

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **64 (1955)**

Heft 13

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. **Abonnemente:** Schweiz: jährlich Fr. 20.-, halbjährlich Fr. 12.-, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.-, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.-, monatlich Fr. 3.-. **Postabonnemente:** Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgeber: Dr. R. C. Streiff. - Druck von Birkhäuser AG., Elisabethenstrasse 15. - **Redaktion und Expedition:** Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Telefon (061) 34 8690.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnnummer 50 Cts. le numéro

Annones: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. **Abonnements:** douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. - Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. - Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle, Elisabethenstr. 15. - **Rédaction et administration:** Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 34 8690.

Nr. 13 Basel, den 31. März 1955

Erscheint jeden Donnerstag

64. Jahrgang 64^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 31 mars 1955

N° 13

Einfuhrabgaben verteuern die Lebenshaltung und belasten das Gastgewerbe mit hohen Kosten

Über die Ursachen der hohen Lebensmittelpreise in unserem Lande war in den vergangenen Monaten viel die Rede gewesen. In welchem Ausmasse der Staat selber unter die Preistreiber gegangen ist, wurde im Gewoge des Umranges vielleicht etwas zu wenig beachtet. Nachdem die Wellen der Abstimmung sich wieder gelegt haben, lohnt es sich zweifellos, die Belastung, die die wichtigsten Nahrungs- und Futtermittel bei der Einfuhr erfahren, anhand einiger nüchterner Zahlen zu ermitteln.

Fangen wir beim **Fleisch und Schlachtvieh** an, dessen Preisgestaltung besonders stark umstritten ist. Ochsen kommen gegenwärtig je Stück im Mittel auf rund 800 bis 1050 Franken franko Schweizergrenze zu stehen. Der Zoll beläuft sich durchschnittlich auf ca. 85 bis 90 Franken; dazu kommen alle möglichen weiteren Abgaben sowie Rückstellungen zur Finanzierung der einheimischen Überschussverwertung, die sich insgesamt auf etwa 65 bis 75 Franken pro Stück belaufen. Insgesamt werden **Schlachtochsen** an der Grenze mit 150 bis 165 Franken pro Stück belastet; auf den Einfuhrwert berechnet, macht das ungefähr 16 bis 18 % aus. Etwas geringer ist die Belastung der kleinen **Schlachttiere**; doch müssen für **Schlachtschweine** pro Stück bei einem mittleren Einstandspreis von Fr. 210.- je Stück franko Schweizergrenze immerhin Fr. 10.- an Zollgebühren und Fr. 13.- an sonstigen Abgaben und Rückstellungen erlegt werden, so dass die Gesamtbelastung auch hier rund 11 % erreicht. **Frisches Schweinefleisch** kommt franko Schweizergrenze auf ca. 550 bis 600 Franken je 100 kg zu stehen; der Staat erhebt hierauf Fr. 70.- Zollgebühren und Fr. 25.- sonstige Abgaben, was zusammen einen Aufschlag von 95 Franken oder rund 17 % ergibt. **Gefrierfleisch** dagegen wird bei einem Einstandspreis von rund 300 Franken und 60 Franken Grenzgebühren (davon 40 Fr. Zoll) um ein volles Fünftel verteuert.

Die Schlachtviehproduzenten klagen über die hohen schweizerischen Produktionskosten; in welchem Umfang der Staat selber an der Verteuerung wichtiger landwirtschaftlicher Kostenfaktoren, wie z. B. des Kraftfutters, beteiligt ist, wird leider meist verschwiegen. **Futtergerste** kostet franko Schweizergrenze rund 30 Franken per 100 kg. Der Zollansatz ist mit Fr. -60 unbedeutend; hingegen wird ein Preiszuschlag von nicht weniger als Fr. 6.- erhoben, wozu noch ein Pflichtlagerbeitrag von Fr. 1.15 kommt, alles in allem also eine Belastung von Fr. 7.75 pro 100 kg, was eine Erhöhung des Einstandspreises um *mehr als einen Viertel* ausmacht. Ganz ähnlichen Einfuhrgebühren begegnen wir bei den andern Futtergetreidearten. **Ölkuchen**, Futtermehl und Ölkuchennmehl, deren Einstandspreis zwischen 25 und 35 Franken per 100 kg schwankt, wird mit einer Zollgebühr von bloss 20 Rp., dafür aber mit Preiszuschlägen und Pflichtlagerbeiträgen von 5 bis 6 Franken belastet, woraus sich eine mittlere Importverteuerung um ein *runder Fünftel* ergibt.

Man versteht, dass Erzeugnisse des eigenen Bodens gegenüber billigeren ausländischen Konkurrenzprodukten geschützt werden; weniger verständlich erscheint, dass sogar **Speisereis**, der in der Schweiz bekanntlich nicht gedeiht, bei einem Einstandspreis von rund 100 Fr. pro 100 kg mit Abgaben von rund 20 Franken belastet wird, wovon allerdings der überwiegende Teil auf Pflichtlagerbeiträge entfällt. Ob bei der heu-

tigen internationalen Lage nicht wenigstens ein Teil der kostenmässig recht erheblich ins Gewicht fallenden Lagerhaltung abgebaut werden könnte, ist eine Frage, der man nicht länger aus dem Weg gehen sollte. Die Belastung beim Speisereis mutet freilich bescheiden an, wenn man sie z. B. mit derjenigen des **Zuckers** vergleicht. Bei einem Einstandspreis von rund Fr. 45.- franko Schweizergrenze werden hier volle 22 Franken Zollgebühren per 100 kg zugeschlagen, wozu noch ein Pflichtlagerbeitrag von Fr. 8.- tritt, so dass die gesamte Grenzverteuerung 30 Franken oder 66 Prozent beträgt.

Speiseöle und Speisefette sind franko Schweizergrenze zu Fr. 150.- bis 200.- erhältlich (ausser Olivenöl, das bedeutend teurer zu stehen kommt). Auf diesem Einstandspreis wird je nach Sorte eine Zollgebühr von 10 bis 20 Franken je 100 Kilo erhoben; dazu treten weitere Fr. 5.- Zollzuschlag und ein Pflichtlagerbeitrag, der sich zwischen 16 und 18 Franken bewegt. Im ganzen beträgt die Einfuhrbelastung der Speiseöle und Speisefette ungefähr 30 bis 40 Franken per 100 kg, was einer Verteuerung um rund einen Fünftel des Einfuhrwertes gleichkommt. Die Rohstoffe der Speisefett- und Speiseölfabrikation, insbesondere Erdnüsse und Kopa, erfahren bei Einstandspreisen von rund 90 Franken eine Belastung von Fr. 4.20 bis 4.50 durch einen bescheidenen Zoll und einen weniger bescheidenen Zollzuschlag, wozu jedoch noch ca. 8 bis 12 Fr. Pflichtlagerbeiträge treten, so dass auch hier eine Gesamtverteuerung von durchschnittlich etwa 15 % eintritt.

Weitaus am empfindlichsten wird bei der Einfuhr aber die **Butter** getroffen. Der Einstandspreis der Auslandware beläuft sich gegenwärtig franko Schweizergrenze auf ca. Fr. 5.- per kg. Der reguläre Zoll erscheint mit 20 Rp. nicht hoch; dazu kommt aber ein Zollzuschlag von Fr. 1.- und eine Abgabe an die Butyria, die sich zurzeit auf Fr. 2.50 beläuft und dazu dient, die Preisdifferenz zwischen Inland- und Auslandsbutter auszugleichen. Die Gesamtbelastung der Butterimporte erreicht solch einer *volle drei Viertel* des Einfuhrwertes. Zwar wird ein Teil der Einfuhrabgaben zur Verbilligung der Inlandsbutter eingesetzt; doch ist der schweizerische Butterpreis, gemessen an andern Fettstoffen, heute so hoch, dass man sich kaum wundern darf, wenn der Butterverbrauch zum Schaden der Landwirtschaft durch Speisefette aller Art und neuerdings sogar durch Tafelmargarine zurückgedrängt wird. Erwähnt sei aus dem Bereich der Milchprodukte auch noch die Verteuerung des **Milchpulvers**, die teils durch einen Zollansatz von Fr. -50 per kg, teils durch Pflichtübernahme inländischen Milchpulvers erfolgt und bei einem Einstandspreis von Fr. 2.40 für die Auslandware rund Fr. 1.10 bis 1.30 per kg bzw. ungefähr 50 % erreicht.

Artikel 29 der schweizerischen **Bundesverfassung** setzt fest, dass die für die inländische Industrie und Landwirtschaft erforderlichen Stoffe im Zolltarif möglichst gering zu taxieren seien, ebenso die zum nötigen Lebensbedarf erforderlichen Gegenstände. Ein Blick auf die in den letzten Jahren und Jahrzehnten verfügbaren Abgaben, Zuschläge und Gebühren zeigt, wie weit der Bund von jenem *gesunden Grundsatz* abgewichen ist. Es empfiehlt sich, bei künftigen Diskussionen über Preisbewegungen und -entwicklungen den Anteil der staatlichen Importbe-

lastung an den hohen Lebenskosten nicht aus dem Auge zu verlieren.

B. K.

Vom Standpunkt der Hotellerie und des Gastgewerbes kommt der Verteuerung der Lebenshaltung durch Einfuhrabgaben eine besondere Bedeutung zu. Während der einzelne Bürger nur insofern eine Reallohneinbusse erleidet, als er die hohen Lebenshaltungskosten nicht durch Nominalloohnerhöhungen zu kompensieren vermag - was für den Rentner nicht möglich ist -, bekommt die Hotellerie die Verteuerung in doppelter Beziehung zu spüren. Hohe Lebenskosten begünstigen den Lohnauftrieb; in dieser Beziehung ist die Hotellerie in der gleichen Lage wie die übrigen Industrien und Gewerbezeile. Es besteht aber ein wichtiger Unterschied: Industrie und Gewerbe sind heute im allgemeinen, dank einer höheren Gewinnmarge, besser in der Lage, Lohnforderungen zu entsprechen. Dadurch verstärkt sich ihre Stellung auf dem Arbeitsmarkt, was denn auch dadurch in Erscheinung tritt, dass die Rekrutierung gastgewerblicher Arbeitskräfte immer grösseren Schwierigkeiten begegnet. Zum andern wirken sich die überhöhten Lebenskosten nicht nur über die Löhne auf die Hotellerie aus, sondern - weil die Lebensmittel für sie *Rohstoffe* sind und damit *wichtige Elemente der Gesteungskosten* - verteuern höhere Preise den Betriebsaufwand. Ein bestimmter Prozentsatz des Einkaufspreises der von jedem Gast konsumierten Lebensmittel entfällt auf Einfuhrabgaben und wird Bestandteil der Gesteungskosten. In gleicher Weise werden auch noch die Kosten für die Angestelltenverpflegung verteuert. Daraus geht hervor, dass die Lebenskostenverteuerung durch Einfuhrabgaben die Hotellerie *kumulativ* belastet, dass dieser Wirtschaftszweig ungleich stärker als andere in seiner Kostenstruktur durch die Einfuhrverteuerung in Mitleidenschaft gezogen wird.

Diese Tatsache erhält dadurch besonderes Gewicht, als es der Hotellerie bisher nicht gelungen ist, die Einnahmen entsprechend der Ausgaben-

steigerung zu erhöhen. Untersuchungen der Schweizerischen Hotel - Treuhand - Gesellschaft haben dies in eindrücklicher Weise dargetan. Die Gründe hierfür liegen auf der Hand. Infolge der sozialen Umschichtungen kann die Hotellerie ihre Preise nicht entsprechend der Erhöhung der Gesteungskosten heraufsetzen. Sie muss ihre Preisstellung auf die neuen soziologischen Gegebenheiten ausrichten und vermag deshalb nur einen Teil der Kostensteigerung auf den Gast abzuwälzen. Die Folge ist, dass aus einem prozentual (nicht absolut) schlechteren Betriebsergebnis (Betriebsausgaben in Prozenten der Betriebseinnahmen) um durchschnittlich fast um 100 % erhöhte Unterhaltskosten zu bestreiten sind, so dass für Amortisation und Erneuerung nicht mehr viel übrigbleibt, jedenfalls viel zu wenig, um auch nur normale Abschreibungen vornehmen zu können. Das ist grundsätzlich die Situation, was nicht heissen will, dass sämtliche Hotelbetriebe sich heute in einer Ertragskrise befinden. Städtische Hotelbetriebe und solche in grossen Fremdenzentren, die eine weit überdurchschnittliche Bettenbesetzung oder in den letzten Jahren starke Frequenzverbesserungen erzielten, können im allgemeinen nicht über schlechte Betriebsergebnisse klagen. Aber diese beiden Voraussetzungen (hohe Bettenbesetzung und starke Frequenzsteigerung) treffen für das *Gros der Saisonhotellerie in den Bergen* nicht zu. Hier ist es die kurze Saisondauer und die ungenügende Kapazitätsausnützung in der Vor- und Nachsaison, die es ihnen im allgemeinen verunmöglicht, ausreichende Betriebsergebnisse herauszuwirtschaften. Darum ist es *nicht gleichgültig*, wie hoch die Lebensmittelpreise sind, und die Bestrebungen, sie immer weiter zu erhöhen, laufen den Interessen der Hotellerie diametral zuwider. Eine Senkung aber, wie sie durch Abbau der Einfuhrabgaben herbeigeführt werden könnte, käme einer fühlbaren Entlastung gleich, ohne dass dadurch schutzwürdige Interessen der Landwirtschaft in Mitleidenschaft gezogen würden.

Le gourmet au régime

par Paul André

Le gourmet est-il plus exposé que d'autres à devoir, tôt ou tard, suivre un régime? On le dit. Ce n'est pas sûr. Le premier précepte de la gastronomie consiste à savoir manger. Qui sait manger, sait digérer. Quelque chose vous signale les plats qui vous conviennent, et ceux qui, sans vous rendre tout de suite malade, introduisent dans votre organisme quelque perturbation. Pas plus qu'il ne sent les finesses intérieures d'un mets, le goinfre n'en discerne la convenance avec ses ressources physiologiques. Il attend que l'appareil digestif proteste. Il malmène son instrument. Il devra le payer par une renonciation rigoureuse. Quel châtiment de l'imprudence!

On va célébrer bientôt le deuxième centenaire de Brillat-Savarin, né en 1755. C'est le moment de rappeler que ce gastronome était avant tout un moraliste. Il a médité non seulement sur le goût des aliments et sur sa façon de les préparer, mais d'avantage encore sur leurs effets et sur leur rôle. Il évitait avec soin ceux qui lui paraissaient nuisibles. Car la santé nous permet d'apprécier à sa valeur ce légitime agrément de l'existence qu'est une bonne table. Heureux les gens qui se portent bien sans y prendre garde! Qu'ils jouissent longtemps de ce privilège royal! Le secret? N'en pas abuser. D'autres s'appliquent à être dispos, parfois difficilement, et avec des moyens

précaires. Voilà le mérite. Voilà une science. Un épicurisme supérieur.

Puis-je risquer un paradoxe? Il me semble que tout le monde est en quelque sorte au régime. Et, par conséquent, que personne ne l'est absolument. Expliquons-nous. Chaque tempérament comporte sa discipline, les mieux doués comme les autres, sinon davantage que les autres. On ne joue pas impunément avec les capacités reçues, au physique ou au moral. Il faut les conduire, les asservir - pour n'en être pas les captifs, et finalement les dupes. Il y a des servitudes dorées qui vous dégradent un homme au sens propre comme au sens figuré. Si c'est cela le plaisir, vive l'ascétisme! Mais le vrai plaisir n'a heureusement pas à répondre des dommages causés par ses caricatures.

Loi générale - aussi vague et discutable que toute loi générale: ne pas manger trop. Qu'est-ce que cela signifie pratiquement? Tel aura trop mangé avec le quart de la quantité nécessaire à tel autre, qui cependant pèse vingt kilos de moins. Autant d'organismes, autant d'appétits. Il y a une habitude de manger trop, qui ne se remarque plus, tant elle est devenue impérieuse et naturelle. Il s'agit de se connaître réellement. A sur-

mener ses organes, on n'en tire plus les services normaux, et l'on sera mal nourri par excès de nourriture. La façon de manger importe également. C'est même un des facteurs qui contribuent à distinguer l'homme des animaux. L'animal qui mange vite n'en subit aucun préjudice, témoin le cochon, dans l'estomac duquel on trouve des pommes de terre entières, bientôt converties en jambon et en lard. L'homme, pour assimiler correctement, est soumis à des exigences subtiles. Les fous dévorent; les sages mastiquent. Sans penser trop. La concentration intellectuelle gêne la digestion.

Avant tout importe néanmoins l'esprit dans lequel on mange. Défiiez-vous de la radio. Ses sons peuvent être favorables, mais il en est de crispants, et ce sont, par malheur, les plus nombreux. Si un parleur vous agace, ne continuez pas à l'entendre, pour la satisfaction malsaine de ronchonner. Bouclez la mécanique, et calmez-vous. Il y a des gens qui choisissent l'heure du repas pour se lancer régulièrement à la figure leurs quatre vérités. Ou pour ruminer en silence je ne sais quels sombres griefs. Ils feraient mieux de jeûner. Oui, rien de meilleur que le jeûne dans les ennuis et dans les colères. Vous recommencerez à manger quand vous aurez retrouvé votre paix intérieure. Elle en reviendra plus vite, car il arrive aussi que les idées noires ou les sentiments acides proviennent de quelque désordre dans l'estomac, le foie, les intestins, les reins. On a oublié les excellentes raisons du jeûne. C'est le jeûne, partiel ou total durant vingt-quatre heures, qui décrease votre appareil digestif en le mettant au repos. Savoir jeûner est une façon de reculer l'instant où il faudra prendre un régime. Le gourmet devrait pratiquer le jeûne comme un exercice essentiel à son art.

Et rappelez-vous que l'âge a son mot à dire. On ne mange pas à soixante ans comme on mangeait à trente. Les besoins diminuent, les fonctions ralentissent. Je ne suis d'ailleurs pas sûr que ce soit tout à fait exact. Il faudrait plutôt dire que les fonctions se modifient, et peut-être se spiritualisent. Autrement dit: se perfectionnent, malgré les apparences, et bien qu'elles en soient plus fragiles. Ainsi s'expliquerait la présence chez les vieillards d'admirables gourmets. Quelques bouchées leur suffisent pour en extraire des sensations exquis.

Une habitude qui se perd, celle de commencer le repas par la prière, donnait à cet acte précieux tout son sens. Les païens n'y manquaient jamais; les chrétiens estiment cette évocation adoussous de leur magnifique intelligence. Mais celui qui mange avec reconnaissance apprécie davantage ce qu'il mange, et il prédépense ses organes à en tirer pleinement parti. Nous ne savons d'autre part plus converser; nous discutons. Quelle tristesse! Ces entretiens calmes et spirituels, c'était la preuve qu'il est bon de parler en mangeant, à condition de savoir parler.

Ces précautions ne préservent pas toujours d'une éventualité tragique: le médecin vous donne implicitement à choisir entre le régime et la mort – entre la loi ou la fosse. C'est très simple. Et c'est laconique. Voici un papier, qui vous indique les aliments permis. Mais il précise surtout les aliments défendus. Avec une cynique élégance. Vous glissez cette fiche, comme un trésor, dans votre portefeuille. Vous êtes grave. Soyons francs: vous faites une tête d'enterrement. Vous enterrez d'avance la joie de vivre, pour avoir l'agrément de geindre ici-bas plus longtemps.

Vous avez tort. La diététique n'est plus cette opération de désespoir, qui prolongeait naguère les jours de ses victimes en cultivant leur langue. Elle est devenue constructive, optimiste. Elle aide à remettre en état la physiologie fatiguée. Voilà pourquoi elle intervient désormais avant les dégâts définitifs. On attend moins pour y recourir, mais on le fait avec toute une gamme de nuances, pour rétablir ou si possible pour préserver. Non pour entretenir tant bien que mal un organisme déficient. On sait exactement quels facteurs sont nocifs; cela permet de distinguer davantage entre les choses à proscrire. Les régimes, mieux adaptés à chaque cas, deviennent en outre plus souples et plus variés. Une quantité de produits nouveaux y contribuent. Et l'art s'en mêle. Il existe maintenant une gastronomie en diététique. Les plats prennent du caractère, et même du mordant. Soyez sûrs qu'ils y gagnent en efficacité.

Vous ne vous apercevrez pas en somme d'être au régime. Vous n'êtes plus la personne «qui ne doit pas manger ceci, qui doit manger ça». Vous

avez un certain style de nourriture correspondant à votre tempérament. Il admet des exceptions, c'est-à-dire des infractions, comme toute syntaxe et toute grammaire. On ne les répète jamais deux fois de suite. Elles seront rares, selon les mets dont il s'agit. Mais, loin de bloquer votre digestion, ces fantaisies l'activeront. Une bonne nouvelle, entre parenthèses, pour les hépatiques: il est démontré qu'un verre de vin stimule le foie. Résumons-nous: pas d'esclavage. Une direction attentive et lucide, précisément pour n'avoir pas à perdre sa liberté.

Sachez, dans ce domaine, l'étonnant pouvoir des vitamines. La plupart exercent une action

décisive sur l'assimilation. Une déficience en vitamines – elles sont plus fréquentes et plus ignorées qu'on ne le suppose – peut réduire considérablement les capacités de l'appareil digestif. On croyait ne plus rien supporter, et il suffit de l'un ou l'autre de ces infiniment petits pour vous rendre, en quelques jours parfois, tous vos moyens. Notez que la nourriture peut contenir toutes les vitamines nécessaires, et celles-ci être inefficaces, par insuffisance ou par défaut d'assimilation. Mais c'est ici l'affaire du médecin. Celle du gourmet consiste à lui dire merci. Merci d'avoir fait du régime, même quand il est strict, un plaisir. Ou presque un plaisir... Paul André

Une plaie: Les numéros spéciaux

Un jour, l'éditeur d'une revue s'en va trouver le rédacteur en chef et lui fait part de son désir de lancer, pour le printemps, un numéro spécial qui serait presque totalement consacré à un pays. L'expérience a déjà porté sur la France, sur la Belgique et sur l'Italie et il semble que le tour de la Suisse soit venu. Justification à laquelle, géographiquement, on ne trouve rien à redire.

Pourquoi pas, en effet? On a déjà, certes, beaucoup parlé de cette petite Confédération, mais on n'en parlera jamais assez, surtout si, finalement, l'affaire n'entraîne pas trop de dépenses et rapporte quelque chose.

On décide, donc, de «découvrir», à l'intention des lecteurs, la Suisse.

L'éditeur s'en va trouver un personnage de haute lignée dont on sait toute l'indulgence amitié qu'il porte à ce pays où il a fait de fréquents séjours. Au surplus, cette personnalité est choisie de préférence dans les milieux diplomatiques, présumant qu'elle pourra intervenir en haut lieu – on ne dit pas où, mais on devine – pour que des appuis soient largement assurés à la cause du périodique; et à sa caisse.

Je ne mets aucune malice dans ce préambule, persuadé que je suis que la bonne volonté est entière, de part et d'autre, que le désir de bien faire est sincère du côté que l'on pense.

Une liste est dressée qui groupe des représentants du monde diplomatique, de milieux politiques et d'organismes d'essence internationale. On demandera à l'un et à l'autre de rédiger des articles sur la mission de la Suisse, sur le rôle que cette nation a joué pendant la guerre («nous n'avons fait que notre devoir...»), sur la Croix-Rouge, sur l'armée de milices. Le village Pestalozzi, à Trogen, a sa place toute marquée, et l'on réservera quelques pages à l'éducation officielle et privée aux universités, aux instituts et pensionnats privés. Les arts et les lettres auront aussi leur rubrique et la musique de même, avec de pittoresques échappées sur le folklore helvétique et sur les «landsgemeinde».

Et puis, il y aura le tourisme, branche vitale de notre économie nationale: les Alpes (de Saussure, Wyhmer), les lacs, le jodel, le hornuss, le cor des alpes, l'edelweiss, fleur immortelle, etc.

L'hôtelier, bien entendu, aura la large place qu'elle mérite et ceci aussi bien dans le texte rédactionnel que dans le secteur publicitaire de ce numéro spécial. On présentera parallèlement les organes touristiques, sollicités sur le plan national, régional, cantonal et local.

L'éditeur et le rédacteur étrangers chargés de rassembler toute cette documentation feront, dans leurs démarches, état d'expériences acquises lors de rapides passages en Suisse, au Nouvel An, à Pâques ou au plus fort de l'été.

— Pensez donc, cher Monsieur, je n'ai pas trouvé une seule chambre libre et c'est tout juste si j'ai pu parvenir à me loger dans les combles ou dans un chalet.

Conclusion: ce sont toujours les mêmes qui se font tuer.

Je ne vise personne. Il y a des éditions, des pages spéciales qui ont leur raison d'être, d'autres qui s'imposent moins irréfutablement et il y a surtout, dans la troisième catégorie, des initiatives sans portée que l'on devrait rejeter.

Qu'en est-il finalement? L'éditeur a fait des sacrifices pour l'achat d'un papier couché (que ne l'est-il resté, celui-là, dans sa papeterie?). L'imprimeur a dû, de son côté, utiliser les procédés graphiques les plus coûteux pour faire honneur à sa signature.

Le numéro spécial sort de presse un jour, un très beau jour. Il fleurit l'encre toute fraîche, ses pages craquent d'orgueil sous l'examen en diagonale du lecteur pressé. La personnalité qui le reçoit, en hommage gratuit, l'emporte à la maison, se promettant de passer quelques heures à le parcourir tout à son aise. Mais les jours se suivent, les travaux s'accumulent, d'autres périodiques s'affirment et... un jour, un très mauvais jour, le numéro spécial trouve le chemin qu'il ne mérite certes pas: la corbeille à papier.

Peut-être, un sort moins cruel lui vaudrait-il d'échouer sur la table encombrée d'autres imprimés, dans la salle d'attente d'un dentiste ou d'un médecin dont la clientèle cherche à calmer des appréhensions d'ordre moral et physique à la fois. Les pages auront forcément perdu de leur actualité.

