. M. *Gulje Felix*, 5,11; 12. M. *Vradi Stephen*, 5,09; 13. Mle *Smailes Gillian*, 5,04; 14. M. *Thilland Daniel*, 5,03; 15. M. *Frank Lucien*, 5,02; 16. Mle *Gruhl Christa*, 5,00; 17. Mle *Gottschall Steffi*, 5,00.

Viennent ensuite, dans l'ordre de mérite :

M. *Jolidon*, M. *Kjaer-Olsen*, M. *Zuber*, M. *Nicolet*, Mle *van de Stadt*, M. *van de Poel*, M. *Heinrich*, M. *Bjornold*, Mle *Arand*, M. *Eigenmann*, M. *Nanninga*, M. *Näpflin*, M. *Cotasson*, Mle *Eltas*, M. *Jacot*, M. *Burri*, M. *Flierenbaum*, M. *Röcke*, M. *Pedrota*, M. *Dufresne*, M. *Azzopard*, Mle *Reymond*, Mle *Reichwald*, M. *Spiller*, M. *Ammann*, M. *Lalement*, M. *Sigurdsson*, M. *Lüthy*, M. *Bernasconi*, M. *Wettstein*, M. *Joseph*, M. *Egli*, M. *Mayer*, M. *Lippuner*, M. *Lohkamp*, M. *Nery*, M. *Walker*, M. *Holder*.

Cours de secrétariat

Section aides-directrices

Sur 50 élèves, 18 obtiennent la mention « très bien » :

1. Mle *Weisskopf Monica*, moyenne 5,61 sur un maximum de 6; 2. Mle *Kuba Doris*, 5,55; 3. Mle *Kellenberger Nelly*, 5,53; 4. Mme *Gronseth Ase*, 5,51; 5. Mle *Foerster Ursula*, 5,50; 6. Mle *Gerster Anneles*, 5,46; 7. Mle *Junginger Marta*, 5,45; 8. Mle *Pet*,

10. Mle *Dittmar Renate*, 5,35; 11. Mle *Evertz Karin*, 5,31; 12. Mle *Strüby Berty*, 5,27; 13. Mle *Scharten Nevina*, 5,23; 14. Mle *Rubeli Ursula*, 5,18; 15. Mle *Riva Doris*, 5,13; 16. Mle *Verkoren Cornelia*, 5,08; 17. Mle *Kunigk Leonore*, 5,01; 18. Mle *Lang Hilde*, 5,00.

Viennent ensuite, dans l'ordre de mérite :

Miles *Schwarz*, *Gross*, *Wielhouwer*, *Bettler*, *Klaassen*, *Caron*, *Tallieu*, *van Tienhoven*, *Calcanis*, *Fontanaz*, *Coblenz*, *Nekkers*, *Minwalla*, *Huxley*, *Fitzer*, *Oestberg*, *Foisneau*, *Mappes*, *Lüscher*.

Section maincourantiers

Sur 49 élèves, 14 obtiennent la mention « très bien » :

1. M. *Dale Roberts Jonathan*, moyenne 5,59 sur un maximum de 6; 2. M. *van de Weyer Rudolf*, 5,57; 3. Mle *Cornella Vera*, 5,48; 4. Mle *Rauch Elisabeth*, 5,37; 5. M. *Wachteil Kurt*, 5,36; 6. M. *Rafael Georges*, 5,30; 7. M. *Hadley David*, 5,28; 8. Mle *Abplanalp Berta*, 5,27; 9. M. *Burrows Leonard*, 5,19; 10. Mle *Fahrni Maya*, 5,15; 11. M. *Pettersen Thor*, 5,00.

Prix décernés aux élèves

Cours de service

1. M. *Salvisberg*, Prix Association des anciens élèves; 2. M. *Hilt*, Prix Société suisse des hôteliers; 3. Mle *Lutteroth*, Prix Ecole hôtelière; 4. M. *Hunkeler*, Prix Société suisse des hôteliers; 5. M. *Kemmer*, Prix Ecole hôtelière; 6. M. *Ballmer*, Prix Ecole hôtelière.

Cours de cuisine

1. M. *Müller*, Prix Société des hôteliers de Genève, Prix Etat de Vaud; 2. M. *Landrin*, Prix Ecole hôtelière; 3. M. *Baur*, Prix Société suisse des hôteliers; 4. M. *Thygesen*, Prix Ecole hôtelière; 5. Mle *van de Weyer*, Prix Ecole hôtelière; 6. M. *Malfait*, Prix Société suisse des hôteliers.

