

Zeitschrift: Hotel-Revue
Band: 63 (1954)
Heft: 35

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.10.2024

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

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. *Abonnements:* 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 bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. — Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG., Elisabethenstrasse 15. — *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Telefon (061) 348690.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Einzelnnummer 50 Cts. le numéro

Annonces: 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 Emil Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. — *Redaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85, Téléphone (061) 348690

Nr. 35 Basel, den 2. September 1954

Erscheint jeden Donnerstag

63. Jahrgang 63^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 2 septembre 1954

N° 35

Unser Hotelführer von seinen Anfängen bis zur Gegenwart

Fortsetzung und Schluss von Nr. 34

Der «Kleine Hotelführer» löst den «Illustrierten» ab

Der Hotelführer 1915, der, abgesehen vom Begleittext, gegenüber dem ersten aus dem Jahre 1896 stammenden nur unbedeutende Modifikationen erfahren hatte, war für lange Zeit der letzte illustrierte Hotelführer. Als im Jahre 1917 das Kriegsende sich langsam abzuzeichnen begann und die Vereinsorgane sich mit der Neuausgabe des Hotelführers befassten, um auf das nach dem Krieg zu erwartende Wiederaufleben des Fremdenverkehrs gerüstet zu sein, beschloss die Generalversammlung vom 18. Mai, auf das Frühjahr 1918 wiederum, diesmal jedoch nur einen sogenannten kleinen Hotelführer herauszugeben. Wie hoch man den Propagandawert eines solchen Führers einschätzte, ging daraus hervor, dass man in ihm das repräsentative Preisangebot der Schweizer Hotellerie erblickte. Er sollte nach Kriegsende den Beweis erbringen, «dass es sich in unsern Hotels immer noch zu relativ mässigen Preisen angenehm leben lässt», ja, dass «der Aufenthalt im Hotel gegenüber früher verhältnismässig erheblich billiger geworden ist, indem die Hotelpreise mit der seit Kriegsausbruch eingetretenen starken Geldentwertung in keiner Weise Schritt gehalten haben».

Der neue, nicht mehr illustrierte und nach ganz neuen Gesichtspunkten aufgezugene «Kleine Hotelführer» enthielt nur 6 Preispositionen, nämlich die Minimalpreise für Zimmer, Mahlzeiten und Pension. Beim Pensionspreis wurde auch der Maximalpreis angegeben, der aber in der Folge wieder weggelassen wurde, um erst im Laufe der 30er Jahre sich wieder einzubürgern.

Eine neue Epoche in der Geschichte des Schweizer Hotelführers begann mit der Einführung der Preisnormierung. Der Stillstand des Reiseverkehrs aus dem Ausland während des Ersten Weltkriegs führte zu einer *ruinösen Preis-schleuderei*, die weder zusätzliche Frequenzen erbrachte, noch Frequenzverschiebungen bewirkte, welche die unterbietenden Betriebe vor finanziellen Schwierigkeiten zu bewahren vermochten. Die Folge war lediglich ein allgemeiner Preisdruck, der der gesamten Hotellerie zum Schaden gereichte. So wurde noch 1915 beschlossen, dass die Minimalpreise, welche im Hotelführer für «ausser Saison» angegeben wurden, das ganze Jahr hindurch — «bis wieder normale Zeiten kommen» — zur Anwendung gelangen dürfen. Keine Gäste und dazu Ausverkaufspreise! — das charakterisierte die damalige Situation.

Die Preisnormierung setzt sich durch...

Angesichts einer solchen Sachlage begannen sich die Vereinsinstanzen eingehend mit der Frage der *Einhaltung der Hotelführerpreise* und der *Preisnormierung* zu befassen. Die Grundlage hierfür bildeten die neuen Vereinsstatuten vom 28. November 1918, die in Art. 51 bestimmten:

«Der Zentralverband stellt für die Preisrechnung und über die Leistung der Hotels gegenüber den Gästen allgemeine Grundsätze und Minimaltarife auf, die für alle Sektionen und Mitglieder verbindlich sind.»

Gestützt auf diese Bestimmung stellte der Zentralvorstand ein *Schema für die Klassifizie-*

rung der Hotels und Pensionen in die verschiedenen Rangstufen auf. Gleichzeitig gab er die Richtlinien bekannt, nach welchen die Rang-einteilung zu erfolgen habe, und setzte für die wichtigsten Leistungen der Hotels die *Minimalpreise* fest. Da infolge der Teuerung die damaligen Hotelpreise der Schweiz «nach jeder Richtung völlig unzureichend» waren, bestrebten sich die Vereinsinstanzen, die *Tariffrage* von Grund auf neu zu regeln und eine auf bewährten kaufmännischen Grundsätzen aufgebaute Preispolitik einzuführen, die der eingetretenen Veränderung aller Kostenelemente Rechnung trug. Es zeigte sich aber, dass bei *ungenügenden Frequenzen eine kostengerechte Festsetzung der Minimalpreise* auf ungeheure Schwierigkeiten stiess. Es fanden nämlich die aufgestellten Grundsätze nur ganz unvollkommene Berücksichtigung. Durch zeitraubende Verhandlungen erfuhr die Herausgabe des Hotelführers 1919 eine Verzögerung. Die französisch-englische Ausgabe unterblieb vollständig, da die notwendig gewordene Eliminierung gewisser ausländischer Betriebe in Grenzgebieten, die bis anhin im Schweizer Hotelführer aufgeführt waren, mehr Zeit beanspruchte, als vorgesehen war. Auch setzte damals die Bundesbürokratie der Fremdeneinreise noch so grosse

Schwierigkeiten entgegen, dass ein starker Fremdenzustrom in diesem Jahr ohnehin nicht mehr zu erwarten war, weshalb denn auch der Verzicht auf die französisch-englische Ausgabe nicht schwer fiel.

Erst der Hotelführer 1920 sollte im Zeichen der Preisnormierung stehen, für die eine auf den 23. September 1919 einberufene Konferenz der Vertreter der Sektionen, speziell der Städte und Winterkurorte, welche zunächst die Winterpreise 1919/20 zu fixieren hatten, auf denen sich dann die Sommerpreise aufbauen sollten, den Ausgangspunkt schuf. Angesichts der eingetretenen Teuerung war eine Erhöhung der bisherigen Minimalpreise durchaus gegeben. Die Konferenz war sich indessen darüber einig, dass die allgemeinen Verhältnisse des Fremdenverkehrs, insbesondere der ungünstige Stand der Valuta, eine Erhöhung um mehr als 20% nicht erlaube. Ebenso herrschte aber auch, wie wir dem Geschäftsbericht SHV. 1919 entnehmen, volle Übereinstimmung darüber, dass *selbst die derart erhöhten Preise nicht genügen, die Betriebskosten und laufenden Kapitalzinsen zu decken. Ebenso herrschte denn an die während der Kriegsjahre aufgelaufenen Kapitalzinsen Abzahlungen zu leisten.* Trotzdem die Delegiertenversammlung beschloss, die Preise für das Jahr 1920 um rund 20% zu erhöhen und dabei einen *Ausgleich unter den verschiedenen Sektionen* anzustreben, wollten die meisten Sektionen unter dem Eindruck der katastrophalen Entwicklung der Valutakrise von einer Preis-erhöhung im Januar oder Februar nichts mehr wissen. Einige waren nur mit Mühe und Not dazu zu bewegen, überhaupt eine Preiserhö-

hung eintreten zu lassen. Nur wenige Sektionen stellten sich vorbehaltlos hinter den Beschluss der Delegiertenversammlung. In Würdigung der konkreten Verhältnisse verzichtete der Zentralvorstand auf ein striktes Festhalten an der Resolution der Delegiertenversammlung und erklärte sich bereit, auch eine geringere Erhöhung der Hotelpreise anzunehmen. Durch diese vermittelnde Stellungnahme wurde der Preisnormierung der Weg gebnet. Die Herausgabe des Hotelführers war aber durch die lange Diskussion über das neue Minimalpreisregulativ, das, gestützt auf den Beschluss der Delegiertenversammlung, vom Zentralbüro ausgearbeitet worden war, verzögert worden.

... und verleiht dem Hotelführer ein neues Gewicht

Mit der Einführung der Preisnormierung erhielten die im Hotelführer publizierten Preise den Charakter von *verbandsoffiziellen Preisen*, die in ihrer Gesamtheit für das Angebot der Schweizer Hotellerie repräsentative Bedeutung erlangten. Von nun an stand es nicht mehr im Belieben jedes einzelnen Mitglieds, seine Preise nach eigenem Gutdünken festzusetzen, wie das bisher der Fall war. Er musste sich an die Vorschriften des Preisregulativs halten, das die Grundsätze der Preisberechnung für die verschiedenen Hotelkategorien enthielt. Jedes Mitglied musste sich verpflichten, die im Hotelführer publizierten Minimalpreise einzuhalten, d. h. nicht zu unterschreiten. Eine solche Verpflichtung hatte aber nur dann einen praktischen Wert, wenn die Einhaltung der normierten Preise kontrolliert wurde. Um diesem Erfordernis Rechnung zu tragen, hatte die Generalversammlung vom 28. November 1918 eine Zusatzbestimmung zu Art. 51 der Statuten genehmigt, die den Zentralvorstand ermächtigte, durch eine von ihm im Einverständnis mit den zuständigen Sektionen bezeichnete Stelle eine *periodische obligatorische Kontrolle* über die richtige Anwendung der Minimaltarife auszuüben, wobei die Mitglieder zur Vorlage ihrer einschlägigen Geschäftsbücher verpflichtet wurden. Die nähere Bestimmung über die Preis-kontrolle sowie die Strafmassnahmen für den Fall der Widerhandlungen fanden in einem besonderen, von der Delegiertenversammlung vom 22. Mai 1919 genehmigten Reglement Aufnahme.

Die Preisnormierung, verbunden mit der obligatorischen Kontrolle der Minimalpreise, verlieh nun auch den Preispublikationen des Hotelführers ein anderes Gewicht als bisher. Unser Hotelführer wurde nun zu einem wichtigen *Instrument der Verbandspolitik*, die sich zum Ziel setzte, dem Absinken der Preise in Zeiten darniederliegenden Fremdenverkehrs unter ein betriebswirtschaftlich nicht mehr tragbares Niveau einen Riegel zu stossen, und zwar durch die solidarische Verpflichtung der Mitglieder, die Minimalpreise nicht zu unterbieten. Die Preisnormierung bildete somit ein *wichtiges Element der Selbsthilfe* und wurde zum *Ausgangspunkt einer Reihe weiterer Selbsthilfemassnahmen*. Durch den Einblick in die Buchführung der Hotelbetriebe, den die Kontrolleure erlangten — zur Preiskontrolle gesellte sich später noch die Trinkgeld- und die AHV-Kontrolle —, kamen sie in die Lage, den Mitgliedern in allen Fragen der Verbesserung der Rechnungsführung beratend an die Hand zu gehen. Von Verbandsseite sind denn auch in Erkenntnis der Wichtigkeit einer geordneten Buchführung eine Reihe Massnahmen getroffen worden, um dem Hotelier die Führung des Betriebs nach kaufmännischen Gesichtspunkten zu erleichtern. Es sei nur an die Abgabe geeigneter und zweckmässiger Geschäftsbücher, an die

La situation de l'hôtellerie en chiffres

Chaque fois que l'on parle de la situation difficile de l'hôtellerie, on rappelle l'écart insuffisant qui existe entre les prix de revient et les prix d'hôtel qui n'ont pas été suffisamment adaptés au renchérissement. On parle de *crises de rentabilité*, car les comptes d'exploitation des hôtels ne donnent pas des résultats permettant de faire face à toutes les obligations incombant à un hôtelier qui entend respecter ses engagements et maintenir son établissement en état. Par crainte d'indiscrétion, on se contente de ces affirmations sans entrer dans plus de détails.

Or, le récent rapport de la *Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie* donne un intéressant aperçu de ce qu'on peut appeler la situation générale de l'hôtellerie en 1952, puisque les statistiques s'étendent à 366 entreprises hôtelières, avec 29 471 lits, bénéficiant de l'aide de la S.F.S.H., et à 230 entreprises non ou pas encore assainies, mais déjà contrôlées, et totalisant 17 907 lits. Comme les hôtels entrant dans le relevé de la fiduciaire appartiennent à toutes les régions de notre pays et à toutes les catégories d'établissements, on peut vraiment généraliser les conclusions de la S.F.S.H. et les considérer comme reflétant la situation de l'hôtellerie suisse.

La situation continue à être très peu satisfaisante

L'enquête de la S.F.S.H. porte encore sur l'année 1952, car certains travaux de dépouillement des chiffres de 1953 n'étaient pas assez avancés, au moment où le rapport a été rédigé, pour être utilisés statistiquement. En comparaison de 1951 — nous donnons entre parenthèses

les chiffres relatifs à cette année — il n'y a pas eu de *modification* notable à constater. Les actifs immobilisés se montent à 340,60 millions de francs (346,36) et les actifs d'exploitation à 38,95 millions de francs (38,37).

L'actif du bilan présente donc un caractère très prononcé d'*immobilisation* et de *manque de liquidité*. Le passif, avec 276,14 millions de francs (282,86) d'engagements à long terme et 21,43 millions de francs (22,54) d'engagements à court terme est caractérisé par un surendettement marqué et une *disproportion* entre les *fonds propres* et les *capitaux étrangers*. Les fonds propres atteignent, par rapport aux capitaux étrangers, le 27,0%, si l'on ne tient pas compte des rectifications de valeur, et le 30,3% si l'on tient compte des rectifications de valeur. Les avoirs immédiatement disponibles (12,96 millions de francs) représentent le 60,5% des engagements non consolidés.

Dans le *compte d'exploitation*, le résultat d'exploitation I marque, avec 176,44 millions de francs (165,44) de recettes d'exploitation et 135,55 millions de francs (128,45) de dépenses d'exploitation, une légère *amélioration* de 40,89 millions de francs (36,99). Après déduction de 14,34 millions de francs (12,87) pour les dépenses d'entretien ordinaire des immeubles et du mobilier, on obtient un *résultat d'exploitation II* de 26,55 millions de francs (24,13). Il faut encore déduire de ce résultat les dépenses pour la direction et l'administration, les impôts, patentes, taxes, les intérêts, les amortissements, etc., ce qui représente 29,44 millions de francs (28,39). Le principal poste de cette dernière rubrique sont les intérêts. Le rapport de la fiduciaire fait remarquer à ce

Suite voir page 2

Schaffung eines Normalkontenplans erinnert. Auch die Schaffung einer wirtschaftlichen Beratungsstelle, zu der später eine Bilanz- und Steuerberatung trat, bildete eine logische Fortsetzung der Selbsthilfemassnahmen, die sich im Gefolge der Preisnormierung aufdrängten, während die Überzeugung, dass das Hotelrechnungswesen verbesserungsbedürftig war, im Unterrichtsplan unserer schon vor der Jahrhundertwende ins Leben gerufenen Hotelfachschule zu fruchtbaren Neuerungen führte.

Abgesehen von diesen Fernwirkungen, hat aber die Preisnormierung das *Solidaritätsbewusstsein* der Hotellerie gehoben. Die Erkenntnis, dass ein rücksichtsloser Preiskampf allen gegen alle nicht im Interesse der Gesamthotellerie liegt, dass aber auch die mangelnde Einheitlichkeit des Angebots, bei völliger Freiheit des einzelnen, unter dem Gesichtspunkt der Werbung nicht positiv zu beurteilen ist, hat beim Hotelier das Verständnis für den Wert einer klaren Preispolitik der Hotellerie geweckt und ihn in der Überzeugung bestärkt, dass nicht im Ausspielen von Betrieb gegen Betrieb und von Region gegen Region das Heil zu suchen ist, sondern dass richtiger Leistungswettbewerb, sofern die Hotellerie nicht durch wirtschaftspolitische Massnahmen kostenmässig behindert wird und die allgemeinen wirtschaftlichen und politischen Bedingungen einen intensiven Fremdenverkehr günstig sind, unserer Hotellerie im internationalen Konkurrenzkampf stets einen Platz an der Sonne sichern wird.

Werbe- und Preisschutzfunktion schliessen sich nicht aus

Wenn, wie wir gesehen haben, der Hotelführer mit der Einführung der Preisnormierung zu einem Instrument der Verbandspolitik geworden ist in dem Sinne, dass ihm neben der Werbefunktion noch die weitere Funktion zufiel, das Hotelpreisangebot in sinnvoller Weise zusammenzufassen und die Mitglieder auf die publizierten Preise zu verpflichten, so lag die letztere Zielsetzung offensichtlich in erster Linie im Interesse der Hotellerie selbst. Sollte der Hotelführer aber gleichzeitig seinen Zweck als Propagandainstrument erfüllen können, so dürfte die *Minimalpreislimite* nicht im Sinn eines Kartellpreises festgesetzt werden, weil für den Erfolg einer monopolistischen Hotelpreisfestsetzung alle Voraussetzungen fehlten, ganz abgesehen davon, dass ja der Minimalpreis dem Hotelier nicht eine Rendite sichern, sondern lediglich als unterster vertretbarer Ausgangs- und Stützpunkt der mittleren und maximalen Pensions- und Zimmerpreise dienen sollte. Grosse Varietät des inländischen, keinen Nachfrageschutz geniessenden Angebots, das sich auf eine Vielzahl von nicht leicht zu kontrollierenden Unternehmen verteilt, und gebotene Rücksichtnahme auf die ausländische Konkurrenz liessen zum vorneherein für die Festsetzung der Minimalpreise nur einen sehr beschränkten Spielraum. Allein Minimalpreise, die sich international vertreten lassen, können dem Hotelführer zu einem nützlichen Instrument der Gästewerbung stempeln.

Die Entwicklung des Hotelführers stand von 1920 an im Zeichen der Preisnormierung. Preisänderungen hatten einen Beschluss der Delegiertenversammlung zur Voraussetzung. Selbstverständlich konnte sich die Preisnormierung nicht bloss auf die Mahlzeiten-, Zimmer- und Pensionspreise beschränken, sondern es mussten auch die Zuschläge für Privat- und öffentliche Bäder, für Cabinets de toilette und Duschen, Heizungszuschläge, Kinderrabatte, Rabatte für Dienerschaften und Militärpersonen, die Tarife für Hunde und Katzen und für Garagen usw. normiert werden, denn je nach der Höhe solcher Zuschläge und Rabatte konnten sich unter Umständen beträchtliche Verschiebungen in der Gesamtpreisberechnung ergeben.

Form und Inhalt des Hotelführers wandelten sich im Laufe der Jahre

Die Periode von 1920 bis etwa 1936 war nun für den Hotelführer dadurch gekennzeichnet, dass die Hotelpreisentwicklung eher sinkende Tendenz aufwies. Mit Ausnahme der ausgehenden zwanziger Jahre hatten daher die Minimalpreise stets aktuelle Bedeutung, so dass auch vom Standpunkt der Gäste kein Ruf nach einer Festsetzung verbindlicher Maximalpreise laut wurde, die logischerweise das Gegenstück zur Mindestpreislimitierung zu bilden hätten. In anderer Hinsicht hat dagegen der Hotelführer in dieser Periode verschiedene Wandlungen durchgemacht, dies immer im Bestreben, ihn als Orientierungsmittel für den Gast auszubauen und zu verbessern. Wir können in die-

sem Zusammenhang nicht auf alle Details der Entwicklung eingehen und beschränken uns auf einige der wichtigsten Punkte.

In der Ausgabe 1923 ist unter verschiedenen Änderungen als wichtigste die Einschaltung einer neuen Kolonne für die Publikation der Pensionspreise für Vor- und Nachsaison zu nennen. Den Mitgliedern wurde empfohlen, zwischen *Hochsaison* einerseits und *Vor- und Nachsaison* andererseits einen *deutlichen Preisunterschied* bei Pensionsarrangements herbeizuführen, um dadurch auf die nötige Verlängerung der Saison und Entlastung der Monate Juli und August hinzuweisen.

