

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 68 (1959)
Heft: 48

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: 17.08.2025

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



Nr. 48

Basel, den 26. November 1959

Revue suisse des Hôtels
 Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
 Propriété de la Société suisse des hôteliers
 68e année — Paraît tous les jeudis

Schweizer Hotel-Revue
 Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
 Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins
 68. Jahrgang — Erscheint jeden Donnerstag

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

hotel revue

Gedanken um das Motel

Die Motelfrage hat in der Schweiz, die bereits über 20 sog. Motels besitzt, eine gewisse Aktualität erlangt. Die Erfahrungen mit diesem neuen Typ von Beherbergungsstätten, der vornehmlich auf die motorisierte Gästeschaft abgestellt, sind noch nicht schlüssig genug, ob diese Betriebsform für die künftige extensive Entwicklung der Hotellerie wegweisend wird. Unser deutscher Mitarbeiter Dr. M. Hoffmann, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA, setzt sich vom deutschen Standpunkt aus mit der Motelfrage auseinander. Wir werden bei späterer Gelegenheit noch andere Stimmen zu Worte kommen lassen und auch unter schweizerischen Gesichtspunkten untersuchen, inwieweit die Motels betriebswirtschaftlich Neuland bedeuten. Die Red.

Das Motel ist in den Vereinigten Staaten eine auffallende Erscheinung geworden. Es liegt in der Nähe der Großstädte oder an den grossen Fernstrassen, die von Ost nach West führen. Es ist versucht und erzwungen worden, das Motel auch in Europa und speziell in Westdeutschland einzuführen. Die Frage ist, ob ein solcher Plan realisiert werden könnte, oder, um die Frage anders zu stellen: Haben die Motels in Westdeutschland überhaupt eine Zukunft?

Man könnte man die Frage stellen, ob sich in der Vergangenheit auf diesem Gebiet in Westdeutschland etwas getan hat. Es sind tatsächlich in der Nähe von Städten, z. B. von Tübingen, einige Motels entstanden; ihre Zahl ist allerdings sehr klein. Die Frage ist, ob man auch die Raststätten an den Autobahnen oder — genauer ausgedrückt — die Rasthöfe zu den Motels rechnen soll. Wir haben in Westdeutschland eine ganze Anzahl dieser Rasthöfe, bei denen sich allerdings mancherlei Einrichtungen befinden, die nicht unbedingt mit dem Motel zusammenhängen.

Was ist denn überhaupt ein Motel? Es ist ein neuer Unterkunftstyp im Beherbergungsgewerbe, der auf den Kraftwagen abgestellt ist, also mit den Gästen gleichzeitig auch den Kraftwagen aufnehmen will. Er ist vor allem dann gebräuchlich, wenn Familien im Kraftwagen reisen.

Bisher sind keinerlei Anzeichen dafür vorhanden, dass das Motel sich in Westdeutschland einführen würde. Dafür ist das Land zu dicht besiedelt und es ist zu wenig Leerraum vorhanden, um Motels in grösserer Zahl errichten zu können. Dies spricht stark gegen die Entstehung solcher Betriebe.

Neuerdings wurde der Vorschlag gemacht, eine Moteltette entlang der Zonengrenze zu errichten. Man will dafür die in Zonengrenznähe verlaufenden Bundesstrassen teilweise heranziehen und dort mehr Übernachtungsmöglichkeiten schaffen. Man möchte damit vor allem den Transitverkehr von Skandinavien nach Italien auffangen und das Strassensystem der westlichen Bundesrepublik entlasten. Ob es möglich ist, eine solche Verkehrsverschiebung durchzuführen, erscheint äusserst zweifelhaft.

Der Reisende, der ein solches Motel besuchen würde, müsste den Gedanken aufgeben, mit dem Reiserlebnis auch die Besichtigung von Sehenswürdigkeiten in den Städten zu verbinden oder seinen Abend in geselligem Kreise zu verbringen. Er müsste davon absehen, ein Theater oder ein Kino zu besuchen, und sich darauf beschränken, im Motel, unter Umständen fern von menschlichen Siedlungen, seine Stunden zu verbringen. Es wird nicht jedermanns Sache sein, seine Reise in dieser Art einzuteilen, wenn auch nicht verkannt werden soll, dass die Reise an sich inmitten von Bergen und Wäldern ein grossartiges Erlebnis sein kann.

Zwei Punkte scheinen vor allem gegen die Errichtung von Motels zu sprechen. Der erste ist die geringe Frequenz, die solche Motels wahrscheinlich haben werden. Wer fährt schon im Winter auf dem Weg nach Italien, oder wer geht in einen Sonnentrip, der abseits der Städte liegt und sich die Lage in einem Kurort aufweisen kann, wie wir es bei vielen Saisonbetrieben haben. Es besteht die Gefahr, dass solche Motels eine verhältnismässig geringe Frequenz aufweisen und hinsichtlich der Rentabilität sehr anfällig sind.

Doch bevor wir von der Rentabilität sprechen, sei der zweite Punkt, das Personalproblem, behauptet, dass das Personal herkommen, und wo sollen die Betriebsangehörigen untergebracht werden? Das sind sehr ernste Probleme, die nur schwer gelöst werden können. Bei der grossen Personalknappheit in Deutschland bevorzugen die Hotel- und Gaststättenangestellten den Aufenthalt in den Städten oder grösseren Siedlungen. Die

meisten werden nicht geneigt sein, in fernegelegenen Motels ihr Dasein zu fristen und sich die Freuden des städtischen Lebens entgehen zu lassen. Wenn die Inhaber der Motels alle Arbeit übernehmen würden, von der Reinigung angefangen bis zum Arrangement der Zimmer, liesse sich vielleicht darüber reden.

Wir glauben sagen zu dürfen, dass die Siedlungsverhältnisse im europäischen Raum doch ganz anders sind als in Amerika. Bei den grossen Flächen, die im Lande des Kolumbus zu durchmessen sind, mögen sich solche Anlagen lohnen, aber doch nicht in Westdeutschland, wo man spätestens nach 10 km auf eine neue Siedlung stösst. In Frankreich mag die Kilometerzahl etwas grösser sein und vielleicht bei 15 km liegen, aber auch hier wird die kleine Entfernung — wenigstens für den Kraftwagen «klein» — der Errichtung von Motels im Wege stehen.

Über den Bau und die Einrichtung von Motels hat man sich bei uns noch keine grossen Gedanken gemacht. Es ist anzunehmen, dass die Baukosten sich in Anbetracht dessen, dass die Ersteller solcher Häuser weite Wege haben, verhältnismässig hoch ansetzen lassen. Auch die Kosten für den Antransport der Lebensmittel, Getränke und was es immer sein mag, stellen sich wesentlich höher, als wenn der Betrieb in einer schon bestehenden Siedlung oder Stadt läge.

Expériences

Aux USA, cet automne

Nous n'avions pas à découvrir les prérogatives de l'hôtellerie des Etats-Unis. Des esprits assouplis par une longue pratique ont déjà dit, dans ces colonnes, ce qu'il en fallait dire. Notre propos est, tout simplement, de noter ce que nous avons vu au cours d'un tout récent voyage.

Ne parlons pas de prix. On sait très exactement à quoi il faut s'attendre, mais la surprise reste parfois, compte tenu des éléments de base, en deçà des prévisions les plus pessimistes. Ce qui nous étonne et ce que nous nous proposons de relever, c'est que tant d'Américains, lorsqu'ils se trouvent chez nous, prennent souvent un franc suisse pour un dollar et tirent de ce trop facile parallèle des conclusions trop générales et assurément inexactes.

Nous avons eu tout lieu de louer la qualité de l'accueil, qu'il s'agisse de maisons de tout premier rang ou de drugstores. Le service est prompt, la propreté exemplaire et la variété abondante dans les plats servis.

En marge du classique

Nous fûmes parfois à la recherche du pittoresque, en dehors des raisons techniques et nous n'oublions jamais, par exemple, ce bar de la Sixième Avenue qui s'annonçait comme « Hamburger Train ». C'est bien simple : au lieu de prendre place dans un wagon-restaurant, c'est ce dernier qui vient à vous dans des dimensions ramenées à celles du jouet pour enfant. Pour 60 cents, vous avez droit à un beefburger sur toast, flanqué de salades diverses, et si vous préférez le très populaire hamburger steak, c'est 1/2 dollar qu'il faut déboursier. Le tout est placé sur un train qui décrit une courbe magnifique et stoppe devant le comptoir ou vous êtes attiré. La carte des mets tient lieu d'horaire. C'est si amusant, que l'on se surprend à reprendre quelque chose, des ice cream sundaes ou des tasses de café à dix cents que l'on renouvelle sans effort.

Autre endroit pittoresque: le restaurant « Asti » à la Douzième Avenue, en plein Greenwich Village. La photographie d'Enrico Caruso voisine avec celle de Gigli, de Chaliapine et de Richard Tauber, et cette fréquentation purement visuelle de chanteurs aux voix d'or a sa répercussion dans les prix : c'est vous qui êtes désenchanté. Le verre de whisky, qu'il soit d'Ecosse ou du Canada se vend un dollar, la bouteille de Chianti en vaut cinq, comme celle de Valpolicella et comme les vins français ou allemands qui sont servis selon toutes les règles de l'art. Pas de Swiss Wine. Pour le plat du jour, c'est trois dollars. La bouteille de champagne (huit dollars pour celui des USA, quinze pour le cordon

Damit entsteht von selbst die Frage der Rentabilität. Die geringen Frequenzen und die verhältnismässig hohen Bau- und Unterhaltskosten, die hohen Löhne und Gehälter, die für das Personal gezahlt werden müssen, stehen dem Bau von Motels im Wege.

Schliesslich noch ein wichtiger Hinweis: Die amerikanischen Motels sind zum grossen Teil dadurch entstanden, dass man mit den Hotels nicht zufrieden war. Sie hatten nach Ansicht vieler Amerikaner zu hohe Preise, und man glaubte, in einfacheren Behausungen billiger wohnen zu können. Solche Betrachtungen lassen sich in Westdeutschland und in den andern europäischen Ländern wohl kaum anstellen. Der Aufbau des Beherbergungsgewerbes ist derart vielgestaltig, es gibt so viele Zwischenstufen zwischen dem grossen Hotel und dem kleinen Fremdenheim, dass man sich die Preise und die Art der Leistung viel mehr aussuchen kann, als dies in den Vereinigten Staaten möglich war.

Die vorstehenden Gedankengänge liessen sich natürlich verbreitern. Man könnte daran denken, dass in drei oder vier Jahren die Zahl der Autos viel grösser ist als heute und man an die Art der Unterbringung ganz andere Forderungen stellt, als wir sie heute gewohnt sind. Der Verkehr geht immer weiter und schafft neue Formen des Lebens. Wenn wir aber die heutigen Formen betrachten und die Wünsche im Verkehr überhaupt, dürfte, wenigstens für die westdeutschen Verhältnisse, die Schaffung von Motels nicht notwendig sein. H.

rouge) lutte de vitesse avec le rouge de Californie aux étiquettes flamboyantes. Il n'y a pas de supplément pour la fumée de cigares noirs comme l'âme d'un conspirateur et qui ajoute au pittoresque.

Ce qui est amusant, et que l'on paie à l'entrée en déboursant un supplément, c'est la puissante contribution artistique du personnel. Le patron flanqué de ses sommeliers y va de tout un répertoire d'opéras comiques et d'airs classiques.

Nous avons dit que le café est bon. Cela se sait, mais le record, à notre humble avis, est détenu par le Coffeehouse de Enrico, à San Francisco, où l'on vous sert 26 catégories différentes de café allant de l'espresso au café turc en passant par la spécialité viennoise, irlandaise, française ou hawaïenne. Prix par demi-tasse de 35 à 40 cents, selon que l'on y trouve du whisky, du cointreau ou du rhum.

Là-haut

Nous fûmes évidemment au sommet du Rockefeller Building (64e étage) et nous n'oublions pas de sitôt le diner pris au 39e étage du building 666, à la Cinquième Avenue en compagnie d'un grand ami de la Suisse, M. le professeur Dr Harold Fields, qui a son mot à dire, et qui le dit bien, dans le secteur des universités.

A San Francisco, comme tout néophyte qui se respecte, nous avons pris plaisir à l'apéritif servi tout au sommet de l'hôtel Mark Hopkins, sans nous arrêter au 17e étage, à cette « Imperial Suite » dont le prix n'est pas indiqué sur le prospectus de la maison, mais qui précède dans l'ordre et dans le barème la Suite Présidentielle comprenant un salon, une chambre à coucher, une kitchenette et la salle à manger pour un minimum de 90 dollars. Il y a aussi la « Royal Suite », un étage plus bas mais un prix plus haut, qui comprend, en sus, la terrasse et exige une dépense minimum de 100 dollars par jour. Les combinaisons sont multiples : nous n'y avons pas fait, un autre hôtel ayant notre préférence très fugitive.

Sans âme et sans esprit

Ces maisons sont de haute réputation et elles le méritent, mais il manque à tout cela l'esprit de la maison qui caractérise l'accueil de chez nous, dans les grandes comme dans les petites maisons. Le personnel est courtis, mais il ignore la prévenance. La puissance des syndicats est visible. Le service est compartimenté dans tous les secteurs et l'on vient finalement à se servir soi-même. Il nous est arrivé, par exemple, d'être invité par le pré-

In dieser Ausgabe



Hoteltechnik

Nr. 35/36 1959 Seite 11-18

AHV

Da in vielen Betrieben bereits mit den Vorarbeiten für die Buchhaltung 1960 begonnen wurde, sei daran erinnert, dass ab 1. Januar die Zuschläge für die Invalidenversicherung und die revidierte Erwerbbersatzordnung von je 0,4 Lohnprozenten zu den AHV-Beiträgen hinzukommen.

Ab 1. Januar 1960 sind demnach folgende Beiträge zu entrichten:

AHV	4 %
Erwerbbersatzordnung	0,4 %
Invalidenversicherung	0,4 %
d. h. total	4,8 %

wovon je 2,4% zu Lasten des Arbeitgebers und des Arbeitnehmers fallen, zusätzlich der Abgaben an die Familienausgleichskasse und der gesetzlichen Verwaltungskostenbeiträge.

Die der Krankenkasse des SHV angehörenden Mitglieder haben zusätzlich zu den vorerwähnten Beiträgen auch noch die Prämien für die Krankenversicherung zu entrichten.

posé au guichet de l'information, à qui nous voulions remettre la clef de notre chambre, à porter cette dernière au guichet voisin où le préposé à la serrurerie était assailli de demandes dont l'abondance le disputait à la variété. Et nous primes la file...

Ce jugement dénué de toute prévention résulte d'expériences nombreuses, faites non seulement dans des maisons et dans des grandes villes, et point uniquement à New York et à San Francisco, mais ailleurs dans ces Etats-Unis si accueillants et si sympathiques. Dans les restaurants, vous avez droit à une serviette bien propre, à des nappes bien repassées, mais il manque, à tout cela, l'esprit d'une maison, une présence, celle du maître d'hôtel ou celle du portier à qui l'on se confie et à qui l'on confie toutes les consignes.

Entre bonnes mains

Nous avons vu à l'œuvre, dans des secteurs où l'improvisation donne la main à la routine, le personnel des deux agences de l'Office national suisse du tourisme, à New York et à San Francisco.

La première reçoit évidemment davantage de visites fraîchement débarquées de Suisse et son personnel s'emploie à faciliter, entre autres, la tâche des hôteliers de chez nous qui désirent voir le près ce qu'ils ignorent — ou méconnaissent; la seconde, installée tout à l'ouest, est moins sollicitée de ce côté-là, mais son chef et les collaborateurs de tous grades sont animés du même esprit que leurs collègues de la métropole.

La Suisse a son mot à dire dans le lot des propagandistes. Elle le dit, bien au delà de moyens financiers qui restent insuffisants. Nous avons une réputation à soutenir dans les milieux gagnés à la cause helvétique et nous devons tout mettre en œuvre pour confirmer ce qui est connu et pour affirmer ce qui mérite de l'être. Travel

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

Curieuses méthodes	2
Reiseverkehr	
Instrument zur Erhaltung des Friedens	2
Ist die europäische Hotelkapazität einem verstärkten Reisetourismus noch gewachsen?	3
Réunion du conseil d'administration de l'AIH à Athènes	3
Schweizerische Hotelfachschule Luzern 1909-1959	4
Die Zusammensetzung des Preises für Fleisch Alfred Nobel, qui inventa la dynamite, a créé le prix le plus prestigieux	25
Un nouveau vin valaisain — le Goron	28
ERFA II — feiert 25jähriges Jubiläum	28

Curieuses méthodes

L'Union Helvétia (UH) a annoncé récemment dans son organe professionnel que ses dirigeants avaient décidé de faire observer mieux que jusqu'à présent les contrats collectifs de travail par les propriétaires et tenanciers d'hôtel et de concentrer leurs efforts, ces prochains temps, sur ce genre d'activité.

Dans ce but, l'on se propose de prendre en certains endroits, des mesures adéquates afin d'améliorer l'application des contrats collectifs existants. Les fonctionnaires de la société centrale des employés sont chargés d'organiser cette campagne. Parallèlement, l'Union Helvétia lance à tous les employeurs des hôtels et pensions un appel pour les engager à signaler confidentiellement aux fonctionnaires compétents pour leur lieu de travail les «fâcheux états de choses» concernant l'application du contrat collectif de travail (mépris des dispositions relatives aux heures de travail et de congé, retenue des bonifications pour heures supplémentaires, etc.). Une procédure spéciale serait mise sur pieds pour tirer au clair les faits signalés, sans qu'il puisse en résulter de désagréments pour les employés qui ont fait rapport aux organes de l'UH. En effet, le nom de l'employé qui a donné les renseignements ne doit en aucun cas pouvoir être repéré.

Nous n'avons naturellement nullement l'intention et même l'idée de contester à l'UH le droit d'intervenir en faveur de l'application la plus rigoureuse que possible des contrats de travail, ni celle de nous étonner de ce qu'elle cherche à supprimer les abus qui peuvent se produire dans telle et telle entreprise, ni enfin qu'elle en demande compte aux employeurs fautifs. Nous n'avons non plus rien à objecter au fait que la société centrale des employés mette à la disposition de ses sections ses fonctionnaires pour exécuter cette tâche. Tant que l'organisation des employés cherchera à faire respecter le contrat par des moyens loyaux, elle doit toujours pouvoir compter, comme jusqu'à présent, sur l'approbation des employeurs et sur l'active collaboration de leur organisation professionnelle. Car personne plus que le patronat ne peut désirer que les contrats soient franchement respectés, puisqu'une certaine égalité de leur capacité concurrence est ainsi assurée à tous les établissements, et que cela facilite même le recrutement de leurs employés.

Par contre, l'appel qui a été lancé aux membres de l'UH pour les faire signaler confidentiellement les «fâcheux états de choses» qui pourraient exister équivaut à encourager une sorte de «dénonciation qualifiée et organisée». Les membres de l'UH sont en effet invités, non seulement à annoncer les dispositions conventionnelles les concernant personnellement qui ne sont pas appliquées, mais encore de signaler aux fonctionnaires de l'UH les autres abus, c'est-à-dire les infractions à des dispositions intéressant les autres employés, infractions qui pourraient se produire dans les établissements. Cet appel invite donc les membres de l'UH à d'incroyables dénonciations qui ne sont guère de nature à favoriser la bonne entente entre employeurs et employés et qui menace même d'empoisonner le climat du travail dans certains établissements, d'autant plus que l'expérience prouve qu'il est extrêmement difficile pour un tiers de juger exactement des conditions dans lesquelles travaillent ses collègues. L'UH devrait pourtant savoir quelles seront les conséquences de cette campagne qui — comme nous venons de le dire — risque de troubler l'atmosphère du travail et d'exposer les employés à des désagréments et des dommages personnels. Elle donne en outre consciemment ou inconsciemment l'impression que les organisations d'employeurs se désintéressent complètement de savoir si leurs membres respectent ou non les contrats signés par les associations. On feint ainsi volontairement d'ignorer les efforts faits par les organisations patronales pour renseigner leurs membres sur les dispositions de la législation du travail qui ne sont pas toujours

très claire, ni très facile à interpréter, comme le prouvent les discussions auxquelles elles donnent lieu dans certains cas, entre les représentants compétents des associations. Il est regrettable que l'on agisse du côté de l'organisation du personnel comme si les associations patronales n'avaient pas toujours montré qu'elles étaient prêtes à collaborer activement à l'application rigoureuse les contrats. Au lieu d'essayer, d'entente avec les employeurs, d'arriver à plus de rigueur dans ce domaine, l'UH agit aujourd'hui d'une manière qui pourrait menacer une telle collaboration.

Les plaintes des employés dont a eu à s'occuper jusqu'à ce jour la commission paritaire du contrat ne permettent nullement de conclure qu'il règne un fâcheux état de choses dans les établissements, comme l'UH voudrait le faire croire de temps en temps.

La situation actuelle du marché du travail laisse même aux employés d'hôtel qui ne sont pas très qualifiés, le choix entre un grand nombre d'emplois vacants. Il n'est donc pas difficile pour le personnel, non seulement de faire observer les dispo-

sitions des contrats, mais encore d'obtenir des avantages qui vont bien au-delà des prescriptions conventionnelles, et cela sans le secours de leur organisation professionnelle. De nombreux employeurs pourraient cependant se montrer beaucoup moins disposés à accorder ces prestations supplémentaires si l'UH devait vraiment encourager dans les établissements un système de dénonciation qui ne manquerait pas de soulever de justes objections.

Dans l'intérêt du personnel, la collaboration entre employeurs et employés et l'atmosphère confiante dans laquelle chacun travaille ne doit pas être troublée par des méthodes qui, dans les états dictatoriaux, rendent la vie insupportable et sont incompatibles avec la dignité humaine. De telles méthodes ne sauraient non plus s'accorder avec la conception saine de l'application de la loi et des contrats. Souhaitons donc que l'UH reconnaisse assez tôt les dangers que comporte l'appel qu'elle vient de lancer. Nous pouvons l'assurer, ici aussi, que le patronat continuera, de son côté, tout en tenant compte des intérêts bien fondés de ses membres, de faire respecter avec le plus de rigueur possible les contrats collectifs de travail qui ont été conclus entre les associations d'employeurs et d'employés.

Le goût du risque

Les Groupements Patronaux Vaudois écrivent: Dans un discours prononcé lors de la Journée suisse des banquiers, M. Streuli a placé l'économie privée devant ses responsabilités. Il a tracé un parallèle saisissant entre le progrès technique, qui se développe avec une rapidité et une audace folles, et l'attitude des bailleurs de fonds qui se montrent pessimistes et timorés, qui ont perdu le goût du risque. Au 19e siècle, l'industrialisation et la construction des chemins de fer ont été financés par l'économie privée; aujourd'hui, on attend généralement de la Confédération qu'elle assume le risque de la recherche et de l'exploitation des nouvelles sources d'énergie. M. Streuli voit dans cette attitude une démission de l'initiative privée préparant l'étatisation de l'économie; il déclare que les capitaux nécessaires à l'utilisation de l'énergie nucléaire doivent être réunis essentiellement par l'industrie et les banques, le rôle de la Confédération ne pouvant être que secondaire.

Il est vrai que, même dans les milieux jaloux des prérogatives de l'économie privée, on considère aujourd'hui comme tout naturel de confier à l'Etat la charge d'implanter et de développer l'industrie nucléaire. Pourquoi? Parce que les recherches sont longues et coûteuses, parce que le placement n'est pas immédiatement rentable. A ce sujet, le «Bulletin financier suisse» réagit sagement en posant l'alternative:

- ou bien les risques de la production d'énergie nucléaire sont excessifs, et alors il est absurde d'engager les derniers des contribuables;
- ou bien ces risques sont compensés par les avantages futurs pour notre ravitaillement en

énergie et l'occupation de notre industrie, et alors c'est à l'économie privée de financer les recherches et la construction d'usines nucléaires.

La passivité des bailleurs de fonds s'explique par divers facteurs. Depuis de nombreuses années, l'épargne collective se substitue progressivement à l'épargne individuelle. L'AVS, les caisses de retraite et autres institutions de prévoyance sont obligées de placer leurs capitaux en recherchant avant tout la sécurité. Le public de placement a perdu l'habitude de souscrire des actions; en effet, en raison de l'autofinancement pratiqué par la plupart des entreprises, les émissions d'actions sont devenues assez rares. Toutefois, les cours actuels des actions cotées en bourse montrent qu'un public assez large est disposé à se contenter d'un rendement immédiat très faible, dans l'espoir d'une hausse future due à l'essor économique.

En définitive, c'est probablement la politique fiscale qui constitue le frein le plus fort. Devant les immenses investissements nécessaires, les bailleurs de fonds connaissent les risques à courir; les chances d'une compensation par des bénéfices ultérieurs ne sont pas illusoirs; mais il est aussi certain que l'intervention du fisc va fausser cette compensation. Il est alors compréhensible que l'on hésite à courir les risques si l'on est sûr d'être fruité des bénéfices.

Ici nous rejoignons M. Streuli sur son propre terrain. Plutôt que de financer lui-même les industries nucléaires, l'Etat ferait mieux d'aménager des conditions fiscales qui permettent à l'économie privée de courir le risque et d'assumer pleinement ses responsabilités.

Reiseverkehr — Instrument zur Erhaltung des Friedens

Interparlamentarische Union will Vereinte Nationen um internationale Erleichterungen bitten

Auf ihrer 48. Konferenz vom 27. August bis 4. September dieses Jahres in Warschau nahm die Interparlamentarische Union nach intensiver Aussprache mehrere Entschliessungen an, die helfen sollen, einen dauerhaften Frieden in der Welt zu erhalten, die internationale Spannung zu lösen und ein besseres Verständnis unter den Völkern zu sichern. Einer diesem Ziel dienenden Wege führt über den Fremdenverkehr; seine Möglichkeiten werden in der Sonderentschliessung «Mittel zur Entwicklung

des internationalen Reiseverkehrs» apostrophiert und damit anerkannt von den Parlamentariern aus 56 Ländern der 5 Kontinente, die in der Parlamentarischen Union vereint sind.

Die Interparlamentarische Konferenz ist nach dem Wortlaut der Entschliessung überzeugt, dass die persönliche Kenntnis anderer Völker dazu beiträgt, Vorurteile zu beseitigen und das gegenseitige Verständnis zu fördern. Sie ist daher bestrebt, diesem Ziel durch die Erleichterung des Reiseverkehrs zu dienen und ihn von zeitraubenden Mühen und hemmenden Kosten zu befreien. In diesem Zusammenhang wird auch die Bemühungen der Verei-

Rund um die interparlamentarische Konferenz

Manch einer mag es seltsam finden, wenn Delegationen von Parlamenten aus 40 westlichen Ländern nach Polen «pilgern», um dort am grünen Tisch mit Kollegen aus dem andern Lager zu verhandeln. Resolutionen zu verfassen und auch gemeinsam an gesellschaftlichen Anlässen, von denen wir bald mehr hören werden, teilzunehmen.

Diese «Konferenz» — eine Uno im kleinen — wurde bereits im Jahr 1889 in Paris ins Leben gerufen, und während 23 Jahren befand sich Sitz und Generalsekretariat in Bern, seit 1921 in Genf. Generalsekretär ist gegenwärtig der Schweizer André de Blonay, Mitglieder der Parlamente von 56 Nationen kommen jedes Jahr einmal irgendwo in einem der Länder zu ernsthafter Arbeit zusammen.

Wenn schon eine Delegation von neun schweizerischen Stände- und Nationalräten, worunter der Präsident des Nationalrates, und zum Beispiel auch 10 amerikanische Senatoren sich nach Warschau begeben, so ist daran wirklich nichts Verdächtiges, wie ich mich auch anlässlich der Verhandlungen im «Sejm», dem polnischen Regierungsgebäude, denen ich tagelang beigewohnt habe, überzeugen konnte.

Dies möchte ich hier einflechten, nachdem ich aus dem Parlament leider nichts, die Gastronomie betreffendes, berichten kann, es sei denn, ich erwähne das originelle Restaurant, wo wir, etwa 400 Parlamentarier und mehr als 50 akkreditierte Presseleute, gegen Bons eine ausgezeichnete und auch schmackhafte Verpflegung erhielten, während welcher man das mag Uneingeweihte interessieren nicht nur im Ratsaal, sondern auch im Restaurant und den Wandelgängen durch Simultanübertragung dem Verlauf der Verhandlungen folgen kann. Jeder Teilnehmer erhielt einen zigarettenschachtelgrossen, mit Ohrenhörern versehenen Empfänger, mit dem er von den sechs verschiedenen Sprachen, in die die Rede des Sprechenden sofort Wort für Wort übersetzt wird, die gewünschte auswählen kann. So hörte ich, während ich ein mächtiges Stück Schokoladentorte mit Schlagahne verzehrte, zum Beispiel die vom griechischen Vertreter in seiner Muttersprache gehaltenen Ausführungen durch die Radiohörer gleichzeitig in tadelloses Deutsch über-

Ein Gast meint...

Wie spät ist es?

So traurig es tönt: der Mensch ist, seit er den Feiern, Sklave der Zeit. Die Zeit diktiert ihm, und jenes zu tun, auch wenn er, der arme Mensch, im irdischen Glauben steckt, er sei ein Herrscher der Zeit. Ja Kuchen! Wenn's gegen 12 Uhr mittags geht, verspürt der Mensch Hunger. Besonders wenn eine Uhr ihm mitgeteilt hat, wie spät es ist. Ein anderes Beispiel: das Mittagsschlafen von 16-18 Uhr ist für den Menschen vollkommen uninteressant. Er möchte von 13-15 Uhr schlafen (wenn ihm seine Arbeit zwei Stunden Ruhezeit gestattet).

Ich kenne freilich einen Menschen, der keine Uhr besitzt. Keine Armbanduhr, keine Taschenuhr, keine Wecker, keine Pendüle, keine elektrische Küchenuhr, keine Kuckuckuhr, rein gar nichts irdisch-ähnliches. Er sagte mir, seine Uhr sei in seinem Kopf. Er wache auf, wenn er wolle, und wenn es mitten in der Nacht sei. Er spüre, wenn der Feiertag komme. Er habe noch keinen Zug verfehlt, er sei noch nie zu spät oder zu früh irgendwohin gekommen, und er finde das Leben ohne Uhr grossartig.

Ganz unter uns gesagt: erstens ist er der einzige Mensch ohne Uhr, den ich kenne, und zweitens gleebe ich ihm einfach nicht an. Dies ist mir so sehr, als er Frau und zwei Kinder hat. Na also! Die werden schon für ihren sorgen!

Alle andern Leute sind froh, wenn sie wissen, dass ihre Uhren exakt gehen. Stimmt's? Wenn Sie die Gelegenheit haben, die Richtigkeit der Stellung der Zeiger auf Ihrer getreuen Armbanduhr zu überprüfen, dann nützen Sie unweigerlich diese Gelegenheit aus. Diese Binsenwahrheit benützen kluge Uhrkäufer, indem sie in ihre Schaufenster an bevorzugter Stelle eine grossformatige Uhr plazieren mit einem Schildchen: «die genaue Zeit». Täglich werden Hunderte von Passanten aus Gewohnheit beim Vorbeigehen die eigene Uhr kontrollieren, wodurch sie sich auch unbewusst das Uhrgeschäft einpauken.

Wie ist das nun mit dem Hotel? Ist im Hotel die Zeit nicht auch wichtig? Vielleicht sogar noch wichtiger als zu Hause? Geht nicht der ganze Hotelbetrieb mehr oder weniger nach der Uhr? Frühstück bis dannerndung, Mittagessen bis dannerndung, etc. Züge und Flugzeuge kommen an und fahren rasch ab, Besprechungen werden laufend via Hotel-telephone gebucht, andere zeitliche Vereinbarungen getroffen. Bis 12 Uhr mittags müssen in vielen Hotels die Zimmer gekündigt und geräumt sein, wenn der Gast keinen Anspruch auf die Zimmerbenutzung einer weiteren Nacht legt.

Wie man sieht, dürfte die Hotel-Zeit ganz besonders wichtig sein. Aber, Moment mal, welche Zeit? Gültig nach welcher Uhr? Nach der Uhr der Gäste? Nein, natürlich nach der Hoteluhr!

Ja, ich bitte Sie, wo ist die Hoteluhr zu finden? In den meisten Hotels wohl beim Concierge, oder beim Empfangschef. Warum eigentlich nicht an allen weissen Orten, wie zum Beispiel im allseitigen Aussen? Ich meine die modernen elektrischen Uhren, die übrigens gar nicht so kostspielig sind, wie sie aussehen, passen nicht in alle Hotelkorridore; in solchen Fällen liessen sich hübsche Pendeluhren alten Kommoden aufstellen, bei denen der Uhrschlagwerk abgestellt werden müsste, während die Zimmer keine Doppeltüren haben.

Die gemeinsame Hoteluhr oder Hotelzeit verbindet die Gäste eines Hauses miteinander ohne Zwang und Verbindlichkeit. Aber jeder Gast wird für diese lautlose Meldung, wieviel die Zeit geschlagen hat, dankbar sein. A. Traveller

ten Nationen erinnert, den Touristenverkehr zu erleichtern.

Nach Auffassung des Interparlamentarischen Gremiums wird eine allgemeine oder regionale Konvention dazu beitragen können, den Reiseverkehr zu vereinfachen und zu erleichtern. Den nationalen Gruppen wird empfohlen, ihre Regierungen zu ersuchen, wo der Visumzwang noch nicht abgeschafft werden kann, die Einreise- und Ausreisesteuerwerke kostenlos und ohne unnötige Verzögerung zu erteilen. Ferner wird den nationalen Gruppen

Polen im Blitzlicht gastronomischer Beleuchtung

Spezialbericht von unserem Mitarbeiter Werner Wymann (Fortsetzung)

Abschliessend besuchen wir auf unserem gastronomischen Bummel kreuz und quer durch Warschau nicht nur den weitaus neuzeitlichsten Restaurantsbetrieb Polens, ja, bestimmt auch der ganzen sogenannten sozialistischen Hemisphäre, sondern in seiner Art einer der interessantesten der ganzen Welt überhaupt. Auf alle Fälle hat meine Spürnase bisher weder hüben noch drüben des Atlantik etwas Ähnliches aufgestöbert!

Das supermoderne Schnellbedienungsrestaurant «Praga» befindet sich in einem kürzlich beendeten Riesenbau, der ebenso gut in Los Angeles stehen könnte. Es ist sehr reizvoll in hüfenförmiger Anordnung um einen malerischen Innenhof gruppiert. Bauherren und Besitzerin ist die Stadt Warschau, deren Architekten hier ein wahres Musterbeispiel geschaffen haben.

An verschiedenen automatisch funktionierenden und mit allen Schikanen ausgestatteten Schaltern werden pro Tag 23 000-25 000 Bons gekauft, für die dann die 15 000-20 000 Gäste ihre gastronomischen Wünsche erfüllen können. Die totale Länge der Wärmeküche, Kühlvitrinen und weiteren Buffetanlagen, an welchen die rund 80 verschiedenen Speisen und Getränke ausgelesen werden, beträgt ca. 60 Meter. Suppen, Ragouts, Gemüse usw. werden aus Réchauds serviert, wogegen beispielsweise alle Grilladen, Eierspeisen und vieles andere direkt vor dem Gast zubereitet werden. Ich kann mich nicht erinnern, besonders in der «Kalten Küche» und bei den «Süßspeisen», je solch eine schöne, appetitliche, gleichmässige Arrichtweise wie aus einem Guss gesehen zu haben, wobei ich aber ausdrücklich darauf hinweise, dass ich dabei den Genre «Selbstbedienung» und «Tellerservice» im Auge habe. Die Preise sind im Verhältnis zum durchschnittlichen Einkommen vorteilhaft. So kostet zum Beispiel ein sehr grosses Stück Apfelkuchen mit viel Schlagahne garniert zu-

sammen mit einer Tasse Milchkafee, 4,5 Zloty, was meines Erachtens für die neben mir stehende Büroangestellte als Nachmittagsgenuss sollte. Um über das Verhältnis Lohn und Preis Näheres zu erfahren, ersuche ich das braungelockte, grosszügige «Versuchskaninchen», mit mir draussen im Gartenrestaurant Platz zu nehmen. Im Verlaufe des Gesprächs höre ich, dass sie, um obigen Betrag zu verdienen, ungefähr eineinhalb Stunden arbeiten muss, während eine Angestellte bei uns in der Schweiz hierfür schätzungsweise eine Viertelstunde weniger lang arbeiten müsste. Dabei ist festzustellen, ein richtig verglichen zu können, dass in Polen, wie allgemein in kommunistischen Ländern, die Mietzinse kaum die Hälfte der unsrigen betragen, die Bekleidung aber doppelt, wenn nicht drei- und vierfach so viel kostet.

Die erwähnte Tagesleistung des «Praga» wird kraft eines sehr modernen und ausgeklügelten Systems «hinter den Kulissen» von einem Personalstab von nur 200 Angestellten, die sich in achtstündigen Schichten von morgens 6 Uhr bis Mitternacht ablösen, vollbracht. Bezeichnend ist, dass sich der Umsatz aus über 90 % Küche und aus nur knapp 10 % Kaffee, alkoholfreien Getränken usw. zusammensetzt.

Wer nun glaubt, nach all den vorgängig beschriebenen gastronomischen Entdeckungstouren durch Warschau das Erlebte in Form eines «Nachtürchs» abregieren zu können, der sieht sich schmachlich enttäuscht. Denn im sehr religiösen und sittenstrengen Polen gibt es auch in seiner Millionen-Hauptstadt nur drei Dancings, die, bei hundert Prozent westlicher Musik, nach Hots und Swings, pünktlich um Mitternacht schlüssen. — Der Zürcher Frauenverein hat also hier seine Konkurrenz bekommen, aber — das möchte ich nun doch in aller Form bekennen — in diesem speziellen Fall ist mir eine Diktatur durch Damen doch lieber!

nahegelegt, in ihren jeweiligen Ländern alle Massnahmen für einen volkstümlichen internationalen Reiseverkehr durch die Errichtung von preiswerten Aufnahme- und Kulturzentren zu fördern.

Die Interparlamentarische Union beschloss, den Wirtschaftsrats- und Sozialrat der Vereinten Nationen zu bitten, eine Diplomatenkonferenz unter Beteiligung von Parlamentariern über die Erleichterung des internationalen Reiseverkehrs und die Beseitigung oder Verminderung der Reisebeschränkungen einzuberufen.

Wie sehr die einzelnen Punkte der Entscheidung in den Kern der Problemstellung des internationalen Reiseverkehrs vorstossen, zeigt die Forderung der Vertreter des staatlichen Reisebüros der bulgarischen Volksrepublik auf dem 33. Kongress des Internationalen Verbandes der Reisebüros Anfang Oktober dieses Jahres in Prag, nach der sich die skandinavischen Kollegen verpflichten sollten, bei Zusammenstellung von Reisegesellschaften nach Bulgarien von der Touristenschärfe die Journalisten unter allen Umständen auszuschliessen. Die Skandinavier lehnten ein solches Ausleseverfahren im Fremdenverkehr als ein im internationalen Touris-

mus ungewöhnliches Ansinnen ab und erklärten diese Methode mit der Angst vor Presseberichten in aller Welt über mögliche Mißstände in Schwarzmeer-Hotels. Hier werden Fakten sichtbar, die mit ihrer politischen Grundnatur auch den Ausgangspunkt der Entschliessung bilden und mit denen in jedem Fall zu rechnen ist.

Weit weniger schwierig sind die technischen Hindernisse, um zu Grenzerleichterungen zu gelangen. Zurzeit unternimmt gerade Englands Regierung einen Vorstoss, den noch in ihrem Lande bestehenden Visumzwang zu beseitigen. Die Verhandlungen mit den drei Beneluxländern zum vereinfachten Grenzübertritt nach dem Muster der westlichen Länder sind im Gange. Grösstes Hindernis in der Aufhebung des Sichtverwehrens ist die Tatsache, dass es in England keinen Personalausweis gibt, der zum Grenzübertritt berechnen könnte. Die Ausstellung einer Grenz-Identitätskarte wird erwogen. Wenn dieses Problem geklärt ist, sollen neue Verhandlungen mit den Regierungen der Schweiz, Frankreichs und der Bundesrepublik folgen, um auch mit diesen Staaten den ungehinderten Reiseverkehr über die Grenzen möglich zu machen. E. S.

Ist die europäische Hotelkapazität einem verstärkten Reiestrom noch gewachsen?

Cantor-Riesenschiffsbau ist weit mehr Beherbergungsproblem - Längerer Urlaub der deutschen Gäste durch Bundesurlaubsgesetz

Die bessere Ausnutzung der Bettenkapazität im Beherbergungsgewerbe durch Entzerrung der Schulferien von den «Ballungszeiten» in die Vor- und Nachsaison hinein und die Propagierung von Reisen und Kuraufenthalten ausserhalb der Hochsaison sind seit Jahren vieldiskutierte Anliegen des gesamten Fremdenverkehrs in den typischen westlichen Reiseländern. Dass das Beherbergungsproblem in diesem akuten Stadium noch steigerungsfähig ist, zeigte sich vor wenigen Wochen, als USA-Hotelkönig Cantor mit seinem Plan an die Öffentlichkeit trat, bei der Deutschen Werft in Hamburg zwei Riesen-Touristenampfer bauen zu lassen, die in regelmässiger Linienfahrt pro Dampfer 6000 über den Atlantik hin- und zurückbefördern würden bei einem Passagepreis von 50 Dollar ohne Mahlzeiten.

Damit war die Frage geboren, ob die westlichen Reiseländer - in Frage kommen in erster Linie die Schweiz, England, Frankreich, die Beneluxländer, Italien und die Bundesrepublik - einem Massenansturm in derartiger Grössenordnung bei der ständig steigenden Touristenkurve im normalen Kontinentalreiseverkehr überhaupt gewachsen sind. Von diesem Standpunkt aus betrachtet auch das Bundeswirtschaftsministerium in Bonn das Ansinnen Cantors, eine Bundesbürgerschaft von 140 Mill. DM für den Bau der beiden Dampfer zu übernehmen; denn uns wurde ausdrücklich auf unsere Anfrage erklärt, man könne die Problemstellung «nicht an der Finanzierungsfrage aufhängen».

Nachdem das Bundeswirtschaftsministerium beständige Zurückhaltung an den Tag legte, überraschte Hotelkönig Cantor nun mit der Nachricht, ein amerikanischer Finanzmakler habe die Garantien übernommen, der Bau werde nunmehr beginnen. Ob nach dieser Sicherstellung jetzt auch die Bundesregierung einsteigt, steht noch dahin. In dem Ressort-Ministerium denkt man jedenfalls weiter. Im Vordergrund aller Überlegungen stehen die Organisationsfragen des Fremdenverkehrs. Schon der erste Punkt zeigt, dass hier ein Gesamtproblem der westlichen Reiseländer aufgetaucht ist, nämlich: der Abransport der 6000 Touristen nach ihren Zielorten! In den meisten Fällen dürfte vom deutschen Hafen aus eine Europarundfahrt begonnen werden. Die internationalen und nationalen Reisezüge sind mit ihrer Hochsaisonfrequenz bis zur Zerreissprobe ausgedehnt, die Autofernstrassen überlastet, so dass zusätzlicher Zuginsatz und

Autobusverkehr kaum mehr möglich sein dürfte. Problem Nummer 2 ist die Unterbringung der Touristen. Das «Wie und Wo» steht ebenfalls noch in den Sternen. Es sei denn, die Hauptsaats werden wesentlich entlastet. Doch ist kaum anzunehmen, dass ein Europa-Trip im November angetreten wird. Gibt es überhaupt noch eine Steigerungsmöglichkeit für die jeweils einheimischen Hotels und Beherbergungstätten zur Erweiterung der Bettenkapazität? Bei Neu- und Umbauten spielt eine wesentliche Rolle, dass erfahrungsgemäss die amerikanischen Gäste auf modernste technische Einrichtungen besonderen Wert legen. Die Kapitalfrage wird kaum einfach zu lösen sein. Mit Sorge betrachten daher einheimische Hotelinhaber den zunehmenden Bau von Grosshäusern durch überseeische Hotelfachleute, wie z. B. Hilton, der nach Verwirklichung seines Grossprojektes in Berlin zwei Riesenhotels in Holland bauen wird. Auch Spanien war bereits im Gespräch.

Man kann keine gleichwertige Entlastung durch den Touristenabzug vom Kontinent nach den USA erwarten, da die für einige Länder so ungünstige Dollarkumrechnung, wie es z. B. bei der D-Mark der Fall ist, keine Massenreisen von der Bundesrepublik nach Übersee gestattet. Der amerikanische Gegenstrom wird also immer erheblich grösser sein. Da die organisatorischen Vorkehrungen, die hier nur international gelöst werden können, viel Zeit in Anspruch nehmen werden, der Bau des ersten Dampfers aber schon in 36 Monaten und des zweiten zwölf bis achtzehn Monate danach vollendet sein soll, wird es gut sein, wenn sich die Fachleute des gesamten Fremdenverkehrs sehr bald schon nach der ersten offiziellen Bekanntgabe des Baubeginns an den Komplex heranwagen.

In Rechnung gezogen werden muss auch die steigende Tendenz des kontinentalen Reiestroms. Die deutschen Gäste werden künftig ihren Erholungsaufenthalt verlängern können, ein Umstand, der für die rechtzeitigen Dispositionen des Hotelierts wichtig ist. Die Bestrebungen des Bundesurlaubsgesetzes nehmen einen Mindesturlaub von 18 Tagen für Arbeitnehmer und für Jugendliche unter 18 Jahren von 24 Tagen festzusetzen, gehen parallel mit einem ähnlichen Antrag der Sozialdemokraten, der in Kürze dem Bundestag zur Beratung vorgelegt werden wird. - Auch die Zahl der britischen und französischen Urlauber wird sich merklich erhöhen,

nachdem beide Gruppen durch neue Regierungsbestimmungen in den Genuss höherer Reisevisa gekommen sind. Und damit wachsen ständig die Anforderungen an das Beherbergungsgewerbe. Da-

mit schliesst sich der Kreis bei der Frage, von der ausgegangen worden ist, ob die europäische Hotelkapazität einem verstärkten Reiestrom überhaupt noch gewachsen ist. E. S.

Réunion du conseil d'administration de l'AIH à Athènes

Le conseil d'administration de l'AIH a siégé du 9 au 10 novembre à Athènes, sous la présidence de son actuel président M. J. G. Meijer (Hollande). Il répondait ainsi à une invitation de M. Th. Petracopoulos, membre du comité exécutif, qui avait tenu à organiser cette réunion à l'occasion de son 80e anniversaire et de l'inauguration des modernisations et transformations très réussies qui ont été apportées à son établissement l'Hôtel Grande-Bretagne à Athènes.