Cours de secrétariat

Section aides-directrices

1. Mle *Weisskopf*, Prix Groupement des hôtels de tout premier rang; 2. Mle *Kuba*, Prix Société des hôteliers de Vevey; 3. Mle *Kellenberger*, Prix Ecole hôtelière; 4. Mme *Gronseth*, Prix Ecole hôtelière; 5. Mle *Foerster*, Prix Société suisse des hôteliers; 6. Mle *Gerster*, Prix Ecole hôtelière.

Section maincourantiers

1. M. *Dale Roberts*, Prix Société des hôteliers de Montreux; 2. M. *van de Weyer*, Prix Association anciens élèves; 3. Mle *Cornella*, Prix Association anciens élèves; 4. Mle *Rauch*, Prix Ecole hôtelière; 5. M. *Wachteil*, Prix Ecole hôtelière; 6. M. *Rafael Georges*, Prix Ecole hôtelière; 7. Mle *Junginger*, Prix Société suisse des hôteliers.

5.14; 12. M. *Huguenin Claude*, 5,10; 13. M. *Giobbie Marcello*, 5,05; 14. M. *de Souza Carlos*, 5,00.

Viennent ensuite, dans l'ordre de mérite :

M. *Avayanos*, M. *Saidah*, Mle *Koob*, M. *Huber*, M. *Meylan*, M. *Gut*, M. *Kiefer*, M. *Antib*, M. *Kyd*, M. *Reinholtz*, M. *Chew*, Mle *Reuttersward*, M. *Wiedmaier*, M. *Sanz Lopez*, M. *Abersold*, M. *Kirchner*, Mle *Givel*, M. *Nordhoff*.

Section comptables

Sur 35 élèves, 15 obtiennent la mention « très bien » :

1. M. *Brouwer Willem*, moyenne 5,60 sur un maximum de 6; 2. M. *van Gelder Heinz*, 5,35; 3. Mle *Huber Maria*, 5,33; 4. M. *Decroux Henri*, 5,32; 5. M. *Hirschberg Peter*, 5,28; 6. Mle *Zollinger Esther*, 5,26; 7. M. *Schellinger Hans-Horst*, 5,24; 8. M. *Scharpf Emanuel*, 5,21; 9. Mle *Blanche Christiane*, 5,15; 10. M. *Fellaträk Pierre*, 5,08; 11. M. *Dahl Truls*, 5,07; 12. M. *Lefèvre Paul*, 5,00; 13. M. *Daubenneier Waller*, 5,00; 14. M. *Nojel Mohamed*, 5,00; 15. M. *Lipscombe William*, 5,00.

Viennent ensuite, dans l'ordre de mérite :

Miles *Pek*, *Everh*, *Gerlings*, MM. *Homs Altimir*, *Weiss*, *de Jager*, Mme *Weiss*, MM. *Felli*, *Renaud*, *Lezius*, *Gygax*, *Bühlmann*, *Gohlke*, *Heringa*, *Amherdt*.

Chômage et main-d'œuvre non qualifiée

Dans son dernier bulletin d'information, le délégué aux problèmes de travail et à la défense nationale économique fait quelques réflexions sur la situation qui résulte pour notre pays de la statistique du chômage.

À fin juin, la Suisse comptait 1588 chômeurs, soit pas tout à fait le 1% de la population active, alors que les économistes étrangers divergent d'opinion lorsqu'il s'agit de déterminer si un taux de chômage de 2, ou encore de 3%, est conciliable avec la notion de plein emploi. Ce n'est donc pas très grave, d'autant plus que notre pays occupe aujourd'hui encore plus de 300 000 ressortissants étrangers. Une enquête qui se fait actuellement domine d'ailleurs des renseignements plus précis à ce sujet.

Cependant, le fait donne à réfléchir parce que, malgré le notable recul du chômage dans la branche du bâtiment et quelques autres secteurs, le nombre global des chômeurs n'a baissé que de 128 par rapport à mai, et qu'il excède de 1058 celui qu'on avait enregistré l'an dernier auparavant. Or, à fin juin, on ne peut plus prétendre que le chômage a un caractère saisonnier, puisque l'agriculture, le bâtiment et l'hôtellerie traillent déjà à plein rendement ou presque. Il est significatif aussi que le tiers des chômeurs viennent de l'industrie horlogère.