Im Jahre 1925 beschäftigte die Frage des Abzugs vom Pensionspreis für nicht eigenomneme Lunchs die Vereinsorgane. Trotz Festlegung der maximalen Höhe dieser Abzüge wurde in den allgemeinen Bemerkungen des Hotelführers keine Änderung vorgenommen. Durch Beschluss des Zentralvorstands wurde die Ausgabe 1926 des Hotelführers durch zwei neue Kolonnen ergänzt, wovon die erste der Aufnahme der Pensionspreise der Wintersport-hotels, die andere der Aufnahme der Zimmerpreise bestimmt war. Die Frage des Einbezugs der Extras für fließendes Wasser und Heizung in die normalen Preise wurde in abschließendem Sinn beschieden, ebenso wie die Publikation von Maximalpreisen abgelehnt wurde. Die Problematik der 1923 eingeführten Hochsaison- und Vor- und Nachsaisonpreise erhielt aus einem Interpretationsbeschluss des Zentralvorstands, wonach die im Hotelführer publizierten Hochsaisonminimalpreise vorbehaltlich anderslautender Sektionsbeschlüsse nicht unter allen Umständen eingehalten werden müssen, sondern dass auch bei mangelnder Frequenz bis auf die Vorsaison-Minimalpreise zurückgegangen werden darf.

Wann endet und wann beginnt die Hochsaison? Diese Frage konnte schon damals keine befriedigende Beantwortung finden.

Der Hotelführer erfuhr in seiner Gestaltung in der Zeit von 1926–1933 keine grundlegende Wandlung mehr. 1934 wurde eine Kolonne für die Daily rate (Tagespreis von 2–4 Tagen an) geschaffen und das Format des Hotelführers vergrößert. Zur Vermeidung einer nochmaligen Formatvergrößerung wurde auf die Publikation der Hochsaison-Minimalpreise für Pension mit Zimmer verzichtet, da angesichts der damaligen Lage des Fremdenverkehrs die Hochsaisonpreise, wie im Geschäftsbericht des SHV. 1934 hervorgehoben wurde, «nur noch ein schöner Traum» war. In den Jahren 1935 bis 1948, mit Unterbruch von 1937 bis 1940, wurden ausser dem Hotelführer Spezialbrochüren für die Wintersaison herausgegeben, worauf 1937 bis 1939 verzichtet werden konnte, weil in diesen Jahren die *Pauschalpreise* für 1 und für 7 Tage mit einer speziellen Rubrik für Wintersport in den Hotelführer eingebaut worden waren, womit einem vielfach geäußerten Bedürfnis entsprochen wurde. Diese Erweiterung zwang trotz Verzichts auf die Rubrik Daily rate, zum Breitformat überzugehen, das seither, mit Ausnahme der Jahre 1941–47, beibehalten wurde. 1947 gelangte zusätzlich ein illustrierter Hotelführer zur Ausgabe.

Der Schlusspunkt: verbindliche Maximalpreise zum Schutze des Gastes

Die 1948 geplante Neuauflage stand im Zeichen einer fundamentalen Revision der Preisordnung des SHV., die als grundlegende Neuerung die Einführung *verbindlicher Maximalpreise* brachte. Schon anlässlich der Abwertung im Jahre 1936 wurde die Hotellerie durch die Eidg. Preiskontrolle gezwungen, die zuletzt veröffentlichten Höchstpreise einzuhalten. Durch die während der Kriegszeit bewilligten Anpassungen der Minimalpreise hatten sich aber die Margen zwischen Minimal- und Maximalpreisen in vielen Fällen in ganz unzulänglicher Weise verengert, wie überhaupt im Preisgefüge der Hotellerie grosse Unstimmigkeiten und Verzerrungen entstanden waren. Durch die neue Preisordnung hatte die Verbandsleitung des SHV. für das Preisangebot der organisierten Hotellerie eine neue Grundlage geschaffen, die gegenüber den Behörden in hartem und beharrlichem Ringen erkämpft werden musste. Sie beruhte auf der Konzeption einer der eingetretene Teuerung einigermassen angepassten *Marge zwischen Minimal- und Maximalpreisen*, innerhalb welchen Rahmens die Preisfindung sich gemäss der touristischen Marktlage abspielen konnte. Nachdem dieser Preisrahmen erst im Jahre 1948 die behördliche Sanktion erhielt, konnte der Hotelführer 1948/49 nicht erscheinen. Inzwischen war aber das Verlangen nach ihm geradezu stürmisch geworden, so dass sein

Wiedererscheinen für 1949/50 allgemein begehrt wurde.

Der neue Führer, der seither durch die Wiederaufnahme der Mahlzeitenpreise ergänzt wurde, zeichnete sich dadurch aus, dass er mit 23 verschiedenen Preispositionen für den Gast ein Orientierungsmittel bildet, das durch keinen andern Führer übertroffen wird. Von entscheidender Wichtigkeit ist, dass die Maximalpreise nicht bloss auf dem Papier stehen, sondern dass der Gast Gewissheit hat, keine höheren Preise bezahlen zu müssen. Er kann sich auf die im Hotelführer publizierten Preise berufen, und kann dem Hotelier eine Überforderung nachgewiesen werden, so ist er unter Androhung von Sanktionen verpflichtet, dem Gast den zuviel erhobenen Betrag zurückzubehalten. Ohne vorherige Preisabmachung hat somit der Gast volle *Gewähr, nicht überfordert zu werden*. Diese freiwillige Beschränkung der Bewegungsfreiheit in der Preisstellung des Hoteliers hat in ganz entscheidendem Masse dazu beigetragen, die *Seriösität der Schweizer Hotellerie in ihrer Preisgebung* auf der ganzen Welt bekanntzumachen. Keine andere Publikation von Hotelpreisen kommt, was Zuverlässigkeit und Vollständigkeit anbelangt, an den Schweizer Hotelführer heran, der sich denn auch im In- und vor allem im Ausland sowie besonders bei den Reiseagenturen uneingeschränkter Vertrauens erfreut. Man darf wohl auch sagen, dass der Schweizer Hotelführer, gerade weil die Preise auf einer durchdachten Preisnormierung beruhen, unachtmalig ist. Entsprechend ist auch sein Propagandawert einzigartig.

Auch auf dem Gebiet der Angebotsgestaltung ist die Entwicklung in ständigem Fluss. Es ist deshalb nicht anzunehmen, dass der Schweizer Hotelführer seine letzte Form gefunden hat. Auch er wird noch Wandlungen durchmachen. Jede Neuerung aber, das dürfte ein sere Ausführungen gezeigt haben, bedingt ein



Verdienstmedaillen an Hotelangestellte

Die verehrlichen Mitglieder werden hiermit ersucht, uns Bestellungen, deren

Ausführung auf Saisonschluss

gewünscht wird, rechtzeitig aufzugeben.
Zentralbureau SHV.

Médailles de mérite pour les employés d'hôtel

Les membres de la Société sont priés de nous transmettre à temps les commandes dont ils désirent l'exécution pour la fin de la saison.

Bureau central de la SSH.

sorgfältiges Studium der Möglichkeiten und Grenzen, die dem Ausbau des Hotelführers gesetzt sind. *Zuverlässigkeit, Handlichkeit und Übersichtlichkeit* sind unabdingbare Erfordernisse jedes Hotelführers. Wie schon sein Name sagt, ist auch die *Vollständigkeit*, d. h. die Erfassung jedes Fremdenbetts, kein unerlässliches Requisite; wichtiger ist die *Qualität der Leistungen*, das *Leistungsvermögen* und der *Leistungswille* der im Führer publizierten Betriebe bzw. ihrer Leiter.

La situation de l'hôtellerie en chiffres

Suite de la page 1

sujet «La charge d'intérêts de 12,05 millions de francs figurant dans les comptes représente les *intérêts effectivement versés aux capitaux étrangers* en 1952, et à savoir au *taux moyen de 4,36%*. Si un intérêt avait dû être versé pour tous les capitaux étrangers, la charge des intérêts calculée au *taux de 5%* se serait élevée à 13,80 millions de francs.»

On pourrait dire aussi, nous semble-t-il, que si les charges d'intérêts sur les capitaux étrangers étaient calculées aux *taux en usage actuellement*, il en résulterait un singulier allègement pour l'entreprise qui pourrait effectuer des amortissements plus élevés en renforçant ainsi sa situation. Or, d'après la S.F.S.H., les amortissements effectifs n'ont été que de 8,41 millions de francs, représentant le 2,47% de la valeur comptable des capitaux investis, alors qu'il aurait fallu normalement prévoir un amortissement d'au moins 3%, qui aurait exigé une somme de 10,2 millions. La disproportion entre les charges d'intérêts et les possibilités d'amortissement est élatante. Elle signifie qu'une partie des intérêts doit être prélevée sur la *substance même de l'entreprise*. Les créanciers clairvoyants devraient logiquement en conclure: mieux vaudrait renoncer à un *taux d'intérêt très supérieur aux taux usuels*, mais procéder par contre à des amortissements plus substantiels conservant à l'entreprise sa valeur normale.

La dernière observation que la S.F.S.H. fait à propos de ce bilan de la situation de l'hôtellerie est la suivante: «Dans beaucoup de cas, la *diminution des charges d'intérêts obtenue par les assainissements s'est révélée insuffisante*. Preuve en est le fait que les engagements à court terme accumulés se sont élevés à plus de 21,4 millions de francs. Ce montant comprend surtout des intérêts arriérés (3,4 millions) et des créances de fournisseurs (14,6 millions)».

On voit donc, par les chiffres ci-dessus, que la situation de l'hôtellerie ne s'est pas beaucoup améliorée en comparaison de l'année précédente. Les charges sont telles qu'il n'est pas possible à beaucoup d'entreprises de remplir leurs obligations financières dans des conditions qui, à certains points de vue, datent d'avant-guerre, et qui n'ont nullement été adaptées aux circonstances présentes. On peut se demander quelles sont les raisons qui incitent les auteurs du nouveau projet de la loi fédérale instituant des mesures juridiques et financières en faveur de l'hôtellerie à supprimer un des points les plus importants des dispositions: le désendettement. En tout cas, ce ne saurait être

à cause de l'amélioration de la rentabilité de l'hôtellerie ayant déjà bénéficié de l'appui de la Confédération.

La cause de cette situation: rendement insuffisamment adapté aux frais d'exploitation

L'on se demande pourquoi, malgré l'amélioration intervenue dans la fréquentation des hôtels, le rendement de l'hôtellerie continue à être insuffisant. C'est parce que le *problème principal qui se pose à l'hôtellerie suisse n'est pas celui de la fréquentation, mais celui du rendement qui doit être adapté aux frais d'exploitation fortement majorés qui grèvent l'hôtellerie*. Dans son rapport de gestion, la S.F.S.H. a tenté de montrer dans quelle mesure le renchérissement général a modifié la structure des frais dans l'hôtellerie au cours des 15 dernières années. Toutefois, la fréquentation qui est différente entre 1938 et 1953 empêche de procéder, sur la base d'une statistique étendue, à une comparaison exacte des frais d'exploitation, et de déterminer d'une manière précise, quelles ont été les répercussions du renchérissement sur la *structure des prix de revient* de l'ensemble de l'hôtellerie suisse. C'est pourquoi la S.F.S.H. s'est bornée à l'étude de quelques cas individuels concernant des hôtels ou le pourcentage d'occupation des lits est resté le même.

Sur les 600 entreprises hôtelières qu'elle contrôle, la S.F.S.H. en a retenu 7 remplissant effectivement les conditions voulues. Il s'agit d'hôtels où la fréquentation a été à peu près la même en 1938 et en 1953, où l'influence que peut avoir la direction n'a pas été modifiée, la direction n'ayant pas changé, et enfin, où les travaux de modernisation intervenus ne sont pas susceptibles d'exercer une influence sur les résultats du compte d'exploitation. Il serait trop long de reproduire les détails des chiffres et nous devons nous contenter du tableau des indices.

A et B sont des établissements de sports



d'hiver de premier rang (Ia), de 200 et 100 lits; C et D, des établissements ouverts pendant deux saisons de rang Ib et IIb, et ayant respectivement 200 et 50 lits; E, un établissement

ouvert pendant la saison d'été (rang Ia et 150 lits); F un hôtel saisonnier ouvert toute l'année (rang Ia et 30 lits) et G un hôtel garni ouvert toute l'année (rang IIc et 100 lits).

lesquels les membres de la famille collaborent à l'exploitation et où le patron travaille comme cuisinier que le compte de salaire accuse une augmentation de moins de 100% par rapport à l'avant-guerre. Dans les autres cas, l'augmentation varie de 107 à 218%. Ce poste est l'un des principaux éléments de l'augmentation de dépenses dans les grandes entreprises. Par contre, l'indice des *dépenses alimentaires* est inférieur à l'indice effectif. C'est explicable par les économies que permet la consommation de fortes quantités de marchandises.

den Gewerbetreibenden dem WIR-Wirtschaftsring beitreten lässt. Zu dem von einigen WIR-Teilnehmern erzielten Mehrumsatz ist zu bemerken, dass die Umsätze in den letzten 10 Jahren infolge der günstigen Wirtschaftsentwicklung und der erhöhten Preise ganz allgemein angestiegen sind. Es ist nur natürlich, dass auch die WIR-Teilnehmer von dieser Entwicklung profitieren konnten. Sicher ist, dass es sich bei einem bedeutenden Teil der WIR-Umsätze um Geschäfte handelt, die auch ohne WIR zustande gekommen wären.

L'augmentation extrêmement forte subie par les frais des travaux les plus importants pour l'entretien d'un hôtel montre combien l'hôtellerie doit faire attention dans ce domaine. Elle ne pourra jamais rajeunir dans la mesure où il le faudrait, tant que le renchérissement n'aura pu être entièrement transféré sur la clientèle. Mais cela dépend de la situation du marché du tourisme, du pouvoir d'achat de la clientèle indigène et étrangère et des prix pratiqués par les établissements concurrents au delà de nos frontières. C'est la raison pour laquelle l'hôtellerie s'oppose énergiquement à des conventions de vente ou à des mesures d'économie politique qui exercent une si grande influence sur les prix de revient.

Der Wirtschaftsring bezeichnet sich heute mit Vorliebe als «Gemeinschaft des aktiven Mittelstandes», und in den Statuten hat sich der WIR sogar das Ziel gesetzt, «Handel, Handwerk und Industrie sowie den Volkswohlstand im allgemeinen zu fördern». Das ist eine Irreführung, da zum Mittelstand auch jene grosse, kaufkräftige Schicht der selbständigen Erwerbenden zu zählen ist, die niemals Vollmitglieder des WIR sein können, da sie keine Waren anzubieten haben. Zudem denkt der Wirtschaftsring gar nicht daran, jedermann an seinem Tauschverkehr teilnehmen zu lassen. Er weiss ganz genau, dass er jeden Anreiz verliert, wenn alle Geschäfte einer Branche, zum Beispiel alle Papeterien, sich am WIR beteiligen würden. Denn dann wäre es für das WIR-Mitglied sinnlos, eine bestimmte WIR-Papeterie zu berücksichtigen, und von einem Mehrumsatz könnte folglich nicht mehr die Rede sein. Wo also durch WIR vom einzelnen Teilnehmer ein allfälliger Mehrumsatz erzielt wird, so geschieht dies auf Kosten der Nichtteilnehmer.

Indices
1938=100

	A	B	C	D	E	F	G
Entreprise							
Nombre des «nuitées»	97	101	105	104	104	98	100
Recettes	151	146	161	152	152	134	157
Moyenne des recettes	143	144	139	146	146	136	158
Dépenses	171	164	175	166	175	131	192
Nourriture	182	166	168	154	171	140	161
Boissons	191	180	181	200	186	109	-
Salaires	216	211	261	186	207	177	318
Divers	142	148	157	173	156	119	164
Résultat d'exploitation I	113	109	122	117	113	143	120

La S.F.S.H. fait à ce sujet les commentaires suivants:

«A l'exception de l'entreprise F qui est une entreprise familiale de 30 lits où, grâce au travail fourni par sa famille, l'hôtelier a non seulement réussi à compenser le renchérissement, mais encore à augmenter davantage ses recettes que ses dépenses, les autres entreprises enregistrent une évolution différente suivant le type d'entreprise qu'elles représentent.

Voici les grandes lignes de cette évolution:

1. Les recettes ou les prix des hôtels ont, depuis 1938, augmenté de 40 à 60%.
2. Les dépenses d'exploitation proprement dites des hôtels de saison A à E ont augmenté de 65 à 75%. Pour l'hôtel garni exploité dans une grande ville, les dépenses ont presque doublé depuis 1938 et cela en raison du fait que les salaires ont plus que triplé.
3. Les dépenses ont augmenté dans une plus grande proportion que les recettes. C'est dire que le renchérissement n'a pas pu être mis entièrement à la charge de la clientèle.
4. Pour les raisons indiquées ci-dessus, le résultat d'exploitation I qui joue un si grand rôle dans l'exploitation d'un hôtel n'a pu être majoré que dans une faible mesure. Rappelons que l'actif provenant du résultat d'exploitation I doit encore couvrir des dépenses d'entretien des immeubles et des meubles, assurer la rémunération de l'entrepreneur ou le traitement de la direction, le paiement des intérêts et des impôts et enfin permettre les amortissements nécessaires.

Comme le démontre la conclusion figurant sous chiffre 4, notre hôtellerie se trouve en présence d'une véritable crise de rendement, puisque le rendement d'exploitation I n'a augmenté depuis 1938 que de 10 à 20%. Il ne permet donc plus d'assurer dans la même mesure qu'autrefois la couverture des frais d'entretien des hôtels, alors que ces frais ont augmenté dans une forte mesure. Selon l'indice zurichois du prix de la construction, les frais d'aménagement intérieur des immeubles ont en effet presque doublé depuis 1939 et voici d'autre part quel est l'indice du coût des travaux les plus importants pour l'entretien d'un hôtel:

Travaux de serrurier	201,1
Travaux de gypser	193,1
Installations sanitaires	180,9
Installations électriques	219,1
Cuisinières et chauffe-eau	280,9
Travaux de peintre	229,0
Travaux de tapisserie	162,4
Travaux de jardinage	217,3

Avant la guerre, les frais normaux d'entretien n'exigeaient que le 10% des recettes et l'on peut même dire pendant la période des années 30 les hôtels en mesure d'affecter ce montant à leurs dépenses d'entretien étaient relativement peu nombreux. Aujourd'hui où les recettes n'ont augmenté que de 50%, le renchérissement de la construction oblige les hôtels à affecter le 13 ou 14% de leurs recettes aux frais d'entretien.

Comme nous l'avons dit plus haut, une enquête reposant sur une base aussi étroite ne permet certainement pas de conclusions générales. Cependant, malgré cela, nous croyons que ces chiffres - qui sont établis sur la base du compte d'exploitation d'entreprises bénéficiant déjà avant la guerre d'un pourcentage d'occupation favorable - démontrent combien il est difficile pour l'hôtellerie de saison d'assurer un entretien normal de ses installations, sans parler de travaux de modernisation. C'est la raison pour laquelle notre société a dû, ces derniers temps, s'occuper toujours davantage du financement des travaux de rénovation de l'hôtellerie.

Des frais trop élevés entravent les modernisations d'hôtels

Ces constatations sont éloquentes. Elles confirment, chiffres à l'appui, ce que chaque propriétaire ou exploitant sait par expérience. Dans les établissements qui, avant la guerre déjà, avaient une bonne fréquentation et qui n'ont pas eu besoin de l'augmenter, l'accroissement des recettes n'a pas correspondu à celui des dépenses et la situation des hôtels en question a relativement empiré. Seule, l'entreprise F a vu son résultat d'exploitation, en % des recettes, augmenté de 25,5 à 27,2%. La S.F.S.H. explique cette augmentation par le fait qu'il s'agit d'un petit hôtel (30 lits) travaillant avec un minimum de frais, l'hôtelier faisant lui-même la cuisine. Or, l'on constate, que dans ce cas là, le résultat d'exploitation I n'a passé que de 7000 fr. à 10000 fr. et que c'est sur ce chiffre qu'il faudra prélever les sommes nécessaires à l'entretien de l'immeuble et du mobilier, le salaire de l'exploitant, les intérêts et les amortissements, les impôts, etc. On conviendra qu'il ne s'agit guère d'un rendement satisfaisant.

