Zeitschrift: Hotel-Revue

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein

Band: 59 (1950)

Heft: 35

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 16.08.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Internite; Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 60 Rp., Reklamen Fr. 2.– pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonements: Schweiz: jährlich Fr. 15.–, halbjährlich Fr. 2.–, promatlich Fr. 2.–, ausland: bei direktem Bereg jährlich Fr. 2.0. halbjährlich Fr. 15.0, vierteljährlich Fr. 2.–, mantalich Fr. 2.0. Postabonemente: Prezise bei den ausländischen Osstäntern erfragen. Für Adressinderungen ist eine Taxe von 30 Rp. 20 entrichten. Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. Posteheck- und Girokonto V \$5. Telephon (061) § 86 90. – Druck von Emil Birkhäuser & Cie. A.G., Basel, Elisabethenstrassez 15.

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

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

Annonces: La ligne de 6 points ou son espace 60 centimes, réclames 2 francs par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: Suisses douze mois 15 francs, tim ois 9 francs, trois mois 9 francs, trois mois 9 francs, trois mois 9 francs, trois mois 16 fr. 50, un mois 2 fr. 50, a bonnement d'acte d'ouze mois 20 francs, six mois 11 ff. 50, trois mois 6 ff. 50, un mois 2 ff. 50. Abonnement à la poste: emander le prix aux offices de post étrangent. Pour les changements d'adresse il est perçou un taxe de 30 centimes. Rélaction et administration. Bâle, Cartenstrasse 112, Responsable pour la rédaction et [édition: Dr. R. C. Streiff, Compte de chèques postaux N° V S. Téléphone (661) 5 86 90. – Imprimé par Emille Birkhæuser & Cie S. A., Bâle, Eliabethenstrasse 15.

Nr. 35 Basel, 31. August 1950 Erscheint jeden Donnerstag

50. Tahrgang 59e année Paraît tous les jeudis Bâle, 31 août 1950 No 35

Gastronomie et tourisme

Les sentiments qu'inspirent une région passent par l'estomac. L'estomac, c'est un magicien plus fort que le soleil. Plus fort que la nature. Est-il satisfait? Il vous fait oublier le mauvais temps, et vous aide à découvrir de fort agréables choses dans les moins apparentes. A-t-il en revanche quelque raison d'être chagrin? Les plus beaux jours et les plus célèbres paysages en deviennent maussades. Il faut soigner Messer gaster. Il faut avoir des attentions pour lui. Or c'est un seigneur aussi délicat et susceptible qu'il est

La gastronomie touristique consiste-t-elle à préparer fidèlement quelques spécialités du pays, puis à attendre qu'elles produisent leurs heureux effets? On peut suivre cette méthode en France, où la plupart des spé-cialités locales appartiennent à la grande cuisine. Tel est par exemple le cas de Dijon avec son classique coq au vin ou avec son onctueuse pochouse – cette bouillabaisse bourguignonne qui a sur l'autre l'avantage d'être réalisable à peu près partout, puis-qu'elle ne se compose que de poissons d'eau douce, en particulier le brochet, la perche, la carpe et l'anguille; de Bordeaux avec ses moules; de Montpellier avec son pâté de canetons; de Carpentras avec son ragoût de truffes... Car les meilleures truffes du Périgord viennent de Carpentras, comme les escargots de Bourgogne sont souvent originaires du Gros-de-Vaud, le saviez-vous? J'espère vous en parler quelque jour ici.

Revenons à notre problème: le moyen de présenter une fondue, une raclette ou une choucroûte – fussent-elles supérieurement réussies – comme on présente un de ces aristo-crates du four? Les plats compliqués sont les plus faciles à savourer; les plats simples, pour être appréciés à leur valeur, exigent une lente initiation. Ils ne parlent leur vrai langage et ne révèlent tous leurs secrets qu'aux acclimatés. Ces démocrates ont leur hiérarchie et leur protocole; ils n'admettent pas le premier venu, qu'il soit lord ou qu'il soit d'or. Mais quels que puissent être les mérites des au-tochtones, l'hôtel doit premièrement songer aux autres. Surtout quand la clientèle a la diversité qui la caractérise chez nous. La tentation serait alors de ne mettre parmi les spécialités que la truite au bleu, les filets de perche, la friture - quitte à offrir par ailleurs une honorable moyenne de cuisine courante. Solution certes pratique; solution à plusieurs égards nécessaire. Elle n'exclut toutefois nullement un effort culinaire plus digne du très beau mais chatouilleux mot qu'est celui de gastronomie...

Entendons-nous bien: il ne saurait s'agir de reléguer à l'arrière-plan les spécialités régionales. Tout au contraire, on ne se donnera jamais assez de peine pour les diversifier et pour les rendre capables de retenir l'atten-tion des non-initiés. N'oublions pas que le risque qu'elles courent, c'est de devenir, la routine aidant, un oreiller de paresse: il faut à tout prix l'éviter. Or, le meilleur moyen d'y parvenir consiste peut-être à maintenir ail-leurs en haleine une féconde initiative. D'autant plus que le choix ne manque pas. Ici, entière liberté. Il suffit, pour être prudent, d'obéir au flair plutôt qu'à l'audace. Le flair, vos chefs l'ont: c'est un don de cuisiniers. Et les saisons contribueront volontiers à éveiller leurs idées. Voici bientôt celle du gibier. Le civet va reparaître sur toutes les tables. Avec vous je m'en réjouis. Mais enfin, si l'on essayait quelquefois d'une autre formule pour ces spirituels collaborateurs que sont le lièvre et le chevreuil? Je n'ose parler de la plume: elle est rare, inabordable depuis la guerre. Quel dommage! Le perdreau sur canapé était pourtant l'obligeance même; il vous régalait quelqu'un sans impliquer un long prélude. Nous touchons au nœud du problème. Pas de gastronomie sans perfection. La principale publicité, c'est l'odeur du plat; entendez l'odeur qu'il laisse dans le souvenir, et qu'à son tour le souvenir ré-pandra largement autour de lui. Or la perfection, quoi qu'on en dise, coûte cher. Les menus ainsi conçus atteindront des prix vertigineux. On vous accusera de bien nourrir votre prochain, pour l'agrément de le fusiller ensuite. Ne cherchons pas à méconnaître ces risques. Ils existent; ils sont graves. Mais le système du plat unique, qui se développe de plus en plus, ne serait-il pas de nature à ré-soudre la question?

Reste celle de la publicité. Maints gourmets

s'en défient, à juste titre parfois, avouons-le. Ce qui ne les empêche pas de suivre ailleurs les injonctions publicitaires tout comme le commun des mortels. Autrement dit, s'il importe avant tout que le plat soit digne de la publicité, il importe aussi que la publicité, pour réussir, soit digne du plat. Alors elle deviendra un gain au lieu d'être cette charge indispensable et accablante, qui ne cesse de rappeler son existence lorsqu'on estime l'avoir définitivement réduite à sa plus simple expression. A ce propos, je crois la publication des menus dans les journaux, sous la forme qu'elle prend à l'ordinaire, nettement insuffisante. Cette sorte d'affichage collectif et immobile laisse inemployés les vrais moyens d'attirer et de retenir l'attention. Il faut créer une atmosphère autour du plat; de cette atmosphère dépend non seulement l'in-térêt qu'il suscitera, mais la suggestive sympathie qui permettra d'y trouver la sensa-tion rare. Prédisposons alors les esprits à découvrir les merveilles qu'ils voudront avoir eux seuls perçues. Comment y parvenir? En s'adressant à l'imagination avec tous les sortilèges du verbe. L'art de rendre désirable un plat ne doit pas être plus négligé que celui dont relève sa préparation culinaire.

Paul André

Kostensenkung durch Kostenüberwachung

Von Dr. rer. pol. Beat R. Kunz

Kostensenkung ist eines der wirkungsvollsten Mittel zur Verbesserung der Rentabilität einer Unternehmung. Sie hat meistens mehr Aussicht auf Verwirklichung als eine Vermehrung des Ertrages, weil letztere von der Nachfrage nach der betr. Leistung und von den Konkurrenzverhältnissen abhängt, also von Faktoren, auf die der Unternehmungsleiter nur sehr wenig oder gar keinen Einfluss ausüben kann.

In einer Branche, in der die Rentabilität in vielen Fällen ungenügend, ja sogar negativ*) ist, muss auf die Senkung der Kosten viel Gewicht gelegt werden. In der schweizerischen Hotellerie, die sich zweifellos in dieser Lage befindet, kommt der Kostensenkung eine besonders grosse Bedeutung zu, weil für bestimmte Hotelkategorien bereits ein starkes Missverhältnis zwischen Angebot und Nachtrage besteht, wodurch eine Steigerung des Ertrags, sei es durch Preiserhöhung, sei es durch Frequenzsteigerung, sehr erschwert wird. An dieser letzten Feststellung könnten höchstens wesentliche Erleichterungen für den Zustrom ausländischer Gäste etwas än-

Wenn von Kostensenkung die Rede ist, so ist der Gedanke an eine Senkung der Einstandspreise der Kostengüter und -Leistungen der naheliegendste. Mittel hierzu können sein: politische Massnahmen, wenn der Staat einen Einfluss auf die Preisbildung ausübt, oder Zentralisation des Einkaufs, so weit sie ohne schädigende Rückwirkungen auf die Branche möglich ist, Normierung usw. Es fällt nun aber sofort auf, dass solche Massnahmen, vor allem die Senkung gebundener Preise, nicht vom einzelnen Unternehmungsleiter abhängen, sondern von Dritten, die an unserer Unternehmung nicht interessiert sind; häufig hängen sie sogar von Dritten ab, die ein gegen-

*) Die effektiv eingetretenen Verluste werden oft übersehen, weil die tatsächliche Entwertung der Anlagen nicht durch die Vornahme von Ab-schreibungen berücksichtigt wird.

teiliges Interesse haben, nämlich die Hochhaltung der Preise.

Aus diesen Überlegungen ergibt sich, dass eine Kostensenkung auf diesem Wege eine reichlich unsichere Angelegenheit ist, oder mindestens, wenn sie wirklich Aussicht auf Erfolg hat, sehr viel wertvolle Zeit bis zum Eintreten dieses Erfolgs verstreichen kann. Die Angehörigen einer Branche, die - wie die schweizerische Hotellerie - sich in dieser wenig beneidenswerten Situation befinden, tun deshalb gut, sich nach anderen Möglichkeiten der Kostensenkung umzusehen. Solche Möglichkeiten sind tatsächlich fast überall vorhanden. Sie bestehen vorwiegend in der Er-höhung der Wirtschaftlichkeit durch Bekämpder Verlustquellen. Auf diesem Gebiet verbleibt hierzulande in der Hotellerie, wie in andern Wirtschaftszweigen, noch sehr viel zu tun. Dies ist aber eine sehr grosse Aufgabe, die vor allem beim einzelnen Hotelier viel Selbstkritik voraussetzt.

Der Schreibende hat hie und da Gelegenheit, Kostenvergleiche in ein und demselben Hotel über ein paar Jahre anzustellen (sog. Zeitvergleiche, bei denen selbstverständlich eventuelle Frequenzunterschiede berücksichtigt werden). Dabei hat er oftmals die Erfahrung machen können, dass auch in gutgehenden und anerkannt gutgeführten Hotels noch namhafte Verlustquellen bestehen. Wir dürfen dafür den betr. Hoteliers keinen Vorwurf machen, denn sie hatten bisher die Möglichkeit gar nicht, die Verlustquellen festzustellen; ohne sie feststellen zu können, kann man sie aber auch nicht ausmerzen.

Wichtig ist aber, dass die Hotellerie einsieht, dass wir lernen müssen, solche Verluste rechtzeitig aufzudecken und dann auch zu bekämpfen. Denn, wenn wir verhindern, dass in einem Jahr für einige Tausend Fran-ken z. B. Putzmaterial oder elektrischer Strom vergeudet wird, so ist es klar, dass sich dadurch die *Rentabilität* unserer Unternehmung um die so ersparte Summe erhöht

AUS DEM INHALT - SOMMAIRE

Betrachtungen zu Wandlungen im Fremdenverkehr der Marshall-Län-der

Hoteltechnik Nr. 3

Visite à la caisse «Hotela»

Vorsätzliche und fahrlässige Vertragsbrüche Tout va très bien... dit-on à New-York Umschau

Seite/page 4:

Korea und die Sommersaison

Das Comptoir Suisse in Lausanne vor der Eröffnung

Exposition nationale de viticulture au 31e Comptoir Suisse Veranstaltungen

Aus der Hotellerie - Vermischtes -Divers

Warum ist Österreich so billig?

Damit stellt sich die Frage: Wie können wir das Geschehen im Innern unserer Hotelbetriebe so überwachen, dass wir allfällige Verlustquellen sofort nach ihrem Auftreten entdecken? In Kleinbetrieben hat der Betriebsleiter die Möglichkeit, mit seinen fünf Sinnen alle Stellen des Betriebes fast ständig zu kontrollieren. Wenn ein solcher Betriebsleiter über die Eigenschaften verfügt, die für diesen Beruf nötig sind, wird er die meisten Verluste an Kostengütern, die durch mangelhafte Betriebsanlagen oder durch Versagen be-stimmter Betriebsangehöriger usw. entstehen, in der Regel bald aufspüren. Allein, es gibt eine Erscheinung, die auch hier den Überwa-chungsmöglichkeiten gewisse Grenzen setzt: Wenn der gleiche Mensch dauernd im gleichen Betrieb tätig ist, so gewöhnt er sich derart an das Bestehende, dass er bestimmte Mängel gar nicht mehr feststellen kann. Wir Betriebswirtschafter nennen dies Betriebsblindheit. Wegen dieser Betriebsblindheit, die in allen Betriebsarten bei Leitern und höhern Angestellten auftreten kann, wird man auch in Kleinbetrieben nicht um gewisse zusätzliche Kontrollmassnahmen herumkommen. Immerhin können sich diese in viel geringerem Umfang halten, als in den grösseren und grossen Betrieben.

Wenn wir die Kosten eines grösseren Betriebes mit der nötigen Sorgfalt überwachen wollen, so müssen wir vor allem den Betrieb in kleinere, in sich mehr oder weniger ge-schlossene Einheiten unterteilen. Für jede dieser Betriebsabteilungen, die wir Kosten-stellen nennen, kann der Betriebsleiter, unter-stützt durch die betr. Mitarbeiter, genau festsetzen, wieviel an Kosten jeder einzelnen Kostenart bei einem bestimmten Beschäftigungsgrad im Minimum entstehen werden.

In dieser Ausgabe:



Nr. 3 3. Jahrgang 1950

Das heisst mit anderen Worten: Wir erstellen einen nach verschiedenen Kostenstellen unterteilten Kostenplan unseres Betriebes. Die Plan- oder Sollkosten sind eigentliche Ideal-kosten, weil sie ein ideales Minimum darstellen, d. h. ein Maximum an Wirtschaftlichkeit voraussetzen. Der Kostenplan darf also nicht mit einem Budget verwechselt werden, das mit den normalerweise in der Budgetperiode zu erwartenden Grössen rechnet.

Einen Vergleich der tatsächlich antallenden Kosten mit diesen Plankosten vorzunehmen, setzt voraus, dass wir die Kosten laufend genau erfassen, und zwar nach Kostenstellen unterteilt. Wie diese Erfassung zweckmässig erfolgen kann, wurde in früheren Veröffent-lichungen des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr der Universität Bern (vgl. u. a. Walther Kunz: Hotel-Rechnungswesen nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen, und Bernhard: Betriebsabrechnung und Kalkulation des Hotels, beide Verlag Paul Haupt, Bern) verschiedentlich dargestellt. Es ist nun offensichtlich, dass durch laufenden Vergleich der anfallenden Kosten mit den Plankosten jeder Mehrverbrauch an Kostengütern und -Leistungen sofort zutage kommt; zugleich ist er automatisch auf eine bestimmte Kostenstelle lokalisiert, was die Abklärung der Ursachen wesentlich erleichtert. Wir sehen, dass solche *Plankostenvergleiche* oder Soll-Ist-Kostenvergleiche, die zu jeder beliebigen Zeit durchgeführt werden können, ein äusserst wirksames Mittel der Kostenüberwachung sind.

Kleinbetriebe, die keine geschlossenen Vergleichsrechnungen dieser Art durchführen können, werden sich auf die Überwachung bestimmter Kostenarten beschränken, bei denen Verluste am leichtesten auftreten können. Die Methode des Plankostenvergleichs ist auch in diesem Fall anwendbar.

Neben dem Plankostenvergleich gibt es noch andere Möglichkeiten von Kostenvergleichen, die unter Umständen der Kostenüberwachung dienen können. Beispielsweise die Zeitvergleiche, bei denen, wie bereits erwähnt, die Kosten eines Betriebes mit solchen des gleichen Betriebes - aber in einer früheren Periode - verglichen werden, und die zwischenbetrieblichen Kostenvergleiche. In beiden Fällen besteht aber die Gefahr, dass man Schlechtes mit Schlechtem vergleicht; im ersten Fall können die Kosten der früheren Vergleichsperiode zu hoch sein, im letzten kann dies für den oder die Vergleichsbetriebe zutreffen. Das ändert nichts an der Tatsache, dass speziell die zwischenbetrieblichen Vergleiche zur Aufdeckung grösserer betrieblicher Mängel (z. B. zu hoher Brennmaterialoder Stromverbrauch wegen fehlerhaften Anlagen) vorzügliche Dienste leisten können. Auf dem Gebiete des externen Betriebsvergleichs haben die Erfa-Gruppen I und II des SHV schon sehr wertvolle Arbeit geleistet, und es ist sehr zu bedauern, dass diese guten Beispiele keine Nachahmung – vor allem in der Saisonhotellerie – gefunden haben.

Wenn von Steigerung der Wirtschaftlichkeit in den Betrieben die Rede ist, so denken viele Leute sofort an teure Rationalisierungsmassnahmen, vor allem an die Anschaffung arbeitsparender Maschinen. Es sei zugegeben, dass solche Massnahmen wegen den heutigen, im Verhältnis zum Ertrag hohen Personalkosten in vielen Fällen zu einer Senkung der Gesamtkosten führen können. Wir können uns aber auch denken, dass z. B. in Saisonhotels mit kurzer Betriebsdauer solche Maschinen gar nicht genügend ausgenützt werden können, um wirtschaftlich zu sein. Wenn man die Wirtschaftlichkeit zweier verschiedener Verfahren für die gleiche Arbeit (z. B. Kartoffelrüsten von Hand oder mit Maschine) prüfen will, so ist es nötig, dass man die vol-len Kosten beider Verfahren genau kennt. Wir dürfen aber nicht übersehen, dass es in den meisten Betrieben zahlreiche Einsparungsmöglichkeiten gibt, die keine teuren Investitionen nötig machen.

Unerlässliche Voraussetzung, sowohl für Verfahrenskostenvergleiche als auch für die vorhin erwähnten Betriebsvergleiche im Interesse einer geschlossenen Kostenüberwachung, ist ein präzis arbeitendes Rechnungswesen, wie es durch das Berner Forschungsinstitut für die Hotellerie vorgeschlagen wird. Ein solches Rechnungswesen liefert aber nicht nur die Unterlagen für solche Vergleichsrechnungen, sondern es ist auch eine unbedingte Voraussetzung für die Kalkulation der Selbstkosten der Hotel-Leistungen. Auch die Kenntnis der Betriebsergebnisse, die durch die Erstellung der einzelnen Leistungen erzielt werden, die durch ein neuzeitliches betriebswirtschaftliches Rechnungswesen ebenfalls ermöglicht wird, kann für die Betriebsleitung von grossem Interesse sein.

Wenn wir so viel Gewicht legen auf die Kostensenkungsmassnahmen durch eine straffe Kostenüberwachung, so geschieht es nicht deshalb, weil fromme Moralisten erklären, Selbsthilfe sei die schönste Hilfe, sondern weil es tatsächlich die einzige Hilfe ist, die nicht vom guten Willen unserer mehr oder weniger wohlwollenden Mitmenschen abhängt. Da das Wohlwollen gegenüber der schweizerischen Hotellerie nicht überall sehr gross ist, würde es sich bestimmt lohnen, wenn diese in Zukunft auch diesen Möglichkeiten der Kostensenkung vermehrte Beachtung schenken würde.

Betrachtungen zu Wandlungen im Fremdenverkehr der Marshall-Länder

Von unserem Pariser Korrespondenter

Das "Comité de Tourisme" der Europäischen Wirtschaftsorganisation ist in den letzten drei Monaten relativ wenig an die Öffentlichkeit getreten, wiewohl seine Verdienste um die Liberalisierung des intereuropäischen Touristenverkehrs und die Rolle, welche die schweizerische Delegation bei diesen Bestrebungen spielte, nicht gering eingeschätzt werden darf. Man hat aber den Eindruck, dass die Tätigkeit der Kommission von em Mitgliederländern der OECE selbst nicht immer und auf allen Gebieten die Unterstützung erhält, die unerlässlich ist, will man dem unsichtbaren Export im Rahmen des Marshallplanes den Auftrieb verleihen, dessen er bedarf. Das geht unter anderem aus dem Studium der verschiedenen Programme "auf lange Sich" hervor, die von den einzelnen Europaländern beim OECE-Sekretariat einliefen und die nur ganz ausnahmsweise Ziffern und Fakten über den wichtigsten Teil des unsichtbaren Exports, den Reise- und Perienverkehr, enthalten. Wir behalten uns vor, auf einige dieser Berichte im Laufe der nächsten Wochen kurz zurückzukommen. Inzwischen drängen sich aber einige Bemerkungen grundsätzlicher Natur über die sich anbahnenden Wandlungen der europäischen Fremdenverkehrsstruktur auf. Sie sind für die Schweiz besonders wichtigs. Das .. Comité de Tourisme" der Europäischen

Kann England ein Touristenziel werden?

Auf den ersten Blick fällt es als merkwürdig auf, dass sich unter den OECE-Ländern, die dem Fremdenverkehr in den letzten Jahren erhöhte, ja ungemein intensive Aufmerksamkeit und ausergewöhnlich viele Propagandamittel widmen, auch Grossbritannien befindet, das bisher kaum als klassisches Ferienziel für Europäer galt. Die sozialen und materiellen Vorbedingungen für einen qualitativ hochstehenden Fremdenverkehr waren bisher in England schon deswegen nicht gegeben, weil das Land noch am deutlichsten unter den direkten und indirekten Kriegseinstrkungen leidet und zu den wenigen Ländern Westeuropas gehört, in denen die Ernährung noch gewissen Rationierungsmassnahmen unterworfen bleibt. Der praktische, auf Weltpolitik gerichtete Sinn des Engländers und die überald deutlich werdende Tendenz, den Staat stimulierend in einzelnen Wirtschaftsgebieten intervenieren zu lassen, hat aber offenbar in Grosspirannien dazu geführt, dass die öffiziellen Stellen ihre Fremdenverkehrspropaganda sehr expansiv venieren zu lassen, hat aber offenbar in Grossbritannien dazu geführt, dass die offiziellen Stellen
ihre Fremdenverkehrspropaganda sehr expansiv
gestalteten, um auch diejenigen kontinentalen
Touristen, die vorwiegend zu geschäftlichen
Zwecken nach England reisen, mit den natürlichen Schönheiten des Landes, seinen ausgezeichneten Strassen und seinen folkloristischen
Eigenheiten bekannt zu machen. Aus diesem
Grunde darf England als Faktor im europäischen
Gesamtfremdenverkehr – ungeachtet der dort
noch herrschenden Teilaussterity – nicht übersehen werden. Anderseits ist es für die trotz aller
dirigistischen Merkmale liberalen Grundhaltung
der englischen Wirtschaftspolitik bezeichnend,
dass die Regierung Seiner Majestät, nachdem der
"tote Punkt" der Befreiung des Importhandels
einmal überwunden schien, mit vollen Segeln im
liberalen Fahrwasser steuerte und im bilateralen
Handelsverkehr mit vielen Ländern heute die
oprozentige Befreiung der Einfuhr bereits überschritten hat. Es bleibt also nur zu hoffen, dass
dieser Befreiungspolitik auf sichtbarem, in den
nächsten entscheidenden Monaten auch eine
solche auf unsichtbarem Gebiet folgen wird.

Abwertungskonjunktur in Österreich

Abwertungskonjunktur in Österreich
Österreich sucht seine Naturschönheiten nach
Kräften auszunutzen. Das durch zwei Weltkriege,
durch ein unsinniges Besetzungsregime seiner
vollen Souveränität beraubte und ständig zwischen Kriegsangst und Friedensliebe hin und
her geworfene Ländchen will sich mit Recht in
seinem unsichtbaren Export einen Ersatz für die
materiell bedingten Ausfälle im Sektor der
Handelsexporte schaffen. Durch die im November
1949 erfolgte Abwertung des Schillings um 30%
erhalten Österreichs Anstrengungen um Hebung
seines Touristenverkehrs für seine unmittelbaren
Nachbarn zwangsläufig den Charakter jenes
Valutadumpings, das man aus der Zeit vor dem
Krieg durch die deutsche "Register-Mark" und
in den ersten beiden Nachkriegsjahren aus der
Periode der Währungsabwertungen bzw. des
natürlichen Währungsverfalls (z. B. in Italien und
Frankreich) noch in nicht sehr angenehmer Erinnerung hat. Erfahrungsgemäss pflegen aber
Abwertungsinjektionen einem an sich noch nicht
gestärkten Wirtschaftskörper nur sehr vorübergehend zu nutzen. In Österreich sind seit der Abwertung die Gross- und Detailpreise im Ernährungssektor vereinzelt bis zu 179% gestiegen,
so dass also heute schon bezweifelt werden darf,
5 Millonen und für das Jahr 1951/52 25 Millone
Inden andern Ländern vorsieht, tatsächlich erreicht wird.

