Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 59 (1950)
Heft: 42

Heft

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

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

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

Download PDF: 17.08.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue *Revue suisse des Hôtels*

Inserate: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 60 Rp., Reklamen Fr. 2.– pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnemente:* Schweiz: jährlich Fr. 15.–, halbjährlich Fr. 9.–, vierteljährlich Fr. 5.–, monatlich Fr. 2.–. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 20.–, halbjährlich Fr. 11.50, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstrasse 112. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. Postcheck- und Girokonto: V 85. Telephon (061) 5 86 90. – Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG., Basel, Elisabethenstrasse 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:* Suisse: douze mois 15 francs, six mois 9 francs, trois mois 5 francs, un mois 2 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 20 francs, six mois 11 fr. 50, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 5 86 90. – Imprimé par Emile Birkhæuser & Cie S. A., Bâle, Elisabethenstrasse 15.

Nr. 42 Basel, 19. Oktober 1950 Erscheint jeden Donnerstag 59. Jahrgang 59e année Paraît tous les jeudis Bâle, 19 octobre 1950 **No 42**

AUS DEM INHALT - SOMMAIRE

Seite/page 2:
La place et le rôle du tourisme international en Europe
„César-Ritz"-Gedenkrede (Forts.)

Seite/page 3:
Mitteilung an unsere Mitglieder
„César-Ritz"-Gedenkfeier

Seite/page 4:
Le cercle culinaire et gastronomique de Bâle commémore le 100e anniversaire de la naissance de César Ritz

Seite/page 5:
HOWEG-Tagung in Lugano
Der Fremdenverkehr erwartet positive Auswirkungen der Zahlungsunion

Seite/page 6:
M. E. Celio est parti pour Rome

Seite/page 9:
Plan Marshall et hôtellerie européenne
Kurs über Wäschebeschaffung, -behandlung und -normung.

Seite/page 10:
Totentafel – Vermischtes – Büchertisch

Ferien für den kleinen Mann

Zur Kritik der Naturfreunde an der Hotellerie und an den staatlichen Hilfsmassnahmen

IV.

Unsere früheren Betrachtungen zu diesem Thema haben gezeigt, dass die Kritik der Naturfreunde weitgehend auf Unkenntnis und Verkennung wesentlicher Tatsachen und Zusammenhänge aufgebaut ist, und dass die formulierten Schlussfolgerungen und Vorwürfe sich bei näherer Prüfung als unwichtig erweisen, während die gemachten Vorschläge — wie noch zu zeigen sein wird — praktisch undurchführbar und jedenfalls nicht als konstruktive Lösung angesprochen werden können.

Zusammenfassung der Irrtümer

Treffend fasst *Schönenberger* in der in unserer Artikelserie schon mehrfach erwähnten, demnächst erscheinenden Schrift diese Irrtümer zusammen, wenn er schreibt:

„Unrichtig ist nicht nur die Behauptung der ‚Naturfreunde', dass die Schweizer Hotellerie ihrer ganzen Struktur nach auf Luxusgäste, auf reiche Fremde, die mit gespickter Börse ihre Langeweile in Palace-Hotels zu vertreiben suchen, eingestellt sei; unrichtig ist, dass die Hotellerie bewusst eine Preispolitik betreibe, die den Schweizer Gast, insbesondere die grosse Masse jener, die Ausspannung und Erholung am dringendsten bedürften, nämlich die Arbeiter und Angestellten, überhaupt alle Leute mit kleinem Einkommen, vom Hotel abhalten *solle*. Unrichtig ist es, den Hoteliers Unfähigkeit und schlechten Willen vorzuwerfen, der Hotellerie die Lebensfähigkeit abzusprechen, der freien Wirtschaft ein Versagen vorzuhalten. Im Verlaufe der letzten Jahre hat sich die Schweizer Hotellerie sichtbar auf den Inlandgast umgestellt. Die Zahlen beweisen, dass die allgemeinen Verdienstverhältnisse eine mächtige Zunahme, einen Rekordstand sowohl des inländischen als auch des nach dem Ausland gehenden Reiseverkehrs erlaubt, und dass von der immer wieder behaupteten Verlagerung in die billigen Hotelpreisklassen nicht die Rede sein kann. Im Gegenteil: die billigste Preisklasse, welche die ‚Naturfreunde' erklärtermassen in erster Linie interessiert, weist fast durchwegs eine nur unterdurchschnittliche und jedenfalls ungenügende Bettenbesetzung, also reichlich freien Platz, auf.

Die Art, wie die ‚Naturfreunde' die Finanzverhältnisse zwischen Bund und einem leichtfertig verallgemeinerten Teil der Hotellerie darstellen, muss beim nicht näher orientierten Leser irrtümliche Vorstellungen erwecken und zu unangängigen Verallgemeinerungen führen. Die Leistungen des Bundes sind absolut und relativ sehr bescheiden; die Gegenleistungen der Hotellerie an den Fiskus und insbesondere an die Volkswirtschaft dürfen nicht übersehen oder bagatellisiert werden. Im Hinblick auf die Kritik, den zuungunsten der Hotellerie gefällten ‚Wahrspruch' und dem Postulat vermehrter öffentlicher Einflussnahme seien die ‚Naturfreunde' darauf aufmerksam gemacht, dass die durch das Bundesgesetz vom 28. September 1944 vorgesehenen Schutzmassnahmen vom Eigentümer eines Hotels nur in Anspruch genommen werden können, wenn er glaubhaft macht, dass er ohne eigenes Verschulden infolge der Wirtschaftskrise seine Verbindlichkeiten nicht mehr oder nicht mehr voll erfüllen kann und dass er der Hilfe würdig erscheint sowie dass die beantragten Massnahmen geeignet sind, ihm die Fortführung des Betriebes zu ermöglichen und seine wirtschaftliche Existenz zu erhalten. Überdies ist der Hotelier, der die Hilfe des Bundes, das heisst dessen (rückzahlungspflichtige) Darlehen, Vorschüsse und Kredite in Anspruch nimmt, nicht nur in seiner Verfügungsfähigkeit beschränkt, sondern er hat die von der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft erteilten Weisungen für die Betriebsführung und die Preisgestaltung zu befolgen sowie sich deren Kontrollen zu unterziehen."

Welches sind nun die Vorschläge der Naturfreunde?

Erinnern wir nun daran, dass den Verfechtern des sogenannten Volkstourismus oder besser des sozialen Tourismus eine *Umstellung der Hotellerie* auf die Bedürfnisse des „kleinen Mannes" vorschwebt, um der breiten Schicht der Ferien- und Erholungsbedürftigen einen Ferienaufenthalt zu ermöglichen, der ihrem Einkommen entspricht. Zur Verwirklichung dieses Zieles könnten nur „radikale Massnahmen" helfen, wobei die Inanspruchnahme öffentlicher Mittel nicht zu umgehen sei. Die Vorschläge der Naturfreunde lauten folgendermassen:

1. Bund, Kantone und Gemeinden übernehmen eine Anzahl nicht mehr rentierender Hotels, insbesondere in den Gegenden, die durch die zunehmende Konzentration der ausländischen Gäste auf wenige Orte benachteiligt werden. Die Fremdgläubiger (80% des investierten Kapitals) werden im Verhältnis der bisherigen Sanierung mit 20% abgefunden, die sie in normal verzinslichen Pfandbriefen erhalten. Die Besitzer erhalten in der Höhe des jetzigen Verkehrswertes langfristige Schuldverschreibungen des Bundes, die mit 2½% verzinst werden. (Das ist mehr als die Durchschnittsrendite.)
2. Für die Renovation und den Umbau dieser Hotels zu Volkshotels für Einkommensbezieher bis zu Fr. 12 000.— jährlich wird ein Betrag in der Höhe, wie er bisher durch die SHTG. jährlich für die Luxushotellerie ausgeliehen wurde, und unter ähnlichen Bedingungen zur Verfügung gestellt.
3. Weitere wesentliche Verbilligung der Reisemarken durch Erhöhung der bisherigen Beiträge des Bundes und der Kantone sowie der Zuschüsse der angeschlossenen Organisationen und Unternehmungen.
4. Nach Art der SBB. wird eine selbständige Organisation gegründet, die unter fachmännischer Leitung und nach kaufmännischen Gesichtspunkten die Verwaltung der übernommenen Hotels durchzuführen hat.

Zu Punkt 1 ist zu bemerken, dass dieser Vorschlag so ziemlich auf eine *Enteignung von Gläubigern und Hoteleigentümern* hinausläuft. Ob sich das Fremdkapital mit einer definitiven zwangsweisen Abfindung von 20% zufrieden gäbe, bleibe dahingestellt. Was aber der Eigentümer eines unrentablen Hotels noch an langfristigen Schuldverschreibungen bekommen soll, wenn auf den Verkehrswert abgestellt wird, den selbst der Fiskus wohlweislich nicht für die Steuerveranlagung anerkennt. Wenn nun überdies die vom Staat übernommenen Hotels durch eine Art autonome staatliche Organisation verwaltet werden sollen (Punkt 4), so erlauben wir uns, darauf hinzuweisen, dass die bisherigen Erfahrungen, zum Beispiel der Banken mit sogenannten „Verwalter"-Betrieben nicht zu grossen Hoffnungen berechtigen. Der *persönliche Faktor* in einem ausgesprochenen Dienstleistungsgewerbe wird stets von ausschlaggebender Bedeutung für die Hotelführung sein und bleiben und keine irgendwie geartete staatliche Verwaltung wird imstande sein, den privaten Hotelier vollwertig ersetzen zu können.

Die Naturfreunde postulieren in erster Linie den

Umbau von Hotels in Volkshotels,

in billige Hotels „ohne überflüssigen Luxus mit ausreichenden Gesellschaftsräumen und Einrichtungen für Kinder, die vor allem auch die Frauen von der Hausarbeit entlasten". Es ist aber bezeichnend, dass sie sich über die Art und den Umfang der geplanten Umbauten in Schweigen hüllen. Während sie auf der einen Seite sich an den Hotels der oberen Ränge desinteressieren, scheint ihnen doch anderseits wieder die Nutzbarmachung der grossen Häuser für die Zwecke des Volkstourismus vorzuschweben, halten sie doch den vermehrten Einbau von Privatbadezimmern in den höheren Hotelkategorien als unnütze Geldverschwendung. Und doch geht die Entwicklung in der ganzen Welt in der Richtung einer Verbesserung der sanitären Anlagen ja selbst im privaten Wohnkomfort wird das Badezimmer auch in Arbeiterwohnungen immer mehr eine Selbstverständlichkeit. Ohne konkrete Anhaltspunkte darüber, was für Häuser, in welcher Zahl und in welcher Weise umgebaut werden sollen, lässt sich Punkt 1 nicht fruchtbar diskutieren.

Wir möchten in diesem Zusammenhang immerhin darauf hinweisen, dass auch aus dem Ausland und sogar aus Ländern mit niedrigerem Lebensstandard, wo also das Problem „Volkstourismus" noch brennender sein müsste, keine Beispiele einer weitgehenden Umstellung der Hotellerie durch Umbau der Betriebe auf Volkshotels namhaft gemacht werden können, die den Beweis zu erbringen vermöchten, dass in der Schaffung von Volkshotels der Schlüssel zur Lösung des Problems liege. Wenn aber hier ein gangbarer Weg liegen würde, so wäre nicht einzusehen, warum er vom privaten, nach Gewinn strebenden Kapital nicht eingeschlagen würde!

Ein Umbau von Hotels in Volkshotels, wenn dieser sinnvoll sein soll, setzt voraus, dass man nicht nur über das Ausmass des minimalen Komforts, sondern auch über die Art der Betriebsführung klare Vorstellungen besitzt. Auch hierüber ermangeln die Vorschläge der Naturfreunde ausreichender Anhaltspunkte. Soll das System der *Selbstbedienung* zwecks Einsparung von Personalkosten teilweise verwirklicht werden? Sollen die *Küchenleistungen* der Volkshotels unter das Niveau der niedrigsten Hotelkategorien mit Beschränkung der Essenszeit auf ganz enge Fristen heruntergeschraubt werden? Wo dies in Häusern, die der Popularis oder den Gewerkschaften gehören, nicht der Fall ist, sind, wie die Erfahrungen lehren, auch deren Preise, sofern es sich nicht um Zuschussbetriebe handelt, nicht niedriger als in den anderen Hotels der entsprechenden Kategorie.

Das Umsatzwunder

Offenbar aber haben die Naturfreunde keinen Leistungsabbau im Auge, sondern sie glauben, dass *mit einer dank niedrigem Preis, erhöhten Frequenz und somit besseren Kapazitätsausnützung die Gestehungskosten gesenkt und die Jahresergebnisse verbessert werden können.* Diese Umsatztheorie spukt auch in anderen Köpfen, die sich nicht genug Rechenschaft darüber geben, welches die konkreten Voraussetzungen sind, unter denen diese Theorie Gültigkeit beanspruchen kann. Wenn von einer 50%igen Bettenbesetzung an ein Hotel zu rentieren beginnt — bei der heutigen Preiskostenrelation liegt der tote Punkt oder die Nutzschwelle bei einer mindestens 70—75%igen Bettenbesetzung —, so könnte die Preissenkung maximal 25% betragen, wobei die Frequenz sich verdoppeln müsste. Bei einer schon nicht sehr wirksamen Preissenkung von 10%, wäre eine Mehrfrequenz von 20% erforderlich.

Ob sich eine solche Frequenzsteigerung als Folge der Preissenkungsaktion erzielen liesse, ist die Frage. Wenn man bedenkt, dass sich in der Saisonhotellerie die Öffnungszeiten auf wenige Monate, ja Wochen beschränken, die Frequenzen von einer Reihe von ausserwirtschaftlichen Imponderabilien (Witterung, politische Ereignisse usw.) abhängen und selbst die Massnahmen auf Saisonverlängerung etwa durch Staffelung der Schulferien kaum über bescheidene Ansätze hinausgelangt sind, ganz zu schweigen von der Weigerung grosser Industriegruppen, ihre Betriebsferien ausserhalb der Zeit der Hochsaison anzusetzen, kann man ermessen, auf wie schwachen Füssen die Erwartung einer durch Preissenkung ausreichenden, d. h. auch nur den durch sie entstehenden Einnahmeausfall deckenden Frequenzvermehrung steht. *Nicht die geringste Garantie* besteht für eine solche Mehrfrequenz, das *ganze Risiko aber trüge der Hotelier.* Versuche in dieser Richtung (Umsatzsteigerung durch niedrigere Preise) haben in der Hotellerie ausnahmslos mit einem *Debakel* geendet. Ohne Frequenz- und Defizitgarantie oder ohne staatliche Dirigierung der Volkstouristen in die Volkshotels unter Aufhebung der Wahlfreiheit — was wohl selbst den Naturfreunden nicht sonderlich genehm wäre — fehlen die erwerbswirtschaftlichen Voraussetzungen, um sich auf ein so gewagtes Experiment einzulassen. Auch im Volkshotel der Naturfreunde könnte eine Preisherabsetzung nur verwirklicht werden, wenn es entweder die Leistungen reduzieren, die Lieferanten und Arbeitnehmer schlechter bezahlen würde oder wenn der Staat, Gewerkschaften oder andere Dritte Zuschüsse leisteten und das Defizit übernähmen.

Der Hotelier der zahlende Dritte!

Weil einer Volksklasse angeblich und trotz gegenüber den Vorkriegsjahren vielfach gesteigertem Realeinkommen die Mittel für Hotelferien fehlen, so geht es deswegen nicht an, dem Hotelier die Differenz in Form einer Preissenkung aufzubürden. In seinem von Schönenberger zitierten Aufsatz: *Der Fremdenverkehr — ein notwendiges Übel?*, sagt P.D. Dr. *K. Krapf* treffend, Entstehung und Entfaltung des Volkstourismus werden primär durch die Verteilung der Arbeitserträge, die Einkommenshöhe bedingt, der Fremdenverkehr selbst kann nur subsidiär eingreifen. Was man „verlangen kann und

muss, ist das Vorhandensein einer *genügenden Auswahl*, eines reichhaltigen Sortiments, das auch die Einkommensverhältnisse des *kleinen Mannes* berücksichtigt. Der Fremdenverkehr wäre erst dann unsozial, wenn unsere Kurorte aus lauter Palace-Hotels bestünden und keine kleinern und billigeren Häusern, keine Ferienwohnungen und Klubhütten den weniger kaufkräftigen Schichten zweckentsprechende Unterkunft gewährten..."

Diesem Erfordernis der genügenden Auswahl leistet die Hotellerie Genüge, denn sie setzt sich, wie schon früher nachgewiesen wurde, zur Mehrheit aus kleinen und Mittelbetrieben der beiden billigsten Preiskategorien zusammen: „die ‚Luxus'-Häuser (Minimalpensionspreis Fr. 19.— und mehr) machen weniger als 2% der Gesamtzahl der Betriebe und nur rund 10% der Beherbergungskapazität aller eigentlichen Hotels und Pensionen (exklusive kleine Landgasthöfe, Ferienwohnungen usw.) aus".

Wenn, wie wir gesehen haben, die Naturfreunde vor allem auf dem Rücken des Hoteliers sich einen grösseren Anteil am Sozialprodukt ergattern wollen, dann müssen wir eine solche Zumutung zurückweisen, denn eine solche voraussetzungslose Preissenkung würde das Übel eines ungenügenden Gesamtertrages nicht beseitigen, sondern unseren Wirtschaftszweig raschestens dem Ruin entgegenführen. Von keinem anderen Wirtschaftszweig wurde bisher unseres Wissens verlangt, sagt Schönenberger:

„dass *er* die Kosten der Sozialisierung in Form von Reduktion bisheriger, kostenmässig anerkanntermassen nicht übersetzter Preise zu tragen habe: die Verbilligung des Brotgetreides berappt nicht der Bauer oder der Bäcker oder der Müller; die Anlegung der Notvorräte wird nicht durch Preis- und Margenverzichte der Detaillisten durchgeführt; die Volksartikel beruhen nicht auf Opfern der Fabrikanten; der soziale Wohnungsbau basiert nicht auf ermässigten Löhnen der Bauarbeiter und ermässigten Preisen der Baumateriallieferanten! Warum ausgerechnet bei der Hotellerie eine Ausnahme gemacht werden soll, diese finanzschwache und nach Meinung der ‚Naturfreunde' überhaupt nicht lebensfähige Hotellerie dem Volk, welches das erwünschte Geld nicht hat, dieses in Form eines Preisverzichtes geben soll und geben kann, ist unerfindlich!"

Der Weg der organischen Entwicklung

Im folgenden geben wir die Schlussbetrachtungen Schönenbergers mit einer kleinen Kürzung wieder, die von dem famosen Rezept der Naturfreunde, „kurzen Prozess" zu machen, allerdings wesentlich abweicht, dafür aber mit dem gesunden Menschenverstand besser in Einklang stehen dürfen:

„Es ist unzweifelhaft, dass jeder Hotelier es begrüsst, wenn möglichst alle Kreise der Bevölkerung, und besonders die Werktätigen aller Berufe und Stände, ihre verdienten Ferien bekommen und sie im Hotel verbringen können, damit er, der Hotelier, möglichst ein volles Haus bekommen kann. Er ist sich bewusst, dass der einheimische Gast heute und in Zukunft das tragende Element, die Stütze der Frequenz und damit der Existenz der Hotellerie im einzelnen wie im gesamten ist. Er weiss, dass die Prosperität der Hotellerie geordnete politische und wirtschaftliche Verhältnisse, die Faktoren der Ruhe und Sicherheit, insbesondere aber den auf Leistung und Produktivität begründeten Wohlstand möglichst aller Bevölkerungsschichten zur Voraussetzung hat.