Il serait difficile de généraliser. Les numéros spéciaux lancés par des maisons connues dont la contribution à la cause qui nous intéresse est méritoire, restent hors de cause. Mais je pense que les hôteliers devraient réserver leur budget publicitaire à des secteurs aux mérites éprouvés, à des publications, quotidiennes ou hebdomadaires, qui font des frais pour tenir des rubriques touristiques régulières et dont la rédaction se préoccupe de problèmes qui nous sont quotidiennement familiers.

Veuillent les milieux que nous avons cités plus haut – et dont la bonne foi reste entière – ne pas nous en vouloir si les cercles hôteliers et touristiques ont été contraints, l'expérience aidant, de ne pas sauter au cou des acquiescements d'annonces qui emboîtent le pas des éditeurs.

L'abus est flagrant. Gardons-nous des publications qui ont tendance à découvrir nos ressources plutôt que nos besoins et assurons notre concours à celles qui opèrent dans le sens contraire: le bon, le vrai.

TRAVEL

Der Zentralvorstand in Montreux

Der Zentralvorstand hielt seine zweite Sitzung in diesem Jahr in Montreux ab. Er benützte die Gelegenheit, sich von der vorzüglichen Organisation unserer sozialen Kassen (HOTELA und FAK) zu überzeugen und sich gleichzeitig von der Arbeit der vor drei Jahren gegründeten Buchhaltungs- und Treuhandstelle ein Bild zu machen.

Die Sitzung vom 17./18. März fand unter dem Vorsitz unseres Zentralpräsidenten, Herrn Dr. Franz Seiler, statt. Mit Ausnahme von zwei Vorstandsmitgliedern, die sich hatten entschuldigen lassen, war der Vorstand vollzählig. Als Gast wohnte der Sitzung Hr. F. E. Hirsch, Schaffhausen, bei.

Unter dem Traktandum «Mitteilungen des Zentralpräsidenten» gab der Vorsitzende Kenntnis von einer Aussprache zwischen einer Delegation des SHV und einer Delegation der HOWEG, anlässlich welcher die Frage geprüft wurde, wie die Beziehungen zwischen den beiden Organisationen im Hinblick auf die grosse Bedeutung, die unserem Verein bei der Entwicklung dieser Einkaufsgenossenschaft zukommt, noch fruchtbarer gestaltet werden können.

Wie üblich gaben die Zentralvorstandsmitglieder ihre Eindrücke über den

Verlauf der Wintersaison

wieder. Für die Wintersportplätze war die Saison im allgemeinen gut, obwohl einige die Wirkungen des schlechten Wetters im Januar deutlich zu spüren bekamen.

Allgemein wurde festgestellt, dass die starke Frequenz während der Festtage sich weniger bruchlos verminderte als in früheren Jahren und bis etwa den 10. Januar anhielt. Wenn in Teilen des Kantons Wallis und des Kantons Waadt das Januarloch sehr ausgeprägt war, so weder in Graubünden noch im Berner Oberland. Diese Erscheinung dürfte damit zusammenhängen, dass die Reservationen für den Februar sehr frühzeitig vorgenommen werden, so dass dann viele Gäste, die auf ihre Winterferien nicht verzichten wol-

len, sich gezwungen sehen, diese auf den Januar vorzuziehen oder auf den März zu verlegen, was sich günstig auf den Frequenzverlauf und die Saisondauer auswirkte.

Die erhöhte Devisenzuteilung für englische Touristen hat zu einer starken Zunahme der englischen Kundschaft geführt, die nun in ihren Ausgaben über einen etwas grösseren Spielraum verfügt. Es scheint ausserdem, dass – unabhängig von der Zahl der Übernachtungen – etwas erhöhte Umsätze erzielt wurden.

Allgemein ist der Winter für die Hotellerie eine ruhige Saison, aber die Konkurrenz neueröffneter Hotelbetriebe, die oft aus spekulativen Gründen erbaut und von Personen geführt werden, die nicht immer über die nötigen Qualifikationen verfügen, bildet eine stets wachsende Gefahr. Besonders in Bern und Zürich ist die Bettenbesetzung rückläufig. Die neuen Betriebe arbeiten in der Regel nicht gut genug, um bei den hohen Baukosten eine Rentabilität zu gewährleisten. Andererseits nehmen sie den alleinstehenden Betrieben einen Teil der Kundschaft weg. Wenn diese Sachlage weiterdauert, wird sie einer ungünstigen Entwicklung in Bezug auf Hotelleistung und Rentabilität Vorschub leisten. Hierin zeigen sich die bedauerlichen Auswirkungen der Aufhebung der Hotelbedürfnisklausel.

In Genf wich die Frequenzentwicklung während des Winters von der der andern Städte ab. Dank einer grossen internationalen Konferenz, die praktisch während des ganzen Winters dauerte, erhöhte sich die durchschnittliche Bettenbesetzung.

Die statistischen Geschäfte der Delegiertenversammlung

Der Zentralvorstand unterzog die Jahresrechnungen und Budgets des Vereins und der Hotelfachschule einer eingehenden Prüfung und befasste sich mit dem Entwurf des Geschäftsberichtes 1954. Er stellte mit Befriedigung fest, dass Einnahmen und Ausgaben sich im Rahmen des Budgets hielten, und dass die ausgezeichneten finanziellen Ergebnisse der Hotelfachschule und

der «Hotel-Revue» erlauben, bedeutende Abschreibungen und Rückstellungen vorzunehmen, die im Falle eines Rückschlages wertvoll sind. Die Rechnungen wurden nach Vornahme kleiner Änderungen genehmigt; sie haben aber noch drei Kontrollen zu bestehen, bis sie der Delegiertenversammlung vorgelegt werden können.

Der Zentralvorstand nahm Kenntnis von dem sehr befriedigenden Rechnungsabschluss der AHV-Kasse HOTELA. Das Total der Mitgliederbeiträge ist infolge der Neubewertung der Naturalleistungen stark gestiegen.

Delegiertenversammlung vom 26./27. Mai in Zürich

Aus Anlass des 75jährigen Bestehens der Sektion Zürich findet die diesjährige Delegiertenversammlung in Zürich statt. Die Zürcher Hoteliers freuen sich, ihre schweizerischen Kollegen zu empfangen und bereiten ein vielversprechendes Programm vor. Schon jetzt sei daher den Mitgliedern empfohlen, sich das Datum des 26. und 27. Mai 1955 für die Delegiertenversammlung in Zürich zu reservieren. Wie üblich werden Traktandenliste und Programm in der «Hotel-Revue» rechtzeitig publiziert.

Preisnormierung und Bedienungsgeld

Die Preisnormierungskommission sieht sich hin und wieder gezwungen, gegen Mitglieder, die dem Preisregulativ zuwiderhandeln, Sanktionen zu verhängen. Ein Rekurs gegen einen Entscheid der PNK, wurde vom Zentralvorstand abgelehnt.

Im Herbst dieses Jahres findet in der Region Genfersee der Kongress der ASTA (American Society of Travel Agents) statt, dem eine grosse Bedeutung auch für unsere Auswanderwerbung zukommt. Der Zentralvorstand überliess es den Vertretern der betreffenden Sektionen, angemessene Logementpreise im Rahmen der Pauschale, die die Mitglieder der ASTA für ihre Kongressbeteiligung bezahlen, festzusetzen.

Einige Punkte der Bedienungsgeldordnung sind sowohl vom Standpunkt des Arbeitgebers wie auch des Arbeitnehmers in unbefriedigender Weise gelöst. Der Zentralvorstand nahm mit grossem Interesse Kenntnis vom Vorschlag eines seiner Mitglieder, der jedoch heikle Probleme aufwirft und noch einer näheren Prüfung unterzogen werden muss.

Mitwirkung der Wirtschaftsverbände an der Gesetzgebung

Der Schweizer Hotelier-Verein hat, in Beantwortung einer Umfrage über die Mitwirkung der Wirtschaftsverbände an der Gesetzgebung, auf gewisse Lücken und Ungleichheiten hingewiesen, die behoben werden sollten. Ihre regelmässige Konsultierung drängt sich im Interesse konstruktiver Lösungen auf. Die Mitwirkung der Wirtschaftsverbände rechtfertigt sich um so mehr, als sie in zunehmendem Masse Aufgaben übernehmen, die normalerweise in den Bereich der öffentlichen Hand fallen.

Finanzierung der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung

Der Zentralvorstand nahm in zustimmendem Sinne Kenntnis von einer Intervention von Dr. Franz Seiler, anlässlich der Sitzung der mit dem Studium der Frage der Finanzierungsmöglichkeiten der SZV. beauftragten ausserparlamentarischen Kommission. Der Luzerner Bericht empfiehlt die Gewährung eines erhöhten staatlichen Beitrages für die nationale Werbung, wodurch in gewissem Masse ein Ausgleich für die zum Teil künstlich erschwerten Konkurrenzbedingungen der Hotellerie geschaffen wurde. Unser Wirtschaftszweig hat bereits beträchtliche Leistungen zugunsten der SZV. zu verzeichnen, belaufen sich doch ihre Beiträge an die nationale Werbung im Laufe der letzten neun Jahre auf einen Betrag von über 2,5 Millionen Franken. Dessungeachtet wäre die Hotellerie bereit, ihren Jahresbeitrag an die Verkehrszentrale gemäss den Anregungen der Kommission noch zu erhöhen, aber nur unter der ausdrücklichen Bedingung, dass die andern Nutzniesser des Tourismus sich ebenfalls zu angemessenen Leistungen bereitfinden, und in der Hoffnung, dass der Bundesrat in der nächsten Zeit etwas Konkretes im Sinne der Hotellerneuerung tut. Auf diesem Gebiete wurde bisher trotz unseren Eingaben praktisch noch nichts getan, obwohl die Hotellerie ebensosehr ein Träger des Tourismus als auch dessen Nutzniesser ist.

Hotelschutzgesetzgebung

Dem Gesetzesentwurf, der von den eidgenössischen Räten demnächst in Beratung gezogen wird – bereits hat der Ständerat einstimmig nach Vornahme einiger redaktioneller und formaler Änderungen dem Entwurf zugestimmt (die Red.) –, kommt für die Zukunft der Saisonhotellerie eine grosse Bedeutung zu. Es ist jedoch bedauerlich, dass der Bundesrat im vergangenen Jahre den Begehren der Hotellerie nur in ungenügender Masse Rechnung getragen hat. Auch die ständerrätliche Kommission hat den in einer neuen Eingabe gemachten vernünftigen Vorschlägen zwecks Änderung und Abschwächung gewisser Gesetzesbestimmungen kaum Beachtung geschenkt. Der Zentralvorstand beschloss deshalb, im gleichen Sinne bei der nationalrätlichen Kommission vorstellig zu werden und gab der Hoffnung Ausdruck, man möchte unsere Wünsche in Berücksichtigung ziehen, handelt es sich doch um ein Gesetz, das die Hotellerie in allererster Linie interessiert.

Der Gedanke der Schaffung eines Zinsausfallgarantiefonds auf privater Grundlage hat in führenden Wirtschaftskreisen eine günstige Aufnahme gefunden. Die Verwirklichung dieses Projektes wäre geeignet, die

BELL'S

Old Scotch Whisky

hält jedem Vergleich stand

Schwierigkeiten, denen heute die Hotelneuerung begegnet, zu vermindern und die Wiederherstellung des Hotelkredits zu erleichtern. Der Zentralvorstand billigte einstimmig die Vorschläge von Dr. Franz Seiler und gab seiner Überzeugung Ausdruck, dass sich die Schaffung eines Zinsausfallgarantiefonds als wirksames Mittel der Hotelhilfe erweisen würde.

Besichtigung der Caisse HOTELA

Am Morgen des zweiten Sitzungstages besichtigten die Mitglieder des Zentralvorstandes die Bureaux der HOTELA und der Familienausgleichskasse. Auf Grund von Erklärungen von Herrn F. Tissot, Präsident, und Herrn C. Pète, Verwalter der Kasse, konnten sich die Anwesenden Rechenschaft geben über das Mass an Arbeit, das hier geleistet wird und über die wirklich vorbildliche Weise, in der die Kasse organisiert ist.

Die Ausgleichskasse HOTELA führt 135 000 individuelle Beitragskonten und nahm an Beiträgen 5,4 Millionen Franken ein, die einer Lohnsumme von 135 Millionen Franken entsprechen. Jährlich werden ungefähr 15 000 neue Versicherungsausweise ausgestellt. Diese ganze Arbeit, die peinliche Genauigkeit erfordert, wird durch wenige Angestellte bewältigt. Das ist nur dank einer bis ins kleinste ausgeklügelten Organisation und der Verwendung modernster Buchhaltungsmaschinen möglich.

Tief beeindruckt durch diese Besichtigung sprach der Zentralvorstand den Herren Tissot und Pète den wärmsten Dank für das von ihnen aufgetragene Werk, das der Hotellerie zur Ehre gereicht, aus.

OFFICE COMPTABLE

Im Verlaufe der Besichtigung wurden von kompetenter Seite die Ziele und das Funktionieren des Office Comptable (Buchhaltungs- und Treuhandstelle) dargelegt, das vor drei Jahren in Montreux ins Leben gerufen worden ist und sich seither gut entwickelt hat. Nachdem es unsere Mitglieder in der welschen Schweiz seit seiner Gründung wertvolle Dienste leistet, war die Frage zu prüfen, ob nicht die Ausdehnung seiner Tätigkeit auf das ganze Land angezeigt wäre.

Die Buchhaltungs- und Treuhandstelle ist in der Lage, den Mitgliedern des SHV eine Reihe von Vorteilen zu bieten, indem es Buchhaltungsmethoden, die besonders auf unsere Branche zugeschnitten sind, zur Verfügung stellt und den Mitgliedern mit nützlichen, auf den einzelnen Betrieb abgestimmten Ratschlägen dient.

So könnten sich unsere Mitglieder in den folgenden Angelegenheiten an das Office Comptable wenden:

1. Buchhaltungsabschlüsse und -analysen
2. Vollständige Führung der Buchhaltung
3. Einrichtung neuer Buchhaltungssysteme
4. Ausfüllung der Steuerklärungformulare
5. Schätzungen der Liegenschaften bei Kauf oder Verkauf
6. Geschäftsanalysen für Bankinstitute als Grundlage für die Beurteilung von Erneuerungen oder Geschäftserweiterungen
7. Lieferung von sämtlichem Buchhaltungs- und Büromaterial zu besonders günstigen Preisen usw.

Der Zentralvorstand konnte sich bei dieser Gelegenheit Rechenschaft geben über die vielfältigen Aufgaben dieses Office Comptable, von seinen Entwicklungsmöglichkeiten und von den Vorteilen, die es unseren Mitgliedern bietet. Nach einer ausgiebigen Diskussion sprach sich deshalb der Zentralvorstand für die Ausdehnung der Tätigkeit des Office Comptable auf das ganze Land aus. Dieser Ausbau soll schrittweise vor sich gehen, damit man die Organisation stets den besonderen Bedürfnissen der Betriebe in den verschiedenen Regionen anpassen kann. Unsere Mitglieder haben zweifellos alles Interesse daran, sich an eine Buchhaltungs- und Treuhandstelle wenden zu können, die ihnen auf einem Gebiete, wo, besonders bei kleinen Betrieben, noch vieles verbesserungsbedürftig ist, behilflich sein kann. Selbstverständlich bietet das Office Gewähr für absolute Diskretion, wird aber mit der Zeit über eine umfangreiche Dokumentation verfügen und daraus nützliche Schlüsse für eine zweckmässige Rationalisierung unserer Betriebe ziehen können.

Soziale Fragen

Das in Entstehung begriffene Eidgenössische Krankenversicherungsgesetz wird für die Hotellerie schwerwiegende Rückwirkungen haben. Es soll deshalb noch Gegenstand eines eingehenden Studiums bilden. Der Zentralvorstand nahm mit Interesse Kenntnis von der gegenwärtigen Situation auf diesem Gebiete.

Über den Stand der laufenden Verhandlungen betreffend die Ausdehnung des Landes-Gesamtarbeitsvertrages auf weitere Kantone liess er sich ebenfalls orientieren. Neben den 14 Kantonen, in welchen dieser Vertrag bereits in Kraft ist, kommen als weitere in Betracht: die Kantone Uri, Obwalden, Nidwalden und beide Appenzel. Verhandlungen sind auch mit der Regierung des Kantons Valais im Gange.

Ein Begehren des Departements des Innern des Kantons Baselstadt an das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit betreffend den Mehrstädte-Gesamtarbeitsvertrag nahm ebenfalls die Aufmerksamkeit des Zentralvorstandes in Anspruch.

Die Lage des gastgewerblichen Arbeitsmarktes

Es vergeht keine Sitzung des Zentralvorstandes, ohne dass sich dieser mit dem Problem des Arbeitsmarktes zu befassen hätte. Die Rekrutierung von Hotelpersonal erfordert die vielfältigsten Anstrengungen. Der SHV hat deshalb eine Untersuchung über die Herkunft, Struktur und Zusammensetzung des Hotelpersonals durchgeführt. Mehr als 1000 Betriebe beantworteten den detaillierten Fragebogen. Die dadurch ermöglichte statistische Auswertung dieser umfangreichen Dokumentation wird dem Verein eine wertvolle Grundlage für die zu befolgende Arbeitsmarktpolitik liefern. Der Zentralpräsident dankte im besonderen den Mitgliedern, die durch Ausfüllen des Fragebogens das Zustandekommen dieser Untersuchung ermöglicht haben, sowie jenen Mitarbeitern, welche mit der Verarbeitung des Materials beschäftigt waren.

Der Schweizerische Hotelier-Verein hat – gemeinsam mit dem Schweizerischen Wirtverein – die Frage der eventuellen Schaffung eines paritätischen Stellenvermittlungsbureaus geprüft. Die beiden Organisationen

sind dabei zum Schluss gekommen, dass eine solche Lösung die gegenwärtigen Schwierigkeiten nicht beheben würde, und dass damit offensichtliche Nachteile verbunden wären, weshalb der Vorschlag durch die Hoteliers und Wirte einstimmig abgelehnt wurde.

Das Angestelltenproblem ist von solcher Bedeutung, dass beschlossen wurde, es auf die Traktandenliste der nächsten Delegiertenversammlung zu setzen.

Der Zentralvorstand gab auch dem Wunsche Ausdruck, es möchten unsere Mitglieder bei der Prüfung der Offerten die Instruktionen unserer Stellenvermittlung etwas besser beachten, denn dies würde die Aufgabe dieses Dienstes, der sein möglichstes tut, unsern Mitgliedern zu dienen, wesentlich erleichtern.

Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe

Auf Grund eines schriftlichen Berichtes und nach Anhören eines Kurzreferats von Herrn F. E. Hirschi, Schaffhausen, Präsident der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, erklärte sich der Zentralvorstand mit dem Vorschlag, die in einer Fachschule der Hotellerie mit dem Besuch von Service- oder Kochkursen verbrachte Zeit auf die Lehrzeit anzurechnen, einverstanden.

Es ist Aufgabe der Fachkommission, sofern sie dies als notwendig erachtet, Vorbereitungskurse für die höhere Fachprüfung im Kochberuf in die Wege zu leiten, wie es ihr auch obliegt, den Zeitpunkt für den nächsten Kurs festzusetzen.

Der Zentralvorstand schloss sich auch der Auffassung der Fachkommission in bezug auf die Herabsetzung des Mindestalters für Kellnerlehrlinge von 18 auf 17 Jahre an. Sollte dieser Vorschlag in einigen Kantonen auf Widerstand stossen, so wäre die Lehrzeit von anderthalb auf 1 Jahr herabzusetzen.

Verkehrsprobleme

Die Hotellerie ist in starkem Masse an der kommenden Strassenverkehrsgesetzgebung interessiert. Die vom Geschäftsleitenden Ausschuss bestellte Kommission hat einen Gesetzesentwurf der Eidgenössischen Polizeibehörde geprüft und den zuständigen Instanzen eine Reihe von Wünschen und Vorschlägen unterbreitet. Es handelt sich in erster Linie darum, die schweizerische Gesetzgebung über den Strassenverkehr den internationalen Normen anpassen und einige im Ausland schon seit langem bestehende Vorschriften, die geeignet sind, die Verkehrssicherheit zu erhöhen, auch bei uns anzuwenden. Das Obligatorium für rückwärtige Beleuch-

tung der Velos und Richtungsanzeiger für Tram und Trolleybus wäre ein ernsthafter Fortschritt. Die Lärmbekämpfung muss intensiviert werden. In dieser Beziehung scheinen Vorschriften über die zulässige Maximalgeschwindigkeit besonders für Motorräder und Roller geeignete Mittel zu sein. Unter allen Umständen muss die freie Zufahrt zu den Hotels gewährleistet werden, indem jedem Hotel eine genügende Parkfläche vor dem Hause zu reservieren ist, um Arrivées und Départs reibungslos organisieren zu können.

Die Erstellung von Autotunnels zwecks Ermöglichung der Alpenpassage auch im Winter begegnet der Aufmerksamkeit der touristischen Kreise. Die Verwirklichung der zur Diskussion gestellten Projekte setzt jedoch die Abklärung einer Reihe technischer, juristischer und finanzieller Fragen voraus. Inzwischen sollte aber der Ausbau unseres Strassennetzes an die Hand genommen werden, um zu verhindern, dass die ausländischen Touristen unser Land wegen unzureichender Strassenverhältnisse meiden.

Eine Reihe von Hotelbetrieben ist in ihren Geschäftsmöglichkeiten durch restriktive und einseitige Vorschriften betreffend den Navetteverkehr behindert worden. Nun sind diese durch den neuen Chef des Eidgenössischen Post- und Eisenbahndepartements einer Revision unterzogen worden. Obschon einige namhafte Verbesserungen vorgenommen wurden, können uns die neuen Bestimmungen keineswegs voll befriedigen. Der Zentralvorstand hofft deshalb, im Hinblick auf die Bedeutung, die der Navetteverkehr in Zukunft zu spielen berufen sein wird, zu einer für die Hotellerie befriedigenden Lösung der Frage zu gelangen.

Der Schweizerische Touring-Club beabsichtigt, eine Verfallsinitiative zwecks beschleunigten Ausbaus des Strassennetzes zu lancieren. Er empfiehlt Massnahmen zur Verbesserung des Unterhalts kantonalen Strassen und zum Bau von Autostrassen. Um diese Arbeiten zu finanzieren, sieht er vor, dass der Bund die Hälfte des Reinertrages aus Treibstoffzöllen für diesen Zweck reserviert.

Die finanziell schwachen Kantone, insbesondere die Kantone Uri, Graubünden, Tessin und Valais, erhalten eine in der Initiative ausdrücklich erwähnte jährliche Entschädigung. Diese sieht auch noch die Erhebung von Gebühren für die Benützung der Alpentunnels vor.

Der Schweizer Hotelier-Verein hat schon vor zwanzig Jahren eine ähnliche Initiative unterstützt. Angesichts der Tatsache, dass die Verbesserung unseres Strassennetzes für den schweizerischen Fremdenverkehr von grösstem Interesse ist, wird er auch diesmal nicht beiseite stehen können.

Der Fremdenverkehr im Januar besser, als bei den ungünstigen Witterungs- und Schneeverhältnissen zu erwarten war

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

In den Wintersportgebieten

war der für den Januar charakteristische Frequenzverlauf zu beobachten, das heisst, die Zahl der Übernachtungen lag schon kurz nach Neujahr stark zurück, sank gegen Monatsmitte auf ein noch tieferes Niveau, um erst in der letzten Januarwoche wieder anzusteigen. Die ominöse Januarlücke dürfte immerhin da und dort etwas weniger gross gewesen sein als im Vorjahr.

Im Kanton Graubünden stieg die Zahl der Übernachtungen um rund 27 000 oder 11% auf 265 000, die mittlere Bettenbesetzung von 39 auf 42%. Die Schweizer waren um 8, die Ausländer, auf die 167 000 oder annähernd zwei Drittel der Logiernächte entfielen, um 13% stärker vertreten als vor einem Jahr. Bemerkenswerte Zunahmen konnten für die englischen (+20%) und holländischen (+36%) sowie für die italienischen (+14%), belg./luxemburgischen (+16%) und französischen Touristen (+11%) ausgewiesen werden. Der Besuch aus Deutschland liess nach (-7%).

In St. Moritz, Arosa und Pontresina hielten sich zwar mehr, in Davos jedoch um zwei Fünftel weniger deutsche Gäste auf als im Januar 1954. Davos war denn auch der einzige Wintersportplatz Graubündens, in dem die diesjährigen Januarergebnisse etwas hinter den letztjährigen zurückblieben (-4%). Die meisten übrigen Kurorte verzeichneten einen beträchtlichen Zuwachs an Übernachtungen und entsprechend höhere Besetzungsziffern. In Arosa erreichte die Bettenbesetzung 78 (Januar 1954: 69), in St. Moritz 59 (49), in Lenzerheide 51 (49), in Davos 50 (54), in Klosters 48 (39) und in Celerina 46 (36)%.

Wie im Kanton Graubünden führte auch im Valais der regere Zustrom in- und ausländischer, vor allem englischer, italienischer und belgischer Besucher zu einer Belebung von 11%. Die Berichte aus Montanavermala (-8%) und Champéry (-28%) lauteten freilich ungünstiger als vor Jahresfrist. Zermatt, Crans, Verbier, Saas-Fee und die meisten Orte des Rhonetales dagegen meldeten Frequenzgewinne von 15 und mehr Prozent. Infolge der Vergrößerung des Bettenangebots stiegen die Besetzungsziffern nicht im selben Masse wie die Logiernächte. Immerhin waren in Crans und Verbier durchschnittlich drei Fünftel der Gastbetten belegt. Zermatt meldete wie im Januar des letzten Jahres 37%.

Wenn man von Unterwasser und Wildhaus absieht, erfreuten sich auch die zentral- und ostschweizerischen Wintersportplätze eines stärkeren Besuches. Auf der Rigi und in Engelberg erhöhte sich die Zahl der Übernachtungen um 6 bis 8, in Andermatt, auf dem Stoos, in den Flumserbergen, in Amden und Braunwald um 12 bis 16%. Dabei ist allerdings zu berücksichtigen, dass diesen Zunahmen letztes Jahr fast überall Verluste vorausgingen, und dass die Ausnützung der Beherbergungskapazität immer noch zu wünschen übrig liess.