Ce sont les travailleurs non qualifiés qui forment le plus gros contingent de chômeurs et il ne faut donc pas négliger le conseil suivant donné par le délégué du Conseil fédéral aux possibilités de travail :

Tous les jeunes gens – et notamment leurs parents – devraient en tirer la conclusion que la main-d'œuvre non qualifiée, encore qu'elle n'ait pas de peine à se procurer rapidement du travail en période de grande prospérité, est frappée la première par le flétrissement de l'activité et que les sacrifices qu'elle implique une bonne formation à tous les échelons valent toujours la peine d'être consentis.

Prix pour décoration et service de table

(offert par la Ville de Lausanne): 1^{er} prix: Groupe de l'élève *Koster*; 2^{er} prix: Groupe de l'élève *Bibikoff*; 3^{er} prix: Groupe de l'élève *van Heuveln*.

Le tourisme en Italie en 1957

Pendant les douze mois qui se sont écoulés entre le 1^{er} janvier et le 31 décembre 1957, 14 millions 639 020 étrangers ont traversé la frontière, ce qui représente une augmentation de 15 % sur le chiffre enregistré en 1956. Les meilleurs clients de l'Italie furent encore une fois les Allemands. Nos compatriotes – au nombre de 2 millions 127 000 – viennent au quatrième rang, précédé par les Autrichiens et les Français. 174 284 Suisses de plus ont donc visité l'Italie qu'en 1956. Le progrès substantiel du tourisme étranger dans la Péninsule a apporté, grâce à l'impôt de séjour, un bénéfice de 200 millions de lires avec une augmentation de 13 % sur l'année précédente. A noter que l'automobile devient de plus en plus le moyen de transport employé pour les voyages touristiques.

Einmalig

in Bequemlichkeit und Preis!

Das Laufwunder

FÜR DIE GASTRONOMIE

Eine neue SANIFORM-Serie

aus glatten, weichem Feinbx., federleicht und äußerst bequem; Lederbandschleife und Lederlatschleife, mit der Farbe schwarz, Größen 5 1/2 - 11

MODELL 11 (Schuhnähtschuh) nur 24,90

MODELL 12 (Slipper) nur 24,90

MODELL 13 (Schuhnähtschuh) nur 27,90

Damit müssen Sie einen Versuch machen, Sie werden begeistert sein wie jeder, der SANIFORM Schuhe trägt

Ab 3 Paar postfrisch Nachnahme Garantie: Umtausch od. Geld zurück. Gratis: 68-teiliges Bildatalog

SANIFORM-SCHUHE ABT 148

ESBACH/COBURG

Deutschland

Plastic-stoffe

für Fleischdecken mit und ohne Gewebeunterlagen in vielen Farben sofort ab Lager lieferbar.

Verlangen Sie auch unsere Kollektion für Plastic-Vorhänge, Nervur-Spezial, Kunststoff-Baumwolle, Plastic, Baderst. 71, Zug, Telefon (042) 4 3477.

Zu verkaufen neue solide

Stühle

schn. ab Fr. 17.50.
O.Löcher, Baumgarten, Thun

Argentyl

Ihr Silber erhält ohne Reiben wieder seinen reinen, hellen Glanz im ARGENTYL-Bad

Zu vermieten
auf 1. März 1958, zwischen Zürich und Baden grössterer, neuzeitlich eingerichteter Land-Gasthof

Es kommt nur bestausgewählter Küchenchef mit tüchtiger Frau in Frage. Offeren unter: Chiffre OFA 26941 Rb an: Orelli Füssli-Annosten AG, Baden.

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

beratet Sie gut

Ruf vous présente une nouveauté

«Ruf-Intro 7», machine comptable étonnamment robuste et avantageuse, munie d'un rouleau de 35 ou 44 cm de large et, selon désir, du retour électrique du chariot. Equipée d'un dispositif d'introduction frontale très pratique, «Ruf-Intro» assure l'introduction exacte de la feuille de compte, la fixation automatique de la feuille de compte sur la ligne d'écriture, une impression propre au moyen d'un ruban spécial et sans papier carbone, une écriture régulière.

«Ruf-Intro 7» rend également d'excellents services en tant que machine à écrire normale et complète.