Un compte-rendu détaillé des travaux du conseil de l'AIH et des manifestations qui ont agrémenté cette rencontre internationale a déjà paru en allemand dans le numéro 47 de l'Hôtel-Revue. Nous y renvoyons nos lecteurs, tout en nous contentant de donner ici un bref aperçu des décisions et des discussions qui ont eu lieu au sein de l'organe supérieur de l'AIH.

Sur l'initiative de Dr Franz Seiler, président central de la SSH, le conseil d'administration de l'AIH a voté à l'unanimité la résolution suivante qui reflète les vœux de l'hôtellerie au comité de tourisme de l'OECE:

- «Réuni à Athènes en séance d'automne, après avoir entendu un rapport du Dr Franz Seiler sur l'activité fructueuse du comité de tourisme OECE, le conseil d'administration de l'Association internationale de l'hôtellerie.
- a) attire l'attention de votre comité sur la nécessité de recueillir année par année une documentation valablement circonstanciée concernant la situation économique et financière de l'hôtellerie, d'une part, et les possibilités de développement de cette industrie de base du tourisme international, d'autre part.
- b) remercie l'OECE de l'intérêt qu'elle porte à cette question particulièrement importante.
- c) forme le vœu que le comité du tourisme charge son groupe de travail qui s'est déjà occupé des problèmes de l'hôtellerie de poursuivre ses études selon l'avis des organes supérieurs de l'OECE.
- d) se met entièrement à la disposition de votre comité pour faciliter toute recherche pouvant servir à assurer l'obtention continue d'une documentation qui vous permettra de proposer à l'OECE, aux soins des gouvernements des pays adhérents et sur la base des suggestions déjà préconisées, une série de mesures qui s'imposent en vue d'intensifier la consolidation et le développement d'une activité hôtelière grandissante et toujours plus efficace au service de l'expansion du tourisme international.»

M. P. Depret, secrétaire général, présente un rapport administratif sur l'activité de l'AIH au cours de cette année, traitant en particulier les problèmes qu'elle a abordés et les nombreuses négociations auxquelles l'organisation internationale de l'hôtellerie a participé. En l'absence de M. E. Hendrickx (Belgique), trésorier, M. Depret fit également un exposé sur la situation financière de l'AIH qui ne donne lieu à aucune remarque spéciale.

La question des cartes de crédit

L'un des points principaux de l'ordre du jour était certainement celui qui appelait la question des cartes de crédit. M. Marcel Bourseau, vice-président délégué, présenta à ce sujet un remarquable exposé sur les pourparlers et sur les études qui ont été faites dans ce domaine depuis la décision

prise par l'AIH à La Haye. On sait qu'il s'agissait, tout en respectant les principes formulés par l'hôtellerie, de trouver une solution en collaboration avec la FIAV et l'ASTA. M. Bourseau tint ses collègues au courant d'une solution nouvelle conforme aux intérêts de l'hôtellerie, solution proposée par un groupe important de sociétés d'assurances. Ce groupe serait prêt à émettre des cartes de crédit qu'il vendrait aux clients à un prix déterminé tout en couvrant les risques de crédit. Le chèque personnel que signerait le client pour acquitter sa note d'hôtel, au lieu de la faire en espèces, pourrait sans autre être escompté auprès d'une banque.

Il est encore prématuré d'entrer dans les détails de cette proposition, mais il convient de rappeler, qu'à la suite de l'exposé de M. Bourseau, le conseil d'administration de l'AIH a voté à l'unanimité la résolution suivante:

«Le conseil d'administration de l'AIH, Après avoir pris connaissance de la proposition d'un très important groupement de compagnies d'assurance de créer et d'émettre une Carte de Crédit qui correspond entièrement à la conception de l'AIH, maintes fois exprimée et réitérée par ses organismes directeurs, décide d'accepter le principe d'une telle solution en vue d'une réalisation à échéance rapprochée de cette Carte de Crédit, ainsi proposée. La recommandation de l'accepter sera adressée aux adhérents de l'AIH dès qu'auront été mis au point les détails de son émission sur le plan international.

Pour permettre à l'AIH de suivre cette mise au point effective en conformité de sa conception, le conseil d'administration constitué, à cet effet, une délégation composée de MM. Marquet, Della Casa, Seiler, Bourseau, Wontner et Hendrickx.»

Le conseil d'administration de l'AIH fut aussi d'avis de déclarer inacceptable tout système de cartes de crédit contraire aux décisions prises antérieurement, c'est-à-dire impliquant le paiement de la part des hôteliers de commissions, de frais assimilables à des commissions ou de contributions de publicité.

Le nouveau projet semble devoir entrer bientôt dans la voie des réalisations et l'on espère qu'il pourra être appliqué pour la prochaine saison d'été.

A ce propos, le Dr Franz Seiler releva les heureux effets de la solidarité hôtelière européenne et manifesta sa satisfaction de voir bientôt résolu un problème qui a énormément préoccupé l'hôtellerie au cours de ces dernières années.

Hôtellerie et agences de voyages

M. J. Armleder (Genève), président du comité hôtellerie et agences de voyages, exposa que l'on avait l'intention de réviser partiellement l'actuelle convention existant entre l'AIH et la FIAV, en allongeant les délais d'annulation en faveur de l'hôtellerie. Les détails de cette révision seront publiés sitôt qu'il auront été ratifiés par la FIAV.

On prévoit en outre de conclure avec l'ASTA une convention semblable à celle passée avec la FIAV, mais certaines dispositions doivent encore être modifiées pour pouvoir être agréées par l'ASTA.

Une nouvelle édition du répertoire des agences de voyages paraîtra le printemps prochain. En outre une formule uniforme de commande et réservation, telle que celle utilisée par l'ASTA devrait aussi être acceptée par la FIAV.

(Suite, page 4, bas de la 1re colonne)

ehrer einem «Schlachtfeld» gleichsehen sollte. Der - wie bereits gesagt - von den Russen geplante und erbaute, dann dem polnischen Volk geschenkte Kulturpalast enthält als Repräsentationsraum unter anderem eine ungefähr 100 Meter lange und 35-40 Meter breite Marmorhalle. Als Vorbild mochte der weltberühmte «Reception-Room» des «Rockefeller Centers» in New York gedient haben, wobei dieser aber schon aus Prestigegründen übertroffen werden musste! Da sind nun also 34 Tische aufgestellt, alle ca. 12 Meter lang und 2 Meter breit, über und über mit kalten Platten von Fisch, Fleisch und Geflügel, diversen Salaten, Süßspeisen, Früchten und anderem mehr bedeckt. Dazwischen stehen Berge von Tellern und - wie ein farbenfrohes Dekor - Reihen von Gläsern, bereits mit Rot- und Weisswein und Wodka gefüllt. Gesamthaft betrachtet, eine bewundernswerte Leistung der besten Köche und Keller des Landes. Leider wurde aber bei der Vorbereitung des Buffets vergessen, dass die von den Gästen oft selbst prallbedienten Teller auch irgendwo abgestellt werden sollten, um all die Kostbarkeiten geniessen zu können. Und da auch keine Stühle vorhanden waren, stand die ungefähr zweitausend Personen zählende Gesellschaft plötzlich dicht gedrängt - und bedrängt - zwischen den Tischen des Buffets. Denn welche Geschicklichkeit es braucht, um, in der einen Hand das Glas, in der anderen den gefüllten Teller bestockt, eine herrliche Gänsebrust «ständig» zum Munde zu führen und dabei noch seiner holden Nachbarin tief in die dunklen Augen schauen zu können - das kann sich ein jeder selbst ausmalen! Was mich aber betrifft, so hätte ich viel darum gegeben, vorher einmal etwas Unterricht im Jonglieren genommen zu haben! - Wein, Wodka und eine gewisse Umgebungshenheit haben es dann doch fertig gebracht, dass jeder zu seiner Sache kam, wenn dabei auch halbgelernte Platten oder Gläser als Abstellmöglichkeit dienen mussten! -

Pferdehändler wider meinen Willen

Ich habe, weiss Gott, in meinem Leben schon mit allerlei gehandelt, dass ich es aber in Polen einmal zum «Spezialist für Schlachtpferde» bringen würde, das hätte ich mir nie träumen lassen.

Das kam so: Polen hat im Rahmen seines Kompensationshandels mit Italien unter anderem eine Position, die auf Abnahme von 10.000 lebenden Schlachtpferden lautet. Ahnungslos setzte ich eines Abends in der Bar des «Bristol» von Warschau, wo ich mit einem Italiener - der sich als Pferdeshändler «en gros» vorstellt - ins Gespräch komme, der sich bereit erklärt, mich auf seine morgige Überlandfahrt mitzunehmen.

Am Anfang geht alles gut - schöne, breite Autostrassen, dann aber solche, die etwa der schweizerischen Linie Bern-Zürich - einem der meistbefahrenen «holvetischen» Feldwege - gleichen, mit dem Unterschied allerdings, dass uns in einer Viertelstunde nur wenige «Skodas» begegnen. Bald aber fahren wir auf Feld-, Wald-, Wiesen-, ja Sumpfwegen, auf denen wir schliesslich in den ungefähr 80 Kilometer nördlich der Hauptstadt gelegenen Marktflücken gelangen.

Hier befindet sich eine riesige Gemeinschaftsfarm, zu der, trotz weitgehender Motorisierung, immerhin noch etwa 120 Pferde gehören. Ein perfekter französisch sprechender Meisterknecht berichtete mir, dass die Arbeiter der verstaatlichten Landwirtschaftsbetriebe heute neben denjenigen der Schwerindustrie die höchsten Löhne beziehen und dass jeder «Gemeinschaftsbauer» seine eigene Kuh und einen kleinen Garten habe. Die Wohnungen dieser Arbeiter sind relativ anständig, wogegen diejenigen der noch nicht verstaatlichten Höfe unvorstellbar armselig aussehen.

Auf dem berühmten polnischen Pfister des Marktplatzes werden nun die ausrangierten Pferde aufgeföhren. Trotz Sträubens und Versicherungen meinerseits, dass ich weder mit lebenden Pferden - noch mit deren Fleisch - umzugehen wisse, findet es mein Marktgeföhre von Vorteil, dass ich wenigstens dabei sei und eine Kennermeine aufsetze, wenn er, die armen Gäule und Füllen betastend, sie zu einem so günstigen Preis erhandelt, wie dies eben nur Pferdehändler können. Ich habe es bald

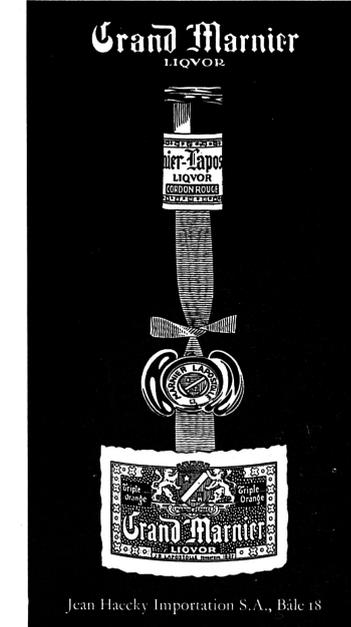
heraus, wann mein Gesichtsausdruck ein geringschätziger oder ein geschäftlicher sein muss - wohl ist mir aber bei der ganzen Sache nicht!

Ja, ich verspüre sogar einen gewissen Druck in der Magengegend, Zweifel befallen mich: Soll ich zu meiner in der Jugend gehaltenen gastronomischen Meinung, Salami bestche aus Eselfleisch, zurückkehren? oder biete ich hier eher Hand zu einem Fifty-Fifty-Spiel? - Sie wissen ja... Kaninchenwürste: Halb und Halb!...

Tausend Jahre Salzbergwerk Wieliczka

Die im Original vorliegenden Chroniken erwähnen Wieliczka schon im 12. Jahrhundert und beschreiben festliche Tage, an denen Könige und Fürsten aus allen Teilen Europas in dem weltberühmten und ältesten alt- Salzbergwerk teilnahmen; denn Salz war damals ein Produkt, das nahezu mit Gold aufgewogen wurde.

Der Förderkorb saust mit mir hinunter - ich meine, bei diesem Druck, den Magen im Mund zu verspüren - und schon erblicke ich, 40 Stockwerke tief unter der Erde, mit langsam sich an die Dunkelheit gewöhnenden Augen, rings um mich im Flimmerlicht der Grubenlampen ein schneeweisses Märchenland. Wie Diamanten glitzern die Salzkristalle und ich habe das Gefühl, weit weg, in einer unwirklichen Welt zu sein. In der Grube gibt es eine ganze Anzahl Kapellen und Kammern, alle in Salz gemeisselt. Altäre, Statuen, Flach- und Tiefreliefs, zum Teil schon Jahrhunderte alt, zaubern mich. In der alleruntersten Schicht ist ein Museum untergebracht, in welchem Werkzeuge, Beförderungsmaterial und weitere Utensilien von gegen 50 Generationen zu sehen sind. Vergilbte Urkunden berichten von der Geschichte dieses einzigartigen Bergbaues und jene von Kaiser Kasimir dem Grossen im Jahre 1390 erlassene Verordnungen, dass der Zerstörung von Neugierigen einzudämmen sei, um den Grubenarbeitern nicht im Wege zu stehen! Seither haben Unzählige sich im Goldenen Gästebuch eingetragen. Wir finden da Kopernikus, Goethe, Kaiser Franz Joseph II. und viele andere mehr und - zuletzt - inmitten einer illustren Gesellschaft, sogar einen gewissen Werner Wymann...



Jean Haecky Importation S.A., Bâle 18

Schweizerische Hotelfachschule Luzern 1909—1959

Jubiläumsfeier im Montana

Hoch über dem Palace Hotel Luzern — eine eigene Drahtseilbahn führt von ihm hinauf — thront in wundervoller Lage ein Hotel, das in grossen Lettern seinen Namen «Montana» verkündet. Bau und Lage lassen auf ein Erstklasshotel schliessen. Was jedoch dem Uneingeweihten nicht bekannt ist, das ist die weitere Tatsache, dass dieses Haus, Besitztum der Union Helvetia, des Zentralverbandes der Schweizer Hotel- und Restaurantangestellten, gleichzeitig die Schweizerische Hotelfachschule beherbergt, auf die der Verband stolz sein darf.



Am 18. November herrschte im Montana Feststimmung. Eine grosse Zahl geladener Gäste hatte sich am Nachmittag zur Feier des 50-Jährigen Jubiläums der Schweizerischen Hotelfachschule eingefunden, um bei einem besinnlichen Festakt Rückblick zu werfen auf die fünf Jahrzehnte, in denen die Schule unter Überwindung mancherlei Schwierigkeiten gross und lebenskräftig geworden ist und heute getrost in die Zukunft blicken kann, erfüllt sie doch durch die Ausbildung eines tüchtigen, qualifizierten Stabes gastgewerblicher Angestellter eine lebenswichtige Mission, für die ihr das gesamte schweizerische Gastgewerbe zu grossem Dank verpflichtet ist.

Eine schöne, gediegene Festschrift

die als Sondernummer der «Hotellerie» (Küche, Keller, Service, Bar) zum 50jährigen Bestehen der Schweizerischen Hotelfachschule erschienen ist, gibt Aufschluss über die Entwicklungsgeschichte und den Werdegang der Schule, ihre Bedeutung und ihr Lehrprogramm. Ein gehaltvolles Geleitwort des Präsidenten der Schweizerischen Hotelfachschule, Dr. Franz Portmann, sagt bereits alles Wesentliche. Es folgen Glückwunschschriften des Vorstandes des Eidgenössischen Volkswirtschaftsde-

partements, von Bundesrat Dr. Hohenstein, der Erziehungsdirektion des Kantons Luzern, des Luzerner Stadtpräsidenten P. Kopp, der Arbeitgeberverbände, der Schwesterschulen und der schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe. Den Glückwunsch des SHV leiht unser Zentralpräsident Dr. Franz Seiler ein mit den Worten:

«Der Union Helvetia geziemt hohe Anerkennung und wärmster Dank seitens der gesamten Hotellerie für das prächtige Werk der Hotelfachschule

in Luzern, die während der letzten 50 Jahre, allen Rückschlägen zum Trotz, aus bescheidenen Anfängen zu einer blühenden, segensreichen Institution geworden und gewachsen ist, zum Nutzen alles dessen, was mit einer fortschrittlichen Nachwuchsförderung und Berufsausbildung verknüpft bleibt.»

Einen umfassenden und wohldokumentierten geschichtlichen Rückblick steuerte Dr. Christian Burkhalter, der stellvertretende Zentralsekretär der Union Helvetia bei, der in grundlegender Weise den Werdegang der Schule in die grösseren Zusammenhänge hineinstellt. In einem weiteren Artikel würdigt der gleiche Verfasser den Beitrag der Schule an die Berufsbildung im Gastgewerbe, während Georges Plau, als Teilnehmer am 1. Kurs im Eröffnungsjahr 1909, mit historischen Reminiscenzen aufwartet. Der Direktor des Hotel Montana, Ed. W. Gianella, vermittelt eine klare Vorstellung von der Art, wie der Fachunterricht gestaltet ist, und Harry Schraemli, selbst einer der fruchtbarsten Fachschriftsteller, zeigt den fördernden Einfluss der Hotelfachschule auf die gastgewerbliche Fachliteratur, hat doch der Trägerverband, in Verbindung mit der Schule, einen eigenen Fachbuchverlag geschaffen, der für die Vor- und Weiterbildung geeignete Lehrmittel herausgibt. Weitere Beiträge bereichern die Jubiläumsschrift der «Hotellerie».

Aus der Gründungsgeschichte

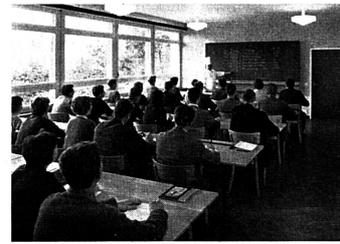
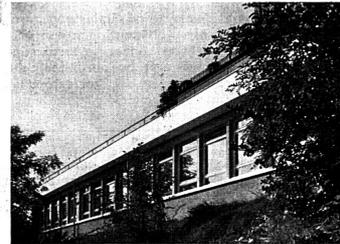
Die Schweizerische Hotelfachschule, schreibt Dr. Burkhalter, ist geschichtlich ein Kind der Gründerjahre unserer modernen Hotellerie. Sie teilte denn auch bis in die Gegenwart hinein das wechselvolle Schicksal dieses Wirtschaftszweiges. Schon bei der Gründung im Jahr 1886 der «Dienstbotlichen Hilfsgesellschaft», der heutigen Union Helvetia, war die berufliche Förderung der Mitglieder und des ganzen Angestelltenstandes ein wichtiger Programmpunkt der Initiatoren. Die Zeit, in der geistig-ideell der Grundstein zur Schweizerischen Hotelfachschule gelegt wurde, nämlich die Jahre 1886 bis 1909, zeigt die schweizerische Hotellerie in einem beinahe amerikanisch anmutenden Entwicklungsprozess, mit dem die Heranbildung eines entsprechend qualifizierten einheimischen Angestelltenstandes nicht Schritt hielt. Die Entwicklung des bisherigen Dienstboten im patriarchalischen Arbeitsverhältnis zum spezialfachlich wohl ausgebildeten gewerblichen Angestellten, wie er sich in den folgenden Jahren rasch vollzog, stand erst in den Anfängen. Der unaufrichtig steigende Bedarf an qualifizierten Arbeitskräften im aufstrebenden Hotelgewerbe führte deshalb bald zu einer starken Überfremdung, die die Heranbildung eines einheimischen Angestelltenstandes noch mehr erschwerte. Besonders bei den Köchen und Kellnern war der ausländische Einfluss dominierend, während es wenigstens gelang, die Portierberufe dem Schweizer Personal als Reservat zu erhalten. Aus diesem Minderwertigkeitskomplex gegenüber den ausländischen Angestellten und aus der Furcht, infolge unzureichender beruflicher Ausbildung von ihnen an die Wand gedrückt zu werden, nahm der Gedanke einer planmässigen Heranbildung eines qualifizierten einheimischen Nachwuchses durch Gründung einer eigenen Hotelfachschule immer mehr Gestalt an, doch sollte es noch nahezu 20 Jahre dauern, bis diese Forderung ihre Erfüllung fand.

Im Jahre 1909 — nach Überwindung zahlreicher interner Schwierigkeiten, es fehlten auch die Pessimisten nicht, die der Schule ein klägliches Fiasko prophezeiten — wurde die Schweizerische Hotelfachschule eröffnet, als deren Schöpfer und gleichzeitig Architekt des während Jahrzehnten Bestand haltenden Lehrplanes der damalige Generalsekretär der Union Helvetia, Hermann Bieder, angesprochen werden muss, der aus Anlass der Eröffnung schrieb: «Jetzt hat der Hotellingestellte freie Bahn bekommen. Auf- und vorwärts rückt sich dessen Blick. Selbstbewusst und herzensstolz ist er geworden. Und dieser Berufsstolz fusst auf der festen innern Überzeugung, dass der Hotelangestellte Be-

rufsmann geworden ist und die Dienstboteneigenschaft, die ihm da und dort zugeschoben wird, mit Recht zurückweisen darf. Unsere Fachschule wird ein Hort der Intelligenz werden, und ihre Kraft wird segnend hinausleuchten in die Welt unseres Hotelvolkes.»

Das Ziel des Lehrplanes

Der Aufgabenkreis der Schweizerischen Hotelfachschule wurde, wie Dr. Burkhalter schreibt, in seiner Grundkonzeption bereits bei der Gründung festgelegt und hat sich grundsätzlich bis heute nicht geändert. Einmal musste der Tatsache Rechnung getragen werden, dass das schweizerische Hotelpersonal sich vor allem aus Berg- und ländlichen Gebieten rekrutiert und z. T. aus bescheidenen sozialen Verhältnissen stammt. Dies schloss zum vornehmsten die Einführung von Jahreskursen aus, weil dadurch die Möglichkeit, sich in den Saisons die nötigen Mittel zum Schulbesuch und zum Lebensunterhalt zu verschaffen, weggefallen wäre. Eine andere Lösung, nämlich die Weiterbildung durch Abendkurse, die natürlich dezentralisiert hätten durchgeführt werden müssen, war bei den im Gastgewerbe üblichen Arbeitszeiten unmöglich. So beschritten denn die Gründer der Schule den einzigen Weg, indem sie dem berufstätigen Hotelangestellten in der vielfach arbeitslosen Zwischenzeit die Möglichkeit gaben, sich das nötige Rüstzeug für eine gehobeneren Berufskarriere zu verschaffen. Dabei wurden zwei Hauptziele anvisiert. Im Vordergrund stand die allgemeine und rein fachliche Weiterbildung der im Berufsleben stehenden Hotelangestellten; daneben sollten die verschiedenen Kurse Anfängern die Möglichkeit bieten, sich die Grundkenntnisse eines gastgewerblichen Berufes anzueignen, um sie dann in der Praxis zu vertiefen. Auf vorstehenden Grundlagen baute sich auch der Lehrplan auf. Das Ziel war nicht, fertige Hoteliers auszubilden oder gar praktische Berufslehren, wie sie später zuerst auf Verbandsebene, nachher auf gesetzlicher Grundlage entstanden, zu verdrängen. Die relativ kurze Kursdauer schloss solche Gefahren ohnehin aus. Vielmehr war das angestrebte Ziel, wie erwähnt, dem Praktiker eine vertiefte Fach- und Allgemeinbildung zu vermitteln und ihm durch kurze Spezialkurse die Möglichkeit zu geben, sich in Tätigkeitsgebiete einzuarbeiten, die er in seinem Beruf in der Regel nur am Rande berührt. Dabei war man von allem Anfang an bestrebt, die einzelnen Kurse untereinander derart zu koordinieren, dass ihre Lehrpläne zeitlich und bezüglich des Lehrstoffes so aufgebaut waren, dass der Be-



Schulzimmer im Erweiterungsbau

such aller Kurse eine gute Gesamtausbildung in den wichtigsten Ressorts des Hotelbetriebes vermitteln. In diesem Sinne nahm und nimmt die Schweizerische Hotelfachschule im Kreise ähnlicher Bildungsstätten eine Sonderstellung ein und bildet eine wichtige Ergänzung zu denjenigen Instituten, die sich vor allem die Ausbildung des Hoteliers und Restaurateurs zum Ziele setzen.

In dem im Jahre 1909 bezogenen Verbandsgebäude der Union Helvetia an der Sempacherstrasse Nr. 14, Luzern, fand die neue Schule ihr erstes Heim. Es wurde eine Hauptabteilung geschaffen, in welcher in Vierteljahreskursen Fach- und Sprachunterricht erteilt wurde. Es handelte sich dabei um eine Kombination von allgemeinbildender und berufskundlicher Fortbildung. Dieser Kurs mit 30 und 40 Wochenstunden bot den in einem Spezialzweig der Hotellerie Berufstätigen die Möglichkeit, sich ein Gesamtbild des Hotelberufes in seiner ganzen Vielseitigkeit zu verschaffen und ihre technischen Fähigkeiten durch das nötige kaufmännische Wissen zu ergänzen. Andererseits stand diese Abteilung auch Anfängern offen, die im Hotelgewerbe die Bureaualaufbahn einschlagen sollten. Diese «Kaufmännische Abteilung», wie sie behördlicherseits genannt wurde, mit intensivem Sprachunterricht (Muttersprache, Französisch, Englisch, z. T. auch Italienisch), ihren kaufmännischen Disziplinen (Hotelbuchhaltung, Rechnen, Hotelbetriebslehre, Korrespondenz usw.) und den technischen Hilfsfächern (Warenkunde, TafelSERVICE, Wein- und Kellerkunde, Menu-Rechtschreibung usw.) hat sich bis zu Beginn des 2. Weltkrieges in dieser bewährten Form erhalten. Daneben wurden Kochkurse und Servierkurse durchgeführt; erstere zur Vor- und Fortbildung Berufsangehöriger, aber auch für Aussenseiter, die sich in der Hotelküche ausbilden wollten; letztere im Hinblick auf die damals und heute ungenügenden praktischen Berufslehren, darüber hinaus

(Fortsetzung Seite 6)

aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

Publicité indésirable

Il y a des clous que l'on n'enfoncera jamais assez; et des questions que l'on ne doit pas se lasser de traiter: la publicité indésirable, par exemple. Dans presque chaque numéro de ce journal, une rubrique spéciale attire l'attention des intéressés et les invite à la prudence; le même thème est souvent traité dans des articles de fond. Il faut croire que cela ne suffit pas; chaque fois que des hôteliers ou des directeurs d'offices de tourisme se rencontrent, ils citent des cas étonnants où la bonne foi de certains s'est laissée abuser par de mirifiques propositions... qui ne profitent qu'à l'éditeur de la brochure ou du journal.

Et pourtant il existe d'excellentes sources d'informations pour ceux qui désirent être mieux renseignés; auprès des offices de tourisme, par exemple, où chaque cas particulier fait l'objet d'une étude soignée. On l'a rappelé la semaine dernière à Zurich à l'occasion de l'assemblée générale de l'Association suisse des directeurs d'offices de tourisme; afin que cela soit porté à la connaissance de tous les hôteliers... Dont acte!

Meublés ou garnis

Il faudra bien un jour demander à l'Académie internationale du tourisme de trancher ce délicat problème; dit-on: «Hôtel «meublé» ou «garni»? L'un et l'autre se dit (ou se disent), comme disait au moment de rendre le dernier soupir l'illustre grammairien Vaugelas. A cet ultime instant, il avait pu encore établir deux règles de grammaire!

Ayant dit: «Je m'en vais», il se reprit: «ou je m'en vas»; et dans un murmure il expliqua: «L'un et l'autre se dit... puis rendant le dernier soupir expliqua: «ou se disent».

Mais revenons à nos garnis, qui ont trouvé une bien jolie définition de la part de M. H. Weissenberger (Glockenhof, Zurich), président du groupe ERA II, au dessert du banquet qui réunissait au Central de Lausanne une trentaine d'hôteliers de toutes les régions du pays. M. Jos. Escher (City-Hôtel, Berne) avait soulevé la question et M. Weissenberger lui répondit: «Mais, les garnis, ce sont les établissements de ceux qui n'ont gar-nie-sorgen!»

Synchronisation

Lors du banquet de clôture de l'assemblée d'automne des hôteliers lausannois au Domino à Rolle, M. Frédéric Tissot engagea vivement ses collègues de la capitale vaudoise à résister énergiquement contre l'intention des services de police d'exiger désormais une fiche d'arrivée de plus que dans les autres villes et stations suisses.

Or le matin même, une délégation de ces mêmes hôteliers avait longuement discuté le problème avec l'aimable directeur de police de Lausanne, M. Bussey, qui leur avait prouvé, circulaire fédérale à l'appui, que l'exigence avait été formulée il y a deux ans déjà; et qu'elle était censée d'être appliquée partout! Ce qui ne semble guère être le cas, si l'on en juge par les expériences extérieures.

Se montrera-t-on à Lausanne plus royaliste que le roi? Et qu'il est loin le temps où Gilles, le bon humoriste et chansonnier, pouvait dire que dans le canton de Vaud, on appliquait toujours les ordonnances fédérales... sur les murs!

Auberges de campagne

En langage télégraphique, la dernière «Lettre touristique» rédigée par M. P. Defert, de Paris, annonce en ces termes la réalisation prochaine d'une nouvelle formule hôtelière: «Après une longue phase de «mûrissement» de plusieurs années, démarrage avec 9 millions de prêts. Idée Alette Havet (Logis de France) reprise par Jean Sainteny (commissariat au tourisme) avec appui-support des fédérations départementales de Logis et du Crédit hôtelier. Actuellement: 1/2 douzaine en France, mais extension rapide et guide pour 1961. Projet de charte établi par le département de l'Ardeche, en ce moment repensé par le commissariat pour l'établissement d'une charte-type. Pour l'usager: hôtels de moins de dix chambres, classés Préfecture et qui offriront des prix de pension de moins de 1500 francs tout compris dans des régions touristiques. Pour se renseigner: Crédit hôtel, 39, rue Boissière, Paris (16e).»

Le tourisme social est en marche, en France, mais nombreux sont ceux qui s'inquiètent par contre de la diminution du nombre de lits d'hôtels de luxe; il ne faudrait pas en effet que la nouvelle et irrésistible tendance du tourisme d'aujourd'hui relègue à l'arrière-plan des revendications de ceux qui entendent défendre certains établissements de tout premier rang qui ont fait la réputation touristique de notre grande voisine.

La Suisse... ou le paradis?

Ce n'est pas là un nouveau slogan proposé par nos soins à l'Office national suisse du tourisme, mais le titre d'une bien jolie histoire que nous nous permettrons de conter, en conclusion de cette chronique.

Un brave curé de campagne belge, se sentant patraque, s'est décidé à faire venir le docteur. Après un examen approfondi, celui-ci déclare sans ambages:

— Ça ne va pas du tout, Monsieur le Curé. Je vous conseille d'aller faire un séjour en Suisse.

— En Suisse! s'effare le brave homme. Mais comment voulez-vous que...

— Vous ferez comme vous voudrez, tranche brutalement le docteur, mais il n'y a que deux issues: la Suisse ou le paradis!

— C'est bon! soupira le bon curé. Je choisis la Suisse!

OEL

KOKS

HOLZ

KARTON

PAPIER

HOVALTHERM

doppelt geheizt ...

doppelt gespart ...



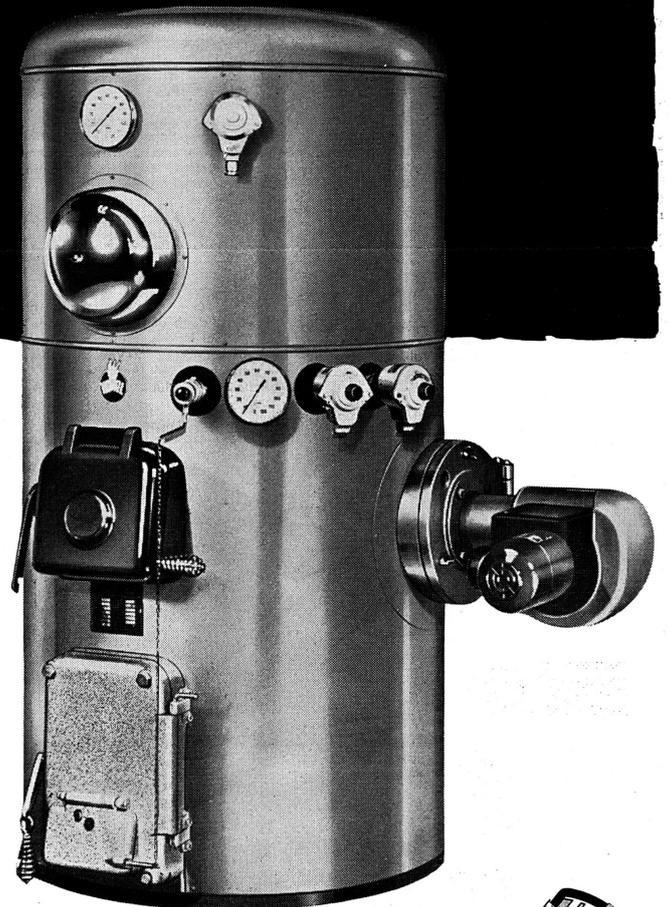
Stellen Sie sich vor: Sie haben eine automatische Oelfeuerung und können trotzdem feste Brennstoffe, Papier und Holzabfälle ohne Umstellung verfeuern! Wäre das für Sie nicht überaus praktisch und erst noch eine interessante Sparmöglichkeit?

Speziell für Hotels ist der HOVALTHERM-Kessel die ideale Heizung. Bietet er Ihnen doch noch einen zweiten, entscheidenden Vorteil: Das ganze Jahr warmes Wasser im Überfluss! Allein in der Schweiz stehen über 100 HOVALTHERM-Anlagen in Hotels.

Ja, HOVALTHERM ist wirklich durch und durch ein moderner und zweckmässiger Heizkessel. Aus Stahl gebaut, garantiert er auf Jahre hinaus einen gleichbleibenden, hohen Wirkungsgrad und absolute Betriebssicherheit!

Verlangen Sie bitte die spezielle Referenzliste für HOVALTHERM-Anlagen in Hotels.

Ing. G. HERZOG & CO., Feldmeilen ZH, Telephon (051) 731282
 Filiale Lausanne: rue Centrale 5 Telephon (021) 231782
 Westdeutschland: Fried. Krupp, Eisen- und Stahlhandel, Essen



Auf Wunsch Montage in Einzelteilen!

Der HOVALTHERM-Kessel verlässt die Fabrik normalerweise fixfertig montiert. Bei Umbauten oder auf Wunsch werden jedoch Heizkessel, Boiler und Isolationen separat auf die Baustelle geliefert und dort rasch und zuverlässig zusammengebaut.



HOVALTHERM

aus zur Einführung junger Leute in den Service. Diese drei Grundpfeiler des Lehrplanes der Schweizerischen Hotelfachschule wurden später durch Spezialkurse zur Vermittlung besonderer Fertigkeiten ergänzt; wie z. B. Wochenkurse über Weinkunde und Kellerwirtschaft, für Zuckerarbeiten und für Entremets und in neuerer Zeit auch für moderne Getränkekunde (sog. Barkurse), Tranchieren, Diät usw.

Die Luzerner Hotelfachschule hatte das Glück, von Anfang an hervorragende Lehrkräfte zu finden; es seien nur genannt: für die allgemeine Abteilung Frau E. Jäggi-Winkler, für den Service und Kochkurs E. Pauli (1920-37), derzeitiger Bahnhofbuffetier in Aarau, für den von ihm 1931 geschaffenen Getränkekurs H. Schraemli, den dieser während mehrerer Jahre leitete. Weiter seien erwähnt Ch. Finance, G. Renggli, Alfred Meyer. Die Leitung der Schule lag nach dem Tode von Hermann Bieder während 30 Jahren in den Händen von Generalsekretär Rudolf Baumann, der ihr von 1948 bis 1951 als Präsident der Fachschulkommission vorstand. Nach seinem Rücktritt wurde Generalsekretär Dr. Franz Portmann zum Schulpräsidenten ernannt.

Die Entwicklung der Schule

Die Nachkriegskrise anfangs der zwanziger Jahre, die wirtschaftliche Depression in den dreissiger Jahren und der Zweite Weltkrieg brachten der Schule schwere Frequenz- und finanzielle Sorgen. Dennoch wurde während dieser Zeit unablässig an der Vervollkommnung und am Ausbau des Lehrprogramms gearbeitet. Als im Schuljahr 1939/40 die Besucherzahl um 50% zurückging, wurde ernsthaft die Schliessung der Schule erwogen. Doch siegte auch diesmal der Optimismus und Durchhaltewillen. Dank der Opferbereitschaft der Union Helvetia wurde die Krise überstanden. Mit Weitsicht, Initiative und Wagemut wurden die Massnahmen ergriffen, um die Schule räumlich und organisatorisch für die Nachkriegsbedürfnisse vorzubereiten. Wichtige Änderungen im Lehrplan der allgemeinen Abteilung, d. h. des Fach- und Sprachkurses, bildeten den ersten Schritt zu einer grundlegenden Neuorganisation dieser Kursabteilung. So wurde der allgemeine Fach- und Sprachkurs im Schuljahr 1942/43 erstmals in zwei Teilen durchgeführt, nämlich im Rahmen des bisherigen Lehrprogramms ein Kurs als Unterstufe mit reduzierten Anforderungen. Dazu kam ein Büro- und Réceptionskurs mit erweitertem Lehrplan und dem ausgesprochenen Lehrziel, den Schüler für das Hotelbüro vorzuschulen. Eine Umgestaltung erfuhr auch der Servicekurs.

Noch während des Krieges hat die Angestelltenorganisation den mutigen Entschluss gefasst, das Hotel Montana zu erwerben. Die Verlegung der Schulräumlichkeiten zusammen mit den Büros der Union Helvetia in dieses schöne Hotel im Jahre 1944 bildete denn auch einen Markstein in der Geschichte der Schweizerischen Hotelfachschule. Mit dem Erwerb und der baulichen Anpassung dieses

wundervoll gelegenen Hauses ergaben sich für die Schule neue Entwicklungsmöglichkeiten in einer Atmosphäre, die dem Unterrichtserfolg nur förderlich sein konnte, hatten doch nunmehr die Schüler Gelegenheit, einen erstklassigen Hotelbetrieb aus persönlicher Anschauung kennen zu lernen. Neue Änderungen und Verbesserungen im Lehrplan trugen den veränderten Möglichkeiten Rechnung. Besonderes Gewicht wurde in der Folgezeit auf den Ausbau der Spezialkurse gelegt, die den Berufslern die Möglichkeit bieten, sich innerer Kultur Zeit eine Spezialausbildung anzueignen.

In der Nachkriegszeit brachen mit dem Wiederaufschwung des Fremdenverkehrs und der Hotellerie auch für die Luzerner Hotelfachschule wieder bessere Zeiten an. Die Defizite zu Lasten des Verbandes verschwanden, und dank der Hochkonjunktur und dem zunehmenden Interesse an der schulmässigen Weiterbildung verzeichneten die Haupt- und die meisten Spezialkurse Rekordfrequenzen, so dass in neuester Zeit nicht mehr alle angemeldeten Schüler untergebracht werden konnten. So schritt denn die Union Helvetia an einen Erweiterungsbau der Fachschule, der im September dieses Jahres in Betrieb genommen werden konnte. Mit diesem Vorbau zum Hotel Montana reicht die Kapazität der Schulräumlichkeiten aus, um jährlich 700 Schüler in den verschiedenen Kursen auszubilden zu können. Bis heute haben rund 14 000 Schüler und Schülerinnen bestimmte Kurse der Schule durchlaufen, die damit einen beachtlichen Beitrag zur beruflichen Erleichterung und Weiterbildung der gastgewerblichen Angestellten geleistet hat. Es ist ein Ruhmesblatt in der Geschichte der Union Helvetia, dass sie aus eigenen Mitteln seit Bestehen der Schule 400 000 Franken für die Deckung der Betriebsdefizite aufgewendet hat. Aber auch Bund, verschiedene Kantone und die Stadt Luzern haben erhebliche Zuschüsse geleistet. «Andererseits» stellt Dr. Burkhalter fest, «dass die Inhaberin der Schule, die Union Helvetia, zu deren Hauptaufgaben die sozial- und wirtschaftspolitische Interessenvertretung des gastgewerblichen Personals gehört, mit Stolz festhalten, dass sie in der 50jährigen Geschichte der Schule gegenüber der Arbeitgeberschaft nicht nur die Forderungen war, sondern ihren Anteil zum Wohle des Ganzen, nämlich zur Förderung der Leistungsfähigkeit des Gastgewerbes und zur Erhaltung seiner internationalen Konkurrenzfähigkeit, beigetragen hat.»

Der Festakt im Montana

In Anwesenheit einer grossen Festgemeinde fand am 18. November die 50-Jahrfeier der Luzerner Hotelfachschule statt. Der Ehrenpräsident der Union Helvetia, Eugen Scheech, dem die Förderung der Schule von jeher eine besondere Herzensangelegenheit war, würdigte in der ihm eigenen schlichten, kultivierten Art die Ziele der Schule, die die gleichen geblieben sind wie vor 50 Jahren, nämlich die Grundlagen zu einem sinnvollen und fruchtbaren Aufbau des erwähnten Berufes zu vermitteln, das

Berufsleben zu fördern und qualifizierte Arbeitskräfte heranzubilden. Er schilderte, wie sie im Laufe der Entwicklung bestrebt war, ihre Aufgabe zu erfüllen im Dienste der Gastfreundschaft, als der ältesten Tugend der Welt.

Die Bilanz seiner Ausführungen gipfelte in der Feststellung, dass die Schule die in sie gesetzten Erwartungen voll erfüllt und ihrer Zweckbestimmung entsprechend gewirkt hat. Aus bescheidenen Anfängen hat sich die Schule stetig entwickelt, erweitert und Schritt gehalten mit der modernen Entwicklung der Hotellerie und sogar die Hoffnungen ihrer Gründer übertroffen. Er schloss, indem er der Hoffnung Ausdruck gab, dass im Hinblick auf die verbesserte wirtschaftliche Lage der schweizerischen Hotellerie der Nachwuchs in dieses ebenso interessante, vielseitig und strebsamen jungen Menschen manche Aufstiegsmöglichkeiten bietende Gewerbe wieder in stärkerer Masse aus einheimischen Kräften rekrutiert werde.

Der Festansprache voran ging die Begrüssungsansprache des Schulpräsidenten Dr. Franz Portmann, der die Vertreter der Bundesbehörden, einiger kantonalen Regierungen, der Stadt Luzern sowie der Arbeitgeberverbände und der befreundeten Fachschulen willkommen hiess. Einen besonderen Dank stiftete er den zahlreichen Schülern und Schülerinnen ab, die mit ihren Leistungen für ihre Bildungsstätte Ehre einbrachten. Durch ihre Leistungen auf dem Gebiete der beruflichen Aus- und Weiterbildung hat die Schule der Hotellerie und der Volkswirtschaft unschätzbare Dienste geleistet.

Als einer der 30 ersten Schüler stellte sich Georges Pfau, der ehemalige Direktor des Zürcher Kongresshauses, vor und bekannte, dass in Ermangelung von Fachliteratur ihm die Schulhefte der Hotelfachschule zuverlässige Wegbegleiter auf seiner beruflichen Laufbahn waren. Stadtpräsident Paul Kopp konfrontierte in seiner Glückwunschsrede in humoristischer Weise die weltgeschichtlichen Ereignisse im Gründungsjahr der Schule mit denen im Jubiläumsjahr und überreichte sodann dem Schulpräsidenten Dr. F. Portmann eine silberne Ehrenplakette. Der besinnliche Festakt wurde durch musikalische, gesangliche und rezitatorische Einlagen, dargebracht von Künstlern des Stadttheaters, stimmungsvoll bereichert, und weitere Mitglieder des Stadttheaterensembles sorgten für Unterhaltung und Stimmung nach dem festlichen Mahl an der mit Kerzen erhellten Tafel. Küche, Keller und Service leisteten Vorzügliches, so dass Direktor Gianella ein allgemeines Lob ernten konnte.

Nach dem Mahl kamen eine Reihe weiterer Gratulanten zum Wort. So Dr. Giger vom Biga, der die Grüsse und Wünsche des Bundesrates überbrachte, der luzernische Regierungsrat Dr. H. Rogger, der bernische Regierungsssekretär Dr. Padel und ein ausländischer Ehemaliger, der heute Militärrat der deutschen Botschaft in Bern ist, Oberstleutnant Rosenhauer. Gruss und Glückwunsch des Schweizer Hotelier-Verein und gleichzeitig der Sektion Luzern SHV entbot Arno Krebs, der den unpässlichen Zentralpräsidenten, welcher auf telegra-

Auskunftsdienst

Provisionszahlungen an Reisebureaux

Wie uns mitgeteilt wird, kommt es hie und da vor, dass Provisionsvergütungen an Reiseagenturen, namentlich solche, die mit einem Check bezahlt werden, einzelnen Funktionären oder Angestellten von Reisebureaux unter deren Namen zugesandt werden, statt an die Firma. Anlass zu dieser irrtümlichen Adressierung geben gewöhnlich Unterschriften auf Korrespondenzen oder Bestellungen, deren Name mit der Schreibmaschine noch präzisiert worden ist. Die Provision ist natürlich nicht für diese Personen bestimmt, sondern für die Firma, und wenn zufällig eine solche Person die Dienste eines Reisebureaux verlässt, hat dieses unter Umständen Mühe, zu ihrem Geld zu kommen, d. h. die Weiterleitung des Checks oder der Zahlung ist vom guten Willen des betreffenden Angestellten abhängig. Wir möchten deshalb den Mitgliedern empfehlen, solche Zahlungen stets nur an die Firma selbst zu adressieren und nicht an deren Funktionäre.

Avis

Payement de commissions aux agences de voyages

On nous informe qu'il arrive ci ou là que des commissions dues aux agences de voyages — notamment celles qui sont payées par chèques — sont adressées au nom de l'un ou l'autre des employés des agences, au lieu d'être versées au nom de l'agence elle-même. Ces erreurs sont causées le plus souvent par le fait que la correspondance est signée par des fonctionnaires dont le nom est précisé à la machine sous la signature.

La commission n'est naturellement pas destinée à tel ou tel employé de l'agence, mais à l'agence elle-même. Il arrive parfois que les personnes en questions quittent le service de l'agence et, suivant les circonstances, celle-ci peut avoir quelque peine à rentrer dans ses fonds puisque le payement du chèque à l'agence dépend alors de la bonne volonté de l'employé en question.