Stabilere Grundlage in Italien

Auch Italien hat sich das System des touristi-schen Dumpings zum mindesten noch im Jahre 1948 und in den ersten drei Vierteln des Jahres 1949 dadurch nutzbar gemacht, dass es dem Wechselverkehr der ausländischen Touristen – im Gegensatz zu Frankreich – keinerlei Beschrän-Wechselverkehr der auslandischen Touristen – im Gegensatz zu Frankreich – keinerlei Beschrän-kungen auferlegte und somit der Staatskasse den Wechselgewinn sicherte, der in anderen Ländern in den Schwarzmarkt abwanderte. Da die italienischen Detailpreise sich – trotz der freien Devaluierung des Dollars um 8%, im Zuge der Devaluierungswelle des letzten Herbstes – um ca. 15% verminderten, darf man die Grundlagen des italienischen Fremdenverkehrs und seine immer noch hervorragende Rolle als europäisches Touristenland, "par excellence", wie es im übrigen der Verlauf des "Heiligen Jahres" deutlich zeigt, nicht unterschätzen, obwohl die sozialen Vorbedingungen für die internationale Touristik in einem Wirtschaftsgebiet, das noch über 1,9 Millionen Arbeitslose aufweist, weniger konsolidiert scheinen wie etwa in Frankreich oder Belgien. Ob man den immer wieder auftretenden Behauptungen, dass Italien einer neuen Inflation und damit auch einer neuen Preishausse entgegengehe, Glauben schenneuen Preishausse entgegengehe, Glauben schen-ken darf, mag dahingestellt bleiben. Der bisherige Verlauf des Touristenjahres rechtfertigt jedenfalls keine Befürchtungen auf einen jähen Konjunktur-

Westdeutscher Fremdenverkehr noch unentwickelt

Das dritte Anliegerland der Schweiz, die Westdeutsche Bundesrepublik, tritt mit der partiellen Befreiung des touristischen Zahlungsverkehrs im Rahmen der OECE gegenüber seinen europäischen Handelspartnern zwar jetzt erstmals wieder als Fremdenwerhehrs-Lieferland auch für Schweiz deutlicher in Erscheinung als in den ersten Jahren nach dem Krieg, kann aber infolge der politischen Fesseln, die seiner Souveränität auferlegt werden, noch nicht als Reiseland im westeuropäischen Sinne gelten, obwohl seine Fremdenindustrie technisch wieder nach der Höhe strebt und insbesondere durch die Räunung einer Reihe grosser Badeorte in den Rheinprovinzen durch die französischen bzw. angelsächsischen Besetzungsbehörden den Beherbergungsraum der deutschen Hotellerie wesentlich vergrösserte. Eine Verschiebung der europäischen Fremdenverkehrsstruktur durch verstärkte Eingliederung Deutschlands ist vor dem nächsten Sommer kaum zu erwarten, schon weil der Nacholbedarf der deutschen Hotellerie noch sehr stark ausgeprägt ist und Ausbau und Modernisierung der Hoteleirinichtungen zum Teil hinter den Fortschritten der anderen Länder zurückgeblieben sind. Das dritte Anliegerland der Schweiz, die West-

Rückschläge in Belgien und Frankreich

Rückschläge in Belgien und Frankreich

Seit Beginn des Jahres 1950 wird die Stellung, die Frankreich und Belgien im westeuropäischen Touristenverkehr einnehmen, durch zwei Entwicklungstendenzen gekennzeichnet. In beiden Ländern, die ihren touristischen Zahlungsverkehr mit der Schweiz praktisch von den letzten Fesseln der Devisenbewirtschaftung befreit haben, sind einerseits die Preise mehr oder weniger rasch gestiegen, während sich anderseits, insbesondere für Frankreich, die Abstände zwischen den getätigten Paralleldevisenkursen und den amtlichen Währungsnotierungen verringerten. Auf die durchaus verschiedene Rolle, welche die beiden Länder infolge der Verschiedenheit ihrer geographischen Struktur, ihrer Ausdehnung und ihrer saisonalen Anziehungskraft im europäischen Fremdenverkehr spielen, braucht in diesem Zusammenhang nicht näher eingegangen zu werden. Es genügt festzuhalten, dass sowohl in Belgien und Luxemburg als auch in Frankreich die Normalisierung der Ernährungslage die Garantien für den Komfort des Reisens und die Befreiung des internationalen Touristenverkehrs von unnötigen Kontollmassnahmen, das freie Spiel der Konkurrenz gegenüber dem Ausland, wieder herstellen. Dies wirkt sich naturgemäss zugunsten der billigeren Länder aus oder, bei gleichem Preisniveau, zugunsten der höheren Verpflegungs- Beherbergungs- und Empfangsqualität. So haben beispielsweise die belgischen Seebäder deutlich gegenüber dem französischen verloren. Aber auch Frankreich

Hoteltechnik Nr. 2 und 3

Mit der heutigen Ausgabe der Hotel-Revue er-Mit der heutigen Ausgabe der Hotel-Revue erscheint die Hoteltechnik Nr. 3, die nochmals dem Heimatstil gewidmet ist. Nachdem eine Reihe führender Architekten und Innenarchitekten – wir nennen nur die Herren Moritz Hauser, Arnold Itten, Hans Leuppi, Hermann Schneider und Max Sütterlin – in den reichillustrierten Beilagen zu Wort gekommen sind, zieht Herr Theo Schmid in seiner Schlussbetrachtung das Fazit des Meinungsaustausches, das in die Feststellung ausmündet: "Jeder, der in guter Treu im regionalen Baustil zu bauen versucht, muss ein Neues schaffen, das wesentlich anders ist als das auf gleichem Boden gewachsene historische Vorbild." gleichem Boden gewachsene historische Vorbild.

Um all jenen, die für die baulichen Stilfragen Interesse bekunden – bei der kommenden Hotelerneuerung wird überall da, wo Umbauten und Neugestaltung der Räume sich aufdrängen, eine Auseinandersetzung mit den architektonischen Problemen sich als notwendig erweisen –, entgegenzukommen, sind wir in der Lage, Separatabzüge der Hoteltechnik Nr. 2 (Architekt und Heimatstil) und Nr. 3 (Vom sachlichen Bauen zum Heimatstil) und wie weiter) in feiner Papierqualität solange Vorrat zum Preise von zusammen 1 Franken zu liefern. Bestellungen sind zu richten an die "Hotel-Revue", Basel, Gartenstrasse 112. Mit der nächsten Nummer der Hoteltechnik werden wir uns von den rein architektonischen Fragen ab- und den betrieblich-organisatorischen Problemen der Hotelerneuerung zuwenden. Die Rationalisierung der Betriebsräume sowie dem Um all jenen, die für die baulichen Stilfragen

Problemen der Hotelerneuerung zuwenden. Die Rationalisierung der Betriebsräume sowie dem Ausbau und der Vervollkommnung der technischen und sanitären Anlagen kommt in der Tat eine besondere Bedeutung zu, sei es, dass dadurch eine bessere Ausnützung der Arbeitskräfte ermöglicht wird, sei es, dass der Hotelkomfort auf jenen Standard gebracht wird, der sich vom Standpunkt der internationalen Konkurrenzfähigkeit als unerlässlich erweist. Über die Einzelheiten dieses Programmes werden wir unsere Leser bei späterer Gelegenheit orientieren.

musste in diesem Sommer zum ersten Male am eigenen Leibe verspüren, dass sich die höhere Qualität der Dienstleistung am Kunden nicht nur in der Konkurrenz der Schweiz, sondern auch Spaniens zu seinen Ungunsten auswirkt. Zum ersten Male wird von berufener Seite bestätigt, dass die beiden Ferienmonate Juli und August sich im französischen Fremdenverkehr weit entäuschender entwickelten, als man es nach den allzu hoch gespannten Erwartungen des Frühjahrs glaubte. Nicht nur, dass dem ausländischen Gast gegenüber der Preisbogen überspannt wurde, es werden zuweilen – gelinde ausgedrückt – auch allzu hohe Zumutungen an sein psychologisches Verstämdins für kulturelle und soziale Eigenarten des Gastlandes gestellt. Die Gegenleistungen in den Hotels (Sauberkeit, Aufmerksamkeit der Bedienung, persönliches Entgegenkommen des Gastwirtes) entsprachen in der Tat in diesem Sommer in Paris und in der Provinz, nicht immer dem bezählten Preis. In diesem Zusammenhang muss man auch der Ansicht entgegentreten, dass nur der Ausfall amerikanischer Gäste infolge des Koreakonfliktes Frankreichs Fremdenfrequenz benachteilige. Die Schweiz und Italien hatten mehr Amerikaner als im vergangenen Jahr. Nur Frankreich hatte weniger. Es zeigt sich eben, dass, was sich auch im sichtbaren Handel von jeher als eine Binsenwahrheit erwies: die Quantität auf die Qualität drückt. Die glanzvolle Medaille des Rekordtouristenjahres 1949 hatte in Frankreich ine haute Kehrseite, und diese Kehrseite hat sich im laufenden Sommer als stärker erwiesen als alle noch so geschickte Propaganda. Es wäre verfehlt, sich jetzt schon ein abschliessendes Urteil über die Entwicklung des französischen Fremdenverkehrs im internationalen Sektor zu gestatten. Denn bekanntlich setzt vom 15. September ab in jedem Jahr in Paris und in einzelnen Teilen der Provinz eine erneute Aufwärtsbewegung ein. Die Schweiz kann aber heute schon aus dem Verlauf der ersten zwei Monate des letzten Hallahahres 1950 positive und negative Schlussfolgerungen für die Zukunft ihrer eigenen Fremdenindus

Visite à la caisse «Hotela»

L'une des plus importantes institutions sociales de notre pays a son siège à Montreux

Nombreux sont nos membres qui ne se rendent pas suffisamment compte de l'organisation et de l'importance de nos caisses sociales qui ont leur siège à Montreux. Nous sommes donc heureux de reproduire ci-dessous l'intéressant «reportage» que M. Jean Ecuyer, rédacteur du Journal de Montreux, vient de consacrer, dans le numéro du 16 août 1950 de ce journal, a une institution qu'il considère comme étant une des plus importantes de notre pays. L'hôtellerie est fière des remarques flatteuses dont nos caisses de Montreux sont l'objet, mais connaissant la compétence des personnes qui les administrent et les gèrent, ainsi que les résultats obtenus, nous sommes persuadés que ces compliments sont entièrement mérités (Réd.).

Parmi les grandes administrations publiques et Nombreux sont nos membres qui ne se ren-

Parmi les grandes administrations publiques et privées ayant leur siège dans notre ville, il en est une qui s'est installée chez nous sans grand fracas, et dont l'activité mérite d'être mieux connue: la caisse de compensation de la Société suisse des hôteliers «Hotela».

Nous avons visité l'autre jour ses bureaux, dans le bâtiment de la Banque cantonale vau-doise, succursale de Montreux, fort bien agencés. Ils ont l'aspect d'une ruche ou d'une fourmilière.

Le gérant, M. Pète, nous a reçu avec beaucoup d'affabilité, et nous a initié au mécanisme, compliqué aux yeux d'un profane, de cette institution.

Disons d'emblée que Montreux abritait déjà le siège romand de l'Hotela, le siège alémanique étant précédemment à Bâle. Pour des raisons d'ordre pratique, on décida de réunir ces deux moitiés d'un même tout.

mortres a un meme tout.

Serait-ce à Bâle ou à Montreux? La question
se posa. Pas très longtemps. Encouragés par les
arguments de M. Tissot, président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, et membre
du Comité central de la Société suisse des hôteliers, qui a créé cette caisse, on choisit Montreux.



Et l'on fit bien, à notre avis comme a celui de tous les intéressés. Car, la caisse Hotela a pris une très grande extension, qui ne peut qu'ajouter à la prospérité de notre ville et à son renom.

Un peu d'histoire

Pour «faire le point» jetons tout d'abord, en compagnie de M. Pète, un regard sur le passé:

«Lors de l'entrée en vigueur, en 1943, de la loi cantonale sur les allocations familiales, l'Association cantonale vaudoise des Hôteliers et a Société vaudoise des Cafetiers et Restaurateurs décidèrent de créer en commun une Caisse professionnelle d'allocations familiales qui commenças on activité en août 1943, dans les locaux de l'Agence de la Banque Cantonale Vaudoise.

Dès le ter mars 1045, il lui a aussi été confié la

Dès le rer mars 1945, il lui a aussi été confié la gérance de la Caisse professionnelle de compensation pour perte de salaire et de gain, pour les mêmes membres. C'étaient pour eux une notable facilité puisqu'ils pouvaient dès lors établir périodiquement un décompte unique pour les deux régimes: allocations familiales et aux militaires.

periodiquement un decompte unique pour les deux régimes: allocations familiales et aux militaires.

Les expériences faites furent si favorables que M. Tissot de Leysin, actif fondateur et président de la Caisse, s'employa avec succès à convaincre la Société Suisse des Hôteliers de créer, dès 1947, une Caisse professionnelle d'allocations familiales puis, dès 1948, une Caisse de compensation d'A.V.S. avec juridiction sur tout le territoire national, et de mettre le tout sous une administration commune.

De son côté, la Société vaudoise des Cafetiers et Restaurateurs que préside M. H. Banderet de Lausanne, considéra qu'il lui serait profitable de faire gérer conjointement son agence A.V.S.

C'est ainsi qu'actuellement, étendant toujours plus son champ d'activité, le même organisme gère quatre caisses, à savoir: La Caisse professionnelle de compensation A.V.S. et d'allocations aux militaires HOTELA de la Société Suisse des Hôteliers; l'Agence Vaudoise de la Caisse professionnelle de compensation A.V.S. et d'allocations militaires WIRTE de la Société Suisse des Hôteliers; l'Agence Vaudoise des Cafetiers et Restaurateurs; la Caisse d'allocations militaires WIRTE de la Société Suisse des Cafetiers et Restaurateurs; la Caisse d'allocations militaires wirte de la Caisse des Cafetiers et Restaurateurs; la Caisse d'allocations militaires wirte de la Société Suisse des Cafetiers et Restaurateurs; la Caisse d'allocations militaires wirte des Caises des Cafetiers et Restaurateurs; la Caisse d'allocations militaires wirte de la Société Suisse des Cafetiers et Restaurateurs; la Caisse d'allocations militaires wirte des Cafetiers et Restaurateurs; la Caisse des Cafetiers et Restaurateurs; la Caisse des Cafetiers et Restaurateurs; la Caisse des Cafetiers et Restaurateurs; la caise d'allocations militaires wirte des Caises des Cafetiers et Restaurateurs; la Caise d'allocations militaires wirte des Caises d'allocations militaires wirte d'active d'act

Quelques chiffres

L'administration installée dans le bâtiment de la B.C.V., à la place de la Banque, est donc d'importance! Nous ne saurions décrire ici tout ce que nous avons vu dans ces bureaux clairs et propres, où les murs et les cloisons sont autant de classeurs modernes abritant des «régiments» de documents, rangés avec ordre et étiquetés avec méthode. Si le profane s'y perd, parce qu'il ne connaît pas la «clef», les employes de l'Hotela n'ont qu'un tiroir à ouvrir et un doigt à lever pour qu'aussitôt le document cherché leur vole dans la main! Cela tient du miracle: du miracle de l'organisation rationnelle.

dans la main! Cela tient du miracle: du miracle de l'organisation rationnelle. Le mot est un peu fort? Allons donc! Sachez que, dans ces classeurs, se trouvent quelque 65000 cartes, portant chacune un nom et des indications différentes, celle des «comptes individuels». Et qu'il y a en outre 3300 cartes d'entreprise», et que, par exemple, le «relevé des établissements» exige le contrôle et la mise à jour de quelque 60 à 70000 fiches! Chaque semestre, la caisse doit commencer à verser environ 70 rentes nouvelles, ce qui nécessite l'ouverture d'autant de décomptes.

Certes, des machines modernes facilitent le tra-vail des vingt-deux employés de l'Hotela. Mais ces machines, encore faut-il savoir les manier, qu'elles soient «à adresser» ou «à calculer». Un exemple: l'une d'elles permet de préparer, en une heure, le versement de 285 rentes.

Et sur deux seules machines à caltuler de type très perfectionné – on leur «indique» des chiffres et elles font le reste, retenant ici ce qu'il faut, pour le remettre ailleurs, un peu plus tard – on passe 120000 écritures en une année... A nous qui n'avons jamais été très fort en «maths» cela nous donne un frisson... admiratif!

Du courrier au mètre!

Quant au courrier nécessaire à la bonne marche de cette entreprise rendant service à tant de monde de l'hôtellerie et de la restauration, il est lui aussi colossal: au début de l'année, quand arrivent les relevés de compte des établissements, la pile de lettres dépasse, en hauteur, le demi-mètre à chaque arrivée du facteur.

Les dactylos aux doigts agiles de l'Hotela ta-pent 2500 lettres par mois, et un seul employé suffit à peine à assurer la correspondance avec les entreprises indépendantes. Voici une éloquente statistique des lettres écrites et envoyées cette

Janvier: 2552; février: 2907; mars: 2553; avril: 2950; mai: 3522; juin: 3368; juillet: 2790 jusqu'au 26 juillet 1950.

Quant au service de contrôle et de contentieux, il absorbe à lui seul l'attention de 4 employés.

il absorbe à lui seul l'attention de 4 employés. Et les roulements de fonds? L'Hotela vient au douzième rang d'importance des 82 caisses professionnelles existant en Suisse. Cela montre bien sa valeur. Mais les détails suivants la prouvent mieux encore: les cotisations sont prélevées sur environ 120000000- de salaires et revenus; environ 3200 entreprises et plus de 50000 employés dépendent de la caisse. La «section» A.V.S. a encaissé depuis sa fondation 5 millions 200000 fr. On verse en indemnités pour pertes de salaire 185000 francs par an, et comme allocations familiales, par an aussi, 505000 francs.

La caisse encaisse plus qu'elle ne verse, mais cela est au bénéfice des assurés, puisque leur cotisation baisse elle aussi. De un pour cent du salaire quelle était au début, elle est maintenant de 0,8 pour cent. Le fonds de réserve constitué pour le secteur «hôtellerie» permettrait de payer les allocations durant un an s'il le fallait. Et les allocations familiales servies par l'Hotela sont de 15 fr. par mois et par enfant.

Les chiffres ont un langage. Ceux que nous venons de citer en disent donc assez pour que nous nous abstenions d'un long commentaire. Ils prouvent que l'institution dont Montreux s'honore d'être le siège accompit sa tâche à la perfection. Elle entretient avec ceux qui dépendent d'elle – assurés et employeurs – d'excellents rapports, périodiquement resserrés encore par la publication de circulaires n'ayant rien de rébaratif et tenant chacun au courant des éventuelles nouvelles dispositions entrant en vigueur.

La caisse Hotela – modèle de se que peut l'ini.

La caisse Hotela — modèle de ce que peut l'ini-tiative privée, même lorsqu'il s'agit de questions administratives de portée générale — a donc sa raison d'être. On doit étre reconnaissant tant à M. Tissot qu'au comité de la S.S.H. d'avoir choisi Montreux comme siège de cette admin-stration. Et savoir gré à M. Pète et à ses colla-borateurs du travail si utile qu'ils accomplissent pour l'ensemble du personnel de l'hôtellerie et de la restauration.

Vorsätzliche und fahrlässige Vertragsbrüche

Im laufenden Jahre sind uns aus Mitgliederkreisen wiederholt Klagen über die Nichteinhaltung
eingegangener Dienstverträge gemeldet worden.
Dieser Unfug wird auch von der Union Helvetia
mit grossem Missbehagen registriert. Wiederholt
mussten wir feststellen, dass das Verschulden
nicht allein auf den Angestellten fällt, sondern
dass leider auch das Verhalten einzelner Arbeitgeber Vertragsbrüchen seitens der Angestellten
Vorschub leistet. Wenn ein Hotelier seinen Kollegen Arbeitskräfte abspenstig zu machen trachet, so werden dadurch namentlich Häuser an
Orten mit kurzer Saisondauer in arge Verlegenheit gebracht. Anstiftungen oder Ermunterungen
zu Vertragsbrüchen können daher nicht schaft
genug verurteilt werden.

Ein besonders krasser Fall gab uns Veranlas-

genug verurteilt werden.

Ein besonders krasser Fall gab uns Veranlassung bei der paritätischen Vertragskommission für den Gesamtarbeitsvertrag im Kanton Bern Klage zu führen, die zur Verurteilung des Vertragsbrüchigen führte. Trotzdem es uns zweifelhaft schien, ob eine Publikation des Entscheides verfügt werden kann, stellten wir dieses Begehren. Dabei ging es uns nicht darum, den betroffenen Angestellten in seinem beruflichen Fortkommen zu beeinträchtigen, sondern wir liessen uns vielmehr von der Überlegung leiten, dass eine Publikation für Arbeitgeber, die sich ihrer Solidaritätsplichten gegenüber den Berufskollegen nicht bewusst sind, sicher eine ernstliche Warnung bedeuten werde. Deshalb wäre es denn auch sehr zu begrüssen, wenn in späteren Gesamtarbeitsverträgen die Publikation solcher Entscheide vorgesehen würde.

Wir bringen den erwähnten, grundsätzlich

geschen würde.
Wir bringen den erwähnten, grundsätzlich wichtigen Entscheid der Gastgewerblichen Vertragskommission für den Kanton Bern unsern Lesern mit einigen Kürzungen und unter Weglassung der Namen aller Beteiligten zur Kenntnis in der Hoffnung, dass dadurch in Mitgliederund Angestelltenkreisen die Einsicht gefördert werde, dass Dienstvertragsbrüche nicht ungeahndet bleiben:

ahndet bleiben:
"Mit Eingabe war 26. Juni 1950 beschwert sich der Schweizer Hotelier-Verein in Basel (Beschwerdeführerin) gegen U.V., Commis de cuisine, zur Zeit Hotel B. in Y. (Beschwerdebeklagter). Die Beschwerdeführerin macht geltend, der Beschwerdebeklagte habe am 28. Januar mit dem Hotel A. in Z. einen Dienstvertrag abgeschlossen und sielt verpflichtet, am 27. Mai 1950 als Commis de cuisine in den Dienst des Hotel A. in Z. zu treten. Entgegen dieser vertraglichen Abmachung habe der Beschwerdebeklagte die Stelle nicht angetreten, sondern habe eine solche im Hotel B. in Y. angenommen.

Die Beschwerdeführerin stellt das Begehren

- a) der Beschwerdebeklagte wegen vorsätzlicher Verletzung des Gesamtarbeitsvertrages für das Gastwirtschaftsgewerbe im Kanton Bern (GAV) zu einer Konventionalstrafe zu verurteilen:
- b) der Entscheid der Kommission in den zuständigen Fachorganen zu veröffentlichen.

In tatbeständlicher Hinsicht ergibt sich aus den Akten, dass U. V. mit dem Hotel A. in Y. am 28. Januar 1950 einen Dienstvertrag abgeschlossen hat und sich verpflichtete, am 27. Mai 1950 als Commis de cuisine in den Dienst des Hotel A. in Z. zu treten. Am 30. März 1950 sodann teilte er dem Küchenchef des Hotel A. mit, dass es ihm "aus unvorhergeschenen Anderungen nicht möglich" sei, "den unterzeichneten Vertrag, lautend auf 27. Mai, inne zu halten". Am 22. Mai 1950 hat der Direktor des Hotel B. in Z. an den Direktor des Hotel A. in Y. ein Schreiben gerichtet, dem zu entnehmen ist:

Direktor des Hotel A. in Y. ein Schreiben gerichtet, dem zu entnehmen ist:

"Wie Ihnen vielleicht bekannt sein dürfte, befindet sich in meinem Dienst ein junger Commis, namens U.V., welcher für kommende Sommersaison bei Ihnen in der Küchenbrigade eintreten sollte. Der junge Mann hat gleichzeitig auch mit mir einen Vertrag für die Sommersaison unterschrieben und in der Folge eine Kündigung an Ihren Küchenchef gesandt. Wie ich nun von dem Jüngling erfahre, hat Ihr Küchenchef diese Kündigung micht annehmen wollen und dem Mann mit Klagen und weiteren Demarchen gedroht. Da es sich an und für sich um einen ordentlichen Arbeiter handelt, scheint es mir richtig, Ihnen diese Angelegenheit persönlich zur Kenntnis zu bringen. Selbstverständlich besteht die Kündigung des V. zu Recht, wenn es auch nicht gerade sehr korrekt war von ihm, dass er an zwei Orten ein Engagement annahm. Solche Fälle sollten selbstverständlich den zuständigen Berufsorganisationen gemeldet werden, und solche Leute an und für sich zu korrektem Verhalten angehalten werden. Andererseits hat es keinen Sinn, dem Mann mit gerichtlichen Klagen und so weiter zu drohen, da seine Kündigung ja in richtiger Form erfolgte, und zwar fast zwei Monate vor seinem Stellenantritt. Ein Ersatz dürfte für einen Commis ohne weiteres möglich sein, und hoffe ich gerne, dass Ihnen bei der Geschiehte nicht Unannehmlichkeiten erwachsen."

Am 9. Juni hat der Direktor des Hotel A. den Beschwerdebeklagten mit eingeschriebenem Brief

aufgefordert, innert drei Tagen im Hotel A.in Y. anzutreten.

a) Die Frage, ob eine Kündigung wirksam ausgesprochen werden kann, bevor die Stelle angetreten wurde, ist verschieden beantwortet worden. Das Kaufmannsgericht Berlin hat in einem Entscheid, der glaublich im Jahre 1920 gefällt worden ist, erkannt, dass die Beklagte berechtigt gewesnesie, sohn vor dem Stellenantritt der Klägerin zu kündigen. Soweit die Motive der Kommission bekannt sind, scheint es fraglich, ob bei diesem Urteil Erwägungen subjektiver Natur (ungünstige Auskünfte über die Klägerin) nicht mitentscheidend gewesen sind. Das Reichsarbeitsgericht Berlin dagegen hat in seinem Urteil vom 5. Juli 1933 erkannt, dass eine fristgemässe Kündigung des Arbeitsvertrages für einen Zeitpunkt vor Beginn des vereinbarten Dienstantrittes begrifflich unnöglich und daher ohne Wirkung sei (ISAR 1933, Nr. 151). In seinem Urteil i, S. P./Z. vom 15. Januar 1947 hat das Gewerbliche Schiedsgericht Basel-Stadt erkannt, dass eine Kündigung nicht wirksam ausgesprochen werden kann, bevor die Stelle angetreten worden ist. Dieser Stellungnahme schliesest sich auch die Kommission au.

ahme schliesst sich auch die Kommission an.

Es müsste zu unhaltbaren Verhältnissen führen, so insbesondere in der sog. Saison-Hotellerie, wenn Arbeitgeber und Arbeitnehmer einige Monate zum voraus Dienstverträge abschliessen könnten mit der Möglichkeit, den Vertrag vor Stellenantritt zu kündigen, wenn sich ein geeigneter erscheinender Stellenbewerber meldet bzw. eine möglicherweise lohnendere Stelle gefunden wird. Eine andere Auslegung müsste nach Ansicht der Kommission für Arbeitgeber und Arbeitnehmer einen Anreiz zu einem Verhalten gegen Treu und Glauben bedeuten.