Der Hotelier ist aber nicht schuld daran, dass einem Teil des werktätigen Volkes trotz gestiegenem Einkommen und trotz des dank der technischen und sozialen Errungenschaften gehobenen Lebensstandards, der hohen Lebenshaltungskosten oder irgendwelcher anderer Gründe wegen für Reise und Ferienaufenthalt im Hotel zu wenig oder nichts verbleibt. Er ist auch nicht schuld am strukturellen Aufbau von Volksvermögen und Volkseinkommen, das heisst, dass es reiche und weniger reiche Leute gibt. Er vermag sich weiter nicht, dass die Teuerung sich nicht nur im privaten, sondern auch im kollektiven hotelmässigen Haushalt auswirkt, und daher nicht nur der Mann hinter dem Ladentisch und in der Werkstatt, sondern auch der Hotelier einen den Gestehungskosten und der Teuerung angemessene Preis haben muss, dass er also nicht den Herrn Pestalozzi spielen kann. Und ihn trifft schliesslich keine Schuld, dass so viele Ausländer die früher der ganzen Wirtschaft zu Nutzen kommenden Reisen in die Schweiz nicht mehr machen konnten oder machen durften.

Die Ursachen der wenig rosigen Lage der Schweizer Hotellerie liegen im wesentlichen in den mannigfachen Gleichgewichtsstörungen der Wirtschaft und der internationalen, zwischenstaatlichen Beziehung begründet. In dem Masse, wie es gelingt, die wirtschaftlichen und sozialen Verhältnisse und Beziehungen zu ordnen und auf gesunder Basis zu normalisieren, dürfen sich auch der Hotellerie begründete neue Hoffnungen eröffnen. Die Hotellerie als Ganzes ist kein hoffnungsloser Fall! Kein Fass ohne Boden! Kein unfähiger oder untätiger Wirtschaftszweig! Sie ist — neben andern — das Opfer der Verhältnisse — zwei Weltkriege von 10 Jahren Dauer im Zeitraum von 35 Jahren, Verarmung der Kriegsländer, zwei Weltkrisen, währungspolitische Erdrutsche von 1931 und 1949, natürliche und künstliche Teuerung und Preishochhaltung, Störung des natürlichen Kosten-Preisgefälles, Behinderung und Unterbindung des Reise- und Zahlungsverkehrs — geworden.

Die Art der Schwierigkeiten und der Weg, auf dem die Naturfreunde ‚ab ovo' gekommen sind, dürften für das Suchen der Lösung, für das Finden des Ausweges wegleitend sein. Es heisst vor allem, *‚den Weg zurück'* zur Prosperität zu gehen, zur Prosperität, wie sie in der *liberalen* Epoche der europäischen Wirtschaft da war und wie sie unserer Meinung nach überhaupt nur in einer liberalen Wirtschaftskonstellation möglich ist: *Liberalisierung von Reise- und Zahlungsverkehr, Erhaltung und Hebung des Reallohnniveaus aller Volksteile, Förderung der Leistung und Produktivität der Volkswirtschaft, Förderung der Initiative und des Unternehmerwillens, Befreiung der Wirtschaft von Lenkung und Auflagen.*"

La place et le rôle du tourisme international en Europe

L'hôtellerie et les industries touristiques, qui vivent en grande partie du trafic international se demandent avec anxiété au début de chaque saison si leur clientèle internationale habituelle reviendra ou, si des événements imprévus, une situation économique aggravée ou encore des restrictions arbitraires ne viendront pas bouleverser les prévisions. Si l'on pense davantage au tourisme international qu'au tourisme indigène, à ces moments-là, c'est que ce dernier est, malgré tout, plus stable et moins sujet à des fluctuations intempestives. Certes, la Suisse n'est pas à l'abri de crises économiques qui auraient également des répercussions sur son tourisme, mais l'évolution est plus lente. Si l'on enregistre une diminution de nuitées, celle-ci ne sera pas immédiatement aussi radicale que lorsqu'il s'agit d'événements internationaux.

Place du tourisme dans les économies nationales et européennes

Notre pays qui était considéré autrefois comme le pays de tourisme par excellence voit actuellement le quasi monopole qu'il s'était acquis avant la première guerre mondiale — si l'on fait abstraction de la rivalité qui a toujours existé entre le tourisme suisse, français et italien – et sa position, battus en brèche par des pays qui, jusqu'ici, n'avaient considéré les industries touristiques que comme des accessoires de peu d'importance.

La revue française «Etudes et Conjoncture» (économie mondiale) de juillet et août 1950, publie une remarquable étude sur le tourisme international en Europe. Cette étude très fouillée n'apportera probablement pas de révélations à ceux pour qui les questions touristiques sont monnaie courante, mais elle a le grand avantage de donner des détails précis sur le tourisme européen et de nous montrer que les calculs et arguments auxquels on a recouru pour mettre en évidence l'importance du tourisme suisse, sont valables pour tous les autres pays.

Ce n'est plus seulement en France, en Italie et en Suisse, soit dans les pays classiques du tourisme, que l'on proclame que les industries touristiques n'englobent pas seulement l'hôtellerie et les transports, mais les établissement des stations climatiques, balnéaires et thermales, les centres de sports d'hiver et d'été, les restaurants, et qu'il stimule ou provoque l'expansion d'innombrables industries et activités de tous ordres. Cette étude relève aussi que l'interpénétration des différents pays, grâce aux échanges de touristes, constitue un élément indispensable à une meilleure compréhension entre les peuples.

Comme la Suisse est un pays à monnaie dure, nous ne citerons qu'en passant le rôle que joue le tourisme dans les pays économiquement faibles, en leur donnant de nouvelles forces grâce au sang réparateur que représentent les devises.

Pour mesurer le chemin parcouru, il faut se rendre compte qu'en août 1949 le tourisme autrichien (hôtels et pensions, agences de voyages, thermalisme, transport, etc.) occupait près de 400000 de personnes, soit le 20% de la population active. En *Belgique* et au *Danemark*, pays qui ne comptaient pas autrefois parmi les pays de tourisme, on recensait respectivement quelque 300000 personnes (le 5,8% de la population) et 100000 personnes (5%) employées dans l'industrie touristique. Pour la *Grande-Bretagne*, les chiffres sont de 1500000 personnes soit le 6% de la population active.

Si l'on compte encore les pays scandinaves qui cherchent également à attirer les visiteurs étrangers, les Anglais surtout, on saisit plus facilement la concurrence à laquelle le tourisme suisse doit actuellement faire face. Le nombre des touristes a certes beaucoup augmenté dans chacun des pays, mais ils se répartissent sur un plus grand nombre de régions touristiques et c'est ce qui obligera les industries intéressées à faire en commun des efforts considérables pour que notre pays — qui a toujours figuré parmi les premiers au point de vue de l'importance de son tourisme — ne se voit pas dépassé par d'autres concurrents. A ce sujet, signalons que le chroniqueur financier de la «Tribune de Genève» relevait les progrès réalisés à l'étranger dans ce domaine à propos d'un article paru dans le «Figaro» et jugeait qu'il devait être dur pour notre amour propre de ne pas être cités, avec l'Autriche et l'Italie, comme un concurrent dangereux de la France. Ceci montre bien l'évolution prise par le tourisme à l'étranger, mais nous n'y voyons pas encore pour notre pays de signes alarmants. Nous devons certes veiller au grain, mais nous croyons que l'éclipse que nous subissons, en ce qui concerne l'augmentation du nombre des touristes, est vraiment passagère. Elle est due à notre avis à la *réputation immériteé* de pays cher qui s'est établie depuis que les autorités fédérales ont refusé de participer à la vague de dévaluations de septembre 1949, et de favoriser, sous une forme ou sous une autre, le tourisme international. Les prix ont augmenté dans les pays qui nous entourent et l'évolution présente de la situation devrait être favorable à notre tourisme. Mais hélas! dans bien des cas, les faits eux-mêmes ne parviennent pas à chasser des impressions erronées.

„César-Ritz"-Gedenkrede zum 100. Geburtsjahre *)

von Leopold Hess

Triumphaler Höhenweg der Meisterschaft, des Erfolges und des weltweiten Ansehens, Ergebnis unerhörter Arbeitsleistung

Während der zweiten Pariser Weltausstellung pachtete er das Buffet im „Jardin d'Acclimentation", engagierte 50 Kellner und verdiente ein schönes Stück Geld. Eines Tages traf er Herrn Ehrensberger, der immer noch das erstklassige „Hôtel Splendide" in Paris innehatte, der ihm sagte: „Herr Ritz, wenn Sie gedenken, sich einmal selbständig zu machen und ein eigenes Haus zu besitzen, so ist es jetzt an der Zeit."

Das eigene Haus, zumindest die massgebende Teilhaberschaft war auch schon da, das „Hôtel des Roches noires" in Trouville. Ritz besprach sich noch mit Herrn Oberst Pfyffer und erklärte ihm seine Pläne. Er müsse doch auch an seine Zukunft denken. Dieser sagte ihm: „Herr Ritz, Sie haben ja eine glänzende, gesicherte Existenz. Im Sommer Direktor des ‚National' Luzern, im Winter in gleicher Stellung im ‚Grand Hôtel Monte Carlo'." Aber die Luzerner und Walliser denken nicht immer gleich, mit Ausnahme bei der Wahl eines neuen Bundesrates. Ritz setzte seinen Kopf durch, übernahm das „Hôtel des Roches noires" in Trouville, und nach einem halben Jahr hatte er alle seine Ersparnisse eingebüsst.

Wieder zurück ins „National Luzern", wobei er als grosses Geschenk auch zugleich einen neuen Küchenchef mitbrachte – Escoffier! Man stelle sich vor: der gewiegteste, kundigste und phantasiereichste Hotelier jener Zeit und der unbestritten grösste Meisterkoch der Welt. Die beiden Pole „National Luzern" und „Grand Hôtel Monte Carlo" waren nun ein Dezennium die Sammelpunkte der grossen Welt. Die Emanzipation der Frau setzte ein, eine Bewegung, die seither nie mehr zum Stillstand kam, und die Regisseure einer höchstgesteigerten Lebenskultur kamen ihnen entgegen. Ritz mit der Ausstattung der Wohnräume, Wäsche, Farben, Blumen; Escoffier mit den erlesensten Entremets, und um diese Zeit entstanden die Crêpes Suzettes, die Poires Mary Garden, die Pêches Melba und ein Dutzend anderer Gaumenwunder, die heute noch die Grande cuisine auszeichnen.

Es wäre verlockend, die rührenden Begebenheiten zu erwähnen, wie Cäsar Ritz seine Frau kennenlernte, die ebenfalls aus Hotelkreisen stammt, unser sehr ehrenwerter Gast, Madame Marie-Louise Ritz. Aber Zeit und Rahmen erlauben es nicht, und ich möchte neuerdings auf ihr Buch hinweisen, das wohl die wertvollste und lehrreichste Lektüre sein kann für jeden Hotelier und vor allem für jede Hoteliersfrau.

Das „Grand Hôtel Monte Carlo" war das blendende, lockende Zentrum der dem Lebensgenuss aufgeschlossenen Menschen jener Zeit. Die Herrscher aus dem Orient, die Millionäre aus Südamerika, die Zeitungs-, Zucker- und Eisenbahnmagnaten wie die russischen Grossfürsten stritten sich um die besten Appartements, und was im Casino beim Spiel gewonnen wurde, floss wieder zum grossen Teil in die Kassen des Grand Hotel. Ritz führte das Haus von Erfolg zu Erfolg – dann kam das Erdbeben, und im Nachgang die Cholera, doch niemand liebt das Leben so sehr wie die reichen Leute – und sie zogen im Sturm aus.

Die nun eintretende Ruhe war Ritz beinahe willkommen. Um aber seinen Geist, seine Dienstauffassung, um einen militärischen Ausdruck zu verwenden, nochmals aufzuzeigen, wollen wir ein kurzes Zitat anführen:

„Was muss ein Hotel nicht alles sein! Ein Heim für Ruhebedürftige, eine Geschäftszentrale für Spekulanten, eine Unterhaltungsstätte für die Jugend, eine Oase für Weltenbummler, ein Treffpunkt für Verliebte, ein Ankerplatz für Mütter heiratsfähiger Töchter, ein Spiegel der grossen Welt und doch wieder ein eigener kleiner Kosmos, dessen Räderwerk und kompliziertes Getriebe den behutsamen Händen des Direktors anvertraut sind."

„Und was muss ein Hotelier sein? Gewissermassen ein Universalgenie, ein Fachmann in Lebensmitteln, Weinen und Wäsche, ein Kunstverständiger in Sachen der Architektur, ein sattelfester Finanzmann, ein Psychologe und Schönredner, ein Sprachtalent, und er muss vor allem zuhören und schweigen können."

Wir schreiben 1887. Cäsar Ritz hat sich verlobt. Das „Grand Hôtel Monte Carlo" wird verkauft. Das „National" in Luzern wird von den beiden Söhnen des Herrn Oberst Pfyffer geführt. Es ist also doch Zeit, sich selbständig zu machen. In Baden-Baden ist das „Restaurant de la Conversation" zum Kauf ausgeschrieben. Ritz erwirbt es trotz vielen anderen Anwärtern und Interessenten. Gleichzeitig ist auch das „Hôtel de Provence" in Cannes käuflich. Auch hier schlägt Ritz zu. Etwas viel auf einmal, aber Ritz hat Kredit, das nötige Rüstzeug und einen Arbeitsmut für drei. Es gelingt.

Wir können jetzt diese bedeutendste Epoche von Cäsar Ritz nur noch in Stichworten vermerken, aber ein oder zwei Beispiele müssen wir doch noch herausgreifen, um die Methode zu erkennen, gestützt auf welche der einmalige Entwicklungsgang des Gefeierten verständlich wird.

Über die Eröffnungsfeier des „Restaurants de la Conversation" in Baden-Baden schreibt Madame Ritz:

„Die Terrasse des Restaurants lag in lauter Licht getaucht. Hohe tropische Pflanzen verbargen die Lampen. Rosengirlanden schmückten alle Tische. An diesem Abend hatte Ritz seine ganze Leidenschaft entfaltet für Licht, Farben, Blumen, um die neuen Räume in ein Blumenmärchen zu verwandeln. Von einem Fenster seines Appartements im anstossenden Hotel Messmer schaute der alte Kaiser Wilhelm auf die Terrasse herunter. Wer konnte diesem lichtfrohen Treiben, diesem Fest der Blumen und schöngekleideten Frauen widerstehen? Er bestellte sein einsames Diner ab, schickte seinen Kammerherrn zu Ritz, und bald stand auch ein Tisch für den Kaiser bereit."

Das „Restaurant de la Conversation" wurde mit einem Schlag der Treffpunkt jener verwöhnten Welt, die Baden-Baden dank seiner Quellen, seines Spielkasinos und seiner Pferderennen anzuziehen vermochte.

Am 17. Januar 1888 ist Hochzeit in Cannes. Im März Einzug in das neurenovierte „Hôtel de Provence". Um eine Stammkundschaft zu erwerben, schreibt Ritz an alle Bekannten und Freunde; als einer der ersten erscheint der Prinz of Wales mit seiner Familie zu einem mehrwöchigen Aufenthalt. Fürsten aber sind nie ohne Gefolge!

In Baden-Baden kauft Ritz noch ein kleines Hotel „Minerva", das er zu einem Schmuckkästchen ausbaute. Zum erstenmal in seinem Leben verdiente er scheffelweise Geld.

Wieder ein Charakterzug von Cäsar Ritz. Er liebte das Geld nie um des Geldes willen, sondern nur als notwendiges Mittel, um seine hochgesteckten Pläne zu verwirklichen, Pläne, die er immer wieder in den Dienst der Gesellschaft stellen wollte. Er fragte nie: „Was hat es gekostet?" sondern immer nur: „Ist es echt, schön, nützlich?"

*) Siehe Nr. 41.

Importance économique du tourisme

Nous avons souvent parlé du rôle du tourisme et de l'hôtellerie dans notre économie nationale et notre président central, le Dr *F. Seiler*, lors de la conférence de presse qui a eu lieu au début de cette année à Lausanne, a donné des chiffres éloquents sur les dépenses de l'hôtellerie suisse. Nous trouvons maintenant, dans l'étude ci-dessus mentionnée, un tableau des dépenses des touristes étrangers, tableau établi pour la France, la Belgique, les Etats-Unis, le Canada et le Danemark.

Bien qu'il n'y ait pas de méthodes précises pour déterminer ces dépenses, on a procédé le plus souvent par voie indirecte, c'est-à-dire par enquêtes ou sondages, et en tenant compte de facteurs divers pouvant intervenir. Si l'on se réfère à des études de *J. Nikerk*, Amsterdam, et *E. Bollerup*, Copenhague, parues dans la Revue de tourisme publiée par la Fédération suisse du tourisme, on aboutit aux pourcentages suivants qui, bien que calculés sur des bases qui ne sont pas exactement les mêmes, sont, malgré tout très près les uns des autres:

Dépenses des touristes étrangers

	France	Belgique	U.S.A.	Canada	Danemark
Logement	17%	23%	23%	17.3%	23%
Repas	20%	21%	18%	20.5%	47%
Achats dans les magasins	26%	29%	31%	26%	13%
Distractions	7%		8%	8.5%	6%
Transports	30%	27%	13%	21,8%	11%
Divers			7%	5.9%	

Les chiffres ci-dessus montrent qu'en moyenne 100 fr. dépensés par un touriste sont utilisés comme suit:

Logement	20%
Repas	20—25%
Achats dans les magasins	23%
Distractions	8%
Transports	20%
Divers	4%

Ces calculs ont été faits entre les deux guerres mondiales et il est évident que ces proportions se sont maintenant sensiblement modifiées. Si l'on se réfère aux années 1946 et 1947, la Suisse bénéficiait de sa position privilégiée de pays épargné par la guerre. Elle voyait arriver chez elle une foule de touristes avides de se procurer des produits dont ils avaient été privés durant des années et le pourcentage des achats dans les magasins devait être notablement plus élevé. Actuellement aussi, la mode des excursions a certainement dû gonfler le pourcentage moyen acquis aux transports. Un hôtelier ne nous a-t-il pas cité l'exemple de clients anglais qui dépensaient en titres de transport pour des excursions journalières dans diverses régions de Suisse un montant équivalent et même supérieur à celui qu'il payait pour la chambre et les repas.

Quoiqu'il en soit, les dépenses du touriste ne profitent que dans une toute petite mesure à l'hôtelier puisque ce dernier *répartit le 95% du montant qui lui est versé à ses fournisseurs, ses employés et au fisc*, alors qu'il ne lui reste que de 3 à 5% pour le logement du touriste.