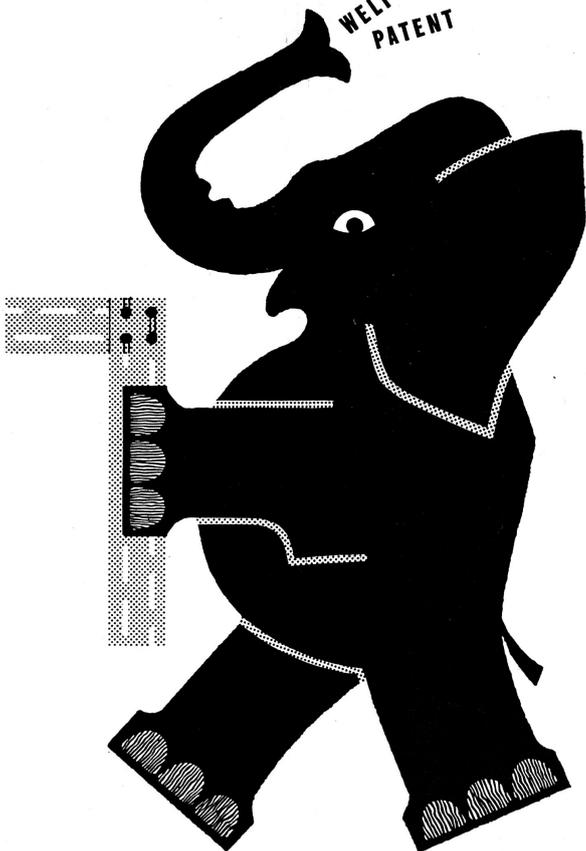
C'est pourquoi nous aimerions instamment prier nos membres de toujours faire leurs paiements au nom de l'agence elle-même et non à celui de l'un de ses employés.

phischem Wege seine guten Wünsche sandte, entschuldigte und das stets gute Einvernehmen mit der Schweizerischen Hotelfachschule, die so Grosses für den beruflichen Nachwuchs geleistet hat, unterstrich. Im Namen der Schwesterschule des Schweizer Hotelier-Verein in Lausanne, die in der Luzerner Schule nie eine Konkurrenzschule erblickte, sondern eine wertvolle Ergänzung seiner mehr auf den Hoteliernachwuchs ausgerichteten Fachschule, gratulierte Direktor S. Weissenberger zum 50-Jahrjubiläum. Direktor Hammer von der Hotelfachschule in Zürich tat dergleichen und einige andere Herren reichten sich den Gratulanten an.

DEXION

WINKEL

WELT PATENT



FORSTER + CO. BASEL 18



Fliess das Warmwasser nicht am Hahn - unzufriedene Gäste

Entspricht Ihre Warmwasseranlage

den heutigen Anforderungen?

Wir verfügen über jahrzehntelange Erfahrung in der Herstellung von Warmwasseranlagen und können Ihnen für jeden Fall die wirtschaftlichste Lösung vorschlagen.

Fragen Sie uns an oder verlangen Sie telephonisch den Besuch eines technischen Mitarbeiters bei:

Cipag AG. Fabrik thermischer Apparate
Vevey, Telephone (021) 52597

CIPAG AG

Büro Zürich: Herr H. Pellanda, Ing., Schaffhauerstr. 10, Tel. (051) 26 24 20
Büro Basel: Herr A. Knecht, Fellerabendstr. 6, Tel. (061) 24 30 49

Neue Richtung der Agrarpolitik ?

Das «GATT-Gewitter» über unserer Agrarpolitik hat in mancher Hinsicht reinigend gewirkt. Bekanntlich übernahm es eine Sonderkommission des GATT (Allgemeines Abkommen über Zölle und Aussenhandel), die Agrarpolitik der GATT-Länder einer besonderen Prüfung zu unterziehen. In diesem Rahmen wurden die Vertreter der Schweiz während drei Tagen einvernommen und unsere Agrarpolitik als klassischer Fall für das Versagen der bisherigen Methoden zur Erhaltung der Landwirtschaft definiert. Trotz dem durch unser Landwirtschaftsgesetz vorgeschriebenen allumfassenden Instrumentarium zur Stützung der Landwirtschaft, hat der Rückgang der in der Landwirtschaft beschäftigten Bevölkerung nicht aufgehalten werden können. Als Beispiel für die — nach Ansicht der GATT-Experten überdimensionierte — Hilfe, die unserer Landwirtschaft zuteil wird, wurden Preisvergleiche mit europäischen und überseeischen Ländern produziert, die dem Konsumenten die Haare zu Berge stehen liessen. Vom schweizerischen GATT-Delégierten sind diese Preisvergleiche nicht angezweifelt worden. Als Entgegnung soll er unter anderem vorgebracht haben, dass das Schweizervolk durch Annahme des Landwirtschaftsgesetzes dieser Politik zugestimmt habe und dass wir schliesslich in der Lage seien, die hohen Agrarpreise zu bezahlen.

Die Antwort der landwirtschaftlichen Organisationen auf die Vorwürfe des GATT verzichtet auf so gefährliche Argumente. Dafür bezeichnet der schweizerische «Landwirtschaftliche Informationsdienst» die vom GATT angeführten Preisvergleiche als «tendenziös». Die Gegenüberstellung der landwirtschaftlichen Produktpreise der verschiedenen Länder sei nämlich ohne Berücksichtigung der Kostenseite erfolgt. Nicht nur die Agrarpreise in der Schweiz zählen zu den höchsten in der Welt; auch die Preise der landwirtschaftlichen Produktionsmittel seien sehr hoch und müssten zu den höchsten in Europa gerechnet werden. Als wichtigste Beispiele hierfür werden die Maschinenpreise, die Baukosten und die Löhne angeführt.

Die Schweizerische Studiengruppe für Konsumentenfragen ist von jeher auf dem Standpunkt geblieben, dass unserer Landwirtschaft besser geholfen werden könne durch Anstrengung zur Senkung der Produktionskosten, statt durch hohe und immer höhere Produktpreise nach dem Prinzip der «Kostendeckung». Dieses System der «kostendeckenden Preise» muss in eine endlose Spirale münden, wenn man die Produktionskosten sich selbst überlässt, wie das bisher in unserer Landwirtschaft weitgehend geschehen ist. Ja noch mehr: Produktionskosten (z. B. Futtermittelpreise) werden zwecks Produktionslenkung sogar künstlich verteuert und danach dem Konsumenten aufgeladen.

Mit um so grösserer Genugtuung stellen wir daher heute fest, dass man — unter dem Zwang der Umstände — nun auch in der Landwirtschaft den Produktionskosten grössere Aufmerksamkeit zu schenken beginnt. So schreibt der landwirtschaftliche Informationsdienst zur Rechtfertigung der hohen Agrarpreise: «Wir sind sicher, dass viele fremde (ausländische) Bauunternehmen beträchtlich billiger bauen können als das schweizerische Baugewerbe. In diesem Rahmen wäre es auch angebracht, das schweizerische, teuer funktionierende

de Transportsystem, den mit hohen Margen arbeitenden Handel, die meisten kleineren und mittleren Gewerbe- und Industriebetriebe, die nach amerikanischen Begriffen unrationell sind — der internationalen Konkurrenz zu unterstellen. — «Von den Belastungen, die der Landwirtschaft durch unsere kartellistische Wirtschaftsordnung erwachsen, wollen wir dabei gar nicht sprechen. Zwei St. Galler Professoren haben schon vor Jahren nachgewiesen, dass das, was die schweizerische Landwirtschaft durch den Agrarprotektionismus auf der Ertragsseite profitierte, ihr auf der Aufwandsseite durch staatliche und private Massnahmen bzw. Konkurrenzbeschränkungen der übrigen Wirtschaft wieder verloren ging — und noch mehr dazu.» Soweit die Meinung der landwirtschaftlichen Organisationen zu den Feststellungen der GATT-Experten.

Man muss sich darüber klar sein, dass die Vorwürfe unserer Landwirtschaft an die Adresse von Industrie, Gewerbe und Handel — aus Verärgerung über die vorangegangenen Angriffe — vielleicht etwas zu pointiert ausgefallen sind. Dem die so kostspielige Agrarpolitik finanzierenden Konsumenten und Steuerzahler drängt sich in diesem Zusammenhang aber doch eine Frage auf, die er gerne beantwortet haben möchte: Warum hat die schweizerische Landwirtschaft — trotz dieser Einsichten — bisher praktisch nichts unternommen zur Senkung der kritisierten Produktionsmittelpreise? An Verbündeten hätte es ihr dabei gewiss nicht gefehlt. Allein schon die anscheinend wissenschaftlich untermauerte These, wonach die Landwirtschaft durch unsere kartellistische Wirtschaftsordnung mehr verloren habe, als ihr der ganze Agrarprotektionismus eintrug, wäre doch Grund genug zu einer radikalen Richtungsänderung in der Agrarpolitik. SSK

Un projet d'hôtel de luxe plus raisonnable à Genève

Un groupe financier de la place envisage la construction, au quai Wilson, magnifiquement situé au bord du lac et à proximité immédiate du parc Mon-Repos et des grandes institutions internationales, d'un hôtel de luxe, de conception très moderne, mais cadrant parfaitement avec le quartier du Château-Bauquet, récemment édifié, établissement qui abriterait quelque trois cent-cinquante lits, toutes les chambres étant orientées vers le lac et dotées d'une salle d'eau particulière.

Ce nouvel établissement, dont le délai de construction serait de deux ans, à partir du moment où les travaux d'excavation seraient entrepris, abriterait également plusieurs restaurants, dont un situé sur le toit-terrasse, d'où l'on jouirait d'une vue étendue sur le lac et les Alpes de Savoie, ainsi que des bars, un salon de thé et un garage en sous-sol.

C'est sur une vaste parcelle, appartenant à l'Etat de Genève, et que le groupe financier intéressé se propose évidemment d'acheter, que ce nouvel hôtel serait édifié. Pour l'instant, on n'en est pas encore là, mais les démarches entreprises, en vue

de la réalisation de ce projet, sont en bonne voie, paraît-il.

Il faut convenir qu'un établissement de trois cent-cinquante lits est d'une capacité infiniment plus raisonnable que le palace de huit cents lits qui avait été envisagé au Grand-Saconnex, sur le terrain de l'ancienne campagne de Budé, par un autre groupement, au sein duquel les «Pan American Airways» étaient largement représentées.

En outre, dans le projet du quai Wilson, il n'est pas question de quelque avantage que ce soit, à solliciter des autorités cantonales ou municipales, afin de faciliter le financement de l'entreprise. V.

Aviss

Publicité touristique parasitaire

Nous apprenons qu'un hôtelier a demandé au Touring-Club de Belgique de lui procurer des justificatifs d'annonces et d'inscriptions dans des publications, qu'il avait déjà payées et dont il possédait les quittances. Il s'agissait des publications suivantes:

Guide international des hôtels
Touring office international, Autoclub, Bureau international de publicité
Vacance en Suisse
Les hôtels de Suisse
Club de voyages international
Reis en Toeristen Centrale.

Toutes ces maisons et publications portaient la même adresse, à savoir Bruxelles, B. P. 703, Rue de l'Évêque.

Le même hôtelier avait en outre des quittances de participation aux agences et bureaux suivants:

Bureau général d'éditions et de publicité, Hoofpost Munt 703, Bruxelles
Bureau de voyages de Belgique et de Suisse
Agence de voyage et de tourisme
Club de voyage touristique réuni (sic)
Editeurs des guides internationales (sic) de voyages
Bureau d'avis pour voyages privés et en groupe
Guide des hôtels recommandés.

Tous ceux bureaux seraient à Bruxelles, mais leur adresse n'est pas précisée.

Il est étonnant de constater combien certaines organisations publicitaires privées sont capables d'étendre leurs filets sous des noms divers, mais il est encore plus étonnant de voir qu'il y a toujours des hôteliers qui se laissent prendre au piège. Il convient d'ajouter en passant que le Touring-Club de Belgique n'a pas pu fournir les preuves demandées. Le fait que c'est à lui que l'on s'est adressé pour obtenir des justificatifs permet de croire que l'on avait supposé par erreur qu'il s'agissait de publications éditées par lui ou de cotisations qui lui étaient destinées.

Cela n'est cependant nullement le cas. Au contraire, le Touring-Club de Belgique et le Touring-Club de Suisse tiennent à ce que l'on précise que de tels «Clubs de voyages» et leurs publications n'ont rien à voir avec les divers automobiles-clubs nationaux de l'AIT.

Hotel-Technik Nr. 35/36

Die nachstehend angeführten Firmen seien — in Verbindung mit der beiliegenden Hotel-Technik Nr. 35/36 — weiteren Interessenten bestens empfohlen:

Cipag AG., Vevey
CTC Wärmespeicher-Ges. m. b. H. Basel
Febolit-Vertrieb:
Louis Masciadri, Kempton ZH
Murten Plastic GmbH, Murten
Forster & Co., Dreispitz-Basel
Golcalor AG., Zürich 39
Ing. Herzog & Co., Feldmeilen-ZH
Troesch & Co. AG., Bern, Zürich, Basel

Cette publicité parasitaire ne fait que nuire aux guides et aux clubs automobiles de l'Alliance internationale du tourisme.

Nos membres feraient donc bien, de ne pas passer d'ordre d'insertion dans les publications dont la valeur publicitaire est extrêmement douteuse, et de ne pas payer non plus de cotisations à des clubs qui n'ont rien à faire avec les touring-clubs officiels des différents pays. Si l'on a le moindre doute à ce sujet, il suffit de se renseigner auprès du bureau central de la SSH. Cette publicité parasitaire ne cessera probablement que lorsque il n'y aura plus assez de «victimes» bénévolement consentantes pour faire marcher de telles affaires.

Gemeinschaftswerk für Ferienglück im Schweizerland

Dans le numéro 39 de l'Hôtel-Revue, du 24 septembre, nous avons protesté contre la taxe de fr. 6.— par lit annoncé exigée par cette «Gemeinschaftswerk», d'autant plus que celle-ci n'offrait aucune garantie d'occupation.

Notre critique semble avoir porté ses fruits, puisque, entre-temps, cette institution a précisé que ces taxes devaient être payées sur un compte bloqué et que les taxes déjà versées seraient remboursées si les lits pour lesquels elles avaient été payées n'avaient pas été occupés.

Si nous sommes obligés aujourd'hui de rappeler le nom de cette organisation, c'est qu'elle tente d'acquiescer des annonces pour une revue mensuelle qu'elle projette d'édition, revue intitulée «Wegweiser für Kur, Reise und Erholung».

On se demande le sens que peut avoir cette propagande coûteuse, alors que la «Gemeinschaftswerk» se spécialise dans le tourisme social et ne paie aux hôtels et auberges que fr. 13.— par jour pour la pension complète. Croit-on vraiment que ce prix laisse un bénéfice dont on puisse distraire quelque chose à des fins publicitaires et qu'avec de tels prix il soit encore nécessaire de faire beaucoup de propagande pour attirer des clients?

La «Neue Bündner-Zeitung» s'est occupée de la question et a critiqué comme il se doit les dessous de cette entreprise qui n'a d'autre but que de faire des affaires au dépens des hôteliers.

Rien ne devrait empêcher cette «Gemeinschaftswerk» de recruter des hôtes en Allemagne et d'encaisser la commission usuellement payée aux



PVC Bodenbelag

Febolit

ein interessantes Angebot

- FEBOLIT ist in allen Stärken einschichtig und durchgemustert — die ganze Schichtdicke gilt somit als Nutzschicht.
- FEBOLIT ist masshaltig, witterungsbeständig und lichtecht in allen Farben.
- FEBOLIT ist gleitsicher, schalldämmend und hat eine hohe Isolierfähigkeit.
- FEBOLIT wird in unserem Land schon seit einigen Jahren verlegt. Referenzen stehen Ihnen zur Verfügung.
- FEBOLIT hinterlässt keine Brandflecken von Zigarren und Zigaretten.
- FEBOLIT ist besonders für das Hotel der preiswerte Belag, den Sie suchen.

Verlangen Sie Offerte und Muster, Sie werden erstaunt sein.

Vertreten durch:

FEBOLIT-VERTRIEB KEMPTEN/ZH
MURTEN PLASTIC GmbH, MURTEN

ctc
führend in
Qualität
+
Erfahrung

Direkt beheizter Speicher für Warmwasserbereitung

für Ölfeuerung

Warmwasseraufbereitung

wirtschaftlich + anpassungsfähig

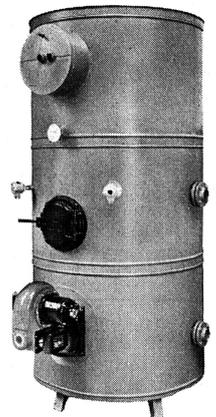
Der CTC-Speicher ist die ideale Lösung für Anlagen mit grossem und unregelmässigem Warmwasserkonsum.

Ausführung je nach den örtlichen Wasserverhältnissen mit einem verzinkten Boiler oder mit CTC-Durchflussbatterie aus Kupfer.

Verlangen Sie unseren Prospekt.

Auszug aus unseren Referenzen:

Albergo dell'Angelo, Locarno
Albergo Verbania, Locarno
Hotel Ascona, Ascona
Hotel Europe au Lac, Ascona
Hotel della Posta, Ambri-Piotta
Hotel La Palma, Locarno
Hotel Montaldi, Locarno
Hotel Sonnenhof, Ascona
Hotel Gamper, Bellinzona
Motel Vira, Gambarogno



Unsere über 25-jährige Erfahrung bietet Ihnen jede Gewähr für eine tadellos funktionierende Anlage

ctc

Wärmespeicher-Gesellschaft m. b. H. Basel
Voltastrasse 88 Tel. 061-43 65 00

agences de voyages pour les clients qu'elles fournissent aux hôtels. Mais il est probablement plus intéressante de faire financer sa propre propagande par l'hôtellerie.

L'hôtelier à qui cette institution s'adressera éven-

tuellement fera donc bien de se demander si son budget de publicité lui laisse assez de marge pour en consacrer une partie à une campagne quasi inutile. En tous cas, là aussi, on peut estimer qu'il s'agit de publicité parasitaire.

Pariser Atmosphäre in Basel

Paris und Lyon liegen ungefähr gleich weit von Basel entfernt; weit näher, dicht an der Stadt bereits beginnt Frankreich. Französische Art und französisches Wesen sind Basel lieb und vertraut, sind es allezeit gewesen. Französische Kochkunst ist den Baslern eine Selbstverständlichkeit, erscheint ihnen seit je als die Kochkunst schlechthin. Der Basler, der nach Paris eine Reise tut und wer reist heute nicht? —, braucht nicht zu überlegen, an wessen Tisch sich in Paris setzen will. Er kennt «seine» Restaurants und man kennt ihn dort. Dennoch freut er sich stets neu, wenn eines der wenigen Restaurants aus Paris, die einen grossen Namen, einen gastronomischen Adelstitel tragen, sich aufmacht und für eine der rasch beliebt gewordenen «semaines gastronomiques» ins Hotel «Euler» nach Basel gezogen kommt.

Drouant, das seit seiner Gründung durch Charles Drouant im Jahre 1880 seit 79 geschätzte und rechtens so beliebte Pariser Restaurant, ist zu einer eigentlichen «semaine de huitres et coquillages» ins «Euler» nach Basel gekommen und hat sogar alle Tage vor dem Eingang zum Restaurant einen echt pariserischen Austerstand im Freien aufgestellt, wo Drouants eigener écailleur den angelegten Geniessern die Austern frisch öffnet.

Im Restaurant, im bekannt angenehmen Rahmen, trägt Drouant eine weise, nicht zu grosse und nicht zu kleine Auswahl seiner längst zu einem Begriff gewordenen Spezialitäten auf, wie sie Drouants hochbegabter Küchenchef, Monsieur Jules Petit, nun in Basel für kurze Zeit zubereitet. Ja, selbst der eigene chef garde-manger Armand und der vielgewandte chef pâtissier Tornelli sind mitkommen und Monsieur Maurice Antoine, der während vierzig Jahren Drouants Gäste an der fast kleinstädtisch-vertrauten Place Gaillon in Paris empfing und carriet, steht den Gästen in Basel, obwohl seit April von seinem Pariser Amt zurück- und in den Ruhestand getreten, mit Rat und Empfehlung zur Verfügung, während sein Nachfolger Pierre derweil in Paris für den heutigen Besitzer in dritter Generation, Monsieur Jean Drouant, «die Festung hält». Mit welchem fachmännischen Interesse die «Humbel und Hartmann, des Hotels «Euler» eigener Küchenchef und chef pâtissier, das Tun der berühmten Pariser Kollegen verfolgen, lässt sich denken; denn die beiden verstehen selbst sehr viel von der edlen Kochkunst! Direktor Walter Scheel stellte seinen Gästen am Eröffnungsdiner Drouants hergerüstete Brigade samt seinen beiden eigenen Spitzenreitern selber vor, während Monsieur Jean Drouant sich den Gästen zugesellte und von Tisch zu Tisch seine begehrten Besuche abstattete. Er bezeichnete im persönlicheren Gespräch, bei einer Tasse Kaffee, den Beruf des Restaurateurs, so wie er ihn in Paris versteht, nicht ohne Stolz als ein Kunst- und Luxushandwerk, das heute noch mehr wie früher auch viel geschäftliche Tüchtigkeit und

Gewandtheit erheischt. Die Preise der Lebensmittel sind enorm gestiegen, die Löhne auch und am meisten die Belastungen durch indirekte und direkte Abgaben und Steuern; er äusserte die Überzeugung, dass eine Mahlzeit in Paris heutzutage eigentlich billiger sei als vor dem Kriege, sitze doch stets der Staat als unsichtbarer Dritter mit zu Tische.

Interessant zu erfahren war es gewiss auch, dass die grossen Akteure, die bis heute im Hotel «Euler» ihre Gastspiele gegeben haben — man darf sich sehr wohl so ausdrücken! —, stets als erste Bedingung gestellt haben, sie müssten alles, was sie brauchten, von ihren gewohnten Bezugsquellen, von den ihnen seit langen Jahren vertrauten Lieferanten beziehen können. Von seinen Weinen für einmal abgesehen, die sich mit den günstigsten der Keller des Hotels in Basel sehr wohl vertragen, gilt dies bei Drouant besonders für alle seine Krustent- und Schalentiere, für seine Austern, und hier war es denn auch die Renaud AG. in Basel, die dank ihrer ausgezeichneten, weiterverzweigten Beziehungen hilfreich einspringen und diese aussergewöhnlichen Importe sichern konnte, die es Drouant erst ermöglichten, seine Gäste in Basel genau so zu verwöhnen, wie er es in Paris für selbstverständlich ansieht.

Und der lebhaft Applaud, der die sich vorstellende Brigade hinterher überschüttete, mag den Gästen von der Place Gaillon bestätigt haben, dass sie mit dem Menu ihres ersten Dinners in Basel getroffen hatten. Wer diese samtweiche, von zartem Meeresschale gestreifte Austernsuppe geniesserschick und überrascht gelöffelt, wer kernischer und entzückt die zarten filets de sole Drouant gekostet hatte, fühlte sich augenblicklich schon wie durch Zauberschlag selbst nach Paris gebracht. Kräftig und mild zugleich vermählten sich Sauce und Geflügel im lebendigen Salmis de pintadeau Brillat-Savarin; das Perlhuhn gewinnt ja auch in der Schweiz immer mehr an Boden, tritt in eine neue Ära der Wertschätzung ein. Hatte ein Pouilly-Fuissé «Le Clos» 1955 von vollendeter Körperlichkeit aus Drouants eigenem Keller die Genüsse aus dem Ozean begleitet, so trat nun ein Château Mouton-Rothschild Pauillac 1916 oder eine nummerierte Flasche Savigny 1949 (tastevinage 1950) — ein rarissime! — aus dem Basler Keller in seine Rechte und führte einen an milder Hand hinüber zu einem auf der Strohmatte aufgetragenen lebenswürdigen Brie, der einem Caprice de Paris, einem Ananas-Sorbet von der luftigen, leichten Weichheit eines Jungfrauenseufzers den Weg ebnete; eine durchsichtige Kugel aus Zuckergespinnst umhüllte das Eis.

Womit die entzückten Gäste dieses ersten Dinners einige Höhepunkte der köstlichen Speisekarte Drouants, wie er sie in Basel anbietet, vernügend und beglückt kennengelernt hatten.

Aus den Verbänden

Der Vorstand des Verbandes Schweizer Bäderkurorte

tagte am 19. November unter dem Vorsitz seines Präsidenten A. Schirmer im Hotel Verenahof in Baden zu seiner 88. Sitzung. Er befasste sich mit dem sehr günstigen Saisonverlauf, der Winterpropaganda, der Gemeinschaftswerbung 1960, dem Bäderbuch, dem Bäderplakat, der Diasammlung, der Hypsa 1961, der Marktforschung im Fremdenverkehr, der Lärmekämpfung und mit verschiedenen Preisfragen. Die nächste Vorstandssitzung findet am 19. Januar 1960 in Leukerbad statt.

Die Diskussionsstangung des Verbandes Schweizer Bäderkurorte

fand am 20. November im Badhotel Ochsen in Baden statt und war sehr gut besucht. Den Vorsitz führte Direktor W. Keller, der in seiner Begrüssungsansprache dem Verbandspräsidenten, Nationalrat A. Schirmer, für seine am 6. Dezember zu Ende gehende 20jährige parlamentarische Arbeit und die erfolgreiche und vielseitige Tätigkeit für den Fremdenverkehr herzlich dankte. Der Rückblick auf die Saison 1959 ist erfreulich. Die Bäderkurorte wiesen z. T. Maximalfrequenzen auf, und eine wesentliche Frequenzsteigerung ist an verschiedenen Plätzen nur noch durch eine Saisonverlängerung möglich. Es zeigte sich einmal mehr, dass unsere Schweizer Bäder durchaus konkurrenzfähig sind, wenn wir der sorgfältigen und individuellen Betreuung des Gastes unsere besondere Aufmerksamkeit schenken.

Heinz von Bidder orientierte über die geplante Gemeinschaftswerbung für das Jahr 1960, wobei die Anträge des Vorstandes, nach kurzer Diskussion, einstimmig genehmigt wurden. Präsident A. Schirmer griff in ein Wespennest, als er über die «Richtlinien für die Tarife der Kurärzte» referierte. Diese Probleme sollen von einer gemeinsamen Kommission der Schweizerischen Gesellschaft für Balneologie und Klimatologie und des Verbandes Schweizer Bäderkurorte beraten und gelöst werden. Kurdirektor Peter Kasper gab kluge und wertvolle «Ratschläge für dieses Auskunftspersonal an den Bäderkurorten». (Wir werden dieses interessante Referat gelegentlich in der «Hotel-Revue» in extenso abdrucken.) Brennende Fragen erläuterte Direktor W. Keller in seinem Referat über «Aktuelle Arbeiten des Hotelier-Vereins». Reprivatisierung der Hotelkredite, Schaffung einer Altersversicherung für das Hotelpersonal, eidg. Arbeitsgesetz, Massentourismus, Preisgestaltung und Personalrekrutierung werden wohl noch lange Zeit auf den Traktandenlisten unserer Verbände stehen.

Weil zurzeit ein neuer schweizerischer Bäderfilm gedreht wird, erhielt die Versammlung Gelegenheit — als schweizerische Uraufführung —, den soeben angerollten österreichischen Werbefilm «Quellen der Gesundheit» anzusehen. Der Film ist gut und wird dem österreichischen Tourismus wertvolle Propagandienste leisten.

Im allgemeinen Erfahrungsaustausch kamen Probleme der Marktforschung, der Bäderkuren im Winter, der Ortsreklame, die Prospektverteilung und



Angestellten-Ehrung

Bestellungen für Geschenke und Diplome zur Auszeichnung langjähriger Angestellter an Weihnachten oder Neujahr erbitten wir bis spätestens 5. Dez. Wir ersuchen dringend um Einhaltung dieses Anmeldestermins, andernfalls für eine rechtzeitige Lieferung keine Gewähr übernommen werden kann.

Zentralbureau SHV

Distinctions pour employés

Les commandes de cadeaux et diplômes destinés à récompenser à Noël ou Nouvel an les mérites d'employés qui sont dans le même hôtel depuis plusieurs années devraient nous parvenir jusqu'au 5 décembre au plus tard.

Nous prions instamment nos membres d'observer ce délai, sinon nous ne pourrions donner aucune garantie pour la livraison des commandes en temps utile.

Bureau central SSH

einzelne technische Fragen zur Beratung. Die alljährliche zwanglose Mitgliederversammlung des Bäderverbandes erfüllt das Bedürfnis nach persönlicher Aussprache und Kontaktnahme in idealer Weise.

A. S.

Aus den Sektionen

Hotelier-Verein Aaretal

Die Kollegen des Hotelier-Verein Aaretal trafen sich am 11. November 1959 im «Aaruerhof» zu ihrem Herbstbot. Die vielseitige berufliche Aussprache des Vormittags leitete mit Geschick und Schneid Präsident Willy Weick (Olten). Kollege Ernst Pfleger sen., der sich im Frühling aus dem aktiven Berufsleben zurückzieht, servierte ein grossartiges herbstliches Mahl, das zum witzig-ungezwungenen Afterlunch-Speech des herzlich begrüßten Gastes August Schirmer überleitete, der, als Präsident der internationalen Vereinigung für Balneologie und Klimatologie, über «Fremdenverkehr in Israel» viel Interessantes zu erzählen und — mit schönen Lichtbildern — zu zeigen hatte.

LINSI

erfahren,
leistungsstark
und günstig in

TEPPICHEN UND VORHÄNGEN FÜR HOTELS

Unterbreiten Sie uns
bitte Ihre Wünsche, oder
verlangen Sie den
unverbindlichen Besuch
unseres Hotelpassanten.

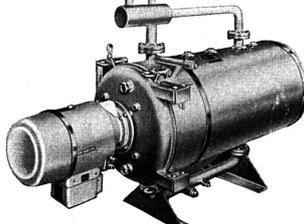


Linsi & Co. AG, Luzern, b. Bahnhof, Telefon (041) 2 00 47

GOLCALOR der einzigartige Heizkessel

kombiniert für Zentralheizung und/oder Warmwasserbereitung

bewährt - robust - sparsam - formschön
platz- und somit baukostenparend
komplett und leicht zerlegbar
gewissenhafte Beratung - prompter Service



GOLCALOR AG.
Zürich 39
Talacker 41 Tel. (051) 27 19 22

Ile d'Elbe (Italie)

A vendre

hôtel, restaurant, pension

jouissant d'une excellente clientèle régulière,
huit cottages, soixante-dix lits, plage privée, 5000
mètres carrés de terrain, site enchanteur. Prière
de s'adresser à Monsieur V. Valentini, 13, Via
Rossetti, Milan.

REVUE-INSERTATE

halten Kontakt mit der Hotellerie!

Zu verkaufen in schöner Aussichtslage einer Stadt der deutschen Schweiz

HOTEL-RESTAURANT

mit einigen Hotelzimmern, diversen Wirtschafts-
räumlichkeiten, eingemachter u. heizbarer Aus-
sichtsterrasse. Autoparkplatz. Reichhalt. Mobiliar
u. Inventar. Einzigartige Gelageh. f. Restaurateur-
od. Chefheppaar mit Eigenkapital. Anfr. erb. unt.
Nr. 2019 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthaus-
gasse 20, Bern.

Junge, prägnantierende, 26jährige Tochter, welche 10
Jahre im Restaurant-Tea-Room und Hotelfach tätig ist, mit
Fähigkeitsausweis (Alkoh.-Pat.), vier Sprachen, sucht ver-
antwortungsvollen Posten als

Leiterin oder Stütze des Patrons, Chef de service oder in Réception

Für Wintersaison- oder auch Jahresstelle. Bevorzugt wür-
den Wintersaisongebiete od. grössere Städte. Zuschriften
bitte an: Trudi Häler, Chalet Hase, Einigen bei Spiez BE.



Die gute Tante Theres braut
Ihr Tässchen Tausendguldenkraut

Eingehende Versuche haben ergeben,
dass das Tausendguldenkraut
auch durch einen Schlummerbecher
ersetzt werden kann.

Neu-Überfachten defekter

Plastik- Stahlrohrstühle

nach eigenem bewährten Ver-
fahren. Neue Modelle in un-
überbittener Qualität und Halt-
barkeit direkt ab Fabrik. Beste
Referenzen. Verlangen Sie Of-
fer.

**H. Jaegg, Rohrmöbel-
fabrik, Aarburg AG**
Telephon (062) 731 59

Abfall-Boy

erzème lackiert, Deckel verzinkelt, Ein-
satz emailliert, Treutmechanik, Höhe 58 cm
Stück nur Fr. 71.-
Bestellen Sie heute noch

Telephon (041) 2 38 61

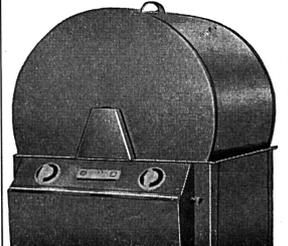
Abegglen-Pfister AG Luzern

Eine schweizerische Geschirrwash- und Spülmaschine von überdurchschnittlicher Qualität.
Eine Vorführung wird auch Sie verblüffen.

Lassen Sie sich die G1 zeigen.

Verlangen Sie unsern unverbindlichen Besuch.

Vertrauen Sie auf schweizerische Spitzenleistungen.



F. Gehrig & Co., Ballwil-Luzern

Fabrik elektrischer Maschinen u. Apparate
Telephon (041) 89 14 03

Generalvertretung für den Tessin und das Misox:
G. Gusberti & Co., Lugano

Bier ist etwas Gutes

Dekorationsartikel

für
**Weihnachten
und Neujahr**

Saaldekoration Tischdekoration

Verlangen Sie Prospekte oder besuchen Sie uns

A. Huber, Biel

Dekorationsartikel
Güterstrasse 13, Telephon (032) 2 49 53

Aus dem alten Casino wurde Hotel Ekkehard

Ein bemerkenswerter Umbau

Samstag vor einer Woche fand in St. Gallen im intimen Rahmen die offizielle Eröffnungsfeier des Hotel Ekkehard statt. Die Einweihung war verbunden mit einer Besichtigung der fertiggestellten Räume durch die geladenen Gäste. Für die St.-Galler war eigentlich nur der Saaltrakt ein Novum, da das sehr ansprechend gestaltete Restaurant bereits auf die OLMA hin eröffnet worden war und sich seither eines sehr regen Besuchs erfreut. Nicht zur Besichtigung freigegeben werden konnten die Zimmer, da ihr Innenausbau noch im Werden begriffen ist. Wenn aber die 36 Zimmer mit ihren 49 Betten in ihrer Gestaltung und Einrichtung dem entsprechen, was im übrigen Teil des Hauses verwirklicht wurde, so ist die Annahme berechtigt, dass St. Gallen bald um ein modernes neues Hotel bereichert sein wird, das die Beherbergungskapazität der Gallusstadt, die man noch nicht als überdimensioniert beurteilt, in der Mittelklasse wieder etwas verstärkt.

Man kann sich fragen, warum die offizielle Eröffnungsfeier vor der Inbetriebnahme des eigentlichen Hotels angesetzt wurde. Die Antwort auf diese Frage ist wohl in der Tatsache zu suchen, dass nun auf den Winter hin, wo das gesellschaftliche Leben der Stadt etwas stärker pulsiert und die Vereinsanlässe sich häufen, der Verwaltungsrat der Hotel Ekkehard AG, der Öffentlichkeit kundtun wollte, dass nach den vier kleineren Sälen nun auch der Grosse Saal für Anlässe aller Art zur Verfügung steht. Denn die Totalerneuerung des ehemaligen Casinos galt nicht in erster Linie der Schaffung neuen Beherbergungsraumes, sondern vornehmlich um Räume für gesellschaftliche Zwecke zu erhalten. Deshalb hat auch der leitende Architekt im Einvernehmen mit der Bauherrschaft für den Saaltrakt einen separaten Eingang mit Garderobe und Foyer erwirklicht, so dass dank dieser Verkehrstrennung die Hotelgäste nicht mit den Benutzern der Säle in Berührung kommen werden. Der Grosse Saal, der bei Konzertbestellung 300 Personen fassen dürfte, weist eine grosse Bühne auf, und mit seiner originellen Deckengestaltung und Beleuchtung stellt er eine sehr glückliche architektonische Lösung dar, empfindet man doch in ihm so etwas wie behagliche Wärme, was man nicht von jedem Saal sagen kann. Es ist nicht ausgeschlossen, dass die Delegiertenversammlung SHV im Jahre 1962 ihre Verhandlungen in diesem Saal führen wird.

Es ist klar, dass ein Hotel mit einem so bedeutenden Saaltrakt kaum auf Renditebasis betrieben werden kann. Das ist aber auch nicht die Absicht der Bauherrschaft. Das Haus soll u. a. die Funktion eines katholischen Vereinshauses erfüllen. Deshalb hat denn auch die katholische Kirchgemeinde und die katholische Bevölkerung massgeblich an der Finanzierung mitgewirkt. Aber nicht nur diese Kreise. Die Stadt St. Gallen selbst hat durch einen erheblichen Beitrag zu fonds perdu mitgeholfen, das wohlgelegene Werk, das ein echtes Gemeinschaftswerk sein und allen Kreisen offenstehen soll, zu finanzieren. So konnte denn der Präsident des Verwaltungsrates, Dr. Edelmann, in seiner auf das Motto «Menschlich sich verstehen» abgestimmten Eröffnungsansprache, in der er humanistische

Töne anschlug, neben den Vertretern der vielen an der Finanzierung und am Bau mitbeteiligten Kreise den Stadtrat in corpore und Stadtmann Dr. Anderegg sowie eine Reihe weiterer Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens begrüssen. Ein Willkommen entbot er auch dem Präsidenten der Sektion St. Gallen SHV, Herrn Stefani. Stadtmann Anderegg gratulierte für den Mut, den die verantwortlichen Persönlichkeiten aufgebracht haben, um das Millionenbauprojekt zu verwirklichen; für ein solches der breiten Öffentlichkeit offenstehendes Werk rechtfertigte sich die Hilfe der Gemeinschaft.

Wir werden noch Gelegenheit haben, auf die betriebstechnischen Besonderheiten und Probleme dieses Umbaus, der im Architekt A. Peyr einen seiner Aufgabe sich in hervorragender Weise gewachsen zeigenden Gestalter gefunden hat, zurückzukommen.

Chronique genevoise

Geneve va faire disputer à Zermatt la 4e Coupe de ski des Skal-Clubs d'Europe

Geneve, bien sûr, n'est pas une station de sports d'hiver. D'autant plus que, certains hivers, elle ignore parfaitement ce qu'est la neige. Mais, pour les étrangers, surtout ceux qui empruntent la route des airs, Geneve, qui possède l'un des deux grands aéroports de notre pays, constitue un relais sur le chemin des stations de ski, que ce soit celles du Jura, des Alpes vaudoises et valaisannes, de l'Oberland bernois et de la Haute-Savoie. Quelques heures de chemin de fer, ou d'autocar, la mettent en communication directe avec les «paradis» blancs les plus renommés et les plus appréciés. Dans ce but, l'Association des Intérêts de Geneve n'a pas hésité à faire éditer un prospectus spécial, plus particulièrement destiné à la clientèle britannique.

Mais, l'effort de compréhension de Geneve à l'endroit des stations de sports d'hiver ne se borne pas qu'à cela. Il y a trois ans — et c'est encore une idée de M. Marcel Nicole — l'Association des Intérêts de Geneve, en collaboration avec le Skal-Club de Geneve (on sait que, dans le monde entier, les Skal-Clubs ne groupent que les professionnels du tourisme) a décidé d'organiser, chaque année, alternativement dans une station savoyarde ou helvétique, une compétition de ski réservée aux membres des Skal-Clubs d'Europe, à leurs familles et à leurs amis. C'est dans le même esprit que l'Association des Intérêts de Geneve a offert au Ski-Club de Grande-Bretagne, qui fait disputer, chaque année, son championnat en Suisse — le prochain aura lieu le 4 janvier, à Wengen — une magnifique Geneva Cup.

C'est à Zermatt, les samedi 16 et dimanche 17 janvier 1960, que l'Association des Intérêts de Geneve et le Skal-Club de Geneve feront disputer la 4e Ski-Skal Cup, dont le challenge consiste en une superbe pièce d'argenterie, valant plusieurs milliers de francs, offert par les Intérêts de Geneve. Si ce challenge est attribué à la catégorie Skalmen, d'autres belles récompenses existent également à

l'intention des Skalwomen et des juniors. En même temps sera disputée la 3e coupe de curling, dont l'enjeu est un challenge qui a été mis en compétition par M. Geoffrey Sutton jusqu'il y a peu, éditeur des Travel Topics, à Londres.

Les organisateurs genevois se sont assurés, sur place, l'amicale collaboration des milieux intéressés, notamment de la Société de développement et de la Société des hôteliers de Zermatt, sans oublier les chemins de fer de la vallée et les entreprises de remontée mécanique. La piste de slalom sera piquetée par Gottlieb Perren, une autorité en la matière.

L'attrait suscité par la Coupe de ski des Skal-Clubs d'Europe, assortie de la coupe de curling, ne cesse de croître d'année en année. Disputée pour la première fois à Saint-Gervais (Haute-Savoie) en 1957, elle avait fait accourir une quarantaine de participants. L'année suivante, à Zermatt, ils étaient une centaine. En 1958, à Megève (Haute-Savoie), leur nombre avait passé à cent-cinquante. Les 16 et 17 janvier prochain, à Zermatt, on s'attend à la venue de deux cent-cinquante à trois cents personnes. Plusieurs dizaines d'inscriptions sont déjà parvenues de France, de Grande-Bretagne, d'Allemagne, d'Autriche et de Suisse. Il en viendra beaucoup d'autres encore car, dans toutes les régions de notre pays, se trouvent un certain nombre d'hôteliers qui sont d'excellents skieurs, ou simplement de distingués curlers. Qu'ils n'hésitent pas à demander immédiatement renseignements détaillés formulés d'inscription auprès de l'Association des Intérêts de Geneve, 3 place des Bergues.

Ces deux journées au pied du Cervin — le logement est assuré dans les trois premiers hôtels de la station, soit le Mont Cervin, le Zermatterhof et le Schweizerhof — revêtiront un éclat tout particulier car, à cette occasion, le Skal-Club de Geneve, que préside M. Eugène Fert, fêtera le vingt-cinquième anniversaire de sa fonction. Un effort tout particulier a été consenti par les organisateurs, de sorte que les prestations offertes seront bien supérieures à ce que les participants auront à payer.

Samedi 16 au soir — après le slalom géant et l'éliminatoire de curling, qui se seront déroulés dans l'après-midi — l'Association des Intérêts de Geneve offrira une réception à tous les participants, dans les salons du Schweizerhof. Puis, à 21 heures, ce sera le dîner de gala avec danse, au Zermatterhof. Le lendemain, en fin de matinée, après la finale du championnat de curling, la commune de Zermatt offrira une réception, sur la patinoire. Enfin, ce sera le lunch officiel, à l'Hôtel Victoria (Seiler), suivi de la proclamation des résultats et de la distribution des prix. Pour les participants qui arriveraient déjà le soir du vendredi 15, on a prévu une raclette, offerte par le président du Skal-Club de Geneve, M. Eugène Fert, au restaurant Walliserkanne.

Si le soleil veut bien être de la partie — et l'on sait qu'à Zermatt il refuse bien rarement de luire — cette 4e Coupe de ski des Skal-Clubs d'Europe promet d'être une réussite complète. Ce sera également un bel exemple de l'étroite collaboration qui peut être réalisée entre le tourisme urbain et une station de montagne.

Une compétition de «midget-racers» au Palais des Expositions

Pour la première fois en notre pays, une course de «midget-racers» va se dérouler à Geneve, au Pa-

Wenn das Bettenangebot unbedacht erhöht wird . . .

Die Bieler Hotellerie hat Sorgen

Im vergangenen Sommer wurden in Biel zwei neue Hotels eröffnet, wodurch sich die in Biel verfügbare Zahl an Hotelbetten mit einem Schlag von 497 auf 651 steigerte. Im Zusammenhang mit diesen Neueröffnungen wurden damals Bedenken geäußert, die der Bieler Hotellerie eine ungünstige Zukunft verhiesse. Man verwies vor allem darauf, dass in Biel als ausgesprochener Industriestandort im Gegensatz zu Fremdenorten gar kein Bedürfnis bestehe, die Zahl der Hotelbetten zu erhöhen. Die statistische Auswertung des Bieler Fremdenverkehrs im Monat September 1959 hat diese Bedenken nun bestätigt.

Wohl steht die Zahl der Übernachtungen mit 10 743 pro September über dem Durchschnitt der letzten 10 Jahre, doch rief die Erhöhung der Bettenzahl eine empfindliche Senkung der durchschnittlichen Bettenbesetzung hervor. Der Betrag der Bettenbesetzung im Mittel der Monate September 1950 bis 1958 noch 72%, sank sie im September 1959 auf 55%.

Wenn auch die Stadt Biel in den kommenden Jahren als Kongressstadt vermehrt Gäste anziehen dürfte, so hat die Bieler Hotellerie doch gegenwärtig schwer um ihre Existenz zu kämpfen haben.

(kv. in der «Soloth. Zeitung»)

lais des Expositions, les 27 et 28 novembre, en soirée. Il s'agit de petits bolides automobiles, construits le plus souvent par ceux qui les pilotent, et dont la vitesse dépasse fréquemment cent ou cent-vingt kilomètres à l'heure.

Les compétitions de «midget-cars» font fureur aux Etats-Unis, depuis plusieurs années déjà. Elles démontrent les qualités de virtuosités des conducteurs.

Une douzaine de «midget-cars», venus de France et de Suisse, participeront à cette compétition genevoise, qui sera complétée par une gymkhana ouverte à autant de motocyclistes des catégories 250 et 500 centimètres cubes.

Cette originale manifestation, à la fois sportive et spectaculaire, est organisée au profit de la Colonie de vacances des vieillards, institution privée existant depuis deux ans déjà et qui n'a pas sa pareille dans le monde.

Geneve fera-t-elle aussi l'essai d'une «zone bleue»?

A Geneve, où l'on compte un véhicule à moteur pour trois habitants — et demi la circulation et le stationnement des voitures, dans les quartiers du centre surtout, sont devenus des problèmes extrêmement compliqués.

Les premiers parcourus sont apparus, à Geneve, le 12 juillet 1957, dans certaines artères. C'était un essai, puisque leur nombre n'atteint même pas la centaine, actuellement. Mais, les milieux responsables de la circulation paraissent maintenant disposés à accroître très sensiblement le nombre

Lükon Schweizer Patent und ausländische Patente

Rechaudbatterie



Mehrere tausend Referenzen aus dem In- und Ausland sprechen für die Rechaudbatterie.

Das Servierpersonal ist begeistert, der Gast kennt die Lükon-Rechaudbatterie und schätzt den sauberen, geruchlosen Betrieb.

Der internationale - hilft sie in den besten Gaststätten der Welt!

Modelle für 2, 3, 5 und 10 Platten mit Infrarot-Rapidheizung und mit Temperaturindikatoren an jeder Platte. Geringster Stromverbrauch.