Diese Auslegung ist auch deshalb vertretbar und bedeutet keine Härte, weil beiden Parteien im Rahmen des Gesetzes die Möglichkeit des Rücktrittes vom Vertrag offen steht.

b) Es ergibt sich, dass eine Übertretung des Abkommens im Sinne von Art. 23 GAV. vorliegt, Somit ist dem Begehren der Beschwerdeführerin, eine Konventionalstrafe zu verhängen, zu entsprechen. Der Schweizer Hotelier-Verein nimmt an, es liege eine vorsätzliche Übertretung vor (Art. 23, Abs. 2 GAV.). Dieser Ansicht kann sich die Kommission nicht anschliessen. Dass weder der GAV. noch die vom Schweizer Hotelier-Verein ausgegebenen Dienstvertragsformulare eine Kündigung vor Stellenantritt expressis verbis ausschliessen, sei hier nicht gerügt. Dagegen ist festzuhalten, dass der Arbeitgeber des Beschwerdebeklagten diesen in seinem vertragswidrigen Verhalten bestärkt hat (vgl. hiezu insbesondere das unter II hievor auszugsweise zitetret Schreiben des Direktors des Hotels B.). Sodann ist zu beachten, dass die Akten keine Auskunft geben, ob und wie der Arbeitgeber zum Schreiben vom 30. März 1950 des U. V. reagiert hat. Der unter II erwähnten Aufforderung vom 9. Juni 1950 kann nur formelle Bedeutung zu-kommen, nachdem feststeht, dass der Beschwerdebeklagte seine Stelle am 27, Mai 1950 hätte antreten sollen. Aus diesen Erwägungen muss angenommen werden, U. V. habe seine vertraglichen Verpflichtungen fahrlässig verletzt (Art. 23, Abs. I GAV.). Eine Konventionalstrafe von Fr. 30. — scheint daher angemessen. Dem Begehren auf Publikation des Urteils kann nicht entsprochen werden; der GAV. sieht eine solche Massnahme nicht vor. Die Verfahrenkosten werden auf Fr. 25. — bestimmt. Der Beschwerdeführerin, deren Begehren auf Veröffentlichung des Urteils abgewiesen werden muss, werden Fr. 5. — auferlegt.

Tout va très bien . . . dit-on à New-York

Notre excellent compatriote Fred Eidenbenz, de New-York, nous envoie quelques considérations sur les perspectives du tourisme amériain en Europe... Perspectives que l'on voit ici assez assombries par les évenements de Corée et les répercussions connues ou inconnues que cet état de guerre ne peut manquer d'avoir sur le tourisme intercontinental.

risme intercontinental.

Or, les avis recueillis sur place par notre correspondant, qui connaît — est-il nécessaire de le préciser — parfaitement les problèmes touristiques, sont assez optimistes. Les compagnies américaines aériennes, maritimes, les agences de voyages, se déclarent, en ce milieu d'août, satisfaites des résultats obtenus et, ce qui est plus important pour nous, des perspectives pour l'arrière-été et la saison d'automne.

riere-eté et la saison d'automne.

On sait que dès la fin de juillet, sur le parcours transatlantique, les voyageurs allant du vieux au nouveau monde sont beaucoup plus nombreux que ceux qui débarquent sur notre continent. C'est le «reflux» touristique classique contre lequel on ne peut pas grand'chose..., mais il semble toutefois cette année que les efforts déployés par les' pays européens pour prolonger les saisons n'aient pas été vains.

Sur toute la ligne, maleré la querre de Corée.

lest pays européens pour prolonger les saisons n'aient pas été vains.

Sur toute la ligne, malgré la guerre de Corée, malgré les perspectives de rappels sous les armes, de nouveaux sacrifices fiscaux pour acquitter les énormes charges de la défense nationale, on signale des commandes de places pour la seconde moitié du mois d'août et pour septembre très supérieures à la période correspondante de 1949.

C'est tout d'abord l'avis des agences de voyages:

M. Edward O'Connor, chef de la division des voyages en Europe de Thos. Cook & Son à New-York, qui viendra prochainement en Suisse, a déclaré que l'on peut s'attendre à une amélioration de l'ordre de 20% par rapport à 1949 pour les semaines qui viennent. Le 14 septembre part de New-York le dernier voyage organisé (Tour populaire No 322), Mais de nombreux américains, à titre individuel, viendront cet automne en Europe et plus particulièrement à Rome, pour l'année Sainte. Les voyages organisés par American Express prendront fin, eux-aussi, à mi-septembre, mais les commandes individuels pour l'automne sont nombreuses et le voyage pélerinage à Rome reste le but principal de ces touristes «hors saison».

Le premier voyage «Farmer's Friendship Tour», organisé par Amexco quittera l'Amérique le 5 septembre et l'on annonce déjà d'autres tournées de ce genre.

Les compagnies de navigation maritimes constatent également une amélioration sur l'an dernier, mais ce sont, dès maintenant, avant tout les places le meilleur marché qui sont demandées. Jusqu'à mi-septembre, tout est retenu en «Tourist classe», mais on trouve aisément de la place en première ou en classe «cabine».

en première ou en classe «cabine».

Dans leurs annonces, les compagnies maritimes attirent l'attention du public sur le fait que l'Année Sainte n'est pas terminée et qu'il a jusqu'à décembre pour se rendre à Rome... Elles soulignent les avantages offerts par des traversées, «hors saison», sur des bateaux moins encombrés permettant un voyage plus agréable.

Les compagnies aériennes sont satisfaites ellesaussi, de l'avis unanime; les commandes pour la seconde moitié du mois d'août et pour septembre marquent une amélioration notable sur 1949. Les Américains, qui avaient fait leurs plans pour venir en Europe cette année ne semblent guère les modifier à raisons des événements politiques internationaux.

«American Overseas» est la seule compagnie

politiques internationaux.

"American Overseas» est la seule compagnie
qui signale un fléchissement léger au début
d'août, tout en constatant toutefois que les réservations pour le mois de septembre sont supérieures
de 26% à celles du même mois l'an dernier.

de 26% à celles du même mois l'an dernier.

Le service européen de «Pan American» a transporté, pendant la première semaine d'août 637 passagers de New-York à Londres en 22 vols; meilleur résultat que celui enregistré en 1940.

«Trans World Airlines» communique que les commandes pour les six premiers jours d'août ont dépassé de 19,8% celles de l'année précédente et que, pour septembre, on peut s'attendre à une amélioration de plus de 35%.

«British Overseas Airlines», de son côté, estime à 20% l'augmentation du trafic au cours de ces dernières semaines et cette impression est partagée par les autres compagnies étrangères — dont Swissair.

Ces remarques, directement transmises de New-

dont Swissair.

Ces remarques, directement transmises de New-York, sont fort intéressantes... Elles ne suffiront certainement pas à calmer les inquiétudes légitimes des milieux touristiques européens qui ont bel et bien constaté, à leurs dépens, l'influence désastreuse des événements de politique internationale sur le tourisme.

nationale sur le tourisme.

Il nous reste néanmoins à souhaiter que cet optimisme affiché par les agences de voyages et les compagnies de transports américaines soit un heureux présage pour les mois qui vont suivre.

P. H. Jd.

UMSCHAU

Die Schweiz und die Europäische Zahlungsunion

und die Europäische Zahlungsunion

Der Bundesrat hat beschlossen, die schweizerische Delegation bei der OECE (Organisation für europäische wirtschaftliche Zusammenarbeit) in Paris zu ermächtigen, das Abkommen über die Errichtung einer Europäischen Zahlungsunion zu unterzeichnen. Das Abkommen unterliegt der Genehmigung durch die eidgenössischen Räte Erfreulicherweise herrscht in den Kreisen der Wirtschaft die Auffassung vor, dass sich unser Land der Pflicht zur wirtschaftlichen Zusammenarbeit in Europa nicht entziehen kann und dass trotz gewissen Risiken für unser Land die positiven Seiten überwiegen, bringt uns doch das Abkommen, wenn auch nicht der universalen, so doch der wenigstens der kontinentalen Multiateralität in den Handels- und Zahlungsbeziehungen einen Schritt näher.

Die NZZ. befürchtet, dass im Falle eines Nichtbeitritts die Länder der Zahlungsunion danach trachten würden, "ihre sichtbaren und unsichtbaren Importe aus der Schweiz zu beschränken und ihre Kaufkraft nach den übrigen Teilnehmerstaaten umzulenken. Die Aussenstehenden würden mit grosser Wahrschenlichkeit von der Vorteilen der Liberalisierung ausgeschlossen sein werden. Der weitere Verzicht auf diese Vorteile im Falle ihres Fernbleibens von der Zahlungsunion müsste sich bedeutend schwerer wiegend als bisher auswirken, weil jetzt erstens die Liberalisierung auf alle teilnehmenden Staaten erstreckt wird, hingegen gegenüber den Aussenseitern nach wie vor eingeschränkt bleiben dürfte, und

weil drittens auch im Bereich des noch kontin-gentiert bleibenden Teils der Importe eine Vor-zugsbehandlung der Teilnehmerstaaten unter-einander zu erwarten ist.

Betroffen von dieser schweren Diskriminierung würden im Falle des Abseitsstehens unseres Lan-des von der Zahlungsunion nicht allein die schwei-



den Trauben der «Sauser» unter moussierend, weil leicht gegoren, prickelnd und reich an stimulierendem Traubenzucker... das ideale Getränk für <u>ihn</u>, er-frischend und stärkend zugleich!

GRAPMOUSS .*

das Zweierli im Original-Fläschchen kühl serviert



SOCIÉTÉ VINICOLE S.A. MONT 5. ROLLE

zerischen Warenexporte, sondern auch der schweizerische Touristenwerkehr. Würde die Schweiz dagegen der Zahlungsunion beitreten, so käme sie auch in den Genuss der Regelung, wonach auf dem Gebiet des Tourismus zwischen den Mitgliederländern nicht mehr diskriminiert werden darf und er auf die Liberalisierungsliste gesetzt werden, soll.

Es ist in erster Linie die Abwehr dieser schweren Gefahren, die es uns in unserem ureigenen Interesse nahelegen, der Zahlungsunion beizutreten. Die Schweiz kann sich von den gegenwärtigen wirtschaftlichen Integrationsbestrebungen der uns umgebenden westeuropäischen Länder nicht fernhalten, ohne selber durch eine starke Beeinträchtigung unserer Exporte und unseres Fremdenverkehrs den Tribut für das Abseitsstehen bezahlen zu missen.

Die eidgenössischen Räte, die über den Beitritt unseres Landes zur Zahlungsunion in letzter Linie zu entscheiden haben werden, sollten sich dieser Tatsache völlig bewusst werden."

Tariferhöhungen bei Bahnen und Post?

Die Bundeshilfe an die Swissair

Nachdem die Anträge des Bundesrates an die Bundesversammlung über eine ausserordentliche Hilfeleistung des Bundes an die Swissair (zur Hauptsache Erwerb von zehn Swissair-Flugzeugen im Gesamtwert von maximal 32.5 Millionen Franken durch den Bund) bereits bekanntgegeben worden sind, ist nun auch die bezügliche bundesrätliche Botschaft erschienen.

bundesrätliche Botschaft erschienen.
Über die Bundeshille führt sie u. a. aus: Von
der Übernahme einer Defizitgarantie wurde abgesehen, da dadurch z. B. auch die Swissair unnötigerweise, der Sorge enthoben würde, wenn
immer möglich durch eigene Kraftanstrengung aus
den Schwierigkeiten herauszukommen. Würde

man aber die Swissair schon bei den ersten Schwierigkeiten der Anlaufzeit einfach ihrem Schicksal überlassen und damit zur Liquidation zwingen, so wäre das für unser Land mit Nachteilen im wirtschaftlichen Konkurrenzkampf verbunden und würde zudem unsere Position auf wehrwirtschaftlichen und wehrpolitischem Boden ganz empfindlich schwächen. Ein gutunterhaltener Flugzeuspark mit dem erforderlichen geschulten fliegenden und technischen Personal und einer eingespielten Bodenorganisation wird für unser Land bei andauernden internationalen Spannungen oder im Falle eines erneuten Zustandes der bewafineten Neutralität schlechthin unerfässlich sein.

Für 1950 ist ein Nachtragskredit von rund 7630000 Franken für die Hilfsaktion an die Swissair erforderlich; 350000 Franken als erhöhter Beitrag an die Kosten der Ausbildung des fliegenden Personals; 2 Prozent auf 14 Millionen Franken mit 280000 Franken, Barleistung von 3,5 Millionen Franken auf den Kaufpreis für die Flugzeuge vom Typ DC-4 und Convair-Liner und 3,5 Millionen Franken Rückerstattung der Anzahlungen der Swissair an die zwei Flugzeuge Co-6B. Der Bundesrat glaubt, dass der Bund durch diese Hilfsaktion einerseits einen wesentlichen Beitrag im Interesse des Landes an raschen internationalen Verbindungen leisten könne und solle.

Inchen Beiträg im Interesse des Lainues an raschorinternationalen Verbindungen leisten könne und solle.

Der plötzliche grosse Einnahmenausfall in der Sterlingzone nach der Abwertung hätte die Swissair auch dann vor ernste Probleme gestellt, wenn ihre Finanzlage vorher durchaus gefestigt gewesen wäre. Da sie aber bereits vor der Abwertung Mühe hatte, ihre Kosten vollständig zu decken, wogen die Folgen für sie noch schwerer. Es ist wohl zutreffend, dass keine andere Luftverkehrsgesellschaft die Anfangswirkungen der Abwertung derart hart zu spüren bekam. Die Swissair bezahlte für Saläre und Löhne im vergangenen Jahr 15,4 Millionen Franken bei einem Bestand von 1630 Personen; das ist gut ein Drittel des Gesamtaufwandes. Auch die eignem Massnahmen der Swissair zur Verbesserung ihrer Lage werden in der Botschaft geschildert, so die Revision des Flugprogramms, die Sparmassnahmen, vermehrte Werbung, auch die Zusammenarbeit mit ausländischen Luftverkehrsgesellschaften.

Die Verwertung der diesjährigen Kernobsternte

Minister Hotz warnt vor protektionistischem Übereifer

warnt vor protektionistischem Übereifer Die in Zürich tagende Generalversammlung des Schweizerischen Obstverbandes unter dem Vorsitz von Ständerat J. Schmucki besprach in ihrem ersten Teil die Verwertung der diesjährigen Kernobsternte. Sektionschef W. Spithler von der eidg. Alkoholverwaltung referierte über die bereits getroffenen Massnahmen und gab eine Übersicht über die zu erwartenden Erntemengen, die nach den Schätzungen des Schweiz. Bauernsekretariates regional unterschiedlich, aber gross bis sehr gross sein werden. In Prozenten einer Grossiertte (100%) ausgedrückt, könne für Apfel mit 68%, für Birnen mit 64% gerechnet werden.

Auffallend gross werde die Zwetschgenernte ausfallen, deren Schätzungen auf 2170 Wagenladungen lauten (Vorjahr 339 Wagen). Da die Exportaussichten nach den Ausführungen von Verbandsdirektor E. Müller ganz ungünstig, zum mindesten heute noch nicht übersehbar sind, müssen alle Anstrengungen darauf gerichtet werden, das Obst so viel wie möglich im Inland abzusetzen und zu Obstprodukten zu verarbeiten. Die Bevölkerung soll zu gegebener Zeit durch geeignete Aufklärung auf die Situation aufmerksam gemacht werden. In getrennten Sitzungen besprachen die Fachgruppen die einzelnen Fragen, wobei bei der Gruppe Obsthandel die Verwertung der Zwetschgenernte stark in den Hintergrund trat.

der Zwetschgenernte stark in den Hintergrund trat.

Einem Vortrag von Minister Dr. Hotz, Direktor der Handelsabteilung des EVD, über die handelspolitische Lage der Schweiz folgte eine längere Aussprache. Dabei wurden von bäuerlichen Sprechern die nach ührer Ansicht übermässigen Importe von das einheimische Obst konkurrenzierenden ausländischen Kern- und Steinobst und Südfrüchten stark kritisiert. Wie Verbandsdirektor Müller mitteilte, soll in neuen Besprechungen mit den zuständigen Behörden in Bern die gegenwärtige Importpolitik neu überprüft und nach einer allseitig befriedigenden Regelung gesucht werden. Minister Hotz erklätre in seinem Schlusswort u. a., dass man sich davor hüten müsse, die Lage allzu einseitig zu beurteilen. Der Bundesrat habe allen Wirlschaftsgruppen und Berölkerungsteiten Rechnung zu tragen, worunter diejenige der Konsumenten eben doch zahlenmässig viel grösser sei als diejenige der Produktion. Man müsse auch bedenhen, dass die Schweiz mit der Weltwirtschaft verbunden und weitgehend von ihr abhängig sei.

Korea und die Sommersaison

pk. Wenn man einigen Zeitungsberichten, die allgemein gehalten waren, glauben würde, so könnte man ohne weiteres feststellen, dass der Konflikt im Fernen Osten die Sommersaison in der Schweiz nicht beeinflusst hätte. Wenn wir aber der Sache auf den Grund gehen und an grossen Kurorten Einblick erhalten in die Listen der seinerzeitigen Reservierungen, und dann diejenigen der effektiven Frequenz zum Vergleich beiziehen, so zeigt sich sofort ein anderes, leider weniger günstiges Bild. Mit Staunen stellen wir dann fest, dass allein "Korea" in einem einzigen Hotel einen Ausfall von rund 3000 Logiernächten ausgemacht hat.

Wir wissen nicht, ob die voreiligen Zeitungsbzw. Agenturenberichte diese Sache absichtlich verdrehen wollten, um nicht den Eindruck von Angst zu erwecken, oder ob hier andere Gründe vorliegen.

Schon in den ersten Tagen nach dem Angriff der Nordkoreaner sind in den grossen Kurorten die ersten Abbestellungen eingetroffen, und die Vorverlegung der Abreisen nimmt je länger je mehr zu. Die zahlreichen Amerikaner, die beabsichtigten, sich während einiger Monate in Europa aufzuhalten, streckten vorverst noch etwas ihre Fühler aus, um dann aber rasch ihre Koffer zu packen und über den grossen Teich zu fahren.

Todes-Anzeige

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

Karolina Gertsch-Gertsch

Hotel Gertsch, Wengen

im Alter von 52 Jahren den Ihren entrissen wurde.

Wir versichern die Trauerfamilie unserer aufrichtigen Teilnahme und bitten die Mitgliedschaft, der Ver-storbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

> Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident

Dr. Franz Seiler

Andere, die ihre Flug- oder Schiffskarten bereits gekauft hatten, versuchten, sich derselben auf möglichst billige Art zu entledigen und liessen die Fahrt nach dem Osten überhaupt beiseite. Wenn die Schiffs- und Fluggesellschaften trotzdem behaupten, dass die Frequenz nicht nachgelassen habe, so dürfte dies darauf zurückzgühren sein, dass andere Passagiere und vor allem kurzfrisitge Europtajuhrer wie Pilger, Besucher von Verwandten usw, an die Stelle der eigentlichen Feriengäste getreten sind.

Einzelne wenige Kurgebiete und besonders das Engadin können sich jedoch trotz "Korea" über die Saison nicht beklagen, aber wir sind zur Überzeugung gekommen, dass ohne diesen leidigen Konflikt beispielsweise St. Moritz eine "Bombensaison" erfahren hätte, wie sie schon seit Jahren vergebens erhofft worden ist.

Alle am Fremdenverkehr in der Schweiz interessierten Kreise, wie ja übrigens die ganze friedliebende Menschheit hofft deshalb auf eine baldige, endgültige Regelung der "Korea"-Frage, damit endlich wieder Ruhe einkehren kann. – Der Beschluss des Bundesrates, der Zahlungs-Union beizutreten, gibt glücklicherweise wieder einen Lichtbilck, auch in bezug auf den bevorstehenden Winter, doch können sich auch noch dei allerbesten und grössten Erleichterungen, die uns dadurch eventuell ermöglicht werden, nur dann gut auswirken, wenn das Kriegsbeil endlich beiseite gelegt wird.



Wirplanen alle Innenausbauten von

Restaurants Gaststuben Bars, Tea-rooms etc.

Eigenes Architekturbureau Erstklassige Referenzen

Verlangen Sie unsern unverbindlichen Besuch

H. Woodtly & Cie. A.-G., Aarau Möbelwerkstätten

Hôtel de 1er rang au lac Léman cherche

Gouvernante d'étage Gouvernante de lingerie Lingère-Calandreuse Téléphoniste **Portier**

Offres avec copies de certificats et photo sous chiffre G D 2529 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.



Die durch uns erstellte Kühlanlage im

Hôtel du Rhône, Genf

umfasst: 1 Fleischkühlraum – 1 Milchkühlraum – 1 Kühlraum für Weissweine – 1 Kühlschrank in der Küche mit Fischabteil – 1 12-Liter-Freezer – 1 Glace-Konservator – 1 Konservator für tiefgekühlte Lebensmittel – 1 gekühltes Buffet im Restaurant – 1 gekühltes Buffet in der Bar – 2 Kühlschränke Mod. MJ-6 in der Kaffeestube und im Etagen-Office.



Basel: Kateba AG., Elisabethenhof; Bellinzona: Miro Vescovi; Bern: Hans Christen & Co., Suvahaus, Seilerstrasse 3; Colombier: Paul Emch; Genf: Félix Badel & Cie S.A., Place du Molard; Lausanne: Maurice Weber, 8, rue de la Tour; Luzern: Frey & Cie; Sion: René Nicolas; Zürich: Applications Electriques S.A., Manessestr. 4, Tel. (051) 23 57 28.

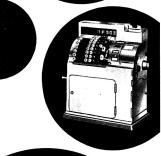


Unsere Firma ist seit Jahrzehnten für individuelle Beleuchtungskörper für Hotels, Restaurants, Tearooms etc. spezialisiert, die in formaler wie lichttechnischer Hinsicht das Maximum bieten.

Paul Eberth & Co. Zürich

Bärengasse 25 / Talstrasse Tel. (051) 25 67 43





/erkauf Hmtausch

Vorteilhafte Zahlungsbedingungen

"NATIONAL" REGISTRIERKASSEN A.G. Zürich Stampfenbachplatz Tel. 26 46 60

Gesucht

in Erstklass-Hotel-Restaurant nach St. Gallen

Commis de cuisine per 10. Sept. Saaltodier per 1. Oktober Påtissier-Praktikant
per 1. Oktober, evtl. gelernter Koch oder Konditor, welcher sich in der Hotelpåtisserie gründlich ankrilden möchte.

Lingeriemädden per 1. oder 15. Sept.

Offerten unter Chiffre S G 2547 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in Stadthotel nach Bern tüchtige und zuverlässige

Buffeffochter Restaurationstochter Küchenmädchen

Offerten erbeten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Hotel National, Bern, Telephon (031) 2 1988.

Otel du Khône





Modernste Wäscherei-Einrichtung

An der Entstehung des Hotels haben mitgewirkt :

APPLICATIONS ELECTRIQUES A.G., Boule-vard Helvétique 11, Genf. — FRIGIDAIRE-Kühlanlagen des Kellers, der Küchen, der Betriebsverwaltung, des Restaurants, der Bar, der «Caffetteria» und des Etagen-Office.

der «Caffetteria» und des Etagen-Öffice.

AU GRAND PASSAGE A.G., Genf. — Sämtliche Möbel im allen Zimmern sind vom Grand Passage geltefert worden. Besondere Meister der Generale der Geschäfts- der Prioritätelte erlaubt im eleganten Rahmen eines Studios Besche uns der Geschäfts- der Privatteuten erlaubt im eleganten Rahmen eines Studios Besche zu empfangen. Dies ist dank den umstellbaren Ducal-Möbel möglich. Darunter befinden sich die berähmten es Sleepings, für ubeiche die Grand Lassage auch der Studios Besche die Studies Besche der Studies Besche der Studies Besche der Grand Passage einmal mehr als der grosse Möbelspecialist.

AUTOFRIGOR A.G., Hardturmstr. 20, Zürich.
-- Installation der «Frigomatic»-Kältezentrale
für die Wohnungen.

Georges BABBAZ, rue du Lac 15, Genf. — Tische, Fauteuils und Stühle für den Speise-und den Lesesaal des Personals.

BARRO Frères, Schreinerei, Carouge-Genf, Bogen-Täfelung in Nussbaumholz der Bar des Ankleideraumes. Zimmerwerk der Di des grossen Festsaales,

Edmond BAUD A.G., rue de Rive 10, Genf. — Drehriegel der Fenster und Siemeca-Saugey-Schlösser mit Sicherheitszylinder an allen Turen.

BAUMANN-JEANNERET A.G., Genf. — ZEMP-Möbel aus Holz, ERGA-Möbel aus Stahl und GYROFLEX-Stühle für verschiedene Büros.

H. BEARD A.G., Montreux. — Das glänzende Sibergeschirr, mit den harmonissen und senr praktischen Formen, stammt aus dieser Siber-ceufglbrik. Die Kristallsachen haben ihre rei-chen Dekorationen ebenfalts in den Ateliers für Dekoration von Porzellan und Glasuaren dieser Firme erhalten.

BOGET, Schreinerei und Möbelschreinerei, Servette 24, Genf. — Installation der Bar-Giacier ; 200 Fauteuils und Klappstühle der Bankettsäle.

CARAMARO A.G., Schreinerei, Parkette, Mö-belschreinerei, rue du Stand 21, Genf. — Fenster und Innenarbeiten. Kücheneinrichtung.

CARBO GLOBE, G. PIGUET, Lausanne. — Vervielfättigungsapparat FORDIGRAPH für die Anfertigung der Menus-Karten.

P. CHAVAN, Orientteppiche, rue du Rhône 6, Genf. — Teppiche für die Zimmer, das Restau-rant, die Cremerie, die Bar und die Konferenz-scile.

CHOLLET A.G., Kassenschränke, rue du Grü-tii 1, Genf. — Bau und Installation der Kas-senräume, Safes und Kassenschränke.

Schräume, Sajes und Adssenschunde.

CHRISTEN & Cie. A.G., Marktgasse 28, Berne.