Demandez-nous le prospectus spécial ou une démonstration sans aucun engagement de votre part.

ORGANISATION RUF Lausanne, 15 rue Centrale, Tél. (021) 22 70 77

Le Champagne préféré

BOLLINGER

Champagne BOLLINGER

Agence générale
RENAUD SA
BALE

Zambonini Margherita, Zimmermädchen
Ziehensberger Hermann, Nachtportier
Zürcher Klara, Zimmermädchen

Le mystère du lait

Un physiologiste réputé disait qu'il n'y a pas de substance plus complexe et plus mystérieuse que le lait. Les recherches dont il est l'objet nous ont révélé beaucoup de choses étonnantes, pas assez cependant pour expliquer l'essentiel. Comment ne pas le comparer à une sorte de sang? C'est le sang de la mère qui nourrit ses petits durant la gestation - chez les mammifères. Et, après la naissance, c'est son lait. Le lait forme l'intermédiaire entre l'alimentation interne et l'alimentation externe.

Cet intermédiaire n'existe pas dans les espèces inférieures. Vous n'imagineriez pas un insecte allaitant, un poisson allaitant, un reptile allaitant. Le lait est un produit de l'évolution. Un des plus extraordinaires. Il porte la vie; il la stimule, et il l'organise. Mais on chercherait en vain ici-bas deux laits qui se ressemblent pleinement. Chacun contient, sous la forme la plus appropriée, tous les éléments qui conviennent à une espèce pour la faire croître et pour la protéger à l'âge fragile. Mieux encore: il y a certaines correspondances strictement individuelles entre le lait de telle mère et les besoins particuliers de son enfant. C'est tout au moins le cas chez les hommes, mais pourquoi n'en serait-il pas ainsi chez les animaux?

Aussi le premier mouvement du mammifère vivant est-il d'aller chercher cette précieuse nourriture. D'habitation. Il s'y traîne quand les jambes ne sont pas encore assez fortes, mais il y va tout droit. C'est instinctif. Comme est instinctif, chez la mère, le geste d'offrir son lait. Scène émouvante. Laquelle, dans la nature, évoque plus profondément la parenté des êtres? Tant d'autres, hélas! nous montrent leurs luttes à mort...

Paul André

La situation des marchés

Le marché des fruits bat son plein

Rendements dépassant les prévisions

La récolte des fruits à pépins bat son plein dans toutes les régions du pays. La venue du mauvais temps a donné le signal du départ pour la cueillette des fruits. Une nouvelle enquête portant sur les quantités de fruits de table probables et sur l'état de la récolte a montré que les rendements étaient encore plus élevés que prévus et que les fruits étaient d'une qualité rarement atteinte. Les mesures de contrôle ont été de ce fait renforcées, si bien que le consommateur ne recevra que de la marchandise irréprochable. Les opérations d'encavage ont débuté, et il faut espérer que l'on profitera de la qualité et des prix extrêmement bas des fruits pour faire des réserves accrues en vue de l'hiver. Il ne faut pas oublier non plus le séchage des fruits à domicile.

Le déficit de la récolte vinicole française 1958 est plus important que prévu

M. Pierre Martin, président de la Confédération générale de l'agriculture, a donné hier à Bordeaux des précisions sur la situation viticole à la veille des vendanges en Gironde.

« Si la consommation de vin en août 1958 est inférieure à celle du mois correspondant de 1957, elle n'est en diminution que de 200 000 hectos environ sur août 1956, ce qui représente une baisse de 5 à 6% seulement, a dit M. Pierre Martin. D'autre part, les stocks « propriété » à fin août sont seulement de 7 millions d'hectos contre près de 17 millions l'an passé à pareille époque.

Les vendanges sont quasi terminées en Algérie, accusant un déficit important. La récolte algérienne atteindra à peine 13 millions d'hectos, au lieu de 15 à 16 qui étaient escomptés.

Prédominance des légumes d'hiver

La fin de la récolte de tomates donne au marché des légumes son caractère d'automne habituel. Non seulement les livraisons de tomates, mais aussi celles de salades pomées et d'autres légumes de saison sont en baisse; c'est pourquoi l'offre du pays doit être complétée par des importations de ces diverses sortes de légumes. Entre temps, les légumes d'hiver ont pris la première place sur le marché. Les chicorées-scaroles, les poireaux, les épinards, les carottes et les choux peuvent être obtenus en grandes quantités et à des prix favorables. Les choux de Bruxelles, la doucette et les scorsonères ont fait leur apparition sur le marché. Après une période de stockage de trois semaines chez les producteurs et un nouveau triage des tubercules avant la livraison, on peut être sûr que seules des pommes de terre saines et supportant l'encavage seront amenées sur le marché; les achats de pommes de terre à encaver ont déjà commencé.