On peut conclure,

qu'une fois de plus l'économie tout entière est intéressée à un tourisme prospère. Encourager l'hôtellerie au moment où la concurrence internationale devient plus forte, ce n'est que favoriser des exportations invisibles et, par conséquent, fournir des débouchés dans le pays même à notre agriculture et à nos industries. Les pays qui nous entourent ont à certaines occasions consentis de lourds sacrifices pour permettre au tourisme de s'épanouir et d'animer à nouveau leurs économies nationales. Nous n'en demandons pas à temps. Mais il faut que nos autorités sachent — et elles en ont l'air parfaitement conscientes, si l'on en juge par les discours de nos magistrats — que si elles n'agissent assez tôt pour maintenir le courant, il sera d'autant plus difficile et plus onéreux de chercher plus tard à rétablir une situation déséquilibrée.

Mitteilung an unsere Mitglieder

Zur Orientierung unserer Mitglieder teilen wir mit, dass die von der Luzerner Konferenz bestellten Arbeitsausschüsse für die Lösung der Hauptprobleme der Hotellerie in den letzten Wochen ständig tätig waren. Ausserdem bemüht sich die Geschäftsleitung seit geraumer Zeit unablässig um das Zustandekommen einer Sofortaktion zugunsten der Berg- und Wintersporthotellerie als Zwischenlösung bis zur Liberalisierung des Reiseverkehrs. Aus naheliegenden Gründen können wir aber noch keine Einzelheiten über die vorgesehene Aktion bekanntgeben, da die Besprechungen erst in den nächsten Tagen zeigen werden, auf welche Art jene durchgeführt werden kann. Es ist zu hoffen, dass — sofern alle am Fremdenverkehr beteiligten Organisationen und die Behörden guten Willens sind — eine Sofortaktion zustande kommt, die für eine Förderung des Wintersportverkehrs geeignet sein dürfte. Wir hoffen in Bälde Günstiges hierüber melden zu können.

César Ritz

Gedenkfeier des Culinarisch-gastronomischen Kollegiums von Basel

In diesem Jahre jährte sich zum 100. Male der Geburtstag eines Mannes, dem die klassische Hotellerie und das Gastgewerbe ganz allgemein wie keinem andern zu Dank verpflichtet sind. Sowohl die Tages- wie die Fachpresse hat dieses Tages gedacht. Aber dem *Culinarisch-gastronomischen Kollegium von Basel* blieb es vorbehalten, die Erinnerung an diesen grössten Lehrmeister der Hoteliers und Restaurateure aller Zeiten im Rahmen einer des Namens Ritz würdigen Feier wachzurufen, die wohl als einmaliges Ereignis in die Annalen des Kollegiums eingehen wird. Einmalig nicht zuletzt deshalb, weil den Veranstaltern die hohe Ehre zuteil wurde, dass die hochbetagte Madame *Marie-Louise Ritz* und der treueste Freund, väterlicher Ratgeber, Beschützer und Förderer César Ritz', Herr Oberstdivisionär *H. Pfyffer von Altishofen*, durch ihre persönliche Anwesenheit dieser Feier ein Cachet besonderer Art verliehen. Einmalig auch deshalb, weil sowohl der äussere Rahmen wie das geistige Niveau und die kulinarischen Leistungen in glücklicher Symbiose ein harmonisches Ganzes von seltener Eindrücklichkeit bildeten.

Der Eröffnungsakt

Am Abend des 10. Oktobers 1950 war es, als sich die ehrwürdigen Räume des *Basler Schützenhauses* mit den Vertretern und Freunden des gastgewerblichen Berufsstandes füllten. Als Madame Ritz in einer Hermelinjacke — in ihrer ganzen Erscheinung und Haltung eine Dame von Welt — den Saal betrat, erhob sich spontan die ganze Festgemeinde, um ihr in dieser Weise tiefe Verehrung und aufrichtige Sympathie zu bezeugen. Nach einem Musikvortrag ergriff der Obmann des Kollegiums und Initiator und Organisator des Anlasses, Herr *Emil Vogt*, das Wort. Sein erster Gruss galt Madame César Ritz, die den weiten Weg von Paris nach Basel nicht gescheut hatte, um der Ehrung dessen beizuwohnen, der ihr Gatte war und der allen verantwortlichen gastgewerblichen Standesgenossen stets als leuchtendes Vorbild dienen wird. Dem Kollegium, führte Herr Vogt aus, geht ein heisser Wunsch in Erfüllung, demjenigen öffentlich Anerkennung zu zollen, der aus innerer Berufung Grosses für die Hotellerie und das Gastgewerbe geschaffen hat, und dessen Name ein Weltbegriff in der Hotellerie geworden ist: César Ritz, dem grossen Lehrmeister der Hotellerie, dem Schöpfer und Gestalter bahnbrechender Ideen, Neuerungen und Grundsätzen im Dienste am Gast. Diese Huldigung sei aber gleichzeitig auch eine Ehrung seiner treuen, klugen und weitblickenden Mitarbeiterin, als der *tätigen Frau im Berufsstande*, ohne deren Liebe grosse Leistungen nicht vollbracht werden können. Worte herzlicher Sympathie richtete Herr Vogt auch an Herrn *Oberstdivisionär Pfyffer von Altishofen*, diesem väterlich besorgten Freund des grossen Meisters, der auch mit seinem unerschütterlichen Optimismus und Glauben an die Zukunft der Hotellerie in kritischer Zeit des zweiten Weltkrieges der jungen Generation Mut und Selbstvertrauen einzuflössen verstand. Zum grossen Bedauern des Kollegiums hat der neue Bundesrat, Herr Dr. h. c. *Josef Escher*, durch anderweitige Verpflichtungen abgehalten, der Einladung nicht Folge leisten können, aber aus seinem von Herrn Vogt verlesenen Schreiben ging hervor, wie sehr es den hohen Magistraten gefreut hätte, im Kreise der Basler Gastronomen in so würdiger und eindrucksvoller Weise eines grossen Wallisers zu gedenken.

Als weitere Gäste konnte der Obmann Herrn Regierungspräsident *Brechbühl*, unseren Zentralpräsidenten Dr. *Franz Seiler* und den Gemeindepräsidenten von Niederwald, Herr *Wirthmer*, begrüssen sowie, last not but least, den Sohn des Gefeierten, Herrn *Charles Ritz*. Ein reizendes Intermezzo, das in der Übergabe eines Blumenstrausses durch Frl. Müller, der Tochter des Basler Bahnhofrestaurantes, und in einem zarten „baiser" an Madame Ritz und Oberstdivisionär Pfyffer gipfelte, beschloss den feierlichen Eröffnungsakt.

Leopold Hess' Gedenkrede

Dann trat mit seinem Silberhaar Herr *Leopold Hess* vor das Auditorium. Das Kollegium hätte wohl in der Wahl des Gedenkredners keine glücklichere Hand haben können. Der Schriftsteller Hess, der durch sein Herkommen dem Gastgewerbe eng verbunden ist, in seinem literarischen Schaffen wiederholt die menschliche Seite des „schönsten aller Berufe" so wesenhaft herausschälte, und die Sprache Goethes so meisterhaft beherrscht, verstand es, den Menschen und die Persönlichkeit Ritz, das unerschöpflich reiche Leben des armen Geissbuben von Niederwald, von dem ein Hotelier, bei dem er seine ersten Berufskenntnisse erwerben sollte, sagte: „Aus dir wird nie ein rechter Hotelier werden" mit einem solchen künstlerischen Einfühlungsvermögen und mit innerem Mitgehen und Miterleben zu schildern, dass die grosse Hörerschar jedes Wort des Redners förmlich verschlang. So erstand denn in dieser Gedenkstunde vor dem geistigen Auge das Bild des grossen Meisters in allen Phasen seines harten Lebenskampfes, seiner ruhmreichen Höhepunkte und des Abklingens so lebenswahr, echt und ungekünstelt, wie es nur ein grosser Gestalter fertigbringt. Und wenn Hess am Schlusse seiner Rede den trefflichen Ausspruch tat: „Tausend Jahre Mittelmässigkeit können die einzige Stunde einer genialen Schöpfung nicht aufwiegen", so wollte er damit sagen, dass das opfervolle Leben eines César Ritz, der die Hotellerie und das Gastgewerbe durch seine schöpferischen Leistungen meilenweit vorangebracht hat, nicht umsonst gewesen ist. (Unsere Leser finden den zweiten Teil der Gedenkrede von Leopold Hess in dieser Ausgabe der Hotel-Revue; der erste Teil erschien in Nummer 41.)

Ein Gesangsvortrag von Herrn Schwarzwälder und ein Musikstück beschlossen den ersten Teil der Feier.

Das Gastmahl

Ein Apéritif überbrückte den besinnlichen Teil der Feier mit dem froher Geselligkeit. Auf dem Wege zum Gartensaal des Schützenhauses verrieten Prachtsexemplare von Seeforellen, wundervoll präsentiert und die vorbeispazierenden „Vertilger in spe" wehmütig anglotzend, dass auserlesene Genüsse bevorstanden. Wie erfreute sich doch das Auge schon an den mit Blumen herrlich geschmückten Tischen! Und als dann im warmen Schein des Kerzenlichts die Gaumen sich an all den kulinarischen Köstlichkeiten erlabten, da war jene „ambiance" geschaffen, die einer César-Ritz-Feier würdig war. Der Amphytrion *Jacques Trottmann*, der bekannte Restaurateur zum Schützenhaus, hatte alle Register seines beruflichen Könnens spielen lassen. Was speziell seine Küchenbrigade unter der Leitung von Küchenchef *H. Güthlin* qualitativ leistete, war schlechthin nicht zu übertreffen und bildete den sichtbarsten Beweis dafür, dass die Ritz-Tradition in der Gastronomie der Schweiz weiterlebt. Wie exquisit z. B. die „Tassette de Tortue verte au Sherry" und welche Meisterleistung der Tranchierkunst bei der „volaille de France dorée, mode Maître Escoffier" offenbar wurde! Und dann die wunderbare „Pêche de Saxon flambée César Ritz" mit der köstlichen Glace und all den übrigen auserlesenen Zutaten! Das Wort „absolut einwandfrei", das wir aus dem Munde des Direktors des Ritz-Hotels in Paris, Herrn Elmiger, hörten, sagt wohl als massgebliches Urteil alles.

Tafelreden — Der SHV. stiftet einen César-Ritz-Preis

Es ist unvermeidlich, dass bei einem solchen Anlass Tafelreden gehalten werden. Herr *A. Kienberger*, Mitglied des Kollegiums, eröffnete den Redereigen mit einer wohlgeformten, feinsinnigen Begrüssungsansprache, die vor allem an die verschiedenen Ehrengäste gerichtet war. Unser Zentralpräsident, Herr Dr. *Franz Seiler*, benützte sodann die Gelegenheit, sich namens der Schweizer Hotellerie vor dem grossen genialen Meister seines Berufes in ehrfurchtsvollem Gedenken zu verneigen und gleichzeitig Madame Ritz für ihr kongeniales und intuitives Miterleben und Mitfühlen zur Zeit des schöpferischen Wirkens César Ritz' eine Huldigung darzubringen, in die er auch den bewährten Freund der Familie, Herrn Oberstdivisionär Pfyffer, einbezog. Unter dem Beifall der Festgemeinde gab Dr. Seiler bekannt, dass der *Schweizer Hotelier-Verein* seiner Bewunderung für das Werk und die Persönlichkeit des César Ritz dadurch Ausdruck verleihe, dass er unserer Hotelfachschule einen *César-Ritz-Preis* in der Höhe von jährlich 1000 Franken stiftet zugunsten junger Schüler aus der Bergbevölkerung, die sich der Hotelierlaufbahn widmen und sich über die hiefür nötigen Kenntnisse und Fähigkeiten ausweisen.

So wie man sich den idealen Grosspapa vorstellt, schilderte dann Herr *Oberstdivisionär Pfyffer von Altishofen* den Menschen Ritz und wusste manch hübsches Detail aus dessen Leben zu erzählen. So hörten wir von Ritz' „Giethobby" und vernahmen, dass es mit seiner Rechtschreibung nicht zum besten bestellt war, dass er aber dafür einen ungewöhnlich scharfen Blick für die grossen gastgewerblichen Probleme besass, der ihn befähigte, mit vielen alten Zöpfen

---

Ein alter Irländer, d'Oyle Carte, verfolgte Ritz schon seit Jahren mit dem Vorschlag, in London ein erstklassiges Hotel zu eröffnen und ihm die Leitung zu übertragen. In Baden-Baden suchte er ihn wieder auf und meldete, es sei nun bald so weit, das neue „Savoy Hotel" in London gehe seiner baulichen Vollendung entgegen. Ritz schlägt ab, er will seine eben errungene Selbstständigkeit nicht schon wieder aufgeben. D'Oyle Carte bestürmt ihn weiter. Er solle doch wenigstens zur Eröffnung einen „acte de présence" machen, nur für einige Tage, und bot ihm hierfür ein Honorar, das der Jahrestantième eines Verwaltungsratspräsidenten einer grossen Gesellschaft gleichkam. Ritz lehnt dennoch ab.

Aber das Drängen des Finanzmannes war nur der Beweis, dass der Name Ritz bereits zu einem Begriff, zu einer Marke geworden war. Carte wusste, dass es ihm nie gelingen würde, die Fürstlichkeiten, die englischen Lordschaften, den römischen Adel und das elegante Paris, die Stars und amerikanische Multimillionäre in das schönsterbaute Haus hineinzubringen ohne den Namen Ritz.

London erwartete eine grosse Saison. Die Staatsvisite des Schahs von Persien, einen Besuch des jüngsten deutschen Kaisers, die Hochzeit des Herzogs von Fife mit der königlichen Prinzessin Louise. Guter Start für das Savoy. Ritz malte sich aus, was da alles zu machen wäre, und trotz innerem Widerstreben packt er seinen Koffer und fährt nach London zur Eröffnung des Savoy Hotels.

Das Bild, das Ritz bei diesen offiziellen Empfängen, Bällen, Diners und Premièren in sich aufnahm, war von unerhörtem Prunk und Aufwand. Was hier alles an Schmuck und Toiletten zur Schau kam, war für ihn irgendwie wieder eine neue, andere, noch reichere Welt. Das Reich der Diamantenkönige. Die Presse widmete der Anwesenheit von Ritz ganze Spalten! Das Haus war prachtvoll gebaut, aber Ritz beanstandete das und jenes, gab da eine Anweisung, einen guten Rat, und seine Kritiken wurden gewissenhaft notiert und dankbar angenommen. Am meisten hatte er an der Auslese und Zusammenstellung des Personals auszusetzen. Das Zusammenspiel der Arbeitskräfte aller Chargen schien ihm unzuverlässig. Er machte aus seinen Bedenken keinen Hehl. Er hatte grosse Befürchtungen in dieser Hinsicht. Sechs Monate später war im Savoy ein Betriebsdefizit von 13000 Pfund zu verzeichnen, und die Fünfpfundaktien fielen auf Null. Die Organisation hatte versagt!

Der Verwaltungsrat des „Savoy Hotels" wendet sich an Ritz: „Kommen Sie, verlangen Sie was sie wollen, aber kommen Sie!" Ritz nahm schliesslich unter der Bedingung an, dass er die Hälfte des Jahres seinen eigenen Geschäften in Baden-Baden und Cannes widmen dürfe.

Jetzt stellte Ritz seinen neuen Generalstab für das „Savoy London" zusammen. Zuverlässige, erprobte Fachleute, als Krone Escoffier für die Küche. Himmel und Hölle wurden in Bewegung gesetzt, um sein Savoy aus der Patsche zu ziehen. Seine alten Freunde von Paris, Monte Carlo, Luzern wurden mit Briefen und Einladungen überflutet, persönliche Werbung in jeder gediegenen Form. Die Savoy-Aktien stiegen wieder und stabilisierten sich bei zwanzig Pfunden über der Parität. Das war Ritz!

Dieser unerhörte Erfolg von Ritz war aber nicht ungetrübt. Wo der Erfolg sich zeigt, stellt sich auch der Schattenbruder Neid ein. Im Savoy war es eine Frau, eine Hausdame, die von einem der Herren Verwaltungsräte protegiert wurde und deren Intrigen und Sticheleien Ritz manchen Kummer verursachten.

Das Ansehen von Cäsar Ritz hatte ein Riesenausmass angenommen, es war aber auch eine der Ursachen seiner viel zu frühen Erschöpfung. Er hatte, wie ein englisches Sprichwort lautet, die Kerze an beiden Enden angezündet.

Es kam eine Zeit, da Ritz acht grosse Hotels und drei bedeutende Restaurants unter seiner Kontrolle, Führung und Verantwortung hatte, über zweitausend Betten und ebenso zahlreiches Personal und über ganz Europa zerstreut. Ein stetes Wanderleben hub an zwischen London, Cannes, Baden-Baden, Rom, Aix-les-Bains, in Frankfurt, Salsomaggiore und Paris. Da diese ungeheure Verantwortung auch für den stärksten Menschen auf die Dauer untragbar wurde, musste er sich in der zweiten Hälfte der neunziger Jahre von den beiden Unternehmungen Cannes und Baden-Baden trennen, was nur schweren Herzens geschah, denn es waren seine ersten und erfreulichsten Unternehmungen.

Aber diese Erleichterung wurde sofort wieder aufgehoben durch die Gründung der Ritz-Compagnie, einer Gründung von Finanzleuten, die das geistige Kapital, das im Namen und in den Leistungen von Cäsar Ritz lag, in weitestem Masse auswerteten. Die Ritz-Idee sollte bis an die äussersten Grenzen Europas, nach Nord- und Südamerika getragen werden. Als erste Objekte waren vorgesehen: Cairo, Madrid, Johannesburg. Ferner kamen wieder neue Bindungen mit der „Villa Igica in Palermo", dem „Restaurant Ritz" in Biarritz, den Hotels „Carlton", „Claridge" und „Hyde-Park" in London, dem „Kaiserhof" und den „Augusta-Viktoria-Bädern" in Wiesbaden. Und jetzt überlege man sich noch die damaligen mühsamen Reiseverhältnisse!

Das diamantene Regierungsjubiläum der Königin Viktoria stand bevor. An einem der Anlässe im Savoy drängte sich ein Herr an Ritz heran und erklärte ihm, es müsse in Rom unbedingt ein Ritz-Hotel gebaut werden, und er erwarte von ihm seine Mitarbeit. Es war der damalige italienische Ministerpräsident Marchese di Rudini. Wie konnte man solchen Versuchen und Angeboten widerstehen? Auch das wurde noch gemacht, mitten in Rom die Baugrube ausgehoben. Herr Alphons Pfyffer übernahm die Leitung des neuen Hauses, der sich in der Ewigen Stadt ohnehin zu Hause fühlte, da viele seiner Ahnen als Obersten der päpstlichen Schweizergarde dienten.