— Lieferung des Küchengeschirrs aus rostreiem Stahl CROMARCAN, der Küchengerdie,
Kajjeemaschinen
der Aufman der Schaffen der Schaffen
Küche und eine kombiniterte für
Küche und eine kombiniterte für Pätisserie, eine
Kartofjelschälmaschine und eine Geschirrunschmüschine.

Georges & Robert DESPONDS, Tapezierer u. Dekorateure, Bourg-de-Four 4, Genf. — Lieferung und Ausführung eines Teils des Bettzeuges, nämlich 105 Matratzen aus Rosshaar und natürlicher Wolle der Firma Schnyder in Wädenswill.

G. DUFAUX, Elektrizität, rue Grenus 1, Genf.

— Installation der Beleuchtung, der Läutwerke
und der elektrischen Kochherde (Gebäude «C»).

Louis DUPONT, Spezialist für sanitäre Anlagen, rue Micheli-Ducrest 11, Genf. — Sanitäre Enrichtungen im Mietsabteil.

H. FIAUX, rue du Prieuré 6, Genf. — Möblie-rung des Erdgeschosses: Fauteuils, Bänke, Tische, Kanapees.

Walter FRANKE, Aarburg. — Schüttsteine aus rostfreiem Stahl. Behälter für Geschirr, Pfan-nen, Gemüse usw.

C. GARTENMANN & Cie. A.G., Isolierungen, Laubeggstr. 22, Bern. — Wärme-Isolierung des Dachstuhles und Anbringen von Unterböden aus leichtem, isolierendem Beton ZONOLITE, der die Feuerfestigkeit garantiert.

W. GEELHAAR A.G., Teppiche, Bern. — Lic-ferung der Badetücher und Badevorlagen Woll-decken, Piquedecken, Kissen, usw.

decken, Piquedecken, Kissen, usw.
Alex, GENEUN-DANCET A.G., rue du Stand I,
Genf. — Wasserdichtheit der Badezimmer und
Duschen. Lauttsolierung der Böden. Bedeckung
der Böden mit «Asphalt Tiles Azrock» in Zusummenarbeit mit der Firma GETAZ ROMANG
ECOFFEY A.G. Bekleidung der Böden mit
«Litolite» (Holzmosaik).

Josef GISLER, Muotathal. — Lieferung sämtlicher Kleiderhacken und Garderobeständer.

A. GRAS & Cie., A.G., Coutance 5, Genf. — Lieferung alter Vorhänge, Behänge und Bett-überwürfe.

F. GRASSET & Cie, Servette 17, Genf.
— Dachwerk: Klempnerarbeit — Weiss-bleck und Kupfer.

Philippe de KAENEL & Cie., Lausanne. Manufacture de Céramique Publicitaire. — Lieferung der Aschenbecher.

der Aschenbecher.

A. GRIESSER A.G., Aadorf, Fillale: rue de la Diele 13 Genf. Lieferster der Rolladen aus schwedischem Krieferholz für alle Fenster. Zusammenfügung durch patentierte Metallagraffen.

Auf dem Gebiete der schweizerischen Hotellerie ist als wichtigstes Ereignis des Jahres 1950 sicherlich die neulich stattgefundene Eröffnung des HOTEL DU RHONE in Genf zu nennen. Es ist das bedeutendste moderne Haus des Hotelgewerbes, das seit dem Kriege, in unserem Lande geschaffen worden ist. Der Plan dieses kühnen, weiten Baues, dessen Errichtung im Jahre 1947 ins Auge gefosst wurde, um die Wohnungsnot in Genf zu mildern und den Aufenthalt der Göste und der internationalen Delegierten zu erleichtern, ist in Rekordzeit, nämlich in weniger als 2 Jahren, ausgearbeitet und verwirklicht worden. Dank dem zielbewussten Geiste und der entschlossenen Tätigkeit von vier Persönlichkeiten, Herrn Georges Lemaitre, sel, einem hervorragenden Geschäftse wussten Geiste und der entschlösseheit nur Neier Persönlichkeiten, Herrn Georges Lemaitre, sel., einem hervorragenden Geschäftsund Finanzmann, der leider im Jahre 1948 gestorben ist, Herrn Francis Bolens, Ingenieur, Direktor der Société générale pour l'Industrie (Allgemeine Industriegesellschaft), Herrn Marc-J. Saugey, Architekt voll Unternehmungslust, und Herrn Richard Lendi, Schweizer Hotelier von Ruf, konnte dieses grosse Werk, unter begeisterter Mitarbeit einer ganzen Menge von Spezialisten, Handwerkern und Arbeitern, so rasch seiner Erfüllung entgegengeführt werden. Am Wendepunkt einer neuen Zeitspanne der internationalen und helvetischen Touristik, welche durch die Entwicklung der Foktoren des heutigen Lebens beträchtliche Wandlungen erfohren hat — sehr rasches Reisen, auch auf weite Enfernungen, interkontinentales Flugwesen, schnellste Eisenbahnverbindungen, allgemeiner Automobilismus — hoben die Leiter des gegenwärtigen Hotelgewerbes seriöse Ent-

gemeiner Ausmobilismus — haben die Leiter des gegenwärtigen Hotelgewerbes seriöse Entschlüsse zu fossen.
Beim HOTEL DU RHONE entschieden sich die Initianten und Erbauer mit Mut und Begeisterung für die interessante Formel einer Neues schaffenden Architektur grossen Stils und einer Innenausstattung, die mit lebendiger, forbenschöner Ästheitik das Streben nach dem vernünftigsten Komfort und dem besten Gebrauch



Umwandelbares Studio-Salon (bei Nacht)

vereinigt. So bildet die majestätische linien-förmige Masse des Hotelgebäudes eine höchst geglückte Parallele zum schönen Quai Turre-tini und der eindrucksvollen Wassermenge, welche von der Rhone belebt und unter den bewundernden Blicken der Besucher in wogenbewundernden Blicken der Besucher in wogen-den Fluten fortgetragen wird. Zudem wird dieser ganze architektonische Plan einen noch schöneren Aufschwung nehmen, wenn in den nächsten Jahren das neue Strassentrasse: St-Gervais - erweiterte Ponts de l'Ile - Corrater-ire, verwirklicht sein und, vom Bahhafu und der Rue de Cornovin an, eine prächtige Hauptverkehrsader bilden wird.

verkehrsader bilden wird. Zu seiner inneren Einteilung, welche ein Mu-ster von Zusammenfassung in der Art «Hötel meublé» darstellt und den Ansprüchen, wie sie von der Geschäftsleute-, Reisenden- und Diplomatenkundschaft gestellt werden, nach-kommt, zählt das Hotel ein Erdgeschoss und sechs Stockwerke von Räumen und verschiede-nen Abteilungen. nen Abteilungen.

Im Zentrum des Erdgeschosses liegt, wie das Herz der ganzen Gaststätte, die auf das vollkommenste ausgestattete Empfrangshalle. Eine Reiseagentur, ein Zeitungs- und Tobakkiosk und verschiedene Verkaufsläden für Luxusartikel vervollständigen in praktischer Weise alle übrigen Bequemlichkeiten, welche das Hotel bietet. Rechter Hand befinden sich eine Hotel bietet. Rechter Hand betinden sich eine elegante Bar, ein sehr schönes Restaurant und ein verführerisches Café-Glacier; Orte für Behaglichkeit und Feinschmeckerei, welche der Architekt mit Verzierungen und Möbeln von reinster Originalität, unter Verwendung ganz neuen Materials und kühnen Farbenspielen in derführungeis tiefblau, grellrot, vitamingrün und saffianweiss geschmückt hat. Im Westflügel gibt es eine geräuminge, mit komfortablen, wohligen Mögeräuminge, mit komfortablen, wohligen Mö-beln und Teppichen eingerichtete Warte- und Ruhehalle. Nebenan liegt ein sehr schöner Fest- und Bankettsaal.



In den oberen Stockwerken sind die 200 Zimmer des Hotels verteilt. Sie bieten 283 Kunden Platz und sind höchst gefällige und sehr praktische Wohn- und Schlafzimmer, welche man während des Tages, mittels einer geschickten Kombination des eigens für diesen doppelten Zweck ausgedachten Mobiliars, in Salons umwandelt. Alle Zimmer sind mit halb indiumwandelt. Alle Zimmer sind mit halb indi-rekter Beleuchtung, Telephon und Radio ver-sehen und hoben als unmittelbar anschliessende Nebenräume eine kleine Vorhalle mit verschie-denen Einrichtungen, einem Badzimmer oder einem Toilettenraum oder einer Dusche, mit separatem W.C.

separatem W.C. Besondere Aufmerksamkeit ist der Akustik, de*r* Besondere Autmerksämkeit ist der Akusin, ver Hygiene und der Ruhe gewidmet worden. Alle grossen Gänge und Treppen sind wie auf den grossen Überseedampfern mit Moos-Gummi be-legt, und die Verbindungen zwischen den Zim-mern gehen durch die kleinen Vorhallen, wo-durch eine bedeutende Lärmquelle ausscheidet. Zekteisiehe andere Neuerungen sind im Hatel Zahlreiche andere Neuerungen sind im Hote Zahlreiche andere Neuerungen sind im Hotel eingeführt und alle allgemeinen Dienste auf die zweckmässigste Art vorgesehen worden, damit der Kundschaft zu vernünftigen Preisen Zimmer mit einem Komfort, wie er im allgemeinen in unserem Lande unbekannt ist, geboten werden können. Schliesslich stehen den Gästen auch noch verschiedene Salons und Büros mit einem passenden Personal zur Abhaltung von Zusammenkünften und Sitzungen, haltung von Zusammenkuntten und aitzungern, zur Erledigung gewisser Arbeiten im Hotel selbst, zur Benützung bereit. Den Automobi-listen steht ein grosser Parkplatz, sowie die Garage des Hotels zur ständigen Verfügung.

Wie zahlreiche Presseartikel in Genf, in der Schweiz und im Ausland nach der Eröffnung vom 14. Juli berichtet haben, ist das HOTEL DU RHONE eine grossartige Verwirklichung, auf die der Staat und die Stadt Genf, wie die auf die der Staat und die Staat Gent, wie die Bau- und Betriebsgesellschaften mit Recht stolz sein dürfen. Jedermann, von Nah und Fern, gibt zu, dass durch diesen Bau das Hotelguder Staat eine wunderbare Bereicherung erfährt — der Stadt, welche so treffend die « Cité des Nations » genannt worden ist. F. P.



Photo Mandanis, Gen

Wwe. HIRSCHY & Cie. A.G., rue de Lau-sanne 50, Genf. — Abdichtung und Isolierung der Terrassendächer.

Walter KOLLBRUNNER, Genf, Zürich. — Erstel-lung von ca. 4500 m² Decken mittels PAVATEX, der schweizerischen Isolierfüllung aus Holz-fiber (Zimmer und Gänge).

Walter LATSCHA, Waagen und Maschinen, Stampfenbachstr. 67, Zürich – «BUSCH»-Waagen von 2, 20 und 100 kg Tragkraft und cine rosifreie, elektrische Tranchiermaschine «LATSCHA».

LE REVE A.G., Genf. — Kochapparate und emaillierte Stahlblechplatten für Badwannen.

Louis MAGNIN A.G., Pâquis 7, Genf. — Sani-târe Anlagen des Hôtels: gerduschloses Kalt-una Warmwasser, Abfluss und sanitäre Appa-rate, Zubehör usw. Installationen: Küchen, Evhälter, Gas, Bar, Restaurant, Begiessung usw., soule der Regenwasserabläufe.

Vereinigte Unternehmen Louis MEID, Grand-Rue 13 und P. STEFANO Fils. rue de Lyon 21 u. rue Malatrex 50, Genf. — Glasereiarbeiten. Scheiben und Spieget.

NATIONAL - Registrierkassen A. G. Zürich-Genf: Rölisserie 13. — Registrierkassen sichers die Kontrolle im Restaurant, im Grill-Room und in der Bar und eine Buchhaltungsmaschine hält die Buchhaltung 4 jour.

Ateliers PELLIGOT, Plainpalais, Genf. — Haupttreppe, Treppengeländer aus weissem Me-tail und Glas. Geländer der Diensttreppe.

J. PERRENOUD & Cic., A.G., rue du Mar-ché 20, Genf. — Lieferung von DUNLOPILLO-Matratzen aus Latex-Moos.

Matraten aus Latex-Moos. PHILIPS A.G., Qual Wilson 33, Genf. —
Erschaffung und Lieferung der Leuchter und
des Beleuchtungsmaterials. Verwendung den
neuesten Modells von fluoreszierenden PhilipsLampen Typ TL/S und verschiedener Spezialprodukte Philips (Attralux-Lampen für Beleuchtung durch Lieftpunkte = Spotlight).

André PRODHOM, rue Ch.-Giron 13-15, Genf.

— Ausstattung von 35 Zimmern mit den Zylinder förmigen Sicherheits - Kassenschränken eRondo ».

e RONAO ». RENAUD & J. CLERMONT A.G., Quai des Moulins 5, Genf. — Lieferung von sämtlichem weissen und dekorierten Porzellan und von rostfreien Bestecken.

Jean & Marcel RIGHI, Unternehmer, Fuste-rie 5, Genf. — Gips-und Malerarbeiten.

rie 5, Genf. — Gips-und Malerarbeiten.
Ch. SCHLEER & Fils, Schreinerei u. Möbelschreinerei, wereue Frontenex 34, Genf. — Einrichtung vom 3 Salons und 2 Büros, 3 Schaufenstern für Läden, Dienstbunken für das Kestuurant, spanischen Wänden und Schreitbgeräten, Pjetlern.

Rudolf SCHMID, Küsnacht-Zürich. — Einrich-tung der Betriebsverwaltung.

tung der Betriebsverwaltung.

Ateliers de constructions Ad. SCHULTHESS E. Cle. AG. Lausanne. — Installation der Muster-Waschküche, welche es ermögliche how. Wische in wennen der Austriatung für die Besorgung von ungelähr sob kg tüglich.

SECULIT AG. Chine-Boureries, Genf. — Betrieben uns gehärtetem Spiegelglas SEU-BETT, ohne Rahmen. Geländer der Hauptreppe aus gehärtetem SECURIT-Glas, ohne Metall-plosten (das erste Hotel, welches mit diesen Neuheiten ausgerüstet ist).

SICII AG, Feuerläschapparate, rue Petitot 4, Gent. — lire Apparate wachen über die Sicher-heit des Gebüudes gegen Feuersbrunst. Jean SIEDER AG, rue Plantamour 33, Gent. — Cetäglet der Einpangshalle mit grossem Kontor. Emrichtung einer Bar mit Wandgetäfel.

SOCIETE GENEVOISE D'ELECTRICITE, Firma OLIVET, Cours de Rive 6, Genf. — Installation and Anschluss aller Motoren, der Küchen-Waschküchen - und Ventilationsapparate, der Kältekompressoren utentilationsapparate, der

J. & R. SOLER, R. SOLER Nachf., Zimmstattung u. Dekoration, rue du Rhône 96, — Dekoration der grossen Fensteröffnunge Bar, des Restaurants und des Tea-Rooms.

E. STRUCHEN & Cie., Import-Export, Malleray.

— Lieferung einer Bratpfanne SUPERCHEF.

Liejerung einer Bratpfanne SUPERCHEF.

Ernest TAGLIABUE, Epinettes 10, Genf.
Lieferung der Tische aus Nussbaumholz und
des Holzes der Fauteuits und Kanapecs der
grossen Holle, Tische und Holz der Fauteuits,
Stüllte und Bänke der Bar, des Restaurents und
des Glaciers.

ues Giaciers.

TECHNICAIR A.G., Ventilation und Luftkonditionierung, rue d'Italie 9, Genf. — Modernste Ventilationseinrichtungen mit vollständig automatischer Regulierung für die Waschküche, die Küchen, W.C., Ankleideräume, Gssellschaftssäle, die Bar, das Restuurant und den
Glacier. Gesamtleistung ca. 21,000 m³ Luft pro
Stunde.

Stunde.

THERMA A.G., Schwanden/Gl. — Elektrische Kochapparate jür moderne Küche, nämlich: ktypbare Töpfe, Grill, Kochherd, Backofen, Plattenuärmer, Arbeiten aus rostfreiem Stah, uic heitbare Vertiefungen jür Pfannen, Tische und Schrank für Caffetteria und Offices, Laboratoriumsausgüsse, usu.

Roger THEVOZ G. m. b. H. Parqueterle, rue du Port 8, Genf. — Lieferung und Legen der Parkettböden. Lieferung und Legen des BUL-GOMME-Teppichs.

Ateliers L. THIBAULT, rue du Môle 38, Genf.

— Lieferung der Metalltüren.

Louis TOSO & Fils, Vésenaz. — Malerarbeiten : Fenster, Roll-und Schiebeladen.

TRAVAIL DU BOIS A.G., avenue de Thônex 5, Genf. — Bekleidung mit Pavatex der Decken in den Räumen des Amerikanischen Konsulats und der Arbeitgeberorganisationen.

S. TROCHEN, Bildhauerkunst — Dekoration, rue des Bains 9, Genf. — Staffage-Arbeiten.

G. UFHOLZ, rue Chandleu 8, Genf. — Metall-konstruktion der grossen Fenster und Anwen-dungen von behandeltem Metall im Erdgeschoss.

F. VALLINO. Schreinerei — Möbelschreinerei, rue Maunoir 9, Genf. — Spezialschränke, Schaufenster.

A. VANOSSI, Möbelfabrik, Carouge - Genf. -Schlafzimmer des Personals. Zimmer aus Nuss-baumholz, das für jeden Angestellten ein Bett, einen Kasten, einen Schreibtisch und einen Stuhl enthält.

Stant enthält.

VIENA A.G., Ed. BONVIN-DESLARZES
Nachf., boulevard James-Pary 2. Gent
Nachf., boulevard James-Pary 2. Gent
Steinet, Majoliken, crèmejarbig und
uelss, in den Badzimmern, Duschen,
Tolietten, Offices, Küche,
Caffetterfta, Splessaal,
Waschkiehe und Kühräumen.

men.

Robert WEBER, place
Chantepoulet, Genf. —
Bernina - Zig - Zag - Nähmachine, Industrietyp.

AUS DEM LESERKREIS

Kundendienst im Hotel

Wir waren vier Personen und hatten uns für drei Wochen in einem an sich gutgeführten Hotel im Engadin einquartiert. Dass wir Wanderungen und Bergtouren auszuführen gedachten, sah man schon dem Gepäck an. Die nächste Umgebung des Ferienortes war uns aber fremd, so dass ich beim Concierge gleich nach der Ankunft mich nach einer Tourenkarte erkundigte. Er hatte sie auch zum Verkauf bereit, und ich war sehr froh über diesen praktischen Cicerone. Ich begegnete indessen vielen Fremden, die sich nach diesem und jenem Wege erkundigten und gar nicht wussten, dass ein so praktischer Führer existierte. Frage: Wäre es nicht eine freundliche Überraschung für den ankommenden Gast, wenn er in seinem Zimmer ein Schreiben vorfände, etwa folgenden Inhaltes:

Sehr geehrter Herr!

"Sehr geehrter Herr!
Wir heissen Sie in unserem Hotel willkommen und hoffen gerne, dass Sie von Ihrem
Aufenthalt in X. befriedigt sein werden. Sicher
gedenken Sie mit Ihrer Familie kleine und
auch grössere Wanderungen auszuführen. Damit Sie sich selbst über die so vielgestaltigen
Möglichkeiten ein Bild machen können, erlauben wir uns, Ihnen als Präsent eine geographische Tourenkarte zu überreichen. In ihr
sind die Wege und Pfade nach allen Richtungen eingezichnet. Für den Fall, dass Sie für
Hochtouren Interesse haben, könnten wir
Ihnen einen zuverlässigen Führer vermitteln.
Mit vorzüglicher Hochachtung
Direktion des Hotels X."
Ich bin überzeugt, dass eine solche Aufmerk-

Ich bin überzeugt, dass eine solche Aufmerksamkeit von den Gästen ausserordentlich geschätzt würde, und für das Hotel wäre dies die allerbeste Empfehlung. Im Verhältnis zur Hotelrechnung des Gastes, der sich für längere Zeit einquartiert, fiele die Auslage für eine solche Propaganda nicht ins Gewicht.
Und noch zwei Feststellungen, denen allgemeine Bedeutung zukommt:

1. Das Essen. Ohne den Irrgarten der Ernäh-

rungsmethoden zu betreten, kann heute doch darauf hingewiesen werden, dass für gesunde Menschen – und solche hat der Direktor eines Hotels (nicht eines Sanatoriums) zu betreuen – die sogenannte Zickzackkost (Prof. Noorden) die zuträglichste ist. Wir verstehen darunter den periodischen Wechsel zwischen Kostformen, deren Grundstoffe und Zubereitungsformen stark voneinander abweichen. Nun ist es aber doch so, dass in den meisten Hotels sowohl zum Mittag- wie zum Abendessen ein Fleischgericht serviert wird. Es gibt indessen, namentlich im Sommer, so viele fleischlose Gerichte (aus Mehl, Reis, Gemüse, Käse, Eier, Obst usw.), dass kaum eine unzufriedene Miene unter den Gästen zu gewärtigen sein wird, wenn zweimal in der Woche, sei es zum Lunch oder zum Diner, die Menukarte kein Fleischgericht erwähnt. Ich glaube im Gegenteil: die Gäste werden die Phantasie des Küchencheß loben und selbst diese variierte Kost als ausserordentlich zuträglich empfinden.

2. Der Wein. Ich kann nicht verstehen, weshalb kein offener Wein serviert wird. Wenn man für die billigste Flasche sechs Franken bezahen muss, so wird unwilkürlich mit ihrem Inhalt sehr haushälterisch umgegangen. Die Flasche steht dann mehrere Mahlzeiten hindurch auf dem Tisch. Könnte man einen Zweier oder Dreier kuranten Tischwein bestellen zu einem Preis von I Franken bis Fr. 1,50, so würde ganz zweifellos der Weinkonsum gesteigert, und schliesslich würde auch der Hotelier dabei das bessere Geschäft machen.

Ein begeisterter Feriengast des Engadins Vitalis

Nachwort der Redaktion: Wir stellen hiermit diese Anregungen, die uns von geschätzter Seite unterbreitet worden sind, gerne zur Diskussion. Vielleicht werden sich Mitglieder zu der einen oder andern Frage äussern.

KLEINE CHRONIK

Ausländer besuchen die Schweiz

Vertreter einer Anzahl englischer Reisebureaux trasen auf dem Flughasen Cointrin ein. Sie begeben sich ins Wallis, um einige charakteristische

Fremdenverkehrsorte zu besuchen. Am 6. Spetember werden sie nach England heimkehren. Sie sind vom Walliser Verkehrsbureau, der Swissair und der Schweizerischen Verkehrszentrale ein-

geladen.

Die obersten Beamten des "Ministère des travaux publiques Įrançais" sowie Mitglieder der "Sociélé nationale des chemins de fer Įrançais" und der "Sociélé nationale des chemins de fer Įrançais" und der "Sociélé nationale des chemins de jene français" und der "Sociélé nationale des chemins de proposition des indiguissers de unch ganz Graubünden angetreten. Die Gruppe umfasst rund 30 Personen. Sie besichtigte am Samstag Davos und Parsenn, während am Sonntag eine Reise über den Flüela- und den Ofenpass ins Münstertal führt und am Montag der Nationalpark besucht wird. Am Dienstag weilt die Gruppe in Pontresina und wird von dort aus einen Ausflug auf den Muottas Muraigl unternehmen.

Im Rahmen der Internationalen Kunstwochen

Muottas Muraigl unternehmen.

Im Rahmen der Internationalen Kunstwochen
in der Schweiz haben 86 Teilnehmer aus Frankreich, Belgien, Dänemark und Ägypten am Samstag der Stadt Chur einen Besuch abgestattet.
Sie wurden im Rathaus von einem Mitglied des
Stadtrates empfangen. Anschliessend fand eine
Besichtigung der Kathedrale und des bischöflichen
Schlosses statt. Am Nachmittag wurden die
Kirchen von Zillis und Rhäzüns besichtigt. Die
Exkursion fand mit einem Ausflug nach Zuoz und
Besichtigung des Engadiner Museums und des
Segantini-Museums in St. Moritz sowie der
Kirchen in Bivio und Tinzen ihren Abschluss.

Reprise touristique à Villars-Chesières

Reprise touristique à Villars-Chesieres

Des nouvelles réjouissantes nous parviennent
de Villars-Chesières, la grande Station des Alpes
Vaudoises. Alors que la situation internationale
du début de l'été créait des soucis aux dirigeants
de la station, le mois de juillet se révelait déjà
supérieur à l'an dernier. C'est ainsi que malgré
un léger recul de la fréquentation dans les hôtels
moyens, on enregistra une augmentation générale
de 2722 nuitées ce qui représente 15,2%. Durant
le mois d'août, cette avance s'est encore sensiblement accrue. Pendant les trois premières semaines
du mois, il était pratiquement impossible de trouver à se loger sans réservation préalable, et plus
d'un hôte arrivant à l'improviste passa sa première nuit dans un salon ou une salle de bains

Die Gemüse der Woche

Tomaten, Gurken, Karotten.

comme au temps de la grande prospérité hôte-lière d'avant guerre. La saison se poursuit actuel-lement dans de meilleures conditions qu'en 1949. A côté de la clientèle suisse toujours nombreuse, on enregistre un contingent important d'hôtes italiens, français, belges, égyptiens, américains, allemands, compensant le manque de touristes anglais qui, dans la mesure de leurs possibilités restent de fidèles clients pour les sports d'hiver. H. J.

Feldmarschall Montgomery übernachtete im oberen Tessin

Wie der "Dovere" berichtet, ist Feldmarschall Montgomery kürzlich mit einigen Freunden über den Gotthard nach Süden gereist. Auf der Durchfahrt hat die illustre Gesellschaft in dem von der Familie Gobbi trefflich geführten Hotel Post in Piotta übernachtet. Montgomery soll sich über die Gastfreundlichkeit und die landschaftlichen Schönheiten des obern Tessins sehr lobend ausgesprochen haben.

Redaktion - Rédaction:

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



Innenausstattung

nach Ihren Wünschen und den Gegebenheiten der Lokalitäten ist eine Arbeit für uns.

J.MEER & CIE. AG. NÖBEL- HUTTWIL



glace

s'obtient avec FRIG

Que vous fassiez des cassate, des bombes glacées, des glaces habituelles ou des coupes, FRIG est toujours indispensable. FRIG end les glaces onctueuses et veloutées, il empêche la formation de glaçons, il augmente le rendement et partant votre encaisse. FRIG s'emploie à chaud ou à froid, avec ou sans œufs.