Viande de mouton de qualité et poules à bouillir

Sur le marché du gros bétail de boucherie, on constate ces dernières semaines un léger recul de l'offre de vaches à saucisses. Les prix des veaux d'état ont baissé quelque peu, alors que les veaux à saucisses se font plus rares. On dénote une légère consolidation des prix des porcs de boucherie ces derniers temps, mais elle ne semble pas devoir se prolonger. L'offre d'agneaux et de jeunes moutons s'est accrue avec l'arrivée de jours plus froids. Il semble que la consommation de viande de mouton étranger a augmenté dans nos ménages. Cette évolution, que l'on peut qualifier de réjouissante, influence favorablement l'élevage du mouton indigène, plutôt délaissé autrefois; ceci se remarque dans le fait que les éleveurs consacrent davantage de soins à produire, en plus de la laine, une viande de mouton dont la qualité correspond aux exigences des consommateurs.

On peut aussi obtenir des poules à bouillir à des prix avantageux; profitons donc de cette occasion favorable.

On peut aussi obtenir des poules à bouillir à des prix avantageux; profitons donc de cette occasion favorable.

Certains départements méditerranéens risquent d'avoir une récolte au plus égal à celle de l'an passé, même inférieure dans certains cas. Aussi les cours se sont-ils raffermis, les vins vieux atteignant 900 francs le degré d'hecto et les nouveaux 800 francs avec enlèvement immédiat. Il est bon de noter cette soudaine tendance nouvelle orientée vers la hausse en raison du déficit de la récolte de 1958, qui se révèle plus important qu'en le supposait.

Le marché girondin subira très rapidement les répercussions de cette nouvelle Orientation des cours.»

Il s'est bu en 1957 dans le canton de Vaud près de 14 millions de litres de vin

Une enquête sur la consommation du vin dans les cafés-restaurants du canton a obtenu des réponses de 1103 établissements. Il n'est certes pas sans intérêt de citer ici les chiffres qu'elle a fait apparaître, ceci en rapport avec le problème de la consommation et de la production des blancs et des rouges.

En 1957, les consommateurs du canton ont bu:

- 6 110 830 litres de blanc vaudois;
- 1 951 720 litres de blanc valaisan;
- 254 430 litres de rouge vaudois;
- 367 620 litres de rouge valaisan;
- 2 548 300 litres de rouges étrangers

soit un total de 8 062 550 litres de vin blanc contre 3 170 350 litres de vin rouge.

Il convient de leur ajouter

- 705 260 bouteilles de blanc vaudois;
- 232 250 bouteilles de blanc valaisan;
- 67 640 bouteilles de rouge vaudois;
- 166 430 bouteilles de rouge valaisan;
- 536 220 bouteilles de rouge étranger.

11 232 900 litres, plus 1 735 160 bouteilles.

Quelle soif!

Manifestations

Le Salon de l'auto fixé pour 3 ans

Selon une tradition bien confédérale, le Comité d'Organisation du Salon de l'automobile de Genève a tenu sa séance d'automne à Zurich.

Il a enregistré avec une très vive satisfaction les brillants résultats obtenus par la manifestation de 1958. Ceux-ci permettent de verser aux exposants une récompense substantielle sur le prix de location de leurs stands.

Les firmes participantes apprécieront ce geste qui démontre l'intérêt considérable soulevé chaque année par la manifestation genevoise.

Grâce à sa compétent gestion, le Salon de Genève est devenu - de tous les Salons européens - le moins onéreux pour les exposants.

Par ailleurs, le comité a décidé, par un vote unanime, que le Salon de Genève sera organisé en 1959, 1960 et 1961.

La semaine de 44 heures

Les arguments du rapport fédéral

La date de la votation sur l'initiative des indépendants en faveur de la semaine de 44 heures par la voie constitutionnelle législative approche. Rappelons que le Conseil national s'est prononcé par 123 voix contre 20, soit à une très grosse majorité, et le Conseil des Etats à l'unanimité, contre l'initiative.