Parmi les dépenses d'exploitation, les salaires marquent la plus forte progression. Ce n'est que dans les petits établissements D et F, dans

Vom WIR-Wirtschaftsring

Das Rezept vom Schwundgeld, jenem Geld also, das nicht liegen bleiben darf, um nicht entwertet zu werden, sondern umlaufen und damit quasi die Wirtschaft unablässig ankurbeln soll, stammt bekanntlich aus der Küche der Freigelder. Sooft es dem Schweizer Volk empfohlen wurde, sooft wurde es als für unsere Wirtschaft unzutraglich abgelehnt.

Nicht weit von jener falschen freiwirtschaftlichen Lehre entfernt ist das Schwundgeld, das unter dem Namen «WIR-Geld» heute zirkuliert. Anzeigen wie «75% WIR-Geld» sind nicht selten in der Presse zu lesen. Die Organisation, der WIR-Wirtschaftsring, hat in jüngster Zeit seine Tätigkeit intensiviert. Mancher Gewerbetreibende und Detaillist, auch mancher Hotelier, hat sich davon eine Umsatzsteigerung, die in Aussicht gestellt wurde, versprochen, um hinterher mit einiger Enttäuschung festzustellen, dass er sich damit allerdaher Kosten und Umtriebe eingebrockt hat. Es ist daher notwendig, dass die Gewerbetreibenden klar sehen, bevor sie einer Aufforderung, dieser Geldersatz-Organisation beizutreten, Folge leisten.

Der nachstehende Aufsatz gibt in sachlicher Weise Aufschluss über die Praxis und die Kosten dieses neuen Geldersatzes, und zeigt auf, was der einzelne von der Organisation tatsächlich zu erwarten hat.

(wpk.) In verschiedenen Gegenden unseres Landes wirbt eine Organisation, die sich «WIR-Wirtschaftsring» nennt, besonders unter den Gewerbetreibenden für eine neue Form des Zahlungsverkehrs. Als Geschäftszweck nannte sie bei ihrer Gründung im Jahre 1934 namentlich «die Erschliessung von Arbeitsgelegenheiten durch Ringtauschverkehr» sowie allgemein «die Förderung der einheimischen Industrie und des Handwerks». Sie verspricht jedem, der sich ihr anschliesst, neue Kunden, höheren Umsatz und mehr Verdienst. In letzter Zeit entfaltet der Wirtschaftsring wieder eine kräftigere Propaganda. Da in Kreisen der Wirtschaft das wirkliche Wesen des WIR oft nicht erkannt wird, ist von der *Vereinigung für gesunde Währung* in Zürich kürzlich eine aufklärende Broschüre (Der «WIR»-Wirtschaftsring - Illusion und Wirklichkeit) herausgegeben worden.

Das WIR-Geld

Die Gründer des WIR-Wirtschaftsringes waren mit dem gebräuchlichen Geld unzufrieden. Sie strebten daher in ihrem Kreis die Ergänzung und Ersetzung des Bargeldes durch eine neue Geldform, das WIR-Geld, an. Geschaffen wird das WIR-Guthaben entweder durch eine Bareinzahlung an die WIR-Zentrale, die dem Einleger dafür den entsprechenden Betrag an WIR-Geld gutschreibt, oder dadurch, dass die Zentrale dem Teilnehmer einen Kredit in WIR-Geld eröffnet. Das WIR-Geld ist kein eigentliches Geld, sondern einfach ein Guthaben bei der WIR-Zentrale. Es kann nur innerhalb des Wirtschaftsringes verwendet werden und besitzt deshalb seinen Wert allein in den Händen eines WIR-Teilnehmers. Gesetzliche Zahlkraft hat das WIR-Geld natürlich nicht. Es ist deshalb dem Bargeld unterlegen und auch im Wirtschaftsring weniger wert als dieses. So kommt es, dass dem WIR-Wirtschaftsring die liebsten Kunden jene

sind, die möglichst viel Bargeld bringen. Der Drang nach Bargeld wurde zeitweise so stark, dass die WIR-Zentrale sich anbot, auf Bareinzahlungen ein Aufgeld von 10% zu vergüten. Für 100 Franken in bar erhielt man also 110 Franken WIR-Geld. Derzeit vergütet die Zentrale eine Prämie von 5%.

Wie funktioniert der Ringtauschverkehr?

Am besten wird dies an Hand eines Beispiels illustriert: Ein Schuhhändler, ein Metzger und ein Bäcker gehören dem Wirtschaftsring an. Würde der Schuhhändler beim Metzger Fleisch gegen Schuhe einhandeln, der Metzger dem Bäcker Fleisch gegen Brot liefern und der Bäcker beim Schuhhändler Schuhe gegen Brot beziehen, so wäre das nichts anderes als ein Naturaltausch, wie er in längstvergangenen Zeiten üblich war. Im Wirtschaftsring schaltet sich nun die WIR-Zentrale in den Verkehr ein. Wenn es dem WIR-Schuhhändler gelingt, einem andern Mitglied des Wirtschaftsringes ein Paar Schuhe zum Preis von 50 Franken zu verkaufen, so erhält er als Gegenwert kein Geld, sondern ein Guthaben von 50 Franken bei der WIR-Zentrale. Nun ist der Schuhhändler seinerseits in der Lage, beim Metzger für 50 Franken Fleisch zu kaufen, worauf der Metzger über ein Guthaben von 50 Franken bei der WIR-Zentrale verfügt, kraft welchem er bis zu einem entsprechenden Betrag Brot beim Bäcker beziehen kann, der nun seinerseits... usw., usw.

Selbstverständlich ist der WIR-Verkehr nicht gratis, denn seine Verwaltung kann nicht von der Luft und auch nicht vom WIR-Geld allein leben. Die am Ringtauschverkehr Beteiligten müssen also die Kosten aufbringen. Die Spesen, die einem WIR-Teilnehmer im ersten Jahr erwachsen (Eintrittsgebühr, Kontotaxe, Inserate in der WIR-Zeitschrift, Buchungsgebühr), beziffern sich insgesamt auf mehrere hundert Franken.

Der WIR-Kredit

Bei Bedarf gewährt der Wirtschaftsring seinen Mitgliedern Kredit in WIR-Geld - jedoch nur, wenn die üblichen bankmässigen Sicherheiten geleistet werden. Billig ist dieser Kredit nur auf den ersten Blick. Der Darlehensnehmer hat eine jährliche Kommission von 1% zu zahlen. Dieser Ertrag vermag jedoch die Unkosten des Wirtschaftsringes nicht zu decken; dieser hält sich für seine Kreditstätigkeit anderweitig schadloos, indem er auf dem Wege über die Erhebung einer Buchungsgebühr auf allen WIR-Transaktionen auch jene WIR-Teilnehmer zum Zahlen heranzieht, die keinen Kredit begehren. Nach sorgfältigen Berechnungen kommt die Broschüre auf eine Kreditverzinsung von 6% pro Jahr, mit welcher die WIR-Teilnehmer belastet werden. Da im Wirtschaftsring jeder sowohl Käufer als auch Verkäufer, das heisst Empfänger von WIR-Geld ist, zahlt jeder auf dem Wege über die Buchungsgebühr diesen respektablen Zins, den er vielleicht gar nicht beansprucht. Das Geschäft macht die WIR-Zentrale.

Fragwürdiger Mehrumsatz

Es ist die Hoffnung auf einen höheren Umsatz, die

Weitere Mängel

Der Wirtschaftsring ist mit zahlreichen Mängeln behaftet. Das System des Ringtauschverkehrs bedeutet im Prinzip einen Rückschritt in die Zeiten der geldlosen Wirtschaft. WIR-Geld ist weniger wert als Bargeld, weil es schlechter ist bzw. nur beschränkt verwendet werden kann. Es ist bezeichnend, dass in den Tageszeitungen hier und da Inserate erscheinen, worin ein Geschäftsmann zum Beispiel 1000 Franken WIR-Geld mit 25% Einschlag zum Verkauf anbietet. Das schönste WIR-Guthaben nützt eben nichts, wenn die Grossisten und Fabrikanten, die nicht WIR-Teilnehmer sind, bezahlt werden müssen und die Arbeiter und Angestellten ihren Lohn haben wollen.

Die begrenzte Verwendbarkeit des WIR-Geldes und seine Minderwertigkeit dem Bargeld gegenüber äussern sich in zahlreichen Widerwärtigkeiten und Missständen, über die in der WIR-Zeitschrift oft beredete Klagen geführt wird. Unbequem ist es einmal, dass man als WIR-Teilnehmer in der Wahl eines Verkaufsgeschäftes gebunden ist. Überlegungen hinsichtlich des Preises, der Qualität und der Auswahl müssen dabei ebenso zurücktreten wie der Vorteil der nahen Bezugsquelle. Besonders stossend aber ist, dass die WIR-Kunden den Bar-Kunden gegenüber benachteiligt sind, weil eben das WIR-Geld meist nicht sehr willkommen ist.

Unser Land verfügt über ein geordnetes Geldwesen und über einen gut ausgebauten bargelosen Zahlungsverkehr. Der Geldumlauf ist den Bedürfnissen der Wirtschaft angepasst, und die Zahlungen können in völliger Freiheit erfolgen. Ein weiterverbreitetes, differenziertes Banksystem ist in der Lage, allen gerechtfertigten Kreditansprüchen zu genügen. Unter diesen Umständen darf die wirtschaftliche Existenzberechtigung einer Organisation von der Art des Wirtschaftsringes zum mindesten bezweifelt werden.

Wer im Glashaus sitzt...

Ein Gastwirt in der Bundesstadt hat die Aufmerksamkeit auf sich gelenkt, indem er seinen Gästen durch Anschlag bekanntgab, dass er keine amerikanischen Getränke ausgeben werde, solange der Uhrenzeitschrift des Präsidenten Eisenhower nicht rückgängig gemacht worden sei. Natürlich ist es jedem Schweizer unbenommen, als Antwort auf die unglückliche Zollerhöhung fortan auf amerikanische Artikel zu verzichten. Ob das allerdings der Weisheit letzter Schluss sei, ist eine andere Frage. Und zwar nicht allein deswegen, weil ein solcher Boykott die Vereinigten Staaten kaum fühlbar zu treffen vermöchte, sondern auch deswegen, weil niemand mit Steinen werfen soll, der selber im Glashaus sitzt.

Wir Schweizer waren auf alle Fälle heifrig, dass Amerika die Erhöhung des schweizerischen Nylonzolls vor Jahresfrist nicht seinerseits mit Repressalien beantwortete. Und dass Italien auf die zunehmende Erschwerung seines Früchteexports nicht mit einer Beschränkung der Käse- und Schlachtviehverzüge aus der Schweiz reagierte.

Wie die Dinge heute liegen, will es beinahe scheinen,

**Renommierete
Hotels
verwenden seit
Jahrzehnten
Ambrosia
Speiseöl
und Kochfett**

Ernst Hürlimann, Wädenswil

als ob die Zollerhöhung auf Schweizer Uhren den Amerikanern mehr Schaden zufügen werde als uns Schweizern – und zwar nicht bloss politisch und psychologisch. Vieles spricht dafür, dass trotz dem zollbedingten Preisausschlag um ein paar Dollars in den Vereinigten Staaten auch weiterhin Uhren aus der Schweiz begehrt sein werden. Die Zeche wird dort ganz einfach der Konsument zu bezahlen haben. Man vernimmt übrigens, dass die amerikanischen Uhrenindustriellen vom Entscheid ihres Präsidenten gar nicht so entzückt seien; sie haben nämlich nie so recht daran geglaubt, dass Eisenhower ihren Wünschen willfahren würde und als Entschädigung im stillen auf eine saftige Subvention aus der Staatskasse gehofft. Umgekehrt wird die amerikanische Regierung heute von einer Flut von Zollrückforderungen überschattet, deren sie sich kaum erwehren kann – ganz ähnlich wie es unsern Behörden nach ihrem letztjährigen Nylonzoll-Entscheid erging.

Aber auch unsere einheimischen Schutzzöllner wittern Morgenluft: ihnen kommt der amerikanische Schildbürgerstreich gerade recht, um, auf allerlei Scheinargumente gestützt, nun auch die schweizerischen Schlagbäume herunterzulassen. Man kann dem Bundesrat wirklich Dank dafür sagen, dass er ein solches Ansinnen diesmal deutlich von sich wies. Jede Erhöhung schweizerischer Zollansätze (wie überhaupt jede Erschwerung der schweizerischen Einfuhr) bewirkt eine weitere Verteuerung unserer Lebenshaltung – und das ist wahrlich das Allerletzte, was das Schweizervolk und der schweizerische Verbraucher sich wünschen können. PKF.

Verschärfte Behinderung der Gemüse- und Früchteinfuhren

Die Auswirkung einer Gesetzesbestimmung hängt bekanntlich entscheidend davon ab, in welchem Geist ihre Auslegung erfolgt; ob restriktiv, ob extensiv. Die nur knappe Annahme des Landwirtschaftsgesetzes wurde von bundesrätlicher Seite dahin interpretiert, dass die einschränkenden Bestimmungen nur zurückhaltend angewendet werden dürfen. Lässt man die Praxis der Importregelung bei Früchten und Gemüse Revue passieren, so offenbart sich aber eine immer deutlichere Tendenz, die «Zügel» straffer anzuziehen, das will sagen, die Einfuhren auf alle möglichen Arten «zusätzlich» zu behindern. Dafür zwei neue Beispiele:

Der *Zumessung der Einfuhrkontingente* gehen jeweils Verhandlungen zwischen den amtlichen Stellen und den am Handel interessierten Firmen und Verbänden voraus. Bisher war es so, dass Importbeschränkungen bei Gemüse und Früchten erfolgten, wenn sich für die einheimische Produktion Absatzschwierigkeiten ergaben. Erstmals ist man heuer dazu übergegangen, zur einheimischen Produktion auch die *Treibhausproduktion* zu zählen. Dagegen setzt sich der Handel zur Wehr; die Verhandlungen sind noch nicht abgeschlossen. Der Handel macht geltend, dass die Absatzstokungen, die sich jeweils an einzelnen

Orten bei Treibhausprodukten ergäben, ihre Ursache meist in der hohen Preisen hätten. Genügt es für Importbeschränkungen, dass auch solche Spezialprodukte nicht schlankweg gekauft werden, so ist es in erster Linie der Konsument, der die Kosten der neuen Praxis bezahlt. Werden Treibhausprodukte zur Basis genommen, so wäre die Folge eine durchgehende Preiserhöhung.

Auch das *Verbot der Einlagerung von Importprodukten* wird von den Amtsstellen bereits in verschärfendem Sinn ausgelegt. Dass Massenimporte, die darauf hinauslaufen, die Importbeschränkung für die nachfolgende Phase völlig illusorisch zu machen, unerbunden werden, erscheint verständlich. Etwas anderes ist es aber, wenn man dem Handel ganz generell jegliche Einlagerung in Kühllhäuser untersagen

will, auch jene, die nur für einige Tage berechnet ist und auf die der Handel angewiesen bleibt, soll er ohne Massenverderb arbeiten können. Die technische Errungenschaft der Kühlanlagen im Bereich der Früchte und Gemüse zwangweise wieder auszuschalten, das gleicht einem geradezu grotesk anmutenden Rückschritt.

Die fortschreitende Importbehinderung mittels Auslegung einzelner Bestimmungen und des «an sich» kleinen, schrittweisen Vorgehens summiert sich schliesslich für die Konsumenten in einer recht fühlbaren Verteuerung und Qualitätsverschlechterung. «Es sind die kleinen Fische, die den Weinberg verderben» – die alte Spruchweisheit Salomonis verdient auch bei der Praxis der Importregelung beachtet zu werden... PKF.

L'hôtellerie de tourisme au Maroc

L'hôtellerie de tourisme au Maroc est née peu de temps après la première guerre mondiale. C'est, en effet, en 1921, que le Maréchal Lyautey, convaincu des réalités et des possibilités du Maroc, décidait la construction d'un hôtel de grand luxe à Marrakech, en déterminant, lui-même, l'emplacement dans les jardins dits «de la Mamounia» et confiait, en 1923, à la Compagnie des chemins de fer du Maroc, la réalisation de ce projet. On peut dire que les directives du Maréchal Lyautey furent suivies à la lettre puisque Marrakech possède, depuis 1925, un grand hôtel de réputation mondiale.

Des sociétés, dont l'activité se déployait en partie au Maroc, ou qui se créèrent, suivirent le chemin tracé. L'administration du protectorat, pour la mise en valeur des ressources touristiques du Sud Marocain, adopta la solution heureuse de petits hôtels à Ouarzazate, Tinerhir, Erfoud et Tafraout, d'abord, avec l'intention de poursuivre, dans ces régions encore peu connues, la réalisation d'une chaîne de «Gîtes d'étapes».

En 1947, afin de remettre de l'ordre dans la profession et pour créer une émulation, un classement des hôtels – calculé sur celui de France et comportant 5 catégories (Luxe, Grand tourisme, Moyen tourisme, Tourisme familial) – fut entrepris par l'Office marocain du tourisme, au cours d'une tournée qui ne laissa de côté aucun des hôtels exploités au Maroc. Chaque année, une commission circule dans tout le Maroc et apporte à ce classement les modifications nécessaires, soit par l'amélioration, soit par la baisse de standing de certains établissements.

Quatre grandes villes, Marrakech, Rabat, Meknès et Fez – cinq en y ajoutant Casablanca, qui, si elle n'est pas riche en vestiges artistiques, est néanmoins la grande métropole cosmopolite, la principale porte du Maroc (plus de 700 000 habitants) – ont essentiellement le caractère de cités touristiques. Elles se situent sur la grande rocade ferroviaire qui relie

Marrakech à Oujda et se prolonge jusqu'à Alger et Tunis.

L'Hôtel de la Mamounia à Marrakech est un établissement dont la réputation a franchi les frontières et les mers. Il peut être comparé aux meilleurs hôtels d'Europe. Il est édifié dans un magnifique parc planté d'orangers, de clémentiniers, d'olives centenaires, de palmiers, orné de toutes les fleurs, clos de hautes murailles contre lesquelles grimpent les bougainvilliers pourpres. Des chambres exposées plein sud, le regard s'étend sur la froisonnade des arbres, avec comme toile de fond, la haute chaîne du Grand-Atlas.

L'Hôtel de la Mamounia possède, actuellement, 225 chambres, de vastes salons, deux restaurants, deux bars, salon de coiffure, salle de jeux, etc. Tous les services, cuisine, pâtisserie, cafétéria, lingerie, etc. ont été installés spacieusement et pourvus du matériel le plus moderne.

Marrakech et ses environs offrent au voyageur des distractions variées; promenades dans les jardins de la Menara ou de l'Aguedal, dans la palmeraie, spectacle si curieux et chaque jour renouvelé de la place Djemmaa el Fna avec ses conteurs, ses apothicaires, ses devins, ses charmeurs de serpents, ses acrobates, ses danseurs cheleus, etc., flâneries dans la Medina, visite des Tombeaux Saadiens, du Musée des Arts Indigènes Dar Si Saïd, du Palais de la Bahia, promenades dans les souks où les commerçants, épiciers, potiers, marchands de tapis, de maroquinerie ou d'objets en cuivre, bijoux, ont leur quartier bien délimité, pêche à la truite dans l'Ourika et dans toutes les rivières de montagne, chasse au perdreau, au lièvre, au sanglier, au mouton, sports d'hiver au Cirque d'Arround ou au plateau de l'Oukaïmeden, etc.

L'Hôtel Transatlantique de Casablanca est situé en plein centre de la ville. Aux 45 chambres qu'il possédait, 24 nouvelles se sont ajoutées en octobre 1950 ainsi qu'un bar spacieux et un salon.

Comme elle l'a fait pour celui de Casablanca, la Compagnie des Chemins de fer du Maroc a modernisé les chambres et les installations sanitaires de l'Hôtel Transatlantique de Meknès, qui, lui aussi, était vieux de 25 ans, 20 chambres de personnel, avec garage et station service au rez-de-chaussée, sont venus compléter les aménagements de l'hôtel.