FRIG neutre pour les glaces aux fruits

FRIG à l'arome de vanille FRIG à l'arome de moka FRIG à l'arome de chocolat pour les glaces à la crème cuite et les mousses glacées

Ces 4 sortes de



sont en vente chez

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

Bar Gesucht wird auf 15. September in Jahresstelle, tüchtiger, strebsamer

couple du métier, cherche à louer un bar ou éventuelle-ment en gérance. Très bonnes références. Ecrire sous chiffre G 68784 X Publicitas, Genève.

Wirklich günstige Occasion:

Lincoln 1939, Limousine, 4 Türen, 12 Zyl., 22 PS, schwarz mit Radio.

La Salle, Cabriolet 1935, 8 Zyl., 20 PS, 5 Plätze. Oldsmobile 1936, 6 Zyl., 18 PS, 5 Plätze, kompl. revidiert mit neuen Kolben.

mit neuen Roisen.
Alle Wagen in sehr gepflegtem repräsentablem Zustand
und zu vorteilhaftem Preis.
Offerten sind erbeten unter
Chiffre OFA 5111 S an Orell
Füssli-Annoncen AG., Solo-

Major Eric C. Wood, B. A., englischer Spezialist, 25 Jahre Erfahrung, früherer Universitätslehrer, hat seine

Englisch-Kurse

wieder aufgenommen. Pri-vatuntorricht in kleinen Klas-sen (max. 6 Studenten). Un-terkunft in guten Familien in den besten Londoner Wohn-distrikten. Prospekte erhält-lich: 461a, Finchley Road, London N.W. 3.

Inserieren brinat Gewinn!

косн

Restaurations- und entremetskundig. Offerten mit Lohnansprüchen an E. Frey, Hotel Ketten-brücke. Aarau.

Gesucht per 15. September 1950 tüchtige, selbständige und sprachgewandte

nicht unter 30 Jahre alt, in Hotel-Restaurant in Basel, Jahresstelle. Handgeschriebene Offerten mit Bild und Referenzen unter Chiffre H R 2567 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir engagieren jüngere

entierend, sprachenkundig, prima Ver-Eintritt September. Offerten mit Bild und Referen-zen an Dir. Casino-Kursaal, **Locarno.**

Jüngeres Ehepaar sucht Wintersaisonstelle in der franz. Schweiz. Mann als

Alleinkoch

Saaltochter evtl. als Zimmermädchen

Offerten unter Chiffre E W 2560 an die Hot Revue, Basel 2.



TEKA AG. TEE-KAFFEEMASCHINEN, APPARATEBAU, OLTEN Verkauf durch: Generalvertreter O. Ebner, Basel, Telephon (061) 44455 (Privat 30598) oder direkt ab Fabrik Telephon (062) 53490

Verlangen Sie unverbindliche Offerte und Vertreterbesuch.

Gesucht per sofort in Restaurationsbetrieb nach Basel, junger, tüchtiger

.

Chef de service Buffetlehrtochter Lingère-Wäscherin

Jahresstellen. Offerten unter Chiffre J.R. 2580 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstkl. Trio (evtl. Duo)

gut für feines Konzert und moderne Tanzmusik sucht Engagement für Wintersaison (nur Ho-tel). Beste Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten an Inhaber des Schweizer-Passes Nr. 1836660, Postlagernd Cassarate (Ticino).

per sofort od. nach Übereinkunft in Jahresstelle, tüchtige

Restaurationstochter Buffettochter Office- u. Küdenmädden

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten an Hotel Krone Solothurn.

Gesucht

in unseren bestbekannten Hotel- und Restau-rationsbetrieb, flinker, arbeitsfreudiger

Kochlehrling

Offerten an Hans Guler, Hotel Chesa Grischuna, Klosters.



Zu verkaufer

Occasions-Stühle

ca. 400 Stück von Fr. 6.- bis 15.-, sowie neue von Fr. 16.- bis 25.-. Diverse

Tische

mit Gussfüssen 90-170 cm. E. Müller, Albisriederstr. 20, Zürich 3/40, Tel. (051)52 53 71.

OCCASION!

Telephonkabine

schalldicht, Höhe 2,25 m, Seiten 110×110 cm mit 2 Tü-ren durchgehend und klei-nem Fenster 40×36 cm. Preis billig. Familie Schenk, ehemalige Post, Steffisburg-Dorf.



Vergünstigungen

für Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluss von Einzelunfall-, Dritthaft-pflicht- und Unfallversiche-rungen für das Personal.

Occasion réelle HOTEL

situé au bord du lac de Constance. Excellente affaire. Prix Fr. 220000.—, acompte Fr. 50000.— plus inventaire Fr. 6-10000.—. Urgent. Faire offre sous chiffre J 23765 U à Publicitas Bienne.

HOTEL

zur Pacht ausgeschrieben.

Das Haus ist vollständig renoviert, besitzt Kegel-bahn, Theatersaal, Sitzungszimmer, Säli, Restau-rant und 27 Fremdenbetten, alles neu mobilert und mit fl. Wasser versehen. Kapitalkräftige Be-werber, welche sich über die nötigen Fach-kenntnisse ausweisen können, mögen sich mel-den an Treuhandstelle des Schweiz. Wirte-vereins, Müazgraben 2, Bern.

Krankheitshalber wird auf 15. September bis Ende Oktober in Hotel, 70 Betten (kein Restaurations-betrieb), tüchtige, bestausgewiesene

Chefköchin od. Koch

gesucht. Entremets- und påtisseriekundige Bewerber mit einwandfreiem Charakter belieben ihre Offerte mit Lohnanspruch, Zeugmiskopien und Bild einzureichen unter Chiffre W.E. 2564 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de service

(restauration, bar, tea-room) 38 ans, cherche place à l'année. Entrée de suite ou à convenir. Offres sous chiffre C E 2600 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

FACHBLATT DER SCHWEIZER HOTEL-REVUE FUR ARCHITEKTUR UND INNENEINRICHTUNGEN IN HOTELS, BEARBEITET VON THEO SCHMID, DIPL. ARCHITEKT BSA.

Fortsetzung des Gedankenaustausches über den «Heimatstil»

Vom sachlichen Bauen zum Heimatstil und wie weiter

Wie schade, dass die Heimatstilbestrebung derart in Verruf gekommen ist! Ursprünglich eine gesunde Reaktion auf die kühle Sachlichkeit des rein funktionellen Bauens der Epoche nach dem ersten Weltkrieg, verbanden ihre Schöpfer Raumgefühl mit der Anwendung traditionellen Handwerkkönnens. Hieraus schufen sie Räume, in denen man sich behaglich fühlte und die dem Lokalkolorit Rechnung trugen. Mitläufer, die die grossen Errungenschaften jener Stilepoche innerlich nicht verarbeitet hatten, brachten das sachliche Bauen durch missverstandene, rein äusserliche Anwendung in Verruf.

Ebenso bemächtigten sich geschäftstüchtige Baubeflissene, kaum dass der Heimatstil sichtbaren Erfolg errungen hatte, dessen Formenwelt. Durch wahllose und überbordende Häufung modischer oder pseudohistorischer Motive, die oft konstruktiv unmöglich angewendet wurden, schufen sie ein Chaos, das die guten Gedanken dieser bodenständigen Bestrebung verwässerte und in Misskredit brachte.

Es ist eine Folge des stürmischen, technischen Fortschrittes, der Schnellebigkeit unserer Zeit und der ebenso raschen politischen Entwicklung, dass wir innert knapp dreier Jahrzehnte den Niedergang von zwei, in ihren Grundideen bahnbrechenden stillstischen Entwicklungen erlebten.

Trotzdem wirken beide Bestrebungen richtungweisend.

Vom sachlichen Bauen übernehmen wir gerne:

Das funktionelle Gestalten, das sich aus dem Ablauf unseres heutigen Lebens und unserer Lebensweise entwickelt, und hieraus resultierend die freie Grundrissgestaltung im Sinne des Bauens von innen nach aussen;

den Ruf nach Luft und Licht;

die sinngemässe Anwendung der neuen technischen Errungenschaften, wie neue Baumethoden und Baumaterialien:

die neuen Erkenntnisse der Beleuchtungstechnik, der Klimatisierung und der Mechanisierung.

Aus der "Heimatstilbewegung dürfen nicht verloren gehen:

Die Festigung der Beziehung des Bauwerkes zur Umgebung und zur Natur; das wiedergefundene Raumgefühl — das nichts anderes ist, als dass der Mensch und seine Lebensweise als Maßstab für die Bau- und Raumgestaltung genommen werden —

sowie sinngemässe Anwendung handwerklich geschaffener Produkte, verbunden mit gründlicher Materialkenntnis und feinentwickeltem Formgefühl,

und ortsgebundene Verwendung historischer Formen.

Richtungweisend für das heutige und zukünftige Bauen ist eine Synthese aus beiden Richtungen.

Wir müssen versuchen, die konstruktiven Errungenschaften des sachlichen Bauens mit dem Form- und Raumgefühl der "Heimatstilbewegung" in der jeweiligen Aufgabe entsprechend dosiert in Anwendung zu bringen. So werden Bauten und Räume entstehen, die einerseits in technischer, betriebstechnischer und wirtschaftlicher Hinsicht befriedigen, anderseits in formaler Beziehung, je nach Bedarf, wohnlich oder repräsentativ gestaltet sind.

Diese Betrachtungen befassten sich mit dem Bauen im allgemeinen. Für die uns hier besonders interessierende Frage der Gestaltung neuer Hotel- und Restaurant-Interieurs müssen noch weitere Überlegungen gemacht werden. Abgesehen von den technischen und namentlich betriebstechnischen Voraussetzungen stellt selten ein anderes Bauwerk derart weitgehende Anforderungen an das gestalterische Können seines Erbauers wie das Hotel- und Restaurant-Interieur. Die Kundschaft setzt sich aus den verschiedensten gesellschaftlichen Schichten zusammen und rekrutiert sich oft aus aller Herren Länder.

Die Gäste wünschen mindestens so bequem wie zu Hause untergebracht zu sein und erwarten, dass das Milieu ihnen zusagt und ihrer momentanen Stimmung entspricht. Es gilt somit Werke zu schaffen, die mehr oder weniger allgemein Anklang finden, ohne jedoch die persönliche Note zu verlieren, die allein vor Uniformierung und Eintönigkeit schützt.

Die Atmosphäre in der Hotelhalle und im Restaurant einerseits oder in Bar und Dancing anderseits ist verschieden.

Halle und Restaurant sollen anheimelnd gestaltet sein. Dagegen bieten Bar und Dancing Gelegenheit zur freien Entwicklung der Fantasie. Da diese Räume sich je nach Gestaltung umsatzsteigernd auswirken, dürfen sie rein dekorativ und attraktiv gehalten sein. Dabei muss allerdings berücksichtigt werden, dass je origineller der Ausbau ist, desto kürzer ihre Lebensdauer sein wird.

Zusammenfassend ergeben sich für den Hotelier und seinen Architekten gewisse Richtlinien.

Hotelhalle, Restaurant, Gastzimmer und Wirtschaftsräume sollten so gestaltet werden, dass sie möglichst langlebig sind. Dabei mögen die Aufwendungen hierfür und für die technischen Installationen im allgemeinen wohl grössere Kosten verursachen, haben aber bleibenden Wert, wozu noch bei richtiger Disposition Betriebseinsparungen kommen. Formal sind diese Räume möglichst zeitlos zu gestalten.

Anderseits dürfen Bar, Dancings und evtl. Stübli mit Lokalkolorit oft ohne Rücksicht auf ihre Lebensdauer mit Fantasie dekoriert werden, insofern deren rasche Abschreibung möglich erscheint.

Wirtschaftliche Erfahrung und sicheres Stilgefühl werden dem Architekten gestatten, hier seinen Bauherrn richtig zu beraten. ARNOLD ITEN, THUN

Der Speisesaal des Hotel Belvédère, Interlaken

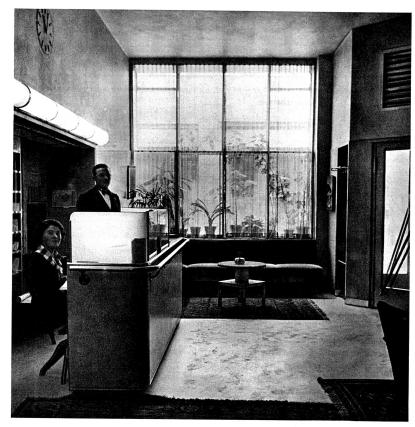


Das schöne Hotel

Schon die Frage, ob man ein Hotel und seine Innenräume modern gestalten oder ob man den sogenannten "Heimatstil" anwenden soll, beleuchtet die unausgeglichene und zwiespältige innere Haltung unserer Zeit.

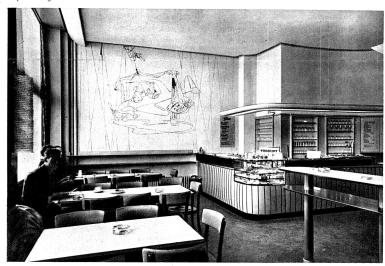
Bei der Betrachtung eines guten Baues oder Raumes spricht uns zuerst dessen architektonischer Wert an und erst in zweiter Linie überlegen wir uns, in welche Epoche er einzureihen und wie sein "Stil" zu benennen ist. Ist das Bauwerk künstlerisch bedeutend, so decken sich Inhalt und Form und wir empfangen den Eindruck der Harmonie und Schönheit. Für das ästhetische Werturteil ist es nicht so sehr von Belang, ob es sich um eine moderne Gestaltung, um Gotik, Barock oder um einen Heimatstil handelt, entscheidend ist die Feststellung, ob das Werk gut oder schlecht, ob es echt oder mit entliehenem Schmuck behängt ist. Unter diesem Aspekt ist die Frage — Heimatstil oder Moderne — leichter zu beantworten.

Im allgemeinen versteht man unter "Heimatstil" eine regionale, ländliche Bau- oder Raumgestaltung, wie etwa das Bündner- oder Tessinerhaus, die Walliser- oder Appenzellerstube und andere mehr. Von ihnen geht der Reiz echter Volkskunst aus, man spürt die Entwicklung der Konstruktionen und Materialien aus den klimatischen und anderen natürlichen Gegeben-



Eingangshalle Hotel «Touring», Zürich

Erfrischungsraum



Ein gang shalle



heiten heraus, ferner die Kraft der Überlieferung in den Formelementen und Farben. Dieser Heimatstil hat seinen gegebenen natürlichen Standort und gehört einer bestimmten Entwicklungsepoche an. Transponiert man ihn auf ein neues Hotel, so muss er den unmittelbaren Eindruck des organisch Gewachsenen verlieren und er wird deplaziert und unecht erscheinen. Dunkel patinierte Holzbalken als Attrappen unter einer Betondecke und Petrollampen mit elektrischen Glühbirnen mögen von einem Teil der Gäste anfänglich als "attraktiv" empfunden werden, aber der andere Teil wird den Zwiespalt zwischen der Funktion als moderner Saal oder Barrauu und seiner Maske als Bauernstube empfinden und diesen unechten Heimatstil ablehnen, und diese "Attraktion" wird sich als kurzlebig erweisen.

Geben wir dem Hotel das Gesicht unserer Zeit, entwickeln wir weiter mit Hilfe der immer neuen technischen Baustoffe die modernen Formen, die in ihren besten Beispielen nicht nur sachlich und zweckmässig, sondern auch kühn und elegant wirken. Schaffen wir Räume mit einem neuartigen "Cachet", ohne das niedliche Ornament und das putzige Detail. Hotelgäste sind eine heterogene Schar, sie kommen aus verschiedenen Ländern und Gesellschaftsschichten und werden sich darum in einem wirklich "mondain" wirkenden Raum wohl fühlen. - Das Moderne setzt sich in vielen Ländern Europas durch, und es wandelt sich - wie alles Lebendige - dauernd und nimmt überall eine nationale Färbung an in jenem unvermeidlichen Prozess der Assimilation des Neuen an das durch den Volkscharakter und das Milieu Gegebene, ein Prozess, der uns aus der Geschichte der historischen Stile bekannt ist. In Amerika sind die ersten Wolkenkratzerhotels mit ihrem Stilmischmasch von den späteren, konsequentmodernen überholt worden. Das neue "Terrace-Placa-Hotel" in Cincinnati zeigt vorbildlich die Entwicklung des modernen Raumgefühls, dieses Ineinanderfliessen der Räume, die Auflösung der starren Raumformen, die innige Verbindung des Innenraumes mit der Natur durch breite Fensterbänder, die organische und überraschend gestaltete Beziehung der Säle zu den Terrassen, der Gastzimmer zu den Balkonen oder Loggien. Wie eindrucksvoll und angenehm wirkt dieses Entrée und die grosse Halle, der jede Sucht nach Monumentalität oder Romantik abgeht und die doch grosszügig und repräsentativ wirkt. Von den neuen Materialien, den Hölzern. Stoffen, Gläsern und Metallen und von den Möbeln geht eine Frische und Freundlichkeit aus, neben denen das "Cachet" des unechten Heimatstiles verblasst

Dies ist die Richtung, welche auch beim neuen Schweizerhotel eingeschlagen werden sollte. — Die zwingenden klimatischen Umstände, die heimatlichen Materialien — auch Arventäfer kann weiterhin Verwendung finden — und die Einmaligkeit der umgebenden grossartigen Natur werden ihm seine Eigenart bewahren.

MORITZ HAUSER, ARCHITEKT SIA, ZÜRICH

Der gute Raum

In einer Zeit, wie der heutigen, verwundert es nicht, wenn wir in unserem Thema "Der Raum" gleichen Schwierigkeiten gegenüberstehen, wie in unserem Leben von heute überhaupt. Von der Natur bis in die menschlichen Bezirke erleben wir eine ständige Veränderung, innerhalb derer sich der Mensch entfalten kann. Woher kommt es, dass wir mit den gegenwärtigen Resultaten nicht zufrieden sind, warum fehlt uns heute eine klare Stellungnahme? Man liebt zu einseitig — um nicht zu sagen: nur noch — die Veränderung und vergisst, bewusst oder unbewusst. Unabänderliches, ohne das alles chaotisch wird.

Eine solche Entwicklung zu beobachten, fällt nicht schwer. Ist es doch zu augenfällig, wie leichtfertig man mit den Begriffen wie: Funktion, "heimelige" Wohnlichkeit, Modernität, Primitivität, Vergangenheit umgeht, oft auch zu einem bunten Querschnitt vermischt.

Wir erinnern uns alle der unvergesslichen Landes-Ausstellung, Ausdruck von wirklicher Kultur. Wer denkt nicht gerne zurück an das "Dörfli", auf dessen Gebiet die Vielfalt unserer Heimat so herrlich sichtbar wurde. Wenn wir nun aber solch gewachsenen Boden einfach wegholen, um ihn ganz willkürlich zu benützen, z. B. im berüchtigten Heimatstil, muss die Kurzlebigkeit nicht überraschen, um so mehr, da er als Reaktion auf eine Sachlichkeit anzusehen ist und diese Verlegenheit sichtbar macht. Wird hier auf den Heimatstil verwiesen, so sind besonders seine Auswüchse hervorzuheben, die ihrerseits auch schon wieder Nachahmungen sind, welche die alte, echte Volkskunst verzerren, allen Inhaltes entledigen und als Attraktion und Zeugnis eines Nichtkönnens benützt werden, gleichgültig für wen und wohin, mit oder ohne Jazz-Musik.

Ein Raum ist meiner Ansicht nach nebst dem Zweck immer Hintergrund. Wenn von Hintergrund gesprochen wird, dann denken wir unwillkürlich an den Menschen, der vor ihm steht, und spüren auch schon, worum es geht — um die Beziehung. Wenn früher strengen Gesetzen nachgelebt wurde, beobachten wir heute das Gegenteil, eine Haltlosigkeit, die mehr Zwang bedeutet als Freude, Räume aufs neue immer wieder zu verändern. Dass bei der heutigen Entwicklung neue Möglichkeiten für die Gestaltung zur Verfügung stehen, dürfte klar sein.

Ist Dienen nicht ebenso schön wie Herrschen? Was der Diener dem Herrn bedeutet, ist der Raum dem Menschen. Um dies in einem tieferen Sinne zu verwirklichen, braucht es die Ergänzung von Bauherr und Architekt, und zwar in einer Wechselwirkung innerhalb von Können, gutem Willen und Vertrauen. Hier hat nun der Begriff Gestaltung seine wahre Bedeutung. Es gibt kein Material, das uns hier hinderlich wäre. Je nach Zweck sind auch die Möglichkeiten verschieden und erwünscht, sofern sie nicht nur "anders" sein wollen. Wirkliches Handwerk und wirklicher Werkstoff hat keinen Boden für billige Anpreisungen und Schlagworte.

Es wäre über Materialien noch vieles zu sagen, z. B. wie sie untereinander Zwiesprache halten. Denken wir nur an zwei Farben: die eine spricht durch die andere, wie zwei Menschen, die sich gegenseitig ergänzen. Würden wir doch die Dinge von innen her wieder ordnen und gestalten, um zu einem der höchsten Güter zu gelangen – der Harmonie! HANS LEUPPL ZÜRICH



Empfangshalle



Intérieur 1

Intérieur II



Schlussbetrachtungen über die Diskussion um den «Heimatstil»

Ich betrachte es als meine Aufgabe, zu versuchen, aus den verschiedenen Aussagen meiner Berufskollegen ein allgemein gültiges Urteil abzuleiten. Dass dies am Schlusse der Diskussion möglich sein werde, habe ich wohl von Anfang an erhofft, doch habe ich bei der Mitwirkung so verschiedener Charaktere und Temperamente nicht zum vorneherein erwarten dürfen, zu allgemeinen Schlussfolgerungen zu gelangen. Dass man sich über sehr wichtige, grundsätzliche Fragen einig ist, ist ein erfreuliches Resultat der gegenseitigen Aussprache. Ebenso positiv für die Abklärung ist es, anderseits feststellen zu können, wo die persönlichen Meinungen auseinandergehen. Fassen wir das Ergebnis kurz zusammen:

1 Der "Heimatstil"

Die "Hotelarchitekten" sind sich darüber einig, dass es einen schweizerischen Heimatstil nicht gibt. Wohl gibt es in der Schweiz in Stadt und Land eine Menge regionaler Baustile. Ihr Unterschied beruht auf der Verschiedenartigkeit der klimatischen Bedingungen, der örtlichen Materialvorkommen sowie der andersgearteten Wohnsitten und Gebräuche der verschiedenen Kulturkreise. Diese Baustile sind im "Bürgerhaus der Schweiz" (herausgegeben vom Schweiz. Ingenieur- und Architektenverein) umfassend dargestellt.

Ende der Dreissigerjahre, bereits vor der Landesausstellung, verschaffte sich, als Reaktion auf die sog. "moderne Sachlichkeit", eine Bautendenz Anhänger, welche in unseren ländlichen, regionalen Baustilen eine gewisse Behaglichkeit entdeckten, die sie in der damals sog. sachlichen Architektur nicht fanden.

Für alle diese Leute wurde das "Landidörfli" unserer Nationalausstellung zum grossen Erlebnis, denn dort vereinigten sich alle unsere ländlichen Baustile zu einer Dorfgemeinschaft auf "fremdem" Boden. Das war im Rahmen einer Ausstellung vielleicht erlaubt, aber, wie es sich bald zeigte, der Ausgangspunkt zu einer baulichen Fehlentwicklung. Sie wurde noch dadurch erleichtert, dass unfähige Architekten sich der Formelemente der neuzeitlichen Architektur bemächtigten und diese durch eine Menge moderner Scheusslichkeiten in Misskredit brachten.

Das war der Moment, wie Max Sütterlin richtig bemerkt, da die Möbelindustrie ein neues Absatzgebiet witterte und die Parole des "Heimatstils" ausgab, wobei unter Heimatstil alles das verstanden wurde, was man im sog. "Landidörfli", das nie ein schweizerisches Dörfli war, zu sehen bekam. Die Ausstellungslüge wurde zum Vorbild eines schweizerischen "Landistils", des sog. "Heimatstils", der nichts anderes war und ist, als ein willkürlicher Mischmasch unserer regionalen, ländlichen Bauweisen und Bauformen, obschon diese unter sich so verschieden sind wie ein deutsches Wörterbuch von einem französischen. Damit begann die von Architekt Hermann Schneider verhasste "sentimentale Kopiererei" des alten Krams.

2 Der regionale Baustil

Auf ihrem eigenen Boden haben die regionalen Baustile zum mindesten ihre traditionelle Gültigkeit auch heute noch nicht verloren, was nicht heissen will, dass die bestimmte Norm für uns heutige Architekten noch gilt. Es ist dabei eines zu beachten: alle unsere regionalen Baustile in Stadt und Land haben sich zu einer Zeit entwickelt, wo das Handwerk in Blüte stand. Ihre Kunstwerke sind direkte Erzeugnisse der menschlichen Hand, und ihre Formen tragen die Schnitte und Kerben des menschlichen Handwerkzeugs. Durch die Industrialisierung ist dem Handwerk eine Konkurrenz erwachsen. Die alten Handwerkerzünfte wurden bereits um die Jahrhundertwende aus den städtischen Bezirken mit wenigen Ausnahmen verdrängt. Die rapide Abwanderung der Handwerker aus den ländlichen Gegenden in die Stadt und ihre Umschulung auf den mechanischen Betrieb zeigt zur Genüge, wie es mit dem Handwerk in unseren ländlichen Orten bestellt ist.

Wenn wir Architekten noch hie und da alten Handwerkzünftlern begegnen, so betrachten wir eine solche Entdeckung als einen goldenen Fund. Diese eigenwilligen Leute mit ihrem angeborenen Berufsstolz sterben aus, und das Geschlecht, das ihnen folgt, ist andersdenkend.