Verlangen Sie Offerte und unverbindliche Vorfürung

FABRIK ELEKTROHERMISCHER APPARATE
PAUL LÜSKER, TAUFELN/BE (032) 73545

Eigene gut ausgebaute Verkaufs- und Serviceorganisation

UN GRAND NOM... ... SANS PRÉNOM

V^{ie} CLICQUOT PONSARDIN

1772 1772
CLICQUOT IL SE NOMME... ... JAMAIS NE SE PRÉNOMME

Agent général pour la Suisse: Max-B. JORDAN Neuchâtel

BESETZ

Jede gepflegte Toilette wird heute mit dem Toilettenpapier

SETINA

Englisch Falkrepp

versehen.
Rollen à 500 Coupons.
Setina ist ökonomisch im Verbrauch und preisgünstiger im Ankauf.
Setina ist feiner und trotzdem reissfest.
Setina ist das Toilettenpapier der Anspruchsvollen.

Bezugsquellen:
Howeg Grenchen
Baumgartner Papler AG Zürich + Lausanne
und sicher auch bei ihrem Grossisten.

Zu verkaufen in Zürich 8

Wohn- u. Geschäftshaus

5-Zimmer-Wohnungen (135 m²), gedeckter Treppenraum, 80 Plätzen, modernisiert ausgebaut, Preis Fr. 690 Mille. Offerten nur von Selbstkäufern unter Chiffre OFA 33287 Zb an Orelli Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Diese Stabell kostet Fr. 28.-



Bitte Muster verlangen
Stuhlvertrieb Kreuzlingen
Postfach 249

Schlindbirnen

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

Günstige Gelegenheit!

Kühlvitrine

70 cm hoch, 120 cm lang, 55,8 cm breit, Glasrand 16 cm, effektive Betriebsdauer nur 3 Wochen. Preis nur 2000.- (statt 3200.-). Reformhaus Müller AG, Rennweg 15, Tel. 256936, Zürich 1.

MITGLIEDER!

Berücksichtigt bei Eueren Einkäufen stets die Inserenten der Hotel-Revue

Marcel Humbert
INNENARCHITEKT KSZ

Rennweg 12, Zürich 1
Tel. (051) 23 77 36

Planung und Ausführung von Tea-Room-, Restaurant- und Hotel-Einrichtungen in Stil und Modern. Möbel, Vorhänge.

Zu vermieten
In bedeutendem Kurort der Ostschweiz ist auf den 1. Mai 1960 ein

Speise-Restaurant

an ganz erstklassiger Lage und in der Nähe von 2 Garn-Hotels günstig zu vermieten. Die Gelegenheit für ein im Fach tüchtiges Ehepaar, das eine gepflegte Küche zu führen versteht. Offerten unter Chiffre H 15461 Ch an Publicitas, Chur.

Argentyl

lässt Ihr Silber in neuem Licht erstrahlen!



rationell, sauber, angenehm, zeitlos und schön. Die Eigenschaften von ARGENTYL. Tausende profitieren davon. Tun Sie es auch!

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

Sonderangebot!

Fabrikneu
2 mit und 4 ohne Griffe
in bloz zu Fr. 600.-
zu verkaufen.

Telephon (051) 34 56 38

Ferienkolonie sucht zu mieten oder zu kaufen

Unterkunft

für 50 Personen (45 Kinder, 5 Erwachsene) während den Sommerferien (4 Wochen). Gute Schlaf- und Aufenthaltsräume und gute Küche erforderlich. Offerten mit Angabe über Lage, Grösse und Preis des Objektes unter Chiffre F K 2955 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Philodendron

Perfuum. Durchmesser 180 cm, Höhe 120 cm. — Sehr schöne Pflanze, geeignet für Hotelhalle oder Restaurant. Dick, Baugehäuft, Grossaufzelter, Tel. (032) 84 06.

de ces parcomètres, dont on se propose de créer toute une zone, dans le quartier des banques.

Suivant l'exemple de certaines grandes villes étrangères, plusieurs cités helvétiques — Schaffhouse, Bienne et Lausanne — ont décidé de faire l'essai de la «zone bleue», soit l'utilisation d'un disque de stationnement individuel, fixé à l'intérieur du pare-brise de la voiture, cadran dont l'utilisation est décrétée obligatoire à l'intérieur d'un secteur où les véhicules ne peuvent stationner plus d'une certaine durée, sous peine de contravention.

Pourquoi Genève ne pourrait-elle pas faire, à son tour, et à titre provisoire également, l'essai de la «zone bleue», qui a l'avantage d'être gratuite pour les automobilistes alors que l'usage des parcomètres ne l'est pas? C'est la question que vient de poser, publiquement, la section genevoise de l'Automobile-Club de Suisse, bien décidée à mener une campagne vigoureuse pour se faire entendre en «haut-lieu».

Aux Bergues, éclatant succès du bal du Concours Hippique

C'est en la salle des fêtes et dans les salons de l'Hôtel des Bergues que s'est déroulé vendredi dernier, de 22 heures à 5 heures du matin, le bal du Concours hippique international officiel de Genève, qui a remporté un très grand succès.

Plus de neuf cents personnes — les uniformes de gala voisinaient avec l'habit ou le smoking, tandis que les toilettes longues n'avaient pas entièrement éclipsé les robes d'une élégance plus sobre — tournaient au son des orchestres.

Cette soirée, qui fut incontestablement l'événement de la saison genevoise, et sur l'impeccable déroulement de laquelle veillèrent MM. Henri Verdino, directeur de l'Union Helvétique, et Marcel Chantrens, directeur des Intérêts de Genève et secrétaire général du Concours hippique, fut précédée d'un dîner, servi par petites tables, qui ne réunit pas moins de quatre cent-cinquante convives, lesquels firent honneur à un saumon de Suède frais en Bellevue, à un poulet à la Derby accompagné, de pois fins à la française, et à un biscuit glacé au Grand Marnier, le tout arrosé de Calamin et de Morgan.

Une délicate décoration florale et de petits fanions nationaux, sur les tables occupées par les différentes équipes, créèrent une ambiance extrêmement sympathique.

Divers

L'Ecole hôtelière de Lucerne a fêté ses 50 ans

On sait le rôle que jouent dans notre pays les écoles hôtelières qui ont pour but d'assurer la relève des hôteliers, des caféiers et restaurateurs, ainsi que celle du personnel d'hôtel qualifié. Ces différentes écoles ont donc chacune des buts bien définis et se complètent les uns les autres.

Notre école hôtelière à Lausanne a pour tâche de former les futurs hôteliers, alors que les deux écoles professionnelles de la Société suisse des caféiers et restaurateurs à Genève et à Zurich préparent leurs élèves au métier de caféier-restaureur.

L'Ecole hôtelière de Lucerne enfin, créée en 1909 par l'Union Helvétique, se consacre non seulement à la formation, mais au perfectionnement du personnel d'hôtel. Au cours de son demi-siècle d'existence, cette école a formé près de 17 000 élèves. Ses cours furent suivis, en 1958, par plus de 500 élèves dont 190 d'origine étrangères. Pour les Suisses, la Confédération et certains cantons versent des subventions à l'école.

Le cinquantenaire de l'école de l'organisation centrale des employés d'hôtel et de restaurant, école qui est logée à l'Hôtel Montana à Lucerne, a été célébré le 18 novembre en présence de nombreux invités qui furent salués par MM. F. Portmann, président de l'école, et E. Scheuch, président d'honneur de l'Union Helvétique. La Société suisse des hôteliers était représentée à cette manifestation par M. A. Krebs, président de notre section de Lucerne et par M. H. Weissenberger, Zurich. M. A. Krebs félicita l'Union Helvétique pour les efforts qu'elle fait en faveur de la formation professionnelle et apporta les vœux de l'hôtellerie suisse. M. Kopp, président de la ville de Lucerne, dit tout l'intérêt que les autorités portaient à cette école hôtelière, tandis que M. G. Pfau, qui fut l'un des premiers élèves, rappelait les origines de l'institution.

Les billets du dimanche seront bientôt de nouveau en vigueur

Les entreprises de transport suisses délivreront à nouveau des billets du dimanche du 19 décembre 1959 au 27 mars 1960. Ces billets pourront être utilisées le samedi ou le dimanche pour la course d'aller-retour, le dimanche ou le lundi pour celle de retour.

Durant les fêtes de Noël et de Nouvel an, ils seront valables à aller du jeudi au dimanche, au retour du vendredi au lundi. Le prix minimum à payer pour obtenir le billet du dimanche est de fr. 5.- en deuxième classe et de fr. 7.- en première classe.

On pouvait craindre que la révision des tarifs ferroviaires n'inclût les entreprises de transport à renoncer à la facilité qu'elles accordent depuis de nombreuses années, spécialement aux sportifs se rendant dans les stations de sports d'hiver et à tous ceux qui, travaillant loin de leur domicile profitent de ces billets de faveur pour passer le week-end dans leurs familles.

L'extension très rapide de la semaine de 5 jours ne manquera pas de poser de problèmes aux chemins de fer aussi. Des voix se sont déjà élevées pour demander que la validité des billets du dimanche commence le vendredi déjà. Les entreprises de transport n'ont pas encore voulu apporter de modification au système qu'elles appliquaient jusqu'à maintenant. Mais il sera probablement indiqué, pour l'avenir, de chercher une méthode qui, sans nuire aux résultats du trafic ferroviaire, encourage les bénéficiaires de la semaine de 5 jours à se rendre dans des régions de sports d'hiver pour y passer des week-end prolongés. Toutefois, il ne faut pas perdre de vue que les budgets de vacances de la population sont en général limités et qu'un trafic de week-end intensif se sait parfois au détriment des vacances traditionnelles.

Un professeur de notre Ecole hôtelière objet d'une haute distinction

Nous apprenons que M. Adrien Schule, connu pour ses articles et études pédagogiques et philosophiques, vient d'être appelé à faire partie du comité du Centro Studi e Scambi internationale (Union des associations internationales de l'Unesco).

M. Schule, qui enseigne à Blonay, donne le cours d'instruction civique à l'Ecole hôtelière à Lausanne où il a remplacé en 1958 feu M. Marcel Chantrens. Il est en outre membre titulaire du syndicat des journalistes et écrivains de France et de l'Associazione giornalistica indipendente d'Italia.

Nous présentons nos sincères félicitations à M. Schule pour la distinction dont il vient d'être l'objet sur le plan international.

Le tarif des téléphones par impulsions périodiques

La direction générale des téléphones étudie actuellement une révision du tarif téléphonique suisse qui date de 1923. On sait qu'on applique encore en Suisse le tarif par zones. C'est ainsi que l'ensemble du territoire est divisé en un certain nombre de zones de taxes avec tarifs fixes par périodes de trois minutes.

Après la dernière guerre, plusieurs Etats firent des essais de comptage dit par impulsions périodiques. Il s'agit d'arriver par le trafic interurbain à un tarif plus en rapport avec la durée des conversations, l'usager ne devant payer que pour le temps d'occupation effective des lignes. Actuellement, les quatre pays qui nous entourent ont résolu d'adopter ce mode de comptage.

En Italie, les tarifs ferroviaires ont aussi augmenté

L'on apprend que les tarifs ferroviaires ont fait l'objet en Italie d'une révision fondamentale qui était envisagée depuis le début de l'année déjà. Les prix des billets de 2me classe ont été majorés de 12% et ceux de 1re classe de 4%.

Cette augmentation est entrée en vigueur à la fin de la saison touristique proprement dite, c'est-à-dire le 1er octobre, au moment du changement d'horaires.

Ce sera une toute petite consolation pour ceux qui déploieraient l'augmentation des tarifs survenue à la même date dans notre pays, bien que le malheur des uns ne fasse pas précisément — surtout dans des tels cas — le bonheur des autres.

Zürcher Fremdenverkehr im Oktober 1959

Mittlere Bettenbesetzung stieg auf 82,2% (75,9)

Das Statistische Amt der Stadt Zürich teilt mit: Dank einem stark erhöhten Zustrom aus dem Ausland brachte der Oktober 1959 dem Zürcher Fremdenverkehr ein gutes Gesamtergebnis, obwohl die Inlandfrequenz sich knapp auf dem Vorjahresniveau bewegte.

Im Berichtsmonat kamen 68 749 (63 857) Gäste in der Stadt Zürich an. Sie verteilten sich auf 20 266 (19 714) Ankünfte aus dem Inland und 48 483 (44 143) Arrivées aus dem Ausland. Von den insgesamt gebuchten 177 701 (164 610) Logiernächten entfielen 57 436 (57 602) auf Gäste aus dem Inland und 120 265 (107 008) auf Besucher aus dem Ausland.

Unter den Herkunftsländern stand, wie es in dieser Jahreszeit üblich ist, Deutschland weit an der Spitze. Erst in grossem Abstand folgten die USA. Gegenüber dem Oktober 1958 sind im Berichtsmonat allein 11 000 Mehrbuchungen von Logiernächten für Gäste aus den vier Nachbarländern sowie aus den USA und Grossbritannien mit Irland ermittelt worden. Die Zunahme betrug für Deutschland und die USA je 18%, für Frankreich, Österreich sowie Grossbritannien mit Irland je 13-14% und für Italien 7%.

Die durchschnittliche Bettenbesetzung der 126 in die Fremdenverkehrsstatistik einbezogenen Beherbergungsbetriebe mit 6971 (6998) Gastbetten belief sich im Mittel auf 82,2% gegen 75,9% im Oktober 1958. Die einzelnen Besetzungsziffern waren: Hotels I. Ranges 85,8% (79,7%), Hotels II. Ranges 79,4% (71,9%), Gasthöfe 78,2% (68,2%), Pensionen 86,1% (90%). Von je 100 Gastbetten waren 27 durch Inlandgäste und 55 durch Auslandsgäste belegt, was zusammen die ausgewiesene Bettenbesetzung von rund 82% ergibt.

Die Statistik der von den Gästen benutzten Transportmittel ergab im Berichtsmonat nahezu die gleiche Schwereverteilung wie vor Jahresfrist. Auf die Bahnpassagiere entfielen 44% (45) der registrierten Ankünfte, auf die motorisierten Gäste 35 (35) und auf die Fluggäste 21% (20).

Aus der Hotellerie

Stolzes Dienstjubiläum

Vergangen Freitag waren es 40 Jahre her, seit Herr Gustav Inglin, der Präsident der Generaldirektion der Union Helvetia, als Küchenchef in den Dienst der Familie Götzinger im Hotel Schweizerhof in Basel getreten ist, wo er heute noch seinen schönen und dankbaren Beruf ausübt. Der Grossvater des heute den Schweizerhof führenden Engels, Herr Götzinger-Scherz sel., hatte im Jahre 1919 Herrn Inglin, der damals als Koch bei Herrn Kienberger im Grand Hotel Quellenhof in Bad Ragaz tätig war, in den Schweizerhof engagiert und ihm die Leitung der Küche dieses Erstklassenhauses übertragen. Während all den folgenden, zum Teil schweren Krisenjahre hat Herr Inglin der Familie Götzinger die Treue gehalten — ein leuchtendes Beispiel der Verbundenheit mit der Arbeitgeberfamilie in guten und bösen Tagen. Diese Treue stellt auch den drei Generationen der Familie Götzinger, die in Herrn Inglin stets den tüchtigen, verantwortungsbewussten und sich restlos für den Betrieb einsetzenden Mitarbeiter sahen und schätzten, ein gutes Zeugnis aus. Angesichts des Vertrauens, dessen er sich in unvermindertem Masse erfreut, hoffen die beiden Brüder Götzinger, Peter und Jörg, dass Herr Inglin, trotz seiner Verbandschancen, sein verantwortungsvolles Amt als Küchenchef im Schweizerhof noch viele Jahre in bester Gesundheit ausüben werde. Dem Jubilar entbieten wir unsere aufrichtigen Glückwünsche.

Totentafel

Marie-Louise Schad-Knöri †

In Bern verschied am 22. November nach langem, mit grosser Geduld ertragenem Leiden, im hohen Alter von fast 82 Jahren Frau Marie Louise Schad-Knöri, gewesene Hoteliere zum Hotel Jungfrau in Mürren.

Frau Schad hatte nach dem Tode ihres Gatten im Jahre 1932 das Geschäft übernommen und es bis zu seinem Verkauf im Jahre 1956 mustergetreu geführt. An der Delegiertenversammlung 1958 wurde

Todesanzeige
Den verehrten Vereinsmitgliedern bringe ich zur Kenntnis, dass unser Mitglied
Herr Christian Buol-Calonder
Kurhaus Davos-Monstein
am 21. November nach längerem, mit vorbildlicher Geduld ertragenem Leiden im 69. Altersjahr gestorben ist.
Wir versichern die Trauerfamilien unserer aufrichtigen Teilnahme und bitten die Mitgliedschaft, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.
Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident:
Dr. Franz Seiler

sie zum Veteranenmitglied ernannt, trat aber dann, weil nicht mehr aktiv im Beruf tätig, aus dem SHV aus.

Wir werden die Verstorbenen in bestem Andenken behalten und versichern die Trauerfamilien unserer aufrichtigen Anteilnahme.

Büchertisch

David Dodge: Vater ist nicht kleinkriegerisch
Mit «Inviscut» von der Côte d'Azur quer durch Jugoslawien und Griechenland... Ziel: Türkei. — Aus dem Amerikanischen übersetzt von Cori Pessina. — 1958. Albert-Müller-Verlag, AG, Rüslikon-Zürich, Stuttgart und Wien. — 248 Seiten. — Leinen geb. Fr./DM 12.80.

Reisen ist eine fröhliche Kunst! Man muss es nur können. Also nehme man dieses neueste Buch von David Dodge zur Hand und sei ein gelehriger Schüler! Da gibt es keine langwierigen Vorbereitungen, gleich setzt er Sie in den Fond von «Inviscut», dem «Unbesiegbaren», dem kleinen Wägelchen, das er temperamentallos Elva, der unverwundlichen Lebens- und Reisekameradin, wider ihren Willen zum Geburtstag geschenkt hat. — Nein, alltäglich ist diese Reise wahrhaftig nicht. Aber sie ist fröhlich — und doch auch nachdenklich. Unter Scherz und Lachen fahren wir durch die fremden Länder. Sehen wir deshalb weniger, erleben wir Landschaft und Menschen, die Zustände und Sehenswürdigkeiten weniger, als wenn wir gelehrte Zahlen, saubere Statistiken, genaue Erklärungen und Belehrungen vernähmen?

Der Leser kann vom sicheren Port des Sessels aus mit Vergnügen die nervenaufreibende Odyssee des Autos verfolgen. Wer Spass an den heiteren Abenteuerern einer globetrotternden Familie hat und fremde Länder kennenlernen will, kommt bei der Lektüre dieses neuen Dodgeschen Reiseberichtes voll auf seine Kosten.

BIRDS EYE *empfehl't*
Blattspinat
für das Gastgewerbe besonders attraktiv — ohne den geringsten Abfall — jedes Blatt ist entstielt!
Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Auslieferungs-Depots.
BIRDS EYE AG, Zürich 39, Tel. (051) 23 97 45

Matheus Müller
Das große deutsche Sekt
Generalvertrieb:
A. RUTISHAUSER & CO. AG.
Scherzlingen (TG) - St. Moritz

Calorex der neue Tellerwärmer
sparsam — vorteilhaft.
Gleichmässige Verteilung der Wärme im ganzen Apparat durch gesteuerte Luftzirkulation zwischen den Tellern. Regelung der Wärme durch Thermostat. — Leistung: 330 W. — Inhalt: 28 Teller Fr. 230.—; 56 Teller Fr. 380.—.
AROSA LA NEUVENVILLE
Verlangen Sie Prospekte unserer Elektro-automatischen Friteusen **frifr.** — Unverbindliche Offerte und Vorführung.
Telephon (038) 7 90 91/92.

Printemps 1960
Jeune couple de métier, à la tête d'une entreprise importante, cherche nouvelle activité
direction, location, achat
Capital à disposition. Meilleures références. Faire offres sous chiffre P D 2479 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Suche für meine 18jährige Tochter
in einer guten Pension oder kleinem Hotel in der franz. Schweiz eines Jahresstells als
Küchen-Praktikantin
wo sie das Kochen erlernen kann. Angebote an F. Fischer, Hotel Sonne, Badenweiler, Schwarzwald (Deutschland).

Langjähriger, erfahrener
Hotelfachmann
mit besten Zeugnissen und Referenzen, im Besitze des Berner Fähigkeitsausweises, versiert in Getränke- und Warenkunde, Kontroll- und Bestellwesen sucht per Dezember neuen
Wirkungskreis
in Saison- oder Jahresbetrieb. Offerten erbeten unter Chiffre G 6485 T an Publicitas Thun.

Hôtelier suisse
44 ans, parlant 4 langues, références de 1er ordre, avec longue expérience en Suisse et à l'étranger, cherche de suite ou à convenir
DIRECTION
ou association, en Suisse ou à l'étranger. Offres détaillées sous chiffre P 86505 X, Publicitas Genève

Günstig abzugeben
Bodenreinigungsmaschine
(Suter-Strickler, Modell Super-Special) mit Zubehör.
E. Bisang, Affoltern a. A., Telephone (051) 996336.
Zu kaufen oder zu mieten gesucht
Jahresbetrieb, mittleres oder grösseres
H O T E L,
Garni, Hotel-Restaurant, Restaurant, Café-Lunchroom
von solventem Interessenten. Offerten von Agenturen und Kleinbetrieben nicht erwünscht. Diakretion Ehrenschöne. Offerten unter Chiffre Z M 2455 an die Hotel-Revue, Basel 2.
Restaurations-Inventar
Besteck, Chromstahl-Servierplatten, Kaffee- und Teekannen, Esbecher, Tische, Stühle, Tischbücher evtl. grössere Universal-Mixmaschine. Offerten unter Chiffre Z M 46215 Le an Publicitas Luzern.

1960
Wir sind ein junges, fachtüchtiges Ehepaar und suchen uns auf den kommenden Frühling zu verändern. Gesucht wird
Geranienposten
in mittelgrossem Betrieb mit Speiserestaurant, in Stadt bevorzugt. Eigenkapital vorhanden. Wir sind in leitender Stellung, selbständig, organisatorisch, sprachkundig und haben grosse Freude am Beruf. Offerten mit den nötigen Angaben bitten wir zu richten unter Chiffre G P 2957 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Warmwasserversorgung in Hotels

Allgemeine Gesichtspunkte

In der Geschichte der Hotellerie braucht man gar nicht so lange zurückzublättern, um festzustellen, dass nur die Luxushotels die Exklusivität der Warmwasserversorgung in den Gästezimmern besaßen.

Während Jahrzehnten galt es als besondere Attraktion, auf die Prospekte drucken zu können «Zimmer mit fliessendem Kalt- und Warmwasser». Dem Zuge der Zeit, der Entwicklung folgend, sorgten die Hoteliers für immer bessere Ausstattung der Gästezimmer mit sanitären Einrichtungen. Die Krise der dreissiger Jahre und vor allem der Zweite Weltkrieg auferlegten der Entwicklung einen notbedingten Stop. In den Jahren der schärfsten Energiemittelsparungen mussten zwangsweise auch die Warmwasserversorgungen in den Hotels unter die Lupe genommen werden. Dabei zeigte es sich in krasser Weise, wie wenig Beachtung früher dem Begriff der Wirtschaftlichkeit geschenkt wurde. Anlagen mit einem besseren Wirkungsgrad als 50% gehörten zu den Raritäten. Durchschnittlich mussten etwa 50 bis 80% der Energie nur für Verluste ausgegeben werden. Mit zunehmender Verteuerung erwies sich dieser Umstand für manchen Hotelier als schwere Belastung des Betriebes. Einerseits gebot die «unrentable» Warmwasserversorgung, zu Einschränkungen Zuflucht zu nehmen, andererseits galt es, den Bedürfnissen des Gastes Rechnung zu tragen.

Eine rapide Steigerung der Ansprüche setzte nach dem Zweiten Weltkrieg ein. Beeinflusst war diese Mentalität durch den sogenannten «Nachholbedarf», aber auch in bedeutendem Masse von den amerikanischen «Urlaubern», den zivilen wie den militärischen. Die Ansprüche lagen nicht so sehr auf dem gastlichen, dem kulturellen Niveau, als vielmehr auf der eher primitiven Stufe des nur «Habens und Geniessens». Alles, was die Technik an modernen Errungenschaften hervorbrachte, musste zu beliebiger Benützung in beliebiger Menge zur Verfügung stehen. Es setzte eine eigentliche Amerikaner-Manie ein, die zum grossen Teil auch auf assimilierbedürftige Europäer abfärbte. Die sich den amerikanischen Verhältnissen angleichenden Anforderungen an die sanitären Einrichtungen sind in erster Linie eine Angelegenheit des Komforts.

Das gesteigerte Reinlichkeitsbedürfnis dürfte eher eine sekundäre Rolle spielen. Die vielfältigen menschlichen Zusammenhänge aufzuzeigen, gehört hier nicht zur eigentlichen Aufgabe. Dieser Hinweis will lediglich auf eine Entwicklung aufmerksam machen, die nicht aufzuhalten war und die im Zusammenhang mit einer ausserordentlichen

Prosperitätsperiode im ganzen Gastwirtschaftsgewerbe zu einem neuen Pfad des Komforts geführt hat. Und damit treten wir auf die Warmwasserversorgung im besonderen ein; denn die Steigerung der allgemeinen Anforderungen hat sich auch auf diese übertragen.

Heute ist es zur Selbstverständlichkeit geworden, dass zu jedem Gastzimmer mindestens 1 Waschtisch mit Kalt- und Warmwasser gehört. Immer mehr Gästezimmer erhalten sogar ihr eigenes Badezimmer, dessen Ausrüstung vom einfachen Beispiel mit Waschtisch, Dusche und Klosettanlage bis zur komfortablen Ausstattung mit 2 Waschtischen, Bidet, Badewanne, Dusche und Klosettanlage reichen kann.

Der Gast erwartet heute, dass ihm diese sanitären Einrichtungsgegenstände zu jeder Tag- und Nachtzeit uneingeschränkt zur Verfügung stehen. Dabei soll es selbstverständlich sein, dass das warme Wasser in beliebiger Menge vorhanden ist, dass es nach dem Öffnen des Bedienungshahns sofort ausfliesst, und dass für die beliebige Mischung von kalt bis warm zuverlässige Mischarmaturen eingebaut sind.

Der Gast will die Gewissheit haben, mit der Inbetriebnahme der Sanitärapparate und -armaturen keine störenden Geräusche auszulösen, die irgendwie die andern Bewohner des Hotels stören könnten. Der Gast soll den Eindruck haben, in seinem Zimmer wie in einem Einfamilienhaus zu sein, wo er weder von andern gestört wird, noch dass er Bedenken zu haben braucht, durch sein Wohnen und Benehmen in normalem Rahmen andere Gäste zu stören. Es muss leider immer wieder festgestellt werden, dass bei Hotelumbauten und -neubauten diese elementaren Grundsätze in krasser Weise verletzt werden. Umfangreiche Erfahrungen und die Resultate diverser Experimente zeigen mit aller wünschenswerten Deutlichkeit, dass heute einer einwandfrei ausgestatteten, geräuscharm, betriebssicher und wirtschaftlich funktionierenden Sanitäranlage immer grössere Bedeutung zukommt.

Im Rahmen dieser Einrichtungen steht die Warmwasserversorgung mit an erster Stelle. Elementare Voraussetzung dazu sind einwandfreie Grundlagen, nach denen sicher projektiert werden kann. Bevor wir darum irgendwelche Anlagen und Systeme zeigen, gilt unsere Aufmerksamkeit der Auswertung von Betriebsdaten und der geordneten Darstellung der wichtigsten Grundlagen.

- 1 Hotel-Badezimmer mit Badewanne und zwei Waschtischen
- 2 Einfaches Hotel-Badezimmer mit Dusche

Klassierung der Objekte

Eine solche ist notwendig wegen der Differenzierung der Anforderungen. Die übliche Einteilung in:

1. Luxus-Grand-Hotels
2. Hotels 1. Klasse
3. Hotels 2. Klasse

liefert auch den entsprechenden Maßstab für die Beurteilung des Warmwasserbedarfs. Etwelche Berücksichtigung hat auch der Umstand zu erfahren, ob es sich um ein Passanten-, Ferien-, Sport- oder Familienhotel, einen Saison- oder Ganzjahresbetrieb handelt, ob das Hotel in der Stadt, am Strand, in den Bergen, geographisch im Süden oder Norden steht. Nicht unwesentlich für die Beeinflussung der spezifischen Bedarfszahlen ist auch die Größe des Betriebes, die in der Anzahl der Betten zum Ausdruck kommt. Das sind also die ersten Überlegungen, die wir bei Inangriffnahme der Projektierung zu machen haben.

Warmwasserbedarf

Den Maßstab für die Ermittlung dieses Bedarfs bildet immer der das Warmwasser benützende Mensch. Die Anzahl der Apparate und Zapfstellen ist für die Beurteilung des Komforts und für die Leitungsdimensionierung von Bedeutung. Es ist daher üblich, den Warmwasserbedarf in Relation zu setzen zu den Logiernächten bzw. der Anzahl der gepflegten Personen. Das ist aber nur möglich bei bereits bestehenden Betrieben. Zu Kontrollzwecken wird daher der Verbrauch pro Bett bzw. pro Sitzplatz im Restaurant ermittelt, um so eine Bezugsgröße zu haben für Neubauten, wo uns nur diese Daten, nicht aber die Anzahl der Gäste bekannt sind.

Erfahrungswerte, die vor 20 und mehr Jahren gesammelt wurden, haben heute kaum mehr Gültigkeit. Man kann sie höchstens für Vergleichszwecke heranziehen. Bei der Projektierung von Neuanlagen darf man daher nicht auf das «Gestern» abstellen, sondern muss das «Heute» und «Morgen» zur Richtschnur nehmen. Sonst kann es passieren, dass die Anlage, kaum in Betrieb genommen, schon nach Vergrößerung schreit. Weil der Warmwasserbedarf erheblich zugenommen hat, ist es doppelt wichtig, die Anlagen zweckmässig, leistungsfähig und dennoch wirtschaftlich zu projektieren und zu betreiben.

Nebst dem Verbrauch als solchem in Liter (l) oder in Kubikmeter (m) pro Person und Tag ausgedrückt, sind noch zwei weitere Unterscheidungen zu treffen, und zwar bezüglich der Verbrauchergruppen und ihrer Betriebstemperaturen.

Karl Bösch, Ingenieur SIA, Zürich

Verbrauchergruppen

Früher konnte man 3 durch die entsprechenden Betriebsverhältnisse gekennzeichnete Verbrauchergruppen, und zwar:

1. Waschtische, Bäder, Duschen, Bidets usw.
2. Küche, Office
3. Waschküche

Heute ist es an der Zeit, darauf hinzuweisen, dass die Waschküche als mit Warmwasser zu beliefernde Gruppe praktisch am Verschwinden ist. In den Hotelbauten der letzten Jahre kamen nämlich fast ausschliesslich Waschautomaten zur Aufstellung. Diese bieten den Vorteil der eigenen Warmwasserproduktion im eingebauten Boiler, so dass kein zentraler Warmwasserboiler oder Speicher mehr notwendig ist.

Die Aufheizung im eigenen Boiler erfolgt entweder mit elektrischem Strom, bei grösseren Anlagen mit Heisswasser von 125-160°C oder mit Dampf, je nach der Disposition der Gesamtwarmversorgung des Gebäudes. Es liegt auf der Hand, dass diese Warmwasserversorgung, die praktisch keine Speicher- und Leitungsverluste aufweist, sehr wirtschaftlich ist. Auch für die Enthärtungsanlage ergibt sich eine Vereinfachung, indem diese nur mehr in die Kaltwasserleitung zur Waschküche einzubauen ist. Das allgemeine Gebrauchswarmwasser ist nicht unbedingt zu enthärten. Die Probleme des Kalk- und Korrosionsschutzes erfahren durch die Trennung des Waschküchewassers vom übrigen Verbrauch ebenfalls eine wesentliche Vereinfachung. So können wir uns also ruhig nur mehr auf die beiden Verbrauchergruppen «Allgemeine Zwecke» und «Küche» konzentrieren.

Die sachliche Trennung in die vorgenannten Gruppen ist deshalb wichtig, weil jede ihre eigene Betriebscharakteristik aufweist. So haben sich beispielsweise folgende Betriebstemperaturen als zweckmässig erwiesen:

Allgemeine Zwecke:	
Waschtische, Bäder, Duschen usw.	40-50°C
Küche, Office	65-70°C

In Küchen bzw. Offices ist es höchstens die Geschirrwaschmaschine, die eine höhere Betriebstemperatur verlangt. Es hat sich aber als besser erwiesen, für Geschirrwaschmaschinen einen separaten Durchlauferhitzer vorzusehen, der mit Warmwasser gespeist wird und dieses auf die gewünschte Temperatur nachheizt, statt die zentrale Boileranlage inklusive Leitungsnetz nur wegen des einen Apparates mit einer unwirtschaftlich



1



2

hohen Temperatur zu betreiben. Zu Diskussionen geben hin und wieder auch die Putzausgüsse in den Etagen Anlass. Bei einer Betriebstemperatur von etwa 50°C kann der Anschluss an das Leitungsnetz für allgemeine Zwecke sicher verantwortet werden. Wenn aber die Temperatur dieses Netzes eher bei 40°C liegt, so ist es besser, für die Putzausgüsse einen separaten Strang vom Küchenverteilnetz abzuzweigen. Der Entscheid in dieser Ermessensfrage ist vom Installateurfachmann je nach den örtlichen Verhältnissen von Fall zu Fall zu treffen.

Ein weiteres Merkmal des Warmwasserverbrauchs bezieht sich auf die Betriebszeit, das heisst auf den spezifischen Verbrauch pro Stunde während eines Tages. Die Betriebszeiten und die Verbrauchsspitzen zu kennen ist wichtig für die Bemessung der Wärmeleistung der Aufheizanlage, der Speicherkapazität und der Einstellung von Zeitschaltuhren für Zirkulationspumpen.

Nach diesen Unterscheidungen kommen wir zum wichtigsten Maßstab der Beurteilung, und das ist der Mensch, der das warme Wasser gebraucht. Wenn man weiss, wie unterschiedlich die Bedürfnisse und Gepflogenheiten der verschiedensten Menschentypen und -rassen sind, so wird es klar, dass man sich auch hier unter Berücksichtigung einer gewissen Elastizität auf Mittelwerte stützen muss.

Aus einer grossen Anzahl von Messungen ist für jede Verbrauchergruppe je ein typisches Beispiel herausgegriffen und nachstehend graphisch dargestellt.

Passanten- und Touristenhotel in Fremdenstadt

40 Einzelzimmer = 40 Betten
55 Doppelzimmer = 110 Betten
total 150 Betten

Sanitäre Einrichtungen:

40 Badezimmer mit Dusche, Waschtisch und WC
5 Badezimmer mit Wanne, Waschtisch, Bidet und WC
50 Badezimmer mit Wanne, 2 Waschtischen, Bidet und WC

Messungen während eines Sommermonates 1958 bei etwa 90prozentiger Belegung der Hotelbetten. Warmwassertemperatur im Mittel etwa 65°C

	Warmwasserverbrauch in l		
	Minimum	Mittel	Maximum
Hotel und Rest. bezogen pro Bett	10700	12600	14700
Restaurant allein	71	84	98
80 Sitzplätze pro Sitzplatz	1500	2000	2400
Hotel allein pro Bett	19	25	30
Hotel allein pro Bett	9200	10600	12300
pro Bett	61	71	82

Auffallend bei der graphischen Darstellung der Warmwassermessungen ist die durchwegs steilere Verbrauchskurve zwischen 06.00 und 10.00 Uhr morgens, während für die übrige Zeit ein mehr oder weniger gleichmässiger Verbrauch stattfindet, der erst etwas nach Mitternacht auf Null zurückgeht.

Die technischen Daten der Warmwasserversorgung sind:
Kessel mit Pufferboiler, 2000 l Inhalt, automatische Luftabschlussklappe, Düsenleistung 17,8 l/h, Kesselwirkungsgrad gemessen = 86,3%. Verteilungen aus Eisenröhren, zentrale Thermostat-Mischbatterie für Bäder, Zirkulationssystem mit Zirkulationspumpe ohne automatische Unterbrechung, Isolierung der Leitungen mit Buntpolster 20 mm. Der Warmwasserpreis pro 1000l schwankt zwischen Fr. 1.90 und 2.—.

Sporthotel in Winterkurort

Hotel = 55 Betten; Restaurant = 120 Sitzplätze

Sanitäre Einrichtungen:
14 Badezimmer mit Wannen
30 Waschtische
Besetzung = 100% während der Messzeit im Winter 1958.
Warmwassertemperatur im Mittel = 65°C

	Warmwasserverbrauch in l		
	Maximum	Mittel	Minimum
Hotel und Rest. bezogen pro Bett	4000	5000	6500
Restaurant allein pro Sitzplatz	73	91	118
Hotel allein pro Bett	2000	2500	3000
pro Bett	17	21	25
Hotel allein pro Bett	2000	2500	3500
pro Bett	36	45	65

Für die Beurteilung dieser Warmwasserverbrauchszahlen ist zu beachten, dass das Restaurant im Verhältnis zum Hotel relativ gross ist und dass nur etwa die Hälfte der Gästezimmer ein eigenes Bad besitzt. Interessant ist bei diesem Sporthotel der annähernd gleichmässige Verlauf des Verbrauches ab 07.00 bis etwa 17.00 Uhr. Wenn die Gäste vom Skifahren heimkommen, hebt eine merkliche Steigerung des Warmwasserverbrauches an, der erst nach 21.00 Uhr abfällt, um zwischen 22.00 und 23.00 Uhr auf Null zu sinken.

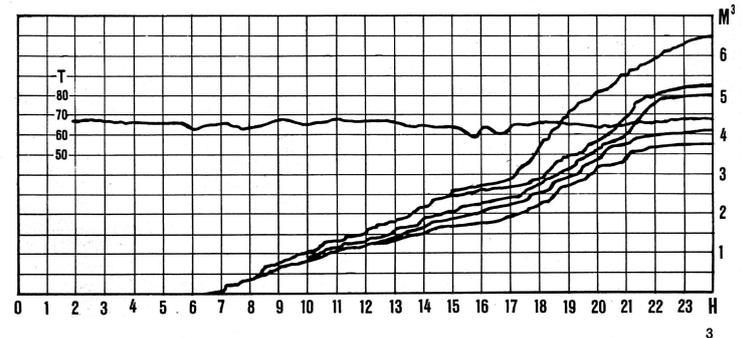
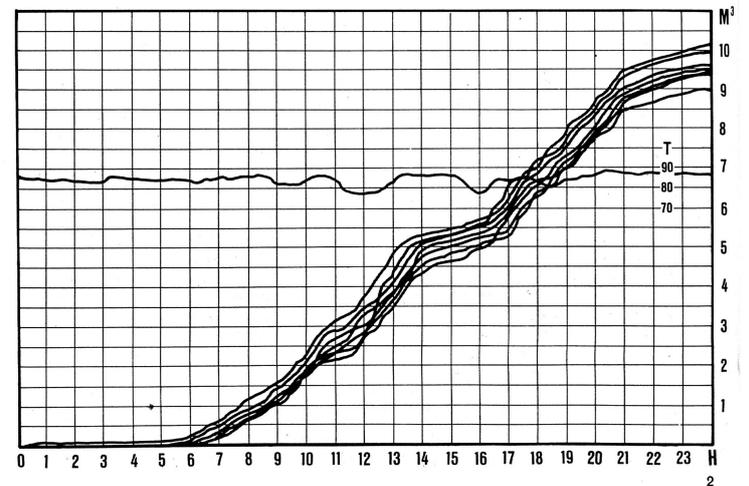
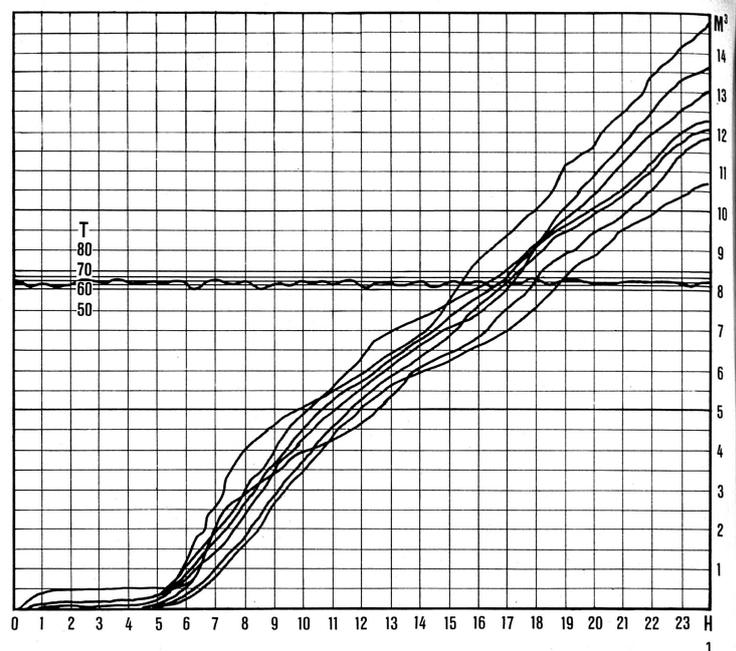
Die Warmwasseraufbereitung erfolgt mit einem Kessel mit 120000 kcal/h und einem Boiler von 500 l Inhalt. Der Kessel dient zugleich für die Raumheizung. Die Steuerung der Warmwasserversorgung funktioniert vollautomatisch.

Speiserestaurant in Großstadt

mit 320 Sitzplätzen, 400 bis 800 Mittag- und Nachtessen, durchschnittlich 600 Menus pro Tag (inkl. Personal). Warmwassertemperatur etwa 80°C

	Warmwasserverbrauch in l		
	Maximum	Mittel	Minimum
total etwa	9000	9500	10200
pro Sitzplatz etwa	28	30	32
pro Menu etwa	15	16	17

Bemerkenswert ist der relativ gleichmässige Verbrauch mit kleinen Steigerungen zwischen 11.30



Warmwasserbedarfszahlen	Wasserbedarf in Liter				
	Einheit pro	Zweckmässige Betriebstemperatur in °C	Minimum	Mittel	Maximum

Persönliche Reinigung

Waschen (ohne Bad)	Person/Tag	40-45	2	5	10
Duschenbad	Bad	40-45	40	60	100
Wannenbad	Bad	40-45	150	200	250
total durchschnittlich	Person/Tag	40-45	50	80	150
Küche Kochen	Person/Tag	65-70	5	8	12
Geschirrabwaschen	Person/Tag	65-70	8	12	20
total	Sitzplatz/Tag	65-70	18	25	35
	Menu	65-70	10	15	20
Putzen Bodenreinigung					
Steinböden u. dgl.	m²	50	0,3	0,4	0,5
Linoleum u. dgl.	m²	50	0,05	0,1	0,2
Wäsche	kg	70-80	12	14	16

Gesamtbedarf in Hotels und Restaurants

a) Allgemeine Zwecke					
Bäder, Waschtische usw.					
Sommer	Bett/Tag	40-45	50	70	150
Winter	Bett/Tag	45-50	70	100	200
b) Restaurant allein					
Sommer	Sitzplatz/Tag	65-70	12	18	30
Winter	Sitzplatz/Tag	65-70	15	25	40
a) und b) zusammen					
Sommer	Bett/Tag	65-70	50	80	120
Winter	Bett/Tag	65-70	60	90	150

- 1 Tages-Warmwasser-Verbrauchskurven einer Betriebswoche im Sommer 1958. Passanten- und Touristenhotel
H = Stunden
T = Temperaturen des Warmwassers in °C
M³ = Warmwasserverbrauch in m³ pro Tag
- 2 Tages-Warmwasser-Verbrauchskurve einer Betriebswoche im Winter 1958 (Sporthotel in Winterkurort)
- 3 Tages-Warmwasser-Verbrauchskurven einer Betriebswoche im Sommer 1958 (Speiserestaurant in einer Großstadt)

1. Kombinierte Boiler-Kesselanlage mit zusätzlichem Heizkessel für die tiefen Aussentemperaturen im Winter und als Reserve bei Störungen am Ölbrüner in einem modernen Stadthotel.
2. Kombinierte Boiler-Kesselanlage mit zusätzlichem Pufferboiler in einem Ganzjahresbetrieb mit hoher durchschnittlicher Sommerfrequenz.



und 13.30 Uhr sowie zwischen 16.30 und 17.30 Uhr, eine ungefähr gleich flache Kurve von 14.00 bis 16.30 Uhr und ab 21.00 Uhr bis Mitternacht.

Für die Warmwasserproduktion sorgt ausschliesslich ein Kessel mit 100000 kcal/h und einem Boilerinhalt von 600 l. Der Gesamtwirkungsgrad der Anlage (Kessel, Ölfuehrung und Verteilungen) bewegt sich zwischen 65 und 68%.

Die Warmwassertemperatur ist ziemlich hoch und beträgt durchschnittlich 85°C. Mit dieser relativ hohen Temperatur ergibt sich ein Warmwasserpriis von etwa Fr. 2.20-2.30.

Für den Gesamtüberblick der Warmwasserverbrauchsmengen muss natürlich eine grosse Anzahl von Messungen der verschiedensten Anlagen verwertet werden. Mit den drei angeführten Beispielen soll lediglich gezeigt werden, wie wichtig es ist, für jeden Betrieb die ihm zugehörige Charakteristik des Warmwasserverbrauchs genügend genau zu erfassen, sei es durch Berechnung bei Neuanlagen oder durch Messung bei bestehenden Installationen.

Die in nebenstehender Tabelle verwerteten Messungen können darum nur als Mittelwerte betrachtet werden, wobei man aus Erfahrung und objektgebundenen Erhebungen wissen muss, welche Zahlen im gegebenen Fall anzuwenden sind. Um Missverständnissen vorzubeugen, sei darauf hingewiesen, dass die oben aufgeführten Grundlagen für die Bestimmung der Heizleistung und Speichergrösse der Warmwasseranlage massgebend sind. Die Dimensionierung der Leitungen hingegen richtet sich nach der Art und Anzahl der angeschlossenen Zapfstellen. Die Verteilung ist auf Grund der angeschlossenen Apparate-Einheiten nach den örtlichen Vorschriften bzw. den schweizerischen Leitsätzen für die Erstellung von Wasserinstallationen zu berechnen. Bei grösseren Anlagen wird man mit Vorteil die Tabelle für die wahrscheinlichen Spitzenentnahmehmengen zu Rate ziehen, um auf Grund der Berechnung der Einzelwiderstände die Dimensionen nicht grösser wählen zu müssen, als dies aus wirtschaftlichen Gründen erwünscht ist.