Le climat de Meknès offre beaucoup de similitude avec celui de Marrakech. L'hôtel est édifié au bord d'un plateau surplombant l'Hotel Boufkrane qui sépare les villes européenne et marocaine, dont les maisons en terrasse, étagées depuis le fond du ravin, sont dominées par les minarets aux faces décorées de faïences vernissées.

Meknès est le centre d'une région extrêmement fertile, boisée et riche en excursions; ruines romaines de Volubilis, ville sainte de Moulay Idriss où les Européens ne sont pas autorisés à vivre, champs de neige du Moyen-Atlas, lacs de montagne, pêche à la truite dans les rivières de montagne et aux sources de l'Oued «Rbia, chasse, etc.

Moulay Ismail, sultan contemporain de Louis XIV, a laissé à Meknès des traces imposantes de l'énorme activité de bâtisseur dont il fit preuve pendant son long règne (1672–1727). La plupart des Medersas ou des Mosquées, les remparts sont son œuvre. La grande superficie couverte par les ruines des palais qu'il édificia permet de se rendre compte de ce que représentait au XVIIe et XVIIIe siècles, Meknès, capitale provisoire du Maroc.

Le Palais Jamai, à Fez, est le plus curieux de tous les hôtels et celui qui frappe le plus le voyageur, parce qu'il est, en partie, installé dans l'authentique palais que fit édifier, au XVIIIe siècle, Si Mohamed ben El Arbi el Jamai, Vizir de la Guerre du Sultan Moulay Hassan.

De la terrasse supérieure, on a une vue saisissante de cette ville de plus de 200 000 âmes. C'est une succession de terrasses qui, partant des points hauts de Bou Jeloud, s'abaisse en pente douce en direction de l'Oued Sebou. Il est facile de repérer la grande porte de la Mosquée des Andaloux, le sanctuaire de Moulay Idriss, la grande Mosquée Quaraouiyine et, vers l'ouest, les jardins de Bou Jeloud, dans Fez-Djedid (Fez-la-Neuve) qui date de 700 ans.

Fez, dont les premières constructions furent entreprises par le sultan Moulay Idriss, est une cité difficile à bien connaître. C'est au cours de promenades renouvelées que le visiteur découvre les monuments de l'art hispano-mauresque qui font de Fez l'une des plus belles et des plus attrayantes cités du monde musulman, notamment le musée du Batha, le Palais de Bou-Jeloud et les medersas, édifiés pour la plupart par les sultans merinides (fin du XIIIe, milieu du XIVe siècle). Ce sont des établissements où sont enseignés les sciences, mais principalement la théologie et d'où sortirent ceux qui vont porter partout la parole de Dieu. Parmi ces medersas, Bou Anania, Sarhij, Attarine, sont de véritables œuvres d'art.

Les Gîtes d'étapes du Sud Marocain, à Ouarzazate et à Tinerhir ont été construits en 1938 par l'administration du protectorat, puis agrandis et améliorés de 1939 à 1944. Ils facilitent aux touristes la visite des

taufriech konserviert...



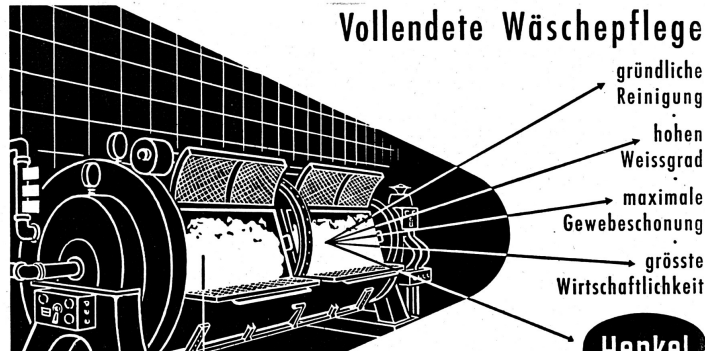
frühlingzart serviert!

Scana Spinat

wirklich unübertroffen!

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

Vollendete Wäschepflege



- gründliche Reinigung
- hohen Weissgrad
- maximale Gewebeschonung
- grösste Wirtschaftlichkeit

Henkel

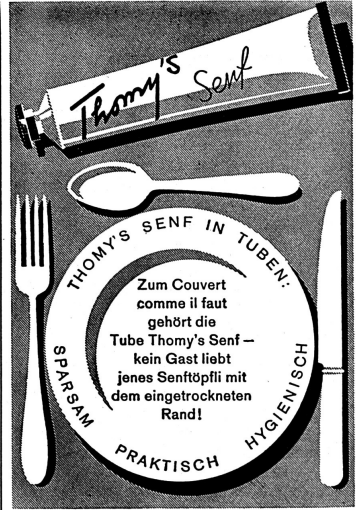
sichern

- zum Vorwaschen: DIXIN · TRITO · SILOVO · DILO · MEP
- zum Waschen: PENTI · NATRIL OMAG · FRIMA-PRIMA · DILO
- zum Bleichen: PURSOL

für Grosskonsumenten besonders geschaffen

HENKEL & CIE. A.G., BASEL

Erhöhter Faserschutz, dank dem patentierten Zusatz «FIBERPROTECT»



Thomy's Senf

THOMY'S SENF IN TUBEN:

Zum Couvert comme il faut gehört die Tube Thomy's Senf – kein Gast liebt jenes Senftöpfli mit dem eingetrockneten Rand!

SPARSAM PRAKTISCH HYGIENISCH

Gesucht zu baldigem Eintritt in Jahresstelle **füchfige Köchin** neben Chef. Gepflegte Küche. Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten an die Verwaltung der Thurgauer-Schaffhauser Heilanstalt Davos-Platz.

Gesucht für sofort. Ferienablösung (2 Monate), in Restaurant-Bar-Dancing in Zürich **Chef de service** Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre OFA 2686 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Günstig zu verkaufen **Bügelmaschinen** Ausstellungsmodelle zu stark ermässigten Preisen mit voller Fabrikgarantie. **ING. EDWIN DEMUTH A.G. BADEN HEIZUNG · SANITAR · LUFTUNG** MELLINGERSTRASSE 36 TELEPHON 056 / 232 00

Hotel sucht für seinen Küchenchef Wintersaisonstelle oder auf 1. Oktober. Durchaus selbständig. Guter Restaurateur. Vertraglicher Charakter. Solid. Alter 50 Jahre. Zeugnisse zu Diensten. Offerten erbeten an Hotel Hirschen, Meiringen.

FÜR RESTAURANT-BAR an bester Verkehrsalage in Zürich (ca. 65 Plätze)

Gerant(in) gesucht. Bewerber, die sich über erfolgreiche Tätigkeit und über eine Barkaution von mindestens Fr. 10.000.– ausweisen können, wollen sich melden unter Chiffre OFA 2685 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Aufstieg zum Betriebsinhaber

Floriendes, modernes Saisonhotel bei Interlaken, 70 Betten, vollständig eingerichtet, mit stabiler Stammkundschaft, wird aus Familienbesitz an aktiven Fachmann übergeben. Da finanziell gesund, ist Entgegenkommen in der Anzahlung möglich. Zufall wegen Krankheit. Ernsthaftes Selbstinteressent mit Mindestkapitalnachweis erhalten nähere Auskunft unter Chiffre S H 2608 an die Hotel-Revue, Basel 2.

SPEISEWAGEN-DIENST **Gesucht** einige tüchtige **KELLNER** mit guten Sprachkenntnissen, etwa 22-40jährig, mit Berufslern- u. Praxis. Nur Schweizer Bürger. Jahresstellen. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an die Direktion der Schweiz. Speisewagen-Gesellschaft, Olten.

Sehr günstige Occasion! Zu verkaufen zirka 80 guterhaltene

Speisesaalstühle (Eiche mit Lederpolsterung). Nähere Auskunft: Derby-Hotel Davos, Tel. (083) 36767.

Sehr vorteilhaft, prompt lieferbar:

BAZIN beste Qualität, mercerisiert, Damastausrüstung, 3 moderne, 15schäftige Dessins, sauber konfektioniert.

KISSEN 60x60 60x95 60x100 cm 3.85 4.65 4.95

DUVETS 120x150 120x160 120x170 cm 12.60 13.20 13.80 mit Bündeln oder guten Perlmutter-Knöpfen

A. WIESER & CO., ST. GALLEN Hotelwäschefabrik, Woldecken Vadianstrasse 17, Telephon (071) 231736

sites et paysages du sud, si différents de toutes les régions situées au nord de l'Atlas. Il s'agit de petits hôtels très confortables jalonnant un circuit qui permet d'aller de Marrakech à Meknès en franchissant deux fois le Grand-Atlas et en longeant pendant 350 kilomètres environ la haute barrière de ses cimes neigeuses.

Chacun des gîtes d'étapes a été édifié au sommet d'un piton d'où la vue embrasse de beaux paysages. A *Ouzazate* (1150 m altitude), se sont la large vallée de l'oued Uarazate, la palmeraie, les ksours (réunion de plusieurs casbahs) et, fermant l'horizon vers le sud, les monts arides de l'Anti-Atlas; massifs du Tifermine et du sévère Djebel Sagho. A *Tinerhir* (1500 m d'altitude), ce sont la fertile vallée du Todra, avec ses tapis verts d'orge et de maïs, la longue et dense palmeraie parsemée d'oliviers; les nombreux ksours sont les casbahs de pisé qui constituent des villages importants.

Ce n'est pas en quelques lignes que l'on peut décrire les splendides paysages de ce circuit long de 1200 km environ.

L'Hôtel des Iles à Mogador a comblé une lacune dans l'équipement hôtelier du Maroc puisqu'il n'exi-

stait, dans cette ville, aucun établissement pouvant satisfaire aux exigences des touristes. Il a été édifié en bordure de la plage et à proximité des remparts qui encerment la ville indigène.

Mogador n'est semblable à aucune autre cité du Maroc. Les rues principales y sont larges et rectilignes. Les maisons, contrairement à ce que l'on voit ailleurs, s'ouvrent directement sur la rue et possèdent de nombreuses fenêtres.

Le climat de Mogador est d'une douceur exceptionnelle. En toute saison, la température ne dépasse jamais 28°. Elle n'est jamais inférieure à 13° pendant les nuits les plus froides de l'hiver.

L'effort hôtelier se poursuit. D'autres projets sont déjà réalisés, en cours de réalisation ou à l'étude. Casablanca, Agadir, Marrakech, Meknès, Ouida, Fez, Rabat, bénéficieront ou bénéficieront, dans un avenir prochain, soit de constructions nouvelles, soit d'agrandissements et d'améliorations d'hôtels existants. Dans le sud marocain même, l'office marocain du tourisme poursuit la construction de gîtes d'étapes à Zagora, Erfoud, et agrandi celui existant à Tafraout.

Sans faire preuve d'un optimisme exagéré, on peut penser qu, dans un très proche avenir, le Maroc possèdera l'équipement hôtelier qui lui permettra de répondre à l'afflux croissant des touristes attirés par ses sites et par son climat.

tagne bis zur Champagne, Lothringen und dem Elsass, vom Midi und seinen weingesegneten Regionen über die Auvergne und die Loirelandschaften bis zur «Ile de France» und ihrem kulinarischen Mittelpunkt, der Stadt Paris, von der Haute-Savoie und dem Dauphiné, über die Provence, den Lyonnais bis in die Heimat der feinsten französischen Küche; den Bourbonnais und weiter bis in jene Hochburg der französischen Gastronomie, das Weinparadies der Bourgogne. Es versteht sich von selbst, dass neben den kulinarischen Spezialitäten, die als Auftakt für jedes Kapitel aufgezählt werden, auch die im Land produzierten Getränke, also nicht nur Wein, Champagner und Li-queur, sondern auch Biere und Obstweine (z. B. normannischer «Cidre») aufgezählt sind... Unter den von den einzelnen Konzessionären mitgeteilten Rezepten befinden sich auch weniger bekannte Regionalgerichte, so dass wir hier erstmals dem Versuch begiehung, eine *Art regionales Kochbuch* zusammenzustellen, dessen Originalität noch dadurch erhöht wird, dass es sich um eine Veröffentlichung der französischen Staatsbahnen handelt. Die SNCF, beweist jedenfalls mit diesem wohlgeplungenen Versuch, dass ihr die gastronomische Bedeutung der von ihr verpachteten Restaurants bekannt und das leibliche Wohl der Reisenden ebenso wichtig ist wie die Sicherheit und der Komfort, mit der sie diese Reisenden kreuz und quer durch Frankreich zu befördern pflegt...

Das Jahrbuch der «Cleps d'or»

Eine speziell für den Hotelier und für die Hotelorganisation wichtige Veröffentlichung ist das von der «Union européenne des portiers des grands hôtels», also dem 1952 als Europa-Fachverband ins Leben gerufenen *Syndikat der Goldenen Schlüssel* aller Länder herausgegebene erste Handbuch «Les clefs d'or». Das solid gebundene Werk umfasst 570 Seiten. Es enthält ziemlich alles, was der Hotelportier, wenn er den goldenen Schlüssel, die seinen Rockaufschlag zieren, wirklich Ehre machen will, zu seinem Beruf braucht und zu Nutz und Frommen des Gastes, den er betreut, tagtäglich verwenden kann. Die Liste sämtlicher grosser Hotels in Frankreich und der «Cleps d'or» angeschlossenen Länder (Deutschland, Grossbritannien, Belgien, Dänemark, Spanien, Holland, Italien, Irland, Schweden, Norwegen, Argentinien und nicht zuletzt der Schweiz) ermöglicht dem Interessenten eine bequeme Übersicht der *Behaltungsmöglichkeiten der Erstklasskategorie*. Unter den administrativen Abschnitten finden sich auch die Namen der offiziellen Delegierten und Korrespondenten der Union, soweit sie als Hotelportiers auch heute noch tätig sind. Interessanterweise findet sich in dem Abschnitt des Handbuchs, der Paris gewidmet ist, erstmals auch ein Vermerk über die Organisation und das Funktionieren des *Informationsschnellendienstes*, den die Portiers der grossen Hotels der französischen Hauptstadt aufgebaut haben, um Hotelbetreiber und Diebe rasch zu entlarven und unschädlich zu machen. In den übrigen Abschnitten des Handbuchs finden wir alles zusammengefasst, was nicht nur der

Rücktritt von Sir Alexander Maxwell

Sir Alexander Maxwell ist von seinem Posten als Vorsitzender der British Travel and Holidays Association zurückgetreten. Sir Alexander, der 58 Jahre alt ist, hat diesen Posten im Jahre 1947 übernommen. Der Aufsicht, den die britische Touristenindustrie in den letzten Jahren zu verzeichnen hatte, ist besonders seiner Tatkraft und seinen Weibereien zu verdanken. Er hat grosse Reisen nach Amerika unternommen, um dort den Touristenmarkt an Ort und Stelle zu studieren und dementsprechend die «Come to Britain»-Propaganda aufzuziehen. Vom Erfolg dieser Werbung haben auch andere europäische Länder ihren Vorteil gehabt, da ein grosser Teil der amerikanischen Touristen, die England besuchten, nach dem Kontinent weitergereist ist.

Das britische Wirtschaftsministerium hat seinem Bedauern über den Rücktritt Sir Alexander Maxwells Ausdruck gegeben und ihm anerkennende Worte für seine Tätigkeit als Vorsitzender der Association gezollt. Bis zur Ernennung eines neuen Vorsitzenden wird der stellvertretende Vorsitzende, Mr. E. L. Taylor, die Geschäfte der Association führen. S. B.

Hotelportier, sondern auch der Gast über Bahn- und Luftverkehr, Touristenrundfahrten, sportliche Veranstaltungen, über Theater und Museen, vor allem aber über die administrative Struktur des Fremdenverkehrs (Polizei, Fundbüro, Devisenbestimmungen, Postgebühren, Taxi, Tarife usw.) erfahren möchte. So bildet dieses Handbuch der goldenen Schlüssel ein wertvolles Nachschlagewerk nicht nur für die Hotelportiers in allen Ländern, sondern auch für den Hotelier selbst und seine Gäste. Das Buch kann vom Verlag der «Union européenne des portiers des grands hôtels», 12, rue Cambon, Paris 1, bezogen werden. Dr. W. Bg.

VERANSTALTUNGEN

Interlakens Quinzaine Gastronomique

Es ist sicher nicht von ungefähr, dass die Hotels von Interlaken im September seit Jahren die «Queen

Erdbeerpulpe und Himbeermark tiefgekühlt

für feinste Fruchtglace — mit dem vollen Fruchtaroma — daher ausgiebig und preisgünstig.
Verlangen Sie Rezepte und Preisliste.
BIRDS EYE AG., Zürich 22, Tel. (051) 239745

Neue Bücher und Handbücher im französischen Fremdenverkehr

Der neue «Club des sans club»

Eine Reihe von Neuerscheinungen bilden zu Beginn der Saison 1954 im französischen wie im internationalen Fremdenverkehr eine höchst willkommene Bereicherung des Wissens, sowohl für den Hotelfachmann als auch für den Gast. Um mit dem bekanntesten gastronomischen Jahreshandbuch den «Auberges de France et d'Europe» zu beginnen, die im alten Gewand, aber unter neuer Verlagsleitung erschienen sind, so hat der «Club des sans club» seine gastronomischen Reportagen auch für das laufende Jahr auf der gleichen, unparteiischen Basis durchgeführt wie bisher und gibt, mit Paris als Zentrum — nach Ausfallsrouten geordnet —, eine Zusammenfassung aller empfehlenswerten Restaurants von der hochgastromischen Hotellerie bis zum kleinsten «Bistro». Der Zusatz «Europa» rechtfertigt sich durch die Erweiterung auf die Schweiz, Italien, Luxemburg, Belgien und Spanien. Wiederum sind dem Handbuch «Kontrollformulare» beigelegt, die der Gast nur auszufüllen und an den Verlag zu senden braucht, damit sich das Urteil der Verfasser im kommenden Jahr entweder bestätigt oder aber — falls zuviel Reklamationen eintreffen — die unerbilligt durchgeführte Streichung des betreffenden Restaurants aus den «Auberges de France» erfolgt. Wie wir hören, sind nach der bereits bestehenden Übersetzung ins Englische jetzt auch Bestrebungen im Gang, um im nächsten Jahr einen «Club des sans club» in deutscher Sprache herauszubringen, was nicht zuletzt den nach Frankreich rei-

senden Gästen aus der deutschsprachigen Schweiz nützlich sein dürfte...