Da die Maschine immer mehr die Hand ersetzt — und dagegen ist kein Kraut gewachsen —, fehlen die natürlichen Voraussetzungen für eine organische Fortentwicklung der handwerklichen Baukunst. Das natürliche Baumaterial wird durch Kunststoffe verdrängt, die dem reinen, leicht bearbeitungsfähigen Naturprodukt qualitativ überlegen sind. Hier entscheidet nicht das ästhetische Werturteil der Architekten, sondern einzig die Wirtschaftlichkeit, d. h. Preis und Qualität. Die alte Strickbauweise war bis zur Entwicklung der eigentlichen Zimmermannskunst am Platze, und diese wiederum bis zur Entwicklung des ingenieurmässigen Holzskelettbaus von heute. So wenig man beim Aufkommen der einst ebenso revolutionären Riegelhäuser dem massiven Blockhaus nachtrauerte, so wenig werden wir dies angesichts der modernen Holzhäuser den alten Fachwerkbauten gegenüber tun. Das Gewissen des Architekten sollte es nicht erlauben, alte schlechtere Konstruktionen in die Gegenwart zu übernehmen, oder noch schlimmer: neue Konstruktionen durch alte Scheinkonstruktionen zu camoufflieren. Solche Hand-

lungen sind in guten Kreisen nicht "gesellschaftsfähig". Es ist zwar noch kein Verbrechen, wenn im Bündnerland ein Bündnerhaus nach altem Schrot und Korn gebaut wird. es ist höchstens ein Luxus - und vor allem keine schöpferische Tat. Ferner ist es auch ein Schwindel, den man immer (leider immer!) merkt. In diesem Falle beginnt das Verbrechen erst mit der Elektrifikation der Petroleumlampe, dem Einbau des Eisschrankes in die Wäschetruhe - überhaupt mit dem ganzen Versteckspiel, das bei historischen Nachbildungen getrieben werden muss, wenn man auf die modernen Errungenschaften nicht verzichten will. Das tut aber niemand. Wir sind z. B. heute nicht mehr gezwungen. in der kalten Höhenlage die ursprünglichen kleinen Fenster zu machen, weil unsere heutigen Glaskonstruktionen besser dichten als früher, und keiner möchte nur der historischen Form zuliebe auf helle Räume verzichten, wie ebensowenig auf alle übrigen Vorteile und Bequemlichkeiten der neuzeitlichen Wohnkultur. Es steht somit das eine fest, dass jeder, der in guter Treu im regionalen Baustil zu bauen versucht, ein Neues schaffen muss, das wesentlich anders ist, als das auf gleichem Boden gewachsene historische Vorbild. Es wird vom Architekten eine eigene schöpferische Leistung verlangt, sonst gibt es einen Bastard. Die lebendigen Voraussetzungen für eine ländliche, regionale Bauweise sind die klimatischen Bedingungen, die Landschaft und die einheimische Kultur, die einen ganz bestimmten Geist atmet. Hermann Schneider sagt in seinem Artikel überaus treffend: "Jede Landschaft, jede Umgebung und jeder Raum hat seine Eigengesetzlichkeit und seinen Charakter, die zu einer bestimmten Lösung hindrängen." Man kann wohl den Geist, aber niemals die Form der Tradition lebendig erhalten. Hier gilt als Mahnung das Wort, das Schiller gegen die Offiziere Wallensteins spricht: "Wie er sich räuspert und wie er spuckt, das habt ihr ihm glücklich abgeguckt, doch sein Geist sich im ganzen Heerlager nirgends erweist." Entweder spürt man das oder man spürt es nicht.

Verschiedene Kollegen haben versucht, diesem Grundgefühl, dem die Intuition für das eigentliche schöpferische Gestalten entspringt, einen allgemein verständlichen Ausdruck zu geben;

Hermann Schneider: ,,... aus Stimmung, Form und Proportion des Raumes hat der Architekt ein Ganzes zu machen, eine Harmonie, die auf den Gast auszustrahlen vermag... darum allein geht es, und die Frage, ob "Heimatstil" oder "neuzeitlich" oder welcher Stil sonst, spielt dabei keine Rolle."

Max Sütterlin: "Umgebung, Tradition und Bestimmung sind drei Punkte, die zu einer guten Lösung führen."

Hans Leuppi: ,,Ein Raum ist meiner Ansicht nach nebst dem Zweck immer Hintergrund. Wenn vom Hintergrund gesprochen wird, dann denken wir unwillkürlich an den Menschen, der vor ihm steht, und spüren auch schon, worum es geht — um die Beziehung."

Moritz Hauser: "Das Moderne setzt sich durch, und es wandelt sich, wie alles Lebendige, dauernd und nimmt in jedem Lande eine nationale Färbung an, in jenem unvermeidlichen Prozess der Assimilation des Neuen an das durch den Volkscharakter und das Milieu Gegebene."

Arnold Itten: "Es gilt, zwischen der modernen Sachlichkeit und der "Heimatstilbewegung" eine Synthese zu finden."

In diesem Sinne suchten die Architekten das ihnen Wesentliche in Worte zu fassen. Solche Quintessenzen sind für den, der sie prägt, alles, und für den, der sie liest, im allgemeinen wenig oder nichts. Eines ist deutlich: es gibt kein Rezept; doch ist hier von Dingen die Rede, die man im bekannten Jargon heimatstilistischer Propaganda vergeblich sucht. — Gerade auf diese Dinge kommt es an.

3 Die neuzeitliche Architektur

Leider fehlt mir der Raum, näher auf die neuzeitliche Architektur einzugehen. Ich bedaure dies sehr, und zwar deshalb, weil sie zur Auseinandersetzung mit dem vermeintlichen "Heimatstil" gehört, und ferner weil eine lebendige Weiterentwicklung aus der Sackgasse ohne eine neuzeitliche Orientierung nicht möglich ist. Ich begnüge mich vorläufig mit dem über den regionalen Baustil Gesagten.

Zu einer Berichtigung im Texte meines Kollegen Arnold Itten halte ich mich noch verpflichtet: Herr Itten vertritt die Auffassung, dass wir das wiedergefundene Raumgefühl mit dem Menschen als Maßstab, sowie die offene Beziehung des Hauses zur Landschaft der "Heimatstilbewegung" zu verdanken hätten, womit er ein Plagiat an der modernen Architektur begeht, welche als erste diese Forderungen in den Zwanzigerjahren aufstellte und durch ausgezeichnete Bespiele belegte (vergl. Kunstgeschichte v. Peter Meyer).

Zum Schluss danke ich meinen Kollegen für ihre Beiträge und für die Ermöglichung der vorausgegangenen Diskussionen. Ich hoffe, dass die offene Aussprache auch in Hotelkreisen zur Klärung der Begriffe beigetragen hat.

Es tut mir leid, dass Hermann Schneider beim zweiten Teil unserer Diskussion, an der er so regen Anteil genommen hat, nicht mehr dabei sein kann. Er hat mir seinen Artikel kurz vor seinem Tode als sein letztes Vermächtnis ausgehändigt. Um so mehr ermuntere ich die übrigen Kollegen, wenn sie noch etwas zum Thema zu sagen haben, dies zu tun.

THEO SCHMID

Interlaken

II. Salon Culinaire

Kursaal, Samstag, den 2. September 1950

Ausstellung, 15.30 bis 19.00 und ab 21.00 Uhr Grosses Festprogramm und Ball. Buffet froid 22.30 Uhr

Quinzaine Gastronomique

Von Samstag, 2. Sept. bis Sonntag, 17. Sept. (Bettag)

werden in Interlaken die folgenden, ausgesuchten, feinen Spezialplatten serviert

Les truites de ruisseau façon Zougoise La selle de chevreuil St-Hubert Les crèpes Valaisannes La rosette de bœuf Gourmet Les filets de sole Marguéry Le poulet sauté Maryland

Les spaghettis Chasseur Le rognon de veau Connaisseur

La raclette Délices Valaisannes

Scampis à l'Américaine Le chateaubriand flambé Fine Champagne Hôtel et Restaurant Oberland Le ris de veau Gourmet en feuilleté Les tripes à la mode de Caen

Les filets de féra Lucernoise Costoletto Papagallo, Tagliatelle verde «Ursener Chilbi-Chräpfli»

Beefsteak Tartar

l'assiette aux spécialités Grisonnaises l'osso bucco Bourgeoise

La friture du lac selecte Le tournedos aux morilles

La croûte façon du chef Le poussin en casserole Bonne femme Chicken Curry

Arroz à la Valenciana Le coq au Chambertin

Suprême de poularde Monte Carlo L'entrecôte double Belvédère

La friture du lac de Brienz Le mixed grill Bären

Spezialbratwurst vom Grill, Rösti Geschnetzeltes Kalbsleberli

suchí Verírauensposien

Gute Referenzen. Eintritt n. Übereink. Offerten unter Chiffre K 51974 G an Publicitas Zürich.

JUNGE HOTELIERSTOCHTER

sucht Stelle in Hotel im Ausland.

Vier Sprachen in Wort und Schrift. Eintritt Ende Oktober. Offerten unter Chiffre H T 2548 an die Hotel-Revue. Basel 2.

Fräulein, gesetzten Alters (Deutsche), sucht Stelle als

Office 20 uvernante

Grd. Hôtel Victoria-Iungfrau

Hôtel Schweizerhof et Restaurant

Grand Restaurant Schuh

Hôtel et Restaurant Splendid

Restaurant Sternen

Hôtel et Rest. Royal St-Georges

Hôtel et Restaurant Krebs

Hôtel et Restaurant Weisses Kreuz

Hötel et Restaurant Hirschen

Hôtel et Restaurant Du Lac

Hôtel et Restaurant Du Nord

Hôtel et Restaurant Carlton

Hôtel et Restaurant Beaurivage

Hôtel et Restaurant Belvédère

Hôtel et Restaurant Bären

Hôtel Bahnhof et Restaurant

Personal- oder Hilfsköchin

Koch

Haus- oder Kellerbursche

Gute Schweizer Zeugnisse. Eintritt 15. September oder nach Übereinkunft. Offerten an Milani, Hotel Spiezerhof, Spiez.

Gouvernante

français, anglais, allemand, italien, bien au courant du travail, cherche place à l'année, de préférence, accepterai aussi gérance petite maison. Offres sous chiffre G.F. 2576 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Seit einem halben Jahrhundert werden Horgen-Glarus-Stüffle aus gebogenem Holz heraestellt.

Stiible aus gebogenem Holz sind stärker – sie dienen nicht nur zum Sitzen, sondern gleichzeitig zum Ausruhen.

AG. MÖBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN GLARUS

Tel. (058) 5 20 91

Gesucht ab 10. September für 4 Wochen, tüchtiger

Pâtissier-Aide de cuisine

Offerten an Hotel Schützen, Rheinfelden

Gesucht in Bahnhofbuffet (II. Klasse)

I. Buffetdame

Jahresstelle. Es kommt nur absolut zuverlässige Kraft in Frage. Eintritt nach Übereinkunft. Aus-führliche Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre B.D. 2574 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine

de toute 1re force (Brigade) cherche situation pour l'hiver où event. à l'année. Références et Brigade de tout 1er ordre à disposition. Ecrire sous chiffre P.L. 2573 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht für sofort in bekannten Berner Land-gasthof tüchtige

Köchin evtl. Alleinkoch

die später gewillt wären, das Geschäft zu über-nehmen, sowie eine freundliche, nette

Serviertochter

für Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Gasthof Bären, Langnau.

Int. Maître d'Hôtel, dipl. Barman zurzeit in Italien als Maître, 4 Sprachen, sucht Wintersaisonstelle als

Maître, Chef de rang oder Barman

Couple hôteliers cherche place

d'aide à la Direction et gouvernante

Faire offres sous chiffre D G 2543 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.



Die diesjährige Tomatenernte stellt einen Rekord dar. Das Angebot übersteigt bei weitem die Nachfrage. Zehntausende von Kilos laufen Gefahr zu verderben.

Profitieren Sie von den sehr niedrigen Preisen, um täglich ein Tomatengericht zuzubereiten und um Tomaten einzu-machen. Dies liegt nicht nur im Interesse Ihrer Haushaltungskasse, sondern Sie helfen mit, ein herrliches, gesundes Gemüse vor dem Verderb zu schützen.

Buffettochter

evil. Aushilfe, Auf Ende Sep-tember. Bevorzugt wird Lu-gano. Offerten unter Chiffre Z.T. 2589 an die Hotel-Re-vue, Basel 2.

Buffetdame

selbständige und tüchtige, sucht auf anfangs Oktober Stelle, evtl. auch als Aushilfe. Offerten unter Chiffre B.D. 2588 an die Hotel-Revue,

Restaurantkellner

versiert im à-la-carte-Service, sprachenkundig, sucht passende Stelle, evtl. als Alleinkelher. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft, evtl. Win-tersaison. Öfferten unter Chiffre R K 2882 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstelle nach Basel für Erstklass-Restaurant mit Spezialitätenküche: tüchtiger, zu-verlässiger

I. Aide-Saucier

Eintritt nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre B.A. 2585 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gekõrnte Bouillon

TexTon

bewāhrt sich Jahr um

Tahr

HACO GÜMLIGEN

Zwei tüchtige, nette Zimmer-

mädchen

suchen Stellen, wenn mög-lich im gleichen Haus in Pas-santenhotel, Zürich bevor-zugt. Auf Mitte Oktober oder anfangs November. Offer-ten unter Chiffre Z. Z. 2587 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Elegant

Tee-Sichtfilter "Ideal"

Auch die Gäste ziehen sie allen andern Filtern vor. Nicht zuletzt auch wegen den feinen Ceylon- u. Darjeeling-Tees mit denen sie gefüllt sind. Profitieren Sie von unsern konkurrenzlosen Preisen. Muster gratis.

Lauber & Co. AG. Import, Kaffee-Gross-rei, Tel. (041) 3 36 33 Luzern

WER nicht inseriert wird vergessen.

Sonder-Angebot

in goldlackierten Weissblech-Eimern à 12 1/2 und 25 kg netto



Wir liefern erstklassiges hocharomatisches

Fruchtmark

1.05

sind heute in 14 Sorten

MEHRFRUCHT

ZWETSCHGEN

KIRSCHEN schwarz 1.45

CONSERVENFABRIK LOUIS DITZLER AG., BASEL

Stellen-Anzeiger) Moniteur du personnel

Nr. 35

Offene Stellen - Emplois vacants

Den Offerten beliebe man das Brief-porto für die Weiterleitung (lose auf-geklebt) beizufügen.

Hleinkoch, per sofort bis Mitte Oktober gesucht. Offerten an Hotel des Alpes, Spiez.

[1314]

Alleinportier zur Aushilfe für ca. 6 Wochen in Hotel am Vierwaldstättersee gesucht. Offerten mit Zeugniskopien. Photo und Saläransprüchen unter Chiffre 1312

Cherchés pour de suite: apprentis-cuisinler of sommelier. Faire offre a l'fidel Excelsior, Montreux.

(1316)

Barnald, junge, neite gesucht, wird auch angelernt. Tel. (153)

Sesson (1722)

Gesucht per sefort: Chef-Mileinkoch, guer Restaursteur, tichtige, jüngere, sprachenkundige Restaursteur, efferten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1306

Gesucht von mittelgrossem Sporthotel in Davos für lange Wintersasion: Hilfs-u. Kaffeschöni, Kochlerhotchter, Lingerieund Hausmädchen, Saalpraktikantin, öfferten unter Beilage von Photo und Zeugniskopien unter Chiffre 1307

von Photo und Zeugniskopien unter Chiffre 1307

Gesucht in Jahresstellen: Pätissier-Ride de cuisine u. Küchenmädchen. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen unter Chiffre 1318

prichen muíe vergusabschriften und Lohnanprichen muíer.

September-Oktober: sprachenkundige Servietrscher, ItSauftorher, Saufpraktiknatin, Saucier, Alde de cuisine, Commis de cuisine, Glätterin und Lingere. Offerten unter Chiffre 1317
Gesucht per sofort: Küchenbursche oder -mädchen sowie
Officemädchen. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnanprichen und Servietre und Lohnangerencht: tichniges, zuveräusiges Zimmermädchen mit SorGesucht is Chichiges, zuveräusiges Zimmermädchen mit SorGesucht: Glütniges, zuveräusiges Zimmermädchen mit SorGesucht istudies, zuveräusiges Zimmermädchen mit SorGesucht zu Lingerie, Zimmer und Kiche. Jahresstellen.

Officten mit Referenzen und Photo sind erbeten an die Verwaltung
floel Hospiz Engelhof, Basel.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN Facharbeltsnachweis / Gartenstrasse 112 / Telephon 58697
BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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

"HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten

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

Köchin, Küchenmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Zentral-

Köchin, Küchenmädchen, solort, Hotel 40 Betten, Zentralzentral der Berger und der Schaffen der Schaffen der Schaffen der Kellner, Portier, Buffetdame, sofort, mittelgr. Hotel, Olten.
Buffettochter, Restauranttochter, Wäscherin-Glätterin, solort, kleineres Hotel, Olten het 180 Betten, Badeort, Kt. Aargau.
Hilfkochin, sofort, mittelgr. Hotel, Schaffhausen.
Haus-Küchenbursche, sofort, Hotel 50 Betten, B. O.
Saaltochter, Kochin oder junger Koch, sofort, Hotel 50 Betten, B. O.
Saaltochter, Kochin oder junger Koch, sofort, Hotel 50 Betten, Graublinden.

Saniochus, Accun oder junger acci, sotori, notes 90 setten, Sorvietochter, nach Übereink, Restautant Nishe Basel. Zimmermädchen, Glätterin, Anfang bis Ende September, Hotel 170 Betten, Vierwaldstätterzee.
Zimmermädchen, 1. September, Kurhaus 140 Betten, Tessin. Zentermädchen, 1. September, Kurhaus 140 Betten, Tessin. Buffetdame oder stockter, Saniochter, junger Chasseur, sofort, Restaurani, Neuenburgs. Machigoriter mit Fahrbewilligung, Anfangs-Eagengouvernante, sofort, Hotel 50 Betten, Vierwaldstätterzee. Zaffetekchin, Saliochter, nach Übereink, Hotel 140 Betten, Junger Aide de cuisine-Pätissier, sofort, Hotel 70 Betten, Junger.

7428

7430

Lugano. Gardemanger, sofort, Erstklasshotel, Genfersee. Portier, sofort, Aushilfe für 4 Wochen, Deutsch, Französisch, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.

Gesucht

Gesucht

Buffetdame

Cuisinière

Buffetdame

Köchin (evtl. Koch)

Für grundlegende servicefachliche Schulung, theoretisch und praktisch: Servierkurs an der Schweiz. Hotelfachschule Luzern. Nächste Kurse) 5. Sept. bis 25. Okt.; 26. Okt. bis 16. Dez. Prospekt gratis. — Telephon (041) 25551.

auf 15. September, evtl. später, tüchtige, junge

oder zur Aushilfe für 2–3 Monate in gutgeführten Landgasthof.

Offerten an Frau Sägesser, Hotel Rössli, Wald/Zch.

in Stadthotel der Zentralschweiz per 15. September 1950 in Jahresstelle

gewandte. Deutsch, Französisch. Offerten mit Gehaltsansprüchen gest. an Hotel Aarauerhof,

Hotel-Restaurant de montagne cherche pour

Faire offres avec copies de certificats et prétentions de salaire sous chiffre S R 2599 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Nach Zürich gesucht: in Restauration

Gesucht in Jahrenbentiels: restaurationskundigen, gewandten Saucier, jüngerer Pätissier-Mide de cusiaine, sebbsündige Buffetdame sowie Buffetlehrtechter. Offerten mit Zeugniskopien und Lehnansprüchen unter Chiffre 1308

Gesucht: Chef de rang und Commis de rang. Offerten mit Zeugnishopien und Sild an Hotel Storchen, Zürich (1319)

Schenkbursche, junger, tüchtiger, in mittelgrosses Speise-restaurant Basel, gesücht. Offerten unter Chiffre 1303

Secrétaire-comptable pour contrôle et comptabilité (pas main-courante) demandé(e) par Hôtel ler ordre lac Léman dès mi-oct. Place à l'année stable. Faire offres sous chiffre 1315

Sekretär-Journalführer, gut präsentierend, für Winter- evtl.
Sommersaison, in mittleres Hotel der Zentralschweiz gesucht.
Deutsch, Französisch erwünscht. Offerten unter Chiffre 1305

Serviertochter, junge, per sofort gesucht. Offerten an Restaurant Hugenin, Luzern. (1323)

Stellengesuche - Demandes de Places

Salle und Restaurant

Kellner, sehr tüchtig, sprachenkundig, sucht Stelle auf Winter-saison als Chef de rang oder Demi-chef. Beste Referenzen und Zeugnisse vorhanden. Offerten an: L. Valli, Grand Hotel Palace, Vevey.

Wäscherin-Lingère, Küchenbursche oder -mädchen, Office-Kellerbursche oder Officemädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Wäscherin-Lingder, Kucienbursche oder macchen, ouwer-kellerbursche oder Officensächen, sofort, Hotel 60 Betten, Schalber, Stein Hotel 60 Betten, Stein Hotel 60 Betten, Charles der Stein Hotel-Restaurant, Basel. Alleinkoch, Sofort, Hotel 35 Betten, Tessin. Alleinkoch, Sofort, Hotel 35 Betten, Tessin. Köchin, sofort, Hotel 36 Betten, Tessin. Köchin, sofort, Kleines Hotel, Berner Oberland. Köchin, sofort, Kleines Hotel, Berner Oberland. Köchin, sofort, Kleines Hotel, Berner Oberland. Hotel 50 Betten, Berner, Bateari, K. Jacobson, State Stein, Berner, Gerner, Jahresstelle, Hotel 100 Betten, State Stein, Berner, Gerner, Mollen, State Stein, Berner, State Stein, State Stein, Berner, State Stein, State Stein, State Stein, Berner, State Stein, State Stein, Berner, State Stein, State State Stein, State State

7458

Zürich.
Restauranttochter, sofort, Hotel 20 Betten, Tessin.
Commis de cuisine, sofort, Erstklasshotel, Zürich.
Junger Portier, Deutsch, Francissisch, Jahresstelle, Mitte September, Zimmermädchen, Deutsch, Französisch, Mitte/Ende
Oktober, Hotel 50 Betten, Kt. Waard.

Wir bitten das Hotel-Personal

welches auf Herbst- oder Wintersaison noch welches auf Herbst- oder Wintersaison noch kein Engagement besitzt, sich unverzüglich anzumelden, weil bereits die ersten Personal-gesuche für Herbst und Winter eingehen und damit wir eine möglichst genaue Über-sicht über die Lage auf dem Arbeitsmarkt

Hotel-Bureau

Buffetdame, Lingeriegouvernante, sofort, Restaurant, Bern. Anfangszimmermädchen. Änfang September, Saaltochter, Mitte September, mittelgr. Hotel, Bern. Servietochter, sofort, mittelgr. Hotel, Zürich. Servietochter, evd. Anfangsservietochter, sofort, kleines 7483 7485

Serviertochter, evtl. Antangsserviertochter, sofort, Acceptable Hotel, Interlaken.
1491 Saaltochter evtl. Praktikantin oder Kellnerlehrling, sofort, Hotel 100 Betten, Bern.
1492 Sekretärin, 20–24jährig, Jahresstelle, Economatgouvernante,

nrung im Beruf. Rasches und sicheres Steno-aphieren und Maschinenschreiben in Englisch, anzösisch u. Deutsch, wie auch selbständiges prrespondieren. Offerten mit Lebenslauf, Re-renzen und Bild unter Chiffre P S 2566 an die stel-Revue, Basel 2.

in bestbekannten, stark frequentierten Hotel-und Restaurationsbetrieb, jüngeren, fachtüch-tigen, initiativen und arbeitsfreudigen

Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Gehaltsansprüche, sowie Angabe der Sprach-kenntnisse an Hans Guler, Hotel Chesa Grischuna, Klosters.

Es können nur bestausgewiesene Bewerber(innen) berücksichtigt werden. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Pfenniger & Co., Bahnhofbuffet, Luzern.

Gesucht zur Aushilfe kath., gut präsentierender, durchaus zuverlässiger, tüchtiger solider

Gesucht

für die Wintersaison

Chef de service

Gesucht in Jahresstelle

Buffetdame

Koch

Einheirat

Schenkbursche

Cuisine und Office

Casserolier, tüchtiger, ordnungsliebender und sauberer, such Beschäftigung für Anfang Oktober, evtl. auch als Hausbursche. Offerten unter
Chiffre 936

sche. Offerten unter
Cammis de cuisine such Aushilfsstelle von Anfang Ortoerhe 28
Cammis de cuisine such Aushilfsstelle von Anfang Ortoerhe 28
Anfang Dezember. Offerten unter
Chiffre 939
Chefröchin, gesetzten Alters, zuverlässig und sparsam, such
Stelle in hietel-Pension. Offerten unter
Stelle in hietel-Pension. Offerten unter
Chiffre 941
Chiff de partie, Entremetter sucht passende Stelle, auch jahresstelle. Eintritt ab 15. September. Offerten unter Chiffre 941

Köchin, tüchtige, junge Österreicherin, sucht per 1. Oktober
Stelle in Hotel neben Chef oder als Alleinköchin. Offerten
unter Chiffre 943

unter

Officebursche, ällerer, 6 Jahre Casserolier, Deutschiffe 943

Wort und Schrift, sucht Stelle für sofort oder später mitil. Hotel
Guie Zeugn. Öfferten mit Lohnangabe an Imhol, bei Mentha, Bellevestrasse 183, Hochdorf.

Wir suchen für unseren üchtigen Chefkoch (allein) passende
Herbstassonstelle oder anderen geeigneten Posten für 2–3

Monato. Öfferten an Hotel Edelweiss-Schweizerhof, Adelboden,
Berner Oberland.