Weniger günstig als in den bereits genannten Regionen verlief die Entwicklung im Berner Oberland, wo 120 000 Logiernächte gebucht, die Vorjahresergebnisse also nicht übertroffen wurden. Der Ausländerverkehr (+6%) nahm etwa halb so stark zu wie in den übrigen Wintersportgebieten – die Frequenz der Engländer beispielsweise, die in Graubünden um 20% anstieg, vermehrte sich um knapp 11% – und der Besuch aus dem Inland flaute ab (-8%).

Mitgliederbewegung Mouvement des membres

Neuaufnahmen / Admissions	Betten/Lits
M. René Monnet, Hôtel-Pension de la Poste, Ayer (Valais)	17
Hr. Jacques Ziegler, Singerhaus Restaurant Locanda, Basel	—
Mme W. Bornet, Pension de l'Aiglon, Châteauf-Ox	15
Hr. Ernst Christen, Hotel-Pension Trautheim, Engelberg	50
M. Roger Morel, Hôtel Terminus Garm, Fribourg	55
M. Jean Müller, dir., Hôtel Suisse, Fribourg	P. M.
M. Marcel Baumgartner, Hôtel-Rest. du Monde, Grandvaux (Vaud)	21
Hr. Adolf Amrein, Hotel Bad, Luzern	16
Hr. Medard Kalbermatten, Pension du Soleil, Saas-Fee	20
Mlle Marthe Brantschen, Hôtel des Touristes, Sion	25
Pension Beau-Site Corseaux-Charbonne SA., Vevey-Corseaux	30
Fam. Josef Stoffel, Hotel Gebädelalp, Vesperterminen	20
Frau S. Zimmermann-Braun, Pension Braun, Vitznau	20
Hr. Hans Abegglen-Thöni, Pension Oberland, Wilderswil	13

Ein retrospektiver Vergleich zeigt, dass der Januarverkehr im Berner Oberland in den letzten sechs Jahren, das heisst von 1950 auf 1955 bloss um einen knappen Drittel, in Graubünden dagegen um gut zwei, im Valais sogar um annähernd drei Fünftel an Bedeutung gewonnen hat.

Die einzelnen Fremdenorte, unter denen Grindelwald und Kandersteg durch merklige Einbußen, Len und Wengen durch ebensolche Zunahmen auffallen, waren im Berichtsmonat, gemessen an der mittleren Bettenbesetzung, recht unterschiedlich frequentiert. Während in Gstaad 66, in Wengen 55 und in Mürren rund 50% der Gastbetten beansprucht wurden, musste sich Kandersteg mit einer Quote von 27% begnügen.

Wie im Berner Oberland hat sich auch in den Waadt-länder Alpen die Gesamtzahl der Übernachtungen kaum verändert. Einem Zuwachs der Ausländerfrequenz (+10%) stand eine Abnahme des Inländerverkehrs (-15) und einer kräftigen Belebung in Châteauf-Ox ein Verlust in den kleineren Wintersportplätzen gegenüber. Gleichgeblieben ist die Frequenz in Villars-Chesières, wo weniger Schweizer, aber mehr Ausländer abstiegen als vor einem Jahr.

Städte, Sanatorien und Kuranstalten

In den Städten Basel, Bern (–je 4%) und Lausanne (–1) vermochte sich die Januarfrequenz nicht ganz auf dem letztjährigen Niveau zu halten, in Zürich nahm sie um 2% zu. Die Bettenbesetzung ging aber auch hier zurück, weil mehr Gastbetten zur Verfügung standen als vor Jahresfrist. Angestiegen ist sie nur in Genf – von 50 auf 56% –, wo sich die Zahl der Übernachtungen dank der seit Ende Oktober tagenden GATT-Konferenz (GATT = Allgemeines Abkommen über die Zolltarife und den Handel) um 10 400 oder 16% erhöhte.

In den Sanatorien und Kuranstalten setzte sich die rückläufige Entwicklung fort, das heisst die Zahl der Logiernächte sank gegenüber dem Vergleichsmonat des Vorjahres um 19 000 oder 7% auf 264 000, die durchschnittliche Bettenbesetzung von 80 auf 74%. Wie im Dezember ging die Frequenz der Ausländer stärker zurück (–10½%) als jene der Schweizer (–4%). Es wurden vor allem weniger belgisch/luxemburgische (–25), holländische (–16) und französische Patienten (–15) beherbergt, doch liess auch der Besuch aus Grossbritannien (–6) und Deutschland (–4) nach. Die Bündner und die Walliser Heilstätten büsstens durchschnittlich 5, die Sanatorien und Kliniken von Leysin 16% ihrer Vorjahresfrequenz ein.

Aus den edelsten Gewächsen der Champagne



Champagne
HEIDSIECK & CO. MONOPOLE
Dry Monopole (brut) Red Top (sec) Monopole (demi-sec)

JEAN HAECKY IMPORTATION S.A. BALE

Assemblée générale de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy

Les hôteliers de Lausanne-Ouchy se sont réunis en assemblée générale le vendredi 25 mars, à 21 h. à l'Hôtel Royal & Savoy, sous la présidence de M. Roger Lindemann.

Une nombreuse assistance avait répondu à la convocation qui avait été adressée aux membres de la section de Lausanne et l'assemblée se déroula dans un esprit qui reflète une volonté de travail et de collaboration qui ne peut donner que d'excellents résultats pour toute l'hôtellerie lausannoise.

Le rapport d'activité

Le point principal de l'ordre du jour était certainement le rapport d'activité présenté par le secrétaire trésorier, M. Paul-Henri Jaccard. Il put relever que l'année 1954 avait été la meilleure enregistrée depuis la fin de la guerre. Les touristes, attirés, entre autres, par l'excellence de notre organisation hôtelière et par la stabilité de ses prix, se sont rendus à Lausanne en plus grand nombre que par le passé, principalement les touristes étrangers et surtout les Américains. Par ailleurs, l'organisation de grandes manifestations comme le Tir fédéral et le Championnat du monde de football, a contribué pour une bonne part à la fréquentation accrue de nos hôtels.

L'équipement touristique de Lausanne s'est enrichi cette année, grâce à l'inauguration du Stade Olympique, du Théâtre de Beaulieu et des nouvelles salles du Comptoir suisse. Ce sont là de nouveaux atouts de première importance, dont profiteront au premier chef le commerce et l'hôtellerie.

La part majeure de succès est due au travail et à l'entregent des hôteliers de Lausanne qui ont à cœur de soutenir la réputation dont ils jouissent.

La région du Léman, groupant le canton de Vaud, et celui de Genève a totalisé 4 296 862 nuitées contre 4 145 535 l'année précédente. La région du Léman demeure donc dans ce domaine la première de toutes les régions touristiques de Suisse.

Lausanne a enregistré pour sa part 680 119 nuitées dans les hôtels, soit 29 284 de plus qu'en 1953. En revanche, on constate une légère régression du nombre des nuitées dans les cliniques avec 113 295 nuitées, soit une diminution de 8503. Cette régression se constate également dans les arrivées dans les cliniques: 8148, soit une diminution de 91. Le nombre des arrivées dans les hôtels subit une réjouissante augmentation de 16 358 par rapport à 1953, le nombre total des arrivées étant cette année de 243 940.

L'augmentation des nuitées est due essentiellement à un afflux accru de notre clientèle étrangère, les hôtes suisses ayant passé à Lausanne 9147 nuitées de moins qu'en 1953. L'apport étranger a donc très largement compensé la petite diminution des nuitées suisses.

L'encaissement du timbre de publicité est très satisfaisant et, d'une manière générale, la plupart des membres ont compris qu'il s'agissait d'un acte de solidarité auquel les fournisseurs se soumettent d'autant plus volontiers qu'il est réclamé par tous les hôteliers. La taxe cantonale de séjour, qui est en vigueur depuis le début de l'année dernière, n'a pas donné lieu non plus à de sérieuses difficultés. Elle avait le double avantage de permettre à la propagande régionale de se développer et d'améliorer les budgets des villes et stations qui ont à faire face à des besoins croissants dans tous les domaines.

À côté de la publicité faite en faveur de Lausanne et à laquelle la Société des hôteliers et l'Association des Intérêts de Lausanne accordent la plus grande attention, une des activités les plus utiles de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy est bien celle de la commission de logement présidée avec dévouement et combien de compétence par M. R. Petoud. Lausanne recevant de nombreux congrès et ayant organisé des fêtes de grande envergure, la commission de logement a toujours cherché à héberger les hôtes de Lausanne selon leurs désirs particuliers, tout en tenant compte en premier lieu des intérêts des hôteliers. Certains vœux ayant été exprimés par des membres de l'assemblée, la commission de logement s'efforcera d'en tenir compte dans la mesure du possible, mais il ne faut pas oublier que c'est le client qui décide en dernier ressort.

Etat des membres de la Société

Au cours de l'année 1954, deux hôtels meublés sont entrés en exploitation: l'Hôtel Victoria, sous la direction de M. P. Givel, et l'Hôtel Terminus, avec M. F. Binggeli, directeur, et l'Hôtel Golf et Forêt au Chalet-à-Gobet, a demandé son admission. L'effectif des membres-hôteliers de la section est dès lors de trente-sept. Seize restaurants et quatre cabarets-night-clubs font également partie des membres actifs avec, comme par le passé, un directeur de clinique. Dans ce nombre sont compris deux nouveaux membres: les restaurants de la Grappe d'Or (M. Wilhelm) et Nyfenegger.

On a déploré le décès, au cours de l'année 1954, de deux des membres actifs: Mme Vve Berthe Stettler, propriétaire de l'Hôtel d'Angleterre, et M. L. Petoud, propriétaire de l'Hôtel Eden.

Elections

Le comité de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy devait être réélu, car il aura cette année à accomplir une tâche beaucoup plus considérable que l'année dernière en raison du congrès de l'ASTA qui se tiendra cet automne à Lausanne, Genève et Montreux, où pour employer un terme plus général, dans la région du Léman. C'est la raison pour laquelle l'état-major présidentiel a été renforcé. M. J. Infeld conserve naturellement la présidence, mais il sera assisté dans cette tâche par M. Roger Lindemann, président actif et par M. E. L. Niederhauser, vice-président. Les autres membres du comité, c'est-à-dire MM. P.-H. Jaccard, A. D. Alioth, E. André, E. Allasia, F. Haefliger sont confirmés dans leur fonction. Un nouveau membre du comité a été élu en la personne de M. Henri Lindemann.

Après que les opérations statutaires eurent été promptement liquidées par l'approbation des procès verbaux, des rapports, des comptes et des budgets, l'assemblée décida de maintenir les cotisations des membres hôteliers au taux actuel et de réadapter certaines cotisations de membres restaurateurs qui étaient au-dessous du minimum prévu par les statuts.

Divers

La préparation du congrès de l'ASTA fit l'objet d'une discussion nourrie. Parlant au nom des hôteliers qui viennent de faire un voyage de propagande aux Etats-Unis, M. E. Baeglia insista sur l'accueil qu'ils avaient reçu outre-Atlantique, sur le travail fait en faveur de Lausanne par M. Paul-Henri Jaccard, au cours des voyages qu'il a fait en Amérique ces dernières années, et sur l'intérêt que présente pour la Suisse en général l'organisation du congrès de l'ASTA. Des séances qui ont eu lieu avec les hôteliers de Genève et de Montreux ont permis de se mettre d'accord sur un prix forfaitaire extrêmement réduit pour chambres avec bain, et le comité organisateur de l'ASTA viendra cette semaine en Suisse pour examiner les possibilités de logement, de réunion, etc. Comme délégués de la section de Lausanne, l'assemblée désigna le président qui sera accompagné d'un autre membre du comité à choisir et de M. J. L. Butticaz.

Comme nous disions au début de ce compte rendu, cette assemblée générale de la Société des hôteliers de

Da Locarno

Assemblea generale ordinaria

Nel pomeriggio del 15 marzo u. s. in una magnifica sala dell'Hotel Reber, quel giorno inondata da un bel sole annunciante la primavera, è stata tenuta l'annuale assemblea generale ordinaria della fiorentina Sezione della Società Albergatori di Locarno e dintorni.

Sotto la direzione del Signor Alfredo Fanciola e alla presenza di un forte numero di membri come raramente fu registrato in passato in occasione di riunioni similari, il sig. Fanciola salutò e ringraziò tutti gli intervenuti e sottolineò la presenza del sig. Budliger funzionario del nostro bureau Centrale di Basilea, viene data lettura del circostranziato verbale della seduta dello scorso anno, che riproduce e ricorda tutto quanto venne trattato e discusso in quella assemblea.

In seguito il presidente sig. Fanciola fra la migliore attenzione dei convenuti, legge la relazione del consiglio direttivo sulla attività svolta dal Sodalizio nel decorso anno.

Egli esordisce come segue: Accingendomi alla redazione del dodicesimo rapporto annuale sulla gestione sociale dell'anno 1954 (cod. Assemblea mi aveva chiamato alla presidenza il 18 gennaio 1943, succedendo al compianto Pampalucchi), provo un piacere insolito, in quanto, dando uno sguardo all'assemblea del sodalizio, vedo come ci sia stato possibile di accaparrarci la simpatia della quasi totalità degli Albergatori di Locarno e dintorni, accorsi ad ingrossare le nostre file.

In pochi anni i nostri membri sono saliti da 40 a ben 58 e rappresentano circa il 90% dei letti, il che farà certamente piacere non solo al vostro Comitato, ma anche a tutti voi.

La gestione passata, cari colleghi, presenta una strana rassomiglianza con quella del 1953.

Gli è certo che il 1954 può annoverarsi — turisticamente parlando — come un anno di eccezionale concorso di ospiti, poiché la statistica sta a dimostrare che il numero dei pernottamenti avuti ha segnato la punta più alta che Locarno abbia mai registrato.

Alla intelligente propaganda che sanno svolgere l'Ufficio Svizzero del turismo, l'Associazione Cantonale del Turismo, la nostra Pro Locarno ed anche il nostro sodalizio, che con i suoi contributi ha spinto l'Ufficio Turistico di Locarno a collaborare finanziariamente alla realizzazione di campagne pubblicitarie, devesi non solo supporre, ma credere, che la reclame svolta ci ha portato il compenso desiderato.

Sappiamo bene, afferma il presidente, che una buona e ripetuta reclame, rappresenta sempre e sicuramente un eccellente concime, indispensabile affinché la pianta turistica non abbia a immiserirsi, ma possa crescere e mantenersi sana e robusta.

Ma non soltanto la pubblicità, nel suo vasto quadro generale, porta lontano la eco della esistenza della nostra bella regione; vi contribuiscono anche in modo significativo la tenuta delle manifestazioni che da anni si svolgono nella nostra città, come il Festival Internazionale del Film, la Festa dei Fiori, le luminarie sul lago ed altre come concorsi, congressi ecc. ecc., di cui i nostri cittadini sono entusiasti organizzatori ed ai quali, per i sacrifici personali che essi compiono, va la nostra sentita comprensione e la nostra viva riconoscenza.

Noi pensiamo ancora che allo sviluppo del turismo nella nostra regione, sia tutt'altro che estraneo, il buon lavoro, la correttezza, la onestà e l'abilità dei nostri albergatori, che con le loro intelligenti prestazioni hanno saputo accaparrarsi una clientela fedele e affezionata.

Auguriamoci che il lodevole spirito che tutti ci anima — di avere le nostre case confortevoli, moderne e tenere in perfetto stato di manutenzione — permanga ognora, assieme alla cordialità con la quale il cliente viene accolto e trattato. Questo è uno dei capitali delle risorse in nostre mani atte a mantenere la fama conquistata in tanti anni di lavoro, compiuto da noi e da quei congiunti o colleghi che ci hanno preceduto.

Dopo questo preambolo, il signor Fanciola passa in rassegna, toccando tutti i punti dell'attività svolta dal Comitato sezione. Illustra dapprima la lunga serie di contributi che il nostro sodalizio ha assegnato a quegli

Aufwurf des Bundespräsidenten

Diejenigen, die sich wohlbedenken und über die Fülle der ihnen von der Natur verliehenen Kräfte verfügen, geben sich nicht immer Rechenschaft über das Privileg, das sie geniessen. Damit sie sich dessen gewahr werden, sollten sie der Blinden, der Taubstummen, der Epileptiker, der Verkrüppelten und Gebrechlichen gedenken, kurzum, all derer, denen dieses Vorrecht versagt wurde oder die seiner verlustig gingen und deren Existenz zur Hauptsache von der Hilfe abhängt, die ihnen zuteil wird.

Pro Infirmis bemüht sich, zahlreichen dieser Unglücklichen die Lebensfreude zurückzugeben, indem sie Blinde lesen lehrt, Stummen das Ausdrucksvermögen beibringt, Tausenden ermöglicht zu verstehen und Gekümmerten hilft, sich zu bewegen.

Damit ihr Werk wirkungsvoll sei, benötigt diese Vereinigung die Unterstützung aller. Sie wird demnach mit ihrer Kartenaaktion beginnen, deren Erlös ausschliesslich der Förderung der Gebrechlichen zukommen wird.

Antwortet auf den Notruf des Hilfswerkes. Seid freigebig. Durch Einlösen der Karten und Spenden könnt ihr Euer Dankbarkeit für Euer Wohlbefinden kundgeben und gleichzeitig Pro Infirmis helfen, ihre notwendige Aufgabe zu erfüllen.

M. Petitpierre, Bundespräsident

Lausanne-Ouchy fut réjouissante car elle apporta la preuve de l'activité, de la bonne volonté et de l'entente qui existent chez les hôteliers lausannois.

Pensons aux invalides

Les infirmes sont des mutilés de la vie, ne tolérons pas qu'ils deviennent des vaincus.

Plus facile à dire qu'à faire! Cet axiome pose un grand nombre de problèmes dont le principal est celui de la réadaptation des infirmes à la vie ordinaire. Comment les rendre aptes à exercer un métier, à se suffire à eux-mêmes et à devenir des êtres indépendants, en un mot, comment transformer en vainqueurs les vaincus de la vie? Pro Infirmis donne la réponse à toutes ces questions.

En Suisse, il existe 200 000 infirmes physiques et mentaux. Mille d'entre eux trouvent chaque année conseils et appui auprès de Pro Infirmis, œuvre fondée spécialement pour aider les infirmes de condition modeste. Grâce à cette Association, ils ont pu recevoir une éducation rationnelle correspondant à leurs facultés ainsi que tous les moyens en vue d'améliorer leur état. Ne tolérez pas que ces 200 000 mutilés de la vie deviennent des vaincus. Réservez un généreux accueil aux cartes illustrées de Pro Infirmis qui tomberont dans vos boîtes aux lettres avec un doux bruit d'ailes.

Vente de cartes: Compte de chèques postaux dans chaque canton. Compte de chèques romand et parraï-nages: II 258.

abbiamo la soddisfazione di riferirvi che sono entrate ad ingrossare le nostre file i seguenti alberghi.

Grand Hotel «Garni» con 140 letti
Hotel La Palma «Garni» con 80 letti
Albergo Mondali ex Terminus con 75 letti
Pension Magnolia, che ritorna nel nostro sodalizio dopo qualche anno di assenza
L'Albergo Pension Campidoglio.

E chiudendo il suo rapporto il relatore termina con la esposizione di alcuni pronostici e con inadovinate osservazioni e considerazioni, sulla imminente ripresa della stagione 1955.

I presenti hanno applaudito la lunga bella esposizione del Sig. Fanciola e per bocca di una egregia consocia è stato votato una lode al Comitato per l'opera intelligente svolta a pro del nostro sodalizio.

L'ordine del giorno proseguiva poi veloce.

Così vennero approvati i conti presentati dal Segretario Cassiere sig. Borghi, in lui al rapporto dei Revisori Signori Mondali e Kronenberg proponenti l'accoglimento in pieno della destione riferentesi all'anno 1954. Anche il preventivo per l'anno 1955 venne accettato senza discussione, così pure il mantenimento della Tassa Sociale come nel decorso anno.

Alle eventuali si ebbe una cordiale discussione su cose riferentesi alla propaganda da effettuarsi quest'anno e su oggetti interessanti l'andamento del sodalizio.

Esaurito l'ordine del giorno, i presenti ascoltarono con intensa piacere l'annunciata bella conferenza del sig. Budliger.

Questi ha riferito, per sommi capi e con grande maestria, su i problemi che oggi maggiormente toccano l'industria alberghiera, interessando vivamente l'uditorio. Alla fine della sua bella e chiara esposizione il sig. Budliger venne calorosamente applaudito, segno evidente questo che i colleghi furono soddisfatti di quanto udirono da un funzionario che tratta la materia con tanta competenza.

L'assemblea prendeva fine, con uno speciale ringraziamento da parte del presidente sig. Fanciola (sicuro interprete del pensiero di tutti i presenti) al sig. Budliger, per aver accolto il nostro invito e per aver ascoltato in modo esemplare il tema che aveva prospettato di svolgere.

B. O.

Où l'étatisation va se nicher!

Mois après mois, ou presque, on constate les efforts incessants déployés par certains (partis, syndicats, comités divers, etc.) en vue de renforcer d'une manière ou d'une autre les pouvoirs de l'Elat ou de lui attribuer des tâches et des fonctions appartenant à des organismes libres et indépendants (qui le plus souvent, ne l'oublions pas, les ont créés et développés grâce à leur esprit d'initiative et les font vivre par leurs propres moyens et non aux frais de la communauté).

Ainsi, il vient de se former à Bâle un comité d'action, présidé par un ancien conseiller national socialiste, et qui a l'intention de lancer une initiative populaire tendant à instituer un office de l'Elat chargé de la délivrance des documents (typiques, etc.) nécessaires au tourisme international, etc. Comme on le sait, ces documents sont délivrés à la satisfaction de tous par des associations privées parfaitement au courant de leur tâche et bien outillées. On ne peut leur adresser aucun reproche et, qui plus est, cette façon de faire ne coûte rien aux finances publiques. Inutile d'ajouter que ce futur office d'Elat exigerait des bureaux, des fonctionnaires et les documents seraient facturés à un autre prix.

Le plus curieux est que le comité s'efforce de susciter des mouvements parallèles dans d'autres cantons où, souhaisons-le, ils ne rencontreront que peu d'écho. Car la création de tels offices est non seulement parfaitement inutile, mais grotesque et abusive.

Ces lignes qui ont paru dans le dernier numéro de «L'Ordre professionnel» attirent l'attention sur un point particulièrement délicat de l'évolution de notre économie. Ce besoin d'étatisation — on ne sait pourquoi,

BIRDS-EYE-Erbsen

schmelzend zart, wie frisch von der Stauede!

Wieder in allen Sorten lieferbar.

Preisgünstige Grosspackungen.

BIRDS EYE AG., Zürich 22, Tel. (051) 297 45

ou bien on le devine trop clairement – des fonctions accomplies à la perfection, et à beaucoup moins de frais par des organisations privées ne correspond-il pas à des tentatives de paralyser les efforts individuels et l'initiative privée? L'Etat a assez de domaines, même dans le

tourisme, où il peut intervenir utilement, ne serait-ce que par des mesures financières, pour qu'on n'aille pas encore alourdir un appareil qui finirait par prendre un caractère policier que ses initiateurs ne voudraient quand même pas.

Presse, Verkehr und Tourismus

Die Beziehungen zwischen Presse einerseits, Verkehr und Tourismus andererseits bildeten am 24. März 1955 Gegenstand des zweiten Fachkurses über Fremdenverkehrsprobleme, der, veranstaltet durch das Seminar für Fremdenverkehr an der Handelshochschule St. Gallen, unter Mitwirkung der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung, des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes und des Verbandes schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren, in der Aula der Handelshochschule St. Gallen stattfand. Der Kurs stand unter der Leitung des Direktors des Handelshochschulseminars und des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, Herrn Prof. Dr. W. Hunziker, und wurde von 120 Teilnehmern besucht. Der Präsident des geschäftsleitenden Ausschusses des Seminars, Prof. Dr. Theo Keller, eröffnete den Kurs und entbot bei dieser Gelegenheit den besonderen Gruss von Stadtmann Dr. Anderegg.

Die Kursleitung hatte eine glückliche Hand in der Wahl der Referenten. Zwei Pressevertreter von unbestrittener Kompetenz sprachen über den Standpunkt der Presse. Als erster Referent schilderte Redaktor E. Tobler von der «Neuen Zürcher Zeitung» aus seiner 40jährigen Erfahrung als redaktioneller Betreuer der Saisonbeilage «Saison-Reise und -Verkehr» die vielfältigen Probleme, die sich dem Redaktor eines solchen Ressorts stellen. In kultivierter Weise und von der hohen Warte einer auf Objektivität und Unabhängigkeit erpichten Zeitung verstand es Redaktor Tobler darzulegen, wie die Beziehungen zwischen der Presse und den Trägern des Verkehrs und Tourismus fruchtbar gestaltet werden können. Dass die Werbung grundsätzlich in den Inseratenteilen gehört, die Information über Begebenheiten von aktueller Bedeutung und deren Kommentierung dagegen in den Textteilen, darf als allgemein anerkannter Grundsatz betrachtet werden, der auch für die Fachpresse Gültigkeit hat. Mit dem touristischen Feuilleton, um dessen Pflege sich die NZZ, besonders bemüht, kann aber auch eine Werbung verbunden sein, ohne dass dieser Zweck sichtbar in Erscheinung tritt oder auch nur beabsichtigt ist. Guter persönlicher Kontakt der Exponenten von Verkehr und Tourismus mit den Redaktoren der Tagespresse gehört zu den Selbstverständlichkeiten einer guten Zusammenarbeit.

«Was bietet die Presse Verkehr und Tourismus und was erwartet sie von ihnen?» bildete Gegenstand des Referates von Dr. S. Frey, Direktor der Schweizerischen Deschenenagentur in Bern. «Die Presse muss nicht», war das Leitmotiv seiner Ausführungen. In der Tat wird es oft viel zu wenig beachtet, dass die

schweizerische Presse grundsätzlich frei ist, zu entscheiden, ob sie ihr zugehenden Meldungen aufnehmen will. Jede ernst zu nehmende Zeitung wird dem Druck der Inserenten zu widerstehen wissen. Bedauerlich ist, dass in den Zeitungsmeldungen das Negative überwiegt, weshalb hier noch eine grosse Erziehungsarbeit zu leisten ist, an der auch Verkehr und Tourismus aktiv mitwirken können. Vergesse man nicht, dass Meldungen und Artikel rein informativen Charakters – immer vorausgesetzt, dass die Information auch die Leserschaft zu interessieren vermag – eine grosse Werbewirkung innewohnen kann. Direktor Frey, in seiner temperamentvollen Art, verstand es, seine grundsätzlichen Ausführungen durch zahlreiche Beispiele aus der Praxis zu veranschaulichen. Auch er unterstrich die Bedeutung eines engen und freundschaftlichen Kontaktes zwischen der Presse und den Pressediensten des Verkehrs und den touristischen Organisationen.