Wir müssen nun um der Wahrheit willen einige kurze Betrachtungen über den Menschen Cäsar Ritz einfügen. Seiner Frau war es schon mehr als einmal aufgefallen, dass Cäsar müde war. Sie wusste auch um seinen raschen Stimmungswechsel. So leicht und stürmisch und beschwingt er jede Aufgabe anging und glücklich zu Ende führte, so bedrückt und hoffnungslos konnte er wieder zuweilen sein. Es sind dies die seelischen Pendelausschläge aller schöpferischen Menschen. Als ihn Alphons Pfyffer durch Rom führte, zu den alten Bädern Caracallas, blieb Ritz verdutzt stehen und sagte: „Was machen wir denn? Wurde das nicht schon vor Jahrtausenden viel schöner gemacht?" Und als er die Sixtina betrachtete, rief er aus: „Michelangelo hat in den Himmel gesehen!" Rom mit seinen monumentalen Sakralbauten und antiken Kunstwerken beeindruckten Ritz dermassen, dass ihm all sein Tun klein und nichtswürdig vorkam.

Bei der Eröffnung des „Ritz-Hotel de Rome" kam wieder eine neue Welt, eine andersgeartete Kultur in Erscheinung. Goldbetresste Diplomaten des Quirinals, purpurne Eminenzen aus dem Vatikan, die stolze römische Aristokratie. Der Gouverneur der Stadt Rom, Prinz Colonna, hielt die Tischrede und meinte, dass noch nie ein Cäsar Rom so schnell und friedlich erobert habe wie Cäsar Ritz!

In London wird von der Ritz-Compagnie der Bau des „Carlton-Hotels" projektiert, und Cäsar Ritz trägt seit langer Zeit eine Lieblingsidee mit sich herum, nämlich in Paris ein nicht zu grosses,

Fortsetzung Seite 10

aufzuräumen und durch seinen weitblickenden Erneuerungswillen allen späteren Hoteliergenerationen zum leuchtenden Vorbild zu werden.

Ein besonderes Vergnügen war es, Herrn *Charles Ritz* im Namen seiner Mutter und seines eigenen für all die ihnen zuteil gewordenen Ehrerbietungen zu danken. Herr Regierungspräsident *F. Brechbühl* zollte dem gewesenen König der Hoteliers, der aus bescheidener Herkunft sich aus eigener Kraft in der Welt durchgesetzt hat, zur Ehre seiner Heimat, Worte hoher Anerkennung und der frühere Generalsekretär der Union Helvetia, Herr alt Nationalrat *R. Baumann*, hob hervor, dass Ritz nicht nur dem schweizerischen Hotelgewerbe Weltruf verschafft, sondern auch dazu beigetragen habe, ein Qualitätspersonal heranzuziehen, auf Grund dessen sich die Schweizer Hotellerie im In- und Ausland sehen lassen darf.

Als letzter erfreute der Gemeindepräsident von Niederwald, Herr *Wirthmer*, in köstlichem Gomser Dialekt die Tafelrunde mit einer von feinem Humor durchwirkten Ansprache, in der er namentlich die enge Verbundenheit von Frau Ritz mit der Heimatgemeinde Niederwald, wo sie alljährlich, von allen geliebt und verehrt, einige Monate verbringt, hervorhob.

Sichtlich befriedigt von all dem Gebotenen sah man in vorgerückter Stunde Madame Ritz sich zurückziehen, dieweil viele Teilnehmer an der schönen Feier noch in gemütlichem Gespräch bis in die frühen Morgenstunden beisammen sassen.

Le Cercle culinaire et gastronomique de Bâle commémore le 100e anniversaire de la naissance de César Ritz

Ferveur et sincérité, ainsi pourrait-on caractériser en deux mots la touchante manifestation que le *Cercle culinaire et gastronomique de Bâle* avait organisée le 10 octobre au Restaurant Schützenhaus pour commémorer le souvenir de celui qui fut le créateur de l'hôtellerie moderne. Celui dont le génie fit que l'hôtellerie suisse, qu'il incarnait aux yeux de l'étranger, acquit dans les pays où Ritz exerça son activité un prestige dont nous bénéficions aujourd'hui encore.

Ce qui fit surtout le charme de cette manifestation et contribua à créer cette atmosphère de ferveur, ce fut surtout la présence de Madame *Marie Louise Ritz*, épouse du défunt, et de son fils *Charles Ritz*, ainsi que du colonel *Hans Pfyffer von Altishofen*, le collaborateur le plus intime du roi des hôteliers. N'oublions pas non plus la présence du président de la commune d'origine de César Ritz, *Niederwald*. En effet, la participation de M. *Wirthmer*, qui s'adressa à l'assistance en dialecte Haut-Valaisan, marquait mieux que de longues explications les liens qui unissaient César Ritz à son canton et les liens qui unissent encore Mme Ritz et son fils à cette vallée de Conches, berceau de César Ritz.

La manifestation commémorative

Dans la grande salle du Schützenhaus, artistiquement décorée pour la circonstance, M. *E. Vogt*, président du Cercle culinaire et gastronomique de Bâle prononça une brève allocution pour exposer le but de la manifestation. Il remercia Mme Ritz d'avoir accepté de subir les fatigues d'un long voyage pour se joindre aux hôteliers et restaurateurs bâlois, afin de leur aider, par sa participation à cette cérémonie, à mieux communier avec la vie et l'œuvre de son époux. Il dit aussi au colonel Pfyffer combien son exemple était précieux aux hôteliers suisses. M. Vogt salua à côté des hôtes d'honneur dont nous venons de parler, la présence du Dr *Franz Seiler*, président de la Société suisse des hôteliers, qui avait tenu lui aussi, au nom de l'hôtellerie suisse, à assister à cette cérémonie en l'honneur de son génial compatriote. M. Vogt salua enfin l'écrivain *Léopold Hess*, qui sut parfaitement retracer la vie et l'œuvre de César Ritz. Sa causerie, émaillée d'anecdotes, mit bien en évidence la vie mouvementée de César Ritz, son énergie indomptable et l'originalité de ses créations qui devaient bouleverser l'hôtellerie et l'amener au degré de perfection que l'on se plaît à reconnaître dans les hôtels Ritz et dans tous les établissements qui ont su s'imprégner de cette belle tradition.

Monsieur *Joseph Escher*, conseiller fédéral qui avait été également invité s'était excusé retenu par tous les travaux inhérents à son entrée en fonction comme chef du département fédéral des postes et chemins de fer. Mais il avait écrit pour exprimer ses regrets et remercier le cercle culinaire et gastronomique de Bâle d'honorer ainsi un des hommes qui compte parmi les plus grandes gloires d'un canton pourtant riche en personnalités de valeur.

Après la conférence de M. Léopold Hess, Mlle *Muller*, fille de M. Charles Muller, tenancier du Buffet de la Gare de Bâle, remit à Mme Ritz et au colonel Pfyffer une magnifique gerbe de roses en leur disant, en un délicat compliment, combien le cercle culinaire était honoré et joyeux d'accueillir à Bâle l'épouse de César Ritz «dont le nom rayonne en lettres d'or de New-York à Biarritz et du Caire au Pérou». Mme Ritz répondit en embrassant Mlle Muller qui, comme elle le dit, reporta «sur le colonel Pfyffer la moitié du baiser que Mme Ritz lui avait donné».

La partie gastronomique

Cette cérémonie — entrecoupée d'intermèdes musicaux — fut suivie d'un dîner bien dans la tradition du Cercle culinaire et gastronomique de Bâle qui, sous l'active présidence de M. Vogt, s'efforce depuis plusieurs années d'entretenir parmi les hôteliers de Bâle le goût et l'art de cette gastronomie qui est le signe éclatant d'une culture avancée, et qui est étroitement liée au goût de la beauté en général et des arts en particuliers. C'est pourquoi toutes les manifestations du Cercle culinaire et gastronomique de Bâle comprennent une partie musicale et littéraire toujours fort appréciée.

En prétendant que la gastronomie bâloise ne pouvait rivaliser avec celle des grandes villes, M. Vogt fit preuve d'une modestie que les talents de l'amphitryon, M. *Trottmann*, eurent tôt fait de démentir, car le menu qui fut servi démontra que la perfection culinaire et gastronomique était une réalité dans les établissements bâlois, et que la tradition de Ritz et d'Escoffier était perpétuée en Suisse chez ceux qui ont l'amour de leur métier et la passion de leur profession.

La S.S.H. crée une bourse «César Ritz»

Au dessert on entendit encore des allocutions du Dr *Franz Seiler*, président de la S.S.H. qui annonça, aux applaudissements de l'assemblée, que la Société suisse des hôteliers avait tenu à s'associer à cette journée de commémoration en créant à l'Ecole hôtelière une bourse permanente qui portera le nom de César Ritz et qui sera de fr. 500.– par semestre. Elle sera destinée à encourager des jeunes montagnards — qui n'auraient pas les moyens financiers, mais qui ont les aptitudes nécessaires, et pour qui l'hôtellerie est une vocation – à suivre les cours professionnels de notre école.

Nos lecteurs trouveront en feuilleton dans les numéros 41 et 42 de l'Hôtel-Revue la causerie de Léopold Hess et nous reproduisons ci-dessous le texte original des paroles prononcées par notre président central et par M. A. Kienberger, membre du comité du cercle culinaire et gastronomique.

Allocution de M. A. Kienberger

«C'est avec un immense plaisir que chaque membre de notre petite société a appris, que *Mme Ritz* avait accepté de venir à Bâle, pour y commémorer, dans notre cercle, le centenaire de la naissance de celui qui fut son mari. — La plupart d'entre nous a lu le livre sur César Ritz, dû à la plume de Mme Marie Ritz, dont la présence nous honore ce soir. La description si simple, si vraie et si claire de cette vie extraordinaire et tellement mouvementée, captive tout hôtelier et restaurateur qui admire en César Ritz, le génie créateur de l'hôtellerie moderne.

Dans le monde entier vous avez été reçue, Mme Ritz, d'une façon princière. Des réceptions et des banquets splendides ont été données en votre honneur soit à Paris, Londres, Budapest, Rome, New York et ailleurs. Cependant vous nous dites dans votre livre charmant que ce n'est pas dans ces salons luxueux que vous retrouvez la mémoire de votre mari, mais plutôt dans l'atmosphère de votre chalet de Niederwald! C'est pourquoi nous vous recevons au pays natal de César Ritz, à la ville de Bâle, d'une façon simple, «à la baloise». Nous espérons, chère Madame Ritz, que vous retrouverez cette mémoire si chère pour vous dans *notre* esprit tout empreint de respect, de gratitude, de fidèle admiration, que nous ressentons pour votre mari, le grand César Ritz.

Ensuite, Mesdames et Messieurs, j'ai l'honneur de saluer le Colonel divisionnaire *Hans Pfyffer d'Altishofen* que Mme Ritz nous présente personnellement dans son livre comme le collaborateur le plus intime de son mari qui maintient dans ses hôtels les traditions créées par César Ritz. Sa présence ce soir est un grand honneur pour nous et un immense plaisir! N'oublions pas que c'est le colonel Pfyffer d'Altishofen qui a sauvé pour notre génération le fameux National à Lucerne, jadis dirigé par César Ritz.

Notre soirée ne serait pas parfaite sans la présence du président du gouvernement du Canton et de la ville de Bâle, M. *Fritz Brechbühl*. Je le salue très cordialement, lui qui au Grand Conseil de Bâle, a su défendre dernièrement avec tant de courage et de succès, la liberté de notre pays si cher.

Pour compléter l'assemblée de commémoration digne de César Ritz, j'ai le grand plaisir de voir parmi nous, le Président central de la Société suisse des hôteliers, le Dr *Franz Seiler*, le représentant de *cet autre grand et fameux nom valaisan*, dans le monde hôtelier.

Un autre hôte sympathique qui se trouve parmi nous ce soir et qui est venu tout droit du Valais, de cet endroit de Niederwald, c'est M. *Wirthmer, le maire de ce village* où le grand fils de notre pays, César Ritz est né.

Pour marquer l'importance de notre soirée de commémoration du centenaire de César Ritz, je me permets de saluer tout spécialement M. *Charles Ritz* fils du grand maître et M. *Elmiger*, le directeur bien connu de l'Hôtel Ritz à Paris.

Que le nom de César Ritz, reste dans notre mémoire comme un nom dont on parle avec grandeur et respect.»

Allocution du Dr Franz Seiler, président de la S.S.H.

Chère Madame Ritz,
Cher Colonel Pfyffer,
Monsieur le Conseiller d'Etat,
Monsieur le Président,

Je vous apporte les hommages de l'hôtellerie suisse, hommages qui vont tout d'abord à l'incomparable artiste que fut votre mari, au maître de notre profession, au César des hôteliers dont nous commémorons ce soir le souvenir. Oui, César Ritz était un grand artiste, un animateur de son métier par la force créatrice de son génie d'imagination et par sa volonté inébranlable de réaliser les plans les plus hardis. La beauté de son pays natal, l'élégance insurpassable, et les lignes harmonieuses des montagnes du Valais, la courtoisie parfaite et la profondeur des sentiments de son peuple montagnard, nous les retrouverons dans son œuvre glorieuse. César Ritz mériterait qu'on érige à sa mémoire un monument sur la place du Palais fédéral à Berne, car il appartient à l'élite des citoyens suisses qui ont fait connaître, apprécier et aimer leur pays dans le monde entier.

Nos hommages vont surtout ce soir à Madame Ritz, la vaillante et vénérée épouse de César Ritz, ange gardien de la vie quotidienne de son mari, sa collaboratrice fidèle, qui, depuis la mort du roi des hôteliers, n'a pas cessé de cultiver, comme une reine, la merveilleuse tradition de César Ritz, et s'est attachée à continuer la réalisation des inspirations et des initiatives du défunt. Votre visite, chère Madame, est un témoignage émouvant de fidélité et d'attachement intime, la preuve convaincante d'une activité et d'une sensibilité dignes du génie de votre mari. L'hôtellerie suisse vous présente l'expression de sa profonde grati

Der Wundarzt im Treppenhaus

Man kann leider nicht behaupten, dass Treppenhäuser und Gänge immer so sauber aussehen, als man gerne möchte. Dass man die Wände gründlich muss waschen können ist klar. – Damit ist es aber nicht getan, denn sie erleiden auch Verletzungen durch Stösse und Ritzungen. – Diese muss man so ausbessern können, dass sie nicht „geflickt" aussehen. – Bekanntlich gelingt das aber nie so, dass die Flickstellen nicht unangenehm auffallen. Unsichtbare Ausbesserungen sind nur möglich, wenn sie mit Reservebeständen des ursprünglich verwendeten Wandbelags vorgenommen werden können.

Dieses Verfahren hat sich bei Verwendung von sogenannter Panzer-Salubra seit über 10 Jahren als sehr befriedigend erwiesen, weshalb Panzer-Salubra auch für sämtliche Gänge des neuen Basler Bürgerspitals gewählt wurde.

Dieses Material besteht aus einer Art Pergamentpapier, das mit körniger, hartgummiartiger Ölfarbenschicht belegt und an sich schon ungemein stoss- und ritzfest ist. Die indessen auch hier nicht gänzlich vermeidbaren Verletzungen werden durch Einsetzen von Reststückchen der ursprünglichen Lieferung unschwer behoben und sind tatsächlich von blossem Auge nicht erkennbar; auch wird damit der Wandfläche ihre ursprüngliche Geschlossenheit erhalten.

Allerdings bedingt dieses Verfahren ein Material, das, wie Salubra, vollkommen lichtecht und unbeschränkt waschbar ist, so dass auch den übrigen Wandflächen ihre ursprüngliche Frische bewahrt bleibt.

WANDER

CREMEPULVER DAWA — ausgiebig und fein im Aroma, gleichmäßig in Zusammensetzung.

FONDANT WANDER — weiß und zart, geschmeidig und von bleibendem Glanz.

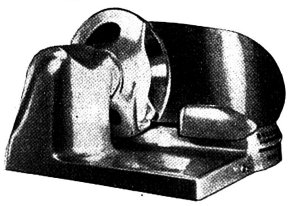
FARBEN und ESSENZEN WANDER — bieten Garantie für Qualität und Ausgiebigkeit. Wir führen die gangbarsten Sorten am Lager.

Dr. A. WANDER A.G., BERN
Tel. (031) 55021

Fabrikanten: Thomi & Franck AG. Basel

Zu kaufen gesucht
FERIENHEIM
mit Platz für ca. 50 bis 60 Kinderbettstellen. Lage: ca. 800—1200 m ü. M., Zentralschweiz, Berner Oberland oder Wallenseegebiet. – Offerten mit Preisangabe an Osk. Gloor, Rupperswil b/Aarau.

Lerne Englisch in London
an der London Schools of English, 319, Oxford St., London W. 1. Spezialkurse für jeden Zweck das ganze Jahr. Für Unterkunft kann gesorgt werden.

KALTE PLATTE!
RESTAURATIONSBROT!
SANDWICHES!
mit

Hobart
Fleischschneidemaschine
geschnitten, präsentiert gut und ausgiebig
HOBART MASCHINEN J. Bornstein A.-G., Zürich
Talacker 41 Telephon (051) 27 80 99

Wegen Übernahme eines eigenen Geschäftes
durch den bisherigen Pächter wird der altbekannte, vor kurzem renovierte

Gasthof zur Krone, Aarberg

zur Neuverpachtung

ausgeschrieben. — Als Bewerber kommen nur Fachleute in Frage, die Gewähr bieten für eine sorgfältige und gepflegte Geschäftsführung, die sich über Erfahrung im Gastgewerbe durch einwandfreie Referenzen ausweisen können. ● Pachtübernahme spätestens am 15. April 1951, evtl. nach Vereinbarung früher. ● Auskunft über die Pachtgedinge und weitere Unterlagen werden an ernsthafte Interessenten von der unterzeichneten Firma, an die auch schriftliche Anmeldungen zu richten sind, erteilt.

Im Auftrage der Besitzer: Müller & Co. A.G., Aarberg.

TESSIN
In Lugano-Massagno sehr gut gehendes und eingeführtes
Klein-Restaurant mit Bar
an Verkehrsstrasse, sofort gesundheitshalber zum Übernahmepreis von Fr. 29 000.— samt allem nötigen Mobiliar abzugeben. Sich wenden unter Postfach Lugano 768. Wohnung vorhanden.

TESSIN
In Locarno umständehalber
Klein-Restaurant
Nähe See, gutgehend und an der Hauptstrasse gelegen, bei Übernahmepreis von Fr. 26 000.— abzugeben. — Sich wenden unter Postfach Lugano 6718. Wohnung vorhanden.

Junges, geschäftstüchtiges Ehepaar mit grossem Gästekreis, sucht
Hotel-Restaurant oder Kurbetrieb
von 30–50 Betten in Pacht zu übernehmen, evtl. Betriebsleitung. Tessin bevorzugt. Erstklassige Referenzen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre K H 2920 an die Hotel-Revue, Basel 2.

tude pour l'exemple édifiant que votre vie dévouée constitue pour les hôteliers et particulièrement pour les femmes hôtelières dont nous apprécions le dévouement et les qualités indispensables à notre profession.

Et permettez-moi, chère Madame, d'inclure dans ces hommages respectueux et affectueux la noble et émouvante personnalité du colonel Hans Pfyffer d'Altishofen, Président du Ritz-Hôtel à Paris, membre d'honneur de la S.S.H., dont vous avez écrit dans votre livre vibrant qu'il était le collaborateur le plus intime de votre mari, et qui maintient dans nos hôtels les traditions créées par César Ritz. Je me garderai d'affaiblir ce témoignage authentique par des paroles supplémentaires, mais je vous prierai de me permettre d'ajouter un mot de sincère remerciement en disant que le colonel a toujours considéré qu'une de ses plus belles et principales tâches était de vous entourer de son admiration chevaleresque, de ses conseils judicieux et de son appui inlassable. Puisse cette œuvre de solidarité porter des fruits impérissables!