Etage und Lingerie

Zimmermädchen, jüngeres, sucht Stelle auf 15. November in gutgehendes Hotel. Welschschweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre 935

Zimmermädchen, mit guten Zeugnissen, gesetzten Alters, sucht Stelle, Jahresstelle bevorzugt. Offerten unter Chiffre 946

Loge, Lift und Omnibus

Etagenportier, berufserfahren, 4 Hauptsprachen, frei ab 18.
September. Beste Zeugnisse zu Diensten. Anfragen an Hans
Schmid, Hotel Oldenhorn, Gstaad (Berner Oberland) (944)

Kontrolleur, Buffetdame, sofort, kleineres Hotel, Luzern. Hausbursche, Serviertochter, sofort, Kurhaus, 60 Betten,

7514

Thunersee.
Junger Hausbursche-Casserolier, mittelgr. Hotel, Badeort,
Kt. Aargau.
Saaltochter (ca. 25jährig), sofort, Hotel 130 Betten, Badeort,
Kt. Aargau. 7520

7521

7526 7527 climmer magenen, sofort, notes 120 betten, bases. Jüngerer Casserolier-Hausbursche, sofort, mittelgrosses Hotel, Locarno. Alleinkoch (bis ca. Mitte Oktober), sofort, Kurhaus 80 Betten,

7530 nunersee. Tüchtige Köchin, sofort, Jahresstelle, Hotel 120 Betten, Vierwaldstättersee. 7534

waldstättersee. Buffettochter, Restauranttochter, sofort, mittelgrosses Hotel,

"HOTEL-BUREAU"

Avenue du Théâtre 2, Lausanne, Téléhone (021) 23 92 58. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

9649 Femme de chambre, de suite, hôtel 50 lits, Valais. 9655 Cuisinier, de suite, hôtel moyen, Alpes vaud.

Zimmermädchen

Offerten unter Chiffre R G 2598 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Lausanne Prilly tüchtige

Glätterin

in Wäscherei für hauptsäch-lich Seidenwäsche. Schöner Lohn zugesichert. Eintritt: 15. September oder nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre G G 2597 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef (entremetskundig)

Hotelpåtissier (fachgewandt)

Tüchtiger, erstklassige Saucier Aide de cuisine Commis de cuisine Küchenburschen Küchenmädchen Officemädchen

Sprachgewandte
Saaltöchter (Service à part)

Sekretärin
tüchtig, sprachenkundig, zuverlässig für Kassa,
lournal, Telephon, sowie Journal, Telephon, sowie

Sekretärin (Anfangs-)

sprachenkundig, zuverlässig, für Bureaumithilfe
Telephon etc.

Detaillierte Offerten mit Photos und Referenzen er-beten unter Chiffre G R 2497 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef

für mittelgrosses Speiserestaurant, Muss besonders

Ungeziefer

Otto v. Büren, Zürich staatlich geprüft, Hardturn str. 280, Tel. 27 70 69.

Gesucht per sofort sprachen-kundige, gut präsentierende

Serviertochter

in Tea-room. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel National und Tea-room Rialto, Gstaad.

Gouvernante

allemand, anglais, hollandai (bonne références), cherche place comme gouvernante Ecrire à Mme Denys c/o Mme Ehinger, Place des Alpes 14, Genève.

Per sofort oder nach Über-einkunft gesucht

Koch-**Praktikantin**

neben Chef in Restaurations-betrieb nach Luzern. Offerten unter Chiffre Y 41125 Lz an **Publicitas Luzern**.

Portier, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle. Gute Zeugnisse vorhanden. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten Chiffre 901 Portier oder Hilfsportier, tüchtig, 25jährig, 4 Hauptsprachen, sucht Herbstsaison- oder Jahresstelle, evtl. Aushilfe. Offerten unter Chiffre 928

Hausbursche, junger, sucht auf 15. September in Jahresbetrieh Anfangsstelle als Portier. Spricht deutsch u. französisch. Be-vorzugt Luzern oder Vierwaldstättersee.. Oswald Waeber, Aar-bergergasse 55, Bern. (940)

Jeune portier, bonnes références, cherche place en saison ou à l'année. Faire offre à Hôtel-Bureau, Lausanne sous chiffre 938

Portier-Conducteur oder Nachtportier, frei ab 1. September, sucht Stelle. Franz. Schweiz bevorzugt. Offerten an Postfach 75, Adelboden. (916)

75, Adelboden.
Portler, fachgewandier, sprachenkundiger, sucht Stelle in mitt-leres Haus. Jahresstelle bevorzugt. Gute Zeugmisse. Offerten an Unternährer Eugen, Gasthof Alpstein, Weissbad (Appensell).

Portier, mittleren Alters, Deutsch und Französisch, mit langjähri gen Zeugnissen, sucht Stelle per 1. September. Offerten unter Chiffre OFA 1448 B. an Orell Füssli-Annoncen AG., Bern. [371]

Schweizer, junger, sprachenkundiger, sucht Stelle auf 15. Sept. als Alleinportier. Offerten unter Chiffre 918

Telephonist-Concierge, Nachtconcierge, evil. Portier-Conducteur sucht Stelle in Jahresbetrieb. Deutsch, Französisch, Englisch, 37 Jahre alt, berufserfahren. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter

Heizer-Hausmechaniker, mit besten Referenzen, sucht Dauer-stelle in grösseren Betrieb. Offerten unter Chiffre 949

Tochter, Englisch, Deutsch, Französisch und Italienisch, sucht Engagement als Serviertochter evtl. Zimmermädchen für Wintersaison 1950. Offerten unter Chiffre 934

Die Gebühr für

Adressänderungen von Abonnenten beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mit-

teilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

ung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

Une téléphoniste, anglais ind., de suite, remplacement, grand hötel de passage, lac Léman.
Chauffeur-garçon de maison, à convenir, lac Léman.
Chauffeur-garçon de maison, à convenir, lac Léman.
Fille inigerie, femme de chambre, garçon d'office, de suite, grand hötel, lac Léman.
Fille de lingerie, de suite, école professionnelle, lac Léman.
Sommelier conasissant la restauration, filles d'office, some convenir de la conve

Tournate-femme de cuisine, garçon de maison, jeune, de cuisine, de cuisine, garçon de maison, jeune, de cuisine, de suite, hôrel 60 lits, lac Léman. Concierge de nuit, de suite, hôrel 70 lits, lac Léman. Jeune maître d'hôtel-secrétaire, remplacement, hôtel de passage, lac Léman.

passage, lac Léman.

Sommelière connaissant la restauration, sommelier qualifé, aide-buffet, fille d'office, aide-cuisinior; garçon de maison, jeune, à conv., restaurant, lac Léman.

Tournante de salle, femme de chambre, jeune garçon de maison-cuisine, de suite, hôtel 40 lits, lac Léman.

Femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Vaud.

Flies d'office (33–36 ans), a conv., restaurant, lac Léman.

Fille et garçon d'office, femme de chambre, de suite, hôtel 50 lits, lac Léman.

ou ins, iac Leman. Fille de salle, garçon de cuisine, de suite, canton Neuchâtel. Chef de rang, commis de cuisine, lingères, à conv., grand hôtel, lac Léman.

Garçon ou fille de cuisine, fille d'office, femme de chambre hôtel 35 lits, O. B.

Nativa ou nue de cuisine, fille d'office, femme de chambre, hôtel 38 lite, 0.8.
Un ou une main-couranier(tére)-secrétaire, chef de rang, de suite, clinique, Vaud.
Chef de rang, de suite, hôtel de passage, Vaud.
Apprent de cuisinier, entrée septembre, fille de maison-de la commentaire de la commentai

9725

Gouvernante de lingerie, garçon d'office, de suite, grand hôtel, lac Léman. Lingère, 15 septembre, hôtel 60 lits, lac Léman.

Cuisinière, de suite, sommelière, français, allemand, anglais, 15 septembre, à l'année, hôtel moyen, Alpes vaud.

leidende gesunden mit der auf doppelte Weise wirksamen Pa-ralbin-KUR zu Fr. 10.8 kom-plett. Erhältlich in Apotheken und Drogerien, wo nicht, dis-kreter Postversand durch Kräu-ter-Depott. Lindenhof-Apothe-ke, Rennweg 46, Zürich 1-

Weissfluss-

Köchin

res Passantenhotel auf an-fangs September. Schriftl. Offerten unter Chiffre G.S. 2577 an die Hotel-Revue, 22jähriger Koch-Konditor mit guten Zeugnissen sucht Stelle als

Commis-Gardemanger

wird auch Saisonstelle ange nommen. Offerten an Kurt Widmer, Koch, Lindenhof-

19jähriger Bursche sucht Stelle als

Bureau-Praktikant

IGAUT FARINAIN
hat Handels- und Sekundarschule besucht und besitzt
schon gute Kenntnisse von
Hotelbureauarbeiten. Spricht
deutsch und französisch, versteht etwas englisch und italienisch. Offerten mit Lohnanzabe sind zu richten unter angabe sind zu richten unter Chiffre B U 2596 an die Ho-tel-Revue, Basel 2.

Chef de rang

Offerten mit Bild sind zu richten unter Chiffre K E 2594 an die Hotel-Revue, Basel 2. Diskretion Ehren-sache. Offerten mit Photo an Walter König, Rest. Zeug-hauskeller, Waaggasse, Zürich 1.

n 45 und 50 Jahren. Bei gegenseitiger

Gezeugstate, Chef de rang und Comunis de rang, Offerten mit Gezeugstatepien und Bild an Hotel Storchen, Zürich (1819)

Roch junger, selbständiger oder Köchlin ab sofort bie Ende Chemister und der Schelle und Schelle und der Schelle und Schelle und Schelle und Schelle und der Schelle und der Schelle und der Schelle und Schelle und der Schelle und Schell

Chiffre 1322

Portier-Hausbursche zu baldigen Eintritt von Privassanstorium in Davos gesucht. Offerten unter Chiffre 1321

Restaurantochter, tüchige, sprachenkundige, servicegewande te, aus ofortigen Eintritt gesucht. Sehr guier Verdienst, gesportigen und Bild ans der Spear, Rapperswil am See. Tel. 21720.

A mangsportier, Deutsch, Französisch, Italienisch, etwas Englischkenntnisse, sucht Stelle auf Wintersaison. Offerten unter Chiffre 942

Conducteur-Nachtportier evtl. Etagenportier, zuverlissing, initiativ, Deutsch, Französisch, Englisch, sucht Jahresselle. Eintit 1. oder 18. September. Offerten unter Chiffre 923

Concierge ou portier de nuit parlant les quate langues principales, cherche place de asison ou à l'année. Bonnes réf. suisses et étrangères. Faire offre à Hötel-Bureau, Lausanne sous chiffre 937

Aushilfe 1 Monat, nach Übereink., Klinik, Kt. Waadt. Kellner, 22–40jährig, Deutsch, Französisch evtl. Englisch, Küchenbursche, 21–40jährig, Jahresstellen, Speisewagen-

Rausbursche, Jerviertochter, Solott, Kurhaus, 60 Betten, Ostschweiz, Küchenchef oder Alleinkoch, 10. September, für ca. 1 Monat, mittelgrosses Hotel, Engadin. Pätissier, sofort bis Saisonschluss, Berghotel 20 Betten,

Aargau.

Aargau.

Agerer Koch, 1. September bis ca. Mitte/Ende November,
sserolier-Kuchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 60
tten, Lugano.
mnermädchen, sofort, Hotel 120 Betten, Basel.
ngerer Casserolier-Hausbursche, sofort, mittelgrosses

Lehrstellenvermittlung: ehrling, 15. oder 30. Oktober, Hotel 80 Betten, Genfer-

see. Saalpraktikantin (17 bis 18jährig), Deutsch, Französisch, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Genfersee. Saalpraktikantin, sofort, Hotel 80 Betten, Zürich. Kochpraktikanti, 1. September, mittelgrosses Hotel, Lugano

Succursale de Lausanne

Zwei tüchtige Töchter suchen Stelle als

Gesucht

für Wintersaison nach Graubünden in Erst-klasshaus, 100 Betten (evtl. auch für Sommer-saison), erstkl., fachgew., tüchtiger, bestausgew.

Sprachgewandte, erstklassige, seriöse **Barmaid** (keine öffentliche Bar)

nach Basel per Ende Oktober, tüchtiger, erst-klassiger, 30-40jähriger

für miteigrosses speiseresiauram, muss besonders in der italienischen Spezialitäten-Küche erfahren sein, Konditionen nach Übereinkunft. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an M. Do-nati, Meltingerstrasse 10, Basel.

Das Comptoir Suisse in Lausanne vor der Eröffnung

9. bis 24. September 1950

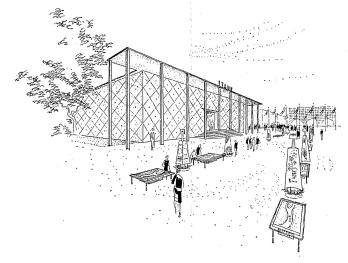
9. bis 24. September 1950

Am 9. September wird das Comptoir Suisse in Lausanne seine Pforten den Besuchern öffnen. Dass die Messeleitung nicht untätig geblieben ist, geht daraus hervor, dass die Lausanner Messe in mancher Beziehung äusserlich ein verändertes Gesicht aufweist. Schon beim Haupteingang mit seiner Flucht auf den Erlenhof zeigt sich dem Auge das Bild einer geglückten Umgestaltung und fällt der Bilck auf den grossartigen Hintergrund, die Perspektive der weiten ständigen Ausstellungshallen, die durch die neue Nord-Halle eine prächtige Ergänzung erfahren hat.

Die neue Ausstellungshalle, die an Stelle der früheren Stallungen für Viehschaumärkte errichtet worden ist und die mit ihrem Kreuzbogennetz die Ausstellungsfläche mit einer Spannweite von 45 m überdeckt, vermittelt mit ihren monumentalen Dimensionen einen imposanten Eindruck. Im Bereich der ausländischen Beteiligungen, die stets eine besondere Anziehungskraft ausüben und der Pflege internationaler Freundschaft dienen, hat das 31. Comptoir Suisse Italien und Pariseingeladen. Zum ersten Male sehen wir in Lausanne einen "Italienischen Pavillon", der in sprechender Weise von der wirtschaftlichen und künstlerischen Vitalität der Apenninen-Halbinsel zeugen wird. Handschuhe, Kunsttbofferei, Sportartikel, Qualitätsmöbel, Nahrungsmittel, chemische Produkte, Kunsthandwerk, Bekleidungsindustrie, Modeschau, Apparate für graphische Industrie www. werden unter der Flagge Italiens zum Bewundern einladen.

Paris schickt uns seine "Werkstätten des guten Geschmacks". Mode und Eleganz finden sich hier unter dem Motto, "Paris und die unwandelbare Sorge um Schönheit" zu einer eindrucksvollen Demonstration zusammen.

Besondere Erwähnung verdient die nationale Weinbauausstellung, die ausnahmslos alle grossen Weine der Schweiz umfassen wird, wie auch die Halle der Milchwirtschaft, in deren Rahmen das Austurisierungsverlahren für Milch und Rahm vorgeführt wird. Die Maschinenbauhalle zeigt um ersten Male Holzbareheitungsmaschinen. Die Ausstellung schweizerischer Textilie



Pavillon de l'Italie

Jahr grösser sein denn je; die zunehmende Bedeutung der Chemie für die Landwirtschaft gelangt in einer besonderen Abteilung zur Darstellung. Daneben sind selbstverständlich auch die schon in den letzten Jahren vertretenen Sektionen wieder da.

Das 31. Comptoir Suisse weist eine Ausstellungsfläche von 82000 m² auf. 2100 Aussteller zeugen vom Lebenswillen unserer nationalen Proseduktion. Der Lausanner Messe ist ein grosse Erfolg zu wünschen. Dieser wird auch nicht ausbleiben, wenn sich, wie die Messeleitung erwartet, mehr als 600000 Besucher einfinden werden.

Exposition nationale de viticulture au 31e Comptoir Suisse

Expression de l'activité économique suisse en ses branches fondamentales, la Foire Nationale de Lausanne n'oublie point, cependant, qu'elle est née au cœur du pays romand, région essentiellement agricole. Si l'industrie, le commerce, l'artisanat, le tourisme et le sport y sont largement représentés en leurs halles et secteurs respectifs, l'exposition agricole y demeure déterminante. En ant que branche importante de l'agriculture, la viticulture y occupe une place de premier rang, d'autant plus qu'elle est une des activités principales de la Suisse française.

En effet, si tous les cantons suisses, à l'ex-

ception de Zoug, Uri, Unterwald et Glaris, possèdent de la vigne, 70% du vignoble (8,400 ha.) se trouvent le long du Léman et dans la Vallée du Rhône. Le reste des cultures (3,600 ha.) sont répartis sur les bords du Rhin, sur les rives des lacs de Neuchâtel et de Zurich et dans le canton du Tessin.

du Iessin.

29000 propriétaires se partagent le vignoble
suisse. Dans la partie orientale du pays, dans le
canton de Zurich notamment, la production vinicole favorise le plus volontiers le pinot noir de
Bourgogne et certaines variétés de riesling. Au
Tessin, on propage le merlot du Bordelais. De-

puis quelques années, le Valais accroît la valeur marchande de ses vins en remplaçant des plants indigènes tels la rèze, l'umagne et le gouais par le fendant qui, sous le soleil du pays, produit un vin plus corsé qu'ailleurs. D'autre part, des cépages fins y donnent des cràs remarquables: l'arvigne, l'amigne, l'ermitage, la malvoisie due au pinot gris, la petite dôle, due au pinot noir, le johannisberg ont depuis longtemps consacré la réputation des vins valaisans. Dans le canton de Neuchâtel, le pinot noir donne, à Cortaillod, l'un des meilleurs vins rouges de Suisse. Enfin, dans les cantons de Vaud et de Genève, en ne cultive guère que le fendant, variété romande du chasselas qui, dans les meilleurs crûs de cette région, assure des vins de grande classe.

Grands vins vaudois, valaisans, genevois, tessinois, neuchâtelois, grands vins de Suisse orientale seront exposés au 3,re Comptoir Suisse, sous le patronage de l'Office Central de propagande, pour les produits de l'agriculture. C'est dire qu'il s'agit d'une exposition nationale de viticulture, qui met à l'honneur tous les vignerons de chez nous.

Sur la galerie de la nouvelle halle permanente du

Sur la galerie de la nouvelle halle permanente du Comptoir Suisse, cette exposition, qui s'agré-mente de surcroit du concours Jean-Louis, d'un nouveau petit restaurant, est appelée à connaître un vif succès pour elle-même et constitue une des plus remarquables attractions de la 31e Foire Nationale de Lausanne.

VERANSTALTUNGEN

Interlaken veranstaltet einen neuen Salon Culinaire und eine Quinzaine Gastrono-mique

Nachdem den früheren Kochkunst-Ausstel-lungen in Interlaken ein aussergewöhnlicher Er-folg beschieden war, haben sich Hoteliers, Köche und Kursaal zusammengetan, um am Samstag, den 2. September wiederum einen

Salon Culinaire

Salon Culinaire
durchzuführen. 22 Hotels mit rund 100 Köchen
haben ihre Mitwirkung zugesichert. Die Ausstellung der fertigen Platten, vom Entrée und
Hors-d'Oeuvre zum grossen Fleischgericht und
vielgestaltigen Nachtisch wird einen Rundgang
von nicht weniger als 100 m Länge beanspruchen.
Nachmittags und abends wird sich Gelegenheit
bieten, in aller Ruhe den Salon zu besichtigen.
Im Verlaufe des späteren Abends werden alsdann zu bescheidenen Preisen Degustationsteller
nach freier Wahl zusammengestellt.
Gleichzeitig wird eine

Quinzaine Gastronomique

Quinzaine Gastronomique
eröffnet. În der Zeit vom 2. bis 17. September
bieten 18 Interlakner Hotels und Restaurants ein
besonderes sorgfältig zusammengestelltes Menu
für Feinschmecker an, jeder Betrieb nach seinem
Belieben, seinen Verhältnissen und zu seinen
üblichen Preisen. So wird der Interlakner Gast
Gelegenheit haben, die ihm passende, besonders
leckere Mahlzeit auszulesen und in jenem Restaurant einzunehmen, das sie während den genannten
14 Tagen regelmässig anbietet.

Der gute Ruf der Interlakner Hotelküche soll
durch diese Veranstaltung unter Beweis gestellt
und einem grösseren Kreis bekanntgegeben werden. Man hofft, dass sich daraus eine Tradition
entwickle, die der Interlakner Herbstsaison ein
besonderes Cachet zu geben vermag. Liebhaber
eines guten Essens werden es sich merken, das
Interlaken im September etwas Besonderes bietet
und der Salon Culinaire wird jedermann eine
auserlesene Augenweide sein.

pk.



Generaldépőt für die Schweiz: JEAN HAECKY IMPORT A.G., BASEL

Sanatorium d'altitude en Suisse romande cherche

Gouvernante

Faire offre avec curriculum vitae, photo et pré-tentions de salaire sous chiffre S.A. 2541 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht
in Jahresstelle, jüngere fach- und sprachenkun

Serviertochter

Eintritt 1. oder 15. September. El. Hofer, Hotel-Restaurant Ländte, Oberhofen am Thunersee.

Hotel-Sekretärin

für Korrespondenz und Empfang, Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltz-ansprüchen unter Chiffre H S 2558 an die Hotel-Revue, Baseil 2.

On cherche

pour hôtel de montagne (Valais), 100 lits, saison d'été. Entrée en service ler avril 1951. Offres avec références sous chiffre C D 2482 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht

Köchin Küchenmädchen

Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Zeugniskopien an Verwaltung des Kantonsspitals St. Gallen.



Gesucht

für sofort evtl. nach Übereinkunft

Lingerie-Gouvernante

Jahresstelle. Schriftliche Offerten mit Photo, Zeug-niskopien, Lohnanspruch und Angabe des früh. Eintrittstermins gefl. an Casino Bern

On demande pour entrée à

2ème dame de buffet

certificats et photo au Buffel de la gare C.F.F., La Chaux-de-Fonds.

Guter Koch und Pätissier sucht per 10. Sept. od. nach Übereinkunft Stelle als

Påtissier oder Alleinkoch

in gutgehendes Haus. Grau-bünden bev. Bescheid. Lohn. Sehr gute Ref. stehen zur Verfüg. Offerten sind zu rich-ten an: Fridolin Meyer, z.Zt. Hotel Post, Cunter, Grau-bünden, Tel. (081) 281 45.

Gesucht in Hotel am Genfer see tüchtige, fleissige

Lingère

mit gutem Charakter, die gewillt ist, im Winter einen
kleinen Haushalt zu besorgen und im Sommer der
Lingerie vorzustehen hat.
Eintritt nach Übereinkunft.
Gefl. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an Chiffre V 37611 L an Publicitas, Lausanne.

Jung., tücht,, entrem

sucht Stelle über den Win-ter, in nur gutes, grösseres Haus als

Commis de cuisine

vom 1. Okt. bis 31. März 1951. War während der Sommer-saison im elterl. Betrieb tätig. Offerten unt. Chiffre S R 257 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen l



II. Barmaid

Eilofferten mit Photo und Referenzen unter Chiffre S H 2559 an die Hotel-Revue, Basel 2.

SEKRETÄR

für Réception, Journal, Kassa und Loge

Sehr gute Gelegenheit, sich in allen Sparten der Betriebsführung einzuarbeiten. Franz. und engl. Kenntnisse Bedingung. Bewerber mit Küchen-od. Kellnerprasis u. kaufm. Ausbildung erhalten den Vorzug. Hotel Sonnenberg, Zürich 7.

Gesucht nach Zürich per 15. September in erstklassige Bar tüchtiger, zuverlässiger und sprachenkundiger

Kellner

mit guten Umgangsformen. Gefl. Offerten mit Photo erbeten unter Chiffre E B 2523 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hilfe für Nerven-

Gesucht

Chasseur-**Telephonist**

Nursprachenkundige Be-werber kommen in Frage. Eintritt n. Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisko-pien und Photo gefl. an

Casino Bern

Jeune homme, 16 ans, in-telligent, de bon caractère, cherche place comme

apprenti garçon de salle ou cuisinier

de préférence en Suisse alle-mande, parle italien et fran-çais. Tél. (022) 8 31 64.

Junger, kaufmännischer An gestellter, deutsch, franzö sisch, englisch sprechend sucht Stelle als

Hotelsekretär

Chefköchin

oder gewandte Köchin, in alkoholfreies Speiserestau-rant (Grossbetrieb). Eintritt nach Übereinkunft. Pensions-berechtigung. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Claragraben 123, Basel.

Hotelsekretärin

sucht Stelle auf Anfang Ok-tober in Hotel, Grossrestau rant, Bahnhofbuffet oder Klinik. Ostschweiz bevorzugt.
Gute Zeugnisse vorhanden.
Offerten unter Chiffre J.H.
2590 an die Hotel-Revue,

Gewandte, gut präsentieren de, sprachenkundige

Barmaid

sucht Stelle für sofort. Offer ten unter Chiffre HG 2591 ar die Hotel-Revue, Basel 2.

couple hôtelier

gagement saisonnier. Offres sous chiffre C H 2554 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht

Chef de réception-sous-directeur

Jahresstelle. Nur bestausgewiesene, sprachen-kundige, jüngere Herren möchten Offerte ein-reichen unter Chiffre E H 2545 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresstelle nach Zürich

Serviertochter

Eintritt 1. September. Offerten mit Photo und Lohn-ansprüchen sind zu richten an Hotel Engematthof, Zürich 2.

Gesucht s Bahnhofbuffet tüchtiger

Chef-Saucier als Chef-Stellvertreter

Jahresstelle. Erfahrene Bewerber mit besten Fachkenntnissen belieben Offerten mit Lohn-ansprüchen einzureichen unter Chiffre C S 2562 an die Hotel-Revue, Basel 2.



SCHWEIZERISCHE

Allgemeine Abteilung:

- Fachkurs Allg. fachliche Einführung und Fortbildung
- Forbildung

 Sprachkurs intensivster Englischpranzösisch-Unterricht, Anfänger und Vorgerückte

 Sekretärkurs für Hotelbureau und weitere allgemeine fachlich/sprachliche Forbildung

 Alle drei Kurse vom 19. Sept. bis 16. Dez. Prospekt gratis

Pferderennen in Basel

Sp. Der Reiterklub beider Basel organisiert über das Wochenende vom 2. und 3. September 1950 nach einem Unterbruch von zwei Jahren die Reiterlage Basel 1950 wieder auf dem "Schänz-li" (an der Birs bei St. Jakob), das zu einer Mehrzweckanlage für alle Reitsportzweige ausgebaut worden ist. Die Konkurrenzen der Eröffnugsveranstaltung stehen im Zeichen des Dreiklangs Denssur/Springen/Remnen, wozu allerdings bemerkt werden muss, dass die Rennen am Sonntagnachmittag den Höhepunkt dieses Reitertages bidden werden. Für die Rennfelder sind die Nennungen ausserordentlich zahlreich eingegangen (mit internationaler Beteiligung), so dass jeweils dem Verlauf der Konkurrenzen in zwei Trabfahren, Jagdrennen und Flachrennen mit grosser Spannung entgegengesehen werden darf. Zum ersten Mal wird in Basel auch der Totalisator in Funktion treten, was das wettfreudige Publikum (und wer von den vielen Turffreunden ist es schon nicht?) besonders schätzen wird.