Hatte am Vormittag die Presse das Wort, so war am Nachmittag Verkehr und Tourismus Gelegenheit geboten, ihre Ansichten über die Beziehungen zur Presse darzulegen. Hierüber sprach als erster Referent Herr Dr. W. Kesselring, Direktor der Bodensee-Toggenburg-Bahn. Er schilderte in eindrücklicher Weise die Bedeutung des Verkehrswesens im öffentlichen Leben und folgte daraus, dass die Öffentlichkeit sich lebhaft für Verkehrsfragen interessiert. Darum ist es Aufgabe der Verkehrsunternehmen, die Voraussetzung für eine zweckmässige Information des Publikums zu schaffen, und zwar wenn immer möglich unter Heranziehung von Presseleuten. Er betonte ebenfalls den Wert sachlicher Kritik.

Mehr auf die Wünsche und Bedürfnisse der Verkehrsvereine und -verbände ausgerichtet waren die aufschlussreichen Ausführungen von Verkehrsdirektor Armin Moser, St. Gallen. Er unterstrich die Wichtigkeit eines gut dotierten Bild- und Artikelsarchivs und legte, wie alle übrigen Referenten, grosses Gewicht auf gute persönliche Pressebeziehungen. Er gab der Erwartung Ausdruck, es möchte die Presse unseres Landes der Information über Fragen des Verkehrs und des Tourismus sich womöglich in noch steigendem Masse zugänglich erweisen, nicht zuletzt mit Rücksicht auf die grosse volkswirtschaftliche Bedeutung dieser Gebiete.

Im Anschluss an die Kurzreferate entspann sich eine rege Diskussion, die von zahlreichen Teilnehmern benutzt wurde. In einem längeren Diskussionsvotum orientierte der Generalsekretär der SBB., Herr Dr. Strauss, über die Grundsätze, von denen sich der Pressedienst leiten lässt, und bewies am Hand der zehn Ge-

bote, die dieser Pressedienst im Verkehr mit der Presse beherzigt, welche grosse Bedeutung er einem guten Einvernehmen mit den Anwälten der öffentlichen Meinung beimisst. Eine Ausstellung der SZV., die einen Einblick in die Werbetätigkeit unserer nationalen Verkehrszentrale vermittelte, wurde durch deren Pressechef, Herrn Inwiler, geschickt erläutert. Auch meldete sich der Vertreter der Swissair, Herr Haule, zum Wort, während als Sprecher der Hotelier Herr H. Weissenberger, Zürich, an die Presse appellierte, Gästeekklamationen, die sich in den meisten Fällen als nicht stichhaltig erweisen, nicht ohne vorherige Prüfung zu veröffentlichen, da dies oft zu ungerechtfertigten Verallgemeinerungen führen würde.

Herr Prof. Hunziker konnte die Kurstagung schliessen in der Überzeugung, dass die Aussprache beiderseits vom Willen zu guter, konstruktiver Zusammenarbeit getragen war.

Près de 200 000 ressortissants étrangers sont occupés dans l'économie suisse

L'an dernier le nombre des travailleurs étrangers au bénéfice d'un permis de séjour provisoire s'est encore accru. 181 627 autorisations ont été délivrées, soit 19 355 ou 11,9 % de plus qu'en 1953. 81 102 concernent les travailleurs saisonniers (71 969); 71 859 des travailleurs non-saisonniers (65 585) et 27 526 (23 578) des frontaliers. Ces travailleurs se répartissent comme suit entre les diverses activités:

Personnes salariées:	1953	1954
industries extractives	716	919
agriculture et horticulture	28 381	27 334
sylviculture et pêche	2 349	2 069
produits alimentaires, boissons, tabac	4 434	5 189
habillement et articles de toilette	6 110	7 010
industrie de cuir	1 404	1 754
industrie du bâtiment	41 614	50 386
industrie du bois et du verre	1 964	3 303
industrie textile	5 534	5 960
arts graphiques	50	859
industrie du papier	281	396
industrie chimique	119	222
industrie des machines et métaux	8 892	12 832
horlogerie et bijouterie	435	417
commerce et administration	1 206	1 333
hôtellerie	31 083	33 877
transports	193	306
professions libérales	4 740	5 084
service de maison	21 021	20 560
autres professions	1 234	1 751
	162 219	181 561
personnes établies à leur compte	53	66
	162 272	181 627
dont: hommes	97 114	113 849
femmes	65 158	67 778

Les effectifs de main-d'œuvre étrangère ont augmenté dans la plupart des branches; c'est dans le bâtiment (+ 8772), l'industrie des machines et métaux (+ 394),

Grosszügiges Entgegenkommen der Bundesbahnen an die Automobilisten

Tarifiermässigung für die Beförderung von Motorfahrzeugen durch die Alpenregion

Die Schweizerischen Bundesbahnen teilen mit: Für die Fahrt durch den Gotthard und durch den Lötschberg wird den *Lenkern von Automobilen* bis zu 8 Sitzplätzen zur Begleitung ihres Wagens *freie Fahrt* in 3. Klasse gewährt. Die übrigen Mitreisenden bezahlen nach wie vor den vollen Fahrpreis.

Für 10 Transporte von Wagen bis zu 8 Sitzplätzen einschliesslich Fahrzeuglenkern zwischen Göschenen und Airolo werden ab 1. April 1955 *Abonnemente* mit einer Geltungsdauer von einem Jahr ausgeben. Das Abonnement bietet gegenüber dem einmaligen Hin- und Rücktransport nicht nur eine erhebliche Preiser-mässigung, sondern auch die Möglichkeit, je nach den Wetter- und Verkehrsverhältnissen in einer Richtung den Pass, in der anderen den Tunnel zu benützen.

Die bisher nur bei Benützung des gleichen Tunnels oder gegenseitiger Benützung von Gotthard und Simplon-Lötschberg gewährte *Ermässigung* für den Rücktransport innerhalb eines Monats gilt künftig auch für Transporte, die in einer Richtung durch den *Gotthard oder Simplon*, in der anderen durch den *Mont Cenis (Bardonecchia-Modane)* ausgeführt werden.

l'hôtellerie (+ 2794) et l'industrie du bois (+ 1339) que l'accroissement est le plus marqué. Le nombre des permis délivrés a diminué de 1047 dans l'agriculture.

Comme on pouvait s'y attendre, c'est dans les activités qui affrontent depuis des années une pénurie chronique de main-d'œuvre que le nombre des autorisations a été le plus élevé (bâtiment, hôtellerie, agriculture et service de maison). Ces quatre secteurs occupent les 7/10 de la main-d'œuvre étrangère temporaire. Cette dernière s'est également sensiblement accrue dans l'industrie des machines et métaux, l'habillement, le textile, l'alimentation, les boissons, le tabac et dans les professions libérales. Les hommes constituent 63 % de l'effectif.

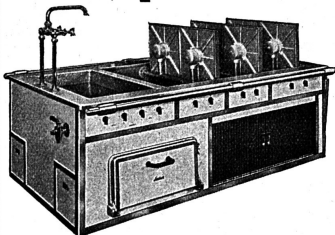
58 % des travailleurs étrangers nouvellement entrés en Suisse sont italiens (105 070), 22 % sont allemands (40 124), 15 % sont autrichiens (26 727), 3 % sont français (6228) et 2 % seulement appartiennent à d'autres nationalités. Par rapport à l'année précédente, on note une augmentation du nombre des permis délivrés à des travailleurs italiens (+ 41 277), allemands (+ 7184) et autrichiens (+ 1225), mais une diminution de ceux qui ont été accordés à des travailleurs français (- 411).



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1858
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 24122

Eine umwälzende Neuerung:
Der elektrische Locher-Grossküchenherd



In- und ausländische Patente angemeldet.

Oskar Locher
elektr. Heizungen
Baurstrasse 14
Zürich 8

Locher

Erne Englisch in London

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

Zu verkaufen neue, solide

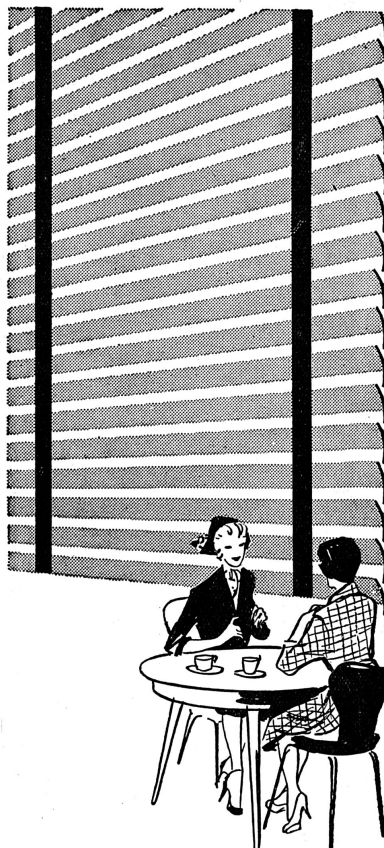
Stühle

schon ab Fr. 16.—, O. Locher, Baumgarten, Thun

Reklame-Schlager

Deckbetten
120/160, la H'Flaum Nr. 68. . . . Fr. 59.80
Deckbetten
120/160, 1/2-Flaum, Nr. 121. . . . Fr. 78.50
Federkissen, 60/90, Nr. 18. . . . Fr. 16.90
Federkissen, 60/100, Nr. 21. . . . Fr. 25.40
la Wollsteppdecke, Schn. Gr. 120/155, Obd. Damast. 38.50, Warme Schweiz. Wolldecke, 150/210, Jac., Brd. 39.80.

Beifedernfabrik Burgdorf
E. LINDT & CO., Telefon (034) 221 14



Räume
die
zum Bleiben
laden

angenehm kühle Räume, behagliche Atmosphäre dank

Sunway norm

den dekorativen Lamellenstoren, die direktes Sonnenlicht abhalten, ohne den Raum zu verdunkeln.

Sunway norm sind leicht und ohne Bauarbeit montierbar.

Verlangen Sie unsern Prospekt HR oder den Besuch eines Vertreters!

Anemonenstrasse 40 Telefon (051) 52 13 00

Metallbau AG
Zürich 47 Albisrieden



Von **HEINZ** auch die feine Worcesters Sauce

Unerreichte Qualitäts-Produkte

Vertrieb für die Schweiz
JEAN HAECKY IMPORTATION S.A. BASEL

Prüfen Sie unser Angebot!

Buntgewebte Tischdecken • Nappen, Napprons u. Servietten • Hand-, Glas- und Küchentücher • Schoner- und Vorhangstoffe • Bettdecken • Chaiselonguedecken.

Solid • Schön • Preiswert
Wir beraten Sie unverbindlich.

Alfred Tribelhorn — Degersheim (SG)
Abt. Hotelbedarf Telefon (071) 5 41 69

L'approvisionnement en bétail de boucherie et en viande

La Coopérative suisse pour l'approvisionnement en bétail de boucherie et en viande (CBV.) fait savoir ce qui suit:

Au cours de sa dernière séance, le Conseil d'administration de la CBV., a pris connaissance, avec satisfaction, des efforts couronnés de succès, déployés par les importateurs pour assurer l'approvisionnement du pays en bétail de boucherie de qualité (génisses et bœufs gras). Il est importé actuellement de 400 à 500 bœufs par semaine, ce qui représente le 35 % des besoins en marchandises de qualité. L'offre en génisses et en bœufs gras étant passagèrement plus forte à l'occasion des fêtes de Pâques (marchés-concours de Pâques), les cotes d'importation ont été ramenées à 250-300 pièces par semaine, pendant une quinzaine.

L'obtention de bétail à saucisse et de viande à saucisse rencontre de sérieuses difficultés à l'étranger quant aux quantités, à la qualité et aux prix. Ces difficultés pourraient encore augmenter avec le temps (début de l'affouragement vert). On a besoin d'importer chaque semaine environ 700 pièces de gros bétail à saucisse, où l'équivalent en viande à saucisse. Dès lors, avec le bétail d'étal, il est importé de 1100 à 1200 pièces de gros bétail, ce qui représente le 20 à 25 % des besoins hebdomadaires actuels en gros bétail de boucherie.

Malheureusement, à l'étranger, les prix demandés pour le bétail à saucisse et la viande à saucisse sont tels qu'il est assez difficile, par des importations, de stabiliser chez nous les prix au niveau désiré. C'est pourquoi, le Conseil d'administration de la CBV., a proposé à la Division de l'agriculture du DEP, de suspendre jusqu'à nouvel ordre, à partir du 7 mars, l'encaissement des redevances dues au Fonds servant à garantir le placement des excédents. Cette contribution est de 15 centimes par kg, poids mort, sur le bétail à saucisse et la viande à saucisse. En outre, à partir de cette même date, les redevances des importateurs pour la constitution du Fonds de réserve privé, lesquelles sont destinées à couvrir les frais de placement des excédents qui sont liés au droit d'importation (dégauchement du marché, entreposage de viande), sont abaissées de 5 centimes par kg, poids mort, de manière à ce que la contribution totale soit diminuée de 20 centimes par kg, poids mort. Les expériences de ces dernières semaines démontrent, cependant, que, cas échéant, ces mesures ne seront pas assez fortes pour que les importations se fassent suffisamment sentir sur les prix indigènes. C'est pourquoi, il a été décidé, en outre, de porter à un compte séparé, les redevances ordinaires dues par les importateurs sur le bétail de boucherie de qualité, et, si nécessaire, d'utiliser ces moyens financiers pour abaisser le prix de vente aux bouchers du bétail à saucisse et de la viande à saucisse importés, de manière à mettre en échec une hausse éventuelle des prix indigènes du bétail à saucisse et du bétail d'étal de qualité moyenne.

Après avoir été passagèrement plus forte, l'offre de porcs est devenue, à nouveau, plus faible, si bien que

les cotes d'importation ont pu être portées à 1000 pièces par semaine.

AUSKUNFTSDIENST

Panonceau des « Guide Nagel »

Der durch die Firma « Les Editions Nagel » mit Sitz in Paris in verschiedenen Sprachen und für diverse Länder herausgegebene « Guide Nagel » enthält erfreulicherweise keine eigentlichen Hotelinstitute und wirbt auch nicht für solche.

Was aber in unsern Kreisen mit Missbehagen betrachtet wird, ist das Angebot des « Guide Nagel » an Hoteliers, dessen Panonceau gegen eine Gebühr von 2400 französischen Franken zu beziehen. Schon ab und zu mussten wir an dieser Stelle die Auffassung unserer Organe zur Kenntnis bringen, derzufolge die « Verschönerung » der Hotelfassaden mit Schildern privater Organisationen unerwünscht ist. Der Sinn und Wert solcher Schilder wird uns so fragwürdig, je mehr davon den Gaststätten aufgedrängt werden. Die Mitgliedschaft ist allgemein der Ansicht, dass es mit den Schildern der offiziellen Automobil- und Touristenorganisationen des eigenen Landes sein Bewenden haben sollte. Es soll nicht so weit kommen, dass die Qualität einer Gaststätte an der Anzahl Schilder gemessen wird, die ihren Eingang zieren, denn solange sie käuflich sind, taugen sie keineswegs als Wertmesser.

AVIS

« Roan-Club », Zurich-Munich

Dans le numéro 48 de l'Hôtel-Revue du 27 novembre 1952, nous avisons nos membres que le Roan-Club invitait certains d'entre eux à verser une contribution de fr. 50.- pour « avoir le droit » de figurer sur une liste sous la rubrique « Hôtels recommandés ». Nous considérons cette offre comme une des innombrables tentatives de faire des affaires sur le dos de l'hôtellerie.

Sous le titre « bonne idée - mauvaise affaire » la « NZL. » annonce que le promoteur et fondateur du Roan-Club vient être condamné par la cour correctionnelle de Zurich à 2 ans de pénitencier, 3 ans de privation de droit civique et à fr. 50.- d'amende. L'accusé Ernst Häusermann a été condamné après un procès qui a duré une semaine pour escroquerie professionnelle, détournement, etc. Le cas était d'autant plus grave que le condamné s'était fait remettre par des voyageurs allemands des sommes d'argent pour l'envoi des colis alimentaires qui ne furent jamais expédiés. De plus, même après la première plainte pénale, il continua à faire de la propagande et à recruter des membres pour le Roan-Club.

D'après nos observations, il semble heureusement qu'il n'y ait que peu de nos membres qui se soient laissés séduire par les promesses de cet escroc. Une fois de plus, nous voyons combien les hôteliers et restaurateurs sont exposés aux machinations de tels spécialistes d'affaires douteuses qui essaient leur talent dans un art qui est d'autant subtil qu'il est abstrait et que ses résultats sont difficilement contrôlables. Quelle tentation pour des beaux parleurs que de venir vanter auprès des hôteliers « une marchandise » qu'ils peuvent d'autant mieux présenter au goût de leur interlocuteur qu'elle n'existe que dans leur imagination!

Nous rappelons encore aux membres de la SSH. qu'ils doivent faire preuve de prudence avant de faire crédit à n'importe quelle entreprise de ce genre, et qu'ils feraient bien, au préalable, de se renseigner auprès du Bureau central de la SSH. ou de l'Office central suisse du tourisme qui leur donnera les précisions nécessaires.

Attention mauvais payeur

L'agence « Pantours », André Globa, 117, av. Philippe Auguste, Paris 11^e, doit depuis l'été dernier une certaine somme à l'un de nos membres et, malgré diverses sommations, n'a pas réagi jusqu'à maintenant. Nous prions donc nos membres de prendre note du nom de cette agence.

Il y a toujours de nouveaux bureaux de voyages qui parviennent à se faire ouvrir des crédits chez quelques hôteliers et nous avons, à maintes reprises, constaté qu'elles abusent de la confiance qui leur était faite. Il faut que nos membres se rendent compte qu'ils n'ont aucun avantage à faire crédit à ces nouveaux venus, car beaucoup d'entre eux végètent grâce aux crédits qu'ils obtiennent. En se montrant faible dans ce domaine, l'hôtelier contribue à la multiplication des agences et rend ainsi un mauvais service aux agences de voyages reconnues et éprouvées. Les membres se doivent d'exiger strictement d'être payés au comptant ou à l'avance par les agences de voyages inconnues et, en cas de doute, de se renseigner auprès du Bureau central de la SSH.

Faux chèques de voyages de 50 dollars de la National City Bank of New-York

La centrale pour la lutte contre la fausse monnaie met en garde contre l'acceptation de chèques falsifiés. En janvier 1955, ces faux ont été mis en circulation pour la première fois dans le sud de l'Italie. Comme il s'agit d'imitations qui sont d'autant plus dangereuses qu'elles sont très réussies, la plus grande prudence est de rigueur. Des séries de 1953 ont été imitées. Elles portent la mention, à gauche en bas « Series of 1953 ». Le papier est nettement plus mou et l'épaisseur en est irrégulière. Tous ces faux doivent être signalés à la police immédiatement après constatation.

VERANSTALTUNGEN

Englischkurs für das Gastgewerbe

Die Gewerbeschule der Stadt Zürich führt im Sommersemester 1955 wieder einen Englischkurs für das Gastgewerbe (Anfänger und Fortgeschrittene) durch,



Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern machen wir hiermit die Mitteilung, dass unser Mitglied

Frau Wwe.

Anna Botz-Bühler

Hotel Jura, Interlaken

kurz nach ihrem 86. Geburtstag zur wohlverdienten Ruhe eingehen dürfte.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

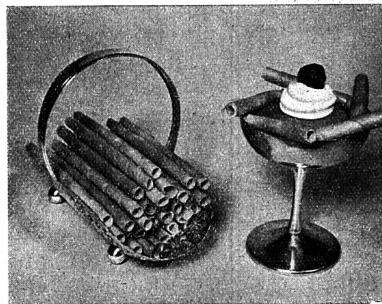
der mit Rücksicht auf die Arbeitszeit der Teilnehmer auf Donnerstag, 15-17 Uhr, angesetzt ist.

Einschreibung: Dienstag, 26. April 1955, 15-16 Uhr, im Zimmer 224 der Gewerbeschule, Ausstellungsstr. 60, Zürich 5.

Kursgeld für Teilnehmer mit Steuerdomizil in der Stadt Zürich: Fr. 8.-; Auswärtige sowie Ausländer zahlen einen Zuschlag. Lehrlinge und Lehrtöchter geniessen Ermässigung.

Luzerner Kurse für Fremdenverkehr

(Eing) An der Schweiz. Hotelfachschule Luzern wird im Rahmen der « Luzerner Kurse für Fremdenverkehr » sozusagen als Vorbereitung für die in Hotellerie und Fremdenverkehr Tätigen an vier Nachmittagen erstmals ein höchst interessanter Kurs durchgeführt, der den Zweck hat, dem Teilnehmer praktische Hinweise aus dem Gebiet des Fremdenverkehrs und der Hotellerie zu vermitteln und das Verständnis für wichtige Vorgänge und strukturelle Veränderungen im Tourismus zu fördern. Der Kurs wird von Dr. Schütz, Verkehrsdirektor der Stadt Luzern, geleitet; mehrere namhafte Referenten behandeln die verschiedenen Themen. U. a. wird der Vizepräsident des SHV., Herr A. Krebs, über « Aktuelle Fragen der schweizerischen Hotellerie » und Herr Ch. Fricker über das Thema « Ein Hoteldirektor spricht zu seinen Mitarbeitern » referieren.



Les fêtes de Pâques marquent le retour de la saison des glaces!



Les glaces

sont un succès!

Y êtes-vous préparés et avez-vous tout prévu? Vos clients seront enchantés de trouver chez vous des glaces savoureuses et délicates, bref... des glaces FRIG! FRIG rend les glaces plus onctueuses et empêche qu'elles ne se cristallisent. FRIG neutre pour les glaces aux fruits et au caramel. FRIG aux aromes moka, vanille et chocolat, pour les glaces à la crème cuite et les mousses glacées.

Pour les glaces au caramel, vous aurez avantage à utiliser notre

Sucre caramélisé

DAWA

Passiez-nous vos commandes à temps en nous demandant par la même occasion la recette pour les glaces au caramel.

Dr. A. WANDER S.A., BERNE
Téléphone (031) 55021

Les annonces répétées multiplient l'efficacité de vos insertions!



PORTIER-MÜTZEN

In jeder gewünschten Ausführung. Verlangen Sie bitte unsern Katalog PM

Huthaus
JENNY
LUZERN
Krongasse 14
Telephon (041) 2 03 25

Aufschnittmaschinen
neue und Occasionen
Küchen-Universal-
Maschinen
« Bauknecht »

KNEUBÜHLER
LUZERN

Rasch und gut lernen Sie

ENGLISCH

Im Institut The Gables in Margate am Meer, 2 Stunden von London. Ganztägiger Unterricht in Konversation und Korrespondenz für maximal 8 Studierende. Familienanschluss, die französische Küche, Eintritt jederzeit. Preise für Unterricht und Pension: 12 Wochen 70 £, 8 Wochen 48 £, 4 Wochen 28 £. The Gables, Ramsgate Road, Margate, England. Verlangen Sie Auskunft, Prospekt, Referenzen.

Wir liefern laufend

Wirtschaftsstühle

sehr solid und gefällig zu Fr. 17.50 und 24.- (letztere mit gebogener Zarge), sowie schöne

Stabellen

zu Fr. 42.-, Möbelfabrik Gschwend AG., Steffisburg bei Thun, Tel. (033) 263 12.

Für

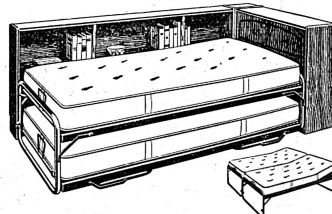
Nierstücke Schweinscarrées

wenden Sie sich bitte an Metzgerei Müller, Brugg. Tel. (056) 41222.

Metall-Doppelbett «DUO»

190.90 cm, goldfarbig

Ist dadurch gekennzeichnet, dass beide Betten abklappbar und in der Ausführung genau gleich sind. Jedes Bett kann als Unter- oder Ober-Bett verwendet werden. Die Betten sind in sehr solider, bewährter Konstruktion, mit einem extra starken verzinkten Drahtnetz versehen, mit und ohne verstellbarem Kopfteil, prompt ab Lager lieferbar.



Bezugsquellen-Nachweis durch

Robusta A.G.

BASEL

Heumattstrasse 10 Telephon (061) 34 83 70

Saubere, solide

Betten

zu vermieten

ab 5 Tage und für längere Dauer an Hotels, Ferienhäuser, Weekend, Anlässe zu Fr. 2.20 pro Nacht. Anfragen sind zu richten an: Reposs, Bettenfabrik und Vertrieb, Obergasse 21, Winterthur.



Grosser Preis
der
HOSPES



Die

LUCUL - BOUILLONS

finden Anerkennung!

Auch Sie werden begeistert sein. Gratis-Muster durch

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 52



STRUB

SPORTSMAN

Champagne Strub Mathiss & Co., Basel 1
Muba, Degustationsstand Halle 19, No. 6344

Zu vermieten

Restaurant

ZÜRICH 11/50

in Neubau, beste Lage, per Frühjahr 1956, moderner Betrieb, neuzeitlich eingerichtet. Für tüchtigen Fachmann gesicherte Existenzgrundlagen. Nötiges Betriebskapital zirka 40000 Fr. Berücksichtigung von Sonderwünschen möglich. Ausführliche Offerten unter Chiffre 9690 an Senger-Annoncen, Gottardstr. 61, Zürich.