Bahnhofsgastronomie nach Regionen

Als zweite gastronomische Neuerscheinung ist ein origineller Band zu nennen, in dem die SNCF, die unter ihrer Regie stehenden Bahnhofsgastronomie zur Veröffentlichung ihrer bekanntesten Rezepte veranlasste. Es handelt sich um eine 257 Seiten umfassende, mit hübschen Buntgedrucken und regionalen Vignetten geschmückte Veröffentlichung, die den Titel «Les buffets de gare: autour d'un plat» trägt. Aus der Vorrede geht hervor, dass sich die zu Beginn des Jahres 1953 auch im Bahnrestaurationsbetrieb eingeführte Neuerung des Tagesgerichts (Plat du jour), um das sich Vorseipen und Nachspeisen gruppieren, als willkommene Ergänzung zu dem bereits seit 1950 überall gebotenen «Menu touristique», der Vorliebe insbesondere eiliger Gäste erfreut. Diese Regionalplatten der Bahnhofbuffets bereichern die gastronomische Vielfalt der französischen Küche gerade auf einem Verkehrsgebiet, das in Frankreich, infolge der expansiven Entwicklung des Automobilismus, auch für den Hotelier und Restaurateur an Bedeutung zu verlieren drohte, nämlich dem Bahn-Fremdenverkehr. Wir finden in diesem neuen gastronomischen Führer entlang der grossen Eisenbahnlinien Rezepte von insgesamt 257 französischen Bahnhofbuffets und Restaurants aus insgesamt 29 gastronomischen Provinzen Frankreichs, von der Normandie und Bre-

Liquidations-Verkauf
aus der Schweiz. Landwirtschafts-Ausstellung in Luzern grösserer Posten

Stahlrohr-Gartenstühle und Gartentische

zu stark herabgesetzten Preisen. Beziehb. ab 12. Oktober. Interessenten wollen sich bitte sofort melden bei

Grüter-futer AG
L U Z E R N, Hirschmattstr. 9 - Telephon (041) 311 25

Grosshotel der Luxusategorie (Sommer- und Winterbetrieb) sucht für kommende Wintersaison

II. Oberkellner

deutsch, französisch, englisch und wenn möglich italienisch sprechend. Anwärter auf diesen Posten müssen überdurchschnittliche organisatorische Fähigkeiten besitzen und in der Lage sein, einer grossen Brigade mit Takt und Festigkeit vorzustehen. Bei Eignung baldige Avanciemöglichkeit. Offerten mit vollständigen Unterlagen bitte unter Chiffre O. K. 2897 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Jahresstelle in

Lingerie
evtl. auch etwas

Zimmerdienst

für den 15. Oktober 1954. Wenn möglich Sonntag frei. Bin Deutsche, 40 Jahre alt, 4 Jahre in der Schweiz. Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Offerten unter Chiff. E. Z. 2899 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Moderner Tea-room-Restaurantbetrieb sucht vielseitig ausgebildete Persönlichkeit als

Gerant(in)

Bewerber(in) muss ebenso die kaufmännische wie alle praktischen Sparten des Berufs beherrschen und perfekte Umgangsformen mit Gästen und Personal pflegen. Bewerberin mit erstklassigen Referenzen und Fähigkeiten ausserst vielseitig aufgabengebiete, unter besten Arbeitsbedingungen. Geregelt Freizeit und soziale Vergünstigungen. Detaillierte Offerten mit Bild und Beilagen sind erbeten unter Chiffre OFA 5670 X an Orell Füssli-Annoncen, Basel.

Interlakens
Le Rendez-vous des gourmets

Quinzaine Gastronomique 1954
Von Samstag, den 4. September, bis Sonntag, den 19. September werden die folgenden ausgesuchten, feinen Spezialitäten serviert:

Pilaw de homard «Newburg» Le pintadon de Modena, choucroute nouvelle Scampi à l'Americaine Chicken-Pie Risotto à l'Espagnole Le Cassoulet à la Toulousaine Le ris de veau «Chasseur» Le perdreau «Vigneronne» Les paupiettes de sole «Oberland» La fondue «Bourguignonne» (Fleischgericht) L'émincé de veau au Curry Les paupiettes de fêra au Chablis Shrimps Cocktail Les trois filets «National» Les truites de rivière aux amandes Beefsteak à la Estimazy La choucroute garnie à l'Alsacienne Les rognons de veau «Bolo» Cocktail de Homard frais Le roi de la basse-cour au Chambertin Le filet goulash «Stroganov» La croûte au fromage «Gourmet» Beefsteak Tartare «Maison» Hirschentopf Le poulet de grain à l'Americaine Les rognons de veau «Bernolses» Les trois filets «Eysydes» Les médaillons de chevreuil «Grd. Veneur» Le friture du lac de Brienz choisie Le tournedos soufflé en volière Chicken Curry Le civet de chamois La croûte au fromage à l'œuf Bistecca «Fiorentina» Scampi «Venitienne» Le tournedos «Negresco» Nassy Goreng (Javanische Reistafel) La Marmite «Henry IV» Le homard à la Parisienne Les perdreaux flambés au fine Champagne La friture du lac de Brienz Les paquets de tripes «Marsillaises»	Victoria-Jungfrau Grand Hôtel Schweizerhof Hôtel et Restaurant Schuh Grand Restaurant Splendide Hôtel et Restaurant Oberland Hôtel et Restaurant Neuhaus Hôtel et Restaurant National Hôtel et Restaurant Merkur Hôtel et Restaurant Weisses Kreuz Hôtel et Restaurant Krebs Hôtel et Restaurant Jura Hôtel et Restaurant Hirschen Hôtel et Restaurant Europe Hôtel et Restaurant Du Nord Hôtel et Restaurant Du Lac Hôtel et Restaurant Carlton Hôtel et Restaurant Blume Hôtel et Restaurant Bernherhof Hôtel et Restaurant Belvédère Hôtel et Restaurant Beau-Rivage Grand Hôtel et Rest. Bären Hôtel et Restaurant
--	--

Auskunft und Prospekte durch Verkehrsbüro Interlaken, Tel. (036) 2 36 12

Gesucht für Wintersaison, ca. 15. Dezember bis Ende März

Economat-Gouvernante Aide de cuisine Patissier Chef de rang Restaurationschef

Offerten mit Zeugniskopien und Referenzen der letzten Jahre und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Sport-hotel, Saanen-See.

Gutes **Studenten-Tanzmusikensemble**

aus Burgdorf (4 Mann) sucht Engagement im Berner Oberland, Wallis, Graubünden oder Toggenburg zwischen Weihnachten und Neujahr (Pianist und Bassist evtl. Jänger). Beste Referenzen. Offerten durch Jürg Jürgi, Kyburgweg 6, Burgdorf.

PASSIGGER
für den haushalt, Passigiger «Therap» in der gastlich geschmückten Küche mit Bäckereiverkehr

Gesucht in Jahresstelle tüchtig

Aide de cuisine

Restaurations- und entremes-kundig. Eintritt: 15. September. Offerten mit Gehaltsansprüchen an E. Frey, Hotel Kettenbrücke, Aarau.

Buffet de la Gare, Neuchâtel sucht auf 15. September 2 tüchtige

Commis de cuisine

Jahresstelle. Offerten mit Lohnanspruch erbeten an H. Vock, Buffet de la Gare, Neuchâtel. Tel. (038) 84853.

Sprechen und schreiben Sie gut Englisch?

Wenn nicht, dann handeln! Sie wissen es, gute Englischkenntnisse sind für den erfolgreichen Hotelier unbedingt erforderlich. In abwechslender, gutgeführter, kleiner Privatschule werden für Damen und Herren wieder einige Plätze frei. Die Schule eignet sich besonders gut für Hotelleute. Nutzen Sie die freie Zeit! Fahren Sie für einige Monate nach England. Sie werden staunen, welche Fortschritte Sie in kurzer Zeit machen werden. Verlangen Sie sofort Prospekt und weitere Auskünfte von Mr. A. H. Cutler, Ecole Internationale, Herne Bay, Kent (England).

zaine Gastronomie» durchführen, denn Interlaken ist im Herbst vielleicht am schönsten und deshalb ein lohnendes Ausflugs- und FeriENZiel. Dazu kommen noch die jeden Gourmet reizenden Spezialitäten der selbst durch die HOSPES anerkannten guten Interlaken Küche, vom 4. bis 19. September. Deshalb sollte der Entschluss nicht schwer fallen, einen Abstecher in die Metropole des Berner Oberlands dem Herbstprogramm einzuvleiben.

Der diesjährige Prospekt fliegt dieser Tage in alle Landesgegenden. 17 Hotels preisen darin je 2 Spezialitäten an, die sie während der ganzen Quinzaine besonders empfehlen. Alle Hotels sind im September geöffnet, dazu der Kursaal, das Strandbad, die neue Miniaturgolfanlage, die Tennisplätze. Alle Bergbahnen, die Dampfschiffe auf den Seen – alle Transportmittel, die in die prächtigen Gebiete der Umgebung führen, sind noch auf vollen Betrieb eingestellt.

IGAGA-Kochkunst-Jury gebildet

Für die fachliche Beurteilung der international ausgeschriebenem Kochkunstschau im Rahmen der Internationalen Schau für Gastronomie und Fremdenverkehr ist jetzt eine Jury gebildet worden, der neben andern ausländischen Experten auch **Willy Brenneisen**, Zürich, angehört.

Die Jury wird bei Bedarf erweitert werden. Es wurde beschlossen, dass für die Plattenschau Meldungen für zwei getrennte Gruppen möglich sind, und zwar für eine Gruppe A, die die «bürgerliche Kochkunst» umfasst, und eine Gruppe B für die «internationale Kochkunst». Die gesonderte Beurteilung der Darbietungen in «bürgerlicher Kochkunst» soll bewusst die heimatische Küche fördern, um gerade mittleren Betrieben gute Erfolgchancen zu geben. Es wird sogar besonderer Wert darauf gelegt, dass nicht nur – wie üblich – grosse Häuser zum Wettbewerb antreten, sondern dass gerade in der «bürgerlichen Kochkunst» eine rege Beteiligung stattfindet. Der Besucher findet auf der IGAGA. zahlreiche Gerichte vor, die normal in Gaststätten zubereitet werden, so dass er gleichsam eine «lebendige Speisekarte» in reizvollen Abwandlungen erlebt. Internationale Gerichte für kritische Feinschmecker kommen ebenso zur Geltung wie heimatische Spezialitäten.

In Luzern ist Grosses im Werden

Die SLA. nimmt Gestalt an

In diesem an Ausstellungen und andern Grossveranstaltungen aller Art reich gesegneten Jahr befindet sich in Luzern die *11. Schweizerische Ausstellung für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Gartenbau* in Vorbereitung. Nur noch zwei Wochen trennen uns von dieser friedlichen Grossdemonstration unseres Nährstandes, die in der Zeit vom 16. September bis 11. Oktober Tausende von Besuchern in ihren Bann ziehen wird.

Die Veranstalter können von Glück sprechen, dass sie als Standort dieser Ausstellung, die auf der weitläufigen Luzerner Allmend im Entstehen begriffen ist, nicht wie ursprünglich beabsichtigt, das Seufzer gewählt haben, denn beim letzten Hochwasser wäre das Ausstellungsareal überschwemmt und die rechtzeitige Eröffnung der SLA. in Frage gestellt worden. Auf der Allmend aber sind die Bauten planmässig aus dem Boden gewachsen, um die 37 Gruppen der SLA. Luzern 1954 aufzunehmen. An einer kirchlichen Presseorientierung konnte denn auch der Präsident des Organisationskomitees, Herr Nationalrat **C. Clavadetscher**, der sicheren Überzeugung Ausdruck verleihen, dass bis zum 15. September der letzte Pinselstrich getan sein wird, so dass an diesem Tage den Pressevertretern der ganzen Schweiz eine fertige Ausstellung präsentiert werden kann.

Die SLA. will ihrer ganzen Zielsetzung nach keine Messe sein. Die Pressevertreter konnten sich denn auch bei ihrem Rundgang durch die grosse Zahl der Hallen vom *thematischen Aufbau* der Ausstellung überzeugen, sah man doch vorwiegend Graphiker an der Arbeit. Es soll dem Schweizer Volk gezeigt werden, dass die Landwirtschaft im schweizerischen Industrie- und Volkswirtschaftlich wichtige Funktion zu erfüllen hat. Wie der Pressechef Dr. **Häberlin** ausführte, hat sich seit dem Landwirtschaftsgesetz ein gewisses Malaise herausgebildet. Die Bauern sind über das Ausmass der erwarteten Hilfe enttäuscht, während die Städter unter dem Eindruck eines Überbodens des Protektionismus stehen. Ein Hauptziel der SLA. besteht denn auch unter anderem darin, zu zeigen, was der Bauernstand leistet und welchen Platz bei ihm die Selbsthilfe einnimmt. Auf diese Weise sollen Brücken zum besseren Verständnis zwischen Stadt und Land geschlossen werden.

Beim Rundgang ist die Gesamtkonzeption der Ausstellung deutlich geworden. Die Ausstellungshallen sind durchwegs an der Peripherie des Ausstellungsareals angeordnet, so dass erstmalig ein grosser freier Innenraum entstanden ist, der der gärtnerischen Gestaltung grosse Möglichkeiten bietet. Neben allen landwirtschaftlichen Sparten, einschliesslich der Milchwirtschaft, wird der Gartenbau und die Forstwirtschaft einen bedeutenden Platz einnehmen.

Im Bestreben, dem Besucher die SLA. Luzern 1954 zu einem wirklichen Erlebnis werden zu lassen, ist ein umfassender Veranstaltungskalender zusammengestellt worden. Aus dem bunten Strauss dieser Veranstaltungen seien nur einige wenige herausgegriffen: Die periodisch wechselnden Sonderschauen der Gruppe Gartenbau, die grossen schweizerischen Tieraussstellungen, tägliche Veranstaltungen im Vorführ- und Festplatz mit folkloristischer Ausschmückung, Springkurrenz, Schwingertag. Die Mehrzahl der Kantone wird Luzern ihre Aufwartung mit grossen, folkloristischen Umzügen machen.

Auch für das leibliche Wohl der Ausstellungsbesucher ist vorgesorgt. Eine Reihe erstklassig eingerichteter *Gaststätten* steht dafür zur Verfügung. Eine gegenwärtig in Montage begriffene, das ganze Ausstellungsareal überquerende *Sesselbahn* wird einen faszinierenden Überblick über das ganze Ausstellungs-

etriebe vermitteln. Wer hat aber schon die Möglichkeit gehabt, einen *Ballonflug* selbst mitzerleben? Auch hiezu bietet sich an der SLA. Luzern 1954 Gelegenheit. Selbst den passionierten Kegler haben die leitenden Organe der SLA. nicht vergessen. Sie bieten ihm Gelegenheit, auf zwei erstklassig eingerichteten, vollautomatischen *Kegelbahnen* einen «Schub» zu probieren.

Dies zeigt, dass dem Ausstellungsbesucher neben den rein instruktiv gestalteten Ausstellungsgruppen eine Vielzahl von Überraschungen wartet. Für die kommenden Wochen wird Luzern und damit die Zentral-schweiz um eine Attraktion bereichert, die ihresgleichen sucht.

La Fête des vigneronns de 1955 à Vevey

En août 1955, après un entr'acte de 28 ans, les grandes festivités vigneronnes vont reprendre à Vevey, au bord du Léman. Déjà, on procède à de précieux préparatifs qui feront de cette manifestation un événement d'une éclatante splendeur. Les organisateurs estiment la dépense à plus de 3,5 millions de francs suisses et projettent la construction d'un théâtre pouvant recevoir 3200 acteurs et figurants et 15 000 spectateurs.

En tournant des feuillets des 250 dernières années d'histoire de ces fêtes veveysannes, on découvre une évolution qui débute avec le simple cortège des vigneronns, dont les meilleurs reçoivent une distinction, et on arrive au festival sous sa forme actuelle. On peut dire à peu près le jour où commença la présentation théâtrale du cortège. C'était en 1730, lorsque les vigneronns firent entrer pour la première fois dans leur cortège leur patron Bacchus, dieu de la vigne et du vin. En 1747, on ajouta Cérés, déesse de l'agriculture d'abord représentée par un jeune homme, puis dès 1791 par une femme; apparaissent alors les moissonneurs et moissonneuses: un thème nouveau se joint à la viticulture, c'est l'agriculture. En 1778, le groupe de Bacchus s'élargit: faunes, bacchantes et silènes entourent le dieu du vin. Sur un char trône solennellement l'Arche de Noé; sur un autre, la forge de Vulcain. Des motifs païens et bibliques font leur apparition.

Le cortège s'arrête sur plusieurs places de la localité pour présenter des chansons et des danses populaires. Une troisième divinité entre en scène en 1797, c'est Palès, déesse du printemps. Pour la première fois, on édifie une scène sur la grande place du marché et les trois divinités font leur entrée majestueuse par trois portes monumentales. Un élément patriotique est introduit en 1819: en tête du cortège, marchent les «Suisses» en uniformes des régiments des Tuileries qui paieront de leur vie leur fidélité au roi de France. «Les Cote Suisses» participent toujours à l'introduction solennelle du festival.

A l'origine, on se contentait de chants populaires et de quelques musiciens d'accompagnement pour les chants et les danses. En 1819, un corps de musique entre en scène; en 1927 il y en a trois et un grand orchestre. Ainsi, on abandonne peu à peu le domaine

Die Lage auf dem Kirschwassermarkt

Die Kirschbäume haben dieses Jahr gegenüber dem letztjährigen Mittel um 10 bis 14 Tage später geblüht. Der vielversprechende Blühter verlief ohne nennenswerte Frostschäden. Dagegen liess die Befruchtung der Kirschenblüten vielerorts zu wünschen übrig, da die nasskalte Witterung den Bienenflug stark hemmte. Trotzdem konnte im ganzen gesehen eine gute Ernte erwartet werden. Zufolge des späten Blühtes und der auch nachher anhaltenden kalten und regnerischen Witterung verzögerte sich die Ernte um 2 bis 3 Wochen. Die während der ersten Hälfte der Ernte fast täglich auftretenden Regenfälle verursachten einen erheblichen Ernteausfall. Demzufolge und unter Berücksichtigung der wiederum in die Wege geleiteten Massnahmen, um die Kirschenerte weitgehend ohne Brennen zu verwerten, war das Angebot an Brennkirschen dieses Jahr sehr klein. Dadurch kam die Brennware teurer zu stehen und zudem wird die Ausbeute geringer ausfallen, da die Früchte des schlechten Wetters wegen einen kleineren Zuckergehalt aufwiesen. Diese Faktoren haben einen nicht unbedeutenden Einfluss auf die Preisgestaltung und werden eine *Preisreihung für Kirschwasser* notwendig machen. Es sei der Vollständigkeit halber festgehalten, dass die alten Bestände an Kirsch bei den gewöhnlichen Brennereien und den Grosshandelsbetrieben gegenüber den Vorjahren zurückgegangen sind. Die diesjährige Produktion wird nur bescheiden ausfallen, so dass sich eher eine Verknappung an Kirschwasser einstellen wird. (mitg.)

du folklore chanté et dansé pour rechercher des plaisirs plus artistiques. On fait appel à des poètes pour écrire le texte des chansons; en 1905, c'est René Morax, en 1927, Pierre Girard. Trois compositeurs ont écrit la musique pour cinq fêtes: François Grast en 1851 et 1865, Hugo von Senger pour 1889, Gustave Doret pour 1905 et 1927. Depuis longtemps aussi, les vigneronns ont abandonné leurs tenues normales de travail et de fête pour reprendre les costumes d'une époque passée, confectionnés spécialement; en 1927, c'était le style Louis XVI. Tous les participants sont ainsi devenus acteurs.

Pour la prochaine fête, figurants et danseurs, chanteurs et musiciens auront des costumes de l'époque romantique de 1830 dont les maquettes sont l'œuvre du peintre parisien Louis Foc. Le texte est de Géo Blanc, la musique de Carlo Hemmerling, tous deux citoyens de Vevey. Le scénario de la gigantesque pantomime montre qu'on s'est efforcé d'atteindre à une certaine unité d'action. Pour la première fois, l'histoire a présidé aussi par une divinité: Dionysos, frère grec du Bacchus romain; on sait qu'il fut une apparition solennelle dans une procession sur l'île d'Andros au moment du solstice d'hiver, alors que la séve du printemps commençait à monter dans les ceps engourdis.

Une autre nouveauté: c'est la collaboration d'un ballet de danseurs professionnels où brilleront des étoiles de l'Opéra de Paris.



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

Gesucht in Erstklasshotel in Zürich
AIDE-DIRECTEUR-CHEF DE SERVICE
(Jahresstelle). Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Gef. Offerten unter Chiffre A D 2779 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche für meine 20jährige Tochter zur Fortbildung im Hotelfach und Sprachen
Praktikantinnen-Stelle
in erstem Haus. Ferdinand Kurz, Fabrikant, Klobensteinstrasse 44, München 9 (Deutschland).

Gesucht in Jahresstelle
Buffettöchter und Buffetlehrtöchter
Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Bahnhofbuffet Otten.

Wichtige Mitteilung
an Cirapolurverbraucher

Ich habe den
ALLEINVERKAUF
des seit vielen Jahren erprobten und bewährten

Selbstglanzwachses CIRAPOLUR

zur Pflege aller Natur- und Kunstböden der

MINATOLWERKE AG.

Luzern und Zürich 48
Tel. (041) 221 39 übertragen. (051) 52 25 20

Diese Firma bietet Ihnen volle Gewähr, dass Sie von jetzt ab wieder reines, nicht verfälschtes Original-Cirapolur erhalten.