Mit der Erstellung dieser auch in landschaftlicher Hinsicht überaus reizvollen Reitanlage erhält Basel einen Treffpunkt, der für die reitsportliche Entwicklung in der Nordwestschweiz von eminenter Bedeutung sein wird.

Interassociation pour le ski

L'Interassociation pour le ski organise à nouveau cet automne — comme introduction pour le travail de l'hiver 1950/51 — des

cours centraux de gymnastique préparatoire au ski.

Ces cours auront lieu:

- à St-Gall, les 30 septembre/1er octobre 1950. Direction: M. H. Brandenberger; à Zurich, les 30 septembre/1er octobre 1950. Direction: M. H. Leutert;
- à Berne, les 7 et 8 octobre 1950. Direction: M. H. Brandenberger;
- à Lausanne, les 7 et 8 octobre 1950. Direction: M. H. Leutert.

Des skieurs n'étant pas instructeurs de ski pourront également participer à ces cours.

Les cours auvont lieu sans ski. Le but de ces cours est la préparation de moniteurs pour l'enseignement de la gymnastique préparatoire au ski. Le programme est basé sur l'enseignement sans ski de la gymnastique préparatoire dans les salles de gymnastique.

Tax de sours: al pour les instructeurs suisses

Taxe des cours: a) pour les instructeurs suisses e ski: fr. 5.—; b) pour les autres participants:

fr. 10.—. Délai d'inscription: Pour les cours de St-Gall et Zurich: 20 septembre 1950. Pour les cours de Berne et Lausanne: 27 septembre 1950. Les inscriptions doivent être adressées au Secrétariat de l'Interassociation pour le ski, 1, Place Bel-Air, Lausanne (tél. 239031). Les instructions nécessaires seront transmises aux participants lors de la convocation.

AUS DER HOTELLERIE

Ein Jubilar

Am 26. August feierte Herr *Lucas Berther-Maetzler*, ein wackerer Bündner Hotelier, seinen 60. Geburtstag.

Herr Lucas Berther leitet zusammen mit seinen Geschwistern das bekannte Sporthotel Krone in Sedrun. Von jung auf genoss er im In- und Ausland

eine gründliche Ausbildung im Restaurations-und Hotelfach. Schon mit 21 Jahren stand er, nach dem Hinschied seines Vaters, in der Leitung des elterlichen Betriebes.

des elterlichen Betriebes.

Neben seiner beruflichen Tätigkeit widmete er sich speziell dem Wintersport, den er, als erster Skilehrer Graubündens, bereits während den Kriegsjahren 1917/18 in seiner Heimat einführte. Dank seiner unbeugsamen Willenskraft und seiner Anstrengungen wuchs Sedrun zu einem bedeutenden Wintersportplatz heran. Das unter den denkbar schwierigsten Verhältnissen mühsam begonnene Werk erlebte mit der Eröffnung der Furka-Oberalp-Bahn einen einmaligen Aufschwung, was Herrn Berther dazu anspornte, die Skischule Sedrun zu gründen. Gleichzeitig rief er die Organisation des Skischul-Vereins Sedrun ins Leben.

Dass sich Sedrun im Laufe der Jahre aber auch zu einem bekannten Sommerluftkurort ent-wickelte, verdankt es ebenfalls zu einem wesent-lichen Teil der Initiative und erfolgreichen pro-pagandistischen Tätigkeit unseres Jubilar.

pagandistischen Tätigkeit unseres Jubilars. Als unentwegt tätiger und tapferer Pionier des Wirte- und Hotelfachs wirkte Herr Lucas Berther ab 1921 8 Jahre in Ilanz, 10 Jahre in Zürich und während 13 Jahren in Rapperswil, wo er mit Erfolg das SBB-Bahnhofbuffet führte.

Table in Rappelson, we of the Erfolg das SBB-Bahnhofbuffet führte.

Zu Beginn der dreissiger Jahre liess er den elterichen Betrieb, das Hotel Krone in Sedrun, in ein modernes, repräsentatives Sporthotel unabauen und übernahm, neben den anderen Betrieben dessen Leitung, die ihm heute noch obliegt.

Der Jubilar kann auf ein reiches und erfolggekröntes Lebenswerk zurückblicken, bei welchem ihm seine Frau in gleicher Aufopferung und Arbeitsfreude zur Seite gestanden hat.

Möge diesem tüchtigen Bündner Hotelier, der noch heute unserem jungen Hotel-Nachwuchs ein Bild seltener Pflichttreue und beispielhaften Verantwortungsbewusstseins bietet, ein schöner Leensabend, aber auch die Genugtung vergöntsen, dass sein Beispiel kommenden Generationen als Ansporn zur Nacheiferung diene.

Ch. Sch.

Mariage

Nous venons d'apprendre que M. Marc Déjago, propriétaire de l'Hôlel de Champéry, à Champéry, è cpousera le 5 septembre Mlle Eve Wirz. On sait avec quelle compétence M. Marc Défago — qui fut, il y a quelques années, vice-président de l'Association hôtelière du Valais — dirige son établissement auquel il a attaché une fidèle clientèle.

Nous félicitons vivement les futurs époux et nous les prions de trouver ici l'expression de nos sincères vœux de bonheur.

Un Suisse à la tête du Waldorf-Astoria

La presse professionnelle américaine signale que M. Joseph P. Binns, vice-président du comité exécutif et directeur général de l'Hôtel de New-York vient d'annoncer que M. Ernest Treyvaud a été appelé à la tête du Waldorj-Astoria à New-York. M. Treyvaud qui était vice-directeur succède à M. Gabriel Lugot qui se retire pour raison de santé.

Le nouveau directeur qui est un de nos com-Le nouveau airecteur qui est un de nos côm-patriotes a suivi deux ans les cours de l'École hôtelière qu'il a complété par un apprentissage de deux ans à l'Hôtel du Parc à Lausanne. Il vint aux Etats-Unis en 1921 et a depuis ce moment occupé des places en vue dans maints hôtels et clubs importants. Il est au Waldorf-Astoria de-puis 1932.

Nous félicitons M. Ernest Treyvaud pour sa brillante nomination et sommes persuadés qu'il continuera à faire apprécier aux Etats-Unis la qualité du travail suisse.

DIVERS

Un article enthousiaste sur la Suisse

C'est avec plaisir que nous avons lu dans le grand journal français «L'Hôtellerie», un article que le rédacteur en chef de cette important organe professionnel M. Jean Savlat a consacré au «tourisme en Suisse». M. Jean Savlat fait l'éloge des régions touristiques de notre pays. Du Jura aux Alpes, en s'arrétant sur les bords de nos lacs, il décrit admirablement les paysages et cités helvétiques.

vétiques.

Nous remercions notre confrère de son ama-bilité. Nous en sommes d'autant plus touchés qu'il est rare — à un moment où la concurrence touristique internationale devient toujours plus àpre — de trouver un journal professionnel qui consacre un article si désintéressé à un pays voisin.

VERMISCHTES

Grenzsanitarische Untersuchung der ausländischen Arbeitnehmer ("Urlauber")

Grenzsanitarische Untersuchung der ausländischen Arbeitnehmer ("Urlauber")

Das Eidg. Gesundheitsamt teilt uns mit:

Die in Verbindung mit der Eidgenössischen Fremdenpolizei und dem Eidgenössischen Politischen Departement vorgenommene Prüfung der gegenwärtigen Verhältnisse hat zur Feststellung geführt, dass auf die Wiederholung der genzsanitarischen Kontrolle bei den ausländischen Arbeitnehmen, die während der Gültigkeit der schweizerischen Aufenthaltsbewiltigung aus einem im Ausland verbrachten Urlaub an den schweizerischen Arbeitsort zurückkehren, ohne nachteilige Einwirkung auf den Gesundheitszustand unserer Bevölkerung verzichtet werden kann. Demgemäss heben wir die entsprechende Bestimmung des Merkblattes vom 1. Juni 1949 über den Grenzsanitätsdeinst (Abschmitt B. Ziffer 4) mit Wirkung auf den 1. August 1950 auf. Daraus ergibt sich für die Grenzsanitätsposten, dass auch die Meldungen mit Formular M an die Kantonsärzte dahinfallen. Ferner erübrigen sich die öfter vor Antritt der Urlaubsreise absolvierte Untersuchung am Aufenthaltsort und der entsprechende behördliche Vermerk im Pass.

Zu beachten ist jedoch, dass die grenzsanitarische Untersuchung von allen Arbeitnehmern, die auf Grund einer neuen Zusicherung der Aufenthaltsbewilligung oder eines neuen Arbeitsvertrages einreisen, zu bestehen ist, und zwar unabhängig davon, ob diese Personen bei früheren Einreisen bereits untersucht worden sind oder nicht. Vorbehalten bleiben die Bestimmungen einer spätern Weisung betreffend Ausnahmen.

Korrigenda

Zur Einführung der Monopolgebühren auf Süssweinen und Wermuts

Süssweinen und Wermuts

In der letzten Nummer unseres Vereinsorgans
erhoben wir unter dem Titel "Der Bund befiehlt,
die Hotellerie zahlt" Protest gegen die horrende
zusätzliche Belastung der Wermuts und Süssweine, wie sie uns durch die Einführung der Monopolgebühren im Rahmen des italienisch-schweizerischen Handelsvertrags beschert wurde. Wir zitierten dabei ausführlich einen Artikel aus dem
Tagesanzeiger für Stadt und Kanton Zürich,
worin die Mitteilung enthalten war, dass sich die
Abgabe der Ausgleichsgebühr gemäss Bundesratsbeschluss vom 8. September 1949 bezeichnenderweise nicht auf Wermuts erstrecke. Wie
aus den weitern Ausführungen hervorging, hätte
es aber offenbar sinngemäss heissen sollen "auch
auf Wermuts erstreckt". Der Verband des Schweiz. es aber offenbar sinngemäss heissen sollen "auch auf Wermuts erstreckt". Der Verband des Schweiz

Warum ist Österreich so billig?

Unter diesem Titel schreibt Redaktor A. J. Adler über die Gründe der Billigkeit Österreichs als Reiseland u. a.:

Adler über die Gründe der Billigkeit Österreichs als Reiseland u. a.:

"In erster Linie ist der Umrechnungskurs (ein Schilling = 16 Rappen) für uns immer noch der weitaus günstigste von allen Nachbarländern. Dann kommt hinzu, dass Österreich von dem ERP., dem europäischen Wiederaufbauwerk, sehr grosse Summen in Dollar zur Verfügung gestellt bekommen hat, die zu einem grossen Teil natürlich auch zum Wiederaufbau der einheimischen Hotellerie verwendet werden. Und dann aber kommt ein sehr wichtiger Punkt, und das ist der ungemein niedrige Lebenstandard der Beröftenung, der sich in den sehr tiefen Löhnen und in den (relativ) hohen Preisen ausdrückt. Das ist übrigens auch der deutliche Grund, warum man in all den "billigen" Hotels fast keine Österreicher antrifft. Er kann sich diese Preise nicht leisten, dazu müsste er schon unseren Lohn haben! Ein (hefkoch in einem sehr guten Hotel verdient 1000—1500 Schilling im der Woche, ein Chauffeur rund 170 Schilling in der Woche, ein Chauffeur rund 150 Schilling pro Woche, und ein Lehrling erhält im ersten Lehrjahr 80 Schilling (13 Franken!) im Monat, ohne Kost und Logis! Durchsehnittlich betrachtet, verdient ein Arbeiter in Österreich zwischen 600 und 800 Schilling im Monat. Dabei sind die Preise jedoch nicht etwa gleich niedrig, sondern verhältnismässig hoch, wie die folgenden Parker.

1.90 bis 2.50 7.10 1.82 bis 2.10 68.– bis 72.– 17.80 Milch 1.40 5.80 5.60 100 g 1.50 —.80 Teigwaren Reis Tee Eier (immer pro Mengen von 1 kg)

(immer pro Mengen von 1 kg)

Vor allem sind dann auch die Fleischpreise rund um die Hälfte billiger als in der Schweiz.
Ganz grob gesagt, sind die Löhne um zwei Drittel kleiner als bei uns, während die Nahrungsmittel höchstens einen Drittel billiger sind als bei uns, ja, teilweise gleich teuer... Diese relativ billigen Löhne wirken sich natürlich in der Kostenrechnung des Hoteliers aus."

Ein letzter Punkt: Das Gebotene ist viel bescheidener als bei uns! Der Schweizer akzeptiert dort Dinge, die er bei der einheimischen Hotellerie niemals loierieren würde. Herr Adler belegt diese Behauptung mit Beispielen, die wir hier nicht wiedergeben, weil sich ja die österreichische Hotellerie über gewisse Mängel, die durch den Krieg und dessen Auswirkungen bedingt sind, nichts vermag.

Spirituosengewerbes macht uns auf diesen Lapsus aufmerksam und führt aus: "Massgebend ist der Bundesratsbeschluss über die alkoholfreie Traubenverwertung vom 6. September 1949. Darin ist in Artikel 2 verfügt, dass ab 8. September 1940 und bis zum Inkraftreten des künftigen Weinstatuts, jedoch spätestens bis 31. Dezember 1950, die Importeure zugunsten des in Artikel 3 erwähnten Ausgleichsfonds eine Gebühr von Fr. 6.— je Zentner importierter Waren der Zollpositionen 117 a¹ bis 124 und 129 a und b des schweizerischen Zolltarifs bezahlen. Somit ist der Wermut ebenfalls der Ausgleichsgebühr unterstellt, die bis Ende dieses Jahr bezahlt werden muss."



Knorr-SCHLAGER 1950!

Die helle Fleischbrühe (Bouillon gras spécial) ohne Fabrikgeschmack ist da!

Eine Fleischsuppe ganz ohne Fabrikgeschmack, die eine helle, goldgelbe Farbe auch im Kochen aufrecht erhält, wird von den Küchenchefs schon lange erwartet. Nach langem Proben und Forschen ist es KNORR gelungen, die ideale Lösung zu finden.

Knorr Fleischsuppe (Bouillon gras spécial)

die natürliche Fleischbrühe, ist chüstig und fein im Geschmack, völlig wie hausgemacht

Nun werden Ihre Suppen und Ihre

Speisen noch viel besser werden und überdies hell bleiben. Die lästige Verfärbung der Speisen (Risotto!) fällt nun dahin.

KNORR Fleischsuppe spezial kostet per Kilo Fr. 8.75 in Kilodose; per Kilo Fr. 8.50 in Fünfkilokessel



ALPENMILCH

VORRAT

kollektiver Haushaltungen

RESTAURANTS - SPITÄLER

Hervorragend als ständiger

ANSTALTEN-HOTELS-PENSIONEN

Ditto -Gelatine-Verfahren zum Vervielfältigen von Menus



einfach und sauber mehrere Farben in einem Abzug Hand- und Maschinenschrift mit Blei-stift, Tinte, Carbon, Farbband

kondensierte

Apparate ab Fr. 65.-

Prospekte und Vorführung unverbindlich durch die

Ditto-Generalvertretung für die Schweiz

Hirschengraben 82 · Telephon (051) 34 16 32

Für grundlegende küchenfachliche Schulung, theoretisch und praktisch: Kochkurs an der Schweiz. Hotelfachschule Luzern. — Nächste Kurse: 5. Sept. bis 25. Okt.; 26. Okt. bis 16. Dez. Prospekt gratis. — Telephon (041) 25551.

Zu verkanfen

BAD-

in bekanntem schweizerischen

Das Hotel befindet sich in bestem Zustande, fasst 48 Betten und wird nur mit Rücksicht auf die Krankheit des Inhabers verkauft. — Grös-sere Anzahlung erforderlich.

ENGLAND SPAWA

Sprachschule für Englisch in Bournemouth

Sprachkurs für Anfänger und Tortgeschrittene. Dipl. Lehrkräfte (Englisch Muttersprache) ver-mitteln gründlichen und mehodisch gut aufge-bauten Unterricht. Bournemouth, die herrliche Gartenstadt am Meer, bietet Ihnen einen ange-nehmen Aufenthalt. Unterkunft durch die Schule bei privaten Familien. Vorteinhafte Preise.

Weitere Auskunft und Prospekte durch den Re-gionalvertreter: Werner Meier, Mülligerstrasse 527, Windisch (Kt. Aargau).

Hotel Bahnhof

prosser Uhrenindustriegemeinde des Berner (8000 Einwohner). Das Hotel liegt mitten in Gemeinde am Bahnhof und bei der Post. renoviert. 17 Fremdenzimmer, das ganze sahr gut besetzt. Stamulokal der meisten sentre und der Besetzt. Stamulokal der meisten tren unter Chiffre A P 2555 an die Hotel-ue. Basel 2. de. Basel 2. de. Basel 2. de.

Hotel-Direktor

Sous-Directeur oder Chef de réception

in grösseres Hotel in Frage. Gefl. Offerten unt. Chiffre H D 2544 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Infolge unvorhergesehener Umstände verkaufen wir ab Lager

«Bären-Marke»

1 fabrikneuen Tiefkühler

Aussenmasse: Länge 250 cm, Höhe 85 cm, Tiefe 70 cm.

Bei sofortiger Abnahme und Barzahlung zum äusserst günstigen Preise von nur Fr. 4500 .-- .

Seriöse Interessenten wollen sich melden unter Chiffre T K 2586 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

Restaurant-Pension

mit Patent. Platz für 50-60 Personen. Fr. 16 000.-. Offer-ten an Mme. G. Girardier, Place Neuve 12, La Chaux-de-Fonds.

und Tische für jeden Bedarf



DIETIKER & CO



◆ Hotel-Sekretärkurse <

GEDEMANNS PECHSCHILE Zirich Gesperallee 32

GÜNSTIGE GELEGENHEIT

Zu verkaufen im Zentrum von Mailand per Ende Oktober ein sich noch im Bau befinden-des erstklassiges

HOTEL

mit 80 Betten, neuen amerikanischen Installationen. Näh. Ausk. erteilt Postfach 6227, Lugano

Neues

SAUERKRAUT

Sauerkrautfabrik Thurnen (Bern)
Telephon (031) 74741

Hotels Kleine Scheidegg B.O.

suchen für kommende Wintersaison, anfangs Dezember bis Ende April

- 3 Kaffeeköchinnen
- 1 Saaltochter
- 2 Restaurationstöchter
- Gaststubentochter
- 1 Buffettochter evtl. Anfängerin
- 1 Maschinenwäscher
- 1 Küchenmädchen

Es wollen sich bitte nur Herren mit allerbesten Referenzen unter Angabe der Lohnansprüche (Zimmer im Hause) an Postfach 21, Hauptpost Basel, melden.

GLOBE >



Referenzen:
Schweiz. Wirtefachschule

« Belvoir » Zürich
Schweiz. Hotelfachschule
Hotel Montana, Luzern



musterte Offerten verlangen E. Schwägler, Züricl Gummiwaren - Seefeldstr.

Hotels Restaurants

KAUF u. VERKAUF, ver-mittelt im in- und Aus-land zu bescheidenen Ge-bühren. G. Frutig, Hotel-immobilen, Bern, Spitalgasse 32, Telephon (031) 38302.

Gasthof

mit Restaurant und Verkaufsladen

in Einsiedeln, Kt. Schwyz.
Kaufpreis inkl. Inventur (28
Betten) Fr. 98 000.— Anallung ca. Fr. 30 000.— Bela
stung Fr. 94 000.— De Hau
befindet sich direkt an der
Hauptstrasse in sehr guder
Verkehrslage. Nähere Auskunft durch F. Ochsner, Einsiedeln, Hauptstrasse 68.

Zu verkanfen

im Zentrum einer Stadt der Welschschweiz, mit grossem Verkehr

Hotel

Ganz renoviert, aller Komfort. Preis: Fr. 340 000.—. Sich wenden unter Chiffre P 9749 S an Publicitas Sion

Neu

Alt

Ankauf und

Verkauf

Hotel- und Wirtschaftsmobiliar. Übernehme jede Liquidation. O. Locher, Baumgarten,

ENGLAND

weizer, die gedenken die eng-the Sprache in England zu , denen empf. ich gerne ein es Familienhaus in Herne Bay, tt, am See gel., mit sehr gut



Gesucht

Economat-Gouvernante Lingerie-Gouvernante Kassier Journalführer-II. Kassier Sekretärin II. Oberkeliner sprachenkundig Chef de rang Demi-chef Commis de rang Hilfszimmermädchen

Ausführliche Offerten unter Chiffre W A 2546 an die Hotel-Revue, Basel 2. — Bei Zufriedenheit auch lange Sommersaison garantiert.

Vertreter

bei der Restaurant- und Hotelkundschaft gut ein-geführt, wird Gelegenheit geboten, den Ver-trieb einer erstklassigen Kaffeemaschine zu übernehmen. Ausführliche Offerten mit Angabe des Bearbeitungsgebietes, Provisionsansprüche, Referenzen usw. unter Chiffre S 11702 Y an Publi-citas, Bern.

Restaurationstochter

aesucht.

Offerten an Hotel Wilden Mann, Luzern

Hôtel moyen, région du lac Léman cherche pour la saison d'automne

2 filles de salle

Zirkulan

Mittlere Kur 10.75 Fr. 4.75, Kur 19.75

Gegen Arterienverkalkung, hohen Blutdruck, Schwindel, Herz-klopfen, Kopfweh, Wallungen, Wechseljahr-Beschwerden, Krampf-adern, Knoten, Müdigkeit, Schwellungen, Stauungen, Hämor-rhoiden, eingeschlafene Arme, Hände, Beine und Füsse





Champagne des Ambassadeurs Ambassadeur des Champagnes

Dépositaire pour la Suisse

Première Distillerie par Actions Bâle

An bekanntem Ferienort im Tessin zu ver-kaufen: modern eingerichtetes und gut einge-

Kleinhotel

mit Terrassenrestaurant und heimeliger Lo-canda, an wundervoller Aussichtslage, beliebtes Ausflugsziel, Ganzjahrbertieb. Für strebsamen Küchenchef gute Existenz. Solvente Bewerber erhalten nähere Auskunft unter Chiffre T.E. 2522 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gut frequentiertes

HOTEL

in grösserer Ortschaft am Bodensee umstände-halber sofort

sehr günstig zu verkaufen. Offerten unter Chiffre DK 2550 an die Hotel-Revue, Basel 2.

FÜR DIE GEPFLEGTE KÜCHE Portions-Forelle für Blau-Service



FORELLENZUCHT BRUNNEN ELSENER + RICKENBACH

Rationell und schonend Silber reinigen mit

Ameentul



Wählen Sie praktische, bestwirkende ARGENTYL-Platten in de Ihnen zusagenden Form und Größe von

Walter Kid, SAPAG, Zürich

Postfach Zürich 42, Telephon (0 51) 28 60 11, seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Dienst am Kunden





Lüftungen u. Luftheizungen

Unsere Anlagen sorgen in vielen neuzeitlichen Hotels, Restaurants, Speisesälen für reine gesunde Luft. — Spezialausführungen für Küchen- und Bäderentlüftung. — Modernisierung bestehender Anlagen. — Verlangen Sie unseren Besuch, wir beraten Sie gerne.



Geflügel gefroren

Poularden Suppenhühner **Enten** Gänse

Die Qualitätsware zum günstigen Preis von

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 22735



Gladiolen

Lerne perfekt Englisch ir 3 Monaten bei guter engli scher Familie. Privatstunder von erfahrenem Lehrer, Uni

Informationen und alle Einzel heiten erfahren Sie durch Mr. O Maire, Gartenstrasse 73, Base

SCHOOL OF **ENGLISH**

Kummer, Blumenhalle Baden, Tel. (056) 27671

«Roberts Modern & Commercial»

Der grosse Nahrungsmittelerfolg 1950 die herrlichen

Vorteilhafte

Piquédecken!

Die bewährten englischen und schweizerischen Qualitäten in verschiedenen Preislagen. Welche Grösse interessiert Sie? 150 x 200 cm

175 x 225 cm

Gerne unterbreiten wir Ihnen bemusterte Offerte.

Soit bald 50 Jahron Hotollioforant !

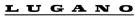
GOLDEN CHIPS

immer frisch und knusperig. Verkauf an die Gäste in Bars, Cafés, Restaurants, in Säckchen zu 30 Cts. Verlangen Sie Gratismuster

CHIPS, PRÊTRE & CIE

Nahrungsmittelfabrik - Bureau in Lausanne Tel. (021) 225307

Jeder Wirt-Restaurateur, welcher sich bei unserem Stand Nr. 149, Halle I, Galerie, am Comptoir Suisse in Lausanne einschreibt, erhält gratis 5 Beutel von unseren herrlichen Golden Chips.



de suite ou à convenir magnifique

TEL

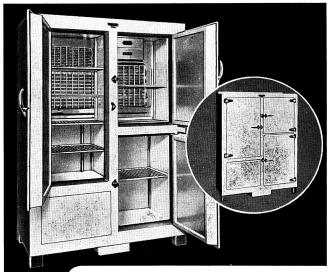
z5 lits, tout confort, inventaire 50 000 fr. comptant. Curieux et non solvables priés de s'abstenir. Offres sous chiffre A L 2495 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

DON'T SAY WHISKY -SAY





F. SIEGENTHALER LTD. LAUSANNE Téléphone (021) 23 74 33



Unsere FRIGOMATIC-Kühlschränke erfordern keine Installation. Die Schränke werden betriebsbereit, komplett mit Kabel und Stecker, zum Anschluss an die nächste Steckdose, geliefert. Die beiden geruchsicher getrennten Kühlabteile entsprechen den gesetzlichen Vorschriften, und gestatten z. B. Milchprodukte und Fleisch vollständig getrennt aufzubewahren.

vollständig getrennt aufzubewahren. Die ganze äussere und innere Ausführung dieser ges. gesch. Kühlschränke ist gründlich durchdacht, elegant und solid. Die Innenauskleidung und die Tablare sind ganz aus Leichtmetall. Der abgebildete Kühlschrank wird in verschiedenen Grössen hergestellt und ist im Preise äusserst vorteilhaft.

Jetzt können wir noch kurzifristig liefern. Verlangen Sie daher sofort unsern neuesten Prospekt, der Sie über alles weitere Wünschenswerte orientiert, oder besuchen Sie uns am

Comptoir Suisse Lausanne, Halle I, Stand 48

AUTOFRIGOR A.G. ZÜRICH Hardturmstrasse 20 Tel. 051 / 25 86 60 / 63

VERTRETUNGEN UND SERVICE-STELLEN in Basel, Bern, Biel, Chur, Fribourg, Genf, Interlaken, Lausanne, Lugano, Martigny, St. Gallen