Au moment où le peuple est appelé aux urnes, il n'est peut-être pas inutile de relever brièvement les arguments exposés par le Conseil fédéral dans son rapport aux Chambres fédérales, arguments qui mettent en évidence les nombreuses raisons d'ordre économique social et juridique qui s'opposent à l'initiative.

Sur le plan économique tout d'abord, une réduction uniforme de la durée du travail ne pourrait se réaliser que selon les possibilités économiques du moment. On ne saurait prétendre, relève le rapport, que la protection de la santé des travailleurs commande impérieusement une réduction des heures de travail actuelles. L'article 46 de la loi sur les fabriques permet d'ailleurs de décréter une réduction dans des cas spéciaux et c'est chose significative qu'il n'ait jamais été nécessaire jusqu'ici d'appliquer cette disposition. Les travailleurs, poursuit le rapport, refuseraient certainement une réduction de la durée du travail sans maintien du salaire. Ils ne gagneraient rien plus à une réduction des heures de travail avec maintien du salaire nominal si, faute d'amélioration de la productivité, les prix montaient entraînant une baisse des salaires réels. Avant de procéder à cette réforme, il s'agit donc d'examiner si le moment s'y prête et d'en déterminer très soigneusement l'ampleur et les modalités.

Devant tenir compte des conditions économiques du moment et laisser autant que possible aux travailleurs le choix entre une réduction de la durée du travail et un relèvement des salaires, les moyens adoptés pour abaisser la durée du travail hebdomadaire revêtent une importance capitale.

Il n'est pas indiqué et surtout il serait contraire aux principes fondamentaux de notre système juridique de prévoir la réduction de la durée du travail dans une disposition constitutionnelle. Plus encore, il serait inopportun à l'heure actuelle de choisir une solution par voie législative, qui implique une réglementation générale, uniforme, et par suite trop rigide.

Le rapport fédéral s'étend ensuite sur l'inopportunité d'une disposition constitutionnelle, les inconvénients d'une réglementation étatique et souligne, en revanche, les avantages d'une réglementation par conventions de travail.

Redaction - Rédaction:
Ad. Pfister - P. Nantermod
Inseratenteil: E. Kuhn

Sensationnelles offres: Fr. 1480.-

Dieser erstaunliche Preis umfasst:

KAFFEMASCHINE (Kolbensystem) 1 Gruppe, mit Dampf- und Heisswasserhähnen.

KAFFEEMÜHLE, elektrisch

Textoliteplatte, Aufstellung und Anschlüsse

TOTALGARANTIE: 1 Jahr, mechanische Teile 2 Jahre

3 Tage auf Probe

Leistung 60 bis 70 Tassen pro Stunde

Ständige Vorführung in unseren Verkaufsläden:

GAGGIA, Kaffemaschinen, Réalco AG.
Lausanne, 17, av. Vinet, Téléphon (021) 244961
Zürich, Brauerstrasse 102, Téléphon (051) 256717

GLORIA

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotelier-Vereins

L'initiative dite pour les 44 heures

Comité d'action contre l'initiative sur les 44 heures
78, rue du Rhône, Genève

coûtera 250 millions de francs à l'économie suisse au moment où elle doit lutter de façon accrue sur les marchés étrangers.

Votez NON

les 25 et 26 octobre 1958.



Behaglichkeit im Hotel durch schöne und zweckmässige Teppiche

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

Schuster

Teppichspezialisten und Hotelliheranten
seit Generationen
SCHUSTER & CO. - St. Gallen, Zürich

HOTEL-
IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS
P. Hartmann
Seelengasse 20, Telefon (051) 23 63 64
Ältestes Treuhandbüro
für Kauf, Verkauf, Miete von
Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten,
Pensionen.
Erstklassige Referenzen.

Zu kaufen gesucht Hotel-Restaurant

in Lugano oder Umgebung.
Detaillierte Preisoffer, die streng vertraulich
behandelt werden, erbeten unter Chiffre B Y 1766
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Raison d'âge, on vendrait au bord du lac près
Genève

restaurant 1er ordre

Excellente affaire, avec immeuble et installation
parfaite (facilités). Prière écrire Case Mont-Blanc
177, Genève.