Dr. Felix Haefele, vorm. Chemoleum AG., Zürich 57

Barmaid
gut präsentierbar, fach- und sprachengewandt, sucht Winterangemessene, Bündnerland oder Zermatt bevorzugt. Offerten unter Chiffre G D 2898 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune femme française
cherche place
gouvernante d'étage
anglais, espagnol, italien.
Ecrire sous chiffre S 69919 X à Publicitas Genève.



Fachtichtiges Hotelier-Ehepaar in leitender Stellung sucht
Pacht, Miete oder Kauf eines mittelgrossen
HOTELS
im Tessin. Offerten unter Chiffre H. E. 2735 an die Hotel-Revue, Basel 2.

INSEL KORSIKA
Aus 40jährigem Familienbesitz wird altershalber sehr gut bekanntes
HOTEL
an bester Lage in bekannter Ortschaft verkauft. 80 Zimmer, grosses Inventar, langjährige Kundschaft. Aussergewöhnliche Zukunftsaussichten. 9-Monate- oder Jahresbetrieb nach Wahl. Jahresumsatz ca. 20 Millionen franz. Franken. Verkaufspreis nur 48 Millionen franz. Franken. Seltene Gelegenheit für tüchtige Fachleute. Offerten unter Chiff. J C 2948 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen
Hotelbuchungsmaschine
sowie eine **National-Registrierkasse**
12 Service, 9 Sparten, mit gedruckter Abrechnung auf Abrechnungsbillett. Ausserordentlich günstig im Preis. Offerten unter Chiffre H N 2837 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel à Genève demande
filie de salle débutante
entrée immédiate
portier d'étages
qualifié, entrée 1er octobre, nationalité suisse
laveur remplaçant
pour 15 jours.
Offres sous chiffre G E 2919 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht in Jahresstelle:
Sekretärin
sprachkundig (Rufbuchhaltung)
Serviertöchter
freundlich und sprachkundig.
Passantenhotel der Stadt Bern (70 Betten). Offerten unter Chiffre P. B. 2848 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Un peu de moutarde



fait ressortir toute la saveur

Colman's Mustard



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

Reklame-Bettwaren

800 Duvels, Halbbaum, à Fr. 48.-, Federkissen à 14.-. Gut gefüllt, mit Rückenmarkgarantie. Zaugg, Arch (BD), Bettwarenfabrikation.

Zu verkaufen
Registrierkasse
elektr. Kl., 8 Zählwerke und 2 Sparten, also Küche und Reparatur Separatabreuch. Auf Coupon und Streifen. Fr. 2400.- statt Fr. 3000.-. Garantie.
Rechnungsmaschine
elektr., Volltastatur, Streifen, Fr. 450.-. Neuwertig.
Schreibmaschine
«Royal». Off. unt. Chiffre RR 2895 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Le théâtre construit pour la circonstance aura une forme nouvelle: au lieu du fer à cheval traditionnel dont l'ouverture est constituée par trois portes monumentales, il y aura un amphithéâtre complètement fermé. Les places du public font face, pour la plupart, au lac et aux Alpes de Savoie. Le spectacle se déroulera dans une arène ovale, sur une surface de 50x80 mètres, au centre de laquelle sera dressée une scène ronde. Là, seront couronnés solennellement les meilleurs vigneron et se joueront les scènes principales de la représentation, en particulier les danses du ballet. Dans la danse finale, après la grande bacchanale des danseurs professionnels, il n'y aura pas moins de 1854 danseurs et danseuses.

Autrefois, les fêtes avaient lieu seulement de jour, et le matin; on craignait la grande chaleur de l'été et les orages qui éclataient brusquement. En été 1955, il y aura cinq représentations le matin - la Première le 1er août à 8 heures! - et six en soirée. Du haut des cinq tours de 28 mètres, qui seront les signes caractéristiques du gigantesque amphithéâtre, les projecteurs inonderont de lumière les 3200 chanteurs et danseurs, acteurs et musiciens et offriront aux 15 000 spectateurs des tribunes un spectacle féerique et inoubliable. Une installation moderne de haut-parleurs portera facilement les voix des solistes - les meilleurs chanteurs sont prévus - jusqu'aux gradins les plus élevés.

Grossartiger Erfolg der Ausstellung «Paris 1900» in Vevey

Die Ausstellung «Paris 1900 - gesehen von Toulouse-Lautrec und seinen Freunden», die diesen Sommer im Museum Jenisch organisiert wurde, trägt einen grossen Erfolg davon. Mehr als 10 000 Besucher sind seither gekommen, um die Gemälde der Maler der

Revue Blanche, genannt «Les Nabis», zu bewundern, zu denen Bonnard, Vuillard, Roussel, Paul Sérusier, Félix Vallotton und besonders Henri de Toulouse-Lautrec gehören.

St. Moritz und die Olympischen Winterspiele

Die Gemeindeversammlung von St. Moritz erteilte kürzlich dem lokalen Olympischen Komitee zur Propagierung der Kandidatur der Olympischen Winterspiele 1960 und dem Gemeindevorstand den Auftrag, die Bemühungen, die Winterspiele 1960 nach St. Moritz zu bekommen, auf internationaler Basis weiterzuführen, nachdem das Schweizerische Olympische Komitee St. Moritz als schweizerische Einheitskandidatur bestimmt hat.

Zentralkurse für Leiter von Skiturnkursen

Der Intervallverband für Skilauf führt im Herbst als Einleitung für die Arbeit im Winter 1954/55 wiederum **Zentralkurse für Leiter von Skiturnkursen** durch, und zwar sind diese wie folgt angesetzt worden:

- Anmeldungen bis:
1. Kurs St. Gallen, 25./26. Sept. 1954 8. September
 2. " Zürich, 25./26. Sept. 1954 8. September
 3. " Bern, 2./3. Okt. 1954 15. September
 4. " Lausanne 2./3. Okt. 1954 15. September
 5. " Bellinzona, 23./24. Okt. 1954 6. Oktober

Zu diesen Kursen werden auch Nicht-S.-I. zugelassen; dieselben entrichten ein Kursgeld von Fr. 10.- (S.-I. bezahlen keine Gebühr).

Der Zweck der Kurse ist die Ausbildung von Skiturnkursen. Die Kurse werden ohne Ski durchgeführt. Das Stoffprogramm umfasst nur Übungen für das Hallentraining.

Die Anmeldungen sind bis zu den oben erwähnten Terminen zu richten an das Sekretariat des Intervall-

bandes für Skilauf, Schwanengasse 9, Bern. Die Angehenden erhalten die näheren Angaben mit dem Aufgebot zum Kurs.

DIVERS

La vente aux enchères du Grand Hôtel de Morgins

Dernièrement a eu lieu, à Morgins, la vente aux enchères du **Grand Hôtel**. L'adjudication a été faite pour le prix de 210 000 fr. au Consortium des entrepreneurs de Monthey, principal créancier de l'établissement.

Treffpunkt Gstaad

Lo. Berühmte Persönlichkeiten aus der internationalen Musikwelt haben sich in Gstaad Rendez-vous gegeben, so u. a. die Familien *Maluczynski*, Pianist und Komponist, *Yehudi Menuhin*, Violinist, *Baron de Menage*, Pianist und Komponist, *Nathan Milstein*, Violinist, Ferner sind in Gstaad eingetroffen: *S. H. Agr Khan*, die berühmten Schriftsteller *A. J. Cronin* und *L. Belemans* sowie die bekannte Hotelierfamilie *Kraft* aus Florenz.

Eine Kletterschule Kreuzberge

Die Kreuzberge sind für jeden Bergfreund ein Begriff; insbesondere sind sie als eigentliche Kletterberge bekannt. Die schlanken Felsföhren aus festem Kalk sind die gegebenen Voraussetzungen, unter denen man die Grundbegriffe des Kletterns erlernen kann. Anfangs September wird nun unter Leitung von Bergführer E. Haltiner, St. Gallen, eine Kletterschule



Todesanzeige

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

Herr

Adolf Lehmann-Aregger
«Café Bank», Luzern

nach langem, geduldig ertragenem Leiden doch unerwartet rasch im Alter von 77 Jahren in die ewige Heimat eingegangen ist.

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

Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

Kreuzberge eröffnet. Als Unterkunft steht das Berggasthaus Bolleswil auf 1440 m ü. M. zur Verfügung. Vorgesehen sind zwei Kurse von je einer Woche. VV.

HORGEN-GLARUS
AG. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN GLARUS
Tel. (058) 5 20 91

Der erfahrene Stuhlbauer weiß, daß seine Arbeit auf den anatomischen Gesetzen des Sitzens basieren muß. Die Horgen - Glarus - Stühle vereinigen diese Gesetze und zeichnen sich aus durch Formschönheit und Solidität.

Gesucht
in Hotel mit alkoholfreiem Restaurant in Jahresstelle, verantwortungsbewusste, seriöse

Servier-Saaltöchter
mit guten Umgangsformen. Französisch und Englischkenntnisse erwünscht. Gute fixe Entlohnung. Offerten mit Referenzen an Hotel Engelhof, Basel.

Conducteur-Chauffeur
zuverlässiger Fahrer, Kat. B., sucht Stelle, evtl. auch als Concierge-Conducteur, in mittleres Haus. Eintritt nach Übereinkunft, Jahresstelle bevorzugt, auch in Kurort oder Sanatorium. - Offerten erbeten unter Chiffre K C 2704 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zimmermädchen
und Mithilfe in der Lingerie, Vertrauensposten zum Mitarbeit als Hausbeamten oder Gouvernante, Basel oder Luzern bevorzugt. Gute Zeugnisse. Offerten unter Chiffre Z 1 2986 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Buffetdame od. Gouvernante
in der franz. Schweiz, um sich in der Sprache zu vervollkommen. Offerten unter Chiffre B O 2964 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kellner-Praktikant
oder **Sekretär-Praktikant**
in Saison- oder Jahresgesch. Offerten unter Chiffre K P 2969 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef
(52 Jahre), tüchtig, pütschierend, mit guten Zeugnissen und Referenzen, sucht auf Spätherbst Jahresstelle, wo seine Frau aushilfsweise mitarbeiten könnte. Angenehme Arbeitsbedingungen werden hohem Lohn vorgezogen (kleine Wohnung angeh.). Offerten unter Chiffre J Z 2968 an die Hotel-Revue, Basel 2.

concierge
ou autres travaux. Entrée à convenir, salaire selon entente. S'adresser à M. Alberto Vecchio, Le Flüh, Cornol.

Köchin
die befähigt ist, mit einer Hilfskch. eine gut bürgerliche Küche für ca. 70 Personen selbständig zu führen. Backkenntnisse erforderlich. Offerten mit Referenzen und Photo unter Chiffre A B 2927 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Erstklasshaus (90 Betten) nach Graubünden für die Winteraison: sprachkundiger, arbeitswilliger, tüchtiger

Chef de rang
auch für Hallen- und Etagenservice

2 Commis de rang
(Service à part, Salle)

Detaillierte Offerten mit Altersangabe unter Chiffre G E 2959 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Zweifelsaisonbetrieb (9 Monate)

SEKRETÄRIN
(Jahresstelle)

KÜCHENCHEF
(erste Kraft, Restaurateur)

Offerten erbeten unter Beilage von Zeugnisschriften und Photo unter Chiffre S K 2970 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Erstklasshotel in Zürich tüchtiger, sprachkundiger

Sekretär-Journalführer

auf 1. November 1954. Bei Zufriedenheit Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre G E 2958 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per Oktober junger

Koch sowie ein **Tournant**

in gutbezahlte Jahresstellen. Gelegenheit, Französisch zu lernen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Dir. adm. Les Rives de Frangins, Frangins.

Gesucht per sofort

2 Saaltöchter
Casserolier

Jahresstellen. - Offerten an Veronahof, Baden.

Jüngere

Journalführerin-Korrespondentin

in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an Hotel Wildenmann, Luzern.

HOTEL IN ZÜRICH
(85 Betten) sucht per 15. September 1954 sprachgewandten, selbstständigen

Nachportier-Tournant

für Etage und Loge. Eintritt nach Übereinkunft. Aushilfsweise per 23. September 1954 für ca vier Wochen

Concierge-Sekretär

Offerten unter Chiffre Z H 2928 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle, energischer, bestausgewiesener, im Alter von 25 bis 35 Jahren stehender, etwas englisch sprechender

KÜCHENCHEF
(eventuell mit Assistent) nach Amerika (Nahe Philadelphia) in feines Restaurant, welches in «Charcoal broiled Food» spezialisiert ist. «Broiler man» ist schon engagiert. Handgeschriebene Offerten mit Zeugnisschriften sind zu richten an John Weber, bei Ferd. Hurni, Rosengartenhalde 13, Luzern. Tel. (041) 2821.

ENGLAND
Verbinden Sie das Englischen mit Ferien am Meer

in der hotelmässig ausgestatteten, bestens empfohlenen

STRATHES PRIVATE SCHOOL
Easton Esplanade, Cliftonville, Kent

Neue Kurse: 27. Sept.-8. Dez.; 10. Jan.-2. April und 4. April-25. Juni 1955

Kosten: £72 od. £77 12 Wochen, Studium, Pension und Unterkunft inkl. - Ausführliche Prospekte durch Generalsekretariat Niederhofstrasse 29, Zürich 6.

GESUCHT
per 1. Oktober evtl. früher in modernes Stadt-Restaurant

1 Bar-Kellner
2 Commis de bar

für unsere Speise- und Getränkebar. Erforderlich: gute Fachkenntnisse, sprachgewandt (Deutsch, Französisch, Englisch), gute Umgangsformen. Es wollen sich bitte nur Leute melden, die den angeführten Erfordernissen entsprechen. Offerten sind zu richten unter Chiffre G B 2982 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per Oktober oder nach Übereinkunft, tüchtige, selbständige und enterprenetkundige

KÖCHIN

Ausführliche Offerten erbeten unter Chiffre N Z 2961 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 7. September

Buffetöchter

ferner per 15. September: tüchtige, gewandte **Restaurationsöchter**

sowie **Küchenmädchen**

Offerten erbeten an Hotel Seegarten, Locarno.

Gesucht
in Jahresstellen

Buffetöchter
oder **Buffetdame**
Office- und Haustöchter

Geregelte Arbeit- und Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien an Bahnhofbuffet Solothurn HB, Postfach 899.

Gesucht
auf 1. Oktober oder nach Übereinkunft sympathische, freundliche

Barman(maid)
gesucht für grössere Bar in Zürich

für Service in kleines, gut frequentiertes Restaurant. Evtl. Anfängerin, Englisch- und Französischkenntnisse erwünscht. Jahresstelle, grosser Verdienst. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel Teu, Altdorf. Tel. 21020.

Gesucht
in Jahresstelle junger

Koch oder Commis de cuisine
Küchen-Hausmädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Restaurant Hürzbrunnen, Ch. Kaiser-Lavanchy, Riehenstrasse 110, Basel.

Der überraschende Anfangserfolg mit der unerschütterlichen Zirkulan-Herbst-KUR verlor nicht zu vorzeitigem Abbruch, im Glauben, der KUR-Erfolg mit Zirkulan lasse sich nicht mehr steigern. Gerade die langsam ausklingenden KUR-Wochen führen die ganze Heilung zur anhaltenden Besserung und festigen Gesundheit und Wohlbefinden. Täglich 2 Esslöffel voll wohl-schmeckendes Kräuterheilmittel Zirkulan gegen: Arterienverkalkung, hohen Blutdruck, Wallungen, nervöse Herz- und Wechseljahrbeschwerden, Schwindelgefühle, Stauungen, Müdigkeit, Einschlafen der Gliedmassen. Literfische Fr. 20.55 beim Apotheker und Drogeristen.

Jetzt

Himbeeren aus Topf

Pflanzen bringen nächstes Jahr sehr guten Ertrag! Gute, grossfrüchtige Sorten, gesunde, starke Pflanzen. 80 Stück Fr. 16.-, 100 Stück Fr. 30.-, Karl Birri, Beerenobstschulen, Zeihen (Aargau), Telephone (084) 73207.

Hotel-Omnibus

12-14-Pfitzer, Citroën, 14 PS, mit neuwertigem Motor, in sehr gutem, fahrberedtem Zustand (eingelastet), wegen Neuanschaffung zu nur Fr. 950.- abzugeben. Anfragen an Dir. Grand Hotel, Montreux-Territoir.

Receptionshilfe-Sekretärin

Dänin, sucht erstklassige Wintersaisonstelle. Schreibt dänisch, deutsch und englisch. Ist gewohnt, in grösserer Hotel-Pension selbständig zu arbeiten. Offerten sind zu richten an: Inga Jørgensen, Grimmerhus, Middelfart (Dänemark). Auskunft erteilt: Elisabeth Schweizer, Alein, Arosa.

Deutsche Kollegentöchter sucht Stelle als **Bureaupraktikantin** oder im **Empfang**

Schreibmaschine, Steno, Englischkenntnisse. Offerten unter Chiffre B E 2968 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barman - Chef de rang

sprachkundig, fleissig, sucht Stelle in Saison- oder Jahresbetrieb. Frei ab 1. Nov. E. Lang-Monte Verità, Ascona.

A Genève

sorbetière

à l'état neuf, capacité 18 litres de glace, avec 1.488 sachets pour confection glaces. Ecrire sous chiffre 7998 X à Publicitas, Genève.

Erstklasshotel in Zürich
sucht nach Überretinkunt sprachkundiges, erfahrenes

Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre Z M 2860 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger

Barman

(Schweizer), 4 Sprachen, sucht Stelle für die Wintersaison. Offerten sind zu richten an Kurt Zuberbühler, Casa Melegro, Porto d'Ischia, Prov. Napoli (Italia).

Gesucht
in alkoholf. Betrieb nach Basel (Hotel-Restaurant), verantwortungsbewusste

Köchin
KOCH oder KÖCHIN

Offerten gefl. unter Chiffre K K 2971 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für unseren
Oberkellner
suchen wir passendes Engagement für den Winter (Dezember bis März). Ferner zu placieren
Kochlehrling
mit 6 Monaten Lehrzeit (Mitte Dezember bis Mitte Februar). Parkhotel, Locarno.

Gesucht
in mittelgroßes Hotel der Zentralschweiz
I. Saaltochter
mit guten Fach- und Sprachenkenntnissen. - Eintritt Mitte September oder nach Übereinkunft. Geht. Offerten an Postfach 22137, Luzern.

Erstklasshotel in Luzern
sucht tüchtige, erfahrene
Etagengouvernante
in Jahresstelle
Kaffeeköchin-Anfängerin
Offerten erbeten unter Chiffre EL 2916 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Silvretta, Klosters
Erstklasshaus (300 Betten) sucht für kommende Wintersaison folgendes Personal:
Telephonistin
Journalführer(in)
Chef-Gardemanger
Commis de cuisine
Communard
Kaffeeköchin
Küchen- und Office Mädchen
I. Oberkellner
II. Oberkellner
Chefs und Commis de rang
Chef de service
Töchter für Dancing
Etagenportiers
Zimmermädchen
Kondukteur
Nachtportier
Chasseurs
Glätterin
In Frage kommen nur gut ausgewiesene Leute. Offerten an C. Rocco, Hotel Silvretta, Klosters.

Hôtel des Balances in Luzern
sucht für sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellen
jungen Commis de rang-Restaurationkellner
Buffetochter (evtl. Anfängerin)
jüngern Burschen für Küche, Wäscherei und Hausarbeiten
intelligentes Mädchen für Office und Küche.
Offerten mit Lohnansprüchen, Photo und Zeugniskopien an die Direktion.

Erstklasshotel am Vierwaldstättersee sucht älteres
Fräulein
für Buchhaltung und allgemeine Büroarbeiten. Selbständiger, ruhiger Posten. Bei Eignung Dauerstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre E H 2911 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant Schloss Binningen
bei Basel, sucht für baldigen Eintritt gewandte, sprachkundige
Restaurationstochter
in Jahresstelle. Bewerberinnen wollen bitte Bild und Zeugniskopien beilegen.