Lockerung der britischen Devisenkontrolle

Das Schatzamt gibt eine bedeutende Lockerung der britischen Devisenkontrolle bekannt. Von Donnerstag, 17. März, an können ins Ausland reisende Engländer zehn Pfund in Banknoten (statt wie bisher fünf) und 25 Pfund in ausländischen Devisen (statt wie bisher 10) mit sich führen. Diese weitere Lockerung beruht auf der im vorigen Oktober verfügten Erhöhung der Touristenzulassung von 50 auf 100 Pfund Sterling. Von dieser Quote können die Touristen nunmehr 25 Pfund in ausländischen Devisen mitnehmen. Der Rest wird in Reisechecks freigegeben.

Der Kurs findet am 18., 19., 21. und 22. April je von 14 bis 18 Uhr statt; wer sich für die Teilnahme interessiert, erhält vom Sekretariat der Schweiz. Hotelfachschule in Luzern (Tel. 041/2 55 51) auf Verlangen sofort das detaillierte Programm. Anmeldeschluss ist am 6. April.

Deutsche Impressionisten in Schaffhausen

Es ist in der Stadt Schaffhausen zur Tradition geworden, alle Jahre eine besonders eindrucksvolle Gemäldeschau zu veranstalten. Die Kenner werden sich bestens an die letztjährigen Ausstellungen erinnern, welche weit herum in Europa Anerkennung fanden.

Die diesjährige grosse Kunstaussstellung im *Museum Allerheiligen* ist dem deutschen Impressionismus gewidmet. Sie zeigt Werke der Maler Liebermann, Corinth und Slevogt, welche künstlerisch die Zeit vom Ende des 19. Jahrhunderts bis 1920 vertreten und das Antlitz der deutschen Malkunst jener Zeit prägten. Es ist zum erstenmal, dass die Werke dieser drei grossen Maler nebeneinander in einer Ausstellung gezeigt werden, was allein die Aufmerksamkeit der Kunstliebhaber rechtfertigen würde.

Die Ausstellung «Deutsche Impressionisten» wird am 23. April eröffnet und dauert bis 24. Juli 1955.

Paul-Klee-Ausstellung in St. Gallen

Die mehr als 400 Werke umfassende Paul-Klee-Ausstellung des St. Galler Kunstmuseums, die in St. Gallen äusserst leidenschaftliche Auseinandersetzungen für und wider die moderne Kunst, und vor allem für und wider Paul Klee auslöst, erfreut sich eines immer grösseren Zustromes von Besuchern aus allen Gebieten der Schweiz und auch aus dem Ausland, besonders aus Deutschland; sogar die amerikanischen Gäste sind sehr zahlreich, weshalb diese Schau, die bei allen Klee-Freunden wie auch bei der massgebenden Presse hohe Anerkennung gefunden hat, einem vielseitig geäußerten Wunsch entsprechend bis mit 11. April 1955 (Ostermontag) verlängert wird.

Landgemeindesonntag in der Ostschweiz (Appenzell und Hundwil 24. April., Glarus 1. Mai)

Im Frühling findet jeweils in einigen schweizerischen Kantonen, darunter in den ostschweizerischen Kantonen Appenzell-Innerrhoden, Appenzell-Ausserrhoden und Glarus, die Landgemeinde statt, jene alte demokratische Institution, wo die Bürger eines Landes (Kantons) unter offenem Himmel im «Ring» oder «Zaun» zusammentreten, um die wichtigsten Wahlen vorzunehmen und bedeutende Sachgeschäfte zu behandeln.

Der Landgemeindesonntag fällt für die beiden appenzellischen Halbkantone dieses Jahr auf den 24. April und für Glarus auf den 1. Mai 1955. Die Stimmbürger von Appenzell-Ausserrhoden kommen diesmal in Hundwil, und zwar um 11 Uhr morgens, zusammen; eine Stunde später versammeln sich die Bürger von Appenzell-Innerrhoden in Appenzell. Die Landgemeinde in Glarus beginnt am 1. Mai um 9.30 Uhr.

Ski de printemps

Saas-Fee organise de nouveau, cette année, des «Séminaires d'excursions à ski en haute montagne». La première semaine débute de 27 mars et la dernière se termine le 4 juin. Tous les sommets, du Mont-Rose au Mont-Blanc, figurent au programme de ces dix semaines. La célèbre «Haute Route» Saas Fee-Chamonix sera parcourue, jusqu'à Verbier, au cours des 2e et 3e semaines, et de bout en bout les 7e et 8e semaines. Le guide Heinrich Zurbruggen, à Saas-Fee (Valais), enverra les programmes détaillés sur demande.

Associations touristiques

M^r Eric Sandoz est appelé à la présidence de l'Association des intérêts de Genève

Au cours de sa séance du mercredi 23 mars, le Comité de l'Association des Intérêts de Genève a appelé M^r Eric Sandoz, avocat à Genève, à prendre la succession de M^r Pierre Guinand démissionnaire.

M^r Eric Sandoz est né le 4 novembre 1909, il suit les classes du Collège de Genève, fit ses études de droit à l'Université de Genève, dont il fut licencié en 1931. Il fit plusieurs séjours à l'étranger, puis son stage d'avocat pour obtenir son brevet d'avocat et son inscription au Barreau de Genève en 1934.

M^r Sandoz se distingua très rapidement par ses excellentes qualités de juriste et se spécialisa dans les affaires civiles et commerciales. Sa droiture, sa parfaite correction et sa compétence reconnues par tous ses confrères firent, qu'en 1949 déjà, il était appelé à siéger au Conseil de l'Ordre des avocats.

S'intéressant à toutes les questions culturelles et très au courant de la vie économique de notre ville, M^r

Sandoz était donc particulièrement qualifié pour reprendre la présidence de l'Association des Intérêts de Genève.

KLEINE CHRONIK

7 1/2 Millionen Personen und 650 000 Kraftfahrzeuge

fb. Über den Kleinen Grenzverkehr Kreuzlingen und Konstanz berichtet die Industrie- und Handelskammer Konstanz u. a.: «Im Sommerhalbjahr 1954 passierten nach den Statistiken der Oberfinanzdirektion Freiburg rund 7 1/2 Millionen Personen und nahezu 650 000 Kraftfahrzeuge die Konstanzer Grenzübergangsstellen. Am gesamten deutsch-schweizerischen Grenzverkehr war damit Konstanz während dieses Zeitraums bei den Personen mit 21% und bei den Motorfahrzeugen mit 51% beteiligt. Im Verhältnis zum gesamten Grenzverkehr der Bundesrepublik passierten in den Sommermonaten 1954 7,2% Personen- und 8,9% Kraftfahrzeuge die Konstanzer Grenzstellen. Konstanz weist damit den stärksten Grenzverkehr der ganzen Bundesrepublik auf. Diese Zahlen finden zum Teil ihre Erklärung in dem Umstand, dass die Konstanzer Grenzstellen im Zuge der grossen europäischen Querverbindungen von der Rhone zur Donau liegen und die Autofähre Konstanz-Staad nach Meersburg ein wichtiges Verbindungsglied dieser Fernstrasse darstellt.»

Autofähre Romanshorn-Friedrichshafen

Betriebseröffnung im Frühjahr 1955

Mit dem Fahrplanwechsel im Frühjahr 1955 wird der Betrieb der neuen Autofähre Romanshorn-Friedrichshafen aufgenommen. Vorerst wird für diesen Zweck das deutsche Fährschiff «Schussen» zur Verfügung stehen. Die Fahrdauer von Romanshorn nach Friedrichshafen und umgekehrt wird rund 40 Minuten betragen. Die Autofähre Romanshorn-Friedrichshafen wird als Gemeinschaftswerk der Schweizerischen Bundesbahnen und der Deutschen Reichsbahn betrieben. Vorderhand ist nicht vorgesehen, auf der Fähre auch Lastwagen zu befördern; hingegen werden Personenwagen, Autocars, Motorräder und Fahrräder sowie Personen diese neue Bodenseetransportmöglichkeit gern benützen.

Seit einigen Wochen werden in Romanshorn die nötigen Bauarbeiten vorgenommen, um den auf Gemeindeboden liegenden Hafendamm für die Fährschiffe sowie das anschliessende Gelände für den Ein- und Auslad auszubauen. Auf der Romanshorer Seite wird ausserhalb des bestehenden Hafens für die Personen- und Gütertrajektschiffahrt eine neue Hafenanlage erstellt, während in Friedrichshafen vorläufig die bisherigen Anlagen der Gütertrajektschiffe benützt

Hotelschutzgesetzgebung

Der Ständerat stimmt der neuen Gesetzesvorlage einstimmig zu

In der Sitzung vom 24. März befasste sich der Ständerat mit dem Gesetzesentwurf über rechtliche und finanzielle Massnahmen für das Hotelgewerbe, der die Massnahmen ablösen soll, welche bis Ende des Jahres befristet waren und weiterhin als notwendig erachtet werden. Nach den Ausführungen des Kommissionsreferenten führte Bundesrat Holenstein aus, dass mit der neuen Gesetzesvorlage nur das zur Annahme beantragte, was sachlich notwendig sei. Mit besonderem Nachdruck wies er auf die Notwendigkeit der Hotelneuerung hin, welche die Voraussetzung für die Konkurrenzfähigkeit der Hotellerie bilde.

In der Detailberatung wurde den von der bundesrätlichen Vorlage nur unwesentlich abweichenden Kommissionsanträgen zugestimmt. In der Gesamtstimmung wurde die Vorlage mit 29 zu 0 Stimmen gutgeheissen.

Der Nationalrat wird das Geschäft erst in der nächsten Session behandeln. Es ist zu hoffen, dass er auf die berechtigten Begehren der Hotellerie besser Rücksicht nehmen wird.

Législation hôtelière

Dans sa séance du 24 mars, le Conseil des Etats s'est occupé de la loi fédérale instituant des mesures juridiques et financières en faveur de l'hôtellerie. Celui-ci doit, comme on le sait, remplacer les mesures qui arrivent à échéance à la fin de l'année.

Le rapporteur M. Auf der Maur, Schwyz, exposa qu'il s'agissait en fait de tenir compte de l'amélioration qui s'était manifestée dans la situation de l'hôtellerie depuis la fin de la guerre et c'est qu'il explique l'assouplissement proposé. La commission propose l'entrée en matière.

M. Holenstein, conseiller fédéral, est du même avis et déclare que le Conseil fédéral ne propose que ce qui est matériellement nécessaire. Les nouvelles dispositions sont plus sévères que les précédentes, mais il faut spécialement tenir compte du problème des rénovations d'hôtels.

L'entrée en matière n'est pas contestée et de très légers amendements aux propositions du Conseil fédéral sont approuvés. Au vote final, le projet de loi est adopté par 29 voix contre 0.

Il faut espérer que le débat devant le Conseil national permettra de mieux tenir compte de certaines revendications raisonnables et justifiées de l'hôtellerie.

werden. Die Zollabfertigung konnte insofern vereinfacht werden, als die Fahrzeuge und Personen vor dem Verlad die gemeinsame deutsch-schweizerische Zollkontrolle passieren können, was nicht nur Annehmlich-

taufrisch
konserviert...



frühlingzart
serviert!

Scana
Spinat

wirklich unübertroffen!

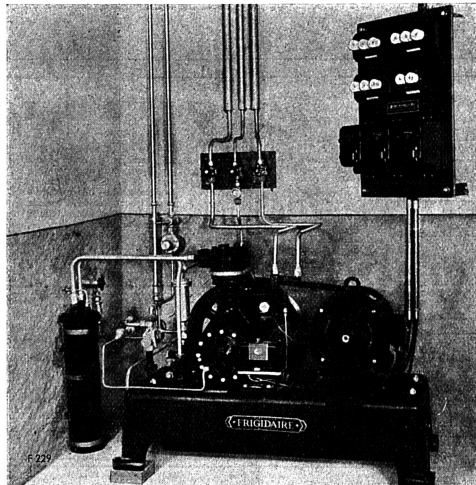
SCANA-LEBENSMITTEL A.G. ZÜRICH Tel. (051) 28 36 33



Vergünstigungen

für Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluss von Einzelunfall-, Dritthaftpflicht- und Unfallversicherungen für das Personal.

FRIGIDAIRE
AUTOMATISCHE KÜHL- UND KLIMAAANLAGEN
FABRIKAT DER GENERAL MOTORS



FRIGIDAIRE-Kühlanlage im Bahnhofbuffet Bern

In allen Teilen der Schweiz, von Genf bis Romanshorn, von Basel bis Chiasso trifft man in den Bahnhofbuffets FRIGIDAIRE-Kühlanlagen an. Auch in den Buffetwagen und auf zahlreichen Schiffen wird mit FRIGIDAIRE gekühlt, denn dort spielt die Zuverlässigkeit eine grosse Rolle.

Auch Sie können sich auf die 35jährige FRIGIDAIRE-Erfahrung und auf unseren Kundendienst verlassen.

Vertretungen u. Service in Basel, Ballinzona, Bern, Colombier NE, Genf, Kesswil, Lausanne, Luzern, St. Gallen, Sitten und Zürich (siehe Telefon-Vorzeichnis unter FRIGIDAIRE).

Seit 1900



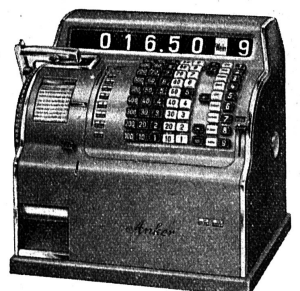
Zur
Geldkontrolle
Anker
Kassen

Sie können wählen unter 30 verschiedenen Restaurant-Modellen in kleiner eleganter Form.

Maschinen mit 1 bis 9 Services und 1 bis 9 Sparten-Addierwerken. Für grosse Häuser bauen wir die neue ANKER mit 29 Zählwerken (19 Services, 9 Sparten, 1 Gruppen- und 1 Gesamt-Total). Tages- und Monats-Abrechnungen werden auf besondere Karten gedruckt.

Rationelle Fabrikationsmethoden erlauben uns, die neuen ANKER-Restaurant-Kassen preiswert zu offerieren. Ihre alte Kasse nehmen wir in Zahlung.

Schreiben oder telefonieren Sie uns bitte. Wir beraten Sie gerne und zeigen Ihnen unverbindlich jede Kasse.



Anker-Kassen, Zürich

Talacker 34

Telefon (051) 252 44

Obst und Gemüse der Woche

Randen, Nüssli, Kresse
Boskop, Kanada-Reinette, Ontario, Glockenapfel

keiten bietet, sondern gegenüber den Strassenzollüber-
gängen am Bodensee auch eine zeitliche Einsparung be-
deutet.

Das Bodenseegebiet erwartet mit Recht von der
Autofähre eine sehr wesentliche *Bereicherung des
Tourismus*. Die Fähre wird in vielen Fällen beachtliche
Distanzreduktionen erbringen, wozu noch der will-
kommene Genuss einer ruhigen Seefahrt kommt.

Traktverkehr Romanshorn-Friedrichshafen

fb. Der Bodensee-Traktverkehr Romanshorn-
Friedrichshafen hat laut Statistik der thurgauischen
Handelskammer im Jahre 1954 gegenüber dem Vor-
jahr eine wesentliche Steigerung erfahren. Die Zahl
der eingegangenen Wagen betrug im Jahre 1953 13 623,
im letzten Jahre 16 516.

Schloss Surpierre

Das Schloss Surpierre, auf einem Hügel zwischen
Moudon und Payerne liegend und eine freiburgische
Enklave im Kanton Waadt bildend, ist der Öffentlich-
keit zugänglich gemacht worden. Die «Sie und Er»
dieser Woche veröffentlicht einen dreiteiligen, zum
Teil mehrfarbigen Bildbericht aus Schloss Surpierre.
Die Besitzer des Schlosses haben den begrüssenswerten
Beschluss gefasst, über die Sommermonate Interessen
eine Besichtigung der alten Landvogtei zu ermög-
lichen und sie persönlich durch die prachtvoll möblierten
Räume des Schlosses zu führen.

Eine doppelte Reportage in der gleichen Aus-
gabe berichtet vom überraschenden Besuch König Bau-
douns in Zürich.

Ein Hilton - Hotel in Holland

Die amerikanische Hotelfirma Hilton Hotel Inter-

national beabsichtigt, in Zusammenarbeit mit der hol-
ländischen Fluglinie KLM, ein Hotel im Zentrum von
Amsterdam zu bauen. Das vorwiegend für amerikani-
sche Touristen gedachte Hotel soll 300 Zimmer haben.
Nach Madrid und Istanbul würde dies das dritte Hilton-
Hotel in Europa sein, und Gerüchte über einen Hilton-
Hotelbau in London wollen auch weiterhin nicht verstum-
men, so dass die amerikanische Firma, die schon
jetzt Branchen in fast allen Erdteilen hat, bald inter-
national führend sein dürfte.

W. P. J.

Englands modernster Hotelneubau

Das *Leofric Hotel in Coventry*, welches von der eng-
lischen Brauerei Ind Coope & Allsopp erbaut wird,
soll am 28. April dieses Jahres eröffnet werden. Die
Baukosten des 108-Zimmer-Hotels betragen etwa 9,7
Millionen sFr., einschliesslich Möbel usw. Unter den
öffentlichen Räumen des Hotels befinden sich ein Ver-
samlungssaal für 500 Personen sowie Bars, Cafés,
Snack Bar und Restaurant. Das Hotel wird ein eigenes
Bierhaus haben (diese müssen bekanntlich in England
gesondert lizenziert werden), in dem Getränke und
Mahlzeiten zu massigen Preisen serviert werden. 75
Schlafzimmer haben Privatbad, und auf dem Dach be-
finden sich eine Anzahl luxuriöser Apartments.
Türen in jedem Stockwerk werden in bestimmten Far-
ben gehalten sein, um Gästen das Auffinden ihrer
Zimmer zu erleichtern. Obwohl das Hotel eine eigene
Wäscherei hat, steht Gästen ein Bügelzimmer zur Ver-
fügung, und alle Zimmer haben besondere Aufhänge-
vorrichtungen für Nylonstrümpfe, damit diese leichter
trocknen können, ohne die Zimmer zu verschönern.
Für Kinder sind Spielzimmer mit Spielzeug und Kinder-
betten, Kindermöbeln und einer Wärterin vorhanden.

W. P. J.

Noch ein amerikanisches Hotel für Europa

Eine neue Gesellschaft, die Società Italo Americana
Nuovo Alberghi, wurde kürzlich in Rom ins Leben ge-
rufen. Sie ist eine Tochtergesellschaft einer italienischen
und einer amerikanischen Firma, der Società Immobili-
are Generali und der Hilton Hotels International. Das
Gründungskapital soll etwa 3 Millionen € betragen.

Das neue Luxushotel, *Albergo dei Cavalieri Hilton*,
wird etwa 400 Gästezimmer und eine Anzahl Restau-
rants, Bars und Empfangssäle haben. Die Baukosten
werden auf 7 Mill. € geschätzt. Ein italienischer Archi-
tekt, Emilio Pifferi, hat kürzlich die Planung des
Hotelneubaus mit dem Vizepräsidenten der Hilton Ho-
tel Corporation besprochen. Alle Zimmer des neuen
Hotels, das im nordwestlichen Teil Roms gelegen sein
wird, werden Klimaanlage haben. Geschäfte, ein
Schwimmbad, Tennisplätze und Gärten werden inner-
halb des Hotelgrundstückes angelegt werden (also ähn-
lich den amerikanischen Hotelneubauten in Madrid -
Castellana Hilton - und London - Westbury Hotel;
das Westbury allerdings hat keine Tennisplätze, grosse
Gärten oder Schwimmbäder). Wie verlautet, sollen die
römischen Behörden eventuell bereit sein, eine spezielle
Zufahrtsstrasse anzulegen und auch bauliche Verbesse-
rungen in den umliegenden Strassen des Monte-Mario-
Viertels vorzunehmen.

W. P. J.

Riesenhôtel in Kanada

Eines der grössten Hotels im britischen Weltreich
wird gegenwärtig in *Montreal (Kanada)* für die *Canadi-
an National Railways* errichtet. Das Hotel, das 20
Stockwerke hoch ist, mit mehr als 1200 Gästezimmern,
wird für die kanadische Eisenbahngesellschaft durch
die amerikanische Firma *Hilton Hotels International*
für die ersten fünfzehn Jahre (1957 - Fertigstellung -)
- 1972 verwaltet werden. Die Baukosten belaufen sich
auf etwa 20 Millionen Dollar. Königin Elisabeth II.
hat Erlaubnis erteilt, das neue Hotel nach ihr «Queen
Elizabeth» zu benennen. - Das Hotel liegt direkt über
der Eisenbahnlinie in Montreal und ermöglicht unge-
hinderten Zugang zu den Zügen.

W. P. J.

Séance du Comité central à Montreux

Une omission

Une ligne étant tombée lors des corrections, les noms
de MM. W. Keller, Baden et E. Krebs, Interlagen qui
assistaient à la séance du Comité central des 17 et 18
mars à Montreux ne figurent pas dans la liste des per-
sonnes présentes.

Nous nous excusons auprès de ces deux membres
assidus aux séances du Comité central de cette omis-
sion involontaire.

SAISONERÖFFNUNGEN

Axenstein: Park-Hotel Axenstein, 7. April
Brünn: Park-Hotel, 7. April
Interlaken: Hotel Royal und St-Georges, 9. April.
Grand Hotel Beau Rivage, 2. April.
Hotel Krebs, 2. April.
Luern: Hotel Diana, 7. April.
Carlton-Hotel Tivoli, 2. April.
Palace Hotel, 2. April.
Rheinfelden:
Salinenhotel im Park, 7. April
Hotel Schützen, 4. April
Hotel Krone am Rhein, 15. April
Hotel Eden, 4. April
Hotel Schwanen, 3. April
Hotel Schiff, Jahresbetrieb
Hotel Terminus, Jahresbetrieb
Hotel Storch, Jahresbetrieb
Hotel Drei Könige, 4. April
Hotel Ochsen, Jahresbetrieb
Hotel Adler, Jahresbetrieb

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Nantermund
Insartenteil: E. Kuhn



**HOTEL EDEN Hotel
RHEINFELDEN**
und seine heilsamen Bäder
offen ab 4. April 1955

MUBA
Rosentalpark
Stand 3895
Beutler, Wichtlach
Gartenmöbel
Telefon (031) 68 21 52

ZÜNDHÖLZER
jeder Art und Packung
Brennöl, Benzin, Benzin,
Stahlspäne u. Stahlwolle,
Stahlschmelze, Closets,
Papier, Kerzen, Feuerwerk
usw.
alles in bester Qualität liefern
G. H. Fischer Söhne, Fehraltorf
Zünd- und Fettwarenfabrik
Gegr. 1880
Verlangen Sie Preisliste

**Schlüssel-
birnen**
mit sep. Anhängel-Etikette,
auf Wunsch versehen mit
Hotelbenennung und laufend
numeriert. Anfragen und be-
musterte Offerten verlangen.
E. Schwäbiger, Zürich
Gummwaren - Seefeldstr. 4

**Günstig zu verkaufen
Teppich**
5,60 x 8,60 m, alles feinma-
schiges Ausstellungsstück
(Persien)

Teppich
4,70 x 6 m (Türkei)
Anfragen sind zu richten
unter Chiffre P. T. 2831 an die
Schweizer Hotel-Revue,
Basel 2.

Inservieren bringt Gewinn

Kristall und Glas

wunderbar klar
mit dem enttenden
Reinigungspulver
Sap

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

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 40 11
Seit 1931 bekannt für besonders
prompten und individuellen
Kundendienst.

Gelegenheit!

Fabrikneues Doppel- Schlafzimmer

fourniert in auserles. Edel-
birke, mit nur klein. Beschä-
digung, mit unsichtbar. da-
für erstklassig. Bettinhalt,
Patentmatratze, Schöner und
Federkernmatratzen, mit 10
Jahren Garantie.
nur Fr. 1190.-
Anzahlung nur 120 Fr.,
monatlich 35 Fr.
Verlangen Sie sofort Bild-
offerte!

Möbel Keller
Zürich
Neugasse 50,

Rechaud- Kerzen

Karton à 500 Stück, 27 Fr.
Karton à 100 Stück, Fr. 8.80.
A. Amstutz, Hotel- und Haus-
haltartikel, Engelberg.



Seit
3 Jahrzehnten
schon genossen

Lac Croix
EXOTISCHE SUPPEN

bei allen
internationalen Küchenfachleuten
und Feinschmeckern
wegen ihrer
unübertroffenen Qualität
Weltruf

ECHTE SCHILDKRÖTEN-SUPPE

Echt chinesische Schwalbennester-Suppe
Haifischflossen-Suppe - Trepang-Suppe
und vieles andere mehr

Auf der **HOSPES** Bern 1954 mit 10 Gold-
medaillen und Félicitation preisgekrönt!!

EUGEN LACROIX, FRANKFURT AM MAIN
Feinkost-Konservenfabrik

AROSA

Wegen Krankheit zu günstigen Bedingungen
zu verkaufen
aus langjährigem Besitz altbekanntes

HOTEL

mit 100 Betten. Modern eingerichtet. Sommer-
und Wintergarten. Offerten mit Angabe der An-
zahlungsmöglichkeiten von Selbstinteressenten
unter Chiffre H R 2486 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Infolge Todesfall zu verkaufen: grösserer, gut
frequenzierter

Gastwirtschaftsbetrieb

an nur zahlungsfähige Käufer. Anfragen an G. Fru-
tig, Hotel-Immobilien, Spitalgasse 32, Bern.

Umstände halber sofort zu verkaufen evtl. zu
vermieten:

Apartment-House

im Tessin, mit verschiedenen Ferienwohnungen,
mit allem Komfort, in erstklassigem Zustand. Ruhig
und zentral gelegen. Preis günstig. Nötiges Kapital
für Kauf Fr. 100 000.-, für Miete Fr. 30 000.-. Es
kommt auch Tausch gegen Hotel, Restaurant in
Stadt oder Industrieort in Frage. Offerten nur mit
Kapitalausweis unter Chiffre A H 2933 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Gelegenheit

zur Übernahme einer qual.

Aktien-Mehrheit von Erstklassshotel

in Bündner Kurort an grosser Autolinie, mit
10 000 m² Land, ca. 100 Betten. Grosser Umsatz
(noch steigerungsfähig). Anzahlung Fr. 100 000.-
bis 170 000.-. Offerten unter Chiffre A M 2888 an
die Hotel-Revue, Basel 2.