Beim Waschen, beim
Mangen und bei der
Anschaffung sparen Sie
Geld und Arbeitszeit
beim Kauf unserer

Percal-Leintücher

und Kissenanzüge
Zahlreiche Anfragen
beweisen uns, dass
unsere Percal-Bett-
wäsche bei den Gästen
besonders beliebt ist.
Wir bitten Angebote mit
Mustern zu verlangen.



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

WER

nicht inseriert
wird vergessen!

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



1500 Farbkombinationen und 130 verschiedene Farbtöne sind
in diesem Musterbuch.

MARTINI

Rot-weiss-dry

Die Marke von Weltruf

Produits MARTINI & ROSSI S.A., Ackerstr. 44, Zürich 5, Tel. (051) 42 44 00

GIGER-KAFFEE

- ein vollendet Genuss -

Ist seit 50 Jahren ein Begriff für stets gleichbleibende beste Qualität!

Verlangen Sie unser bemusteretes Angebot. Wir beraten Sie gerne und unverbindlich.

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 22 73 5



'CULINAT'

Die herrliche
Trockenwürze

zur

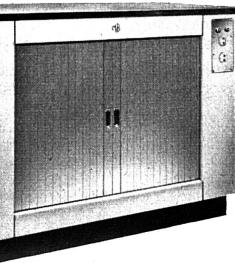
Aromatisierung und Verfeinerung
aller Speisen!

Ein Spitzenprodukt der



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

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



Elektro- Wärme- Schränke

Speise- oder Tellerwärmer, alleinstehend oder
für Einbau, in allen Größen, mit Schalter oder
Thermostaten — 35 Jahre Erfahrung — Unver-
bindl. Beratung — Verlangen Sie Prospekt Nr. 8

Max Bertschinger & Co., Lenzburg
Fabrik elektr. Apparate Telefon (064) 82 71 12

Zu verkaufen

Restaurationsgasherd

Länge ca. 3 m, Breite ca. 1,35 m, mit 7 offenen
Kochstellen, grosser Fertigkochplatte, 2 grossen
und 1 kleinen Backofen, Wärmeschrank, Schutz-
stange.

Gasboiler

«Cipax», 250 l und 4,5 m³/h, Brenner mit Thermosta-
tisch gesteuert, Überhitzersicherung. Zug-
unterbrecher, Aufheizezeit ca. 1 Std.

Beide Apparate kurzfristig überholt, sofort liefer-
bar. Offerten unter Chiffre R G 1806 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Vornehme, neu renovierte Hotelzimmer rasch und preisgünstig!

Die bekanntesten Hotels
im Ausland und in der Schweiz renovieren seit
Jahren ihre Zimmer mit den berühmten

SHERWIN-WILLIAMS
Spezial-Farben und -Lacken
mit der einzigartigen Auswahl von vielen
Hundert verschiedenen modernen Farbtönen.

1. Mit Super KEM-TONE, der modernen Wandfarbe, mit folgenden Vorteilen:

- Unverwüstlicher, hochstrapazierbarer und waschbarer Gummi-Wand-
anstrich, auf dem sich alle Flecken immer wieder entfernen lassen.
Noch so viele Waschen schadet nichts.
- Für jeden Untergrund, speziell alte Tapeten, Gips usw.
- Deckt meistens in nur 1 Anstrich. Mit 1 Kessel renovieren Sie meistens ein
Zimmer — sie ist also äusserst preisgünstig und erst noch schimmelfest.
- Sie ist in weniger als 1 Stunde trocken — renovierte Räume sind am
gleichen Tag wieder bewohnbar.
- Sie ist äusserst leicht zu streichen oder zu rollen, garantiert ohne An-
sätze, und lässt sich, zum Unterschied von Tapeten, ohne Fleckenbildung
bei Beschädigungen ausschämmen. Mit

Super KEM-Tone

der strapazierfähigen «flüssigen Tapete» gestrichene Hotel-
zimmer sind noch nach Jahren wie frisch renoviert.

Allein in der Schweiz haben Hunderte von Betrieben, vom bekannten Luxushotel bis zum Berggasthaus, ihre Räumlichkeiten preisgünstig und dauerhaft auf
Jahre hinaus mit unseren Spezial-Anstrichen renovieren lassen. Fast alle der 1957/58 neu gebauten Hotels gaben Sherwin-Williams Farben den Vorzug!

Prospekte, Farbkarten und technische Auskunft durch

VOGELSANG

KURT VOGELSANG AG.
SCHWERZENBACH (ZH) — Tel. (051) 95 31 81