Gesucht
in Erstklasshotel (90 Betten), Berner Oberland, mit langer Winter- und Sommersaison: bestausgewiesener
Küchenchef
Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Offerten mit Referenzen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre B O 2917 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstelle n. Luzern
tüchtige, selbständige
Buffetdame
Absolute Vertrauensstelle. Guter Anfangslohn plus freie Station. Zimmer im Hause. Interessentinnen wollen sich melden unter Beilage von Zeugniskopien und Photo unter Chiffre L Z 2932 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Englisch lernen! im Sprachkurs 21. Sept. bis 18. Dez. an der **Schweiz. Hotelfachschule Luzern**. Intensiver Unterricht, rasche Fortschritte. - Dazu Franz. für Vorgerückte. Prospekt sofort auf Verlangen! Tel. (041) 25551

ON CHERCHE
COUPLE
hautement qualifié, pour exploitation de l'Hôtel de Fribourg, sous forme de hôtel garni de 55 lits. Entrée à convenir dès février 1955. Faire offres avec références, curriculum vitae, offre de location à Wicke, Ady & Cie S.A., Régie Agence Immobilière, 16, rue St-Pierre, Fribourg. Téléphone (037) 2 83 41.

Wir suchen
per 1. Januar 1955 für neues, mit jedem Komfort ausgestattetes, an zentraler Lage gelegenes Apartmenthouse (ca. 30 Zimmer)
Gerant(in)
mit Fähigkeitsausweis. Der Posten verlangt Autorität, Taktgefühl, Sprachenkenntnisse, gewisse kaufmännische Bildung, vollen Einsatz sowie Mithilfe beim Zimmer- und Küchendienst. Wir bieten grosse Selbständigkeit mit der Verantwortung angemessener Bezahlung und moderne Wohnung im Haus. Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Saltsansprüchen und neuerer Photo unter Chiffre OFA 2946 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Gesucht
gute
Saaltochter
mit Berufs- und Sprachenkenntnissen in Jahresstelle. Eintritt sof. oder n. Übereinkunft. Ferner
Restaurationstochter
Saalpraktikantin
evtl. -praktikant (Eintritt November)
Offerten mit Photos und Referenzen sind zu richten an: Hotel Bären, Bern. Marbach & Co., Tel. 23367.

21jährige Tochter mit Handelsdiplom, Praxis in Buchhaltung und allgemeinen Büroarbeiten, Sprachen Englisch, Französisch und Deutsch, sucht Stelle als
Hotel-Sekretärin
auf 1. Oktober oder nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnansuchen unter Chiffre 22767 On an Publicitas Olten.

Für unseren **Küchenchef** (Holländer) suchen wir ab September bis Dezember Aushilfsstelle als
Alleinkoch, Chef de partie
oder **Commis de cuisine**
Eintritt nach Übereinkunft. Anfragen erbeten an: Bellevue Hotel, Mürren.

Junges, fachtüchtiges
EHEPAAR
sucht auf Winter oder Frühjahr neue
Direktion oder Gerance
in Hotel-Restaurant. Strenge Diskretion. Anfragen unter Chiffre D G 2892 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Wirt oder Hotelkoch
der Lust und Befähigung verspürt, zusammen mit seiner Ehefrau eine alleinbesessene, ausbaufähige Dorfwirtschaft im Kanton Aargau, Nähe Landstrasse Basel-Zürich, als
Pächter
zu einem gepflegten Landgasthof zu entwickeln. Dem Betrieb kann eine Metzgerei angegliedert werden. Auch kann Landwirtschaft im Umfang von 20 Jucharten mitübernommen werden. Offerten unter Chiffre W. K. 2894 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in offenes Kurhaus zuverlässiges
Zimmermädchen
mit Erfahrung im Saal-service. Sprachenkenntnisse erwünscht. Jahresstelle. Eintritt etwa 1. Oktober. Bewerbungen mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an: Dr. Binswanger, Kurhaus Bellevue, Kreuzlingen.

Für unsere **Hotellers u. Saisonangestellten!**
16-Tage-Spätherbst-Badereise
Bordeaux - Biarritz - San Sebastian - Madrid - Alicante - Benidorm - Valencia - Barcelona quer durch Südspanien, pauschal Fr. 600.-.
Madrid-Kanarische Inseln-Teneriffe-Flug
Kanarische Inseln - Südspanien, 2 Tage auf hoher See, schönstes Herbsteslohn und Badeferien, Fr. 950.-.
Reisedatum: vom 16. bis 31. Oktober. Einsteigemöglichkeiten in Zürich, Bern, Fribourg, Lausanne, Genf.
Anmeldungen und Prospekte durch Reisebüro Frei's Autotours, Zürich-Engel, Betschli-strasse 49, Tel. 28220/28335.

Junge
Hotelsekretärin-Praktikantin-Maincourantière
(Handelsdiplom). Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch in Wort und Schrift, sucht passendes Engagement in Saison- oder Jahresstelle. Geht. Offerten unter Chiffre P M 2948 an die Hotel-Revue, Basel 2.
Jüngere, sprachgewandte

Barmaid
mit erstklassigen Referenzen sucht passendes Winterengagement. Offerten unter Chiffre J B 2925 an die Hotel-Revue, Basel 2.
24jähr. Verkäuferin, intelligent und gutes Aussehen, mit Englischkenntnissen, sucht Stelle im

Hotelgewerbe
in der französischen Schweiz. Ehrgeizig und zuverlässig. Möglichkeit zur Erlernung d. franz. Sprache Bedingung. Offerten an Rosa Kofeliner, Zell am See, E 413 Grünzinger (Österreich).

Directrice
gesetzten Alters, arbeitsam, tüchtig, sprachkundig, sucht sich zu verändern. Sucht Leitung eines besseren Betriebes, mit oder ohne Restaurant, eventuell Hotel garni oder Tea-room. Kurze Sommersaison ausgeschlossen. Eintritt und Ansprüche nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre D C an 2914 die Hotel-Revue, Basel 2.

Serviertochter
Tea-room
in der Westschweiz auf 1. November. Neuenburg bevorzugt. Offerten unter Chiffre B. E. 2905 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngling
von 16 Jahren, welcher in Hotel oder Restaurant zu arbeiten wünscht, sucht Stelle in der deutschen Schweiz. L. Ritschard, rue de Lausanne 40, Genf.
Österreicher, 24 Jahre alt, sucht Stelle als

Hausbursche-Portier
(von Beruf Elektriker). Offerten an Harald Riederer, Hotel Hof und Post, Innerthürchen.

Chef de cuisine
excellent cuisinier, cherche place à l'année ou saison intéressante dans maison exigeant cuisine française et soignée. Offres sous Chiffre C C 2890 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.
Insrieren bringt Gewinn

Direction ou gerance
Hôtel ou restaurant cherchée par hôtelier. Libre début 1955. Patentes validées. Ecrire sous Chiffre V 69242 X Publicitas Genève.

Gesucht
für sofort, evtl. nach Übereinkunft
Buffet-Praktikantin
Küchenmädchen oder -bursche
Zimmermädchen
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel du Parc, Baden.

Gesucht
für Wintersaison nach Graubünden in erstklassiges Hotel mit 110 Betten
Chef de réception-Caissier
Obekerrllner sprachkundig
Commis de cuisine
einige Saaltöchter
Offerten unter Chiffre G R 2941 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort in gutbezahlte Jahresstellen
II. Sekretärin
Zimmermädchen
Hotel Greub, am Bahnhof, Basel, Tel. (061) 23 18 40.

Gesucht
nach Übereinkunft
Hotel-Sekretärin
für kleineres Hotel der Stadt Zürich. Offerten unter Chiffre N H 2907 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Saaltochter und Buffet-Saallehrtochter gesucht
Zeugniskopien und Photo an Hotel Wildenmann, Luzern.

Gesucht
per sofort oder 15. September jüngere
Serviertochter
französisch und englisch sprechend
jüngere, perfekte
Köchin oder Koch
Küchenmädchen / Zimmermädchen
Hotel Bellaria, Bellariastrasse 21, Zürich 2, Tel. 2367 11.

Gesucht
für Wintersaison
Saal-Restaurationstochter
Englisch und Französisch
Hilfsköchin
Office Mädchen
Küchenbursche
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Alpina, Engelberg.

Hotel mit Erstklassrestaurant am Zürichsee sucht per 1. oder 15. Oktober in Jahresstelle jüngeren
Küchenchef
Gutes Monatsgehalt und freie Station. Nur bestqualifizierte, mit rationeller Küchenführung vertraute Bewerber wollen Offerten einreichen mit Zeugniskopien und Referenzen unter Chiffre H R 2945 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant Treffpunkt SLA
sucht zuverlässigen
Chef de service
(Oberkellner) für die Dauer der SLA., 15. Sept. bis 11. Okt. 1954 (Schweiz. Landwirtschaftliche Ausstellung). Eilofferten an Nikolaus Weibel, Hotel Continental, Luzern.

Barmaid
expérimentée et présentant bien est demandée pour entrée au plus vite. Offre par écrit ou téléphone Au Domino, Hotel-Restaurant, Rolle (VD). Téléphone (021) 75151.

Gesucht
für die Wintersaison 1954/55 in Hotelbetrieb im Engadin
Direktions-Ehepaar
Offerten mit detailliertem Lebenslauf, Photos und Gehaltsansprüchen unter Chiffre OFA 2951 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Gute KÖCHIN
gesucht
neben Patron per 15. November 1954. Deutsch und französisch sprechend und selbständig im Restaurationsbetrieb. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Lohnansprüchen und Photo sind sofort zu richten an C. Studer, Restaurant Métropole, Montreux, Tel. (021) 62307.

Junger Koch
21 Jahre alt, auf jedem Posten gut bewandert, sowie junge
Saaltochter
flink und aufgeweckt, suchen Jahres- oder Saisonstelle ab 15./30. Oktober 1954 im selben Hause. Offerten unter Chiffre K S 2905 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Belebt die Nerven
Hilfe bei Nervenschwäche und Funktions-Störungen durch **FORTUS**. Es belebt die Nerven bei Gefühlskälte, Nerven- und Sexuellschwäche und regt das Temperament an. Voll-KUR Fr. 26.-, Mittelkur 10.40, Proben 5.20 und 2.10. Erhältlich bei Ihrem Apotheker und Drogisten, wo nicht, Fortus-Versand, Postfach, Zürich 1, Tel. (051) 275067.

Wichtige Mitteilung an unsere geschätzten Kunden

Die Konvention der Schweizerischen Margarine-Industrie ist per 31. August 1954 aufgelöst worden. Um im Interesse der Abnehmerschaft soweit als möglich Ordnung auf dem Margarine-Markt zu gewährleisten, haben sich die unterzeichneten Firmen zur

MARGO

Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer
Margarine-Fabrikanten

zusammengeschlossen. — Diese ist in der Lage, mit Wirkung ab 1. September 1954, neben dem bisherigen Mengenrabatt ganz neue Vorteile zu bieten, nämlich

eine höchst interessante Jahres-Rückvergütung auf Basis der Zusammenlegung aller Bezüge bei den MARGO-Firmen.

Wir bezahlen also inskünftig eine Rückvergütung auf den Total-Umsatz sämtlicher Bezüge des einzelnen Kunden bei den unterzeichneten Fabrikanten. Jeder Abnehmer ist frei in der Wahl seiner MARGO-Lieferanten und erreicht dank dem neuen Modus eine maximale Rückvergütungssumme.

Das Rückvergütungsjahr läuft vom 1. September bis 31. August des folgenden Jahres. Die Auszahlung erfolgt Ende November.

Unsere Zusammenarbeit basiert auf Vertrauen, Erfahrung, Qualität, guter Bedienung und günstigen Preisen.

PREISE UND KONDITIONEN

(gültig ab 1. September 1954)

1. Preise:	per kg
Blätterteigmargarine mit 10% Butter	Fr. 3.55
Blätterteigmargarine ohne Butter	Fr. 2.75
Pâtisseriesmargarine mit 10% Butter	Fr. 3.80
Pâtisseriesmargarine ohne Butter	Fr. 2.95
Blätterteigfett	Fr. 3.10

2. Mengenrabatt:

Auf den einzelnen Lieferungen für Bäckereimargarine und Blätterteigfett an ein und denselben Abnehmer werden folgende Mengenrabattabzüge auf der Faktura gewährt:

4-10 Ballen	=	5 Rappen per Kilo
11 und mehr Ballen	=	10 Rappen per Kilo

3. Spesenzuschlag für Kleinlieferungen:

Auf Kleinlieferungen von 1 und 2 Ballen pro Sendung werden folgende, den höheren Kosten entsprechende Spesenzuschläge erhoben:

Einzellieferungen von 1 Ballen:	Zuschlag 10 Rappen per Kilo
Einzellieferungen von 2 Ballen:	Zuschlag 5 Rappen per Kilo

4. Jahresrückvergütung:

bei Totalbezügen von:	vergüten wir:
0-200 kg	— Rp.
201-500 kg	10 Rp. per Kilo
501-900 kg	15 Rp. per Kilo
901-1200 kg	20 Rp. per Kilo
1201-1600 kg	23 Rp. per Kilo
1601-2000 kg	26 Rp. per Kilo
2001-2500 kg	29 Rp. per Kilo
2501 und mehr kg	32 Rp. per Kilo

5. Lieferungsbedingungen

Der Versand der Margarine erfolgt in Ballen von 4½ und 5 kg. Die Verpackungsspesen gehen zu Lasten des Verkäufers.

Die Lieferungen erfolgen in der ganzen Schweiz franko Domizil. Entschädigungen für das Abholen der Waren ab Station, Postbureau, Fabrik und Depot oder für die Rücksendung von Verpackungsmaterial werden nicht gewährt.

6. Zahlungsbedingungen:

Die Fakturen sind zahlbar innert 30 Tagen netto. Irgendwelche Abzüge, wie Skonto, Rabatte usw. bei Barzahlung der Fakturen sind nicht gestattet.

MARGO

Arbeitsgemeinschaft Schweizerischer
Margarine-Fabrikanten

Astra Fett- und Oelwerke AG.
Steffisburg
Adolf Eitel AG., Gossau (SG)
Flad & Burkhardt AG., Oerlikon
AG. Gattiker & Co., Rapperswil (SG)
Kappeler & Co. AG., Oerlikon

Hans Kaspar AG., Zürich
Schweizerische
Milchgesellschaft AG., Hochdorf
Schweizer-Perle AG., Zürich
Stucker & Zesiger, Bern
M. Vogel & Co. AG., Oerlikon

Importante communication à notre honorabile clientèle

La Convention des Fabricants Suisses de Margarine a été dissoute en date du 31 août 1954. Afin de sauvegarder les intérêts des boulangers-pâtisseries et de maintenir autant que possible de l'ordre dans la branche margarière, les maisons soussignées ont convenu d'unir leurs efforts sous la forme d'un groupement qui portera le nom de

MARGO

(Groupement de Fabricants Suisses
de Margarine)

Ce groupement est à même d'offrir à partir du 1^{er} septembre 1954, en plus des rabais de quantité habituels, de nouveaux avantages, notamment

une ristourne annuelle des plus intéressantes, calculée, sur la totalité des commandes passées auprès des fournisseurs du dit groupement.

Nous payons donc à l'avenir une ristourne sur la totalité des achats faits auprès des maisons soussignées. Le client est libre de choisir ses fournisseurs parmi les membres de la MARGO et profite ainsi d'une ristourne annuelle maximum.

Elle est calculée sur la totalité des achats faits du 1^{er} septembre au 31 août et sera payée fin novembre.

Notre groupement ne comprend que des maisons expérimentées et de toute confiance dont la devise est: qualité, service soigné et prix avantageux!

PRIX ET CONDITIONS

(valables à partir du 1^{er} septembre 1954)

1. Prix:	par kg
Margarine à feuilleté avec 10% de beurre	Fr. 3.55
Margarine à feuilleté sans beurre	Fr. 2.75
Margarine à pâtisserie avec 10% de beurre	Fr. 3.80
Margarine à pâtisserie sans beurre	Fr. 2.95
Graisse à feuilleté	Fr. 3.10

2. Rabais de quantité:

Il sera déduit sur facture, pour toute livraison allant à un seul preneur, les rabais de quantité suivants:

pour livraison de 4-10 matolles	=	5 ct. par kg
pour livraison de 11 matolles et plus	=	10 ct. par kg]

3. Supplément pour petites livraisons:

Pour les petites livraisons de 1-2 matolles, nous prélevons les suppléments suivants:

pour livraison d'une matolle	=	10 ct. par kg
pour livraison de deux matolles	=	5 ct. par kg

4. Ristourne annuelle:

pour un achat total de:	nous vous bonifions:
0-200 kg	— ct. par kg
201-500 kg	10 ct. par kg
501-900 kg	15 ct. par kg
901-1200 kg	20 ct. par kg
1201-1600 kg	23 ct. par kg
1601-2000 kg	26 ct. par kg
2001-2500 kg	29 ct. par kg
2501 kg et plus	32 ct. par kg

5. Conditions de livraison:

L'expédition se fait en matolles de 4,5 et 5 kg. Les frais d'emballage sont à la charge du vendeur.

Les livraisons sont exécutées franco domicile dans toute la Suisse. Le fournisseur n'accorde aucune indemnité au client qui retire lui-même la marchandise à la gare, au bureau de poste, à la fabrique, au dépôt ou qui renvoie du matériel d'emballage.

6. Conditions de paiement:

Les factures sont à payer dans les 30 jours net sans déduction quelconque, rabais ou escompte.

MARGO

Groupement de Fabricants Suisses
de Margarine

Astra Fabrique d'huiles et de graisses
alimentaires S.A., Steffisburg
Adolf Eitel S.A., Gossau (SG)
Flad & Burkhardt S.A., Oerlikon
S.A. Gattiker & Cie, Rapperswil (SG)
Kappeler & Cie S.A., Oerlikon

Hans Kaspar S.A., Zurich
Compagnie Laitière Suisse S.A.,
Hochdorf
Perle Suisse S.A., Zurich
Stucker & Zesiger, Berne
M. Vogel & Cie S.A., Oerlikon

35. Comptoir suisse

Eine originelle Attraktion: das «Automatodrom»!

Widerum zeigt die Nationale Messe von Lausanne getreu ihrer lebendigen Tradition im kommenden September ihren Besuchern eine in der Schweiz völlig unbekannt und neuartige Attraktion: das «Automatodrom». Es handelt sich dabei um ein technisches Wunderwerk des Ingenieurs Hans Rossmair, das dieser in dreijährigen Studien, Versuchen und Konstruktionen geschaffen hat. Das «Automatodrom» zeigt ein vollendetes Modell des grossen Verkehrs, wie wir ihn heute in allen Ländern kennen. Es ist deshalb auch besonders für die Schweiz von Interesse, fahren doch auf den Strassen unseres Landes täglich über 500 000 Motorfahrzeuge.

Das «Automatodrom» des Comptoir suisse in seinem Spezialpavillon reiht sich damit ebenbürtig an die grossen Attraktionen der letzten Jahre, an den Glasmenschen, das Planetarium und den Pavillon des Atomzeitalters. Schlangen von Motorfahrzeugen fahren hier herum in voller Geschwindigkeit, geben Gas, bremsen, fahren wieder an, überholen einander, ohne je einen Unfall zu verursachen. Das Modell hat einen Flächeninhalt von ungefähr 300 m². Die Strasse ist 120 m lang und erlaubt das Nebeneinanderfahren von drei Wagen. Eine elf Meter lange Brücke unterbricht die Fahrstrasse. Auf zwei Seen von drei und sieben Metern Durchmesser fahren Schiffe und Barken. Ein Wasserfall und tiefe Schluchten verschönern das Bild. Kurz, das Ganze bietet eine wunderbare Schau moderner Architektur in einer anziehenden, lebendigen Landschaft.

Wo aber befindet sich die geheimnisvolle Kraftquelle, die das «Automatodrom» bewegt? Die Fahrzeuge werden von einem Kommandostand aus geleitet mittels elektrischen und magnetischen «Einsparitzungen». Das technische Wunderwerk besitzt Arterien und Venen von 6,5 km Länge. Eine grosse Zahl von Unterbrechern, Lampen, Regulatoren, Elektromagneten und Magneten regelt den gesamten Bewegungsablauf der ausserordentlichen, erstaunlichen Apparatur.