Ein weiteres Kapitel für sich bildet im Zusammenhang mit der Grössenbestimmung der Warmwasseranlage die Frage der Wirtschaftlichkeit. Diese erfordert überdies eine weitere Serie von Grundlagen. Vor allen Dingen wären da zu nennen:

1. Energiemittelpriis
2. Gesamtwärmeaufwand
3. Wirkungsgrad der Anlage

Unter dem Wirkungsgrad der Anlage ist das Verhältnis vom Wärmeinhalt des effektiv verbrauchten Wassers zur total aufgewendeten Wärmemenge zu verstehen. Kessel- und Boilerwirkungsgrade sind Grössen, die von den meisten Fabrikaten und Typen genügend genau bekannt sind oder sich berechnen und nachkontrollieren lassen. Je nachdem, wie ausgeglichen die Belastung und Regulierung sind, kann mit folgenden Werten gerechnet werden:

Elektro-Stehboiler	90-95%
Gasboiler	80-85%
Heizkessel mit Ölheizung	70-75%
Heizkessel mit Kohlenfuehrung	65-70%
Heizkessel mit Gasfuehrung	70-80%
Kombinierter Boiler-Heizkessel	80-85%

Der Wirkungsgrad des Verteilnetzes muss in jedem Fall auf Grund der Wärmeverlustberechnung ermittelt werden.

Warmwasseranlagen

Eine erste wichtige Unterscheidung gilt es zu treffen zwischen Warmwasser-Aufbereitungsanlagen und Warmwasser-Verteilanlagen.

Der eine Grund liegt darin, dass die Warmwasser-Aufbereitungsanlage meistens mit der Wärmeversorgung des ganzen Gebäudes zusammenhängt und darum vielfach von der Heizungsfirma projektiert und ausgeführt wird, während die Warmwasserverteilanlage einschl. Boiler-Kaltwasseranschluss und Kalk-Korrosionsschutzanlage eine spezifisch sanitäre Angelegenheit ist. Daraus ergibt sich, dass für die richtige Lieferung, Leistung, Einregulierung und Betriebsweise die Heizungsfirma garantieren muss, während dem Sanitär-Unternehmer die Gebrauchswarmwasserseite zur Verantwortung überbunden ist. Die Art der beiden Anlagenteile und ihre Probleme sind derart verschieden, dass auch vom rein technischen Standpunkt aus eine klare Auseinanderhaltung gegeben ist.

Warmwasser-Aufbereitungsanlagen

Schematische und tabellarische Zusammenstellung der gebräuchlichsten Systeme mit summarischer Angabe des Wirkungsgrades sowie ihrer Vorteile und Nachteile bezüglich der nachstehend angeführten Gesichtspunkte:

Schema	Beschreibung	Wirkungsgrad in %	vorteilhaft	befriedigend	nachteilig
	Elektroboiler	90-95	1, 2, 3, 4	5, 7, 9	6, 8
	Gasboiler	80-85	3, 5, 6, 7, 8	1, 2, 4	9, 10
	Boiler komb. mit Heizkessel-Ölfuehrung	60-70	2, 3, 7	1, 4, 6, 8	5
	Boiler komb. mit Heizkessel-Kohlfuehrung	55-65		2, 4, 6, 7, 8, 9	1, 2, 3, 5
	Boiler komb. mit Heizkessel-Gasfuehrung	70-80	3, 7	1, 2, 4, 5, 6, 8	9, 10
	Komb. Boiler-Heizkessel mit Ölfuehrung	80-85	2, 3, 4, 6, 7, 8, 9	1, 5	

1. Minimale Wartung
2. Einfache Bedienung
3. Betriebssauberkeit
4. Betriebssicherheit
5. Platzbedarf
6. Speichervolumen
7. Leistungsfähigkeit
8. Anpassungsfähigkeit an Verbrauchsschwankungen
9. Betriebskosten
10. Gasabzugskamin (zusätzlich)

Aus dieser Aufstellung sowie aus der Zusammenstellung der Betriebsergebnisse geht hervor, dass der kombinierte Heizkessel in manchen Fällen als vorteilhafter Warmwasserbereiter betrachtet werden darf. Der Grund für diese Vorzugsstellung liegt jedoch nicht allein in der Idee der Kombination von Heizkessel und Boiler in einem Apparat, sondern ebenso in der hervorragenden Funktionscharakteristik: Hohe Wärmeaufnahme des Boilers, so dass die Aufheizung in der Regel in einem Schaltintervall des Brenners erfolgen kann; volle Ausnützung des Boilerinhaltes, bevor eine Nachheizung erfolgt; verhältnismässig kleiner Boiler mit genügender Reserve für plötzliche Warmwasserentnahmen; gute Isolation von Boiler und Heizkessel; absolut luftdichter Feuerraum und damit gute Verbrennung.

Warmwasser-Verteilanlagen

Als Resultat der Entwicklung haben sich einige wenige grundsätzliche Systeme von Verteilanlagen herausgebildet. Man tut darum gut, vor der Detailbearbeitung zu überlegen, welches der nachfolgend genannten Systeme in Frage kommen kann:

1. Einzelzapfstellen-System
2. Zirkulations-System A) untere Verteilung B) obere Verteilung
3. Kombination Zirkulations-Einzelzapfstellen-System.

Unter **Einzelzapfstellen-System** versteht man eine Verteilanlage, bei der jede Zapfstelle (oder höchstens zwei bis drei Zapfstellen) jeweils ab Warmwasserboiler eine separate Leitung erhält. Der Zweck liegt darin, die Zirkulationsverluste zu vermeiden und dafür die sogenannten Ausstossverluste in Kauf zu nehmen. Wenn nämlich zwischen zwei Zapfungen eine grössere Zeit verstreicht, so kühlt sich das Wasser in der Leitung ab, so dass bei einer weiteren Zapfung zuerst das kalte Wasser ausströmt, bevor warmes Wasser austritt. Je grösser und länger die Leitung, um so grösser sind die Ausstossverluste, und um

so länger geht es, bis das warme Wasser die Zapfstelle erreicht. Über die entsprechenden Zusammenhänge gibt die Tabelle über die Ausstosszeiten Auskunft.

Aus der Erfahrung hat es sich gezeigt, dass Einzelzapfleitungen für Waschtische, Bidets, Bädewannen, Duschen usw. nicht wesentlich länger als 20 m und für Spültische in Küchen nicht wesentlich länger als 10 m sein sollen.

Es zeigt sich also, dass das Einzelzapfstellen-System einen beschränkten Anwendungsbereich besitzt. Es bleibt auch fast ausschliesslich der Verwendung kleinkalibriger Kupferrohre vorbehalten.

Das Zirkulations-System wird bei allen grösseren Anlagen in Frage kommen.

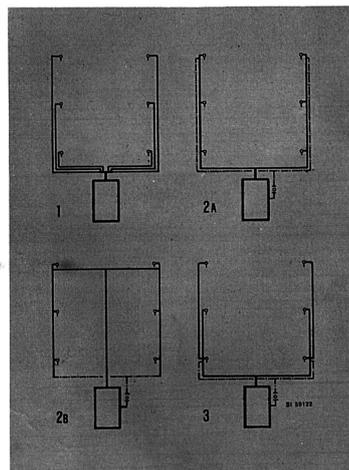
Dieses hat zwei Aufgaben zu erfüllen, und zwar eine hydraulische, das heisst die Belieferung der Zapfstellen mit warmem Wasser, und eine wärmetechnische, das heisst die Ersetzung der Abkühlungsverluste durch fortlaufende Zirkulation des warmen Wassers. Dabei wird die Dimensionierung des Vorlaufes primär durch die hydraulische Funktion bestimmt.

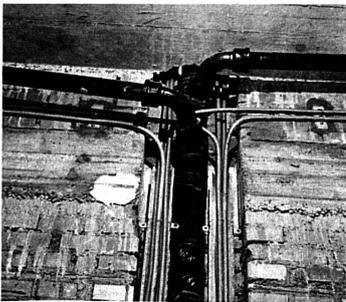
Zwei weitere, sehr wichtige Massnahmen bedürfen hier der etwas ausführlicheren Darstellung aus dem Grunde, weil bei diesen noch sehr viele, die Wirtschaftlichkeit der Warmwasserversorgung sehr nachteilig beeinflussende Fehler gemacht werden. Es betrifft den Unterbruch der Zirkulation und die Isolierung der Leitungen.

Ungezählte Berechnungen und Erfahrungen haben ergeben, dass der erzeugte Unterbruch der Zirkulation wirtschaftlich interessant wird, sobald die betriebstote Zeit, in der praktisch kein Warmwasser benötigt wird, wesentlich länger als eine Stunde beträgt. Es ist also sehr wichtig, die Betriebscharakteristik einer Anlage zu kennen, um zu wissen, in welchen Zeiträumen eine Unterbrechung der Zirkulation in Frage kommen kann.

Wenn wir von Anlaufverlusten absehen, so kann für eine angenäherte Beurteilung doch damit gerechnet werden, dass sich der Wirkungsgrad der Verteilanlage pro Stunde unterbrochener Zirkulation um 4% verbessert. Wenn beispielsweise in einem Hotelbetrieb die Zirkulation von 24.00 bis 06.00 Uhr unterbrochen wird, so beträgt die Einsparung an Wärmeverlusten des Leitungsnetzes etwa 24%.

Sofern die Zirkulation mit natürlichem Umtriebsdruck funktioniert, kann die Unterbrechung durch eine Drosselklappe erfolgen, deren Motorantrieb mit einer Zeitschaltuhr gesteuert wird. Im Falle der erzwungenen Strömung ist es die Zirkulationspumpe, die durch die Zeitschaltuhr ein- und ausgeschaltet wird. Durch entsprechende





Isolierte Kupferleitungen eines Einzelzapfstellensystems



Kupferrohrventile für ein Einzelzapfstellensystem

Klemmen kann für jedes Objekt die ihm angemessene Betriebsunterbrechung eingestellt werden, wobei es Sache der Betriebsführung sein muss, die äusserst zulässigen Zeitpunkte zu kennen, um einen störungsfreien Betrieb unter Ausnutzung maximal möglicher Einsparungen zu sichern.

Es sollte also keine grössere Warmwasserversorgung ohne diese automatische Reguliermöglichkeit mehr ausgerüstet werden. Die Erfahrungen haben gezeigt, dass von Hand zu betätigende Organe nie oder nur selten richtig bedient werden. Eine grosse Bedeutung kommt auch dem Kapitel Isolierungen zu.

Die Wärmeverluste des Leitungsnetzes müssen durch einen entsprechenden Mehraufwand an Betriebsmitteln gedeckt werden. Um diese zu reduzieren, besteht eine erste Massnahme in der Isolierung aller wärmeabgebenden Bestandteile einer Warmwasserversorgungsanlage. Diese Isolierungen kosten einerseits Geld, das zu verzinsen ist, und andererseits muss die Isolierung innerhalb einer nützlichen Frist (10 bis 20 Jahre) amortisiert, das heisst abgeschrieben werden. Diese beiden Faktoren nennt man Kapitaldienst. Dessen Grösse in Prozent von den Gesamtkosten der Isolierung hängt also von der Höhe des jeweiligen Zinsfußes und der Amortisationszeit ab und wird als Amortisationsfaktor bezeichnet. Die hauptsächlich in Frage kommenden Relationen können aus nachstehender Tabelle entnommen werden.

Amortisationsfaktoren

Amortisationszeit in Jahren	Zinsfuß in %			
	3 1/2	4	4 1/2	5
5	22.14	22.46	22.78	23.10
10	12.02	12.33	12.64	12.95
15	8.68	8.99	9.31	9.63
20	7.03	7.36	7.68	8.02

Die wirtschaftliche Isolierstärke eines bestimmten Leitungsstückes, einer Armatur oder eines Apparates wird nun dadurch gefunden, daß mit zwei oder mehreren Annahmen von Isolierstärken die jeweiligen Betriebskosten und der Kapitaldienst ermittelt und zusammengezählt werden. Diejenige Isolierstärke, die die kleinste Summe aufweist, ist als die wirtschaftlichste zu bezeichnen. Die Zeit ist endgültig vorbei, wo man Warmwasserleitungen mit Buntpolster-Isolierung von nur 15 mm und Warmwasserboiler mit einer solchen von 40 mm bis höchstens 60 mm Stärke versehen

kann. Wenn bei älteren Warmwasserversorgungen grosse Wärmeverluste festgestellt werden, würde es sich wahrscheinlich lohnen, die vorhandenen und fehlenden Isolierungen unter die Lupe zu nehmen und im Sinne der heutigen wirtschaftlichen Anforderungen zu korrigieren.

Vom wirtschaftlichen Standpunkt aus ist es unverantwortlich, offene zirkulierende Warmwasserleitungen nicht zu isolieren. Die nachstehende Vergleichsberechnung zeigt auf eindrückliche Weise die Verluste an Wärme und Betriebskosten. Diese Richtwerte sind gerechnet unter der Annahme von:

Betriebstemperatur = 70°C
Isolierung (λ 0,04) = 30 mm stark

Aus der Kolonne «Kapitalisierung» geht hervor, dass die Kosten der Isolierung bis zu etwa 8mal höher sein könnten als sie effektiv sind, um die Grenze der Rentabilität zu erreichen. Nicht isolierte Warmwasserleitungen müssen darum fast als ein volkswirtschaftliches Verbrechen bezeichnet werden.

Die Isolierung offen montierter Anlageteile kann jederzeit kontrolliert werden. Irgendwelche Mängel lassen sich einwandfrei feststellen. Schlimmer steht es mit den verdeckt montierten Leitungen. Nach den Erfahrungen zu schliessen, sind hier noch viele Unzulänglichkeiten, ja direkt Nachlässigkeiten anzutreffen. Komische, jeder fachlichen Überlegung entbehrende Auffassungen sind oft die Ursache von verfehlten Arbeiten.

Für die Beurteilung der Isolierung ist in erster Linie zu unterscheiden zwischen Ausstossleitungen und «zirkulierenden» Leitungen. Bei Ausstossleitungen tritt der Isoliereffekt gegen Wärmeverlust vollständig in den Hintergrund. Es sind nur die Anforderungen bezüglich Geräuschdämmung, Wärmeausdehnung und Frostschutz zu berücksichtigen. Da nach jeder Zapfung das warme Wasser ohnehin dem Auskühlprozess unterworfen ist, die Wärmeverluste mit oder ohne Isolierung praktisch gleich gross sind, das heisst die Isolierung den Auskühlprozess nur verzögert, aber nicht aufhalten kann, kommt der Wärmeisolierung keine wesentliche Bedeutung zu. Im Gegenteil, je mehr Wärme sich in dem die Leitung umgebenden Material aufspeichern kann, um so grösser sind die Wärmeverluste. Wegen der relativ kurzen Zeitdauer der Zapfung wäre es daher vom Standpunkt der Wärmeverluste aus theoretisch besser, die Leitung überhaupt nicht zu isolieren, sondern in Hohlräumen so zu montieren, dass eine direkte Wärmeabgabe nur an die Luft erfolgt.

Grundsätzlich anders sind «zirkulierende» Leitungen zu beurteilen. Hier gelten die genau gleichen Isolieranforderungen wie bei offen montierten Leitungen. Es ist nur gerade dem Umstand Rechnung zu tragen, dass die Umgebungstemperatur, das heisst des Leitungsschlitzes oder Kanals, eher höher ist als diejenige der Raumluft. Das Mauerwerk wirkt sich als zusätzliche Isolation aus. Nur ist der Isoliereffekt des Mauerwerkes nicht so gross, dass man auf eine Isolierung der Leitung verzichten könnte. Die Isolierstärke kann wohl etwas kleiner gewählt werden als für offen montierte Leitungen, sie soll aber nicht unter 20 mm betragen.

Korrosionen

Nach der vermehrten Zunahme der Korrosionen während der letzten Jahre ist diesem Kapitel immer mehr Beachtung zu schenken. Bei den Warmwasserversorgungen sind vor allen Dingen zwei Hauptarten bzw. Ursachen von Korrosionen aktuell:

- 1 Die eine Art der Korrosionen erfolgt durch direkten Angriff, wenn das Wasser freie, aggressive Kohlensäure und Sauerstoff enthält.
- 2 Eine zweite sehr häufig beobachtete Korrosion entsteht durch die galvanische Elementenbildung. Eine solche kommt zustande, wenn zwei Materialien mit verschiedener elektrochemischer Spannung durch eine stromleitende Flüssigkeit (Elektrolyt) miteinander verbunden werden.

Regeln zur Verhütung von Korrosionen

- 1 Die Verwendung von verschiedenen Leitungsmaterialien im gleichen Leitungssystem sollte man vermeiden. Wenn man es aus irgendwelchen installationstechnischen Gründen dennoch tut, so soll in der Fliessrichtung des Wassers gesehen immer zuerst das unedle und nachher das edlere Metall kommen. Wenn man also Kupfer verwendet, so dürfen nachher bis zur Zapfstelle ja keine verzinkten Eisenröhren, Boiler oder Fittings, also auch keine verzinkten Verlängerungen mehr eingebaut werden.
- 2 Da die thermische Enthärtung des Wassers und somit die Kohlensäureausscheidung bei Wassertemperaturen von über 70°C eine ganz wesentliche Steigerung erfährt, sind die Korrosionserscheinungen bei hochtemperiertem Wasser besonders häufig. Man sollte darum, wenn irgendwie möglich, die Betriebstemperatur von Warmwasserversorgungsanlagen nicht über 70°C wählen. Sehr oft wird der Fehler gemacht, dass die Boiler zu

klein gewählt und dann die Temperaturen zu hoch eingestellt werden. Es empfiehlt sich daher immer, die Boiler oder dann die Heizleistungen lieber etwas grösser zu wählen und die Wassertemperatur nicht wesentlich über 70°C einzustellen.

3 Wenn man zum vorneherein um die besondere Aggressivität des Wassers weiss, ist der Auswahl der korrosionsbeständigen Materialien besondere Aufmerksamkeit zu schenken. Man wird dann die Wasserleitungen mit Vorteil aus Kupfer anfertigen. Die Boiler ebenfalls aus Kupfer anzufertigen, kommt höchstens für kleinere Apparate in Frage. Bei Grossboilern scheidet das Kupfer vielfach aus Festigkeits- und Preisgründen aus. Darum kommen für den Schutz der Boiler und Speicher eher die aktiven Verfahren des Korrosionsschutzes in Frage.

4 Nebst den vorgenannten präventiven Massnahmen gibt es eine grössere Anzahl von Korrosionsverhütungsverfahren durch chemische oder elektrochemische Wasserbehandlung. Es ist dies aber ein derartiges Spezialgebiet, dass wir empfehlen, für solche Fragen immer einen ausgewiesenen Fachmann beizuziehen.

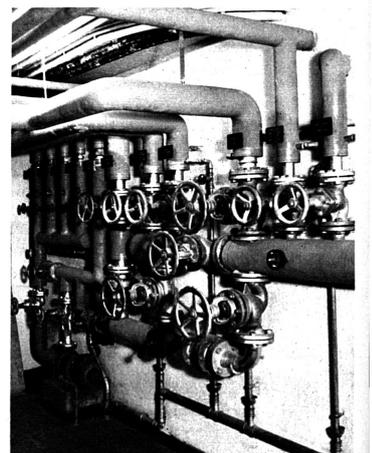
Schlussbemerkungen

In der vorliegenden Arbeit wurde unter Verwertung der neuesten Erfahrungen und Tendenzen versucht, die wesentlichsten Gesichtspunkte zusammenzufassen, die es bei der Projektierung, Ausführung und beim Betrieb von Warmwasserversorgungsanlagen allgemein und für Hotels im besonderen zu beachten gilt. Praktisch wird es nie möglich sein, den unerschöpflichen Problembereich der Warmwasserversorgungen in seiner ganzen Ausführlichkeit darzustellen. Die gemachten Überlegungen und Angaben sind daher mehr als allgemeine Richtlinien und Grundlagen anzusehen. Um diese auszuwerten und im gegebenen Fall mit den von Objekt zu Objekt andersgearteten Verhältnissen und Anforderungen die betrieblich und wirtschaftlich richtige Warmwasserversorgung projektieren und ausführen zu können, bedarf es der ausreichenden Kenntnisse und Erfahrungen auf diesem Gebiet. Nachdem die geradezu stürmische technische Entwicklung auch auf diesem Gebiet umwälzende Neuerungen gebracht hat und gewiss noch bringen wird, dürfte die vorliegende Standortbestimmung sicher begrüsst werden. Wenn sie dazu dient, bessere Anlagen zu erhalten, die Wirtschaftlichkeit zu erhöhen, wesentliche Fortschritte zu erzielen und in erhöhten Komfort umzuwandeln, so haben diese Ausführungen ihren Zweck erfüllt.

Vergleichstabelle über Wärmeverluste von Warmwasserleitungen

Dimension	Wärmeverluste in kcal/h pro lfm.		Einsparung bei Isolierung		Kapitalisierung in Fr. bei einer Amortisation von		
	nackt	isoliert	in kcal pro h	in kcal pro Jahr (6000 h)	in Fr. pro Jahr (1 Mkcal = Fr. 40.—)	10%	15%
1/2"	41	10	31	186 000	7.44	74.40	49.40
3/4"	48	11	37	222 000	8.88	88.80	59.20
1"	57	13	44	264 000	10.56	105.60	70.40
3/4"	67	15	52	312 000	12.48	124.80	83.20
1 1/2"	75	16	59	354 000	14.16	141.60	94.40
2"	90	19	71	426 000	17.04	170.40	114.30
2 1/2"	110	22	88	528 000	21.52	215.20	143.20
3"	125	25	100	600 000	24.—	240.—	160.—
4"	155	28	127	762 000	30.48	304.80	203.20

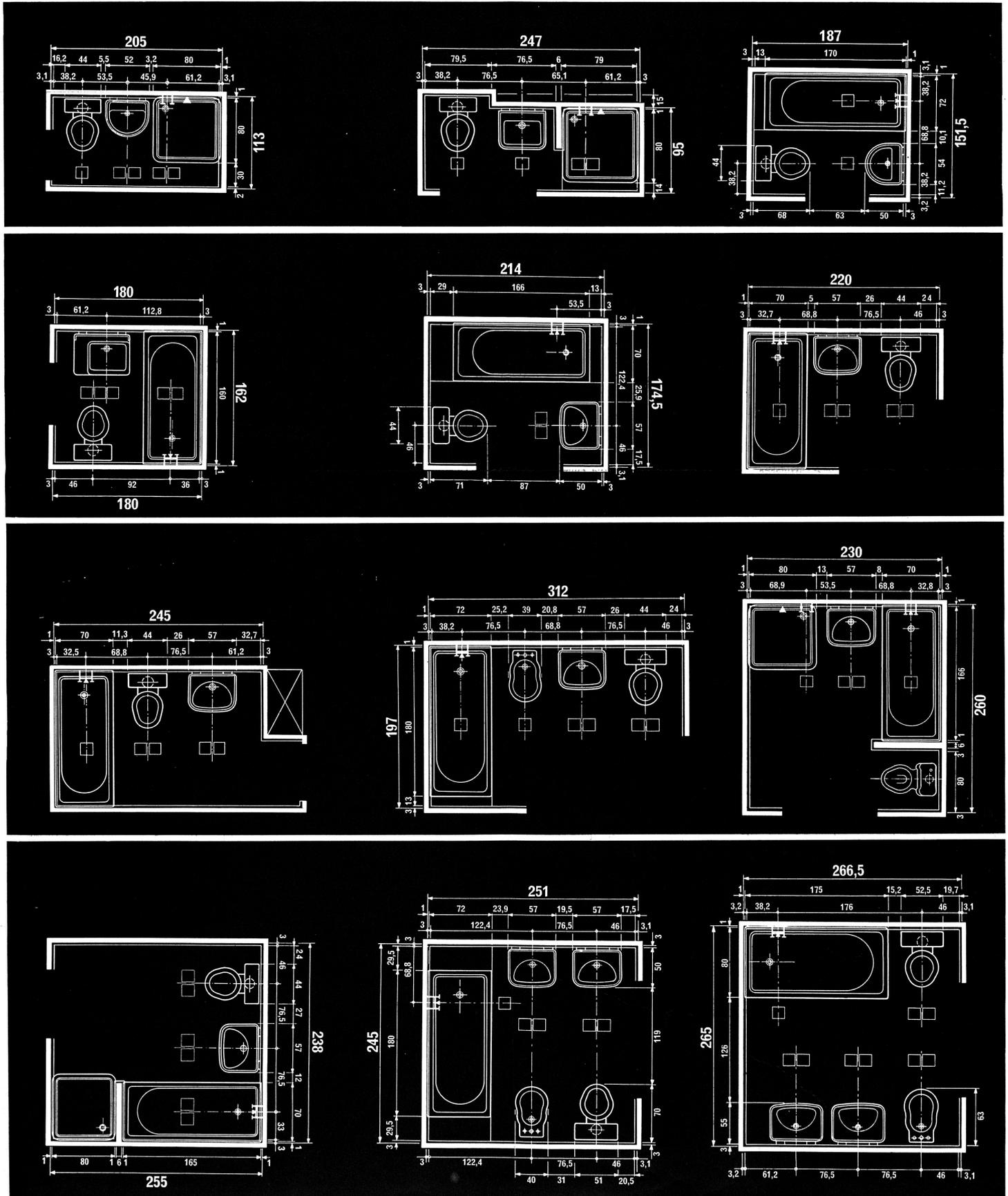
Warmwasser-Verteilbatterie mit Zirkulationssammler und zentraler Thermostat-Mischbatterie.



Grundrissbeispiele für Duschenräume und Badezimmer

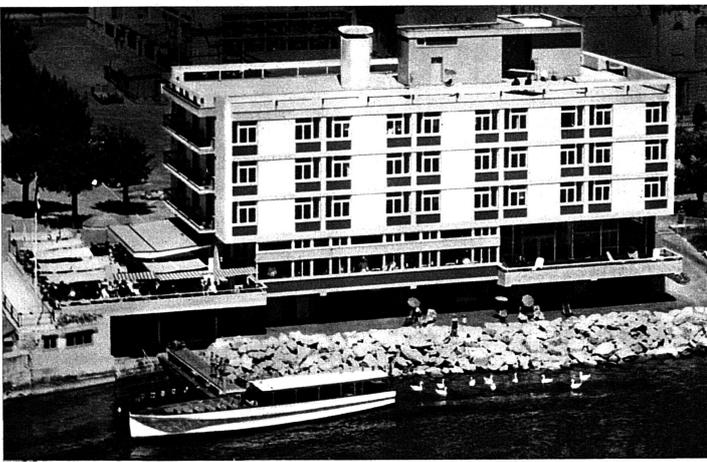
Erläuterungen: Die fettgedruckten Zahlen bezeichnen die Rohbaumaße der Räume. In der zweiten Masslinie sind die Apparategrößen und deren Zwischenräume festgehalten. Die innerste Massreihe hält die Achsabstände von Armaturen und Apparaten fest. Die Beispiele beginnen mit den Minimalanforderungen und enden mit den komfortableren Ausführungen.

Die Grundrisse wurden von Karl Bösch, Ing., Zürich, für die Firma Troesch & Co., Zürich, entwickelt.



Hotel Beaulac, Neuchâtel

Architectes:
Jacques et Louis Béguin, Neuchâtel
Théo Schmid, Zurich
Construction:
Bernard Dubois, Neuchâtel



L'hôtel vu du lac



L'hôtel vu de la ville

Construit à proximité du centre de la ville, l'Hôtel Beaulac est admirablement situé directement au bord du lac, à l'entrée du port de plaisance. Il peut disposer de 70 à 90 lits. Les chambres de clients des étages supérieurs correspondent aux normes actuelles d'une double chambre avec groupe sanitaire annexé entre le corridor et la chambre proprement dite. Toutes les chambres ont en principe les mêmes dimensions, mais permettent diverses combinaisons d'ameublement. Sur les 17 chambres que comporte chaque étage, il est possible de transformer 3 fois deux chambres communicantes en appartements de deux pièces.

Pour que la répartition des locaux du rez-de-chaussée ne doive pas dépendre de murs-porteurs jugés indésirables, les 3 étages de chambres ont été construits sur piliers que l'on voit nettement sur le plan du rez-de-chaussée.

Cette disposition s'est révélée nécessaire pour tenir compte des rationalisations américaines que l'on doit prendre autant que possible en considération lorsque les circonstances le permettent, et lorsque l'on estime pouvoir les appliquer à un hôtel suisse. La principale tendance des techniciens américains de la rationalisation est, aujourd'hui, de réduire au minimum les surfaces improductives c'est-à-dire d'éliminer les locaux qui ne produisent aucun rendement direct. Les salles communes, en d'autres termes les halls d'hôtel, les salons, les salles de lecture et de correspondance, etc. sont les premières victimes de cette élimination. Il est en effet incontestable, en principe, que leurs fonctions de salles de séjour et d'attente peuvent être assumées par les chambres de clients proprement dites, si celles-ci ont des dimensions suffisantes. Quoique la tentative de renoncer au vestibule d'hôtel comme lieu de séjour nous ait paru très risquée, nous avons cherché une solution nous permettant quand même de tenter l'expérience. Le hall de l'hôtel a donc été conçu de manière que la partie destinée au séjour soit séparée de la réception et de l'entrée par une paroi coulissante et puisse être annexée au restaurant. Mais on a clairement constaté que la clientèle d'hôtel n'était pas disposée à renoncer à la faculté de pouvoir séjourner dans le hall de l'hôtel, expé-

rience que Robert Hilton avait déjà faite dans son hôtel d'Istanbul.

Ceci nous montre que nous avons donc toute raison d'examiner avec prudence les recommandations de nos collègues et des spécialistes américains, afin de bien nous rendre compte si elles conviennent aux conditions suisses.

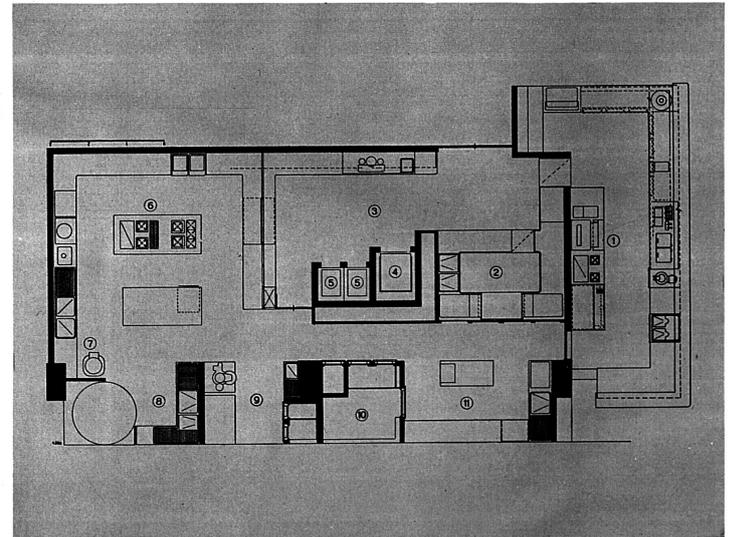
L'organisation de la cuisine et des restaurants s'est faite en pesant minutieusement les avantages et les inconvénients des modifications de structure qu'entraîne la nouvelle évolution. A la suite d'une très active propagande de spécialistes américains, l'on a en effet remplacé aujourd'hui dans de nombreux hôtels la vieille cuisine française par une cuisine américaine travaillant plus rationnellement. Malheureusement cette rationalisation ne s'applique pas seulement à la production, mais encore à l'offre, c'est-à-dire à la carte des mets. Seule une petite partie de la clientèle des hôtels de sports ou des établissements urbains affiche une préférence marquée pour le service assiette. Mais en orientant les cuisines dans cette direction, on ne parviendra jamais à répondre aux exigences culinaires que la traditionnelle cuisine française à la carte était en mesure de satisfaire. Cette constatation a posé un cas de conscience aux architectes et aux constructeurs qui se sont demandés si, et jusqu'où, il était possible de suivre les tendances modernes. Contrairement au proverbe qui dit que l'on ne peut contenter tout le monde et son père, on a essayé à l'Hôtel Beaulac une formule mixte. Le restaurant se compose d'un restaurant français et d'un snack-restaurant avec café glacier. L'aménagement d'une cuisine devant faire face à des buts aussi hétérogènes a soulevé des problèmes extraordinairement compliqués. Ils ont été résolus en combinant une cuisine-snack (snackbar avec corridor secondaire) et une cuisine française pour le service à la carte. Les deux cuisines sont organisées de manière à pouvoir se compléter suivant que le service assiette ou le service à la carte prédomine. Dans la pratique, cette souplesse a donné d'excellents résultats. L'expérience suivante est particulièrement intéressante. La clientèle américaine, pour laquelle nous nous croyons souvent obligés d'avoir un service snack à disposition,



Restaurant français

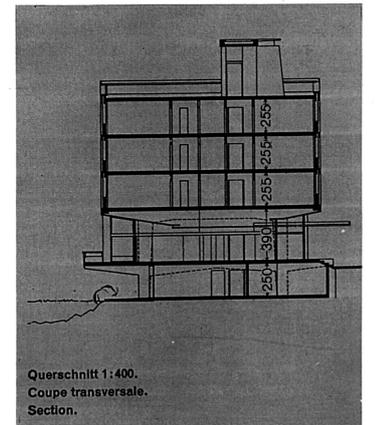


Snackbar



Les installations de cuisine:

- 1 Cuisine-buffet pour le snack-restaurant et le café glacier
- 2 Laverie
- 3 Office
- 4 Monte-charge pour marchandises
- 5 Monte-plats
- 6 Fourneau à gaz et, sur la table à côté, grill à gaz - salamandre
- 7 Légumier (machine à peler)
- 8 Plonge
- 9 Pâtisserie et desserts
- 10 Installation frigorifique
- 11 Cuisine froide



Querschnitt 1:400.
Coupe transversale.
Section.



Entrée de l'hôtel avec hall et réception



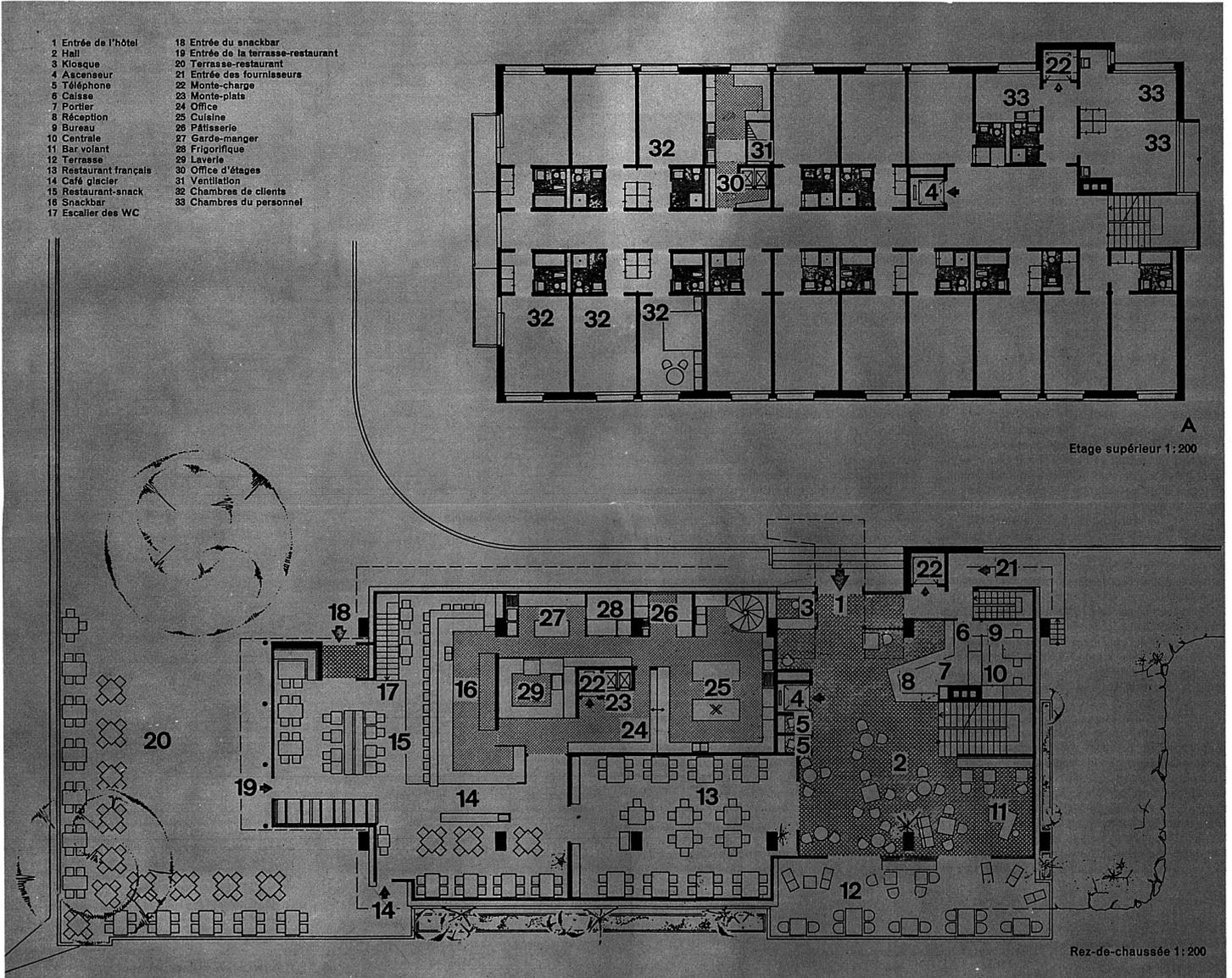
Vestibule d'étage



Cuisine avec un coin de l'office



Cuisine snack



prend habituellement son déjeuner au restaurant-snack, mais, pour le dîner, elle préfère le restaurant français et demande volontiers à l'hôtelier de lui faire goûter des spécialités françaises qu'elle ne connaît pas, la plupart du temps, mais qu'elle apprécie à leur juste valeur. Rappelons donc ici une fois de plus combien il faut se montrer prudent dans le choix de la cuisine, et combien l'on a tort, suivant les circonstances, de vouloir sacrifier la qualité à la rationalisation.

La rationalisation s'est effectuée également dans l'équipement de l'hôtel. Les fonctions de la main-d'œuvre ont été reconsidérées sans tenir compte du schéma habituel, de manière à ce que chaque employé soit véritablement occupé pendant toute la journée, ce qui n'est possible que s'il assume partiellement des doubles fonctions. Un petit nombre d'employés qualifiés, entièrement occupés et rétribués en conséquence, est, d'une manière générale, plus productif qu'un grand nombre d'employés occupés partiellement, mais moins bien payés.

Mentionnons pour terminer que diverses petites mesures de rationalisation ont permis de réduire sensiblement les frais de construction.



Le toit plat servant de terrasse



Détail des escaliers

Technische Neuerungen

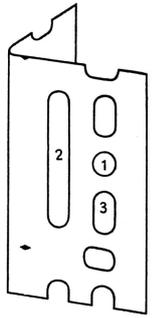
DEXION-Winkel

Der DEXION-Winkel ist der einzige technisch vollständig durchkonstruierte gelochte Winkel. Mit einem Minimum an Lochung wird ein Maximum an Verbindungsmöglichkeiten und Tragfähigkeit erreicht. Die Lage, Form und Grösse jedes einzelnen Loches hat einen ganz bestimmten Zweck. Die Lochung besteht aus fortlaufenden, sich wieder-

holenden Einheiten von 75 mm Länge. Die zweifache Lochung auf dem breiten Schenkel gestattet das Anbringen von genügend Schrauben, um die Festigkeit jeder Konstruktion zu gewährleisten. Je 4 Profile aus Stahl und Aluminium sind erhältlich. Damit können Konstruktionen aller Art für jeden Zweck und jede Belastung hergestellt werden. Über 70 verschiedene Zubehörteile gestatten eine rationelle, preisgünstige und rasche Herstellung von Lagergestellen, Arbeitstischen, Rollwagen, Zwi-

schenschwänden usw., siehe Beispiele. Als besondere Vorzüge sind zu erwähnen: Die Dexion-Winkel sind verstellbar, solid, sauber, dauerhaft und unbrennbar. Sie sind wiederverwendbar und gestatten grösste Platzausnutzung. Jede Gestellkonstruktion wird dem bestehenden Raume angepasst und ist trotzdem nicht teurer als normierte Gestelle.

Lieferfirma: Forster & Co Basel



Weinkeller



Schrankeinteilung



Officeanlage



Fasskeller

1 Runde Löcher

gewährleisten gute Tragkraft in allen Richtungen. Es besteht keine Gefahr, dass die Schrauben verrutschen. Dreieckverbindungen sind daher vollkommen Starr.

2 Langlöcher

gestatten das Anbringen einer zweiten Schraube zur Erreichung der notwendigen Festigkeit beim Zusammenbau von 2 Winkelstücken in jeder gewünschten Stellung.

3 Ovale Querlöcher

gestatten das Überlappen von DEXION-Winkeln zur Verlängerung oder Verstärkung derselben ohne besondere Verbindungsstücke. Die Schrauben passen genau, die Löcher müssen nicht nachgebohrt werden.

FEBOLIT

ist ein einschichtiger Fussbodenbelag auf Kunststoffbasis aufgebaut und hat sich auf Grund seiner besonderen Eigenschaften in allen Bauten, so auch in Hotels und Restaurants, gut bewährt. Dank seiner hohen Verschleissfestigkeit ist FEBOLIT auch stärkeren Beanspruchungen auf lange Dauer gewachsen. Neben guter Rutschfestigkeit besitzt es eine ausgezeichnete Druckfestigkeit sowie ein sehr hohes Rückfederungsvermögen, so dass auch schwere Möbelstücke keine bleibenden Eindrücke hinterlassen.

Die Einschichtigkeit ist bei Verletzungen des Fussbodenbelages, die üblicherweise auftreten können, zum Beispiel durch Zigarettenbrand, extreme Beanspruchung an einzelnen Trittstellen, Schleifen beim Öffnen von Türen usw., von besonderer Bedeutung. Solche Schäden fallen bei Febolit-Fussbodenbelägen nicht ins Gewicht, da der Belag in seiner gesamten Stärke als Nutzschicht dient. Durch Zigarettenbrand braun gewordene Stellen können durch leichtes Abschmirgeln beseitigt werden. Das Gesamtbild des Belages wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Der Belag wird bei einer reichen Auswahl von Farben und Dessins in Bahnen und Platten verschiedener Grösse hergestellt. Da auch die mehrfarbigen (jaspierten) Beläge einschichtig sind, behält der Belag selbst bei stärkster Begehung jederzeit seine natürliche farbschöne Maserung, und die

Verwendung lichtechter Farben schliesst ein Verfärben oder Verblässen des Materials aus. Febolit bedarf keinerlei Erhaltungspflege und besitzt eine absolut geschlossene und glatte Oberfläche, wodurch das Eindringen und Ansammeln von Staub, Schmutz und Bakterien verhindert wird. Hierdurch ist die Pflegebedürftigkeit des Belages auf eine sparsamste Schönheitspflege reduziert.

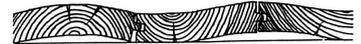
Bei normaler Verschmutzung wird er mit kaltem oder warmem Wasser gereinigt. Bei stärkerer oder teilweise ölhaltiger Verschmutzung kann mit einem Spezialreinigungsmittel der Boden vollkommen gereinigt werden. Durch einen dünnen Selbstglanzfilm erhält der Boden wieder seinen natürlichen Glanz. Febolit ist auch witterungsbeständig. Eine Versprödung wie bei Gummi tritt bei Febolit nicht ein, da dieses Material keinen Alterungserscheinungen unterworfen ist.

Die Altersbeständigkeit geht soweit, dass es heute sogar möglich ist, Febolit auf Terrassen usw. mit speziellen Verlegungsmethoden zu verwenden. Febolit kann auch bei Umbauten gut verlegt werden. Beinahe jede Unterlage, alte Parkett- oder Riemenböden usw., können durch fachmännische Bearbeitung ohne Herausreißen als Unterlagsboden für den Febolit-Belag verwendet werden. Nebenstehende Abbildung zeigt den Vorgang bei der Verlegung auf einen alten Riemenboden. Febolit-Generalvertretung: L. Masciadri, Kempten-Wetzikon

Eingangshalle eines Hotels



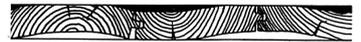
1 stark verformter Holzboden



2 Holzboden gut abgeschliffen



3 fertig geschliffen und ausgeebnet



4 nach dem Ausebnen Pavatex aufgenagelt



5 Febolit fertig auf Pavatex wasserfest verlegt

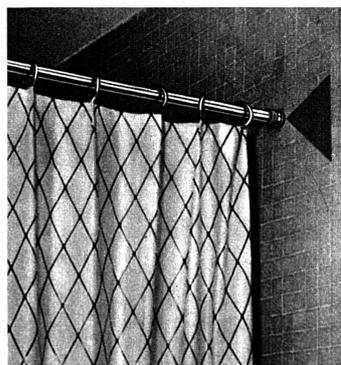


OSSA-Rohrträger

Der vielseitig verwendbare OSSA-Rohrträger wird ohne Dübel und ohne Schrauben, Leim oder Nägel montiert und ohne Zuhilfenahme von Werkzeugen. Sie können jederzeit entfernt oder versetzt werden, ohne dass Löcher oder andere Spuren zurückbleiben. Die OSSA-Rohrträger sind erhältlich in 18-mm- und 25-mm-Rohren, Messing poliert, vernickelt oder verchromt.

Nebenstehende Abbildungen zeigen, von vielen Verwendungsmöglichkeiten die zwei, die für Hotels am meisten in Frage kommen. Für bestimmte Zwecke können sie auch vertikal (zum Beispiel Bücherregale) montiert werden.

Erhältlich sind die OSSA in allen Eisenwarenhandlungen, Haushaltsartikelgeschäften und Sanitär-Installationsgeschäften.



Herstellerfirma: OSSA AG, Winterthur
Telefon (052) 641 81

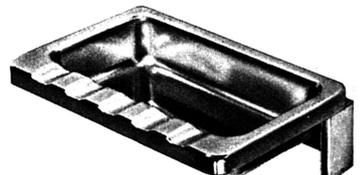
BELINOX-Wandaschenbecher

Der kippbare BELINOX-Wandaschenbecher aus rostfreiem Chromnickelstahl ist ein forschöner, genügend grosser Wandascher mit zweckmässiger Befestigungskonstruktion in folgender Abmessung:

Ausladung 110 mm
Breite 160 mm
Schale innen 140/70/30 mm

Dieser Artikel ist preislich sehr vorteilhaft und eignet sich besonders für Restaurants und Hotels, für Korridore, Toiletten, Bäder, Hallen und andere öffentliche Räumlichkeiten.

Fabrikant: F. Loetscher & Co., Metallwarenfabrik, Stetten AG



23jähriger Koch sucht Stelle für sofort als

Alleinkoch

Offerten an J. Tang, Manas/Unterengadin, Tel. (084) 93124 nur Nachmittag 15.15 bis 16.15 Uhr.

Homme, 37 ans, cherche place

garçon d'office

ou employé de maison propre et sérieux. Saison d'hiver. Offres sous chiffre OFA 1908 G, Orrell Füssli-Annonces, Genève.