CONGO BELGE

sur Lac Kivu
Hôtel avec clientèle exclusive de grand tourisme.
Affaire saine, de bon rapport, à continuer de suite
par personnes complètes. Situation, réputation
excellente et très connue à l'étranger. Unique
propriétaire. - Bâtiments de valeur, constructions
avant guerre. Grand terrain et possibilité d'ex-
tension très grande. Cause départ à l'étranger
à céder rapidement. Propriétaire disposé à mettre
au courant de l'affaire quelques mois. - Pour tous
renseignements s'adresser directement au pro-
priétaire: B. P. 1 Kisenyi, Ruanda.

Gesucht

per 15. April bis Ende Oktober

Sekretär(in)

Offerten an Hotel Krone am Rhein, Rheinfelden.

GESUCHT NACH LUZERN

Portier Barlehrtöchter Köchin 2 Buffetköchinnen

Cef. Offerten unter Chiffre E B 2930 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Gesucht

junges **HOTELIER-EHEPAAR**
als **Pächter** oder **Geranten**
eines gut eingerichteten
HOTEL-RESTAURANTS

40 Betten, Zweisaisonbetrieb. Es finden nur Bewerber mit
gründlicher Fachausbildung Berücksichtigung. Einen
Küchenchef wird der Vorrang gegeben. Offerten mit allen
nötigen Unterlagen und Referenzen sind zu richten unter
Chiffre S B 2911 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Apéritif à la gentiane

SUZE
l'amie du connaisseur

Seltene Gelegenheit! Dodge Original 8-Plätzer

Mod. 1948/49, 19 PS, Farbe
schwarz, mit div. Zubehören,
in Zustand, nur 50 000 km ge-
fahren. Fr. 8900.-, Bühlmann
AG, Luzern, Moosstrasse
6-10, Tel. 2944/46.

Verkaufe wegen Nichte-
brauch Band I von A. Fur-
rer:

„Belegte Brötchen und Gourmandises“

Zustand neu, Fr. 30.-, sowie
ein

Tranchiermesser

30 cm lang, Fr. 18.-. Inter-
essenten schreiben an: Franz
Vogt, Metzger, Thanner-
strasse 31, Basel.

Gesucht

für die Sommeraison: jun-
ger, selbständiger

Koch oder Köchin

Hotel-Chalet Schwarzwald-
Alp ob Meiringen (Bern
Oberland).

Gesucht in Dancing-Bar

Barmaid

Eintritt 1./11. April. Elofferten mit Zeugnisab-
schriften und Photo unter Chiffre D B 2937 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Je früher

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

Schluss der Inseratenannahme:
Dienstag mittag!

GERANTIN

findet interessanten, selbständigen, gutbezahlten Posten in
komfortabel eingerichteten

Hotel-Restaurant

35 Betten, Zweisaisonbetrieb. Bewerberinnen müssen im
Besitze des Fähigkeitsausweises sein, beste Kenntnisse be-
sitzen und sich in ähnlicher Stelle bereits bewährt haben.
Italienisch-Kenntnisse Bedingung, Französisch und Eng-
lisch erwünscht. Offerten mit allen nötigen Unterlagen und
Referenzen sind zu richten unter Chiffre S B 2910 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Bei zerrütteter Nerven-Kraft

Sehr wichtig für rasche Herstellung der normalen Nerven-
kraft ist die Spezial-Nerven-Nahrung «Neo-Fortis». Sie
enthält das für die Gesundheit notwendige Lecithin, Cal-
cium, Magnesium usw. Familienpackung Fr. 14.85, erhält-
lich bei Ihrem Apotheker und Drogerien.

Neo-Fortis Nerven-Nahrung
Kleine Kur Fr. 5.20

Spezialkurse:

Englisch: 13. April bis 11. Juni
Bar: 13.-26. April
Diätküche: 16.-23. April
(8 Kurstage)
Tranchieren 2. Kurs: 25.-30. April
Entremets: 28. April bis 5. Mai
(8 Kurstage)

Betr. Spezialprospekte verlangen!

Tel. (041) 2 55 51 **Frühzeitig anmelden!**

Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft: junger, tüchtiger

K O C H

in gutgehendes Speiserestaurant nach Chur. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen und Photo unter Chiffre U 6989 Ch an Publicitas, Chur.

Hotel mit 80 Betten im Ober-Tessin sucht per sofort

Glätterin-Stopferin

Erstklassige Einrichtung. Gutbezahlte Stelle. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen erbeten an Hôtel de la Poste, Ambri-Prättigau.

Gesucht
auf 1. Mai oder nach Übereinkunft: junger

Commis de cuisine
oder junger **Alleinkoch**

neben Chef, in lange Saison, eventuell Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen erbeten an Robert Achermann, Hotel Baer, Arbon (Thurgau).

Gesucht
für Sommersaison bis Oktober im Tessin, Eintritt nach Übereinkunft:

Küchenchef-Alleinkoch
Aide de patron

Junge, tüchtige Tochter (Vertrauensperson) als Ausführende Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre S T 2917 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per Ende April-November, tüchtiger

Alleinkoch

guter Restaurateur, in Hotel der Zentralschweiz. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre B Z 2939 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle

Barkellner

stark und zuverlässig. Eintritt 15. April 1955. Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Bild erbeten unter Chiffre B K 2879 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Villars-Palace, Villars s/Ollon
cherche pour la saison d'été le personnel suivant:

chef-entremetier
plusieurs
commis de cuisine

Adresser les offres avec copies de certificats à H. Dessibourg, Chef de cuisine, Le Chable (VS).

Gesucht
in erstklassiges Spezialitäten-Restaurant tüchtiger, linker

Saucier
Ferner

Aide de cuisine

Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Bild erbeten unter Chiffre R E 2880 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Arosa
für Sommersaison evtl. auch Winterengagement:

II. Sekretärin
Buffetdame
Buffetköcher
Restaurationsstochter
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen

Offerten erbeten an Posthotel, Arosa.

Suche für sofort tüchtige

Restaurationsstochter

Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Restaurant Strauss, Neuchâtel.

Gesucht
in Jahresstelle tüchtiger und erfahrener

Restaurations-Oberkellner

Handschriftliche Offerten mit Angabe der Referenzen und Eintrittsmöglichkeit gefl. an CASINO BERNE.

Gesucht
per sofort junger, tüchtiger

Alleinkoch
sowie exaktes
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel-Restaurant Gurnigel, Berner Oberland.

Hotel-Restaurant im Berner Oberland, Sommer-/Wintersaison, sucht

Restaurationsstochter
ab Mai/Juni
Tüchtige
Buffetköcher

ab Mai
Offerten unter Chiffre R B 2924 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Berghotel im Wallis

Alleinkoch

Saisondauer Juni bis Mitte September. Offerten unter Chiffre A W 2923 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

Commis de rang

Eintritt 15. April. Offerten an Hotel Schweizerhof, Basel.

Gesucht
in Jahresstelle

Buffet- und Kellerbursche
sowie
Office-Bursche

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Widmer, Restaurant zum Greifen, Basel.

Gesucht
gut präsentierende, sprachkundige und im Restaurationsdienst gut ausgebildete

Serviertochter mit längerer Praxis als
Chef de rang und **Commis de rang**

in erstkl. Stadtr. Restaurant. Jahres- oder Saisonstellen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre C H 2882 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
nach Pontresina in gut besuchtes Hotel mit 100 Betten fachkundiger, sprachgewandter und tüchtiger

Oberkellner

für Sommer- und Wintersaison. Offerten mit Zeugniskopien und Bild erbeten unter Chiffre O K 2933 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
nach Engelberg, in gutgehendes Familienhotel, per sofort:

jüngere Köchin-Anfängerin
per Anfang Mai/Mitte April
Sekretärin-Praktikantin
per Ende/Anfang Juni
Chef de rang-Oberkellner oder
Obersaaltöchter
Saal-Praktikantin
Hallen-Boy-Telephonist
Zimmermädchen, Etagenportier
Lingerie-Economat-Gouvernante
Lingerie-Wäscherin
Lingeriemädchen
Küchenbursche, Küchenmädchen

Ausführliche Offerten erbeten an Edelweiss, Engelberg.

GESUCHT
zu sofortigem Eintritt oder nach Übereinkunft:

Saucier
(jüngerer, bestausgewiesener)

Zimmermädchen
Etagen-Portier

Offerten mit Zeugniskopien und Saläransprüchen erbeten an Salinenhotel, Rheinfelden.

WIR SUCHEN
für die Sommersaison Juni-September:

tüchtiges **Servierpersonal**
(Kellner und Saaltöchter)
Saucier
Entremetier
Patissier
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an Hotel Schweizerhof, Pontresina.

Gesucht
für Sommersaison Mai-Oktober im Tessin:

Küchenchef-Alleinkoch
Chef-Köchin
Tochter
mit Kochkenntnissen, neben Chef
Saal-Bar-Restaurationsstochter
Saaltöchter
Saalköcherin
Zimmermädchen
Office- und Küchenmädchen
Küchen-Hausbursche

Offerten mit Bild sind zu richten unter Chiffre S O 2916 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort, tüchtige

Serviertochter
Buffetköcher

für feinen Service à la carte, und tüchtige
(evtl. intelligente Anfängerin), guter Verdienst und geregelte Freizeit. Gefl. Offerten an Paul Wannenweiss, Hotel Rössli, Balsthal.

Gesucht
per sofort:

Portier
Serviertochter
Zimmermädchen
Küchenmädchen

Fremdenpension Bellaria, Bellariastrasse 21, Zürich 2, Telefon (051) 236711.

Hôtel de 100 lits à Montreux cherche
pour entrée de suite ou à convenir

gouvernante
d'étage

connaissant les langues principales. Offres sous chiffre G D 2938 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

GESUCHT
für Sommersaison

Saaltöchter sprachkundig
Saal-Praktikantin
Küchenbursche

Offerten sind zu richten an Hotel Beau-Site, Interlaken.

Gesucht
in gutes Hotel in Lugano arbeitsfrohe, tüchtige

I. Sekretärin
(evtl. Sekretär)

zu baldigem Eintritt, lange Saisondauer. Zeugniskopien, Lohnansprüche und Photo raschestens an Postfach Nr. 20, Bahnpost Lugano, erbeten.

Gesucht
auf Mitte April

Serviertöchter

für Bahnhofbuffet. Guter Verdienst zugesichert. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Familie Fuchs, Hotel Elger, Wengen.

Hotelierstochter
in allen Sparten bewandert, 4 Sprachen, mit besten Referenzen und Fähigkeitsausweis, sucht leitende Stelle, evtl. als

Gerantin

Offerten unter Chiffre H T 2906 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtelier, 32 ans, diplôme E.H.S., Lausanne, langue maternelle française plus anglais, allemand et espagnol, ayant dirigé 2 ans hôtel de montagne, cherche place comme

chef de réception-sous-directeur

libre début avril. Offres sous chiffre H T 2844 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Jg., zuverlässig, arbeitsfreudiger

BURSCHEN

Anfänger, nur ital. sprechend, sucht Stelle in Hotelbetrieb oder irgendwelche Beschäftigung. Arbeitsvertrag müsste besorgt werden. Lohn bescheiden und Eintritt nach Belieben. Offerten werden per Express oder Telefon beantwortet durch Alberto Conzone, Isernia (Campobasso), Italien.

Barmaid

cherche place de suite ou à convenir. Offres à Case postale 27413, La Chaux-de-Fonds.

Erfahrene

Gouvernante

für Etage, Lingerie oder Economat sucht Jahres- oder Saisonstelle. Offerten unter Chiffre E. C. 2832 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Floresiges, kräftiges, 19jähr. Mädchen, das schon in der Schweiz in Stelle war, sucht Stelle in Hotel als

Zimmermädchen

Offerten an Rosmarie Schmied Sternstrasse 17, Saulgau (14), Württemberg (Deutschland).

Zimmermädchen

Offerten an Rosmarie Schmied Sternstrasse 17, Saulgau (14), Württemberg (Deutschland).

Hotel-Sekretärin

Eintritt Anfang April. Offerten unter Chiffre H S 2846 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Internationales

DUO

(Trio) für die Sommersaison frei. Konz. Tanz. viels. Besetzung, Gesang. Z.Z. i. Luxemburg. Gefl. Ang. unter Chiffre J D 2846 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fredano-Quartett

Solistische Tanz-, Bar- und Unterhaltungsmusik, frei ab 1. Mai. Zur Zeit Café Porten, Nürnberg (Deutschland).

Tüchtiger und arbeitsfreudiger junger

Alleinkoch

sucht Sommersaisonstelle in gepflegtem Betrieb (evtl. neben erkranktem Chef). Offerten unter Chiffre S.6212 Ch. an Publicitas AG, Chur.

Alleinkoch

sucht Sommersaisonstelle in gepflegtem Betrieb (evtl. neben erkranktem Chef). Offerten unter Chiffre S.6212 Ch. an Publicitas AG, Chur.

Jüngerer, tüchtiger

PORTIER

(nur deutsch sprechend) sucht Jahres- oder Saisonstelle in kleineres Hotel. Offerten erbeten unter Chiffre J P 2934 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid

29jährig, gut präsentierend, 4 Sprachen, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Offerten unter Chiffre U 3416 Lz an Publicitas Luzern.

Vertrauensstellung

Deutsch-Holländerin (Karlsbader Hotelkochen), versiert in Reception, Kassa, Journal, Telefon, sprachkundig, sucht Stelle. Offerten an Helga van Haersolte, Egonstrasse 22, Freiburg i. Br.

Junger, initiativer Restaurateurssohn sucht Stelle auf Mitte Juli in

Reception

Sprachkundig, Handelschulbildung, speziell versiert in Küche, Auslandsaufenthalte, vertraut mit Betriebsführung. Offerten erbeten unter Chiffre R C 2833 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zimmermädchen

gesetzten Alters, mit guten Referenzen, sucht Stelle in gutgehendes Hotel. Tessin bevorzugt. Offerten unter Chiffre Z M 2908 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutscher, 23 Jahre alt, intelligent, arbeitsam, absolut zuverlässig, mit Autofahrbewilligung, sucht Stelle, womöglich in der franz. Schweiz als

Portier-Hausbursche

Offerten unter Chiffre P O 2913 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine

âge mure, cherche place de surveillant

gérant

ou autre. Références à disposition. Offres sous chiffre C G 2912 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Chef de service

44 Jahre alt, gross, schlank, sportlich, vielseitig versiert, spricht deutsch, ital., franz. und englisch perfekt, zur Zeit in Schweden, sucht neuen Wirkungskreis. Offerten unter Chiffre C S 2872 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ital. Kellner, 27 Jahre, vier Sprachen, beste Referenzen, sucht Stelle als

CHEF DE RANG

(demi-chef) in Schweizer Hotel. Offerten unter Chiffre J K 2873 an die Hotel-Revue, Basel 2.

18½-jähriger Jüngling sucht

Arbeitsplatz

in Hotel der Westschweiz. Eintritt nach Ostern. Luzerner Katholisches Jugendamt, St. Karliquin 12, Luzern.

Tüchtige, 4 sprachkundige

Serviertochter

sucht Aushilfsstelle auf Anfang April. Lugano bevorzugt. Tel. (059) 80158.

34jähr. Mann, ledig, sucht Stellung in Hotel. Etl. Beruf. Bäcker mit sehr guten Konditoreikenntn. Sehr gutes Aussehen, sehr guter Umgang. Msh. Tätigkeit. Geschäftsführer in Bäckerei-Konditorei, am Buffet in Cafés, im Verkauf in der Konditorei. Suche Stellung als **Hotelgehilfe** und zur weiteren Ausbildung im Hotelwesen. Überall tatkräftige Mithilfe, bei niedrig. Lohn. Gute Zeugn. und Zeugnisverh. Sofortige persönl. Vorstellung. Wenn mögl. Dauerstellung, auf 15. April, 1. Mai oder nach Übereink. Offerten an Wilh. Dietrich, Griesen/Waldahut, Baden (Deutschland).

In jedem Fall, Blumen aus Baden!

Rosen etc. bitte Tagespreise verlangen. Alle blühenden und grünen Pflanzen der Saison. Bei Sendungen ab Fr. 15.— gehen Porto und Verpackung zu unseren Lasten. Wir pflegen speziell den Versand an Hotels und Restaurants seit 1948.

BLUMEN-KUMMER, BADEN Weite Gasse 7, Telefon (056) 27671

Nelken 1a, ca. 60 cm lang, per Stück Fr. —.30, etwas kürzere per Stück Fr. —.25. Frühlingsblumen-Sträusschen, Tulpen, Narzissen,

GESUCHT

Sekretär

sprachenkundig, gewandt im Umgang mit Gästen und Angestellten. Eintritt nach Übereinkunft. Jahresstelle. Ferner tüchtige

Restaurationstochter

für die Bären-Stube
sowie gewandte

Saaltochter
oder Praktikantin

französisch sprechend

Anmeldungen mit Photo und Zeugnisabschriften an H. Marbach, Hotel Bären, Bern. Tel. (031) 23367.

GESUCHT

von Grosshotel im Engadin (Sommer- und Winterbetrieb) mit Eintritt Ende Juni:

Für Sommersaison: qualifizierten

Angestellten

für die Leitung des Bon- und Betriebs-Kontrollbureaus. Den Vorrang erhalten Bewerber, aus gesetztem Alter, welche darauf rekrutieren, diesen Posten während mehrerer Saisons zu besetzen.

In Jahresstelle: junger, initiativer Mann als

II. Warenkontrolleur

der befähigt wäre, im Herbst 1955 den Posten des Bürochefs zu übernehmen. Deutsch und Französisch in Wort und Schrift Bedingung. Englischkenntnisse erwünscht. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photos erbeten unter Chiffre G E 2839 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

zu baldigem Eintritt

Administrations-
Sekretärin

mit Hotelierfahrung und Kenntnissen in Buchhaltung und Korrespondenz (Steno). Offerten mit kurzem Lebenslauf, Photo, Gehaltsansprüchen und frühestem Eintrittsdatum an H. Kracht's Erben, Hotel Bau au Lac, Zürich.

GESUCHT

für Sommersaison Juni-September:

Aide de cuisine
Commis de cuisine
Sekretärin
Sekretärin-Praktikantin
Saaltochter
Saal-Praktikantin
Anfangsportier/Hausbursche
Wäscherin

Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an Hotel-Kurhaus ALVANEU-BAD (Graubünden).

Gesucht

per 1. Mai nette und sprachenkundige

Saaltochter

in gute Jahresstelle. Sich melden: Hotel Greub, Basel.

SAVOY HOTEL BAUR EN VILLE
ZÜRICH

sucht zu sofortigem Eintritt in Jahresstelle

Aide de réception-
Journalführer
Telephonistin
Serviertochter

für Café-Restaurant Orsini
Elofferen an Ferd. Michel und Sohn.

GESUCHT

in Grossrestaurant der Stadt Bern, junger, sprachenkundiger, gut präsentierender

Chef de service

Eintritt 15. April oder nach Übereinkunft.
Ferner per sofort einige junge

Köche

guter Lohn und geregelte Arbeitszeit werden zugesichert. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photographie sind an die Direktion des Rest. Kornhauskeller Bern zu senden.

GESUCHT

per sofort

Verkäufer

(Perronier) für den Buffetwagendienst. Erfordernisse: Deutsch, Französisch und hinreichend Englisch. Gute Umgangsformen. Kautionsfähig bis Fr. 1000.-. Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an Chs. Müller-Soutter, Bahnhofbrüet 58B, Basel.

Gesucht

für Sommersaison

Sekretär(in)-Journalführer(in)

sprachenkundig, gutausgewiesen

Büro-Praktikant(in)

Gefl. Offerten an Hotel Spiezherhof, Spiez.

GRIMSEL-HOTEL

Grimsel (B.O.) sucht für Saison Juni-Oktober

Köche fachkundig
Chefs de rang sprachenkundig
Saaltöchter
Restaurationstochter
Saal- und Restaurantpraktikantin
Buffetdamen oder -burschen
Zimmermädchen
Lingerie-Gouvernante
Lingerie-Mädchen
Wäscherin oder Wäscher
Küchenmädchen
Hausbursche
für Autoparkdienst, sprachenkundig

Offerten mit Photos sowie Gehaltsansprüchen an Dir. Gestel Rudolf, Piazza Ciccario 10, Lugano.

Oberkellner

für Hotel nach Zürich

gesucht.

Jahresstelle. Offerten sind zu richten unter Chiffre O K 2860 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

von Luxushotel im Engadin in Jahresstelle, zuverlässiger

Chauffeur

für Privatwagen und Hotelomnibus, mit Erfahrung in der Wagenpflege. Sprachenkenntnisse erwünscht. Offerten mit Photo, Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschriften sind erbeten unter Chiffre L E 2758 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshaus

mit 130 Betten, im Berner Oberland, sucht für die Sommermonate (bei Zufriedenheit auch Winterengagemen):

Küchenchef
der eine abwechslungsreiche, bekömmliche und rationelle Küche zu führen versteht, bei bester Bezahlung
Sekretär(in)-Chef de réception
sprachkundig
Oberkellner-Chef de service
Economat- und Officegouvernante
II. Sekretärin
(evtl. Anfängerin)

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Personalien erbetet Simon Lötcher, Grand Hotel Regina, Adelboden.

Gesucht

für lange Sommersaison, zum Teil Jahresstelle:

Restaurationstochter
(Mitte/Ende April)
Buffettochter
(Mitte April)
Küchenmädchen
(per sofort)
Casserolier
(anfangs Juni)
Sekretärin
(anfangs Mai)

Nur schriftliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Alpina, Braunwald (Gl.).

On demande

pour le 1er avril

commis de cuisine
jeune fille

Pour le 15 avril

pour aider à l'office. Occasion d'apprendre le français. Faire offres au restaurant «Aux Vieux Pêcheurs», Villeneuve (Vaud).

Gesucht

bestausgewiesener

Chef de rang

in la Restaurant auf dem Platze Zürich; ferner

Koch-Commis

jüngst aus der Lehre entlassen. Offerten mit Photo und Angaben des Lehrganges oder bisheriger Tätigkeit unter Chiffre R K 2863 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf 15. April nette, jüngere

Serviertochter

Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Bildofferten mit Referenzen oder Zeugnisabschriften an Tea-Room Rendez-vous im Monbijou, Bern.

WIR SUCHEN

für Sommersaison noch folgendes tüchtiges, fachkundiges Personal:

Entremetier
Commis de cuisine
Kellermeister
Angestelltenköchin
Restaurant- und Saalkellner

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo bitte an Hotel Flora, Luzern.

Gesucht

für Sommersaison (Mai-September) in Hotel 70 Betten:

Patissier
(selbständig)
Restaurationstochter
Saaltöchter
Portier-Conducteur
(oder Portier-Hausbursche)

Es kommt auch lange und gute Wintersaison in Frage. Offerten mit Zeugnisabschriften an Hotel Niederschlacht, Braunwald.

Hotel-Restaurant Du Lac, Locarno

Gesucht für sofort:

Concierge-Conducteur
3 Restaurationstochter
Buffetdame

Hôtel (75 lits), table-d'hôte-service, four à charbons, cherche pour la saison d'été

chef de cuisine
(cuisinier seul)

connaissant les entremets. Bon salaire. Seuls des candidats sobres et qualifiés sont priés de faire leurs offres avec indication d'âge et copies de certificats à l'Hôtel de la Poste, Zermatt.

Hotel Silvretta, Klosters

sucht für kommende Sommersaison:

Saal:

I. Oberkellner
Chef d'étage-Hall
Chefs de rang
Demi-Chefs
Saaltöchter
Barkellner

Küche/Office:

Saucier
Entremetier
Patissier
Communard
Argentier
Casserolier
Küchen- und Officemädchen

Etage:

Gouvernante
Zimmermädchen
Portiers, Hilfsportier

Lingerie:

Lingeriemädchen

Loge:

Chasseur
Telephonist(in)

Dancing:

Tochter, Barcommis

Grand Hotel EDEN, Montreux, sucht

Caissier-réception

Offerten mit Zeugnisabschriften, Altersangabe, Gehaltsansprüchen erbeten an E. Eberhard.

Hotel Seiler au Lac, Bönigen bei Interlaken

sucht für lange Sommersaison:

Küchenchef
Commis de cuisine
Sekretärin
Saaltöchter
Zimmermädchen
Portier-Conducteur
Lingère, Wäscherin
Casserolier
Office- und Küchenmädchen
Gärtner

Offerten erbeten an W. Dinkel, Hotel Seiler au Lac, Bönigen.

GESUCHT

für die Sommersaison (3 Monate)

Restaurationstochter
(sprachkundig)
Sekretär(in)
(sprachkundig)
Alleinportier
2 Saaltöchter
2 Zimmermädchen
Officemädchen
2 Küchenmädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Weisses Kreuz, Bergün (GR).

Gesucht

in Jahresstellen nach Bern:

Journalführer(in)-Kassierin
Büro-Praktikantin

für grösseres Passantenhotel. Stellenantritt Ende April. Beherrschung der englischen Sprache unerlässlich. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre K E 2758 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Eintritt 20. Mai, Sommersaison:

Journalführer(in)
Patissier-Aide de cuisine

Offerten mit Zeugnisabschriften an Hotel Bellevue, Interlaken.

Gesucht

in mittleres Hotel am Thunersee tüchtige

Restaurationstochter
Saaltöchter

Eintritt nach Übereinkunft. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften an R. Aeschlimann, Strand-Hotel Seeblick, Faulensee (Spiez).

Gesucht

Buffet-Lehrtochter
Saal-Lehrtochter

Eintritt 15. April. Bahnhofbuffet, Neuenburg, Telefon (038) 84853.

Erstklasshotel in Luzern sucht für die Sommersaison jüngere

Buffetdame
(mix- und sprachenkundig)

Chef de rang

(sprachkundig)
Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen (Buffetdame) an die Direktion Hotel des Balances, Luzern.

Gesucht

nach Zürich in Jahresstelle per sofort oder nach Überinkunft tüchtige

Glätterin

Gutausgewiesene Bewerberinnen wollen Offerten mit Zeugnisabschriften einreichen an Hotel Baur au Lac, Zürich.