Das «Automatodrom» zeigt ferner in nicht weniger eindrücklicher Weise die Eisenbahn der Zukunft, den «Monorail», nach dem Patent des Ingenieurs Heiner Kuch. Dieser auf Rollen fahrende Zug kann eine Geschwindigkeit von 300 Stundenkilometern erreichen ohne Erschütterungen. Schon heute wird dieser Bahn der Zukunft der grosse Konkurrent der Luftfahrt vorausgesagt. Die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten dieses Zuges werden am Comptoir die Betrachter in Bann schlagen.

Der Spezialpavillon wartet darüber hinaus mit einer eingehenden Dokumentation über die grossen *Strassenbauprobleme der Schweiz* auf. Da steht an erster Stelle das französische Projekt einer Autobahn Schweiz-Atlantik, welche die Schweiz durch eine Handels- und Touristenverkehrsader mit dem Nordatlantik beim Hafen von La Rochelle-Pallice, ferner Nantes und Bordeaux, verbinden soll. Zuerst sind die Detailpläne der grossen schweizerischen Ost-West-Transversale St. Gallen-Genf ausgestellt, deren technische Voraussetzungen zurzeit vom Kanton Waadt eingehend studiert werden.

Ohne zu übertreiben, können wir feststellen, dass der Pavillon des «Automatodroms», der am 11. September durch die schweizerische und die internationale Presse sowie durch das Radio eröffnet werden wird, eine Attraktion darstellt, welche die Masse der Besucher am 35. Comptoir suisse begeistern wird. SP.

Vom Lungenkrebs

Ein lebhafter Meinungsstreit über das Zigarettenrauchen herrscht zurzeit auf der ganzen Welt, hervorgerufen durch Behauptungen aus Ärztekreisen, die die Zunahme des Zigarettenrauchens für die Verbreitung des Lungenkrebses verantwortlich machen. Mit der Unerschrockenheit, die die Zeitschrift «Reader's Digest» auszeichnet, bringt «Das Beste» in der Septembernummer einen 7 Seiten langen Artikel mit dem Titel «Was weiss man heute über Lungenkrebs?»

Was ist nun Tatsache?

Vor dem Ersten Weltkrieg war Lungenkrebs selten. Nach 1920 aber bekamen die Ärzte immer häufiger damit zu tun, und die Zahl der durch Lungenkrebs verursachten Todesfälle stieg steil an: 1933 waren es beispielsweise in Amerika 3400, 1942 bereits 8800 und 1952 rund 22 000. Der Leiter der statistischen Abteilung der amerikanischen Krebsgesellschaft erklärte im vergangenen Jahr: «Das Alarmierende ist, dass alle Anzeichen auf ein Anhalten dieser Tendenz hindeuten.»

Die Krebspezialisten rechnen mit Schrecken aus, was sich daraus für die Zukunft ergibt. So erklärt ein angesehener Chirurg in New Orleans: «Wenn gegen diese Entwicklung nicht etwas getan wird, sehe ich es kommen, dass um 1970 jeder Zehnte oder Zwölfte an Lungenkrebs erkrankt.»

Ist es wirklich ein – auf verbesserter Diagnostik beruhender – Trugschluss, dass sich der Lungenkrebs ausbreitet? Das glauben nur wenige Wissenschaftler. Die amerikanische Krebsgesellschaft sagt: «Zum Teil ist das häufigere Erscheinen von Lungenkrebs in der Statistik sicherlich wohl mit der verbesserten Diagnostik zu erklären, im ganzen aber haben die Fälle nach allgemeiner Ansicht der Ärzte tatsächlich stark zugenommen.»

Nun wird ja unsere Atemluft zunehmend mit Rauch, Russ, Chemikalien, Benzolgasen und Öldämpfen verunreinigt, und manche dieser Stoffe sind bekannte Krebsverzeiger.

Die Lungenverunreinigungstheorie kann jedoch eine einwandfrei erwiesene Tatsache nicht erklären: während Männer und Frauen die verunreinigte Luft ja in etwa gleichem Verhältnis einatmen, kommt Lungenkrebs bei Männern mindestens achtmal häufiger vor als bei Frauen. Wird Lungenkrebs also vorwiegend durch etwas verursacht, was wir einatmen, so muss es sich um etwas handeln, was Männer in höherem Masse einatmen als Frauen.

Der Verdacht fiel natürlich sofort auf den Tabak. Und als man nun den Zigarettenverbrauch mit der Lungenkrebsstatistik verglich, fand man eine unverkennbare Ähnlichkeit mit der ansteigenden Kurve des Zigarettenkonsums.

FACHLITERATUR

Entwicklung und Organisation des Walliser Fremdenverkehrs

Das Wallis ist eine Landschaft und ein Kanton für sich. Obwohl von zwei gewaltigen Alpenketten eingeschlossen, ist es zudem vom Genfersee bis zur Furka ein Durchgangs- und Fremdenverkehrsland par excellence. Die Geschichte des Wallis ist eine Geschichte seiner Verkehrswege (wie auch die Graubündens), und schon im 13. Jahrhundert ging ein Regionalverkehr über Furka, Grimsel und Gemmi. In einer einlässlichen und lesenswerten Schrift berichtet darüber der Walliser Fritz Erne (196 Seiten) und orientiert insbesondere, auf reichliches Quellenmaterial gestützt, über das Beherbergungswesen, die Hotellerie und Struktur des Fremdenverkehrs während der letzten zweihundert Jahre. Der Kampf um das Matterhorn (S. 48f.), dieser «Unglücksberg Whymper», wie ihn Alexander Seiler einmal genannt hat, wird geschichtlich und die glücklicherweise verhütete Seilbahn (S. 76) gebührend gestreift. Natürlich spielt auch die berühmte Zermatter Hotelieryndynastie der

Familie Seiler eine grosse Rolle (S. 103f.), desgleichen die Pioniertätigkeit der Angelsachsen im Walliser und gesamtschweizerischen Fremdenverkehr. Dass die Walliser Bergbahnen, so vor allem die Furka-Oberalp-Bahn, zu Zeiten der katastrophalen Benzinknappheit ihren Mann gestellt haben und besonders die Schweizer Gäste dies anerkannt haben, darf der Chronist nicht verschweigen. Daneben werden auch die internationalen Transitslinien Simplon und Lötschberg berücksichtigt (S. 55 f.). Der Fremdenverkehr, gerade im Wallis, trägt als «völkerverbindende Idee zur internationalen Verständigung bei, und «wer wollte – so fragt der Verfasser zum Schluss (S. 196) – wohl behaupten, dass wir dies nicht nötig hätten? Wer sich über Entwicklung und Struktur des Walliser Hotelgewerbes (S. 103 f.) orientieren will, wird Ernes Schrift, wie jeder am Fremdenverkehr Interessierte, mit Nutzen zu Rate ziehen. A. Kuntzemüller

Hans Roth. Rationelle Hotelbetriebsführung. Mit vielen Tabellen, Formularbeispielen und Berechnungstabellen. 2. Auflage. 198 S. Grossoktav. (Orell-Füssli-Verlag, Zürich.) In Leinen Fr. 16.90.

Rationalisieren – diese Forderung stellt sich in jedem Betrieb, der mit der Zeit gehen will, immer wieder. Auch das Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe kann sich ihr nicht entziehen. So darf das im Orell Füssli-Verlag, Zürich, in vollständiger neuer Bearbeitung herausgekommene Buch von Hans Roth, «Rationelle Hotelbetriebsführung» als wertvoller Ratgeber für alle im Hotelfach und ähnlichen Unternehmungen Tätigen betrachtet werden.

Werfen wir einen Blick auf das Inhaltsverzeichnis: Buchführungspraxis, Anlage des Rechnungswesens und Frequenzstatistik sind ebenso berücksichtigt wie die Lebensmittelkontrolle und -kalkulation, die Berechnung von Restaurationsplatten, die Kontrolle von Mobilien, Lingen, Silber, Telefon, Keller, Bar usw. Die Methode des Autors, eines erfahrenen und anerkannten Fachmannes, ermöglicht eine klare Betriebsführung, die trotz ihrer Einfachheit jederzeit den Überblick über alle Einzelvorgänge gewährt. Die Tabellen und Formulare, die Roth zur Führung jedes Kontos vorschlägt, haben sich in der Praxis bewährt. Somit erfüllt das Buch einen doppelten Zweck: Jedem Betriebsführer von Hotels, Restaurants, Krankenanstalten, Internaten usw. hilft es, ein Rechnungswesen aufzubauen, das auf kürzestem Wege den grösstmöglichen Einblick in das Unternehmen gewährt und somit ein zielbewusstes, sparsames Haus halten ermöglicht; an Hotelfachschulen wird es sich, wie bisher, als klares und übersichtliches Lehrmittel bewähren.



Saison des raisins!

Servez un dessert rafraîchissant en utilisant notre

Crème Caramel
DAWA

présentée en coupes ou en godets à diplomates et bien garnie de baies fraîches ou d'une macédoine de fruits frais. C'est un vrai régal et cela ne vous reviendra pas cher! Demandez-nous nos recettes spéciales en nous passant votre commande de Crème Caramel DAWA par unités de 50 ou de 100 sachets.

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

Zu verkaufen Mange

wegen Anschaffung eines grösseren Modells. – Vollkommen neuwertig. Marke Ferrum, Walze 2 m, Volt 380/220, Amp. 2,2/3,8, Typisches Hotelmodell in Grösse und Wirtschaftlichkeit. Anfragen: Central-Waschanstalt, Bern.

Gäste-Bücher Journale etc.

liefert vorteilhaft
Geschäftsbücherfabrik

C. A. HAAB



Kunstharz-Platte



farbecht
unempfindlich gegen Flüssigkeiten
mühselos blitzsauber zu halten
bleibt ein Leben lang schön

Restaurants • Hotels • Pensionen • Tea Rooms • Bars



FORMICA gewinnt Ihnen neue Gäste

Ihr Etablissement gewinnt ungemein, es wird freundlicher und attraktiver, wenn Sie die abgenutzten, unhygienischen Tisch-, Bar- und Buffetplatten mit den eleganten FORMICA-Kunstharz-Platten belegen lassen.

FORMICA ist unempfindlich gegen aufschlagende Gegenstände, kratzende Schlüssel, verschüttete Flüssigkeiten, und sogar gegen Zigaretteglut.

Und, wie mühelos ist das Reinigen: Mit einem feuchten Lappen entfernt man im Handumdrehen alle Fett-, Kaffee-, Saucen-, Weinflecken usw. und zaubert wieder die adrette, makellose FORMICA-Oberfläche hervor.

FORMICA ist in vielen ansprechenden Dessins und Farben erhältlich. Wo immer verlegt: FORMICA wird die Lebensdauer jedes Möbels überdauern. FORMICA muss nie ersetzt werden – die ersten Kosten sind die letzten

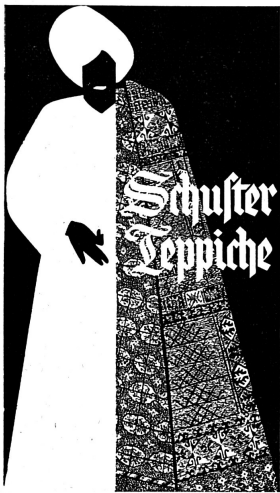


Verlangen Sie telephonisch oder schriftlich Muster und Prospekt bei einem der offiziellen Vertreter:
Basel 1: P. Matzinger, Steinenberg 5, Tel. (061) 227845 • BERN 1: Joh. Steimle, Rosanweg 37, Tel. (031) 56466 • GENÈVE 1: A. Dumont, 19, bd. Helvétique, Tel. (022) 389033 • LAUSANNE 1 / VEVEY 1 und Fil.: Gétaz-Romang-Ecoffey S.A. • LUGANO 1: S.A.C.I.L., Segherie di Viganello, Tel. (091) 22545 • LUZERN 1: F. J. Obrist Söhne AG., Reussinsel, Tel. (041) 21102 • ZÜRICH 1: Ostag Sperrholz, Zimmerliststrasse 6, Tel. (051) 526152

Vertreter für die Schweiz von Thos. De La Rue & Co. Ltd., London, Plastik-Abt.: F. Paux, 9, chemin de Mornex, Lausanne.



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



**Schuster
Teppiche**

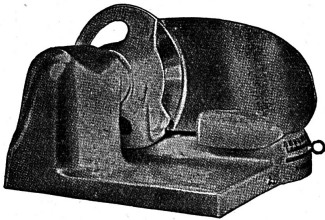
das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

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

**KALTE PLATTE!
RESTAURATIONSBROT!
SANDWICHES!**

mit



Fleischschneidemaschine
geschnitten,
präsentieren gut und ausgiebig

Tausendfach bewährt

HOBART-MASCHINEN J. Bornstein AG., Zürich
Talacker 41 Telephon (051) 27 80 99

**Wäscherei-
maschinen**

zu verkaufen:

Waschmaschine Poensgen, 10 kg
Tumbler Von Rotz
Ausschwinge Schulthess
Muldenmange Ferrum
dampfheizt.

Offerten unter Chiffre T 23713 U an Publicitas Biel.

En France, à 60 km de la Suisse,
on cède pour raison de santé Eta-
blissement
tenu pendant 25 ans

**brasserie, restaurant,
bar américain**

terrasse extérieure pour 1000 places; 800 places
intérieures. Matériel neuf; cuisine entièrement
au gaz; argenterie et vaisselle pour 600 couverts.
Appartement 6 pièces au 1er étage. Pour ren-
seignements, écrire sous chiffre B R 2906 à
l'Hotel-Revue, Bâle 2.



«Bei Ihnen ess' ich
am liebsten!»

Ein zufriedener Gast lobt gern! Gewinnen Sie Ihre Gäste mit einer sorgfältig gepflegten Küche, wo nur einwandfreie Zutaten verwendet werden! NUSSGOLD ist die Marke, die Ihr volles Vertrauen verdient. NUSSGOLD «10%» gibt jedem Gericht das «gewisse Etwas» des feinen Butteraromas. Mit NUSSGOLD kochen Sie preiswert, und immer wieder gilt: Mit NUSSGOLD schmeckt's besser!

Ein praktischer Wink:

Gemüse ist gesund!
Dünsten Sie es im eigenen
Saft, so behält es seinen vollen
Nährwert. Und dazu verwenden
Sie NUSSGOLD «gelb», das
jedem Gemüse ein besonders
kräftiges Aroma gibt!



Vorteil
der Tablettenform:
Die vollautomatisch
besorgte
Verpackung schützt
zuverlässig vor
schädlichen Ein-
wirkungen der Luft.

Speisefettwerke AG GATTIKER & CO Rapperswil SG



Der beliebten
GIGER-MISCHUNG
wurde von der Jury der HOSPEIS
die höchste Auszeichnung
Goldmedaille mit «Félicitations»
verliehen.

Ein neuer Beweis überlegener Qualität!
Verlangen Sie bitte bemesterte Offerte.

HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln ein gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 227 35



Aufschnittmaschinen
neue und Occasionen
**THEO
KNEUBÜHLER
LECO**
Obergrundstr. 36
LUZERN

zu verkaufen
neue, solide

Stühle

schon ab Fr. 17.20.
O. Locher, Baumgarten, Thun



**Silber
pflege mit
Argentyl**

denn für die Pflege des kost-
baren Silbers ist nur das Beste
gut genug

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

Erfahrene Spezialisten zeigen
praktisch, wie Sie grössten Nutzen
aus der Anwendung von
ARGENTYL ziehen können.

**Lerne
Englisch
in London**

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

Gelegenheit
Zu verkaufen ein grösseres
Quantum neuerwertige, schö-
ne und solide

**Wirtschafts-
stühle**

zum Preise von Fr. 17.50 per
Stück. Möbelabrik Gschwend
AG., Steffensburg, Tel. (033)
283 12

**Führendes
Restaurant**

in Palma de Mallorca
(Spanien)
aus gesundheitlichen Gründen per sofort an erst-
klassigen Fachmann

zu verpachten.

Bewerbungen u. Referenzen erbeten unter Chiffre
H 51908 G an Publicitas St. Gallen.

Ankauf
und
Verkauf
Neu
und
Alt

von
Hotel- und
Wirtschaftsbiliar.
Übernahme
jede Liquidation.
O. Locher, Baumgarten,
Thun.

**Aber gewiss
... nur bei In-
serenten kaufen!**

Gesucht
grösseres Hotel, Zweisaisongeschäft
von tüchtigem, finanzkräftigem Hotelier

Pacht oder Kauf

Graubünden, Berner Oberland, Tessin bevorzugt. Es kommt auch ältere Liegenschaft
in Frage. Stammkundenschaft nicht erforderlich. Offerten unter Chiffre F H 2886 an die
Hotel-Revue, Basel 2.



★ LUCUL-Nährmittelfabrik Zürich-Seebach Tel. 46 72 94



Bitte Offerte oder den unverbindlichen
Besuch eines Mitarbeiters verlangen!
W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 2 21 44

ANGLO-SWISS SCHOOL OF LANGUAGES
IN BOURNEMOUTH

ENGLAND

Sprachkurse für Anfänger und Fortgeschrittene.
Unverbindl. Auskunft u. Prospekte durch
das Schulsekretariat in der Schweiz:

Fritz Schilling, Lindenstrasse 33
Zürich 8 - Telephon (051) 34 48 33

Zu verkaufen

aus Gesundheitsrücksichten gut eingerichtete,
sehr gut gehendes

**Familien- und
Passanten-Hotel**

(70 Betten) in bekanntem Kur- und Sportplatz
des Engadins. Für tüchtige Leute prima Existenz.
Offerten erbeten unter Chiffre F. P. 2819 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Auf Frühjahr 1955
zu mieten oder zu kaufen gesucht

**Hotel-Restaurant, Hotel garni
oder Kurhotel**

mit 30 bis 50 Betten. Grössere Anzahlung kann
geleistet werden.
Geß. Offerten unter Chiffre H. B. 2638 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

In Stadt der Südschweiz

HOTEL GARNI

mit 70 Betten, moderner Komfort, mit 11 Restau-
rant, neuerwertiger Zustand, ca. 20 Bäder,
zu verkaufen, evtl. zu vermieten
Notw. Kapital Fr. 300.000.— bzw. Fr. 100.000.—
Für dieses und weitere Objekte schriftliche oder
mündliche Anfragen an

HOTEL-IMMOBILIEN - ZÜRICH
P. Hartmann - Seidengasse 20
Zürich 1 - Tel. (051) 23 63 64

**Hotel Monopol
St. Moritz**

Zweisaisonebetrieb, 75 Betten, mit Restaurant, Bar
und Dancing, ist ab 1. April 1955 neu zu ver-
pachten. Ausführliche Offerten mit Referenzen
sind zu richten an Dr. R. Ganzoni, Celerina.

Zu kaufen gesucht

Hotel-Pension

mit zirka 30 Betten, komfortabel eingerichtet.
2-Saison-Betrieb. Ostschweiz bevorzugt. Grössere
Anzahlung kann geleistet werden. Offerten unter
Chiffre H. P. 2885 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**ENGELBERG. Zu verkaufen
HOTEL**

mittlerer Grösse, in bester Lage, zu mässigem
Preis, sehr günstig für einen aktiv voraussenden-
den Unternehmer. Geß. Offerten an E. Waldpühl,
Hotel Trautheim, Engelberg.

NEW ANGLO-SWISS SCHOOL
OF LANGUAGES, JERSEY, C. I. (England)

Sprachkurse Englisch beg. Ende Sept. 1954 u.
anfangs Jan. 1955. Kursdauer 12 Wochen. Andere
Fächer: Französisch, Deutsch, Italienisch, Spanisch; engl.
Stenographie und Buchhaltung. Kurse für An-
fänger und Fortgeschrittene. Für det. illustr.
Prospekte: A. Steiner, Sunnyside, Hastings Road,
Jersey, C. I. (England).

**PLANTEURS
RÉUNIS** LAUSANNE