Anglaise, 20 ans, secrétaire diplômée. Elle médecine, cherche pour saison hiver poste

réceptionniste

hôtel suisse 1ère classe. Ecrire Croft Holly Lodge, Meriden, near Coventry, Warwickshire (England).

Österreichin mit perf. Kenntn. der franz. u. engl. Sprache (längerer Aufenthalt im franz. Sprachbereich, meist Sprachschule The Cables England), mit Jahreszeugnis als Fremdsprachenkorrespondent sowie Sommer-saisonfähig als Hotelsekret. in Tirol sucht weit. Ausbil-

angangs-Sekretärin, II. Sekretärin oder auch als Praktikantin. Offerten un. Chiffre A G 2953 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barman

Italiener, gute Erscheinung, Praxis (besonders in Dancing), sucht geeignete Stellung. — Corutti Rino, Bar Ceresio, Lugano.

Koch

sucht Stelle auf anfangs Dezember. Im Besitz des Kant. berrnischen Fähigkeits-Ausweis. Zeugnisse zu Diensten. Geil. Offerten unter Chiffre J 74010 Y an Publicitas Bern.

Jungkoch

(Deutscher) 22 Jahre alt, gute Zeugnisse und Referenzen, sucht neuen Wirkungskreis. Hartmut Wicht, am Bahnhof 2, Spengle in Westfalen (Deutschland).

Koch

sucht Stelle auf anfangs Dezember. Im Besitz des Kant. berrnischen Fähigkeits-Ausweis. Zeugnisse zu Diensten. Geil. Offerten unter Chiffre J 74010 Y an Publicitas Bern.

Jungkoch

(Deutscher) 22 Jahre alt, gute Zeugnisse und Referenzen, sucht neuen Wirkungskreis. Hartmut Wicht, am Bahnhof 2, Spengle in Westfalen (Deutschland).

Hauswirtschaftsgehilfin

39jährig, ev. franz. Sprachschicht, sucht für April 1960 zwecks Erwerbung von Hotelfachkenntnissen im Schweizer Raum geeign. Tätigkeit. Zuschriften unter Nr. 94362 an die Ann.-Exp. SARAG, Saarbrücken 3.

Saaltochter

deutsch und franz. sprechende sucht Stelle für die Winter-saison. Zeugnisse sind vorhanden. Offerten an Maximi-Aschwanden, Schulhaus, Unterschächen UR, Tel. (044) 61158.

Junger Koch, 23 Jahre alt, Schweizer, sucht Stelle als

Chef de partie

für die Winter-saison oder Jahresstelle. Offerten erben an Walter Müller, Hotel des Fleannes, Chez-le-Bart (Neuenburg).

Gut eingespültes

TRIO

evtl. Duo

frei für Winter-saison. Kon- u. Tanzbesetzung. Brauklassige Hotelreferenzen. — Massige Ansprache. Zürich, Kanonen-gasse 17, Gare 4, Tel. 259241.

Mit nur 5 Rp.

offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Abende-Adresse verschlossen, diskret d. Inter-ress. Illust. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an Drogerie Schärer, St. Jakobstrasse 39, Zürich 4/26, genügt.

oder sonst passende Stellen. Zürich bevorzugt. Offerten mit Lohnangaben und Arbeitsbedingungen un. Chiff. B U 2972 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Chef de rang

21 Jahre, ledig, sucht Stelle für Winter-saison 1959/60 in erstem Hause. Bereits 3 Saisons in der Schweiz. Zuschriften an Heinz Dufrenoy, Rüsch (Deutschland), Bir-märckstrasse 29.

Etageportier und Zimmermädchen

sprachenkundig, suchen Winterengagement. Beste Referenzen zur Verfügung. Offerten erben an Walter Battistini, c/o Disch u. Bergen, n. Engl (Glarus).

Zwei Restaurations-töchter

gewandt und fachkundig, suchen Stelle in Winter-saison. Offerten erben unter Chiffre R W 2950 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jung-Koch

20 Jahre, sucht möglichst sofort Stellung für die Winter-saison. Angebote erbitet Robert Stauffer, Mü-nchen 22, Maximilianstrasse 40 bei Zech (Deutschland).

Jung-Koch

2 Schweizerinnen suchen Stellen in

Saal- oder Rest.-Service

Sehr gute Referenzen. Franz. Sprachgebiet bevorzugt. Off. unter Chiffre S B 2949 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Commis-Pâtissier

(20½ Jahre) mit Kochkenntnissen, sucht sofort (Winter-saison) neuen Wirkungskreis. Beste Referenzen. Angebote erben an Gregor Hippe, Patisserie, Buffet, Thun

Hotel-sekretärin

(Réception) für Winter-saison. Deutsch, Französisch und Englisch. Wort und Schrift. Offerten unter Chiffre TP2954 an die Hotel-Revue, Basel 2, oder Tel. (052) 31654.

Receptions-Sekretärin

5 Jahre Büropraxis, Deutsch, Französisch, Englisch. Offerten unter Chiffre RS 2961 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Buffet-bursche

Junger Schweizer sucht Stelle als

Receptions-Sekretärin

Deutscher, seit 1956 in der Schweiz tätig, sucht Winter-saison- oder Jahresstelle als

Sekretär-Kassier

Gute Referenzen Erstklasshäuser, Sprachkennt-nisse in Englisch, Französisch und Italienisch, NCR-Journal-Durchschreibesystem. — Offerten unter Chiffre S K 2956 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MIX- und BAR-Lehrkurs

Internationale Mixing-School (Mixkurse), auch ohne Alkohol, durch Fachmann mit über 30jähriger Praxis in Bar, Hotel und Restaurant. Perfekte Ausbildung in Theorie und Praxis, Deutsch, Französisch und Italienisch. Referenzen aus dem In- und Ausland. L. Spinelli, Beckenhofstrasse 10, Zürich 6, Tel. 268768

Receptions-Sekretärin

21 Jahre, ledig, sucht Stelle für Winter-saison 1959/60 in erstem Hause. Bereits 3 Saisons in der Schweiz. Zuschriften an Heinz Dufrenoy, Rüsch (Deutschland), Bir-märckstrasse 29.

Receptions-Sekretärin

21 Jahre, ledig, sucht Stelle für Winter-saison 1959/60 in erstem Hause. Bereits 3 Saisons in der Schweiz. Zuschriften an Heinz Dufrenoy, Rüsch (Deutschland), Bir-märckstrasse 29.

Receptions-Sekretärin

21 Jahre, ledig, sucht Stelle für Winter-saison 1959/60 in erstem Hause. Bereits 3 Saisons in der Schweiz. Zuschriften an Heinz Dufrenoy, Rüsch (Deutschland), Bir-märckstrasse 29.



Reconstruction de L'Hôtel du Lac Les Brenets

LE NOUVEAU RESTAURANT sera mis en gérance ou en location dès la remise en exploitation, prévue pour début juillet 1960. — Salles à manger, salle de café, terrasse couverte et jardin. — Situation splendide en bordure et surplombant le lac des Brenets; point de départ des excursions au Saut-du-Doubs. — La vente peut être discutée. — Les postulants doivent présenter leur offre avec curriculum vitae, jusqu'à fin décembre 1959, sous chiffre P 11506 N à Publicitas La Chaux-de-Fonds.

Saaltochter

sucht Stelle auf kommende Winter-saison. Englisch sprechend. Bevorzugt wird Sankt Moritz oder Arosa. Offerten an H. Bießer, Bachtobelstr. 6, Weinfelden TG, Tel. (072) 50119.

chef de partie

évlt. cuisinier seul Place à l'année ou saison dans la Suisse romande. Bons certificats à disposition. Offres sous chiffre C F 1013 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Pâtissier

29 Jahre alt, umsichtiger Fachmann, beste Referenzen, wünscht Winter-saison- od. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre P T 1006 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-metzger

23 Jahre alt, sucht Stelle in der franz. Schweiz für die Winter-saison in gutgeführten Hotel. Ewald Prodingler, Lech/Rzberg (Österreich).

Büropraktikantin oder II. Sekretärin

in Hotel, Stadt oder Winter-kurort. Offerten unter Chiffre B S 1010 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurations-töchter

suchten Stellen für die Winter-saison in gutes Passant-Restaurant oder Tea-Room. Offerten gefälligst an M. Müller, Kramgasse 78, Bern.

Sekretärin

in Wintersportort. Offerten unter Chiffre S N 1012 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Receptions-Sekretärin

in Wintersportort. Offerten unter Chiffre S N 1012 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Receptions-Sekretärin

in Wintersportort. Offerten unter Chiffre S N 1012 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Receptions-Sekretärin

in Wintersportort. Offerten unter Chiffre S N 1012 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Receptions-Sekretärin

in Wintersportort. Offerten unter Chiffre S N 1012 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Receptions-Sekretärin

in Wintersportort. Offerten unter Chiffre S N 1012 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Receptions-Sekretärin

in Wintersportort. Offerten unter Chiffre S N 1012 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Winter-saison-stelle in Réception oder als Hotelsekretärin

gesucht. Sprachk. perfekt deutsch, engl., span., sehr gut franz., etwas ital. Bran-chenkundig, Praxis, 26jähr. Vorzugsw. nach der franz. od. ital. Schweiz. Angeb. an E. Hangartner Zandoni, Hexentalstr. 5b, Freiburg- i. B. Merzhausen, Tel. 35458 (Deutschland).

Barmaid

fachkundig, sprachenkundig, sucht Saisonstelle. Offerten unter Chiffre B R 3000 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige Hotelsekretärin

33jährig, sucht selbständige Stelle. Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch, Eng- lisch. Gute Zeugnisse. Offerten unter Chiffre T H 2988 an die Hotel-Revue, Basel 2, oder Tel. (041) 845210.

Economat-Gouvernante

ital. sprechend, vielseitig verwendbar, sucht Stelle für die Winter-saison. Ausf. Eilofferten sind erb. an Minka Stefanie, Hotel Hecht, St. Ga-len.

Koch-Lehrling

in gutem Hotelbetrieb der franz. Schweiz (Brigade). Eintritt 15. Dezember oder nach Übereinkunft. Offerten sind zu richten an A. Mazzolani, Hotel Drei Tannen, Interlaken.

Etage-Gouvernante

eventuell Aushilfe, erfahren, mit guten Referenzen, sucht Stelle. Graubünden bevorzugt. Eintritt nach Übereinkunft. Eilofferten an Fr. Wilhelmine Scar-patow, zurreit Hotel Font, Caster (Graubünden), Tel. (081) 74242.

récept.-secrétaire

Prof. en Suisse romande, Mile Lee Hagberg, 4 Kall-akstgatan, Stockholm (Sued.).

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

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

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

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

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

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

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

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

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

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

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

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

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

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

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

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

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

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

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

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

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Buffetdame Buffetochter Commis de cuisine Officemädchen Casserolier Kindermädchen

Ferner per 15. Januar 1960:

Etage- und Nachtportier Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an die Direktion Hotel Ekkehard, St. Gallen.

Gesucht in Jahresstelle fachtichtige, seriöse und arbeits-freudige

Gouvernante

in umfangreichen Restaurationsbetrieb zur Stütze des Direktors. Logis ganzjährig, freie Kost während langer Saison. Personen, welche in allen Sparten inkl. Buffetdienst versiert sind, wenden sich mit Referenzen, Lohnansprüchen und näheren Angaben über bisherige Tätigkeit unter Chiffre G O 2983 an die Hotel-Revue, Basel 2. Ein-tritt hätte spätestens im Frühjahr 1960 zu erfolgen.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft jüngere gelehrte

Köchin

Tea-Room Mascotte, Breitenrainplatz 36, Bern, Tel. (031) 89853.

Posthotel Weggis

sucht für kommende Sommersaison 1960 (5 Monate):

I. Küchenchef Commis-Saucier Commis-Entremetier

Eintritt Ostern oder 1. Mai.

Für Costa Brava (Spanien) 6 Monate Saison:

1 Saucier und 1 Entremetier

Offerten mit Bild und näheren Angaben sind zu richten an Gebrüder Zimmermann, Weggis.

Wir suchen mit Eintritt nach Übereinkunft für unseren alkoholfreien Erfrischungsraum (lebhafter Menu- und Tellerservice) perfekte, gelehrte, jüngere

Köchin

(mit Fähigkeitsausweis)

Für sparsame, flinke Köchin bieten wir eine sehr gutbezahlte Stelle mit angenehmen Arbeitszeiten. Das Lokal ist abends ab 18.30 sowie sonntags den ganzen Tag geschlossen. Offerten mit Zeugnis-abschriften und Referenzen sind zu richten an Paul Kienzi, Postfach, Bern-Kirchenfeld.

Gesucht nach St. Moritz in Erstklasshotel für Winter-saison 1959/60

praktikant Zimmermädchen

(Schweizerin) sprachenkundig. Offerten unter Chiffre P Z 2992 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nach Rio de Janeiro gesucht tüchtiger europäischer

Commis de rang

Englisch, deutsch und französisch sprechend. Nach Einarbeitung Beförderung zum Chef de-rang. Hinreise bezahlt. Rückreisevergütung nach 2 Jahren. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre C R 2936 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine

of high standing and experience required

for wellknown thameside hotel compleat Angler, Marlow, beginning January. Attractive salary basis and conditions.

Je früher

wir im Besitze Ihres Inserates sind, desto mehr Sorgfalt können wir für dessen Ausführung verwenden

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel Nr. 48

Offene Stellen - Emplois vacants

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

A lleinkoch, junger, für Wintersaison gesucht. Eintritt ca. 20. Dez. Offerten an Hotel Sonne, Andermatt, Tel. (044) 67226. (629)

D ame, gut präsentierend, als Chef de service in Grossrestaurant nach Basel gesucht. Offerten an Tel. 24 0902 oder unter Chiffre 625

G esucht in Jahresstelle: Officier de cuisine, soignée Küche, Eintritt sofort oder nach Überinkunft. Schriftliche Offerten an W. Rüeger, Hotel St. Peter, Zürich. (614)

G esucht für Wintersaison (eventuell Sommerreise): Saaltochter, Anfangsaaltochter, Office- und Lingeriemädchen. Offerten mit Zeugnisschriften an Hotel Alpina, Grindelwald. (618)

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants
Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beläge für die Weiterleitung an den Stellendienst

Hotel-Bureau, Basel 2
Gartenstrasse 112 - Telefon (061) 34 85 97

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten. Stellensuchen, die beim Facharbeiten nachweis des SHV eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter «Vakanzenliste» ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

- 5086 Küchenchef, sofort, Hotel 80 Betten, Zürich.
5119 Serviertochter, 1. Dezember, Serviertochter, Mitte Dezember, Hotel 80 Betten, Kanton St. Gallen.
5121 Serviertochter, sofort, Hotel 30 Betten, Zürichsee.
5127 Chef-Saucier, Chef-Gardemanger, 1. Dezember, Restaurant, Bern.
5128 Offizienschreiber, deutsch oder französisch sprechend, nach Überinkunft, Hotel 60 Betten, Kanton Wallis.
5138 Offizienschreiber, Buffethilfe, Officegouvernante, Office-Hilfsgouvernante, 1. Längere, Sekretärin für Korrespondenz, sprachkundig, sofort, Erstklasshotel, Zürich.
5140 Zimmermädchen, sofort, Passantenhotel, Basel.
5150 Officegouvernante, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
5151 Küchenmädchen oder -bursche, nach Überinkunft, mittel-grosses Hotel, Engadin.
5158 Chef-Gardemanger, 1./15. Dezember, Bahnhofbuffet, Kanton Aargau.
5159 Buffettochter, Economatgouvernante, Personalzimmermädchen-Mithilfe im Office, 1. Dezember, Hotel 60 Betten, Thunsee.
5161 Alleinkoch, Längere-Weissnäherin, sofort, Hotel 60 Betten, Engadin.
5163 Officebursche oder -mädchen, 1. Dezember, Buffettochter oder Anfangerin, 1./15. Dezember, Passantenhotel, Basel.
5170 Serviertochter, sofort, Zimmermädchen, nach Überinkunft, Hotel 70 Betten, Bielsee.
5173 Commis de rang, sofort, Hotel 80 Betten, Zürich.
5174 Serviertochter, Saaltochter, Küchenbursche, Küchenmädchen, Köchin oder Hilfsköchin, ca. 15./20. Dezember, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
5177 Commis-Pâtissier, sofort, Hotel 90 Betten, Zürich.
5181 Restauranttochter, Mitte Dezember, Restaurant, Basel.
5188 Serviertochter, 1. Dezember, Hotel 50 Betten, Kanton Neuenburg.
5190 Lingeriemädchen, nach Überinkunft, Kochpraktikantin, Längere, Anfang Januar, kleines Hotel, Nähe Basel.

Gesucht in Jahresstelle: Serviertochter. Eintritt nach Überinkunft. Offerten mit Bild an Hotel-Restaurant Burgunderhalle, Grenchen SO. (627)

Gesucht nach Basel in mittelgrosses Passantenhotel Sekretärin oder Sekretärin-Praktikantin. Eintritt sofort oder nach Überinkunft. Offerten unter Chiffre 626

Gesucht für sofort Office- und Küchenmädchen oder -bursche. Auskunft erteilt Familie A. Stuber-Stahe, Hotel Tödi, Braunwald Gl. (946)

On cherche pour important buffet de la gare de la Suisse romande: tre dame de buffet, aide dame de buffet, une lingère, fille de lingère, commis de cuisine, cuisinier pour le personnel, chef de rang pour restaurant de ville. Entrée immédiatement ou à convenir. Adresser offres avec copies de certificats, photo ainsi que prétention de salaire sous chiffre 620

Portier-Hausbursche, junger, gesucht. Eintritt 18. Dezember. Wintersaison. Offerten an Hotel Sonne, Andermatt. (630)

Saaltochter vom 26. Dezember bis 10. Januar gesucht. Offerten an Hotel Sonne, Andermatt, Tel. (044) 67226. (628)

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

- 5194 Restauranttochter, Anfang Dezember, Hotel 40 Betten, Berner Oberland, Zentralschweiz.
5200 Küchenbursche, Officebursche, Lingeriemädchen-Hilfsmädchen, nach Überinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Neuchâtel.
5204 Küchen-Hausbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Graubünden.
5205 Längere, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.
5207 Restauranttochter, nach Überinkunft, Hotel 60 Betten, Thunsee.
5208 Küchenmädchen oder -bursche, nach Überinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland, Passantenhotel, Basel.
5211 Sekretärin, sprachkundig, Restaurantkellner, flemisch und französisch, nach Überinkunft, Hotel 40 Betten, Luzern.
5218 Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Badoort Kanton Aargau.
5223 Restauranttochter, deutsch und französisch sprechend, sofort, Hotel 20 Betten, Zentralschweiz.
5226 Alleinköchin, nach Überinkunft, Hotel 50 Betten, Luzern.
5227 Office-mädchen, sofort, Erstklasshotel, Basel.
5229 Buffettochter, eventuell Anfangerin, sofort, mittelgrosses Hotel, Zentralschweiz.
5231 Pâtissier, Buffeddame, sofort, Hotel 60 Betten, Baselland.
5244 junger Koch, sofort, kleines Hotel, Kanton St. Gallen.
5245 Buffeddame oder -bursche, sofort, Saaltochter oder Commis de salle, Küchen-Office-mädchen oder -bursche, 1. 15. Dezember, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
5249 II. Sekretärin, sofort nach Überinkunft, Hotel 45 Betten, Kanton Zürich.
5251 Entremetteur, sofort, grösseres Passantenhotel, Bern.
5252 Restauranttochter, 1. Dezember, Passantenhotel, Basel.
5258 Serviertochter, 1. Dezember, kleines Hotel, Berner Oberland.
5262 Haus-Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Nähe Basel.
5263 Serviertochter, sofort, Restaurant, Basel.
5264 Commis-Saucier, sofort nach Überinkunft, Bahnhofbuffet, Kanton Neuchâtel.
5265 Serviertochter, Hausmädchen-Mithilfe im Service, nach Überinkunft, kleines Hotel, Kanton Aargau.
5285 Officebursche-Abwäscher, Entremetteur, sofort oder nach Überinkunft, grosses Passantenhotel, Basel.
5287 Buffetpraktikantin, Office-mädchen, Dezember oder früher, Restaurant, Basel.
5290 Economat-Officegouvernante, nach Überinkunft, Hotel 50 Betten, Kanton Wallis.
5292 Glätterin, sofort (evtl. nur Aushilfe), Hotel 90 Betten, Zürich.
5299 Commis de rang, deutsch sprechend, sofort, grösseres Passantenhotel, Zürich.
5300 Küchenbursche, Office-mädchen, sofort, kleineres Hotel, Kanton Aargau.
5302 Schreinerin oder Anfängerin, Lingeriemädchen, sofort, Passantenhotel, Basel.
5308 Serviertochter, junger Bäcker-Pâtissier-Commis de cuisine, Mitte Dezember, Berghotel, Berner Oberland.
5310 Sekretärin, sprachkundig, sofort oder nach Überinkunft, Hotel 100 Betten, Lugano.
5311 Saaltochter, sofort oder Mitte Dezember, Hotel 100 Betten, Zürich.
5314 Alleinköchin, 1. Januar, mittelgrosses Passantenhotel, Badoort, Kanton Aargau.
5316 Kellerbursche, Lingeriemädchen, Restauranttochter, sofort, Grossrestaurant, Basel.

Stellengesuche - Demandes de places

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

Bureau und Reception

Hotelsekretärin (Fachschule Lausanne, Aide-Directrice), Schweizerin, 21jährig, sucht Stelle für Wintersaison. Sprachen Deutsch, Französisch und Englisch. Offerten unter Chiffre 198

Salle und Restaurant

Barman, 26jährig, tüchtig, sucht Stelle für Wintersaison. Offerten unter Chiffre A 15541 Ch an Publicitas AG., Chur. (947)

Buffeddame, gesetzer Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 171

Obkellner, Chef de service, älterer Schweizer, seriös, spezialisiert, bereit, sprachkundig, sucht Winter- und Sommergeheimen. Offerten unter Chiffre S A 2793 Z an ASSA, Zürich 23. (744)

Wintersaison

- 5078 Pâtissier, nach Überinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
5079 Chasseur, Wäscherin, nach Überinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden.
5082 Jungkoch oder I. Commis, Office-Küchenmädchen, Zimmermädchen, Serviertochter (eventuell nur Aushilfe über Weihnachts- und Neujahr), 18. Dezember, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
5115 Serviertochter, Tochter für Bahnhofbuvette 20. Dezember, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
5117 Glätterin, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Graubünden.
5122 Lingeriemädchen, nach Überinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
5130 Buffeddame oder -tochter, Office-mädchen, Wintersaison, Hotel 60 Betten, Graubünden.
5132 Zimmermädchen, sprachkundig, Wintersaison, Hotel 60 Betten, Graubünden.
5144 Chef de partie-Sous-Chef, 15. Dezember, Hotel 50 Betten, Graubünden.
5145 Etagenportier, Zimmermädchen, Sekretärin, Office-mädchen, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Graubünden.
5148 Saaltochter, nach Überinkunft, Hotel 30 Betten, Graubünden.
5153 Chef-Gardemanger, Commis-Pâtissier, entremetteur, Office-Economatgouvernante (Tournee), Chasseur, Office-mädchen, Küchenmädchen, Wintersaison, Erstklasshotel, Graubünden.
5165 Commis de bar, Mitte Dezember, Erstklasshotel, Engadin.
5168 Köchin, neben Chef, Hausmädchen-Anfangszimmermädchen, Wintersaison, Hotel 40 Betten, Graubünden.
5182 Office-mädchen, Organistisches, Hilfswäscherin, Wintersaison, Erstklasshotel, Engadin.
5185 Etagengouvernante, Wintersaison, Erstklasshotel, Berner Oberland.
5187 Chef de service, 1. Dezember, Hotel 130 Betten, Graubünden.
5196 Kellerbursche, Chasseur, Kaffeeköchin, Näherin-Stopferin, Mitte Dezember, Hotel 110 Betten, Graubünden.
5206 Oberaufsichtiger, Wintersaison, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
5224 Längere, nach Überinkunft, Hotel 80 Betten, Kanton Wallis.
5230 Köchin (Hilfsköchin), Mitte Dezember, Hotel 50 Betten, Engadin.
5240 Kaffeeköchin, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Graubünden.
5250 Buffeddame, 1. Längere, Wintersaison, Hotel 150 Betten, Engadin.

Cuisine und Office

Chef de cuisine de nationalité Suisse, cherche place à l'année ou saison, travaillant seul. Hôtel moyen ou clinique. De préférence Riviera vaudoise. Offres sous Chiffre 194

Chefkoch, ges. Alters, entremets- und pâtisserieskudig, sucht Wintersaisonstelle in Hotel mit 40-50 Betten, wenn möglich mit wenig Restauration. Berner Oberland oder Wallis bevorzugt. Offerten mit Lohnangebe erbeten unter Chiffre 194

Commis de cuisine, Schweizer, sucht Stelle ab 15. Dezember bis 1. Februar. Offerten unter Chiffre 185

Jüngling, 16 Jahre alt, 3 Jahre Sekundarschule, sucht auf Frühjahrs 1960 in Hotelbetrieb Lehrstelle als Koch. Offerten unter Chiffre Bc 3199 G an Publicitas Glarus. (945)

Küchenchef mit besten Empfehlungen, erstklassiges, rationelles Arbeiten, sucht neuen Posten. Wintersaison, Jahresstelle oder lange Sommerreise. Offerten mit näheren Angaben an D. Auehli, Küchenschef, Luzern, Gibraltarrasse 2, Tel. 36601. (187)

Etag und Lingerie

Italien, 27 ans, ayant travaillé 9 ans en Suisse, références de premier ordre, cherche de suite ou saison d'hiver place comme portier d'étage. Prière adresser les offres à l'annonceur Luciano, Terzano-C, Udine (Italie). (192)

Loge, Lift und Omnibus

Chasseur oder Hausbursche, Deutscher, 36jährig, sucht Saisonstelle für den Winter 1959/60. Eintritt ab 1. Dezember. Offerten unter Chiffre 193

Saaltochter oder praktikantinnen, Office-mädchen, Wintersaison, Hotel 40 Betten, Graubünden.
5259 Casserolier, Officegouvernante, Lingeriegouvernante, Wintersaison, Hotel 130 Betten, Graubünden.
5263 Zimmermädchen, Hotel 100 Betten, Engadin.
5289 II. Kellermeister, evtl. tüchtiger Kellerbursche, Wintersaison, Erstklasshotel, Engadin.
5291 Buffettochter, nach Überinkunft, Hotel 100 Betten, Glarus.
5293 Hausmädchen, Office-mädchen, Telefonist-Chasseur, Längere-Näherin, Saaltochter, Küchenbursche, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Graubünden.
5304 Chef de rang, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Graubünden.
5305 Saaltochter, junger Commis de cuisine oder Alleinköchin, Hausmädchen, ca. 10. Dezember, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
5312 Stopferin, 10. Dezember, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
5313 Pâtissier, 18. Dezember, Hotel 90 Betten, Kanton Wallis.
5329 Buffettochter, Dezember, Hotel 50 Betten, Graubünden.
5333 Commis-Entremetteur, Wintersaison, Erstklasshotel, Kanton Waadt.
5334 Oberaufsichtiger, evtl. jüngerer Chef de service, nach Überinkunft, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
5349 Servicepraktikantin, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Graubünden.
5350 Zimmermädchen, evtl. Anfängerin, Saalpraktikantin, Kleinst-Kanton Solothurn.

Aushilfen

5151 junger Koch, 22. Dezember bis 15. Januar, mittelgrosses Hotel, Engadin.
5227 Längere (Aushilfe), sofort, Erstklasshotel, Basel.
5321 Barmaid, 1. Dezember bis 15. Dezember, kleines Hotel, Kanton Solothurn.

Hôtel-Bureau, Lausanne
17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Tél. (021) 23 52 58. Les offres concernant les places vacantes ci-dessus doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

- 9536 Sommelière qualifiée, de suite, hôtel-restaurant, Lausanne.
9538 Chef de partie-saucier, de suite, place à l'année, grand restaurant, Lausanne.
9546 Fille de buffet, dame de buffet, commis pâtissier, de suite, place à l'année, grand restaurant, Lausanne.
9554 Filles d'office, saison d'hiver, hôtel moyen, Alpes valaisannes
9556 Längere-calendreuse, sommelière connaissant les 2 services, de suite ou à convenir, hôtel-restaurant, Lac Léman.
9557 Sommelière connaissant les deux services, de suite, grand restaurant, Fribourg.
9567 Fille de salle, parlant français et anglais, de suite, place à l'année, hôtel 80 lits, Lac Léman.
9579 Jeune cuisinière, désirant se perfectionner, une tournée, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Lausanne.
9580 Längere-calendreuse, Filles d'office, de suite, saison d'hiver, hôtel 70 lits, Alpes vaudoises.
9583 Fille de lingerie, fille d'office-buffet, de suite, hôtel de passage, Lausanne.

Dolder Grand Hotel, Zürich
sucht tüchtige, sprachkundige
I. Barmaid
in Jahresstelle, Eintritt nach Vereinbarung. Handschriftliche Offerte mit Photo, Zeugniskopien und Angabe von Referenzen an die Direktion.

Gesucht
Hausbursche
Küchenmädchen
Zimmermädchen
Serviertochter
Barmaid
Posthotel, Lenzersheide (Graubünden).

Grand Hotel Victoria
und Hotel Ritter, Kandersteg
Familie V. Egger
sucht noch für kommende Wintersaison

Oberkellner
Sekretär
Offerten erbeten an die Direktion.

Hotel Braunwald in Braunwald GL
sucht für kommende Wintersaison

Buffettochter
Offerten sind zu richten an die Direktion.

Gesucht
per 15. Dezember in Jahresstelle junger, tüchtiger
Commis de cuisine sowie
Gardemanger
Küche, die sich in der Boucherie und der gepflegten kalten Küche auskennen, wollen Offerte einreichen mit Zeugniskopien und Photo an E. Siegrist, Zunfthaus z. Zimmerleuten, Limmattweg 40, Zürich 1.

Gesucht
für die Wintersaison 1959/60
Büropraktikantin
sprachkundig sowie tüchtige
Lingeriemädchen
Portier-Hausbursche
Küchen-Hausbursche
Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind erbeten an I. Niggli, Gasthaus Brauerei, Davos-Dorf.

Strandhotel Belvédère, Spiez
sucht für Saison 1960, April bis November, eventuell in Jahrestellung
Küchenchef
erstklassiger Restaurateur, Kalkulator und Organistator
Buffeddame
oder gute Buffettochter
Rest.-Tochter
tranchieren und flemieren
I. Saaltochter
Deutsch, Französisch, Englisch

Gesucht
in Passantenhotel der Stadt Bern (Christliches Hospiz) per sofort oder nach Überinkunft junge, sprachkundige
Büro-Praktikantin
Jahresstelle. Offerten bitte mit Photo, Zeugniskopien und Referenzen senden an Hotel zum Eidg. Kreuz, Bern.

Badhotel Hirschen, Baden
sucht in Hotel-Restaurant freundliche, deutsch und französisch sprechende
Serviertochter
Alter nicht unter 28 Jahren. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an A. Fritzi-Wäger.

Gesucht
treue, freundliche und sprachkundige
Serviertochter
in guten Landgasthof (evtl. Anfängerin). Guter Verdienst und familiäre Behandlung zugesichert. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten an Robi Schürmann, Hotel Krone, Sempach LU, Tel. (041) 79 12 41

Gesucht
Serviertochter
Anfangs-Serviertochter
für die Dauer der Wintersaison. Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten an H. R. Stiebler, Tea-Room-Dancing Bambi, Filma-Waldhaus, Tel. (081) 4147.

Hôtel Touring au Lac, Neuchâtel
cherche pour tout de suite ou date à convenir
portier d'étage
Place stable à l'année. Faire offres avec photographie et copies de certificats à la direction.

Gesucht
tüchtige
Buffeddame-Gouvernante
in Jahresstelle nach Bern. Offerten mit Photo, Zeugnisschriften und Gehaltsansprüchen an Postfach 904, Bern.

Gesucht
für Winter- und Sommersaison
Küchenchef
Buffettochter
mit Mixkenntnissen
Restauranttochter
Vertrauensperson
zur selbständigen Führung einer Buvette
Offerten erbeten an Hotel Löwen, Andermatt, Tel. (044) 67223.

Gesucht
Zimmermädchen
Anfangs-Zimmermädchen
Eintritt baldmöglichst. Offerten an Schweizerhof, Basel.

Hotel Excelsior, Arosa
sucht für Wintersaison tüchtige
Wäscherin
Vollautomat. Anlagen.

Gesucht
Büropraktikantin
und Mithilfe in Economat, Loge, Lingerie etc. Junge Tochter mit Handelschulbildung hätte Gelegenheit, in sämtlichen Sparten des Hotelgewerbes eingearbeitet zu werden. Eintritt ca. 15. Dezember 1959. Interessentinnen wollen ihre Bewerbungen mit Zeugniskopien und Ansprüchen richten an Hans Walther, Hotel Müller, Prestrina.

Restaurant Casino Bern sucht in Jahresstelle tüchtiger
CHEF-SAUCIER
CHEF-GARDEMANAGER
Eintritt sofort. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen erbeten an H. Schnetzer, Küchenchef, Spitzmatstrasse 7, Kriens.

Hotel Krone, Murten
sucht für sofortigen Eintritt
Saal-Lehrtochter
Gelegenheit den Service in allen seinen Nuancen gründlich zu erlernen, neben tüchtigen Oberkellner. Nur deutsch und französisch sprechend; ferner

Kochlehrling
neben Patron, nur deutsch und französisch sprechend.

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina
sucht für die Wintersaison

Nachtportier

Schweizer, Alter nicht unter 40 Jahren, englisch, französisch sprechend

Kellerbursche

Schweizer
Offerten mit Zeugnisabschriften sind erbeten an L. Credig, Grand Hotel Kronenhof, Pontresina.

Grand Hotel am Vierwaldstättersee
sucht für lange Sommersaison

Oberkellner Küchenchef Saucier

Es wollen sich nur bestausgewiesene Kräfte melden unter Chiffre G H 2923 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für lange Wintersaison jüngere

Etagen-Gouvernante

Elofferten mit Gehaltsansprüchen an Palace-Hotel, Mürren, Tel. 34712.

Hôtel des 3 Rois, Le Locle
cherche pour de suite

une fille de lingerie un garçon d'office un garçon de cuisine

Téléphone (039) 314 81.

Grand Hotel Tschuggen, Arosa
sucht für Wintersaison:

Journalführer-Kassier Lingerie-Gouvernante

Glätzerin
Wäscherin
II. Kaffeeköchin
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Küchenmädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten an die Direktion Grand Hotel Tschuggen, Arosa.

Hotel Aarauerhof, Aarau

sucht zu baldigem Eintritt nach Übereinkunft:

Buffetdame
(Buffettochter), französisch sprechend
Lingerie-Wäscherei-Gouvernante
Econamat-Küchen-Gouvernante
Serviertochter
französisch sprechend
Zimmermädchen

Offerten gefälligst an die Direktion. Tel. (064) 23971.

Wir suchen
in modernes, neuzeitlich eingerichtetes Restaurant auf dem Platze Zürich

Geranten- Ehepaar

Nur Bewerber, die sich über eine entsprechende Tätigkeit ausweisen können, möchten Ihre Offerte einreichen unter Chiffre G F 2927 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Restaurant Touring-Bernerhof, Burgdorf
sucht für sofort oder nach Übereinkunft tüchtige und sprachkundige

Restaurationstochter

Hoher Verdienst, Montag Ruhetag. — Ferner jüngere, freundliche Tochter als

Service-Buffer-Praktikant

Offerten an Hans Wüthrich-Rohrer, Tel. (034) 216 52.

GESUCHT NACH BERN für 1960

für März/April oder nach Vereinbarung in gesunden, vielseitigen Grossbetrieb mit geregelter Freizeit:

Saaltöchter mit Freude am Restaurationsbetrieb
Servieranfängerinnen
Kellner
Kellner-Praktikant (zur Ausbildung)
Buffer-Töchter
Buffer-Anfängerinnen
Bäcker-Pâtisseries
(auch aus der Lehre tretende)
Pâtissier-Konditor
Italiener
(per lavori di pulizia ed alla macchina per lavare piatti)

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an Restaurant Dählhölzli, Bern.

Beau Rivage Palace, Lausanne-Ouchy
cherche pour entrée de suite ou à convenir

gouvernante d'étage

Personnes ayant travaillé dans des maisons de luxe, sont priées d'adresser copies de certificats, photo et références à la Direction.

Grosser Restaurationsbetrieb mit 40-50 Serviertöchtern sucht

Serviceleiter

Es kommt nur tüchtige Kraft mit Fähigkeit und Erfahrung in der Personalführung und Verkaufsförderung in Frage. Korrekter und sicherer Umgang mit den Gästen ist Voraussetzung. Bei Eignung wird gute Salarierung, Avancemöglichkeit und Fürsorgevertrag geboten. Handschriftliche Offerten mit Photo und Zeugnissen sind zu richten an

Herren Max Hommel & Cie, Treuhandbureau, Kochergasse 4, Bern.

Gesucht
zu sofortigem Eintritt tüchtiger, sprachkundiger

Alleinportier-Bahnportier

Saisondauer bis nach Ostern. Elofferten richte man bitte sofort an die Direktion Bellavista Sport-hotel, Davos.

Erstklasshotel in Zürich
sucht in Jahresstellung zuverlässigen, sprachkundigen

Nachtportier

Offerten mit handgeschriebenen Lebenslauf erbeten unter Chiffre N F 2928 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Anfangs-Köchin

für die Wintersaison in Höhenlage (1500 m). — Eintritt 26. Dez., für 4 Monate, evtl. Jahrestelle. Guter Lohn. Sofortofferten an Hotel-Chalet Schwarzwald-Alp, ob Meiringen. Tel. (036) 512 31.

Gesucht
für Winter-/Sommersaison

Lingerie- mädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an Hotel Adler, Grindelwald.

Carlton Elite Hotel, Zürich

Wir suchen zu baldigem Eintritt in Jahresstelle:

Chef-Pâtissier
Commis-Pâtissier
Chef-Tournant (Koch)
Commis de cuisine

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

Bestempfohlene, sprachkundige

Restaurationstochter

(à-la-carte-Service) für unsere neuen Taverne-Stuben zur Wintersaison

gesucht

Angebote mit Zeugnisabschriften, Referenzen und Bild erbeten an Schlosshotel Pontresina (Haus allerersten Ranges).

Maschinenwäscherin

für unsere modernst eingerichtete Wäscherei für Wintersaison

gesucht

Angebote mit Zeugnisabschriften und Bild erbeten an Schlosshotel Pontresina, Personalabteilung.

Hôtel BEAULAC, Neuchâtel
cherche pour date à convenir

dame de buffet

Nous offrons une place à l'année et très bien rétribuée et un travail agréable à personne énergique, de confiance, ayant de bonnes connaissances du français. Faire offres à la direction avec photo, copies de certificats et prétentions de salaire.

Gesucht
Köchin
oder jungen
Koch

in kleineres Hotel, Kurort Graubündens, für Wintersaison. Offerten unter Chiffre M 15408 Ch an Publicitas Chur.

Offerten
von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Badhotel Hirschen, Baden
sucht:

Portier-Conducteur
deutsch und französisch sprechend, gute Jahresstelle, Eintritt 15. Januar eventuell 1. Februar
Kochlehrling
Eintritt Januar/Februar bevorzugt, Wirtsohn
Serviertochter
in Hotel-Restaurant, deutsch und französisch sprechend, anfangs Dezember
Saalanfängerin
Praktikum 6 Monate, Dezember oder Januar
Zimmermädchen
zuverlässiges, Alter nicht unter 25 Jahre, Mithilfe beim Saalservice, Eintritt 15. Januar eventuell Februar
Küchen-Officemädchen
Jahresstelle, Eintritt Januar eventuell Dezember
Commis de cuisine
Jahresstelle, Eintritt 1. Februar

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild sind erbeten an A. Friz-Wüger.

Modernst eingerichtetes Berghotel am Genfersee sucht für die Wintersaison (20. Dezember bis ca. 8. März)

Saaltöchter

(eventuell Anfängerin). Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an Dir. Hotel de Soloup, Les Avants sur Montreux.

On demande
pour tout de suite ou date à convenir

fille de buffet

Faire offres avec copies de certificats au Buffet de la gare, La Chaux-de-Fonds.

Gesucht nach Zermatt
per sofort tüchtige und sprachkundige

Barmaid-Bufferdame

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre B B 2921 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für das bekannte, modern eingerichtete
Kurhaus Weissenstein
ob Solothurn suchen wir einen

Geschäftsführer (Gerant)

Wir verlangen: Gute Allgemeinbildung, Sprachenkenntnisse, Initiative und Arbeitskraft, gründliche Kenntnisse und Erfahrung in allen Gebieten des Gastgewerbes (Hotel und Restaurant), Geschick im Umgang mit Gästen und Personal, Organisationstalent.

Wir bieten: Hohen Lohn, freie Kost und Logis, Gewinnbeteiligung, vielseitige, weitgehend selbständige Tätigkeit.

Handschriftliche Offerten mit Lebenslauf sind erbeten an unser Sekretariat, Westbahnhofstrasse 8 in Solothurn

Bergbahn Weissenstein AG, Solothurn

Gepflegte Hände



trotz harter Arbeit

Dies ist die Wirkung von aatrix, der Handcrème mit dem Doppelschutz. Bewahren Sie sich Ihre hübschen Hände, indem Sie sie vor und nach jeder nassen oder harten Arbeit mit aatrix behandeln.

Eine wissenschaftlich erprobte Kombination lässt die pflegenden Bestandteile tief in die Haut eindringen. Gleichzeitig bleibt ein hauchzarter Schutzfilm auf der Haut-Oberfläche zurück, ohne dass deswegen die Haut nicht mehr atmen könnte.

aatrix-Handcrème hat das Prüfzeichen für die gut bestandene praktische und wissenschaftliche Prüfung des Schweiz. Institutes für Hauswirtschaft in Zürich erhalten.



Aufhängetuben à Fr. 1.90. Dosen à Fr. -95, Fr. 1.90, Fr. 3.30. In Ap., Drog. und Part.

aatrix

macht Ihre Hände glücklich!

Hotel Balances & Bellevue, Luzern

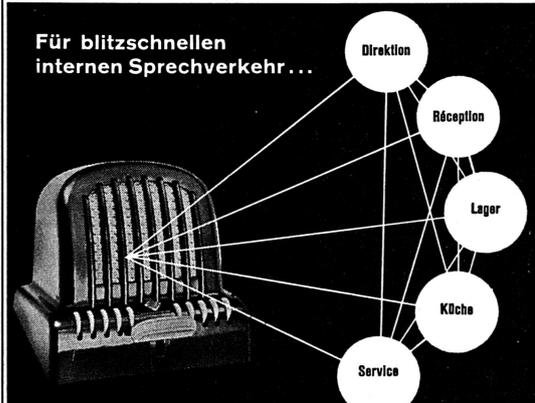
sucht für lange Sommersaison (evtl. Jahresstelle, im Winter allein) bestausgewiesenen, erfahrenen

Küchenchef

der befähigt ist, eine ganz erstklassige, abwechslungsreiche Küche zu führen, Organisationstalent besitzt, die Kalkulation völlig beherrscht und einer grösseren Brigade mit Takt und Autorität vorzustehen weiss. Es wollen sich nur Bewerber melden, die bereits ähnliche Posten mit Erfolg bekleidet haben. Ausführliche Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Referenzen an die Direktion.

Vorbei ist jetzt das Suchen Rufen und Laufen

Für blitzschnellen internen Sprechverkehr...



MULTIVOX

Gegensprechanlage

Preisbeispiel:
1 Hauptapparat
1 Nebenstelle
20 m Kabel
nur Fr. 280.-

Endlich die lang ersehnte Entlastung von zeitraubenden Gängen. Schnell, rein und klar übermittelt MULTIVOX Ihre Aufträge. Individuelle, ausbaufähige Lösung für jedes Unternehmen (bis 60 Unterstationen), Hörentfernung in lärmgefüllten Räumen bis 250 Meter.

Verlangen Sie eine unverbindl. Vorführung.

Generalvertretung für die Schweiz:

Robert Gubler AG., Zürich 1
Löwenstrasse 71 Telefon (051) 25 39 91

Gesucht Alleinköchin

für Winter- und Sommersaison tüchtige, seriöse mit gutem Lohn, geregelter Freizeit sowie Familienanschluss zugesichert. Offerten sind zu richten an Postfach 24, Saas-Fee.

Sporthotel Wildstrubel, Lenk

Berner Oberland, 75 Betten, sucht für Wintersaison

Saal-Praktikantin

Offerten mit Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen, Photo und Alter an die Direktion. Rückporto beilegen.

Gesucht

Sekretär-Kassier(in)

in Erstklasshaus für lange Wintersaison Dezember-April. Es wollen sich nur Bewerber(innen) melden, die einen solchen oder ähnlichen Posten innehaben, drei Hauptsprachen beherrschen und gute Umgangsformen haben. Offerten mit allen Unterlagen und Lohnforderungen erbeten an Dir. Stirnemann, Berghotel Schatzalp, Davos.

Gesucht

in Saison- oder Jahresstelle tüchtige

Tochter

für Lingerie

Officemädchen

jüngeres

Offerten an Hotel Sonne, Wildhaus.

Gesucht

in Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter

junge, tüchtige Kraft.

Offerten mit Zeugniskopien und Photo oder tel. Anmeldung zwischen 12 und 20 Uhr an E. Schmid, Tea-Room Huguenin, Barfüsserplatz 6, Basel, Tel. (051) 23 05 50.

Parkhotel Bellevue, Lenk

sucht auf kommende Wintersaison:

Lingere

tüchtig

Lingeriemädchen

Küchenbursche

Offerten erbeten an den Besitzer S. Ferrollaz, Postfach, Bern 25.

Gesucht

auf Ende Jahr oder nach Übereinkunft in sehr gepflegtes Speiseraum, Stadtnähe Berns, jüngerer, gut ausgewiesener

Küchenchef

zu kleiner Brigade. Der Bewerber muss in der Lage sein, selbständig und intuitiv eine Spezialitäten- und Bankettküche mit guten rechnerischen Grundlagen zu führen. Ganz besonders ist auch der Lehrlingsausbildung genügend Aufmerksamkeit zu schenken. Wir bieten hohen Lohn, einwandfreie Arbeitsverhältnisse in moderner, gut eingerichteter elektrischer Küche. Offerten mit Zeugniskopien und Referenzen an J. Metzger, Hotel Bären, Ostermündigen bei Bern, Telefon (031) 655047.

Gesucht

für lange Wintersaison nach Zermatt selbständiger

Patissier

Offerten mit Gehaltsansprüchen an die Direktion, Hotel Beau-Site, Zermatt.