Chère Madame Ritz, pour finir j'aimerais vous dire que la *Société suisse des hôteliers* tient à concrétiser son admiration pour l'œuvre et la personnalité de César Ritz *en créant dès maintenant à notre Ecole hôtelière, sous le nom de César Ritz, une bourse permanente de mille francs par an en faveur de jeunes élèves, ressortissants de nos populations montagnardes qui désirent se vouer à la profession hôtelière, et qui ont les aptitudes nécessaires pour cette vocation.* Puisse cette bourse inciter bien des jeunes montagnards à suivre l'exemple de César Ritz, à s'inspirer de son génie et, par conséquent, à marcher sur les traces vivantes de son œuvre grandiose et de sa belle dignité humaine!

Mesdames et Messieurs, je vous prie de lever votre verre à la mémoire de César Ritz et à la présence réconfortante de celle qui était et qui reste son «alter ego».

Les autres allocutions

Le Cercle culinaire et gastronomique de Bâle n'avait pas voulu que cette cérémonie se termina sans que les invités d'honneur ne reçussent un témoignage concret de la joie que leur présence avait causé à tous ceux qui étaient venus pour célébrer la mémoire de César Ritz. M. Vogt remit à Mme Ritz l'insigne du cercle gastronomique, œuvre spécialement ciselée par un joaillier bâlois et, au colonel Pfyffer ainsi qu'à M. Wirthmer, 2 ouvrages rares qui constitueront pour eux un précieux souvenir.

Le colonel *Hans Pfyffer von Altishofen* évoqua la personne de César Ritz par deux souvenirs personnels qui montrèrent, mieux que de longs discours, l'intimité des deux hommes et la confiance que Ritz avait placée en celui qui lui offrit toujours un paternel soutien. Alors que Mme Ritz esquissait un sourire chargé de tendresse, le colonel Pfyffer raconta qu'une des particularités de César Ritz – dont la vie fut animée d'une activité débordante – était de ne pas beaucoup aimer écrire. Alors qu'il était à l'Hôtel National, il demanda donc une ou deux fois au colonel Hans Pfyffer de lui rendre service et de bien vouloir rédiger pour lui des «lettres d'amour». N'est-ce pas là la preuve d'une absolue confiance? Puis le colonel évoqua aussi une des faiblesses et une des forces de Ritz qui était de consacrer un soin presque exagéré à sa toilette. En quelque circonstance que ce soit, Ritz se présentait toujours en des costumes impeccables et il disposait de 60 gilets de fantaisie, changeant plusieurs fois par jour suivant les personnes qu'il devait recevoir.

Enfin le colonel Hans Pfyffer insista sur le génie de Ritz comme restaurateur, sur la révélation qu'il avait eue de l'importance de la gastronomie dans l'hôtellerie, sur sa collaboration avec Escoffier et sur la création des restaurants d'hôtel qui prennent toujours plus d'importance.

Le président du conseil d'Etat bâlois, M. *F. Brechbühl* fit une comparaison entre le cristal auquel on peut assimiler des hommes du caractère de Ritz et le cristal que crée la nature dans les montagnes où, pierres et rochers eux-mêmes, subissent de continuelles transformations. Mais quand ils sont sortis vainqueur de la lutte contre les éléments, il deviennent des joyaux de pureté et de résistance.

M. *Wirthmer,* dans son savoureux dialecte, remercia les Bâlois d'avoir organisé cette manifestation en souvenir de son compatriote et dit l'attachement de la famille Ritz au village de Niederwald et la joie qu'éprouvait la population à les y recevoir chaque année.

Enfin, profondément ému, M. *Charles Ritz,* parlant au nom de sa mère, déclara que, depuis la mort de César Ritz, ils n'avaient jamais passé une soirée aussi émouvante. Il dit combien sa mère et lui avaient été touchés de l'invitation qu'ils avaient reçue, avec quelle joie ils y avaient répondu et combien ils étaient bouleversés par l'atmosphère de ferveur et de sincérité qui se dégageaient de cette soirée à laquelle tous les participants étaient venus, non comme à une manifestation ordinaire, mais pour rendre un hommage vibrant à l'un des plus grands pionniers de l'hôtellerie suisse. M. Charles Ritz avoua que les mots étaient impuissants à exprimer les sentiments que sa mère et lui éprouvaient, et il adressa au Cercle culinaire et gastronomique de Bâle un chaleureux merci.

Nous ne pouvons nous-même que féliciter le Cercle culinaire et gastronomique de Bâle d'avoir pris l'initiative de commémorer si dignement et avec tant d'enthousiasme celui qui a tant fait pour le développement de notre profession et pour le prestige mondial de l'hôtellerie suisse.

HOWEG-Tagung in Lugano

Howeg-Tagungen sind stets Grossaufmärsche der Howeg-Genossenschafter. Die 20. Generalversammlung dieser *Genossenschaft für das Hotel- und Wirtegewerbe,* die unter dem Vorsitz des Präsidenten des Verwaltungsrates, Herrn Direktor *E. Senn,* tagte, stellte in bezug auf die Beteiligung einen Rekord dar. Über 1600 Mitglieder fanden sich nämlich am 11. Oktober in der grossen Festhalle der „Fiera" in Lugano zusammen, viele hundert mehr als die Leitung erwartet hatte. Die Unterbringung einer solchen Anzahl von Personen während der „Fiera" stellt an und für sich kein leicht zu lösendes Problem dar. Da gleichzeitig noch ein Pilgerzug aus Rom mit über 1000 Pilgern eingetroffen war — der genaue Tag der Ankunft war erst sehr spät gemeldet worden — war es nicht möglich, alle Howegler in Lugano, das sich im herbstlichen Zauber von der besten Seite zeigte, selbst unterzubringen. Bis nach Ponte Tresa, ja selbst bis nach Locarno-Ascona-Brissago mussten Howegleute placiert werden. Diese organisatorische Aufgabe ist von Herrn Direktor *A. Frey,* in enger Zusammenarbeit mit Herrn Kurdirektor Bindella, glänzend gelöst worden.

Aus dem Eröffnungswort von Direktor Senn

Herr Direktor *E. Senn,* Präsident des Verwaltungsrates der Howeg, entbot zunächst in italienischer Sprache den Gruss an Lugano, an die Vorsteher der städtischen und kantonalen Behörden. Sodann unterstrich er in seiner Eröffnungsansprache die Notwendigkeit der Selbsthilfe, der in Zeiten des Umsatzrückganges eine gesteigerte Bedeutung zukommt. Dem Schweizer Hotelier-Verein widmete er für die in jeder Beziehung erfreuliche Kollaboration Worte dankbarer Anerkennung.

An die 3200 Howegmitglieder richtete Direktor Senn einen Appell, am Erreichten entschlossen festzuhalten und mit Überzeugung für den weiteren Ausbau der genossenschaftlichen Selbsthilfe einzutreten. Die genossenschaftliche Zusammenarbeit ist nicht erster Schritt zur Verstaatlichung, sondern verhindert durch die Rettung der kleinen Existenzen das Überhandnehmen der Verstaatlichungstendenzen. Der beste Beweis dafür ist, dass mehr als die Hälfte aller Genossenschaften in der Schweiz bäuerlichen Charakters sind. Es braucht aber Mut, zur Sache zu stehen. Die Vorteile, die die Howeg ihren Mitgliedern bietet: günstige Wareneinstandspreise, Rückvergütungen, indirekte Regulierung der Warenpreise, können nur dann gewahrt werden, wenn bei den Mitgliedern die Bereitschaft zur Zusammenarbeit auf lange Sicht vorhanden ist. Der Weg der genossenschaftlichen Selbsthilfe ist kein Kriegspfad. Die Howeg strebt die Zusammenarbeit aller angestammten und wohlgesinnten Wirte- und Hotellieferanten an. Das setzt aber den Willen voraus, durch Rationalisierung zu einer Einsparung von Spesen und Kosten zwecks Verbilligung des Einkaufs zu gelangen. Wer diesen Willen hat, ist in der Howeg-Familie willkommen.

Mit unmissverständlicher Deutlichkeit wandte sich Herr Direktor Senn gegen gewisse *Boykottierungsversuche,* mit denen sich die Boykotteure höchstens ins eigene Fleisch schneiden, ohne ihr Ziel, die Howeg zu erledigen, erreichen zu können. Seine Ausführungen liessen denn auch erkennen, dass der Boykott gerade jenen Kräften Vorschub leistet, die in die Richtung der schärfsten und konsequentesten Form der genossenschaftlichen Selbsthilfe, des genossenschaftlichen Einkaufs, weisen.

Nach dem temperamentvollen Eröffnungswort verlas der Protokollführer, Direktor *A. Frey,* das Protokoll der letzten Generalversammlung, das diskussionslos gutgeheissen wurde. Hierauf wurde auch der

Jahresbericht

einstimmig genehmigt, dem hier einige interessante Angaben entnommen seien. Der Bericht unterstreicht die durchwegs rückläufige Preisentwicklung während der Berichtsperiode auf dem Weltmarkt. Wenn diese Rückbildung der Preise auf dem Schweizermarkt nur zögernd vor sich ging, so liegt der Grund hiefür insbesondere in unserer staatlichen *Wirtschaftslenkung* im Sinne des Schutzes der einheimischen Landwirtschaft. Insbesondere war die Erwartung des schweizerischen Gastgewerbes, die Abwertung des Sterlingblockes werde sich wenigstens in Form billigerer

Der Fremdenverkehr erwartet positive Auswirkungen der Zahlungsunion

Unter dem Vorsitz seines Präsidenten, Regierungsrat Dr. *Gafner* (Bern), versammelte sich der Vorstand des Schweiz. Fremdenverkehrsverbandes, um auf Grund von Orientierungen durch Verbandsdirektor Prof. *W. Hunziker* und Vizedirektor Dr. *K. Krapf* die Auswirkungen der *Europäischen Zahlungsunion* auf den schweizerischen Fremdenverkehr zu prüfen. Als erstes wertvolles Ergebnis würde der Anschluss unseres Landes die Aufhebung der Diskriminierung bringen, der die Schweiz als Hartwährungsland im Reiseverkehr mit einigen Staaten immer noch unterworfen ist. Da ein Abseitsstehen eine unerwünschte wirtschaftliche Isolierung bedeuten und auch unseren Fremdenverkehr in eine sehr schwierige Lage versetzen müsste, begrüsst der Verbandsvorstand den Beitritt der Schweiz zur Europäischen Zahlungsunion. Mit dem Dank an die Behörden und insbesondere an die schweizerische Delegation in der OECE für die bisherige Rücksichtnahme auf den Fremdenverkehr, verband er den dringenden *Wunsch auf möglichst rasche Durchführung weiterer Liberalisierungsmassnahmen im Rahmen der Zahlungsunion,* insbesondere durch *Auflockerung der qualitativen Beschränkungen* im Reiseverkehr, die in Form ungenügender Kopfquoten wesentlichen Anteil am beunruhigenden Konjunkturrückschlag in unserer Saisonhotellerie besitzen. Im Hinblick auf die ungünstigen Aussichten für die bevorstehende Wintersaison ersuchte der Verbandsvorstand die Bundesbehörden um rasche Prüfung der vorgeschlagenen Massnahmen zur Frequenzvermehrung.

ENZIAN APERITIF
SUZE LABEL
die altbekannte Vertrauensmarke

Guinness is GOOD for you
Englisches Bier
EXPORT STOUT von GUINNESS DUBLIN & LONDON
Generalvertretung für die Schweiz
A.-G. ULMER & KNECHT, ZÜRICH / LUZERN

Die modernsten und bedeutendsten Unternehmungen für die
Fabrikation von versilberten und rostfreien Waren
Unsere Preise sind vorteilhaft und unsere Qualität erstklassig. Komplette Einrichtungen von Hotels, Restaurants, Tea-rooms, Kliniken.
HB BEARD à Montreux
Generalvertretung und Musterladen für die deutsche Schweiz:
A. Haari, Talackerstrasse 41, Zürich 1, Telephon (051) 25 11 40
Vertretung in Bern: J. P. Müller, Chutzenstrasse 62, Telephon (031) 52 337

DON'T SAY WHISKY —SAY
JOHNNIE WALKER
Born 1820 —Still going Strong
General Agents:
F. SIEGENTHALER LTD.
LAUSANNE
Téléphone (021) 23 74 33

Gesucht
wird f. kaufmännisch gebildete, sympathische junge Tochter, deutsch, franz. und englisch sprechend,
Vertrauensposten
in gutem Familienhotel, vorzugsweise französische Schweiz, wo sie Gelegenheit hätte, neben tüchtiger Hotelleitung auf allen Gebieten des Hotelfachs, evtl. als Tournante mitzuarbeiten. – Gute Vorkenntnisse in Bureau, Buffet usw. Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Gefl. Offerten beliebe man zu richten unter Chiffre V.P. 2932 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de service-Oberkellner
fachtüchtig, sucht Engagement in Zürich. Erstklassige Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre O.R. 2898 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Erstklasshotel in der franz. Schweiz, Jahresstelle, gewandtes, zuverlässiges Fräulein gesetzten Alters als
Bonkontrolleurin
welches schon als solche erfolgreich tätig gewesen ist. — Gefl. ausführliche Offerten sind zu richten unter Chiffre E H 2915 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger, 38jähriger
Küchenchef sucht Selle
zu Brigade. Erfahrener Restaurateur und guter Kalkulator mit ersten Referenzen aus Grossbetrieben. Offerten mit Salärangabe sind erbeten unter Chiffre K.N. 2942 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hoteldirektor mit fachkundiger Ehefrau
mit In- und Auslandpraxis, in ungekündigter Stellung, sucht neue
Hoteldirektion
Offerten erbeten unter Chiffre D R 2849 an die Hotel-Revue, Basel 2.

WENN SIE
Hotel-Mobiliar zu verkaufen habenoder zu kaufen suchen dann hilft Ihnen ein Inserat in der Schweizer Hotel-Revue

Der grosse Nahrungsmittelerfolg 1950 die herrlichen
GOLDEN CHIPS
immer frisch und knusperig. Verkauf an die Gäste in Bars, Cafés, Restaurants, in Säckchen zu 30 Cts. Verlangen Sie Gratismuster von
CHIPS, PRÊTRE & CIE
Nahrungsmittelfabrik - Bureau in Lausanne
Tel. (021) 22 53 07
Jeder Wirt-Restaurateur, welcher sich bei unserem Stand Nr. 739 A, Halle 7 der Olma in St. Gallen einschreibt, erhält gratis 5 Beutel von unseren herrlichen Golden Chips.

Important hôtel à Costermansville
le plus beau du Congo-Belge, en pleine activité
cherche
directeur
très expérimenté, hautes connaissances hôtelières. Grande situation avenir. Discrétion assurée. Ecrire E. Grimard, propriétaire, 90, rue Louvrex, Liège (Belgique).

Schweizer, anfangs 30, in allen Fächern der Hotellerie bewandert, mehrj. Auslandspraxis, Mehrsprachenkenntnisse in Wort und Schrift, sucht Jahresstelle als
Manager oder Hilfe des Patron
in erstklassiges Hotel der Schweiz (Westschweiz bevorzugt). Offerten unter Chiffre Y 2317 Gg an Publicitas Gossau (St. G.).

DURALEX
VERRE TREMPÉ INÉBRÉCHABLE
RÉSISTE AUX CHOCS ET SUPPORTE LES BRUSQUES CHANGEMENTS DE TEMPÉRATURE
Exclusivité: CODIFUSA - Genève

Warenimportpreise für die Schweiz günstig auswirken, eine Enttäuschung. Zum Teil haben die Exportpreise in den Abwertungsländern auf die Abwertung mit einem entsprechenden Anstieg reagiert, zum andern Teil hat die Schweiz an der Grenze zum Schutze der einheimischen Landwirtschaft ihre *Gebühren- und Preisausgleichsabgaben* erhöht. Damit ist der *schweizerischen Fremdenindustrie der Konkurrenzkampf mit dem Ausland in einer auswegslosen Art erschwert worden.*

Dem Bericht ist weiter zu entnehmen, dass der *Mitgliederbestand* im Laufe des Berichtsjahres von 2950 auf 3135 Mitglieder erhöht wurde, davon entfallen auf die Gruppe der Wirte 2610 und auf die Gruppe Hotellerie 525 Mitglieder.

Der *Gesamt-Jahresumsatz* ist wertmässig im Vergleich zum Vorjahr rund 317000 oder um 1,8% angestiegen. Das Eigenlagergeschäft partizipiert am Gesamtumsatz mit 8,91 Millionen Franken (50,74%) und das Vertragslieferantengeschäft mit 8,65 Millionen Franken (49,26%). Für die hauptsächlichsten Artikel der verschiedenen Warengruppen des Eigenlagergeschäfts ist der Preisindex im Laufe des Berichtsjahres um 5,5% zurückgegangen, mengenmässig verzeichnet das Eigenlagergeschäft dagegen eine Steigerung der Umsatzsumme von 3,5%. Die Zahl der Vertragslieferanten hat von 127 auf 141 zugenommen.

Der Jahresbericht bezeichnet die *Zusammenarbeit zwischen den Organen des Schweizer Hotelier-Vereins und der Howeg* sowohl als ausserordentlich angenehm wie auch als sehr fruchtbar. Der *Umsatz der Gruppe Hotellerie* ist auf 4,31 Millionen Franken angestiegen, was 24,5% des Gesamtumsatzes der Howeg ausmacht. „Nach wie vor" fährt der Bericht weiter,

„stellen wir das Vertragslieferantengeschäft in den Vordergrund unserer Bestrebungen, um dadurch nach Möglichkeit die althergebrachten Beziehungen zwischen der Hotellerie und ihren angestammten Lieferanten zu erhalten. Leider gibt es immer noch gerade in diesen Lieferantenkreisen Leute, welche dem Gastgewerbe die Berechtigung der Selbsthilfe auf dem Wege des rationellen Einkaufs verweigern und deshalb die Zusammenarbeit ablehnen. Wenn in solchen Fällen die Howeg gegen ihre eigene Auffassung zum Mittel des Eigenlagergeschäfts greifen muss, so fällt die Verantwortung für diese Entwicklung einzig und allein auf die unversöhnliche Einstellung jener Lieferantenkreise zurück."

Jahresrechnung und Beschlussfassung über die Verteilung des Reingewinns

Die Jahresrechnung weist den *Bruttoertrag* inklusive Ertrag des Wertschriftenkontos mit 2,21 Mill. Franken aus. Nach Abzug der Unkosten verbleibt ein *Nettoertrag* von 0,8 Mill. Franken, von dem 611000 Franken für *Rabatt-Rückvergütungen* an die Genossenschafter, Fr. 81000 für Abschreibungen auf Mobilien und Liegenschaften, Fr. 10000 zur Einlage in die Verlustreserve und Fr. 32000 zu Steuerleistungen verwendet worden sind. Zur Verfügung der Generalversammlung standen 66961 Franken, die nach einstimmiger *Genehmigung* der Jahresrechnung, gemäss Antrag des Verwaltungsrates, wie folgt zu verwenden beschlossen wurde: *Verzinsung des Anteilscheinkapitals* 3,5%, Fr. 53040.20, Einlage in die gesetzliche Reserve Fr. 10318.40, Zuwendung an den Personalverein Fr. 2000.—, Vortrag auf neue Rechnung Fr. 5473.31.