Gesucht

von Sporthotel Gräubündens für kommende Sommersaison (in Saison- oder Jahresstelle) folgendes Personal:

Buffettochter
Restaurationstochter
Saaltöchter
2 Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Pâtissier
Casserolier
2 Office-mädchen
2 Küchenmädchen

Gefl. Offerten unter Chiffre G R 2870 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT NACH LUGANO

zu baldigem Eintritt

Saalpraktikantin

Offerten mit Bild an Carlton Hotel Villa Moritz, Lugano-Castagnola.

CASINO Kursaal LOCARNO

sucht für die Saison April-Oktober

Sekretär(in)

Korrespondenz und allgemeine Bureauarbeiten

Buffet-Dame

evtl. tüchtige Buffettochter

Ausführliche Offerten sind zu richten an die Direktion.

Alexandra Grand Hôtel Lausanne

On engage
tout de suite

Commis de cuisine**Chasseurs****Garçon de buffet-Cafetier****Garçon d'office**

Faire offres manuscrites avec présentations de salaire, copies de certificats, photo et timbre-réponse à l'Hôtel Alexandra, Lausanne.

GESUCHT

nach St. Moritz in Erstklasshaus (90 Betten):

Küchenchef
jüngerer Saucier
evtl. erstklassiger Commis
Commis-Pâtissier

ferner folgendes sprachenkundiges Personal:

Chasseur-Telephonist
Etagenportier
2 Zimmermädchen
3 Chefs de rang, 3 Commis de rang
3 Demi-Chefs de rang
Barmaid
die auch im Barservice mithilft

Bei Zufriedenheit Wintersaison zugesichert. Offerten unter Chiffre S M 2898 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht**Serviertochter**

1. Mai

Zimmermädchen

18. Mai

Alleinsaalkellner

sprachenkundig, Anfang Juni.

Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Bellevue, Wengen (B. O.)

Dolder Grand Hotel, Zürich, sucht

jugen, tüchtigen

Büro-Praktikant

Stellenantritt: 15. April. Offerten mit Zeugnisabschriften an die Direktion.

Wanted chef

A chef is required for a small modern hotel. Must speak English and be willing to train West Indian staff. Accommodation and passage paid. 3 years contract. Apply stating salary expected and qualifications R. A. Humphrey, managing director Hotel Tower Ltd; 74 & 75 Main Street, Georgetown, British Guiana.

Gesucht

per 15. April tüchtige, sprachenkundige

Vertrauensperson**als Stütze der Hausfrau**

in erstklassiges Kurhaus-Hotel. Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild, Alters- und Gehaltsangabe an Park-Hotel, Gunten am Thunersee.

GESUCHT NACH ZERMATT

für Sommersaison in grossen Hotelbetrieb

Office-Gouvernante
Glätterin
Weissnäherin

Zu sofortigem Eintritt tüchtige

Hotelsekretärin-Journalführerin

Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre H B 2848 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL CRESTA PALACE Celerina

sucht für Sommer- und Wintersaison:

Sekretärin
Gouvernante (Economat)
Kontrollleur
Nachtportier
Restaurationstochter
Chef de rang

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an die Direktion.

GESUCHT für Sommersaison

Chef-Entremetier
Commis-Saucier
Commis-Gardemanger
Commundard
Kaffeeköchin

Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften, Gehaltsansprüchen und Photo richten man an das Personalbureau der Bürgenstock-Hotels, Hirschmattstrasse 32, Luzern.

Neueröffnetes Hotel LA PALMA LOCARNO

sucht tüchtige

Hotel-Barmaid

Gut präsentierend, nicht unter 25 Jahren. Antritt 15. April 1955.

Gesucht

per Anfang Mai, tüchtiger

Küchenchef

(Alleinkoch)

Offerten nur gutausgewiesener Bewerber unter Beilage von Zeugnisabschriften und Bild erbeten an Hotel Schiller, Luzern.

GESUCHT für Sommersaison

Chef de rang
Demi-Chef
Commis de rang
Saaltöchter

Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo richten man an das «Personalbureau der Bürgenstock-Hotels», Hirschmattstrasse 32, Luzern.

Hotel Eden, Lugano

sucht für Saison April-Oktober

Nachtportier

(bestqualifizierter)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an die Direktion.

Gesucht

jüngere, sympathische, fachkundige

Restaurationstochter

deutsch, französisch und wenn möglich englisch sprechend. Hoher Verdienst. Geringe Freizeit. Jahresstelle. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Photo an Hotel Kreuz, Basel, Tel. (068) 27412.

Gesucht

auf 15. April tüchtige

Restaurations-Köchin

in neuen Betrieb. Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an Hotel Garni Dischma, Davos-Dorf.

Jeune chef

cherché par le Restaurant du Plat d'Argent à Genève. Ouvrier capable, possédant routine restaurantier ordre, travailleur énergique et ordonné. Place stable et bien rétribuée. Entrée immédiate.

Gesucht

in lange Sommersaison am Thunersee:

Sekretär(in)-Journalführer(in)
evtl. Jahresstelle
Commis de rang
Saaltöchter
Lingère-Blätterin

Bei Eignung Winterengagement zugesichert. Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften unter Chiffre A T 2850 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Park-Hotel, Vitznau

sucht für Sommersaison:

Warenkontrollleur
Lingerie-Gouvernante
Kaffeeköchin

Offerten sind zu richten an Dir. E. Rüegger, Park-Hotel, Vitznau.

Gesucht

für sofort evtl. nach Überinkunft

Hors-d'œuvre**Chef de partie**

*
Pâtissier
Commis-Pâtissier

*
Buffetdame
Buffettochter
Schenkbursche

*
Serviertochter
Commis de rang
Servier-

Praktikant(in)
*
Office-mädchen
Officebursche

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo, Alter u. Angabe der Lohnansprüche gefl. an

Casino Berne

Gesucht

per sofort sprachenkundige

Serviertochter

in gepflegtes Speiserestaurant. Restaurant Paradis, Bad Ragaz.

Grand hôtel à Genève

cherche

jeunes chasseurs

ayant de l'initiative. Entrée de suite. Faire offres avec copies de certificats sous chiffre C E 2902 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht

für Sommersaison nach Maloja, Oberengadin, 1. Juni bis 30. September tüchtige, sprachenkundige

Saaltöchter

tüchtige

Serviertochter

für Granda Grischuna

Sekretärin

mit Kommissionen im Hotel-fach. Bei Zufriedenheit Winterstelle in Davos. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Sporthotel Engadina, Davos-Dorf.

GESUCHT NACH LOCARNO

nettes

Zimmermädchen Hilfsköchin

neben Chef. Baldiger Eintritt erwünscht. Gefl. Offerten unter Chiffre L. O. 2822 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

auf Sommersaison (Ende Mai bis Ende September) tüchtiger

Aide de cuisine

neben Chef. Erwas selbständiges Arbeiten erwünscht. Offerten an Hotel Alpenrose, Wengen. Tel. (039) 34851.

Hotel Belvédère, Grindelwald

sucht noch für Sommer- und Wintersaison:

Aide de cuisine
oder tüchtigen
Commis de cuisine
Saaltöchter
englisch, französisch sprechend
Etagenportier
Büropraktikantin
Lingeriemädchen
Maschinenwäscherin

Gesucht

in grösseres Hotel der Ostschweiz

Anfangs-Sekretärin

jüngere, tüchtige

Barmaid

für Sommer- und Wintersaison

Offerten erbeten an Hotel Acker, Wildhaus.

GROSSBETRIEB IM TESSIN

sucht per sofort tüchtige, erfahrene

Allgemein-Gouvernante

Ausführliche Offerten sind zu richten unter Chiffre A G 2841 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

per 15. Mai

Etagengouvernante-Anfängerin

Gefl. Zuschriften an Postfach 46715, Pontresina.

Commis de cuisine

est demandé de suite

par la Brasserie du Grand-Chêne S. A. à Lausanne. Faire offre avec photo, copies de certificats et présentations.

Gesucht

in neuerbautes Hotel-Bahnhof-Buffer; gewandte

Serviertochter

sprachenkundig. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften unter Chiffre O S 2850 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für die Mustermesse

vom 15.-26. April 3 tüchtige

Chefs de partie

Gefl. Offerten an Restaurant Mustermesse, Basel, G. Strub.

GESUCHT

für Sommersaison:

I. Sekretär(in)

rechte Hand des Patrons, 3 Hauptsprachen in Wort und Schrift, bewandert in Warenbuchhaltung und Fakturwesen

I. Kontrollleur

welchem die Kontrolle selbständig überlassen werden kann

Entremetier**2 Commis de rang****2 Rest.-Kellner**

für Konzerigarten
diverses

Buffet- und Servierpersonal
für Schiffsrestauration Thunersee.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bekanntgabe der Lohnansprüche sind zu richten an Hotel Freienhof Thun, Schiffsrestauration Thuner- und Brienzsee.

GESUCHT

für Sommersaison per 23. Mai für das
Hotel Rothorn-Kulm
(Brienzer Rothorn 2300 m ü.M.)

Aide de cuisine
Kaffeeköchin
Küchenmädchen
Officemädchen
Küchenbursche
Aide à la patronne (Mädchen für alles)
Zimmermädchen
Buffetdame
2 Serviertöchter, sprachenkundig
Kiosk-Verkäuferin, sprachenkundig

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an A. Iten,
Gasthof Krone, Trübbach (St. Gallen).

GESUCHT

in Jahresstelle in westschweizerische Stadt, jün-
gerer, vielseitiger

Alleinkoch

Gutbezahlte Stelle, Eintritt sofort. Offerten mit
Lohnansprüchen, Zeugnisabschriften und Rückporto
unter Chiffre A X 2867 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Hotel Garni in Genf

Direktions-Ehepaar

für mittleren und Jahresbetrieb, 50 Betten. Verlangt wer-
den: Gründliche Ausbildung fachlicher Art, Geschick und
Erfahrung in der Personalführung, Sprachenkenntnisse,
Talent im Umgang mit den Gästen und Fähigkeiten im Ver-
kauf. Geboten wird: Gutbezahlte, hochinteressante Jahres-
stelle, entwicklungsfähiger Posten (Lebensstellung). Offerten
mit handschriftlichem Lebenslauf, Photo und Zeugnis-
abschriften unter Chiffre B 4376 X an Publicitas Genf.

Gesucht

per sofort, jüngerer

Hotel-Sekretärin

für Telefon- und Legendienst, Jahresposten.
Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen an Hotel
Wüschelhof garni, Seehofstrasse 15, Zürich.

Gesucht

für Sommersaison Mai-September

Zimmermädchen
Saaltöchter
Casseroier
Officemädchen
Küchenbursche
Kaffeeköchin
Wäscher

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Carlton,
Interlaken.

Gesucht

für nächste Sommersaison nach Flims-Waldhaus (Ende
Mai bis 10. Oktober):

Oberkellner-Chef de service
(guter Chef de rang)
Küchenchef
2 Commis de cuisine
Pâtissier
2 Saaltöchter
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Buffet- und Kellerbursche

Bei Zufriedenheit auch Wintersaison. Offerten mit Bild und
Zeugnisabschriften an A. Klingguth, Hotel Segnes & Post,
Flims-Waldhaus.

GESUCHT

in Jahresstelle, Eintritt 1. April oder nach Übereinkunft:

Allein-Portier
Hausmädchen
Office-Küchenmädchen
mit Kochkenntnissen
Stäblichtochter

Offerten sind einzureichen an die Direktion Kursaal und
Casino, Arosa.

GESUCHT

per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertöchter
Saaltöchter

Geboten wird guter Verdienst und geregelte
Arbeits- und Freizeit. Offerten unter Beilage von
Photo und Zeugnisabschriften erbeten an Direktion
Hotel Hecht, St. Gallen.

Gesucht

per sofort in Jahresstelle jüngerer

Saaltöchter

sowie

Saallehrtochter

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften, evtl. per-
sönl. Vorstellung, an Hotel Wilden Mann, Luzern.

MAGGI**Fleischsuppe extra**

mit dem feinen Gemüsebouquet

jetzt billiger!

Wo immer auf eine gepflegte Küche Wert gelegt
wird, gilt die neue Maggi Fleischsuppe extra
dank ihrem einzigartigen Gemüsebouquet als
willkommener und unentbehrlicher Helfer
des Küchenchefs. Diese hervorragende
Fleischbrühe hat jetzt abgeschlagen — ein
Grund mehr, überall dort, wo eine gute
Bouillon ein Gericht verfeinert,
Maggi Fleischsuppe extra zu verwenden.
Sie ist in allen Kreisen gleichermassen
beliebt und geschätzt.

**Gesucht**

auf 1. Mai für Sommersaison, evtl. Jahresstelle,
ins Wallis

Sekretärin-Gouvernante

Gefl. Offerten unter Chiffre G N 2866 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

GESUCHT

in kleineres Hotel (25 Betten) mit Restaurations-
betrieb im Bündnerland:

Geranten-Ehepaar

Küchenchef Bedingung. Offerten mit Bekannt-
gabe des Eintrittes unter Chiffre S E 2857 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

von Passantenhotel-Restaurant in Basel per sofort in
Jahresstelle:

Bureau-Praktikantin
Restaurations-Tochter
(Menu- und à-la-carte-Service)

ferner als Aushilfe für die Dauer der Mustermesse:
2 Restaurations-Töchter
Eloofferten mit Zeugnisabschriften und Bild erbeten an Post-
fach 21070, Basel 1.

Gesucht

für Zweitklasshotel tüchtige

Hotel-Sekretärin

Haupttätlichkeiten: Hoteljournal, allge-
meine Korrespondenz und sonstige Büroarbeiten.
Fremdsprachen: Französisch, Italienisch und Eng-
lisch. Bei Eignung Jahresstelle, d.h. 8-9 Monate in
Brig und den Rest in Zürich. Eintritt 15. April 1956.
Offerten unter Chiffre H S 2784 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

GESUCHT

für Sommer- und Wintersaison im Berner Oberland: tüch-
tige, sprachenkundige

Obersaaltöchter
Saaltöchter
Saal-Praktikantin
Officemädchen
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften usw. unter Chiffre S W
2864 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

für kommende Sommersaison, Eintritt 1. Mai:

Restaurationsstöchter
Saaltöchter
Saal-Praktikantin
Zimmermädchen
Officemädchen
Commis de cuisine
Köchin

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Bahn-
hof, Grindelwald.

Gesucht

aushilfsweise oder für dauernd

Saaltöchter per sofort
Saaltöchter per Ende April

Offerten an Vitznauerhof, Vitznau. Tel. (041) 831315.

GESUCHT

in mittelgroßes Hotel im Tessin

Sekretär

sprachenkundig, für Kassa, Journal und Re-
ception. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.
Offerten mit Bild an Carlton Hotel Villa Moritz,
Lugano-Castagnola.

Gesucht

für lange Sommersaison, Mai-Oktober

Restaurationstöchter

Englisch erwünscht, sehr guter Verdienst. Offe-
ren mit Zeugnisabschriften und Bild an W. Trösch,
Hotel Wartenstein, Bad Ragaz.

Größeres Hotel im Graubünden

(100 Betten) sucht für Sommersaison, Mitte Mai
bis Ende September, bei Zufriedenheit auch
Winterengagement, sehr tüchtigen

Küchenchef

Offerten mit Referenzen und Lohnansprüchen
unter Chiffre G R 2847 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

in Jahresstelle

Gouvernante-Hausbeamtin

als Stütze der Hausfrau, fähig dem Personal vor-
zustehen, sprachenkundig, bewandert im Service
Hilfsköchin neben Chef
Hotel-Praktikantin
für Büro, Saal, Economat
Saaltöchter sprachenkundig

Mittelgroßes Hotel. Offerten mit Zeugnisabschriften und
Photo erbeten an Hotel zum Eidgenössischen Kreuz, Bern.

Grosser Landgasthof im Kanton
Solothurn sucht

jungen, tüchtigen, an sehr exakten Arbeiten ge-
wöhnten

Küchenchef

Zur Verfügung stehen Patron (Koch), Commis de
cuisine, Lehrling. Moderne elektrische Küche.
Hoher Lohn. Es kommen nur Köche in Frage, die
absolut fähig und gewillt sind, zusammen mit dem
Patron, eine sorgfältige Spezialitätenküche zu füh-
ren. Eintritt 15. April. Offerten unter Chiffre S L
2827 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

für Passagierdampfer «SILVERSTAR»:

Chief-Steward Assistant
(nur erstklassige, autoritative Kraft)
1-2 Dining-Room Stewards
Chasseur

fließend Englisch Bedingung

Ferner:

Wäscheverwalter-Gehilfe
Chef-Plongeur
Plongeur
3 Commis de partie (saucier)
Küchenbursche

Stellenantritt ca. 22. April in Neapel. Kontraktdauer bis
Ende September/Anfang Oktober 1955. Eloofferten mit
Passphoto und Zeugnisabschriften erbeten an: Société
générale de Surveillance S.A., Dépt. Garance Navires,
1, place des Alpes, Genève, tél. 328160.

Nous cherchons

pour entrée le 15 avril, ou date à convenir, pour l'ou-
verture d'un nouvel Hôtel-Restaurant:

chef de cuisine
de première ordre
pâtissier
garçon de cuisine
sommeliers et sommeliers
formés de chambre
portier

Offres avec présentation de salaire, copies de certificats et
âge à la direction de l'Hôtel des Platanes Derrière-
Moulin, Chez-le-Bart, Neuchâtel.

Berghaus Niederhorn, Beatenberg
sucht per 1. Mai in Jahresstellen

Küchenchef-Alleinkoch

sowie sprachenkundige

Restaurations-Töchter

Offerten mit Gehaltsansprüchen an die Direktion.

GESUCHT

für Sommersaison, Eintritt ca. Mitte Mai

Alleinportier
sprachenkundig
Saaltöchter
sprachenkundig
Saallpraktikantin
Küchenmädchen
Küchenbursche

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Bel-Air
Eden, Grindelwald.

WASCHAUTOMATEN**FERRUM A.G.**
RUPPERSWIL (Aargau)

DIE FACHECKE - RUBRIQUE PROFESSIONNELLE

Die neuen Vorschriften für den Milchausschank in den Gaststätten

In den letzten sieben Jahren fanden wiederholt Verhandlungen und Konferenzen zwischen den Behörden und den Vertretern der gastgewerblichen Organisationen über die obligatorische Einführung des Ausschanks pasteurisierter Milch in Gaststätten statt. Von seiten des Gastgewerbes erklärte man sich grundsätzlich bereit, den Ausschank von pasteurisierter Milch auf freiwilligem Wege zu fördern, auf dem bereits nachweisbar grosse Fortschritte erzielt worden sind. Hingegen konnte man sich mit dem Gedanken eines behördlichen Zwanges nie befassen. Gegen neue gesundheitsspezifische Vorschriften konnten verschiedene triftige Gründe ins Feld geführt werden. So wurde insbesondere darauf hingewiesen, dass die Bezugsmöglichkeiten für pasteurisierte Milch unzureichend sind. Auch wurde geltend gemacht, dass es ja kein konsumierender Gast anheimgestellt ist, in Gaststätten rohe, gekochte oder pasteurisierte Milch zu verlangen, weshalb die Notwendigkeit eines strikten Verbotes, das nur zu schikanösen Kontrollen führt, nicht einzusehen sei.

Während längerer Zeit hörte man von dem geplanten Oblatorium der Abgabe pasteurisierter Milch nichts mehr, bis Ende des letzten Jahres ganz unvermutet ein Bundesratsbeschluss über die Revision von Art. 73^{ter} der Eidg. Lebensmittelverordnung herauskam. Dieser revidierte Art. 73^{ter} schreibt folgendes vor:

«Als trinkfertig oder mit einem sinngemäss ähn-

lichen Ausdruck darf eine Milch nur dann bezeichnet werden, wenn sie durch eine besonders sorgfältige Gewinnung (Vorzugsmilch zum Rohguss) oder durch eine geeignete Behandlung (Pasteurisation, Abkochen) die Gewähr für das Fehlen pathogener Keime bietet. Milch, die in Gaststätten als solche oder in Milch-Mischgetränken, als Schokolade, an Festen, Sportanlässen, in Manövern und bei ähnlichen Gelegenheiten ausgeschenkt wird, muss trinkfertig im Sinne dieses Artikels sein.»

Diese Vorschriften, die namentlich das Oblatorium auch in die Gaststätten hineinbringen, sind am 15. Januar 1955 in Kraft getreten, und für die Anpassung ist von den zuständigen Kontrollorganen eine *Toleranzfrist bis zum 31. März 1955* eingeräumt worden.

Es ist also darauf zu achten, dass in Gaststätten nur noch *Vorzugsmilch*, gekochte oder pasteurisierte Milch zur Abgabe an Gäste gelangt. Das gilt auch für die *Crème-Abgabe* zu *Kaffee* und *Tee*. Auch für *Mischgetränke* oder für *kaffeefarbene Speisen*, wie *Glacé*, darf nur noch trinkfertige Milch verwendet werden.

Ist keine trinkfertige Milch im Sinne des Gesetzes vorrätig, und verlangt der Gast trotzdem Milch, so muss sie ihm verweigert werden.

Ob nun nach diesen neuen Vorschriften die Gefahren, die man der Milch zuschreibt, beseitigt werden, wo doch auch der private Haushalt nach wie vor mit «nicht trinkfertiger» Milch beliefert wird und für ihn keine Vorschriften bestehen, ist sehr fraglich.

Erhitzung der Milch durch Dampf

Hierzu wird uns zur Beachtung seitens unserer Mitglieder geschrieben: «Wie schon früher bekanntgegeben wurde, ist vor einiger Zeit eine Vereinbarung zwischen dem Eidg. Gesundheitsamt und den gastgewerblichen Organisationen zustande gekommen, die die Frage der Milcherhitzung durch Dampfeinleitung regelt. Bekanntlich bestanden seit Jahrzehnten zwischen dem Gastgewerbe und den amtlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten und Gesundheitsbehörden Meinungsverschiedenheiten über die Zulässigkeit dieser Art Milcherhitzung. Die Behörden beanstandeten namentlich die mit dieser Erhitzungsart verbundene Wässerung der Milch, welche selbst bei vorsichtigstem Arbeiten bis zu 15% betragen kann, wenn die Milch auf mindestens 75° erhitzt werden muss. Andererseits ist einzuweisen, dass durch dieses Verfahren die biologischen Nährwirkungen der Milch durch Erhaltung der Vitamine und anderer Wirkstoffe weitgehend erhalten werden, was vom Verfahren der Direkterhitzung über dem Feuer oder der elektrischen Heizplatte nicht gesagt werden kann. Auch das Aussehen und der Geschmack der Milch leiden weniger als durch das gewöhnliche Erhitzen oder Aufkochen. Sodann ist auch der Begriff der «Portion», wie er im Gastgewerbe üblich ist, nicht mit der Vorstellung einer bestimmten Masseinheit verbunden, so dass der Kunde in dieser Beziehung durch den kondensierten Wasserdampf nicht über ein genau definiertes Mass an Milch getäuscht wird.

Diese Gründe haben dazu geführt, dass auch von behördlicher Seite die weitere Anwendung der *Dampferhitzung* zugestanden wurde, allerdings unter bestimmten Vorbehalten. Insbesondere soll mit dieser

Art der Erhitzung gleichzeitig eine einwandfreie Pasteurisation erreicht werden. Nachdem heute der Art. 73^{ter} der eidgenössischen Lebensmittelverordnung in revidierter Form in Kraft ist, womit also auch das Gastgewerbe nur noch sogenannte trinkfertige Milch an die Gäste abgeben darf, ist die Verknüpfung der Forderung einer einwandfreien Pasteurisation mit dem obigen Zugeständnis sicher natürlich. Die notwendige Kontrolle der Temperatur am Dampfeinleitungsrohr dürfte durch ein kleines, einfaches Metall-Thermometer, das dort mit einer Zwinde befestigt wird, zu erreichen sein. Die oben erwähnten Bedingungen für die Zulassung der Dampferhitzung sind folgende:

1. Es dürfen nur kleine Milchportionen (bis höchstens 5 dl) für den Sofortgebrauch einer einmaligen Erhitzung unterzogen werden.
2. Der zusätzliche Wassergehalt in der dem Gast abgegebenen Milch darf nicht mehr als 15% betragen.
3. Dampferhitzte, wasserhaltige Milch darf nicht auf Vorrat gehalten werden.
4. Der Pasteurisationseffekt muss genügend sein (negative Phosphatasereaktion).
5. In der Getränkekarte ist unter der Rubrik «warme Milch» diese als «dampferhitzte» zu bezeichnen.

Anzustreben bleibt dabei jedoch immer noch ein Verfahren, welches ohne *Dampfkondensation* in der Milch dieselben Vorteile aufweist wie die direkte Dampferhitzung. Die Lebensmittelkontrollorgane werden in absehbarer Zeit angewiesen, auf die Einhaltung dieser Bedingungen zu achten.»

Seltsame Speisekarte der Chinesen

Gewiss ist die Speisekarte der besser gestellten Chinesen mit einigen uns seltsam erscheinenden Gerichten besetzt, die meisten Gerichte aber munden auch uns Europäern. Manches, was erzählt wird, stimmt übrigens nicht. Beispielsweise wird behauptet, dass man mit Vorliebe faule Eier verzehre. In Wirklichkeit werden die Eier in die Erde gegraben und verwandelt sich, ohne zu faulen, in eine dunkelgrüne, feste, durchaus wohl-schmeckende Masse. Die Hauptnahrung der Durchschnittsbevölkerung besteht aus Reis und Fischen, während sich die besser verdienenden Menschen an Schweinefleisch und Geflügel halten. In der Reichhaltigkeit aber sucht die Speisekarte derer, die es sich leisten können, in Asien jedenfalls ihresgleichen.