Jeune

Commis de cuisine

est demandé pour la Suède.

Entrée de suite. Offres avec certificats à Dir. N. Westmann, Restaurant Minerva, Trollhättan (Suède).

Gesucht

Privat-Köchin

für 2 Monate nach

St. Moritz

ab ca. 15. Dezember 1959, evtl. früher. Eilofferten unter Chiffre P K 2968 an die Hotel-Sevva, Basel 2.

Inservieren bringt Gewinn



Der

Bauherr

strahlt. Sein erster Besuch in der Troesch-Ausstellung galt einer unverbindlichen Orientierung, sein zweiter der Apparatewahl. Heute verkündet er stolz: Nie hätte ich gedacht, dass sanitäre Apparate in Form und Farbe so verschieden sein können. Bei Troesch wähle ich von vielen Möglichkeiten das Richtige aus, ganz nach meinem Geschmack.

Troesch-Kundendienst - Ihr Vorteil!

TROESCH

Bern Effingerstr. 10
Tel. 031/2 21 51

Zürich Ausstellungsstr. 80
Tel. 051/42 22 77

Basel Steintorstr. 26
Tel. 061/24 58 60

Erstklasshotel am deutschen Bodenseeufer

mit 200 Betten sucht für Sommersaison 1960 von Mitte April bis Mitte Oktober

KÜCHENCHEF

der befähigt ist, eine absolut erstklassige Küche zu führen. - Offerten mit Foto, Zeugniskopien an: HOTEL BAD SCHACHEN, Lindau-Bodense.

Münchner Hotel- und Gaststättengesellschaft sucht

Küchenleiter

Organisatorische und kalkulatorische Fähigkeiten auch für grössere Essen und Buffets in und ausser dem Hause sowie verträglicher und ruhiger Charakter Voraussetzung, sowie

2 Küchenchefs

für feines französisches Spezialitäten-Restaurant bzw. österreichisch-ungarisches Spezial-Restaurant.

Geboten: Gutes Gehalt der Leistung entsprechend. Freundliches Betriebsklima.

Angebote erbeten an: B. Hoffmann, Hotelbetriebe K. G., München 2, Maximiliansplatz 21.



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

- Dettling-Silber groß spumante Flaschengärung
- Dettling-Gold groß spumante Flaschengärung
- Dettling-Mini-Sec Cuvée réservée in Portionierflasche
- Dettling-Cuvée réservée Demi-Sec/Dry Extra-Dry/Brut

Dettling

CHAMPAGNISATION DEPUIS 1867

Fortus zur Belebung des Temperaments

Bei Mangel an Temperament und bei Funktions-Störungen eine VOLL-KUR mit Fortus. So werden die Nerven bei Sexual- und Nervenschwäche, bei Gefühlskälte angeregt und das Temperament wird belebt. Vollkur Fr. 25.—, Mittelkur Fr. 10.—, Proben Fr. 5.— und 2.—. In Apotheken und Drogerien, wo nicht vorrätig:

Lindenhof-Apotheke, Zürich 1

am Rennweg **46** Tel. (051) 275077

Gesucht
für Sommersaison 1960 (Eintritt anfangs April)
Küchenchef
und
Aide de cuisine
Familie Zurschmiede, Hotel Bären, Wilderswil.

Gesucht
zu baldmöglichstem Eintritt
I. Lingère
(gute Mangerin)
Grand Hotel, Rigi-Kalbad.

Gesucht
Restaurationstochter
gewandt im Speiseservice. Hoher Verdienst. Eigenes Zimmer. Hotel Sonne, Mumpf am Rhein.

Gesucht für Grossbritannien
in Jahresstelle tüchtiger und erfahrener
KOCH
für erstklassiges, mittelgrosses Restaurant, Holz-
kohlengrill und Espresso-Bar. Kenntnisse in Pa-
tissierio erwünscht. Beförderungsmöglichkeit bei
richtiger Person gegeben. Offerten mit Photo,
Lebenslauf und Zeugnisabschriften an Le Gourmet,
Ltd., 72, St. Mary Street, Cardiff.

Unsere Spezialität:
Tischnelken
sowie sämtliche Blumen der
Saison zu äussersten Ta-
gespreisen. — Nelkenpreis
vom 6. Nov. per Dutzend
Fr. 2.40. — Sendungen ab
Fr. 30.— franko.

Blumen-Kummer
Baden, Tel. (056) 6 62 88

Die Leitung eines modern eingerichteten
HEIMES
mit rund 80 Betten für Jünglinge und alleinstehende
Männer ist an

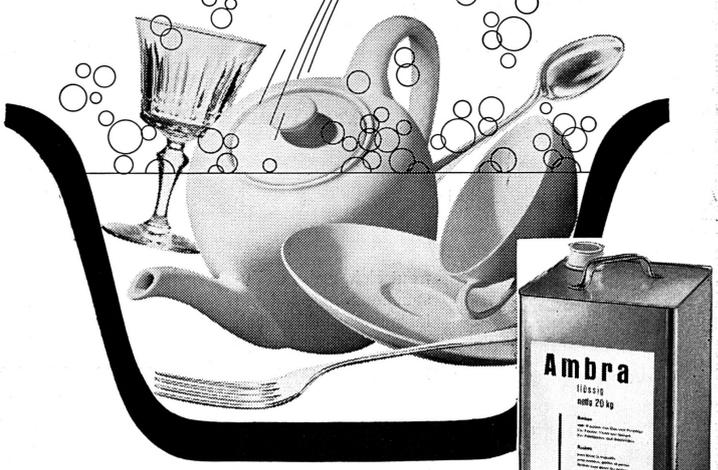
Ehepaar

zu vergeben, das bisher in ähnlicher Stellung oder im
Hotelfach tätig war. Der Mann muss gelernter Koch
sein und hat selbständig den Lebensmitteleinkauf und
die Küche zu betreuen; der Frau obliegt die Führung
der übrigen Hausgeschäfte. Die nötigen Hilfskräfte für
Küche, Service und Zimmer sind vorhanden. Dem Ver-
walterpaar steht im Heim selber eine schöne Wohnung
zur Verfügung.
Handschriftliche Offerten mit Lebenslauf (Angaben
über bisherige berufliche Tätigkeit) und Lohnansprü-
chen sind zu richten unter Chiffre L H 2920 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

INSERATE LESEN erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

Ambra hält alle Rekorde beim Abwaschen, Fegen und Putzen!

Warum sich mühen, warum sich plagen, wir sind doch nicht mehr von Gestern. **Ambra**, das unvergleichliche Zauber-
mittel strahlender Sauberkeit schafft spielend und im Blitztempo, was früher
Zeit und Arbeit kostete. Tisch- und Küchengeschirr, Tassen, Teller, Glä-
ser, Schüsseln und Krüge werden nur noch eingetaucht und sind sofort, ohne
Nachhilfe und ohne Abtrocknen, makellos rein!



Mit Ambra geht's viel besser!

Vorteilhafte Spezialpackungen für Grossverbraucher!

AMBRA flüssig
in Bidons à 20 l

AMBRA Pulver
in Säcken à 10 kg

Praktische Spritz-
flasche zum Nach-
füllen wird mit-
geliefert.

Speziell für Wolle,
Seide, Kunstseide und
andere empfindliche
Sachen.

Friedrich Steinfels
Zürich
Telephon (051) 42 14 14

Grasmere English Lake District
Wanted
Head Waiter
and six **Commis Waiters**
for 1960 Season. Employment from the 11th April
to 11th October. Apply giving full particulars of
age and experience to The Managers, Prince
of Wales Hotel, Grasmere, Westmorland (Eng-
land).

Gesucht
für Luxushotel in Rio de Janeiro bestqualifi-
zierte Kraft für
Loge und Empfang
(Frontoffice) vertraut mit allen Bureauarbeiten.
Englisch, Deutsch und Französisch erforderlich.
Bei Eignung Zukunftskarriere. Hinreise bezahlt.
Rückreisevergütung nach 2 Jahren. Nur erfahrene,
einsatzfreudige Bewerber mit guten Referenzen
belieben handschriftliche Offerte mit Zeugnis-
kopien und Photo zu richten unter Chiffre L E 2835
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Le Chef

Das Beste

unerreicht hoher
Rauchpunkt, 245°C,
der bis zu 55°C
über jenem der anderen
Fettstoffe liegt.

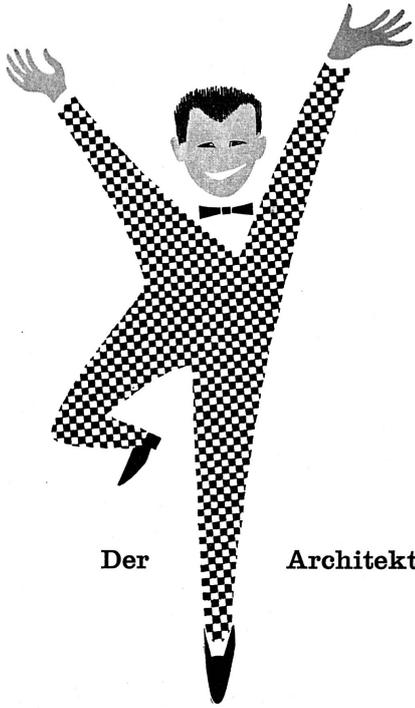
reines Pflanzenfett —
universell verwendbar

absolut neutral
im Geschmack

für die Besten...

Das Speisefett für die gepflegte Gaststätte.

Ein ASTRA-Produkt



Der Architekt

freut sich, weil die Zusammenarbeit zwischen Installateur und Troesch so reibungslos geklappt hat. Schon sein erster Besuch der neuzeitlichen Troesch-Ausstellung war anregend für die Planung von Küche und Badezimmer. Kennen Sie den umfassenden Troesch-Katalog? Architekten erhalten ihn unverbindlich.

Troesch-Kundendienst - Ihr Vorteil!

TROESCH

- Bern Effingerstr. 10
Tel. 031/22151
- Zürich Ausstellungsstr. 80
Tel. 051/42 22 77
- Basel Steinentorstr. 26
Tel. 061/24 58 60

Kiefer
Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-einrichtungen

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

- BASEL**
Gerbergasse 14
061 23 00 60
- ZÜRICH**
Bahnhofstrasse 18
051 23 39 67

SERVOMAT
der ideale Tellerwärmer

45-50 Teller. - Regulierbarer Thermostat.
Standmodell Fr. 390.-, Fahrbar Fr. 475.-,
Miete Fr. 36.- bzw. Fr. 43.50 per Monat.
Tasseneinsatz Fr. 25.-.

Generalvertretung:
H. Bertschi, Sillerwies 14, Zürich 7/53
Telephon (051) 348020
Kantone: Basellid. } G. Egger, Zwinglistr. 22, Bern, Tel. 539 66;
Soloth., Bern } P. Gasser, jun., Dagmersellen, Tel. 941 43.



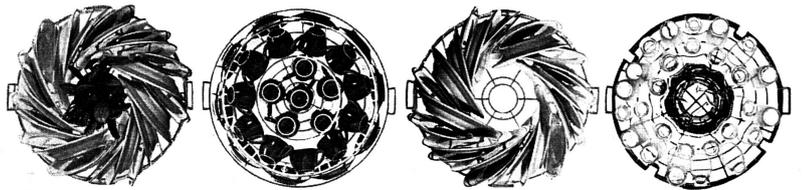
es weihnachtet...

und Sie sind mit dem Einkauf für die Festzeit beschäftigt. Ihre Gäste erwarten bei Ihnen Essensfreuden geniessen zu dürfen. Denken Sie daran, dass Qualität in erster Linie dem Gaumen schmeichelt.

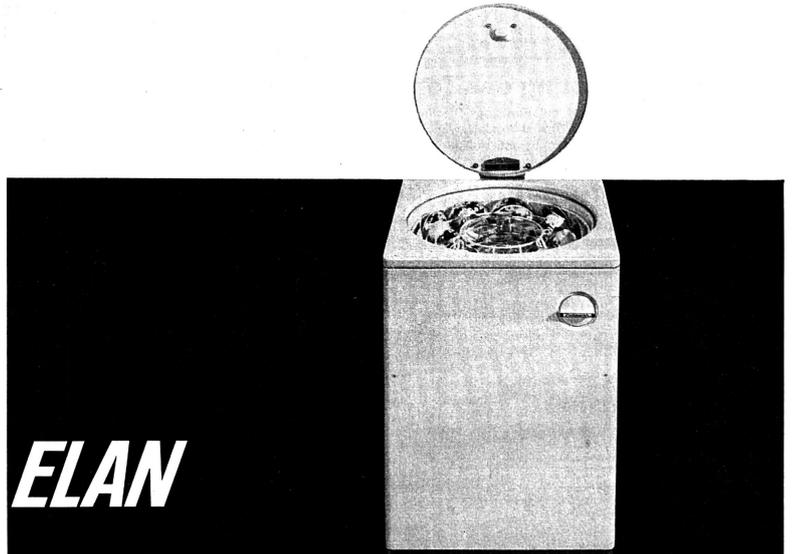
- Crème-Caramel DAWA** für zart schmelzende Köpfi, rasch zubereitet
- Caramel-Zucker DAWA** fix-fertiger gebrannter Zucker für Köpfi, Puddings etc.
- COUPE HOTEL** zur Blitzherstellung von Desserts

- FRIG** macht Ihre Glace geschmeidiger und länger haltbar
- Crèmepulver DAWA** aus feinstem Stärkepuder für Crèmen aller Art
- Saucenpulver DAWA** für alle kalten Saucen, speziell für das Zubereiten von Salaten

DR. A. WANDER AG BERN



600 Gläser in einer Stunde abwaschen!



Die Elan-Geschirrwashmaschine wäscht 600 Einheiten (Gläser, Teller, Tassen und Platten sowie das dazugehörige Besteck) in einer Stunde ab. Ein Arbeitsgang dauert 5 Minuten - dazu braucht sie 9 Liter Heisswasser und für ca. 1,5 Rappen Strom. Die Elan-Geschirrwashmaschine leistet so viel, wie dies bisher nur mit viel grösseren und kostspieligeren Anlagen möglich war. Die Elan-Geschirrwashmaschine fasst gleichzeitig zwei Geschirrkörbe. Zusätzliche Körbe gestatten die maximale Ausnützung der ausserordentlichen Leistungsfähigkeit der Elan-Geschirrwashmaschine: Während Sie eine Ladung wäscht, spült und trocknet, kann die zweite bereitgemacht und in die Körbe eingefüllt werden.

Die Elan-Geschirrwashmaschine behebt weitgehend Ihre Personalsorgen, denn sie kann wirklich von jedermann bedient werden. In grösseren Betrieben ist zudem eine Einsparung von Personal möglich, was die Amortisation beschleunigt. Sie kostet nur Fr. 1375.-; dazu bieten wir Ihnen günstige Teilzahlungsmöglichkeiten.

Elan-Geschirrwashmaschine Fr. 1375.-

Prospekte, Auskünfte und Referenzen durch Novelectric AG Zürich, Claridenstrasse 25a, Telefon 051/25 58 90

Verkauf im Fachgeschäft und durch W.E. Frech & Co AG Luzern

Hermann Wyler, in Firma PROCAR AG., Wasserwerkstrasse 12, Zürich, Telephon (051) 26 58 11
Privat: Bremgartnerstrasse 62, Zürich 3, Telephon (051) 35 39 17

Alfred Nobel, qui inventa la dynamite, a créé le prix le plus prestigieux

Chaque année, dans le courant de l'automne, la Fondation Alfred Nobel, à Stockholm, et le Comité Alfred Nobel, à Oslo, proclament les lauréats des prix Nobel institués par Alfred Nobel, ce Suédois qui fut l'inventeur de la dynamite.

Si dans la capitale suédoise que sont choisis les bénéficiaires des prix de physique, de chimie, de médecine et de littérature, c'est en revanche dans la capitale norvégienne que l'on désigne le lauréat du prix de la paix. En effet, de 1814, la Norvège a été unie à la Suède et la première ne s'est séparée de la seconde qu'en 1905, pour confier sa couronne à un prince de la Maison Danemark. Le Comité Alfred Nobel norvégien se compose de cinq membres seulement, tous élus périodiquement par le Storting, qui est le parlement national.

C'est le 10 décembre, jour anniversaire de la mort du grand industriel, tant à Stockholm qu'à Oslo, que les différents prix sont remis solennellement à ceux qui se sont vu reconnaître le mérite et l'honneur de les recevoir. Car le prix Alfred Nobel est considéré, dans le monde, comme la récompense la plus prestigieuse qui soit. Dans la capitale suédoise, les lauréats reçoivent le diplôme, la médaille d'or et le mémoire indiquant le montant du prix des mains de Sa Majesté Gustave-Adolphe VI, entouré des membres de la famille royale et du gouvernement. Il en est de même dans la capitale norvégienne, où la cérémonie est présidée par le roi Olav.

Le prix est constitué par les revenus du legs considérable qu'Alfred Nobel avait institué à cet effet. Placé exclusivement en valeurs réputées sûres, mais à rendement variable évidemment, le montant disponible annuellement pour attribuer le prix n'est pas toujours le même, mais l'écart est cependant assez faible, d'une fois à l'autre. C'est ainsi que, l'an passé, chacun des cinq prix entiers — car il arrive, parfois, que l'un ou l'autre de ceux-ci soit partagé entre deux ou plusieurs lauréats ayant travaillé ensemble à la même découverte ou à une même perfectionnement — s'est élevé à 214 559 couronnes suédoises, ce qui représente environ 180 000 francs suisses.

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, puisqu'il inventa la dynamite et mit au point quelques autres explosifs — il pensait aux carrières et aux galeries qu'il faut creuser, aux montages qu'il faut monter, et non à la guerre et à son cortège de destructions — Alfred Nobel est un bienfaiteur de l'humanité. Durant toute sa vie, il a été constamment animé par un idéal de paix. Et l'immense fortune qu'il avait acquise, comme fruit de son travail et des droits découlant des brevets qu'il avait pris, Alfred Nobel voulut, après sa mort, que celle-ci contribue à récompenser, chaque année, ceux qui, dans les sciences et dans les lettres, avaient le mieux servi l'humanité. En consacrant l'un des cinq prix à la paix, l'industriel suédois a désiré mettre l'accent sur la nécessité d'accroître la fraternité entre les peuples et contribuer ainsi à l'établissement de relations pacifiques entre eux.

C'est ici le lieu de rappeler que le premier prix Nobel de la paix a été décerné, en 1901, par moitié à Henri Dunant, le fondateur de la Croix-Rouge, dont on a fêté cette année le centenaire de l'idée qui avait germé en lui lors de sa vision du champ de bataille de Solferino, et à l'éminent économiste français Frédéric Passy.

Alfred Nobel était né à Stockholm, le 21 octobre 1833. Il n'avait que quatre ans lorsqu'il suivit son père, qui était ingénieur, à Saint-Petersbourg, où des constructeurs de chantier naval avaient fait appel à ses compétences. Douze ans plus tard, Alfred Nobel entra dans la capitale suédoise, où il fit des études de chimie. Puis il s'embarqua pour les Etats-Unis, où il accomplit un stage chez l'un de ses compatriotes. De retour dans son pays, après avoir perfectionné ses connaissances techniques avec son père, Alfred Nobel, en 1861, installa, dans la banlieue de Stockholm, une petite fabrique, où il se mit à préparer des explosifs.

Six ans plus tard, il devait inventer, et mettre au point, la dynamite. Mais, cela n'avait pas été sans risque. Certain jour, sans doute à la suite de quelque faute inexplicable, son laboratoire sauta et plusieurs personnes furent tuées. Parmi celles-ci se trouvait le frère cadet d'Alfred Nobel. Mais, à vaincre sans péril, on triomphe-t-on pas sans gloire ?

Plusieurs succursales des établissements Alfred Nobel furent créées à l'étranger. Mais, l'industriel suédois n'en continua pas moins à vivre simplement, concentrant tous ses efforts sur la recherche scientifique. En 1891, Alfred Nobel, qui était atteint dans sa santé — il souffrait d'une affection cardiaque — transféra à San-Remo, sur la Riviera italienne, le laboratoire qu'il avait installé à Saint-Séveran, près de Paris. Le climat plus doux de cette région méditerranéenne lui permit de poursuivre son labeur pendant quelque temps encore.

C'est en plein travail, dans son laboratoire, que la mort vint le ravier, le 10 décembre 1896. Alfred Nobel n'était âgé que de soixante-trois ans. Travailleur infatigable, il avait consacré près d'un demi-siècle à la science. C'est à quarante millions de couronnes suédoises que l'on estima la fortune qu'il laissait.

Die Zusammensetzung des Preises für Fleisch

(Korr.) Von 1954 auf 1955 zogen die Fleischpreise stark an, für das Kilo Rinds- oder Ochsenfleisch A von Fr. 5.91 auf Fr. 6.18, für das Kilo Kühe A-Qualität von Fr. 4.89 auf Fr. 5.22. Seither hat sich der Preisanstieg zwar fortgesetzt, aber doch in langsamerem Tempo. Denn für 1958 verzeichnete die Statistik des Verbands Schweizer Metzgermeister in der ersten Gruppe einen Preis je kg von Fr. 6.63 und in der zweiten von Fr. 5.59.

Die Entwicklung vom Winter 1954/55 veranlasste das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement, die Preiskontrollkommission mit der Untersuchung der Preise für Schlachtvieh und Fleisch zu beauftragen. Diese Instanz setzte eine Subkommission ein, in welcher die Metzgerschaft durch Dr. O. Fischer und Dr. A. Iten, die Viehproduzenten durch Vizedirektor Dr. A. Borel vom Bauernverband vertreten waren, die Verbraucher durch Abgeordnete des «Vororts» des Bundes schweizerischer Frauenvereine, des VSK und der Gewerkschaften. Unter Beiziehung der Preiskontrollstelle und des Eidg. Statistischen Amtes ist dieser Ausschuss im wesentlichen zu folgenden Ergebnissen gelangt:

Grundlagen

Für Schlachtvieh müssen, wie für andere wichtige Agrarprodukte, Produzentenpreise bezahlt werden, welche die Kosten decken. Sie halten sich im Rahmen eines Mindest- und Höchstpreises, welcher um 60 Rp je kg Schlachtgewicht oder Fr. — 60 bis 1.— je kg gutes Fleisch schwanken. Die Fleischpreise folgen den Schlachtviehpreisen mit einigem zeitlichem Abstand. Sinkende Produzentenpreise

erhöhen und steigende Produzentenpreise vermindern vorübergehend das Einkommen der Metzgereien. Infolge sinkender Fettpreise und wegen der Verwertungsschwierigkeiten für Häute gehen die Nebeneinnahmen der Metzger tendenziell zurück. Die Verbraucher sind wählerischer als früher, weshalb die Einbussen auf weniger begehrten Stücken durch Zuschläge zum Preis begehrter Qualitäten ausgeglichen werden müssen. Im Vergleich mit den Schlachtviehpreisen schwanken die durchschnittlichen Detailpreise für Fleisch weniger.

Die Einstandskosten der Metzgereien machen durchschnittlich 74 bis 78 % des Detailpreises aus, wobei für den Produzenten 70 bis 75 % abfallen. Die Bruttomarge des Metzgers macht durchschnittlich 22 bis 26 %, seine Unkosten 16 bis 18 % des Detailpreises aus, so dass für den Metzger im Durchschnitt eine Einkommensmarge von 6 bis 8 % verbleibt, die als Arbeitslohn des Meisters wie auch als Verzinsung des Eigenkapitals dienen muss und deshalb nicht als übersteht gelten kann. Je nach der Betriebsgrösse ergeben sich immerhin Abweichungen; auch schwankt die Marge von einem Jahr zum andern zwischen einem halben und einem ganzen Prozent.

Schwankendes Metzgereieinkommen

Die Preiskontrollkommission hat, gestützt auf die Vorarbeiten der Subkommission, verschiedene konkrete Fragen des Volkswirtschaftsdepartements beantwortet. Die erste galt dem Einkommen der Metzger. Der Bruttogewinn der Metzgereien hängt ab von dem Umsatz und von der Höhe der Marge. Wird

die Umsatzhöhe der Betriebe, welche dem Verband Schweizer Metzgermeister ihre Buchhaltungen zur Kontrolle überlässt, für das Jahr 1948 gleich 100 gesetzt, so erreichte sie 1955 122 Punkte. In derselben Zeit wuchs die Bruttomarge bloss von 100 auf 115 Punkte. Das Einkommen (Arbeitslohn und Verzinsung des Eigenkapitals) sank seit 1948 infolgedessen um 7 %. Aber wenn der Vergleich bloss zwischen 1950 und 1955 angestellt wird, ergibt sich eine Erhöhung des durchschnittlichen Nominal Einkommens um 6 %. 1948 und 1953 gestatteten den Metzgereien die höchsten Einkommen, während 1949 und 1954 starke Rückschläge eintraten.

Bei einem Umsatz von 200 000—250 000 Fr. betrug das Betriebseinkommen eines Metzgers im Durchschnitt 1948 15 300 Fr., 1950 13 500, 1942 14 700 und 1954 sowie 1955 14 300 Franken. Im Jahre 1955 erreichte das durchschnittliche Meistereinkommen bei 120 000 Fr. Umsatz 8500 Fr., bei 180 000 Fr. Umsatz 12 200 Fr., bei 250 000 Fr. Umsatz 14 300 Fr. und bei 320 000 Fr. Umsatz 16 900 Fr.

Eine zweite Frage des Volkswirtschaftsdepartements ging dahin, ob seit der Vorkriegszeit eine Erhöhung der Margen eingetreten sei. Die Kommission antwortet, dass die Bruttomarge mit 23—24 % des Erlöses seit Ende der zwanziger Jahre ungefähr gleich blieb, während sie sich in Franken je Kilo, also nominell, entsprechend dem Erlös aus Fleisch und Nebenprodukten, verändert hat. Auch im Unkostenatz ist keine Änderung eingetreten. Werden die Werte von 1937—39 gleich 100 % gesetzt, dann betrug 1955 die Bruttomarge 204 Punkte, der Unkostenatz 211 und die Nettomarge 186 Punkte.

Einfuhr als Preisregulator

Negativ beantwortet die Kommission eine dritte Frage, ob nämlich die vermehrte Einfuhr von Frischfleisch statt Schlachtvieh den Detailpreis verbilligen würde. Bei beiden Artikeln seien Importe ohnehin nur dann statthaft, wenn das Inlandangebot nicht ausreichte, also bei hohen Richtpreisen. Frischfleischtransporte verursachen zusätzliche Kosten. Nur sofern im Ausland Hälften, Viertel und Spezialstücke billiger zu haben seien als Schlachtvieh, werde die Fleischieinfuhr interessant.

Ganz allgemein wünscht die Kommission jedoch, dass über den Weg der Importe der Fleischpreis gesenkt werde. Dabei denkt sie an die Einfuhr zur vorsorglichen Lagerhaltung, sofern im Ausland die Preise günstiger liegen, dann aber auch an Senkung der Import- und Verteilungskosten, ohne dass man erfähre, wie dieses Ziel zu erreichen wäre. Im weitern empfiehlt die Kommission die vorübergehende Senkung der Einfuhrgebühren und die «rasche Überwälzung billiger Importe auf die Fleischpreise.»

Wenn die Metzgereiorganisationen gemeinsame Richtpreise publizieren, dann sollten, wie die Kommission in einer frühen Antwort erklärt, die mittleren Kosten gut beschäftigter, rationaler Betriebe zugrundegelegt werden. Übermässige Gross-

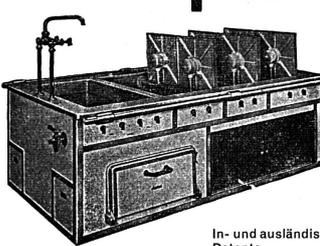
Der neue elektrische
Locher
Kipp-Plattenherd

setzt sich liberal durch, wo bessere Leistungen, grösste Sauberkeit und höchste Betriebssicherheit verlangt werden.

Aus vielen, einige besonders interessante Referenzen:
Zürich: Stadtspital Waid
Zürich: Bahnhofbuffet
HB, 2 Kl.
Kloten: Flughafen-Rest.
(2 Herde)
Schaffhausen: Kantons-
spital (2 Herde)
Vevey: Nestlé S.A., Ré-
fectoire
Grandvaux: Nouveau Re-
staurant du Monde
Konolfingen: Hotel und
Buffet Bahnhof
Lagos (Nigeria) (West-
afrika): Hotel «The
Mainland».

In- und ausländische Patente.

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



**Platten aller Grössen
oder zwei kleine Platten**

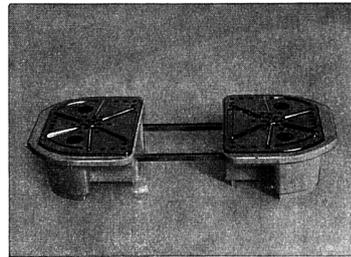
wärmt der ausziehbare Plattenwärmer Jumelle.
Starkes Gehäuse, geniale Löschaumatik.

Fr. 19.50 10 % Rabatt
innert 30 Tagen

Verlangen Sie Muster!

Telephone (055) 2 18 55

Hansföh
GLASHALLE 1875 RAPPERSWIL



Sehr günstig zu verkaufen, evtl. zu verpachten
(wegen Familienzwürfnissen) grosses, sehr schönes

HOTEL

mit 180 Betten mit Vergrösserungsmöglichkeit. Baujahr 1954. Mindestens 5 Monate Sommersaison. Internationales, bestgeführtes Familien-Hotel direkt am Meer an bekanntem Ferienort an der Adria. Nachweisbar sehr rentabler Betrieb. Übernahme ab sofort für die Saison 1960. Komfortable Eigenwohnung. Besprechungsort nach Wunsch. Interessenten mit Eigenkapital bitte anfragen unter Chiffre V H 2971 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Les annonces répétées
multiplient l'efficacité
de vos insertions!

WIBIS

Festliche
Moments

mit festlichen
Lacros
DELIKATESSEN

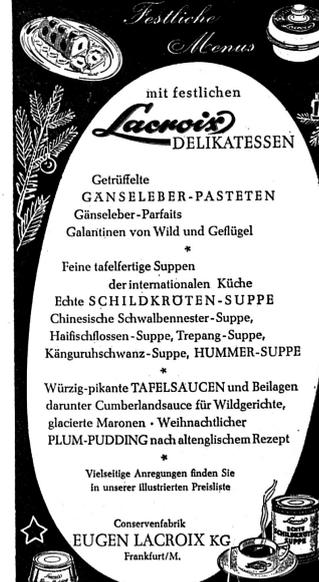
Getrüffelte
GÄNSELEBER-PASTETEN
Gänseleber-Parfaits
Galantinen von Wild und Geflügel

Feine tafelfertige Suppen
der internationalen Küche
Echte SCHILDKROTEN-SUPPE
Chinesische Schwalbennester-Suppe,
Haifischfloss-Suppe, Trepang-Suppe,
Känguruhschwanz-Suppe, HUMMER-SUPPE

Würzig-pikante TAPFELSAUCEN und Beilagen
darunter Cumberlandauce für Wildgerichte,
glacierte Maronen - Weihnachtliche
PLUM-PUDDING nach altenglischem Rezept

Vielseitige Anregungen finden Sie
in unserer illustrierten Preisliste

Conservenvial
EUGEN LACROIX KG
Frankfurt/M.

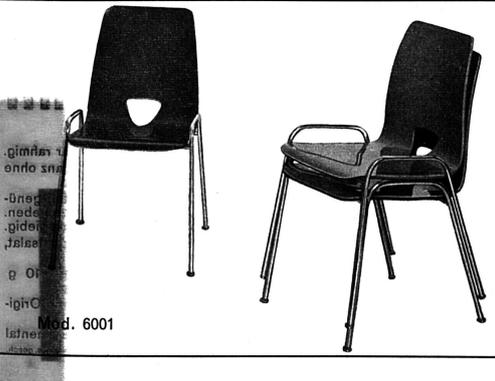


**Für jeden Zweck baut Horgen-Glarus
die geeigneten Stühle und Tische**

Wir stellen seit vielen Jahren Bestuhlungen
für das Gastgewerbe her und freuen uns,
auch Ihnen unsere Vorschläge unterbreiten
zu dürfen.

HORGEN-GLARUS

A. G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Glarus



**Wirkungsvolle
Hotelprospekte**

gestalten
graphisch, textlich und
photographisch:

A. Metzger, Tel. (051) 23 86 86 und
R. von Arx, Tel. (051) 23 04 26
Schützenmattstrasse 43
Basel

Reklame-Verkauf!
1000 Gläsertücher Halbleinen
öcru, 43/83 cm, gestümt, 1 Aufhänger
Tel. (041) 2 38 61 per Stück nur **Fr. 1.50**

Abegglen-Pfister AG Luzern

verbraucherrabatte seien mit Rücksicht auf die Detailmarge nach Möglichkeit zu vermeiden. Sofern die Produzentenpreise eine Änderung der Detailpreise notwendig machen, ist am Preis der billigeren Qualitäten möglichst wenig zu ändern. Je mehr die Konsumenten ihre Einkäufe den Preisschwankungen anpassen, desto eher wird ein günstiger Durchschnittspreis zustandekommen.

Ein Abbau oder gar die Aufhebung der Hauslieferung erlaubt es zwar, bestimmte Spesen einzusparen. Aber gleichzeitig gestattet die Hauslieferung den Verzicht auf die Errichtung kostspieliger Filialen oder selbständiger Betriebe in neuen Quartieren mit unzureichenden Verkaufschancen.

Neue Konsumgewohnheiten

Aus den zahlreichen Tabellen, welche dem Bericht beigegeben sind, dürften namentlich einige Hinweise auf die Änderung der Konsumgewohnheiten seit 35 Jahren interessieren. Der Verbrauch an Rind-, Kalb- und Schweinefleisch ist zwischen 1923 und 1957 zurückgegangen, bei den Arbeiterfamilien von 56,5 auf 37,8 kg und bei den Angestelltenfamilien von 61 auf 38,3 kg. Gestiegen ist der Konsum an «anderem Fleisch» (Geflügel, Gitz- und Schafffleisch), und zwar von 10 auf 13,1 bzw. von 9,2 auf 12 kg. Zugenommen hat ausserdem der Verbrauch an Würstwaren, und zwar von 24 auf 34,6 bzw. 22,9 auf 29,2 kg.

Schon in dieser Umstellung auf «anderes Fleisch» liegt ein Grund für die Verteuerung des Fleischkonsums von der Verbraucherseite her. Hinzu kommt, dass stark beschäftigte Hausfrauen immer mehr kleine Stücke statt ganzer Braten verlangen und die zusätzlichen Verarbeitungskosten bezahlen müssen. Schliesslich gibt das Publikum den magern Stücken den Vorzug. Auch hier entstehen neue Verarbeitungskosten. Hinzu kommt der Ertragsausfall auf den weniger begehrten Stücken, welcher auf die beliebteren «überwältigt» werden muss. Aber auch die wachsenden Verwertungsschwierigkeiten bei Häuten und tierischen Fetten müssen teilweise über den Detailpreis der gängigsten Waren ausgeglichen werden.

Prix et marges dans le commerce de bétail de boucherie et de la viande

La Feuille officielle suisse du commerce publie un rapport de la commission fédérale du contrôle des prix et de l'Office fédéral du contrôle des prix sur «les prix et les marges dans le commerce de bétail de boucherie et de la viande».

Cette publication montre quels sont les principaux éléments qui agissent sur la formation des prix de la viande. Elle expose les effets exercés sur les prix de la viande par la consommation et la production, les prix du bétail, les importations, les conventions et accords en matière de prix, les modifications des habitudes alimentaires ainsi que les rela-

tions entre les prix des graisses animales et ceux de la viande.

Dans ses considérations finales, la commission du contrôle des prix relève, en particulier, que des importations accrues de viande n'exerceraient pas une action sensible sur les prix de vente. En principe, les importations ne sont autorisées que si l'offre de bétail indigène aux prix indicatifs ne couvre plus les besoins. Néanmoins, il ne faut pas perdre de vue la possibilité d'acheter, quand les circonstances s'y prêtent, non seulement de la viande à saucisse, mais aussi des moitié, des quartiers d'animaux ou des morceaux spéciaux à meilleur compte que le bétail de boucherie. C'est pourquoi, il faut vouer aux importations de viande un peu plus d'attention que ce n'est encore le cas.

La commission considère, d'une manière générale, comme désirable que les importations puissent exercer sur les prix de la viande une influence plus sensible que ce n'est le cas. Pour y parvenir, il faudrait, par exemple, accroître les importations en vue de stockages, réduire les frais d'importation et de répartition, diminuer temporairement certaines charges à la frontière et, enfin, faire bénéficier rapidement les consommateurs de la baisse des prix de revient consécutive à des importations bon marché.

S'agissant des livraisons à domicile, la commission émet l'opinion qu'il ne serait pas juste d'exiger sans autre un supplément général pour ce genre de livraisons. Au demeurant, la concurrence qui règne sur le marché de la viande ne permettrait pas d'envisager la perception d'un tel supplément.

La consommation de viande ne cesse d'augmenter

Les abatages de porcs atteindront cette année 1 280 000 pièces, chiffre qui, d'après les données du secrétariat des paysans suisses, dépasse de 80 000 celui de l'an dernier. Cet accroissement de la production de viande de porc se poursuivra également en 1960 où les abatages dépasseront d'environ 50 000 à 60 000 pièces ceux de l'année en cours. Pour pouvoir utiliser de manière rentable une production aussi élevée, le poids mort moyen ne doit pas dépasser 100 à 110 kg, ce qui diminue également la production de saindoux en butte à des difficultés d'écoulement.

La consommation extraordinairement élevée de viande est une des causes des énormes abatages de porcs. L'an dernier la consommation de viande était de 52,1 kg par tête de population, chiffre le plus élevé enregistré depuis 1911. Mais cette quantité sera encore dépassée cette année. Toujours d'après le secrétariat des paysans suisses, la consommation de viande a dépassé, au premier trimestre de cette année, de 2,2 pour celle de la période correspondante de 1958 alors qu'elle était de 11,2 % plus élevée au 2me trimestre.

Manifestations

Fêtes et coutumes de décembre

Fribourg, dont la belle cathédrale est dédiée à Saint-Nicolas, bienheureux patron des enfants et messager annonciateur de l'ange de Noël, prépare au légendaire protecteur de la jeunesse une entrée

trionphale dans ses murs. La veille de la fête déjà, soit le 5 décembre, une foire et un cortège sont organisés en son honneur. Ascona fête aussi Saint-Nicolas le 6 décembre, tandis qu'à Wollishofen (banlieue de Zurich), le traditionnel et joyeux cortège des «Kläuse» porteurs des lanternes défile le soir du même jour. A Hérisau en Appenzell, les «Kläuse» mènent leur sarabande d'un caractère plus humoristique et fantaisiste le soir de St-Sylvestre. Le «Sternsingen» (Chant à l'étoile) du 20 décembre à Lucerne est une ancienne coutume de l'Avent, célébrée par les enfants de la ville. Les 24 et 25 décembre, dans la somptueuse abbaye d'Einsiedeln, la messe de Noël avec office pontifical et vêpres pontificales constitue le sommet des fêtes déce-mbrales.

Fêtes de l'hiver montagnard

La vieille tradition populaire des «Pangronds» est célébrée le deuxième jour de Noël à Scuol, dans la Basse-Engadine, déjà tout enseignée à cette époque. A Sils (Haute-Engadine), les traditionnelles équipées en traîneaux attelés, la fameuse «Schlittedag engadinaisa» apportent une joyeuse animation, au rythme tintinnabulant des grelottières. Les ambassades de l'élégance et de la mode internationales se rencontreront en de brillants galas dans les grands hôtels de St-Moritz, du 26 au 30 décembre.

Artistes suisses contemporains et expositions diverses

Chaque année, nos peintres et sculpteurs mettent beaucoup d'espoir dans la période des cadeaux. A Zurich, ils présenteront leurs œuvres au Helmhau et au Stadthaus; à Bâle, comme à Berne, ils disposeront de la Kunsthalle. D'autres expositions collectives sont envisagées à St-Gall, Lucerne, Soleure et Thoune, cette dernière ville ayant aménagé le Thunerhof en centre artistique.

Le succès de la Maison suisse des moyens de transport à Lucerne a été si considérable dès les premiers mois de son existence qu'on a pris l'heureuse décision de prolonger l'ouverture de cette exposition permanente encore en décembre, les après-midi des jeudis, samedis et dimanches. Au Musée des Beaux-Arts de St-Gall, on peut voir jusqu'au 3 janvier les œuvres précieuses du grand peintre genevois Barthélemy Menn (1815-1893); à Hochdorf, l'exposition commémorative en l'honneur du peintre lucernois Franz Elmiger, paysagiste et animalier décédé il y 25 ans durera encore les 9 premiers jours de décembre. Mentionnons en outre une exposition de la «Nouvelle gravure originale» à Wil.

Vermischtes

Gstaader Hotelrenovationen

(P. V.) In der nun bald zu Ende gehenden Zwischen-Saison wurden in Gstaad wiederum erhebliche Renovationen und Modernisierungen in verschiedenen Hotels vorgenommen.

Im Grand Hotel Alpina ist die Hotel-Eingangshalle vollständig modernisiert worden sowie die

Lichtsignalanlage auf den heutigen technischen Stand gebracht.

Im Gstaad-Palace sind eine Anzahl weiterer Zimmer renoviert sowie zusätzliche Bäder gebaut worden; hier wurde auch die Heizung neu erstellt.

Im Parkhotel Reuteler erfuhren Reception und Büro eine vollständige Modernisierung während die Kücheneinrichtung zum Teil, diverse Hotelzimmer wurden renoviert sowie die Zimmer der Angestellten modernisiert.

Der Speisesaal des Grand Hotel Bellevue wurde mit einem erlesenen Spannteppich ausgestattet; der Korridor des Hotels hatte eine Modernisierung über sich ergehen lassen; Treppenaufgänge und Etagen wurden renoviert und weitere moderne Badezimmer gebaut.

Im Sporthotel Victoria sind nebst Ausschankräumen und einem Grillroom zwei vollautomatische Kegelbahnen eingerichtet worden. Diese werden ab 12. Dezember in Betrieb sein.

Das Hotel Olden hat weitere Zimmer-Renovationen vorgenommen sowie eine vollständig neue Lingerie eingerichtet. P. V.

Im gesamten ein erfreulicher Sommer in Gstaad

(P. V.) Nachdem nun auch noch der Oktober 447 Logiernächte gegenüber demselben Monat des Vorjahres mehr gebracht hat (total 1925 LN), stellt sich der Sommer 1959 allen vorangegangenen in Gstaad mit total 50 379 LN an die Spitze. Gegenüber dem Sommer 1958 beträgt das Mehr dieses Sommers 10 463 LN.

Franz Burda kaufte ein Chalet in Gstaad

(P. V.) Der bekannte deutsche Zeitungs- und Illustriertenkönig Franz Burda aus Offenburg, dessen persönliche Fliegerstaffel (Burda-Staffel) im vergangenen Sommer auch am Luzerner Seenachtfest mitwirkte, hat sich in Gstaad ein Chalet gekauft, das ihm zu Erholungszwecken dient.

Geschäftliche Mitteilungen

(Ohne Verantwortung der Redaktion)

Für die Festtags-Menüs

finden auch Sie eine wirkliche Hilfe in den tafelfertigen Delikatessen und feinen Konserven des Hauses LACROIX, die beste kulinarische Tradition mit ansehnlicher Qualität verbinden. Bevorzugte Spezialitäten für die Festtage sind: Getrüffel-Gänseleber-Pasteten und Gänseleber-Parfait, frisch gebackener Konserviert, Galantinen von Wild und Haselhuhn. Nicht minder beliebt sind die hervorragenden Tafelkuchen tafelfertigen Suppen wie: Echte Schinken-suppe, echte chinesische Schwalbennestsuppe, kalte Fischsuppen- und Treppensuppe, Känguruhschwanzsuppe, Hummersuppe und andere feine Spezialitäten internationalen Küche.

Ferner würzig pikante Tafelsalzen und feine Bel-lagen, Senffrüchte, glacierte Maronen und ein warm-nächtlichen Plum-Pudding nach altenglischer Rezept. Vielseitige Anregungen finden Sie in dem Durchblättern der illustrierten Preisliste. Preisliste Servierfabrik EUGEN LACROIX KG., Franz Burda, 7141 Main.

Für Ihr Restaurant

Kleine, gediegene Form
und leiser Gang

Einfache, rasche Bedienung

Maschinen für 1-18 Services
und 1-9 Sparten

Modelle ab Fr. 880.-



**Vertretungen und Kundendienst
in der ganzen Schweiz**

**Für jeden Betrieb das passende Modell
Sehr vorteilhaft im Preis**

**Für Ihre
Gäste-Buchhaltung**

Sichere und schnelle Kontrolle
mit der neuen
Anker Hotel-Buchungsmaschine

Grosse Arbeitersparnis

Fertige Statistik aller
Belastungsarten:
bis 27 Addierwerke

Die Rechnungen sind stets nach-
geführt und für den Gast bereit

Sehr günstig im Preis

Zur Geldkontrolle Anker Kassen

Zürich 4 Tellstrasse 31 Tel. 25 21 44

STALDEN



Neu!

Stalden
Kaffee-Rahm
UPERISIERT

Stalden
Kaffee Rahm
UPERISIERT

Crème pour le café
UPERISÉE

Stalden

Kaffee - Rahm

uperisiert 15% Fettgehalt

Herlicher Geschmack, rein und wunderbar **ganz**. **UPERISIERT!** Das heisst: völlig keimfrei und **ganz ohne** Kochgeschmack. Haltbarkeit ein halbes Jahr.

Hervorragende Weisskraft: wenige Tropfen genügen, um dem Kaffee eine verlockende Farbe zu geben. Deshalb ist Stalden Kaffee-Rahm besonders **ausgezeichnet**.

Vielseitig verwendbar: ausgezeichnet zu Frühsalat, Puddings, Corn Flakes etc.

2 praktische Dosengrössen: Normaldose 410 g extra-günstige Grossverbraucherdose 1875 g.

Als Gratismuster senden wir Ihnen gerne eine Originaldose zu 410 g.

Berner Alpen Milchgesellschaft, Koloniefing Emmental
Tel. (031) 68 43 01

SCHULTHESS



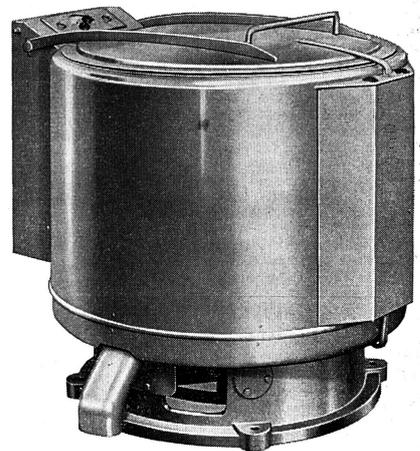
Waschautomaten Schulthess-Frontal

7 Modelle

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

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

Die beste Referenz: Über 40 000 Schulthess-Automaten in Betrieb!