Gruss des Schweizer Hotelier-Vereins

Beim Traktandum *Anträge der Mitglieder und Verschiedenes* wurde die Frage einer Anlegung der Rückvergütungen in einer Sparkasse konsultativ in ablehnendem Sinne entschieden. Sodann sprach Herr *Bamert*, Wettingen, im Namen des Verwaltungsrates den beiden Direktoren Senn und Frey für ihre umsichtige und vorbildliche Geschäftsführung den Dank des Verwaltungsrates und der Mitgliedschaft aus, verbunden mit einem Appell an die der Howeg noch fernestehenden Wirte und Hoteliers zum Beitritt zu dieser gastgewerblichen Selbsthilfeorganisation zu bewegen. Herr Dr. *R. C. Streiff*, Vorsteher des Zentralbureaus des Schweizer Hotelier-Vereins, überbrachte, in Vertretung des Zentralpräsidenten Herrn Dr. F. Seiler, die *Grüsse des SHV*. Er hob die erspriessliche Zusammenarbeit während den vergangenen drei Jahren hervor und betonte die *marktregulierende Funktion der Howeg*, der mit zunehmender Verschärfung der Wettbewerbslage im Fremdenverkehr im Interesse der Existenzsicherung unseres Gewerbes wachsende Bedeutung zukommt. Einen besonderen Dank stattete Dr. Streiff der Geschäftsleitung ab für die enge und erfreuliche Zusammenarbeit in all den Fragen, die der SHV. zur Zeit mit den Bundesbehörden behandelt und die auf eine Senkung der Gestehungskosten hintendieren.

Zum Schluss begründete Herr *Zuber*, Basel, eine

Resolution

folgenden Wortlauts, die von der Versammlung einstimmig gutgeheissen wurde:

„Die von 1600 Mitgliedern und Angehörigen des schweizerischen Hotel- und Wirtegewerbes besuchte Generalversammlung vom 11. Oktober in Lugano nimmt mit Befremden von der feindseligen Einstellung gastgewerblicher Lieferanten und ihrer Verbände gegenüber der HOWEG Kenntnis. Mit Entschiedenheit weisen die HOWEG-Mitglieder die Bestrebungen, ihre Selbsthilfe zu verhindern, zurück und beauftragen die Geschäftsleitung ihrer Einkaufsgenossenschaft, geeignete Abwehrmassnahmen zu ergreifen. Insbesondere verlangen sie, dass zukünftig solche Anfeindungen, ihre Urheber und Mitbeteiligten in den HOWEG-Nachrichten bekanntgegeben werden, damit die HOWEG-Genossenschafter ihre Konsequenzen ziehen können."

*

Am Abend vereinigte sich die HOWEG-Gemeinde nochmals in der Fiera zu einem bunten *Unterhaltungsprogramm*. In fröhlicher Stimmung klang so die 20. HOWEG-Tagung in Lugano, die eine machtvolle Demonstration gastgewerblichen Selbsthilfewillens bildete, aus.

PERSONALRUBRIK

Ein initiatives Auslandschweizer-Mitglied

Von unserem Auslandschweizer-Mitglied *W. Bachmann* erhalten wir die Mitteilung, dass er nach *Miami* (Florida) übersiedelt, um dort ein *Schweizerrestaurant* zu eröffnen. Wir freuen uns, dass schweizerische Qualitätsbegriffe an diesem vornehmlich von Luxusgästen besuchten amerikanischen Ferienzentrum für unser Land werben werden und wünschen Herrn Bachmann gutes Gelingen in seinem Unterfangen.

AUS DEN SEKTIONEN

Hotelierverein Interlaken

Die Vereinsversammlung, die kürzlich unter dem Vorsitze ihres Präsidenten *P. Hofmann* stattfand, erfreute sich eines recht guten Besuches. Als neues Mitglied begrüsste der Vorsitzende daselbst Herrn *Fr. Häsler*, Besitzer des Hotels Eintracht, als Nachfolger unseres langjährigen Mitgliedes Arth. Weingart. Herzliche Worte der Anerkennung und des Dankes richtete er sodann an Herrn *Ed. Krebs* und seine Mitarbeiter sowie an die Kücheschaft für die tadellose Durchführung des II. Salon culinaire und der Semaine gastronomique, beides Veranstaltungen, die allgemein grosse Beachtung und Anerkennung fanden. Hinsichtlich der *Preisgestaltung* für das Jahr 1951 beschloss die Versammlung unverändertes Festhalten an den bisherigen Minimal- und Maximalansätzen sowohl für die Zimmer- wie Mahlzeiten- und Pensionspreise. Einhellig sprach sie sich erneut für die Veröffentlichung der Mahlzeitenpreise im Schweizer Hotelführer aus, wie solches ehedem der Fall war und allgemein befriedigte. In gleicher Weise sanktionierte sie die mit den Behörden von Interlaken getroffenen Vereinbarungen betr. die *Bettenvergütung bei militärischen Einquartierungen in Hotelzimmern* und beschloss zugleich, mit den Behörden von Matten und Unterseen ähnliche Vereinbarungen anzustreben. Mit Genugtuung nahm die Versammlung alsdann noch Kenntnis von der Kürzung der Hauptbeleuchtungszeit um 125 Stunden pro Jahr mit Wirkung ab 1. Juli 1950, was sich für das Hotelgewerbe im Sinne einer finanziellen Ersparnis auswirken wird.

Gestützt auf die angenehmen Erfahrungen mit dem vorjährigen Vereinsausflug beschloss die Versammlung einmütig, auch in diesem Herbste zur Pflege der Kollegialität einen solchen zu veranstalten; derselbe hat inzwischen stattgefunden und ist zur allgemeinen Zufriedenheit ausgefallen.
–h.

Hotelier-Verein Aaretal

Die Sektion Aaretal des Schweizer Hotelier-Vereins hält kommenden Freitag, den 20. Oktober, 14.30 Uhr, im Hotel Aarauerhof in Aarau ihre Herbstversammlung ab. Trotzdem die Traktandenliste einige Geschäfte von Bedeutung aufweist, soll die Versammlung in weniger als zwei Stunden beendet sein, denn es ist vorgesehen, im Laufe des Nachmittags gemeinsam die Gastgewerbe-Ausstellung, die ja so viel Interessantes verspricht, zu besuchen. Ein gemütlicher Hock soll die Berufstagung dann abschliessen. Der Vorstand, der im Laufe des Winters eine rege Tätigkeit zu entfalten gedenkt, erwartet eine vollzählige Beteiligung der Mitgliedschaft, die es im Kreise ihrer Angehörigen sicher nicht bereuen wird, die Aarauer Tagung und Ausstellung besucht zu haben. *Der Vorstand*

M. E. Celio est parti pour Rome

La presse a brièvement signalé que M. *Joseph Escher*, le nouveau conseiller fédéral, était entré en fonction, à la tête du département fédéral des postes et chemins de fer, ce lundi, 16 octobre. Il s'était fait présenter la semaine dernière déjà les chefs de division et les hauts fonctionnaires de son département.

D'autre part, on a appris que M. *E. Celio* avait quitté la *Suisse* pour gagner Rome où il représentera dorénavant notre pays. Nous ne voudrions pas laisser partir M. E. Celio sans rappeler ici-même avec quel distinction cet humaniste — dans le sens presque universel que ce terme avait autrefois — ce magistrat d'une courtoisie parfaite, dirigea pendant 10 ans un département où les difficultés furent loin de lui être épargnées.

M. Celio avait compris la mission qui incombe au tourisme et à l'hôtellerie et chaque fois que les problèmes touristiques lui furent soumis, il fit preuve de la plus grande bienveillance et se pencha sur eux avec assiduité. Nous voudrions qu'il sache combien l'hôtellerie et le tourisme lui en sont reconnaissants, et lui exprimer nos vœux sincères pour une féconde activité dans ses nouvelles fonctions.

Ce vœu nous le faisons aussi à l'égard de M. Escher qui est fort averti des difficultés de nos industries, et nous espérons, qu'en tant que nouveau «ministre du tourisme», il trouvera et réalisera les moyens susceptibbles de ranimer des branches dont profite toute notre économie nationale.

GESCHÄFTL. MITTEILUNG

Ohne Verantwortung der Redaktion

Altes Problem endlich gut gelöst

Wir haben bereits in Nr. 22 über SANITOR, den hygienischen Toiletten-Papiersitz berichtet. Diese hygienische Einrichtung muss heute als absolut notwendig bezeichnet werden. SANITOR hat sich an der Muba sehr gut bewährt und wurde demzufolge auch am Comptoir in Lausanne, an der Fiera in Lugano sowie an der OLMA in St. Gallen mit sehr gutem Erfolg verwendet. Wie wir vernommen haben, hat sich SANITOR

N12
NUSSGOLD
jetzt in 4 Qualitäten
weiss
mit 25% Butter
mit 10% Butter
gelb
Nussgold
KOCHFETT
KOCHFETT
Mit Nussgold schmeckt's besser!

Hôtel de 1er rang au lac Léman cherche
Gouvernante d'étage
Gouvernante de lingerie
Gouvernante d'office ou
Aide-Gouvernante d'office
Lingère-Calandreuse
Femme de chambre
Portier
Offres avec copies de certificats et photo sous chiffre G D 2012 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Hotelsekretärin
sucht Stelle per 1. November oder später für Réception, Journal-Kasse, Telephon. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch. – Offerten unter Chiffre P B 20371 L an Publicitas Lausanne.

Meyer Meringues
mit Schlagrahm und Glace einfach herrlich
MERINGUES MEYER-TURTMANN (WALLIS)

ZÜNDHÖLZER
jeder Art und Packung
Bodenwichse, Bodenöl, Stahlspäne u. Stahlwolle, Schuhcreme, Closetpapier, Kerzen, Feuerwerk usw.
alles in bester Qualität liefern
G. H. Fischer Söhne, Fehraltorf
Zünd- und Fettwarenfabrik Gegr. 1860
Verlangen Sie Preisliste

Ia luftgetrocknetes
Bündnerfleisch
per kg Fr. 17.— versendet gegen Nachnahme
Fritz Walker, Schaan.

Lingère-Gouvernante
und 2 tüchtige
Lingerietöchter
suchen Jahresstelle in Hotel nach Zürich, wo sie gemeinsam arbeiten könnten. Eintritt anfangs Dezember. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre L. G. 2988 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger Jüngling mit Handelsdiplom, zurzeit Besucher des Sekretärkurses an der Schweiz. Hotelfachschule in Luzern, sucht Jahresstelle als
2. Sekretär
Bevorzugt wird die franz. oder die italienische Schweiz. Offerten unter Chiffre J. G. 2989 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Habe eine Stelle
auf das erste Inserat hin gefunden; rücken Sie es nicht mehr ein ...
... So schreiben uns Stellensuchende oft.

Ungeziefer
jeglicher Art vertilgt mit Garantie zuverlässig, billig und diskret, überall in der Schweiz.
Otto v. Büren, Zürich
staatlich geprüft, Hardturmstr. 280, Tel. 27 70 69.

Gesucht nach Luzern per 1. November
Köchin
neben Chef. Jahresstelle. Offerten an Hotel du Théâtre, Luzern.

Gesucht
seriöser
Chauffeur-Kondukteur
sprachenkundig wenn möglich, für Bahndienst auf Luxuswagen. Winter- und Sommersaison. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel Adler, Grindelwald.

Tüchtiger, solider
Oberkellner
40jährig, 4 Hauptsprachen (Flamb.), Zeugnisse und Referenzen, sucht Engagement, Saison- oder Jahresstelle, auf 1. November 1950. Offerten unter Chiffre O. B. 3000 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Saison- oder Jahresstelle für
Réception, Aide du Patron, Réception-Journal
Lange Auslandspr. Deutsch, franz., ital. und gute engl. Kenntnisse. Frei ab Dezember. Offerten an H. Koskowitz, Hotel Belvédère, Locarno.

Cuisinier
avec bonnes références, cherche place de saison ou remplacements. Adresse: V. Pirali, Via Geretta, 3, Paradiso-Lugano.

Französisch, Englisch oder Italienisch
in 2 Mon. Sprach-Stenotypisten- und Handelsdiplom in 3–6 Mon. Vorbereitung für Bahn, Post, Telegraph usw. in 4 Mon. Gratis-Prospekt.
Ecoles Tamé, Zürich, Limmatquai 30, Luzern, St. Gallen, Neuchâtel, Bellinzona, etc.

Jüngerer, tüchtiger
Chef de rang
welcher sich für eine Jahresstelle als
Chef de service
in Bahnhofbuffet interessiert, reiche seine ausführliche Offerte, unter Angabe der Gehaltsansprüche, ein unter Chiffre B. B. 2990 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Saaltochter
und Ablösung im Restaurant, in Passantenhotel, Zürich, Jahresstelle. Offerten unter Chiffre S. A. 2997 an die Hotel Revue, Basel 2.

Gesucht
Allein-Konditor
zuverlässiger und selbständiger Arbeiter. Eintritt zirka 15. Dezember, Dauerstelle. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Lohnanspruch gefl. an Fritz Kaufmann, Conf. Tea-Room «Au Rendez-vous», Grindelwald.

Gesucht
in Jahresstelle
Hotel-Sekretärin
ref., Deutsch, Franz., Engl. in Wort und Schrift und mehrjährige Hotelpraxis erforderlich. Eintritt 1. Dez. Handgeschriebene Offerten m. Photo, Gehaltsansprüchen und Referenzen an Hotel Neues Schloss, Zürich.

Küchenchef
für Wintersaison
Für meinen bestqualifizierten KÜCHENCHEF (auch gelernter Pâtissier) suche ich Winterengagement.
Offerten an Paul Bigler, Hotel Bigler, Schuls-Tarasp.

Fordern Sie

STEINHÄGER
GENERALVERTRETER
F. SIEGENTHALER A.G.
LAUSANNE

WILD
Frisch erlegte Rehe und Hasen
offeriert
über die Jagdzeit den Herren Hoteliers zu günstigem Tagespreise. Prompte Bedienung garantiert. Fr. Hirschi, Metzgerei, Oberburg (Bern).

Zu verkaufen
Guterhaltene Occasions-
BERKEL-Schneidemaschinen
zu günstigen Preisen. Anfr. unter Chiffre O. C. 2004 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In Industriestadt, Nordostschweiz
Hotel-Liegenschaft m. Restaurant
an erster Verkehrslage
zu verkaufen
Altbekanntes Geschäft, seit Jahre in gleichem Besitz. Kapitalkräftige Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre H. L. 2994, Hotel-Revue, Basel 2.

AUSKUNFTSDIENST

Schweizerisches Reisebureau im Konkurs

Dem Schweizerischen Handelsamtsblatt vom 4. Oktober a. c. war zu entnehmen, dass die Agence de la Harpe Edmond S.A. in Vevey in Konkurs geraten ist. Die Konkurseröffnung erfolgte am 22. September und die Eingabefrist ist auf 24. Oktober a. c. angesetzt.

auch in einer grösseren Anzahl Hotels rasch eingeführt und bewährt sich dort ausgezeichnet; die Gäste schätzen diese Einrichtung sehr, da sie nun ruhig und ohne Bedenken die Toilette benützen können. Bekanntlich wird ein Haus nicht zuletzt nach den Toiletten beurteilt!

Jedermann hat Hemmungen, ein fremdes WC zu benützen. Untersuchungen haben gezeigt, dass es viel häufiger vorkommt, als man anzunehmen geneigt ist, dass Damen und Herren ein Lokal verlassen, um nach Hause zu gehen, da sie fremde Toiletten aus hygienischen Gründen nicht benützen wollen. — Dadurch gehen bedeutende Einnahmemöglichkeiten verloren. Viele Leute, die die Toilette benützen, behelfen sich häufig auf folgende Art: Erstens wird ein ziemlich langer Streifen Klosettpapier abgerissen, um den Sitz gründlich abreiben zu können. Zweitens werden dann noch einige lange Streifen Klosettpapier abgerissen, um den Sitz zu „tapezieren". Trotz diesen Massnahmen bleibt aber ein unangenehmes Gefühl weiterhin bestehen. Für den Hotelier ist dies zudem ein sehr kostspieliges Vorgehen. — Wie uns in diesem Zusammenhang gesagt wurde, soll deshalb SANITOR auch kalkulatorisch sehr vorteilhaft sein. Bei ungefähr gleichbleibenden Kosten kann dem Gast diese hygienisch unerlässliche Einrichtung geboten werden. — Dieser Toilettensitzbelag entfernt sich beim Spülen *automatisch* und löst sich im Wasser sofort auf. Somit werden die Schüsseln nicht mehr verstopft und die Toilette ist immer viel sauberer.

SANITOR ist wirklich eine hygienische Einrichtung, die heute in keinem gut geführten Hotel mehr fehlen sollte.

DIVERS

Lausanne reçoit la visite de représentantes d'une agence de voyages américaine

Mardi, 10 octobre, au début de l'après-midi, 17 employées de l'agence américaine «*Ask Mr. Foster Travel Service*» sont arrivées à Lausanne. Elles furent reçues officiellement par l'ADIL, représentée par M. *J.-J. Monnard*, et visitèrent tout d'abord la ville. Après un apéritif servi à l'hôtel Beau-Rivage suivi d'un dîner à l'hôtel de la Paix, elles regagnèrent Montreux où elles séjournaient. Mercredi, elles partaient pour Venise.

Il convenait à Lausanne de leur ménager la plus agréable des réceptions, l'«Ask Mr. Foster Travel Service» étant l'une des plus grandes agences de voyages des USA.

Münchner Oktoberfest

Wer es auch immer sei, Meister oder Knecht, jeder Münchner, oder jeder im näheren Umkreis Münchens Wohnende, ist sicherlich auf dem Rummelplatz des Oktoberfestes anzutreffen.

Es geht hoch zu. Fünf magisch beleuchtete *Riesenzelte* sind aufgestellt; Riesenbierzelte, schätzungsweise jedes einzelne an die vier- bis fünftausend Menschen fassend. Fünftausend Menschen, ein jeder ein Liter Bier vor sich, richtiges Märzenbier!

In der Mitte dieser improvisierten Gaststätte ist ein rundes Podium mit 40 oder 50 Blechmusikanten. Lieder aus vergangenen Zeiten werden gespielt, und wenn „Es war im Böhmerwald" erklingt, da wird das ganze Volk mitgerissen, man „henkt" ein, singt mit, steht auf den Stuhl, hebt sein Mass hoch, beim dritten Masserl wirft man den Hut in die Luft, ein Volksfest, das seinesgleichen sucht, marschiert auf höchsten Touren.