Die grossen chinesischen Feste, die aus zweig und mehr Gängen bestehen, werden natürlich nur bei ganz besonderen Gelegenheiten und offiziellen Anlässen aufgetragen. Gewöhnlich beginnt das Essen mit einer Schwalbennestsuppe. Diese sehr kostspielige, aus dem Speichel von Salanganen (Seeschwalben) bestehenden biskuitartigen Nester ergeben eine gallert-ähnliche Speise, die dem Europäer nicht besonders mündet. Die berühmten «Haifischflossen» sind gar keine, sondern Teile des Schwertfisches und schmecken sehr gut. Eine süsse Suppe aus Lotoskernen oder bitteren Mandeln würden wir alle nicht stehen lassen. In Süchina kennt man einige Spezialgerichte. Ist man dort eine vorzügliche Suppe, die man als Hühnersuppe mit Gemüse anspricht, so kann man hinterher erfahren, dass man eine Schlängensuppe mit Chrysanthemen gegessen hat. Was einer geräuchernden Kalbskeule in Aussehen und Geschmack entspricht, stellt sich als ein Stück geräucherter Hundeschenkel heraus. Hunde werden in China sehr gern gegessen und zu diesem Zwecke sogar gemästet. Wenn man die Augen zumacht, kann man etwas essen, was würzig wie Anchovis schmeckt, sich aber als eine Art grosser Küchenschabe herausstellt. Man verzehrt auch Würmer, die sich in den überschwemmten Reisfeldern bilden. Wenn man sich darüber wundert, wird die Chinesen feststellen, dass wir ja Krabben, Weinbergsschnecken, Austern und Pfahmschnecken essen. Man spült die Würmer mit einem Schluck heissen Reisweins hinunter. Gebackene Ferkel

werden im ganzen aufgetragen und die knusprige Schwarte gilt als besonderer Genuss. Das Ferkelfleisch bekommt man aber leider nicht, denn dem fremden Gast will man so etwas «Gewöhnliches» nicht anbieten. Trotzdem wird sich niemand bei einem so lange andauernden Essen den Magen überfüllen, denn die einzelnen Gerichte stellen gewissermassen nur bescheidene Kostproben dar. Butter und Käse wird man auf der Tafel vermissen, da diese Genüsse den Chinesen widerlich sind und als verdorbene Milch bezeichnet werden.

An Früchten fehlt es keineswegs. Nüsse, Feigen und Datteln, Weintrauben, Ananas, Orangen, Äpfel, Birnen, Melonen und Persimmonen bilden den Abschluss eines solchen Mahles und versöhnen den Europäer mit den Dingen, denen er keinen Geschmack abgewinnen kann.

Auch die fahrbaren Küchenstände auf den Strassen haben allerlei zu bieten: Teigtäschchen, die mit Fleisch und Fisch gefüllt sind, kleine Knödel, Geflügel, knusprig gebackene Fladen und vieles andere, alles umhüllt vom Duft des heissen Sojaöls, des Knoblauchs, der Zwiebel und der Bohnensaure. Hier nehmen alle die Menschen ihre Mahlzeit ein, die mit bescheidenen Mitteln ihren Hunger stillen wollen.

Getrocknete Bohnen noch trockener als bisher

Lebensmittelchemiker am Oregon State College haben einen neuen *Trockenprozess für Bohnen* gefunden, für den sich die amerikanische Armee lebhaft interessiert. Die Bohnen sollen um einen Zehntel leichter und nur dreiviertel so gross sein wie auf dem üblichen Weg getrocknete Bohnen. Die amerikanische Armee verspricht sich dadurch leichteren Transport nach Übersee und wesentliche Platzersparnis. Die Bohnen werden zuerst tiefgefroren und dann mittels Trockenheissluft getrocknet. Einfaches Kochen soll genügen, den Bohnen wieder ihre ursprüngliche Grösse und den natürlichen Feuchtigkeitsgehalt zurückzugeben. Der Geschmack soll frischer sein als der von auf gewöhnlichem Wege getrockneten Bohnen.

Auch das Essen verlangt Harmonie

In manchen Kreisen pflegt man Essen von Trinken zu trennen und begnügt sich damit, den Zusammenhang mit einer allgemeinen Regel abzutun, wie z. B. Rotwein zu rotem Fleisch, Weisswein zu weissem, Schaumwein als besonderes Festgetränk usw. Man ist also irgend etwas, um dann vollkommen unabhängig davon sich zu einem Trunk zusammenzusetzen. Bei der Wahl der Getränke entscheidet in solchem Falle lediglich die Gewohnheit.

Essen und Trinken gehören nun einmal zusammen. Dabei muss man nicht gleich an ein üppiges Mahl mit vielen Getränken denken. Jede Jahreszeit, jeder Anlass und jede Gesellschaft rufen nach einem bestimmten Bedürfnis und können eine stilvolle Befriedigung finden. Man muss nur die Harmonie kennen zwischen Speise und Trank und nicht die Grundgesetze ihrer Verträglichkeit verletzen. So, wie der Kenner während der Degustation trockenes Brot zu sich nimmt, um den Gaumen stets rein zu halten, wird man bei einer trinkfreundigen Gesellschaft immer ein zweckmässiges Essen vorausschicken. Vorher oder beim Trinken ist, dem wird der Wein nie Feind, sondern nur Freund sein.

Und zum festlichen Menu muss man sorgfältig wählen. So gibt es keine Fischart, zu der nicht ein bestimmter Weisswein passt. Das gleiche gilt vom Geflügel. Der Geschmack des Wildes verlangt direkt einen stärkeren Rotwein, sozusagen als Ergänzung. Trinkt man aber in geselliger Runde einen einfachen, düftigen Landwein, so wird man kaltes Schweinefleisch, Käse oder Speck dazu geniessen. Und noch etwas ist zu beachten: Die Weine müssen nach einer bestimmten Reihenfolge genossen werden. Von den weissen geht man über zu den roten, von den jungen zu den alten und von den leichten zu den schweren. Die letzte Flasche soll immer die beste sein.

S. P. Z.

La vie des os

Les os étant en grande partie constitués par une matière solide, on oublie souvent qu'elle est vivante, exactement comme un autre tissu organique. La molécule, qui est en quelque sorte leur sang, les nourrit par un réseau très dense de canalisations; ils excretent par une autre voie les substances dont ils n'ont plus besoin. C'est dire qu'ils sont en perpétuel renouvellement.

De quoi se nourrissent les os? Avant tout de calcium, leur principal composant. Mais cette assimilation ne peut avoir lieu sans le concours d'autres éléments, en particulier le phosphore et la vitamine D. Il s'agit là de phénomènes très complexes. Un déséquilibre du rapport entre le phosphore et le calcium dans la nourriture suffit à les empêcher d'accomplir leur rôle. Le squelette fournit alors au sang les substances qu'il en devrait recevoir et que l'organisme élimine: d'où un affaiblissement plus ou moins rapide. Mais l'alimentation peut être normale, et son absorption par l'intestin présenter de graves déficits. C'est par exemple le cas chez l'enfant, lorsqu'une mauvaise digestion du lait en rend le calcium inutilisable. Il se peut aussi que les troubles proviennent des glandes endocrines, en particulier les parathyroïdes, qui régulent le comportement des cellules et des os à l'égard du calcium. Le système nerveux végétatif intervient également.

Une des manifestations spécifiques de l'insuffisante fixation du calcium, à l'époque de la croissance, c'est le rachitisme. Il semblait donc qu'il suffirait de donner à l'enfant des sels de chaux, ou phosphates, pour le prévenir. On sait maintenant qu'ils peuvent au contraire accentuer la déperdition de calcium, si le régime comporte par exemple trop de farines, les quelles contiennent un acide, la phytine, qui nuit à l'assimilation des phosphates (Glanzmann, Mellaby).

L'absence de vitamine D suffit à détruire l'équilibre phospho-calcique et à provoquer le rachitisme. Elle rétablit en revanche cet équilibre perturbé. Qu'est-ce que la vitamine D? Observons tout d'abord qu'il en existe plusieurs: D₂, D₃, D₄. Elle se forme dans la peau, sous l'influence des rayons solaires. Elle favorise l'assimilation du calcium, prépare le phosphore organique à remplir ses fonctions nutritives, et intervient directement dans l'ossification en précipitant les sels calcaires.

Le soleil est donc le meilleur moyen d'éviter le rachitisme; plus exactement, ses rayons ultra-violettes. Précisons à ce propos qu'ils ne passent pas à travers les vitres. On recourt avec succès à l'irradiation artificielle, par la lampe de quartz, comme moyen thérapeutique. Un régime varié contribue à lutter contre le mal. Nul n'ignore l'influence bienfaisante de l'huile de foie de morue, très riche en vitamine D. Mais la vitamine C entre aussi en ligne de compte pour une part beaucoup plus importante qu'on ne le suppose (Glanzmann). La vitamine D donnée à titre préventif ou curatif, en gouttes ou en injections, est la vitamine D₂, appelée calciférol. Elle provient de l'ergot de seigle irradié (ergosterol), et présente l'avantage d'être extrêmement active. On tend maintenant à l'administrer à forte dose, en une seule fois.

Ce procédé est délicat. Il existe en effet des risques d'hypervitaminose D, pas toujours facilement décelable, parce que ses symptômes se confondent avec ceux d'autres affections (Lelong, Debré). Le calcium implique aussi une certaine prudence. Notre organisme est ainsi fait que les substances dont il a le plus besoin peuvent devenir nocives lorsqu'elles sont prises en quantité dépassant la norme dans des cas où celles-ci ne s'imposent pas. Seul donc le médecin, qui connaît les déficits à combler, est qualifié pour prescrire dans les proportions exactes convenables les facteurs manquants.

D. M. S.

L'essor de notre bouille blanche

En 1900, on dénombrait en Suisse 112 usines électriques, presque toutes de faible puissance. Elles produisaient quelques centaines de millions de kilowatt-heures par année, soit l'équivalent de la consommation d'une dizaine de jours en 1954!

Si l'inauguration du tramway Vevey-Montreux avait déjà eu lieu en 1887, c'est à partir du début de ce siècle que les ménages commencèrent à faire appel à l'électricité. Juste avant la première guerre mondiale, on comptait déjà 78 000 fers à repasser, 600 plaques

et cuisinières électriques et un millier de chauffe-eau à accumulation.

Survintrent les hostilités au cours desquelles la Suisse ne reçut plus de charbon. Nos forces hydrauliques nous tirèrent d'embarras et les applications de l'électricité prirent un essor soudain. En 1917 et 1918, nos fabricants vendirent plus de 100 000 radiateurs électriques! En nous affranchissant du joug de l'étranger, notre houille blanche prenait une importance toute particulière.

Le désarroi économique et la sécheresse qui suivirent de près la première guerre mondiale ralentirent tout d'abord le développement de la production d'électricité. Mais, de 1921 à 1930, elle recommença à progresser. Les C.F.F. s'électrifièrent, de même que les ménages, l'industrie et l'artisanat.

Les usines édifiées de 1914 à 1929 donnaient une puissance de 1 300 000 chevaux et, chaque année, la production s'accrut de 320 millions de kilowatt-heures! Un nouveau ralentissement survint à la suite du marasme général, mais à partir de 1933, notre alimentation en énergie électrique reprit de plus belle, sauvegardant toujours davantage notre indépendance économique.

L'exploitation de nos forces hydrauliques se poursuit et l'électricité, dont notre défense nationale a également besoin, continue à pénétrer partout en quantités de plus en plus grandes. Et soudain, c'est la seconde guerre mondiale. Privé d'huile, de charbon et de ses sous-produits, chacun fait appel à l'électricité, et ce d'autant plus volontiers que le prix moyen du courant est relativement bas! L'industrie, où elle est indispensable, en consomme énormément. La mobilisation et la pénurie de matériaux entravent malheureusement la construction de nouvelles usines. Aussi, celles qui existent font-elles des prodiges! La production, au cours du semestre d'hiver 1945/46 atteint le double de celle du semestre 1938/39!

Aujourd'hui, dans la limite du possible, c'est à notre électricité nationale qu'incombe la lourde tâche de remplacer les combustibles étrangers qui, deux fois en trente ans, nous ont fait défaut. D'autre part, la consommation augmente dans des proportions considérables. Par conséquent, seule l'exploitation intensive de nos forces hydrauliques nous mettra à l'abri de tout souci.

GESCHÄFTL. MITTEILUNG

Ohne Verantwortung der Redaktion

Von der Planung bis zum letzten Pinselstrich

Ungezählt sind die Probleme, welche sich bei einem Innenausbau ergeben. Angefangen bei der Idee, beim Projekt: Besprechungen mit dem Auftraggeber und seinem Architekten, Berechnung der Rendite und eventuell Prüfung der Geschäftslage, die Kostenberechnung, das oft langwierige Einholen der Baubewilligungen usw. Kann der Bau schliesslich begonnen werden, so häufigen sich die Organisationsarbeiten sozusagen ins Unermessliche: Das Einholen der Offerten, die Vergabe der Arbeiten und Überwachung derselben, die Einhaltung der Termine sowie Tutzende von Detailaufwendungen, die den Bauenden geistig und körperlich bis zur Überarbeitung belasten können.

Es war daher nacheinander, einen Betrieb zu schaffen, welcher den Auftraggeber weitgehend von diesen erheblichen Anstrengungen befreit und, mehr noch, durch seine Organisation ein schöneres, zweckmässigeres Resultat bei möglichst günstigem Preis gewährleistet. Ein Unternehmen, das nicht nur eine kleine Sparte des Innenausbau, z. B. die Zeichnung des Mobiliars oder die Fabrikation desselben, die Innenarchitektur oder die Flach- bzw. Dekorationsmalerei beherrscht, sondern das die Ausführung eines Projektes von der ersten Offerte bis zur Übergabe an den Bauherrn oder das Publikum übernehmen kann.

Auf diesem Gebiet hat sich die *Möbelfabrik Gschwend AG* in Steffisburg zu einem der führenden Schweizer Betriebe entwickelt. Hier vereinigen sich ein dynamisches, leistungsfähiges Arbeitsteam von Innenarchitekten, Zeichnern und Kalkulatoren mit einer aus modernsten eingerichteten Spezialfabrik für Innenausbau, in welcher Facharbeiter aller einschlägigen Arbeiten tätig sind. Unter einem Dach finden sich alle Gegebenheiten, die ein gutes Gelingen jedes Projektes garantieren, paaren sich fortschrittliche Gesinnung mit immenser Erfahrung. Diese Spezialisierung der Möbelfabrik Gschwend AG auf dem gesamten Gebiet des Innenausbau bringt es mit sich, dass jeder tätige Facharbeiter in sich wieder ein Spezialist sein muss.

Immer mehr Bauherren wählen heute den Weg über die Möbelfabrik Gschwend, und eine grosse Anzahl Hotels, Appartementhäuser, Tea-Rooms sowie Gaststätten aller Art in der ganzen Schweiz zeigen, welches Vertrauen dieses Unternehmen genießt. (Referenzliste zur Verfügung.)

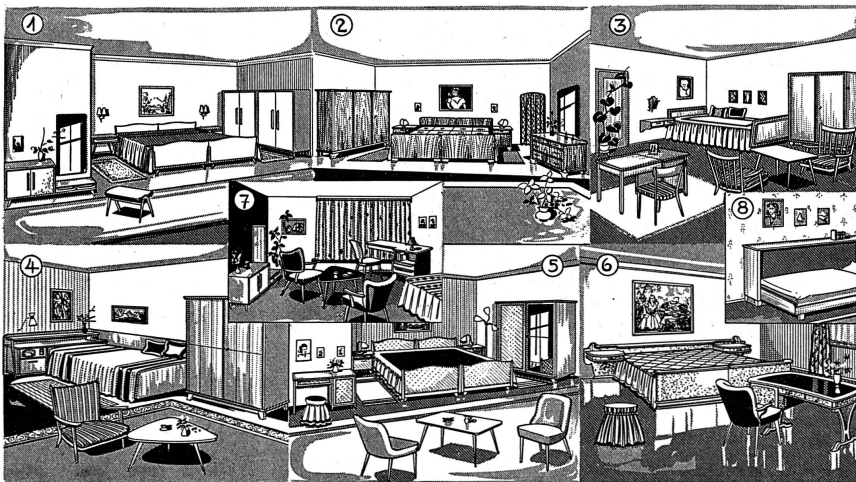
Bei jedem ausgeführten Projekt auf neue, überrascht diese Firma mit fortschrittlichen, originellen und doch immer stilgerechten Lösungen. Angenehm fällt dabei auf, wie auch dem kleinsten Detail alle Liebe und Sorgfalt gewidmet wird. Neue Baustoffe werden geprüft und möglichst effektiv auf den richtigen Ort verwendet. Handelt es sich um klassischen oder Heimatstil, um eine Ausführung in Rustique, einen englischen Teesalon oder um ein Lokal ganz eigenen, dem Namen oder der Umgebung angepassten Stils, überall wird Gschwend gerade die Atmosphäre schaffen, welche dem Raum seinen besonderen Reiz verleiht.

Zahlreiche Gschwend-Innenausbauten zeugen von der Leistungsfähigkeit der Firma. Im Bedarfsfalle verlangen man eine Offerte.



sind reissfest. Für alle Kaffeemaschinen.

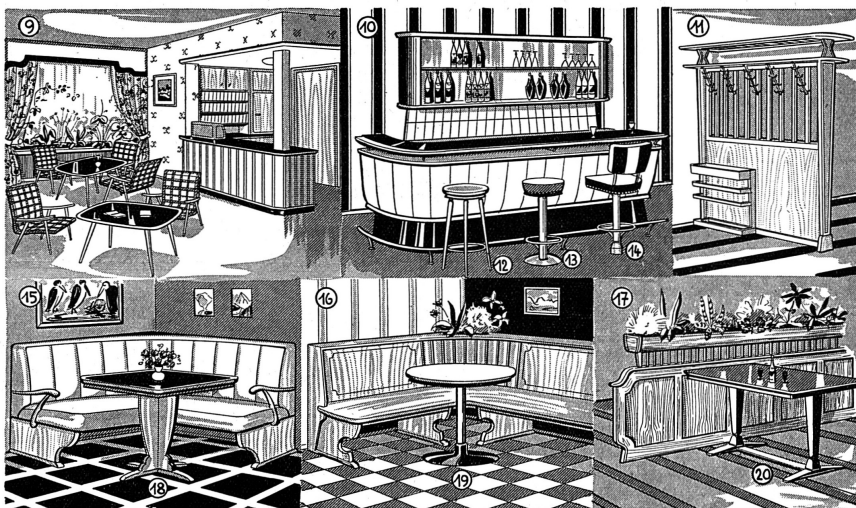
MÖBELFABRIK GSCHWEND AG.



Raumgestaltung und Innenausbau von Bars, Cafés und Restaurants sowie die Möblierung von Appartements, Hotelhallen und -zimmern sind unsere Spezialität. Mit zahlreichen, fortschrittlichen und bahnbrechenden Schöpfungen in der ganzen Schweiz haben wir uns den Ruf der auf diesem Gebiete führenden Firma erworben.

Unsere hundertköpfige Belegschaft von Fachleuten sowie unsere eigens für Innenausbauzwecke eingerichtete Fabrik setzen uns instand, hervorragende Leistungen zu konkurrenzlosen Preisen anzubieten.

HOTEL- und RESTAURANTMOBILIAR



jeder Art gehört ebenfalls zu unserem Lieferprogramm:

Vom Einzelstück bis zu kompletten Ausstattungen

können wir Ihnen mit einer einzigartigen Auswahl aller erdenklichen Geschmacksrichtungen und Qualitäten dienen.

Die nachstehenden Beispiele geben Ihnen einen Begriff von unserer auch preislich unerreichten Leistungsfähigkeit:

Wirtschaftsstühle	ab 17.50
Fauteuils	ab 95.—
Wirtschaftstische 70x70 cm	ab 105.—
70x120 cm	ab 165.—
usw. (siehe Abbildungen)	

Wir sind bereit, Ihnen kostenlos das zu bemustern, was Sie interessiert, damit Sie die Wirkung an Ort und Stelle in Ihrem Hause beurteilen können. Auch beraten wir Sie gerne durch einen unserer erfahrenen Fachleute. Das sind grosse Vorteile, von denen Sie ganz unverbindlich Gebrauch machen können.

Durch rechtzeitige Prüfung sparen Sie Geld!

Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit oder verlangen Sie telephonisch oder mit Postkarte vorerst einmal unsere Katalog- und Preisunterlagen.

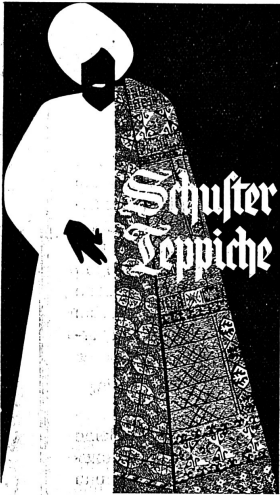


Lieferung direkt ab Fabrik!

MÖBELFABRIK Gschwend A.G.
STEFFISBURG-THUN TEL. (033) 26312

MÖBELFABRIK GSCHWEND AG. STEFFISBURG

MÖBELFABRIK GSCHWEND AG. STEFFISBURG



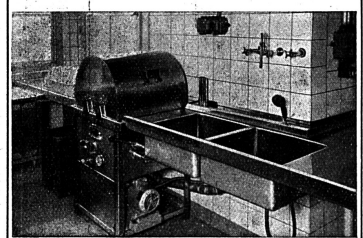
Schuster Teppiche

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 221501

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





Qualität **Hobart** Weltruf

baut seit über 50 Jahren

Geschirrwashmaschinen

Heute stehen Ihnen 25 Modelle in verschiedenen Grössen zur Auswahl

HOBERT - MASCHINEN
J. BORNSTEIN AG. - ZÜRICH
Stockerstrasse 45
Telephon (051) 27 80 99

VERKAUF - SERVICE

A vendre pour cause de départ, au centre d'une station de montagne du Valais romand:

HOTEL

d'excellente réputation, 36 lits, chauffage central et tout le confort, avec tea-room attenant, agencement et mobilier complets. Affaire très intéressante pour un couple par exemple. Prix raisonnable. Grandes facilités de paiement. Pour tous renseignements, s'adresser sans engagement à M^e Georges Pattaroni, Notaire, Monthey.

VILLARS s. OLLON
A vendre pour raison de santé joli

tea-room-restaurant-pension

18 lits. Affaire intéressante pour couple du métier. Offres à Bella Vista, Villars sur Ollon.



PLANTEURS RÉUNIS

LAUSANNE

Seuls distributeurs pour la Suisse
des sachets de thé «Lipton's»



«Bei Ihnen schmeckt's mir
am besten!»

Nicht umsonst findet Ihre Küche so begeistertes Lob! Sie achten eben nicht nur auf sorgfältige Zubereitung, sondern auch auf erstklassige Zutaten. Mit dem altbewährten NUSSGOLD sind Sie immer gut versehen. NUSSGOLD «10%» ist der unentbehrliche Helfer für die gepflegte «bessere» Küche. Ihre Gäste haben es längst entdeckt: Mit NUSSGOLD schmeckt's besser!

Ein praktischer Wink
Süssspeisen dulden keinen Beigeschmack. Darum backen Sie Ihre Omelettes soufflées im geschmacklich neutralen NUSSGOLD «weiss»: so geraten sie besonders leicht und luftig!



Vorteil
der Tablettenform:
Die praktische
Pfundpackung
erleichtert die
Lager- und Ver-
brauchskontrolle.

Speisefettwerke AG GATTIKER & CO Rapperswil SG

OSTERN

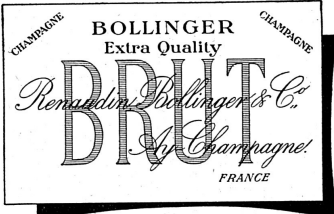
Wir empfehlen uns für die Lieferung von
Kalif. Früchte- und Spargelkonserven,
Crevetten, Hummer, Fischkonserven,
Strassburger Gänseleber «FEYEL»,
Dossenschinken und -Zungen, Geflügel
und natürlich

KAFFEE UND TEE!

Wir liefern rasch, zuverlässig und sorgfältig in
die ganze Schweiz.

HANS GIGER & CO., BERN
Lebensmittel-Import Telefon (031) 2 27 35





Agents et dépositaires pour la Suisse **RENAUD S.A., BALE**

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

A VENDRE

hôtel de montagne

80 lits, station valaisanne renommée. Saisons 4/4 et hiver. Belle situation, jardin, terrasse. Prix intéressant. Faire offres sous chiffre H M 2811 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

ZU VERMIETEN
per 1. Juni

SPORTHOTEL

40 Betten, sehr gut eingerichtet, Zweisaison-ge-
schäft (bester Fremdenort in Graubünden). Fach-
lich ausgewiesene Personen erhalten nähere Aus-
kunft unter Chiffre F O 2889 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Wir sind in der Lage,
Ihnen noch während einiger Zeit erstklassige

1953er FENDANTS

in Literflaschen zu liefern

Vins du Valais
VARONE
SION
SUISSE

EIN GANG ZU



LOHNT SICH!



Bitte Offerte oder den unverbindlichen
Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

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

TESSIN

Hotel an prächtiger Lage am See (100
Betten), vollständig renoviert, **sofort zu
verkaufen**. Nötiges Kapital: Minimum
Fr. 350.000.-. Offerten unter Chiffre H O
2843 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht von Fachleuten, auf Verei-
barung, einigermassen existenzbildendes, neu-
zeitlich eingerichtetes

**Hotel-Restaurant, Pension
Tea-Room**

Ausführliche Offerten unter Chiffre J 3208 Y an
Publicitas Bern.

Gantanzeige

Dienstag, den 5. April 1955, vormittags 10 Uhr
werden in Erlenstrasse 98, Parterre rechts, frei-
willig gegen Barzahlung versteigert:

**150 Garnituren neue
versilberte Bestecke**
(Hotelsilber)

(1 Garnitur besteht aus je 12 Tafelöffeln, -gabeln,
-messern, Dessertöffeln, -gabeln, -messern und
Kaffeeöffeln = total 7 Dtz.). Der Auktion erfolgt
en bloc. Besichtigung am Ganttag, vormittags
von 9.30 Uhr an.

Aus Auftrag:
Gantbeamtung Basel-Stadt.

Reinleinen

lohnt in wirklich guter Qualität den
Preis durch lange Haltbarkeit.

Kissenanzug 65/65 cm. . . .	Fr. 8.-
Kissenanzug 75/75 cm. . . .	Fr. 9.50
mit Randsaum	Fr. 10.30
Pfumenanzug 65/90 cm. . . .	Fr. 34.60
Leintuch 180/280 cm. . . .	



P. PFEIFFER
MOLLIS

WÄSCHEFABRIK Telephon (058) 4 41 64
(Ladengeschäft Zürich, Pelikanstrasse 36)