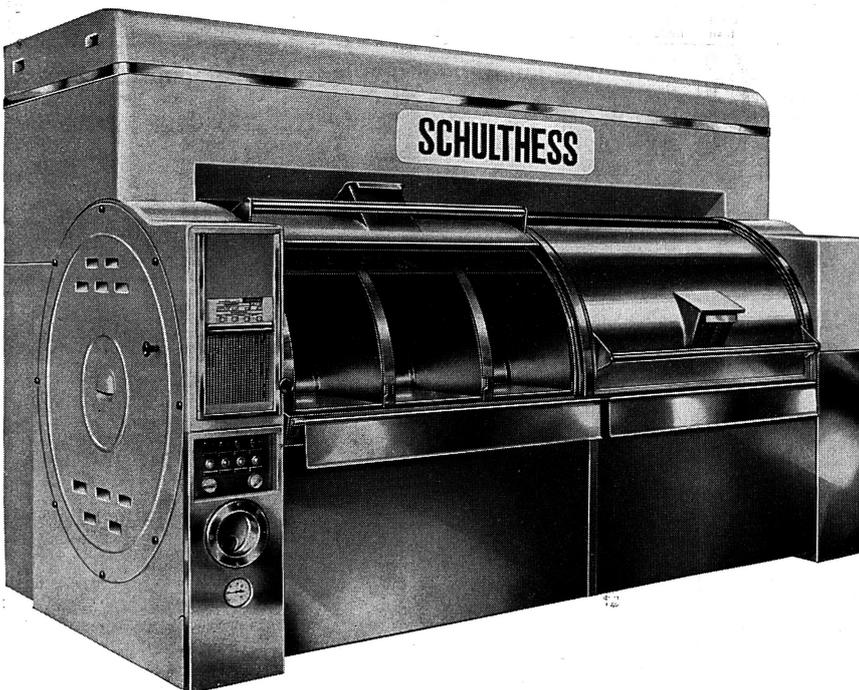


Schulthess-Schnellläuferzentrifugen

3 Modelle

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

Diese Zentrifugen arbeiten vollständig vibrationsfrei mit 1500 t/min und sind vollautomatisch gesteuert. Die Schleuderleistung ist derart hoch, dass höchstens während 6 Minuten geschwungen werden darf, weil sonst die Wäsche für das Mangnen zu trocken wird.



Schnellwaschautomaten Schulthess-Pullman

4 Modelle

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

Schnellwasch-Programmdauer 30 Min.

Einfüllen und entladen in 6 bis 10 Minuten. Automatische Programmsteuerung mit auswechselbaren Lochkarten. Eingebauter Wassertank, automatische Waschmittelzufuhr, patentierte Spülvorrichtung, eingebaute Anlage für Wärme- und Spülwasserwiederverwertung. **Energie- und Betriebskosten-Einsparungen gegenüber konventionellen Maschinen über 60%.**

MASCHINENFABRIK AD. SCHULTHESS & CO. AG. ZÜRICH

Zürich	Stockerstrasse 57	Tel. 051/2744 50
Bern	Aarberggasse 29	Tel. 031/ 303 21
Chur	Bahnhofstrasse 9	Tel. 081/ 208 22
Lausanne	16, av. du Simplon	Tel. 021/26 21 24
Neuchâtel	9, rue des Epancheurs	Tel. 038/ 5 87 66

Grm. F1/R30 D

ERFA II feiert 15jähriges Bestehen

15 Jahre sind eine Zeitspanne, die man normalerweise nicht zum Gegenstand einer Jubiläumfeier macht. Und doch ist in der ERFA-Bewegung, in der sich alles auf die Freiwilligkeit und den Idealismus der Teilnehmer gründet, ein Zeitraum von 15 Jahren Grund genug, um sich wenigstens zu freuen, dass der für die Betriebswirtschaft der Hotellerie so wichtige ERFA-Gedanke nicht am Erlahmen ist, sondern im Gegenteil stets neue Früchte treibt. Nun lag es auch nicht in der Absicht der ERFA II, eine eigentliche Jubiläumfeier zu begehen. Deshalb hoch der äussere Rahmen der Lausanner Tagung, wenn man vom gesellschaftlichen Teil absieht nicht wesentlich von dem anderer Tagungen ab. Es war vor allem eine Arbeitstagung wie jede andere, die lediglich dadurch einen etwas bedeutungsvolleren Anstrich erhielt, dass gewissermassen als Jubiläumsüberraschung ein Problem durch drei Gastreferenten behandelt wurde, das betriebswirtschaftlich zu den brennendsten gehört, nämlich das des günstigsten Einkaufs. Eine weitere Überraschung wurde den Mitgliedern der ERFA II dadurch geboten, dass der neue Direktor unserer Hotelfachschule, Herr S. Weissenberger, in einem konzisen Referat über die Grundzüge des Schulprogramms orientierte und einige grundsätzliche Gedanken über dessen weitere Ausgestaltung formulierte. Die ERFA II bekundete damit ihr waches Interesse an der Nachwuchsbildung, die ja im Mittelpunkt der verbandspolitischen Bestrebungen steht und für deren Vervollkommnung der neue Direktor sich mit seiner ganzen Persönlichkeit einzusetzen bestrebt ist.

Angesichts solcher «Jubiläumsthemen» waren zur Tagung der ERFA II auch die Herren Obmänner der übrigen ERFA-Gruppen geladen und die, was besonders erfreulich war, auch vollständig erschienen sind, nämlich die Herren Schellenberg (ERFA I), R. Lendi (ERFA III), E. Fringer (ERFA IV) und J. S. Escher (ERFA V). Der Tagung wohnten als Gäste bei die Herren Rogger Lindemann, Präsident der Sektion Lausanne SHV, G. Gohl, Präsident der Fachschulkommission, Dr. R. C. Streiff, Vorsteher des Zentralbureaus, Dr. P. Risch, Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern, und Redaktor A. Pfister als Berichterstatter und Protokollführer.

Von den Mitgliedern der ERFA II waren entschuldigt die Herren Ryser (Basel), Gianella (Luzern) und Imfeld (Lausanne); von den Gästen hatte sich u. a. unser Zentralpräsident Dr. Franz Seiler entschuldigen lassen.

Der Obmann H. Weissenberger, der mit jugendlichem Elan die Tagung leitete, konnte nach Begrüssung der Mitglieder und Gäste bekanntgeben, dass als neues Mitglied der ERFA II der Direktor der neuen Wallhalia in St. Gallen, Herr E. Leu-Waldis, den er unter Beifall der Sitzungsteilnehmer willkommen hiess, aufgenommen wurde.

Probleme des günstigen Einkaufs

Dann erteilte der Herr Direktor E. Senn das Wort, um als erster seine Gedanken zum Problem des günstigen Einkaufs, auf das wir noch in einem besonderen Artikel zurückkommen werden, vorzutragen. Herr Senn überbrachte zuerst die Grüsse des Verwaltungsrates der HOWEG zur Jubiläumsversammlung der ERFA II und legte dann in sehr geschickter Weise die Komplexität des Einkaufsproblems dar. Ausgehend von der volkswirtschaftlichen Bedeutung des Fremdenverkehrs erwähnte er die Einkaufskapazität des schweizerischen Gastgewerbes, speziell was die Küchen- und Kellern, die Brennstoffe und die Wäsche anbelangt, wies auf die Verteuerung der wichtigsten Nahrungsmittel durch die die Hotellerie schwer belastenden Massnahmen zum Schutze und zur Förderung der einheimischen Landwirtschaft, auf die hohen Grenzbelastungen schutzpolitischer und fiskalischer Art, denen die Importwaren unterliegen, hin und erklarte in diesen staatlichen Massnahmen eine der Hauptgründe, warum dem Einkauf zu marktgerechten Preisen grosse Hindernisse im Wege stehen, die zu beseitigen oder zu mildern eine der Hauptaufgaben der gastgewerblichen Berufsverbände zu sein hat. Ein weiteres Hindernis einer marktgerechten Preisbildung sind die zahlreichen Bindungen und Abhängigkeitsverhältnisse, die den gastgewerblichen Betrieben die Ausnutzung der Preis- und Qualitätsvorteile, die der freie Markt bietet, verwehren. Eine dritte Schwierigkeit ist das oft zu beobachtende unkommerzielle Verhalten des Betriebsinhabers selbst. Um nämlich günstig einzukaufen, muss man die eigene Position des Betriebes als Einkäufer kennen, muss wissen, was für Qualitäten und Mengen einer Ware und zu welchem Zeitpunkt man benötigt. Dazu aber muss sich auch eine genaue Kenntnis des uns verfügbaren Marktes, eine vollständige Übersicht über das Angebot gesellen, denn nur dann, wenn wir alle die Marktpreisbildung beeinflussenden Faktoren kennen, können

wir dem Lieferanten mit der Aussicht auf marktgerechten Preis gegenüberzutreten.

Aus den Erfahrungen des grössten gastgewerblichen Betriebes Europas, des Bahnhofbuffet Zürich, beleuchtete dessen Einkaufschef, Herr Werner Niederer, das Einkaufsproblem im Gastgewerbe. Er legte dar, wie ungeheuer gross die Varietät der benötigten Artikel ist. Bei aller ist es das erste Anliegen, nur beste Qualität zu bekommen und dafür den marktgerechten Preis zu bezahlen. Bei der Auswahl der Qualitäten spielt die Degustation eine ausschlaggebende Rolle. Erst wenn die gewünschte Qualität degustativ bestimmt ist, wird die Preisfrage aktuell. Immerhin gibt es für die Waren, die in den von der weniger kaufkräftigen Kundschaft besuchten Betrieben verbraucht werden, eine bestimmte Preislänge, die nicht überschritten werden darf, aber auch innerhalb dieser wird die maximal erhaltliche Qualität zu kaufen gesucht. Bei der Preisfrage hängt viel davon ab, ob es gelingt, die richtige Handelsstufe zu finden, die über die beste Marktkenntnis verfügt. Nur wenn man über die Markverhältnisse orientiert ist, ist man in der Lage, gewisse Überbordungen zurückzuweisen. Im Interesse der Informationspflicht der Lieferanten müssen die Beziehungen zu diesen von einem ausgesprochenen Vertrauensverhältnis getragen sein. Auch Querinformationen können sich als nützlich erweisen; regionale Bindungen werden grundsätzlich abgelehnt. Die Käufe müssen sich zeitgerecht abwickeln. Es wird auch alles getan, was dem Lieferanten Kosten spart. Bei traditionellen Lieferanten (Landwirtschaft) wird immer auch auf die Notwendigkeit der Qualitätspflege aufmerksam gemacht. Der Referent zeigte anhand zahlreicher Beispiele, wie beim Einkauf vorgegangen wird. Zum Schluss empfahl er jedem Betrieb, den Einkauf in eine möglichst unabhängige Hand zu legen, die dafür verantwortlich ist. Eine gewisse dialektische Spannung zwischen Küchenchef und Einkäufer kann nur von Nutzen sein. Auch Herr Niederer betonte, in wie beängstigender Weise die ganze Einkaufsfrage mit der Entwicklung der offiziellen Wirtschaftspolitik verknüpft ist und stellte abschliessend fest, dass der Einkäufer sich jeden Tag von neuem mit dem Problem des günstigen Einkaufs auseinandersetzen habe.

Herr B. Rey, Küchenchef in St. Moritz, steuerte zu diesem Thema einige wertvolle Gedanken bei. Ausgehend von dem selbstverständlich sein sollenden Postulat einer normalen Küchenrendite, erinnerte er an die wachsende Personalnot, die die Aufgabe des Patrons und des Küchenchefs erschweren. Beim Einkauf muss auf frische Ware geachtet werden. Der Kontrolleur sieht häufig nur auf das Gewicht. Die Angst, dass der Küchenchef beim Einkauf profitiere, indem er sich von den Lieferanten schmieren lasse, ist unbegründet, auch wenn es ab und schwarze Schafe gibt. Der Patron muss den Küchenchef bezahlen und nicht der Lieferant. Niemand hat so gute Warenkenntnis wie der Küchenchef, durch dessen Hände alle Waren gehen müssen. Bestellungen am Telefon bieten keine Gewähr dafür, dass gute Qualität geliefert wird. Man muss die Ware, die man kaufen will, vorher sehen; nur dann hat man die Möglichkeit, sie, sofern sie den gestellten Anforderungen nicht entspricht, zurückzuweisen. Bei Fleisch und Geflügel ist von Gefrierware abzuraten, dagegen kann tiefgekühltes Gemüse geschmacklich durchaus befriedigen. Beim Einkauf ist ein enger Kontakt zwischen Patron und Küchenchef von grossem Nutzen.

An die drei Referate schloss sich eine rege

Diskussion

an. Zur Bindung im Rahmen der Dorfgemeinschaft äusserten sich die Herren Escher, Fringer, Dr. Risch, Dr. Streiff. Aus ihren Ausführungen ging hervor, dass eine Reihe von Überlegungen für Berücksichtigung der ortsansässigen, namentlich in den Saisongebieten, Lieferanten sprechen, dass aber andererseits die HOWEG als Selbsthilfeorganisation des Gastgewerbes ihre anerkannte preisregulierende Funktion nur erfüllen kann, wenn auch bei ihr Einkäufe getätigt werden.

Dass sich die Einkaufsprobleme bei kleineren und mittleren Betrieben etwas anders stellen als bei Grossbetrieben, wie z. B. einem Bahnhofbuffet von der Grösse des Buffet Zürich, ging aus einigen Voten hervor, die alle unterstrichen, dass der Einkauf grundsätzlich in den Händen des Patrons liegen müsse, doch sollte wömmöglich der Küchenchef beigezogen werden. Bei Schwundware sollte, wie Herr Lendi ausführte, der Küchenchef zuständig sein. Auch wurde darauf hingewiesen, dass der Küchenchef, der die Menuebestellungen vorzunehmen hat, über die Preise der eingekauften Ware ins Bild gesetzt werden muss. Herr Schellenberg machte darauf aufmerksam, dass die Metzgerei von den billigen Importierstücken der Hotellerie sozusagen keine offeriert hat. Dass die Annahme von Provisionen durch die Küchenchefs tatsächlich noch ziemlich häufig vorkommen, belegte er mit einwandfreien Quellen und leitete daraus die Forderung nach scharfer Küchenkontrolle ab, nicht zuletzt, um die Lieferanten zu erstklassiger Lieferung zu erziehen, eine Forderung, die auch vom Obmann unterstützt wurde, der eine gute Küchenkontrolle als das A und O der Küche bezeichnete. Nach weiteren Voten der Herren Lindemann und Gohl konnte Herr Direktor Senn darauf hinweisen, wie es im Kanton Waadt dank einer Selbsthilfeaktion gelungen ist, die in kartellischem Übermut stark erhöhten Mineralwasserpreise auf das frühere Niveau zurückzubringen.

Fachschule und weitere Traktanden

Nach dieser Diskussion über Probleme des günstigen Einkaufs hörten die Mitglieder und Gäste der ERFA II ein wohlfundiertes Referat des neuen Direktors unserer Fachschule, Herrn Siegfried Weissenberger, der über den Aufbau des Lehrprogramms und die Stagiairefrage sprach und einige persönliche Gedanken und Vorschläge zum Schul-

programm entwickelte. Seine klaren und sachkundigen Darlegungen begegneten, wie die anschliessende rege Diskussion bewies, dem lebhaftesten Interesse der Anwesenden und riefen dem Wunsche, es möchten die Ausführungen von Herrn Direktor Weissenberger, die geeignet sind, unsere Mitglieder mit der Schule und ihren Zielen besser vertraut zu machen, gelegentlich in der Hotel-Revue zu veröffentlichen. Die Redaktion wird diesem Wunsche gerne nachkommen.

Das Traktandum Erhebung über Personalbestand und Löhne im Küchenbetrieb konnte aus Zeitmangel nicht mehr behandelt werden. Der Obmann bemerkte jedoch, dass beim Personalbestand sozusagen keine Änderungen sich ergeben haben, dass aber bei der Lohnabelle bis zu dreissigprozentige Lohnerhöhungen resultieren, Grund genug, über diese Entwicklung nachzudenken, um daraus an der nächsten Sitzung die sich aufdrängenden Schlussfolgerungen zu ziehen.

Auch über Ankaufpreise und Qualitäten für Bett-, Tisch- und Badewäsche konnte nicht mehr diskutiert werden. Der Obmann empfahl aber, die Frage mit der Frau Gemahlin und der Gouvernante auf Grund der Erhebungen zu besprechen, damit dieses Thema an der nächsten Sitzung klärend behandelt werden kann.

Unter dem Traktandum «Aus der Arbeit der übrigen ERFA-Gruppen» teilte Herr Schellenberg mit, dass die ERFA I in ihrer nächsten Sitzung das Putzproblem behandeln werde, worauf auf Antrag des Vorsitzenden beschlossen wurde, im Januar oder Februar in Zürich mit der ERFA I eine gemeinsame Tagung durchzuführen mit dem Putz-Thema als Haupttraktandum.

Die geplante Studienreise ins Moselgebiet soll im Mai des nächsten Jahres zur Durchführung gelangen, und zwar — wenn auch schweren Herzens — ohne Damen.

Im geselligen Kreise

Am Abend des ersten Sitzungstages trafen sich die ERFA-Kollegen mit ihren Gästen in den vornehmen Räumen des Hotel Central-Bellevue, das durch die Aufstockung von zwei Etagen eine bedeutende Erweiterung erfahren hat und dessen neue Zimmer das nun plus ultra an Komfort bieten, zum festlichen, von Herrn und Frau Lindemann grossherzig offerierten Jubiläumsdiner.

Dass dieses dank der hervorragenden Zubereitung ein gastronomisches Ereignis war und ganz in der Tradition der renommierten Küche des Central-Bellevue lag, bedarf keiner besonderen Hervorhebung. Der Obmann liess es denn auch am Dank für das ausgezeichnete, nach allen Regeln der Gastronomie servierte Menu, das, wie er erwähnte, den Gastgeber zum einzig Leidtragenden des nicht beschlossenen, aber schmunzelnd sanktionierten Jubiläums stempelte.

In seiner Begrüssung der Gäste hiess Herr H. Weissenberger besonders Herrn Prof. Krapp will-

kommen, dem er als Vorsteher des Forschungs-institutes für Fremdenverkehr an der Universität Bern für die verständnisvoll geförderte Zusammenarbeit zwischen Wissenschaft und Praxis, insbesondere für die Unterstützung der ERFA-Arbeit den herzlichsten Dank aussprach und ihn zum ständigen Ehrengast der ERFA II ernannte. In diesen Dank schloss er auch Herrn Dr. Risch ein, den er als einen der «Unsrigen» ehrte. Als geschätzten Vertreter des SHV begrüsst er sodann Herrn Dr. R. C. Streiff, der schon bei der Gründung der ERFA II mit Rat und Tat dabei war. Anerkennende Worte widmete er ferner dem sympathischen Lausanner Verkehrsdirektor Ph. H. Jaccard, der mit seiner «gentillesse vaudoise» die Lausanner ERFA-Tagung verschönern half. Auch den Obmännern der befreundeten ERFA-Gruppen und den einzelnen Mitgliedern wand er ein Kränzchen. Dass auf die mit feinem Humor gewürzte Begrüssungsansprache Obmann Weissenberger als Pionier des Erfahrungsaustausches in der Schweizer Hotellerie aus dem Munde der Herren Lendi und Prof. Krapp wertvolle Komplimente einstecken und seitens einiger anderer Herren die Glückwünsche für das Jubiläum der ERFA II entgegennehmen durfte, sei nur noch am Rande erwähnt. In heiter-froher Geselligkeit klang der Abend aus und Herr Escher, der «Berner Walliser», durfte zu seiner eigenen Überraschung die von ihm schon lang gesuchte Definition der Hotels garnis mit nach Hause nehmen, nämlich «Hotels, die gar nie Sorgen» haben. Der grösste Teil der Damen und Herren statteten nach Mitternacht dem «Tabaris» noch einen Besuch ab, wobei der in Zürich beheimatete Obmann offenbar den wissenschaftlichen Zweck mitverfolgte, abzuklären, ob nicht doch für das sittenstrenge Limmatathen ein Nachtfach im Cabaret-Dancing-Genre, das, wie das Beispiel Lausanne zeigt, sich bei den fremden Gästen grosser Beliebtheit erfreut, tragbar wäre.

Am folgenden Tag, nach Beendigung der Vormittagssitzung, besichtigte die ERFA II unsere Hotelfachschule unter Führung von Herrn und Frau Direktor Weissenberger. Beim Mittagessen, das in keinem Erstklasshaus hätte besser sein können, entbot der neue Fachschulpäsident, Herr Gustave Gohl, den Willkommensgruss. Beeindruckt von der trefflich eingerichteten Lehrstätte für unseren Berufsnachwuchs und von den Küchenleistungen, entführte ein von der Stadt Lausanne zur Verfügung gestellter Car die Erfarianer über die Corniche nach dem Stadtrat «Dézaley» der ville de Lausanne, wo von Stadtrat Genet freundlich begrüsst, eine Weindegustation, die sich nicht nur auf den vielversprechenden «Neuen» und auf ältere Jahrgänge erstreckte, sondern auch auf einen Ehrfurcht gebietenden, der eisernen Reserve entnommenen Spitzenwein — einen Dézaley 1945! — nochmals zu den Berufsbeteiligten zurückführte. Nach diesem Abstecher traten Mitglieder und Gäste der ERFA II unter dem Eindruck einer schönen und genussreichen Tagung in froher Stimmung die Heimreise an.

Un nouveau nom pour un vin rouge valaisan: Le Goron

Depuis quelques semaines un nouveau vin rouge valaisan est sur le marché: le Goron. D'où vient-il? Qu'est-il? Telles sont les questions que l'on se pose de différents côtés. M. Jean Nicollier, chef de la station cantonale valaisanne d'essais viticoles nous donne les réponses que voici:

Depuis plusieurs années déjà, les vins rouges valaisans sont produits par le Pinot noir et par le Gamay; le Pinot noir domine. Jusqu'en 1959, ils sont vendus principalement sous le nom de «Dôle», la Dôle pouvant être du Pinot noir pur ou un mélange de Pinot noir et de Gamay. Une petite proportion est toutefois écoluée respectivement sous les noms de Pinot noir et de Gamay.

Grâce à l'encouragement de l'encépagement en rouges par la Confédération, les surfaces plantées en Pinot noir et en Gamay augmentent. Jusqu'en 1950, la part des cépages rouges dans la reconstitution représentait environ le 10%. Par contre, elle se monte à 21% en 1952, 32% en 1953, 35% en 1954, 29% en 1955, 38% en 1956, 49% en 1957, 41% en 1958. La production de vin rouge amorce, plus lentement, certes, la même courbe ascendante, témoin le tableau suivant:

Récoltes de vins rouges de Pinot noir et Gamay

	millions de litres *)	en % de la production *)
1952	2,0	10,0
1953	1,8	8,5
1954	2,7	11,5
1955	3,1	11,7
1956	3,2	17,1
1957	2,5	14,4
1958	4,96	19,4

*) non compris les provisions des viticulteurs.

A situation nouvelle, solution nouvelle

La Dôle, conformément à la tradition, est et doit rester un vin de haute qualité. Chacun sait par ailleurs que lorsque la production atteint un grand volume il est justifié de distinguer le meilleur du simple bon. Cette sélection qualitative, usuelle et admise pour les vins blancs, doit être adoptée pour les rouges.

Jusqu'en 1958, le marché suisse de la Dôle n'exécute pas trois millions de litres. Peut-on le laisser s'enfler? Ne vaut-il pas mieux le consolider et défendant la haute qualité et la réputation de la Dôle, et créer un marché parallèle pour un vin rouge moins somptueux, néanmoins bon?

Les circonstances climatiques de 1958 contribuent à imposer cet usage nouveau. La période végétative 1958 connaît des précipitations inhabituellement abondantes en août, septembre et octobre (165 mm), une isolation un peu diminuée, la température moyenne restant néanmoins élevée. Il en résulte des moûts peu acides mais aussi moins sucrés que d'habitude.

En bref, pour ces différentes raisons, à la veille des vendanges 1958, le Conseil d'Etat du Canton du Valais promulgue un arrêté ordonnant que seules les vendanges de Pinot noir et de Gamay sondant 85 degrés Oechsle au moins peuvent être vinifiées en Dôle. Le contrôle officiel des vendanges établit

que 1,5 million de litres ne méritent pas cette appellation, contre 3,5 millions de litres qui en sont dignes.

A nouveau vin, nom nouveau

C'est l'évidence même. Cependant le baptême est ardu et exige de nombreux échanges de vue au cours de 7 mois, à partir de la fin des vendanges 1958. En voici les raisons.

Un nom qui rappelle la Dôle n'est pas adéquat. Un tel jeu de mots est source de confusions.

Les vins valaisans sont désignés premièrement et principalement par un nom spécifique qui constitue en même temps un véritable label de provenance, analogue aux mots Dôle, Fendant, Malvoisie que du Valais. Le recours à des vocables tels que Valais, soleil, roc... pour fabriquer un nom spécifique constitue une faute contre l'usage. Ces vocables sont les bienvenus pour la marque de fantaisie, propre à telle maison. Le nouveau nom doit être choisi conformément à la tradition.

Pourquoi le GORON ?

Ce n'est pas sans hésitation que le nom GORON est adopté par les commissions et autorités responsables.

Sa consonnance est un peu rude. Toutefois on s'y habitue. Les ressources de la publicité autorisent de ne pas se laisser arrêter par ce défaut mineur. Le mot lui-même présente des aspects positifs: il est bref, il peut être utilisé tel quel en Suisse alémanique.

Le mot GORON, exclusivement propre au Valais, est une appellation d'origine véritable et authentique, analogue aux mots Dôle, Fendant, Malvoisie. Légé par la tradition, il fait partie de notre patrimoine linguistique et folklorique. A ce titre, il sera toujours actuel et l'emportera sur un nom de pure fantaisie.

Grâce au contenu historique du terme — vin rouge fourni par des cépages divers ou mal déterminés — le service fédéral de l'hygiène autorise l'emploi de GORON comme nom spécifique d'un vin rouge valaisan dont la nature est précisée par un arrêté cantonal. Par le fait même, il n'est pas nécessaire de mentionner les cépages producteurs. Autrement dit GORON n'est pas un nom de fantaisie, mais bien un nom spécifique d'un vin rouge et label de provenance valaisanne. Il n'est GORON que du Valais.

Kreis Hepp Hotelbilba

Auch im:
Hotel National, Davos
erfret es den Patron und ehrt den Gast

KREIS, HEPP AG ST. GALLEN 14 Tel. 071 22 88 37

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

Un commentaire du «Valais agricole»

Après avoir déclaré que le 7 août — date à laquelle a paru l'arrêté du Conseil d'Etat valaisais définissant le Goron, est une journée historique pour le Valais — le Dr Henri Wuilloud commenta savoureusement la nouvelle opération. Voici quelques extraits de cet article qui a paru dans «Le Valais agricole» du 20 octobre :

«C'est la première fois dans l'histoire de la viticulture, du moins à ma connaissance, qu'un Etat décide que les vins de cépages ne répondant pas à certaines exigences doivent, pour pouvoir être mis sur le marché, changer de nom.

Pour les rouges de 1958, ne peuvent, à partir du 15 septembre 1959, date de l'entrée en vigueur de l'Arrêté du 29 juillet, être encore vendus sous le nom de Dôle que les vins provenant de vendanges ayant atteint le degré Oechsle minimum de 85 à la sonde.

Tout ce qui reste en cave, à ce moment-là, et il y en a une bonne quantité, et qui n'a pas atteint ce degré, est automatiquement déclassé et devra désormais porter le nom que d'accusés trouvent frouoyrant de Goron.

Pour les vendanges de 1959, le degré minimum a été fixé à 86 degrés Oechsle.

Par Goron, il ne s'agit donc pas du tout, comme le laisserait croire une propagande fort bien orchestrée et très habile, d'un vin nouveau, mais tout bonnement d'une Dôle ou d'un Gamay déclassés. Le procédé est fort habile pour ceux qui ne sont pas au courant de la question et s'il peut réussir à faire écouler les rouges inférieurs de 1958 qui encombrant encore bien des caves, tant mieux, selon la vieille maxime : la fin justifie les moyens.

Le Goron authentique n'est pas une simple spéculation cérébrale viiti-vinicole. On a désigné par là et on désigne encore un plant de rouge qui était cultivé autrefois sur une assez vaste échelle dans la région de Bovernier et qui y a presque, mais non totalement, disparu par suite de la reconstitution. Il avait la réputation de donner un vin un peu acide qui le faisait dédaigner des seigneurs vignerons de nos grands coteaux, jusqu'au moment où par d'habiles coupages et par une chaptalisation bien comprise, il devenait une Dôle tout à fait acceptable. Il est en fait assez curieux que bien qu'il ait été acheté, chaque année, plus d'un millier de brantées de Goron à Bovernier par des marchands d'autres régions, jamais il ne s'est vendu, par la suite, un seul litre de Goron. Une fois hors de la vallée, il n'y avait plus que de la Dôle. Maintenant, les rôles sont changés, on ne fera plus de la bonne Dôle avec un petit Goron, mais du Goron, aimable fruité, plaisant avec de la petite Dôle !

Il y a cependant une autre conclusion à tirer dans toute la tragédie du Goron, c'est, une fois de plus, la complète faillite de l'économie dirigée.

Pendant des années, on a conseillé aux vignerons la plantation des Rouges, on a lancé le Pinot de Waedenswil à grosse production, à grappes serrées pourrissant facilement à la moindre ondée d'automne. On a dit : La Suisse boit Rouge et plante Blanc. On est allé tête baissée dans les plantations de Rouges, on en a mis partout. Le résultat ne s'est pas fait attendre, on a maintenant du Rouge dont on ne sait plus que faire parce que

ce n'est que du vin inférieur, qui ne mérite pas le titre de Dôle. Et alors pour sauver la face, on trouve un biais, on va appeler ça Goron et sous ce nouveau nom, avec une bonne réclame, ça doit se vendre !

Voire, dirait Rabelais et nous avec. Dans l'intérêt du vignoble, nous souhaitons que cela soit tout de même le cas, mais plus que jamais on doit se méfier des conseils de ceux qui n'ont rien à perdre, quoiqu'il arrive.»

Note de la rédaction : La Suisse est envahie de vins rouges étrangers qui, lorsqu'ils arrivent sur nos tables, n'ont que de très lointains rapports avec leur appellation originale. On veut espérer que le Goron leur sera quand même supérieur. Les expériences que l'on a faites avec de soi-disant « petits vins suisses » le prouve heureusement.

C'est en buvant du Goron que l'on pourra vraiment juger de sa valeur, mais l'on espère d'ores et déjà que le prix de ce nouveau produit ne sera pas supérieur à sa qualité.

Goron — ein Walliser Rotwein

Im Zuge der Umpflanzaktion ist im Wallis in vermehrtem Masse die Gamay-Rebe, die namentlich auch im Beaujolais wächst, verwendet worden. Die Gamay-Rebe liefert einen guten Rotwein und weil sie ertragreich ist, kann der Preis für die breiten Konsumentenschichten erschwinglich sein.

Schon bisher wurde der Wein der Gamay-Rebe mit dem der kleinbeirigen Blauburgunder-Traube (Pinot noir) gemischt und unter dem Namen Dôle verkauft. Die minimalen Anforderungen des als Dôle in den Handel gelangenden Weines werden jedes Jahr amtlich festgesetzt. Gemäss Beschluss des Walliser Staatsrates vom 29. Juli 1959 ist

unter Dôle ein Wein der Rebsorte Pinot noir sehr guter Qualität oder eine Mischung von Pinot noir und Gamay sehr guter Qualität zu verstehen. Walliser Rotweine, die diesen Anforderungen nicht genügen, müssen unter der Bezeichnung Goron in den Handel gebracht werden.

Mit diesen neuen Bestimmungen soll der Dôle als Qualitätswein geschützt werden. Andererseits will man unter der Bezeichnung Goron einen leichteren, billigeren und doch guten Walliser Rotwein propagieren, der sich zweifellos bald grosser Beliebtheit erfreuen wird.

Büchertisch

WERK

Das Novemberheft des WERK ist der Architektur und dem Kunsthandwerk in Finnland gewidmet und gibt einen ausserordentlich wertvollen Querschnitt durch die vorbildlichen Schöpfungen finnischer Architekten. In einem einleitenden Aufsatz von Benedikt Huber, der vom finnischen Menschen handelt, führt der Redaktor des WERK aus, wie sehr der Finne trotz der Kenntnis der europäischen Um-

welt sein eigenes Leben lebe und sich aus einer gesunden Bodenständigkeit heraus gegen die nivellierende internationale Mischkultur sträubt. Tapiola und die stadtplanerischen Probleme Helsinki werden behandelt, und Alvar Aaltos Architektur schaffen wird in verschiedenen Beiträgen berührt, einmal im Artikel über die Studentenstadt Otaniemi, ferner in einem aufschlussreichen Aufsatz von Walter Moser über «Die Arbeit im Atelier Alvar Aalto» und schliesslich in zwei Artikeln über Kulturgebäude in Helsinki und über den Stadtplan Imatra. Mit dem finnischen Kunsthandwerk setzt sich wiederum Benedikt Huber auseinander, indem er es in seiner ganzen Vielfalt von Möbeln, Tafelgeschirr, Keramiken und bedruckten Stoffen zeigt.

Dieses Novemberheft bietet wieder eine Fülle besten Materials und wissenschaftlicher Mitteilungen. Kn.

Lothar Franke/Klaus Stoeckert: Kunststoffe verwenden, wo und wie? ECON-Verlag GmbH, Düsseldorf, 300 Seiten, Leinen Fr. 16.70.

In allgemeinverständlicher und übersichtlicher Darstellung vermittelt das vorliegende Buch die Grundkenntnisse über das weitgesteckte Gebiet der Kunststoffe und ihrer Verwendung. In neuartiger Form geben sogenannte Kunststoff-Steckbriefe in gedrängter und klarer Weise Auskunft über Herstellung, Lieferformen, Eigenschaften, Verarbeitung und Einsatzgebiete der einzelnen Kunststoffarten.

Der zweite Teil des Buches ist der Beschreibung der Anwendungsmöglichkeiten von Kunststoffen in Industrie, Technik, Handwerk, Wissenschaft und im täglichen Leben gewidmet. Unter anderem werden folgende Gebiete behandelt: Bauindustrie, Fahrzeugbau, Photographie, Haushaltswaren und Gebrauchsartikel, Innenausstattung, Nahrungs- und Genussmittel, Möbelindustrie, Sportartikel und Campingbedarf.

Das Buch lässt aber nicht nur die Fortschritte der letzten Jahre erkennen, es zeigt darüber hinaus auf, was in naher Zukunft möglich sein wird und gibt weiter darüber Auskunft, wo man die Kunststoffe wirtschaftlich besonders vorteilhaft einsetzt oder wo man von ihrer Verwendung aus technischen oder wirtschaftlichen Gründen besser Abstand nimmt. Es wendet sich an die weiten Kreise, die ausserhalb der eigentlichen Kunststoffindustrie stehen, aber an den Kunststoffen und ihrer Verwendung interessiert sind und eine fachkundige Einführung in das immer interessanter werdende grosse Gebiet der vielseitigen Kunststoffe suchen. Der Hotelier, der an die Erneuerung seines Hauses herantritt, wird aus diesem Buch wertvolle Anregungen schöpfen.

«Glas»

Als Herausgeber dieser ansprechend illustrierten, buchtchnisch gediegenen Schrift über unsere einheimischen Glashütten, die jüngst in drei Sprachen allen Schulen übergeben worden ist (für den diesjährigen Schweizer-Woche-Aufsatz), zeichnet die Vereinigung Schweizerischer Glasfabriken. Dr. Edgar Steuri hat es verstanden, in einem reizvollen Aufbau von der Sage zur Geschichte und Gegenwart ein abgerundetes Bild der Glasmacherkunst zu

La saison des palées est ouverte

Du 25 novembre au 24 décembre on exerce dans les lacs de la Suisse centrale la pêche nocturne des palées.

Il s'agit là d'une vieille coutume qui se pratique pendant les froides et sombres nuits d'hiver et qui suppose des connaissances approfondies et de l'habileté.

Attirés par la lumière de réflecteurs modernes — on utilisait jadis des torches, nommées «clairons» — les poissons se prennent dans les filets ou sont recueillis avec agilité au moyen de fileches ou d'épissettes.

Les gourmets attendent depuis longtemps cette spécialité culinaire, servie dans beaucoup de restaurants. Les palées peuvent être frites, étuvées dans du vin blanc ou bouillies comme les truites au bleu.

Dans tous les lacs suisses, s'ouvre vers la fin du mois de novembre la pêche des corégones reproducteurs en vue de récolter le frai nécessaire au réempoisonnement de nos lacs.

L'écoulement du produit de ces pêches, qui durent jusqu'à mi-janvier, est souvent malaisé.

Les pêcheurs professionnels seraient reconnaissants si les consommateurs faisaient un large usage de l'offre de ces corégones vendus à des prix avantageux et qui peuvent satisfaire les palais les plus exigeants.

zeichnen und die Leistung unserer Schmelzbetriebe leicht lesbar und doch technisch genau zur Geltung zu bringen. Ihre volkswirtschaftliche Bedeutung, der Qualitätsgedanke und die Bausmöglichkeiten in der Glasindustrie finden zutreffende Würdigung.

Inserate und Abonnemente

Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 35 Rp., Reklamen Fr. 1.20 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnemente: Schweiz: jährlich Fr. 22.—, halbjährlich Fr. 13.50, vierteljährlich Fr. 7.20, 2 Monate Fr. 5.—, Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 27.50, halbjährlich Fr. 16.—, vierteljährlich Fr. 9.—, 2 Monate Fr. 6.75. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. — Druckvov. Birkhäuser AG., Basel 10. — Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. — Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto V 85, Telefon (061) 34 86 90.

Redaktion: Ad. Pfister
P. Nantermond
Inseratenteil: E. Kuhn



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1888
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 2 41 22



Schlafdecken
aus
ACRILAN®
bieten mehr!

Decken aus 100% ACRILAN sind — verglichen mit gewöhnlichen Decken — leichter und wärmer. Trotz des luxuriösen Aussehens sind sie komfortabel und lassen sich, sogar in Automaten, mühelos waschen. Nach Vorschriften behandelt, behalten sie ihr luxuriöses Aussehen, verlieren weder Form noch Grösse, sondern bleiben wie neu.

Auch zu andern Produkten verarbeitet bietet Acrilan mehr, als Sie bis heute von einer Faser erwarten durften. Diese moderne Acrylfaser von Chemstrand ist nicht

nur ausserordentlich strapazierfähig, sondern lässt sich, rein oder mit andern Fasern vermischt, zu Geweben von wunderbar molligem, leichtem Griff verarbeiten. Aus 100% Acrilan gestrickte oder gewobene Textilien sind meistensicher, waschbar, trocknen schnell und bleiben formfest. Richtig verarbeitet erholen sich die zerknitterten Gewebe sehr rasch, behalten jedoch Plissé- und Bügelfalten. Achten Sie deshalb bei Ihrem nächsten Einkauf von nun an auf das Qualitätszeichen dieser Faser: das rote «A»!

ACRILAN

® reg. Warenzeichen

CHEMSTRAND INTERNATIONAL — Chemstrand Generalvertreter für die Schweiz: Schulthess & Sohn, Schanzeneggstrasse 1, Zürich 2

Erhältlich in allen guten Fachgeschäften, Schild S.A. und Tuch AG.-Filialen.



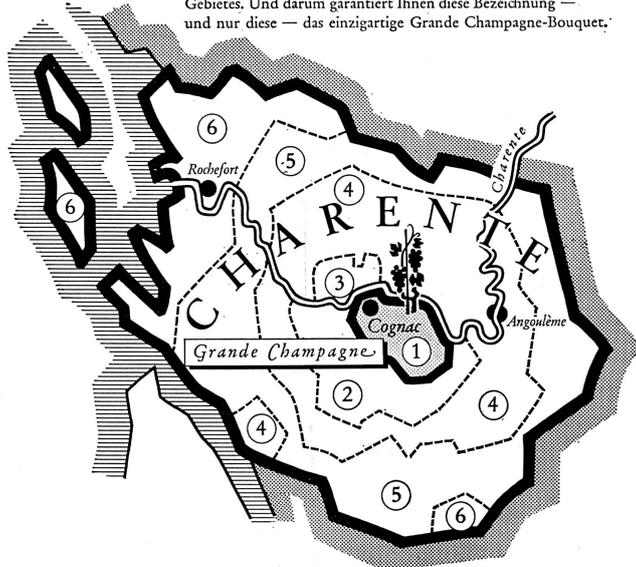
das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 08

Hier wächst der beste Cognac!

Der Cognac-Distrikt, die Charente im Südwesten Frankreichs, ist in sechs verschiedene Regionen eingeteilt. Jedes dieser Gebiete produziert Cognac. Der gesuchteste und beste aber kommt aus der Grande Champagne, dem Herzen des Cognac-Gebietes. Und darum garantiert Ihnen diese Bezeichnung — und nur diese — das einzigartige Grande Champagne-Bouquet.



Grande Champagne

Marmot Cognac Napoléon vsop

präsentiert sich in der einzigartigen, gediegenen Krummhalsflasche, handlich zum Einschenken und standfest, wie sie schon vor hundert Jahren gebraucht wurde. Er ist weit mehr als ein ***Produkt, ein reiner Grande Champagne, altherwürdig, fein und einzigartig im Bouquet. Versuchen Sie ihn. Sie finden kaum besseren Cognac — und bestimmt keinen andern «Grande Champagne» zu diesem Preis...



Bezugsquellen-Nachweis durch die Marmot Kellerei, J. Wertheimer & Co., Zürich 5, Konradstraße 17/21, Telephon 051/423220



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!
W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 221 44

Wandanstrich oder Tapezieren



Eines der grössten und modernsten Spitäler der Schweiz schreibt:

(Auszug)

Der Entscheid, ob Wandanstrich oder Tapezieren, war zu treffen für 28000 m² Wandfläche in Zimmern und für 13000 m² in Korridoren.

Grundbedingung war Lichteinheit, Desinfektion, Neutralisation und gutes Aussehen der Räume auf Jahre hinaus.

Unsere 30-jährige Erfahrung führte zu Salubra.

Seit 1941 und 1945 wurden im Neubau 6700 Doppelrollen Salubra-Tapeten verwendet. Weder von technischer noch von medizinischer Seite ergaben sich seither irgendwelche Beanstandungen. Auch für die künftigen Klinikbauten, Personalhäuser und Altersheime werden wir auf Salubra-Tapeten bestehen.

Aehnliche Erfahrungen machten andere Spitäler

Die Bewährung im Spital gilt auch für das Hotel.

Dass sich Salubra-Tapeten so leicht ausbessern lassen, ist für Hotels besonders wichtig.

Erfahrene Hoteliers bestehen auf



und Tekko für

besonders reiche Raumwirkung

SALUBRA A.G. BASEL

GIGER-KAFFEE

— ein vollendeter Genuss —

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

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

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 2 27 35



A remettre
plein centre capitale romande

café-restaurant

Agencement moderne. Grande terrasse. Chiffre d'affaires élevé. Excellente affaire pour personne expérimentée. — Offres avec références sous chiffre PG 61709 L à Publicitas Lausanne.



Unsere Solinger Bestecke

gehören zu den kunstvollsten und edelsten. Grosse Auswahl. Konkurrenzlose Preise. Katalog gratis durch die Generalvertretung von Arx, Fabrik-Versand, Niedergösgen SO

Flachduvets mit Dralonfüllung

sehr leicht und doch warm, wenig Platz beanspruchend, voll waschbar u. hygienisch. 120/160 cm weiss 56.—, farbig 59.— Etamine-Anzüge dazu ab Fr. 22.—



Wäschefabrik
Telephon 058/441 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

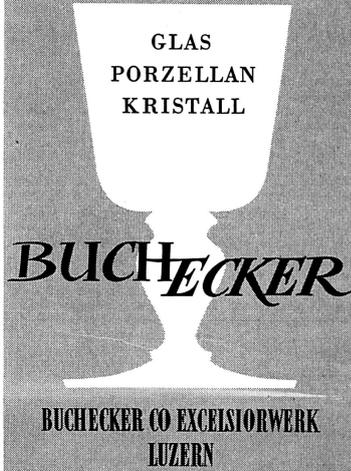
Billig zu verkaufen aus Privathaus neuwertiger

Smoking

sowie ein

Gesellschaftsanzug

beides 1mal getragen. Gr. 54. Telephon (051) 241397.



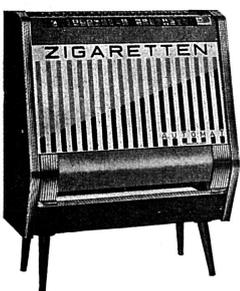
BUCHECKER CO EXCELSIORWERK
LUZERN

Zu verkaufen
Hotel in Zürich
Zentrale Lage, 40 Betten. Offerten von bestausgewiesenen, kapitalkräftigen Interessenten erbieten unter Chiffre H 9 2387 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A remettre
café-restaurant à Lausanne
Restaurant d'ancienne renommée, entièrement rénové; affaire importante et intéressante pour personne capable et dis. métier. Chiffre d'affaires envisagé de Fr. 300000.— à Fr. 400000.—. Prix de reprise Fr. 220000.—. Nécessaire pour traiter Fr. 120000.—. Ecrire sous chiffre P 13490 S à Publicitas Sion.

Auf Frühling 1960 zu verkaufen:
Hotel-Pension in Davos
30 Betten. Zentrale Lage. Grosser Umschwung. Offerten mit Kapitalnachweis unter Chiffre P D 2889 an die Hotel-Revue, Basel 2.

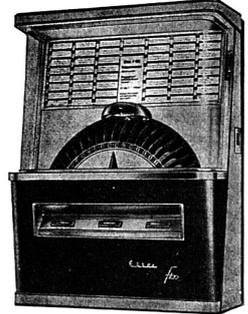
INSERATE LESEN
erwirkt vorteilhaftern Einkauf



Elektrische Zigaretten-Innenautomaten mit 22 Schächten, in eleganter Konsolenform.
Preis: Fr. 3800.— netto
oder in Raten von Fr. 130.—

NEUHEITEN

Wandmusikbox ELTEC mit 100 Wahlmöglichkeiten. — Normale und Stereoausführung. — Moderne Form und Farbe. — Minimale Raumbeanspruchung.
Preis: Fr. 3950.— netto
oder in Raten von Fr. 135.—
Fr. 4500.— netto, 50 Schallplatten, zusätzlicher Lautsprecher und ein Jahr Plattenwechsel inbegriffen — oder in Raten Fr. 152.50.
Service in der ganzen Schweiz.



Ecluse 9 u. 14, Tel. (038) 524 02