Ich habe mich erkundigt, 130 Serviertöchter, meistens hundert Kilo schwere, servieren in einem Zelt, jede einzelne verkauft vielleicht täglich an die 150 Liter *Märzenbier*. Etwas anderes wird nicht ausgeschenkt — der Liter zu 1 Mark 60. Es sind aber 5 solcher Monstrezelte und noch so und so viel andere Ausschankstellen, so dass in einem Tag einige zehntausend Liter Märzenbier hinter die Binde gegossen werden, und dabei soll das Oktoberfest 3 Wochen dauern.

Links und rechts sind die *Hühnerbratereien*, immer 40 Stück Hühner an einem Holzkohlengrill, es gibt aber einige Dutzend solcher Hühnerbratereien. Tausende von Hühnchen werden gebraten und dabei muss man Schlange stehen, um eines zu erhaschen zu 10 D-Mark das Stück. Schweinswürstchen werden gleich kilometerweise gebraten, alles nur auf Holzkohlen.

Gleich rechts am Eingang wird ein ganzer Ochs geröstet, ein Ochs von einigen hundert Kilo. In meiner Anwesenheit wurde gerade der elfte Ochs aufgespiesst. München ist vollbesetzt; wenn auch viele neue Hotels erstanden sind, so ist doch auf Wochen hinaus kaum ein Zimmer zu erhaschen.

In der Stadt selbst wälzt sich ein Mosaik von Menschen hin und her. Die Stadt wächst enorm. Heute sind es 900 000 Einwohner, vorher waren es deren 600 000.

Ja ja, es wird schon noch recht werden! Im Sommer und Winter gehen unsere Gäste nach Austria und in der Zwischenzeit trifft man sie am Oktoberfest. *W. Rügner*

Herbstfahrten auf Niesen und Harder

v. Die Niesenbahn verkehrt vorläufig noch täglich mit reduziertem Fahrplan, bei grossem Reisedrang jedoch in Zeitabständen von 15 Minuten. Die Interlaken-Harder-Bahn verkehrt bis und mit 29. Oktober noch an schönen Sonntagen.

VERBANDSTREUE HOTELIERS

berücksichtigen in erster Linie die Inserenten der Schweizer Hotel-Revue.

Fachliteratur

Littérature professionnelle

Die Preise (für Mitglieder *), Nichtmitglieder **), verstehen sich zuzüglich Porto, inkl. Wust. — Les prix (pour sociétaires *), non-sociétaires **), s'entendent port en sus, impôt chiffre d'affaires compris.

Über die Hotellerie im allgemeinen:
Concernant l'hôtellerie en général:

	Fr.*)	Fr.**)
Die Schweizer Hotellerie im Ringen um ihren Wiederaufstieg. Lagebericht von Dr. Franz Seiler, Zentralpräsident des SHV.	1.—	2.—
Die wirtschaftliche Bedeutung des schweiz. Hotelgewerbes (1939), bearbeitet im Auftrag des SHV. von Dr. H. Gurtner, 400 S., verbilligt	7.—	10.—
Strukturwandlungen des schweiz. Fremdenverkehrs 1890–1935 (1939) von Dr. H. Gölden, 381 Seiten	24.50	24.50
Entwicklung und Umfang des Fremdenverkehrs in der Schweiz (1941), von Dr. O. Koller, 64 Seiten	1.—	1.—
«**Zum ersten, zum zweiten und zum andern?**» Betrachtungen über die schweiz. Hotellerie von Leopold Hess, 63 Seiten	2.—	2.—
Die Besteuerung von schweiz. Hotelbetrieben (1933), von Dr. R. Link, 98 Seiten	9.—	9.—
Allgemeine Fremdenverkehrskunde, von Prof. Dr. R. Glücksmann, unter besonderer Berücksichtigung der schweiz. Verhältnisse, 159 Seiten	8.—	8.—
Gegenwarts- und Zukunftsprobleme des schweiz. Fremdenverkehrs, Festgabe für Dr. Hermann Seiler, alt Zentralpräsident des SHV., 1946, herausgegeben vom SFV.	6.50	6.50
Preisabreden im schweiz. Hotelgewerbe, ein Beitrag zur Erforschung der Kartelle, von Dr. K. Felix, 135 Seiten	7.—	7.—
Vom Zimmermädchen zur Generalgouvernante, von Frau Weisser-Metzner Ratschläge a. d. Praxis, 44 Seiten	—.50	—.50
Die Welt durch die Drehtür. Ein Hotelier erzählt, von Carl König, 92 Seiten, 1948	3.65	3.65

Über Rechtsfragen, Gesetze und Verträge:
Concernant les questions de droit, les lois et les contrats:

Rechtsbuch für den Schweizer Hotelier 2. Ausgabe (1937), bearbeitet im Auftrage des SHV. von Dr. B. Feuersenger, 562 Seiten	5.—	8.—
Bedienungsgeldordnung für das schweiz. Beherbergungsgewerbe, vom 24. März 1950 mit Wegleitung für die Verteilung und Verfügung des EVD. über die Allgemeinverbindlicherklärung vom 27. März 1950	—.60	—.60
Règlement concernant les taxes perçues pour le service dans l'industrie hôtelière suisse, du 24 mars 1950, avec barème de répartition et l'Ordonnance fédérale du 27 mars 1950 déclarant ce règlement d'application générale obligatoire	—.60	—.60
Entschädigungsbestimmungen bei militärischen Einquartierungen in gastgewerblichen Betrieben, Auszug der für das Gastgewerbe wichtigsten Bestimmungen aus dem Verwaltungsreglement der schweiz. Armee, gültig ab 1. Januar 1950	1.—	1.—
Indemnités pour le logement dans les établissements hôteliers des militaires en service. Dispositions les plus importantes pour l'hôtellerie extraites du nouveau règlement d'administration pour l'armée suisse, valable dès le 1er janvier 1950	1.—	1.—
Bundesgesetz über die wöchentliche Ruhezeit, vom 26. Sept. 1931	—.70	—.70
Loi fédérale sur le repos hebdomadaire, du 26 septembre 1931	—.70	—.70
Reglement über die höhere Fachprüfung für die Leiter von Betrieben des Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbes (vom 4. Juli 1946)	—.50	—.50
Règlement des examens professionnels supérieurs pour les chefs d'entreprises de l'hôtellerie et de la restauration (du 4 juillet 1946)	—.50	—.50
Italienische Ausgabe	—.50	—.50
Bundesratsbeschluss betr. die Allgemeinverbindlicherklärungdes Mehrstädte-Gesamtarbeitsvertrages für das Gastgewerbe der Städte Basel, Bern, Lausanne und Zürich, vom 11. Mai 1948	—.40	—.40
Arrêté du Conseil fédéral donnant force obligatoire générale à un contrat collectif de travail pour l'industrie de la restauration des villes de Bâle, Berne, Lausanne et Zurich, du 11 mai 1948	—.40	—.40
Lohnabkommen für das Gastgewerbe der Städte Basel, Bern, Lausanne und Zürich, vom 26. Juli 1947	—.50	—.50
Convention de salaires applicable dans l'hôtellerie, les cafés-restaurants et autres établissements analogues des villes de Bâle, Berne, Lausanne et Zurich, du 26 juillet 1947	—.50	—.50

Über Buchhaltung und Korrespondenz:
Concernant la comptabilité et la correspondance:

Hotelrechnungswesen nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen, von Prof. A. Walther/Dr. B. Kunz (1946), 62 Seiten	5.40	5.40
Betriebsabrechnung und Kalkulation des Hotels von Dr. rer. pol. Alfred Bernhard, 160 Seiten und Tabellenanhang, 1948	11.—	11.—
Schema für Hotelbuchhaltung, von Egli und Stigeler, Leitfaden zur Erlernung der Hotelbuchhaltung und Musterdarstellung 10 verschiedener Hotelgeschäftsbücher, nebst einer Einleitung	5.—	5.—
Schéma pour la comptabilité d'hôtel, par Egli et Stigeler, édition française. Guide pour l'étude de la comptabilité hôtelière avec modèles de 10 livres et une introduction	5.—	5.—
Handbuch der Hotelkorrespondenz, von Dr. G. Oderbolz, deutsche, französische und englische Hotelkorrespondenz, 308 Seiten	10.40	10.40

Über Küche, Keller, Service, Waren:
Concernant la cuisine, la cave, le service, les marchandises:

Berufskunde für die Hotellerie und das Gastwirtschaftsgewerbe, herausgegeben von Dr. E. Zimmermann, Bd. I, Die Fachküche, v. Charles Finance Bd. II, Warenkunde, Service, Betriebsführung, bearbeitet von prominenten Spezialisten	52.—	52.—
Handbuch der Eierspeisen, von Ad. Imer, grösste existierende Sammlung von Eierspeisen-Rezepten (gegen 1500 Gerichte), mit Illustrationen in Vierfarbendruck, 192 Seiten	4.—	6.50
Die fleischlose Küche (1942), von Ch. Finance und M. Christen, 196 Seiten	7.50	7.50
Belegte Brötchen und Gourmandises, von Adelrich Furrer (Band I der Furrer-Bücher), zweite, gänzlich umgearbeitete Auflage, 1949, 183 Seiten, mit zahlreichen Illustrationen	30.35	30.35
Das grosse Lehrbuch der Bar von Harry Schrämli, 556 Seiten	18.70	18.70
Manuel élémentaire d'économie hôtelière, par Ch.-Fr. Butticaz, 100 pages	3.—	3.—
Notions élémentaires de viticulture et d'œnologie, par Ch.-F. Butticaz, 47 p.	2.50	2.50

Über Statistik:
Concernant la statistique:

Schweiz. Hotelstatistik, herausgegeben 1914 vom SHV., ausführliche Statistiken über die Entwicklung des schweiz. Hotelwesens, 330 Seiten, nebst 46 Zahlentabellen, 24 graphischen Tafeln in Farbendruck und zahlreichen Abbildungen	3.—	4.—
Die schweiz. Hotellerie im Jahre 1937. Zusammenfassung der statistischen Erhebungen des SHV., 32 Seiten	1.—	1.—
L'Hôtellerie suisse en 1937, résumé de l'enquête statistique de la SSH., 32 pag.	1.—	1.—
Die schweiz. Hotellerie in Zahlen, statistische Zusammenstellungen des SHV. für das Jahr 1929, 47 Seiten	1.—	1.—
L'Hôtellerie suisse en chiffres, aperçus et tableaux statistiques pour l'année 1929, SHV., 47 pages	1.—	1.—

Bestellungen an das Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Postfach, Basel 2.
Commandes à adresser au Bureau central de la Société Suisse des Hôteliers, Case postale, Bâle 2.

Wir suchen

Sekretärin
(1. Dez., Jahresstelle)
Saal- und Restaurationstöchter
(Eintritt Dezember)
Saalpraktikantin
(Eintritt nach Übereinkunft)
Direktion Hotel Bellevue, **Rigi-Kaltbad.**

Gesucht
tüchtige, selbständige
Köchin
in gepflegten Landgasthof. Offerten an **Louis Maier, Gasthof zum Frohsinn, Sirnach, Thg.**

Gesucht
für die Wintersaison
Chef de cuisine
Pâtissier (Konditor)
Aide de cuisine
evtl. Köchin.
Offerten sind erbeten an Hotel Silberhorn-Terminus, Wengen.

Gesucht per 1. November
Lingerie-Gouvernante
Offerten an Hotel Elite, Biel.

Hotel Aarauerhof, Aarau, sucht
Lingerie-Wäscherei-Gouvernante
per 15. Nov.
Partie-Koch
per 9. Nov.
Serviertochter
per Anf. Nov.
Offerten erbeten.

Gesucht
für sofort oder nach Übereinkunft, jüngere, tüchtige
Köchin
Jahresstelle. Modern eingerichtete elektr. Küche. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen erbeten unter Chiffre N. U. 2020 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelierstochter
tüchtig u. sprachenkundig, **sucht Engagement** als
Sekretärin
in Hotel oder Verkehrsbüro
für allg. Büroarbeiten, Journal, Buchhaltung etc., **evtl. als Stütze.** Offerten unter Chiffre S. E. 2005 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge
TOCHTER
mit 3jähriger **Handelsschulbild., Reisebureaupraxis** u. Auslandaufenth. **sucht Stelle** in Hotelbetrieb. Gründl. Kenntn. in **Buchhalt.** Deutsch u. Engl. in Wort u. Schrift u. Stenogr. Gute Kenntn. in Franz. sowie franz. Stenogr. Gute Vorkenntn. in Ital. Welsche Schweiz bevorz. Off. unt. Chiffre T. B. 2002 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gelegenheit!
Einige fabrikneue **elektr.**
Bodenblocher
die wir als Muster bekommen haben, werden **bedeutend unter Normalpreis** verkauft.
ROLLAR-ELECTRIC LTD ZÜRICH, Beethovenstr. 24, Tel. 27 96 88.

2 Hotelierstöchter
tüchtig und sprachenkundig, **suchen Engagement für die Wintersaison**
1. als Buffetdame od. Gouvernante
2. als Sekretärin
für Journal, Kasse und Réception in kleineres Hotel. Offerten unter Chiffre H. T. 2006 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle für Restaurant und Dancingbetrieb: jüngerer, tüchtiger
CHASSEUR
(Mindestalter 18 Jahre). Eintritt 1. Nov. oder nach Übereinkunft. Offerten mit Bild gefl. an Rest. Singerhaus, Basel.

Junger **Pâtissier,** der in Restaurantbetrieb gearbeitet hat, **sucht Stelle als**
Koch-praktikant
in Saison- oder Jahresbetrieb. Eintritt sofort. Lohn nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre K.P. 2889 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Frohmütige, einfache, symp. Tochter, im Gastgewerbe tätig, in geordneten Verhältnissen, anf. der 30er Jahre, **wünscht**
Bekanntschaft
mit solidem, charakterfestem Wirt mit eigenem Geschäft. Offerten mit Bild sind zu richten unter Chiffre SA 7092 Lz a. Schweizer-Annoncen A.-G., Luzern.

Nach Zürich in Jahresstelle gesucht
Portier
mit Sprachkenntnissen. Offerten mit Unterlagen unter Chiffre S 15542 Z an Publicitas, **Zürich.**

Deutsche
Diät-assistentin
(staatlich anerkannt) mit 3-monatigem Praktikum in Schweizer Kurhotel (1950) **sucht Stelle** zur Erweiterung ihrer Fachkenntnisse, **in Spital oder Sanatorium.** Offerten an: Marianne Wolcke, Ottilienstr. 20, **Bad Homburg/v. d. H. (Deutschland.)**

Gesucht
jüngere und tüchtige
KÖCHIN
in kleineres Speise-Restaurant. — Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Frau Bachmann, Restaurant Bündnerstube, Drahtzugstrasse 61, Basel 2.

Gutpräsentier., sprachenkundige
Barmaid
sucht Stelle in Hotelbar. Gute Referenzen stehen zur Verfügung.
Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre G. P. 2014 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge
Hotel-sekretärin
aus sehr guter Familie, **sucht Stelle** in Wintersaison. Offerten unter Chiffre Q 43324 Lz an Publicitas Luzern.

Tüchtige, bestausgewiesene
Barmaid
28 Jahre alt, 4 Hauptsprachen sprechend, **sucht Engagement für Wintersaison.** Es kommt nur gutgehendes Hotel-Bar-Dancing in Frage. Offerten sind erbeten unter Chiffre T.B. 2023 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Wintersaison (Haus mit 150 Betten im Berner Oberland)
Oberkellner
Chef de rang
Commis de rang
Etagengouvernante
Pâtissier
Aide de cuisine
Offerten unter Chiffre W. B. 2008 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Deutschschweizerin **sucht Stelle** als
Kinderfräulein
wo Gelegenheit geboten wird, sich nebenbei im Büro einzuarbeiten. (Handels-Dipl. u. Büropraxis). Erfahren in Kinderpflege. Spricht gut engl. und franz. Eintritt ab 1. Nov. 1950. Offerten unt. Chiffre K. F. 2001 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtiger, junger
Chef de rang
in erstklassiges Restaurant nach Bern. Gefl. Offerten an Postfach 69, **Bern 7.**

Herbstliche Zirkulan-KUREN Gegen Arterienverkalkung, hohen Blutdruck, Schwindel, Herzklopfen, Kopfweh, Wallungen, Wechseljahr-Beschwerden, Krampfadern, Knoten, Müdigkeit, Schwellungen, Stauungen, Hämorrhoiden, eingeschlafene Arme, Hände, Beine u. Füsse. **Fr. 19.75** Origfl. Fr. 4.75, 1/2 KUR Fr. 10.75. Kräuterextrakt, wohlschmeckend. In Apotheken und Drogerien.

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 42

Offene Stellen - Emplois vacants

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

Barmaid, gut präsentierend, flinke, ehrliche, für kleineres Erstklasshotel in Wintersaison gesucht. Offerten unter Chiffre 1390

Buffetdame, junge, tüchtige, gut präsentierende, mit einigen Kenntnissen im Mixen, deutsch, französisch und englischsprechend, für die Wintersaison gesucht. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1383

Chefköchin, entremetskundig, in Jahresstelle in Hotel-Restaurant nach Luzern per sofort gesucht. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre 1384

Chef de rang oder guter **Demi-Chef,** servicegewandt und sprachenkundig, gesucht. Offerten unter Chiffre 1393

Gesucht in guten Jahresbetrieb: **Tournante** für Restaurationsservice und Buffetmithilfe. Offerten erbeten an Hotel Bielerhof, **Biel.** (1385)

Gesucht in Grosshotelbetrieb in Zermatt: tüchtige **Office-Gouvernante** für Wintersaison, evtl. auch Sommersaison. Der Eintritt hätte auf zirka 10. Dezember zu erfolgen. Tüchtige, erfahrene Bewerberinnen wollen sich melden unter Chiffre 1386

Gesucht für die Wintersaison in mittleres Hotel nach Arosa: tüchtige, selbständige **Köchin, Sekretär-Empfangschef, Portier.** Offerten unter Chiffre L 13072 Ch an Publicitas, **Chur.** (58)

Gesucht von erstkl. Kurbetrieb in Höhenkurort: tüchtige **I. Saaltochter, Serviertochter** (für Café-Rest.), **Saalpraktikantin, Portier-Telephonist, Glätterin, Zimmermädchen, Kochlehrling.** Jahresstellen. Eintritt November. Offerten mit Bild unter Chiffre 1391

Grand Hôtel der franz. Schweiz, sucht **Liftier,** der den Concierge ersetzen kann. Sprachgewandt. Offerten mit Details unter Chiffre 1394

Lingère, tüchtige, in gutbezahlte Jahresstelle gesucht. Offerten an Hotel de Paris, **La Chaux-de-Fonds.** (1387)

Saaltochter, zuvorkommend und flink, in Apartmenthaus, Basel, gesucht. Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften an Apartmenthaus Steinengraben 51, **Basel.** (1389)

Saalpraktikantin, deutsch und französisch sprechend, in Kurhotel gesucht. Offerten an Badhotel Bären, **Baden.** (1388)

Sekretärin-Gouvernante, Deutsch, Französisch, Englisch, Eintritt sofort, gesucht. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel St. Gotthard, **Basel,** Tel (061) 57110. (1375)

Zimmerkellner, tüchtig und sprachgewandt, in Jahresstelle nach Zürich gesucht. Offerten unter Chiffre 1392

Stellengesuche - Demandes de Places

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

Bureau und Reception

Anfangs-Sekretär od. **Journalführer** sucht Stelle. Eintritt sofort möglich. Bewerber hat Sekretärkurs der Hotelfachschule «Montana» Luzern, besucht. Auslandaufenthalt. Bevorzugt Platz Basel, evtl. auch Wintersaison. Offerten unter Chiffre 79

Dame, Luxemburgeoise, quarantaine, excellente éducation, bonne présentation, demande poste de confiance, **réception, secrétaire d'hôtel.** Langues française, allemande, anglaise, pratique de bureau, housekeeping. Bonnes références. Gage: Frs. s. 150.—. Offres sous chiffre 35

Directrice, tüchtig und sprachgewandt, sucht Winterengagement (evtl. ab November bis Juni) in Hotel, Pension, Tea-Room oder Restaurant. Offerten unter Chiffre 63

Sekretärin-Kassierin, gewandte, sprachenkundige, sucht Jahresstelle in Erstklasshotel, Eintritt auf Wunsch. Offerten unter **Chiffre 61**

Sekretärin, ges. Alters, 4 Sprachen, Vertrauensperson, sucht Wintersaisonstelle. Offerten unter Chiffre 64

Salle und Restaurant

Alleinsaaltochter, selbständig, flink, gut präsentierend, sucht Stelle auf kommende Wintersaison in kleinere Hotel-Pension, vorzugsweise Arosa oder St. Moritz. Beste Referenzen und Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre 66

Buffetdame, absolut tüchtig und zuverlässig, sprachenkundig, sucht geeigneten Posten für sofort. Offerten unter Chiffre 76

Buffetdame, selbständig, mit langjährigen prima Zeugnissen, sucht passendes Engagement in gutes Haus. Offerten unter Chiffre 80

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 70

Commis de rang, junger, sucht Stelle für die Wintersaison oder auch in Jahresbetrieb. Hat sehr gute Sprachkenntnisse. Frei ab 13. November. Paul Walser, **Wallenried** (Frbg.). (53)

Mann, junger, mit engl. Sprachkenntnissen, sucht **Kellner-Volontärstelle.** Offerten unter Chiffre L 15511 Z an Publicitas, **Zürich.** [59]

Oberkellner. Führendes Erstklasshaus in Locarno sucht seinen Oberkellner für den Winter zu plazieren. Offerten unter Chiffre 40

Obersaaltochter, tüchtig, sprachenkundig, mit langer Praxis, sucht Stelle für die Wintersaison. Offerten unter Chiffre 62

Obersaaltochter oder **I. Saaltochter,** tüchtige, sprachenkundig, sucht nach Übereink. oder auf die Wintersaison Stelle in nur gutes Haus. Erstklassige Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre 100

Saaltochter, I., ges. Alters, gewandt und tüchtig, vier Sprachen, sucht auf kommende Wintersaison Engagement in gutgehendes, mittleres Hotel oder auch alkoholfreies Restaurant. Offerten unter Chiffre 27

Tochter mit gutem Französisch, sucht Stelle auf die Wintersaison f. Restaurant- od. Saallehre. Offert. an Frieda Lautenschlager, La Bergerie, rue du Mont-Blanc 3, **Genève.** (56)

Tochter, gesetzten Alters, Deutsch, Französisch und Englisch perfekt, tücht., sucht Stelle, auch Wintersaison, als **Obersaaltochter** od. **I. Saaltochter** in mittleren Betrieb. Referenzen, Zeugnisse. Offerten unter Chiffre 59

Cuisine und Office

Bursche, treuer, strebsamer, sucht Stelle als **Küchenbursche.** Offerten unter Chiffre 58

Chef de cuisine, 39 Jahre alt, prima Restaurateur, entremets- und pâtisseriekundig, mit ersten Referenzen, sucht Stelle. Telefon 064 74209. (54)

Chefköchin, Österreicherin, 50 Jahre, war bereits 3 Sommer in der Schweiz als solche tätig, sucht Wintereng. oder ab Nov. bis Juni in nur besseres Hotel od. Rest. Im Stossbetrieb gew. Kann auch gut backen. Off. unt. Chiffre 65

Chefköchin, gesetzten Alters, in allen Teilen tüchtig und zuverlässig, sucht Stelle in Haus, wo gepflegte Küche geführt wird, Wintersaison, Ostschweiz. Offerten unter Chiffre 69

Economat-Gouvernante, gesetzten Alters, gewandt, zuverlässig, wünscht Stelle für die Wintersaison in gutes Hotel. Offerten unter Chiffre 73

Köchin sucht Stelle in Hotel neben Chef oder als Alleinköchin. Offerten unter Chiffre 68

Etage und Lingerie

Fräulein, berufstätiges, sucht sich zu verändern in Hotel als **Stopferin** oder auch **Privatmädchen.** Saison- od. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 74

Zimmermädchen sucht Stelle für Wintersaison. Offerten unter Chiffre 82

Zimmermädchen sucht Stelle in gutes Hotel. Deutsch und französisch sprechend. Offerten unter Chiffre 60

Loge, Lift und Omnibus

Allein-Portier, gesetzten Alters, solid, mit besten Zeugnissen und Empfehlungen, 4 Hauptsprachen, sucht Wintersaisonstelle als **Alleinportier** oder auf **Etage.** Offerten unter Chiffre 77

Concierge-Conducteur, Nachtconcierge evtl. **Conducteur-Portier** sucht passenden Posten, 4 Hauptsprachen. Beste Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 72

Conducteur-Chauffeur-Nachtconcierge-Postman oder **II. Portier** sucht Wintersaisonstelle; 4 Hauptsprachen. Beste Referenzen, Graubünden bevorzugt. Offerten unter Chiffre 47

Conducteur, Ende 30er Jahre, vom Fach, mit Fahrbew., sucht Stelle auf Anfang November. Evtl. auch als **Tournant** oder **Anfangs-Concierge,** Tag- oder Nachtdienst. Offerten unter Chiffre 67

Conducteur, Allein- oder **Etagenportier,** 36 Jahre alt, Deutsch, Französisch und Englisch, tüchtig und zuverlässig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 71

Hausbursche, jg., flotter, 18jährig, mit bester Empfehlg., willig und solid, sucht Wintersaison- oder Jahresstelle als **Portier-Hausbursche** in kleines Haus oder als **Hilfsportier.** Offerten unter Chiffre 78

Jeune homme, 21 ans, français, allemand, sérieux, travailleur et de confiance, cherche place de **portier.** Faire offres à L. Rosset, Hôtel Fürigen, **Fürigen** (Nw.) (57)

Mann, junger, sucht Stelle als **Portier** in Jahresbetrieb. 3 Sprachen. Offerten an Hotel-Bureau, **Lausanne,** unter Chiffre 41

Mann, gesetzten Alters, drei Sprachen, sucht Stelle in Jahresbetrieb evtl. Saison, als **Portier.** Offerten unter Chiffre 81

Portier, 37jährig, solid, deutsch, französisch und ziemlich englisch sprechend, sucht Stelle als solcher evtl. als **Hausbursche** in Saison- od. Jahresbetrieb, evtl. Aushilfe. Bescheidene Ansprüche. Offerten unter Chiffre 75

Bains, Cave und Jardin

Kellerbursche, arbeitsamer, 24 Jahre alt, sucht Stelle als Office-Kellerbursche. Offerten unter Chiffre 55

Divers

Fräulein, geb., sprachenkundig, im Hotelfach erfahren und zuverlässig, sucht passenden Vertrauensposten, evtl. als **Economatgouvernante** oder **Buffetdame,** aushilfsweise bevorzugt. Offerten unter Chiffre 46

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis / 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. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter «Vakanzenliste» ausgeschriebenen Stellen.

3861 Aide de cuisine, sofort, mittelgr. Hotel, Schaffhausen.
3863 I. Lingère, Wintersaison, Kurhotel 100 Betten, Zentralschweiz.
3864 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
3865 Junge Köchin, anfangs Dezember, Hotel 40 Betten, Zentral schweiz.
3866 Köchin, Restauranttochter, sofort, grösseres Hotel, Zürich.
3868 Buffettochter, sofort, mittelgr. Hotel, Olten.
3875 Commis de cuisine, Küchenbursche, Küchenmädchen, Haus-Zimmermädchen, sofort, kleines Hotel, Baselland.
3886 Anfangsköchin, sofort, Hotel 45 Betten, Locarno.
3896 Zimmermädchen, Restauranttochter, Office-Küchenmädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Badeort, Kt. Aargau.
3917 Aide oder Commis de cuisine, Casserolier, Küchenmädchen, Officemädchen, Buffetdame, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Kt. Glarus.
3942 II. Buffetdame, sofort, Restaurant, Kt. Neuenburg.
3943 Zimmermädchen, Buffettochter für Tea-Room, Küchenmädchen, Officemädchen, sofort, Hotel 50 Betten, B. O.
3948 Jüngere Serviertochter, sofort, mittelgr. Hotel, Olten.
3951 Economat-Küchengouvernante, Lingeriegouvernante, Zimmermädchen, Saaltochter, Barmaid, sofort, Hotel 130 Betten, Davos.
3960 Zimmermädchen, Hausbursche, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Jura.
3963 Serviertochter, sprachenkundig, sofort, Hotel 50 Betten, Bodensee.
3966 Kellerbursche, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Arosa.
3967 Glätterin, Wintersaison, Erstklasshotel, Arosa.
3968 Gouvernante, Lingeriemädchen, Officebursche, sofort, Hotel 60 Betten, Kt. Neuenburg.

Wir suchen immer noch
Office-, Küchen- u. Lingeriepersonal
Glätterinnen
Buffettöchter

3971 Zimmermädchen-Tournante für Service, Köchin neben Chef, Aushilfe 2—3 Monate, sofort, erstklassiges Kurhotel, Zentralschweiz.
3984 Aide de cuisine, sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
3985 Köchin, sofort, kleines Hotel, Kt. Solothurn.
3986 Aide de cuisine, Officemädchen, Serviertochter, Saaltochter, Zimmermädchen, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Arosa.
3992 Buffetdame, 20. November, Saucier, 25—30jährig, Mitte Dezember, Grossrestaurant, Gr.
3994 Aide de cuisine, Pâtissier, Küchenbursche, Officebursche, Officemädchen, Lingère, Zimmermädchen, Saaltöchter, Wintersaison, Hotel 80 Betten, B. O.
4003 Restauranttochter, sofort, Hotel 25 Betten, Kt. Aargau.
4005 Stopferin, Lingeriegouvernante, evtl. I. Lingère, sofort, Hotel 100 Betten, Basel.
4008 Einfache Restauranttochter, sofort, Hotel 45 Betten, Zentralschweiz.
4013 Chef Communard, Chef Boulanger, Wintersaison, Erstklasshotel, St. Moritz.
4019 Serviertochter, sofort, kleines Hotel, Ostschweiz.
4021 Buffettochter oder -dame, I. Lingère, sofort, grösseres Hotel, Luzern.
4024 Commis de rang, Casserolier, sofort, Erstklasshotel, Basel.
4026 Zimmermädchen, sofort, grösseres Hotel, Aarau.
4027 Lingeriemädchen, sofort, Saaltochter, Deutsch, Französisch, Englisch, 1. November, Hotel 100 Betten, Bern.
4029 Küchenbursche, sofort, Hotel 25 Betten, Baselland.
4030 Restauranttochter, 1. November, mittelgr. Hotel, Zürich.
4932 Jüngerer Alleinkoch, sofort, mittelgr. Hotel, Luzern.
4034 Restauranttochter, Saaltochter, Lingeriemädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Davos.
4038 Saaltochter, 1. Dezember, Hotel 90 Betten, Badeort, Kt. Aarg.
4050 Restauranttochter, Argentier, nach Übereink., Restaurant, Bern.
4057 Lingère, sofort, Restaurant, Nähe Bern.
4062 Lingeriemädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
4064 Zimmermädchen, 1. November, Hotel 75 Betten, Badeort, Kt. Aargau.
4065 Aide de cuisine, Wintersaison, mittelgr. Hotel, Arosa.
4066 Zimmermädchen, sofort, Erstklasshotel, Locarno.
4067 Zimmermädchen, sofort, Erstklasshotel, Bern.

Lehrstellenvermittlung:

3874 Saalpraktikantin, sofort, mittelgr. Hotel, Solothurn.
3917 Saalpraktikantin, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Kt. Glarus.
3949 Buffetpraktikantin, sofort, mittelgr. Hotel, Neuenburg.
3986 Saalpraktikantin, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Arosa.
4050 Restaurantlehrtochter oder Kellnerlehrling, nach Übereink., Restaurant, Bern.
4062 Buffetlehrtochter, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.

„HOTEL-BUREAU"
Succursale de Lausanne
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.

8159 Lingère-repasseuse, fille de salle, femme de chambre filles de cuisine, office, saison d'hiver, hôtel moyen, Vaud
8170 Serveuse expérimentée, grand restaurant, lac Léman.
8179 Aide-femme de chambre, femme de chambre déb., à conv. hôtel moyen, lac Léman.
8183 Cuisinier de partie, sommelier d'étage, de suite, à l'année. Clinique, Vaud.
8184 Repasseuse expérimentée, suissesse, à conv., grand hôtel, lac Léman.
8185 Cuisinier seul, à conv., à l'année, hôtel moyen, Vaud.
8186 Repasseuse, de suite, grand hôtel, lac Léman.
8188 Commis de rang, grand hôtel, lac Léman.
8189 Fille de salle, évtl. 1ère, langues ind., femme de chambre, filles de buffet, office, saison hiver, hôtel moyen, O.B.
8193 Commis de cuisine, de suite, à l'année, hôtel 60 lits, Vaud.
8196 Commis de cuisine, commis de salle, saison d'hiver, hôtel 50 lits, Valais.
8200 Commis de cuisine, lingère, saison d'hiver, hôtel 40 lits, Valais.
8203 Lingères, saison d'hiver, grand hôtel, Valais.
8210 Cuisinière-à-café, suissesse, hôtel 90 lits, lac Léman.
8217 Cuisinière-à-café, gouvernantes d'office, économat, lingerie, à conv., grand hôtel, lac Léman.
8220 Commis de cuisine, saucier, pâtissier, saison d'hiver, hôtel 160 lits, Jura vaudois.
8223 Chef de rang, évtl. demi-chef ou 1ère fille de salle, à l'année, hôtel 60 lits, lac Léman.

Jederzeit
Mix- und Bar-Lehrkurs
durch internationalen Fachmann. Perfekte Einzelausbildung in Theorie und Praxis. **Lorenzo Spinelli,** Mixing-School, Obstgartenstrasse 28, **Zürich 6. Tel.** 26 87 68.

Suche Stelle als
Restaurationskellner
in gutes Stadtrestaurant. Beste Zeugnisse stehen zu Diensten. Spreche vier Sprachen. Offerten unter Chiffre K. K. 2028 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fräulein
tüchtiges, gewandtes, **sucht Stelle für Wintersaison in Hotelbüro** im Bündnerland. 4 Sprachen sprechend, Handelsschulbildung. Offerten unter Chiffre F.W. 2017 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, sprachenkundige
Tochter
sucht Stelle in nur gutes Restaurant. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre S.T. 2029 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges, tüchtiges
Zimmermädchen
sucht per sofort Stelle in gutes Hotel. Bern oder Biel bevorzugt. Offerten unter Chiffre Z.S. 2024 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, sprachenkundige **Tochter sucht Stelle als**
Sekretärin
für die Wintersaison. Offerten mit Lohnangaben an Liselott Häberli, Feld, **Münchenbuchsee,** (Kt. Bern), Tel. (031) 79138.

Tochter, 18 Jahre alt, **sucht Stelle für die Wintersaison nach Arosa als**
Saaltochter
in kleineres Hotel. Offerten an Adrienne Gaugler bei Reiman, Mitteldorfstr. 135, **Buchs** bei Aarau.

Kellerbursche
in Jahresstelle nach Zürich
gesucht
Besorgung des Kellers, Warenkontrolle und Mithilfe im Economat. Eintritt 1. November evtl. früher. Offerten mit Zeugnisabschriften unter Chiffre Z.H. 2019 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grosses, ganz modern eingerichtetes
Apartment-House
Haus 1. Ranges in Zürich, stets voll besetzt zu verkaufen. Prima Existenz - Anzahlung Fr. 300 000.-. **Event. Tausch gegen gutes Hotel.** Ernsthafte Interessenten erh. Auskunft unter Chiffre Z.C. 2034 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

Gutes Einkommen
und selbständige Arbeit bieten wir einem flotten, arbeitsfreudigen, seriösen
Vertreter
Es kommen nur nachweisbar erfolgreiche Verkäufer mit guten Kochkenntnissen in Frage, die Freude daran haben, einen ganz neuartigen, konkurrenzlosen Küchenapparat in Hotels und Restaurants vorzuführen.
Qualifizierte Bewerber (mit Auto), die in Hotel- und Wirtefachkreisen gut eingeführt sind und womöglich englisch und französisch sprechen, richten ausführliche Offerte mit Photo, Zeugnisabschriften und Angaben über die bisherige Tätigkeit unter Chiffre G. E. 2011 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Oberkellner-Restaurateur
Carlton Elite Hotel, Zürich.

Küchenchef
mit **Brigade** (3–5 Mann), **suchen Winterengagement.** Offerten unter Chiffre K.M. 2027 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme de 17 ans, de bonne santé et présentant bien, avec école primaire et secondaire, bonne notions des langues, **cherche place** pour le 1er novembre comme
apprenti cuisinier
dans un Hôtel-Restaurant de 1er ordre et moyen grandeur de préférence suisse romande (Lausanne, Genève). Offres à G. Leisibach, Miremont, **Leysin** (Vaud).

Barmaid
tüchtig, deutsch, französisch, englisch sprechend, **sucht Stelle für Wintersaison,** evtl. auch **Jahresstelle.** Bevorzugt Bern, Lausanne. Offerten unter Chiffre D.B. 2025 an die Hotel-Revue, Basel 2

Küchenchef-Alleinkoch
tüchtiger, ruhiger Arbeiter, in mittleren Jahren, restaurations- und entremetskundig, **wünscht sich ab 1. November zu verändern.** — Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre K.F. 2016 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Buffetdame
sucht Stelle für sofort. Gute Zeugnisse zur Verfügung. Eintritt kann sofort erfolgen. Offerten unter Chiffre B. D. 2015 an die Hotel-Revue, Basel 2.

17jährige, sympathische, flinke **Tochter,** deutsch und französisch sprechend, **sucht Stelle als**
Saalpraktikantin
Offerten gefl. an **Marie Louise Elsener,** Grotzenmühle, **Einsiedeln.**

Servierkurs 26. Okt. bis 16. Dez. 1950
Gründliche Einführung in Theorie und Praxis des Services.
Illustrierter Prospekt gratis. Tel. (041) 2 55 51
Schweiz. Hotelfachschule Luzern, im „Montana"

ASSOCIATION
est offerte par établissement de vieille renommée, comprenant hôtel de passage, restaurant français (à la carte) buvette, grillbar dansant, ouvert toute l'année. On demande qualités d'organisateur, habitude direction du personnel. Langues: Fr. all. angl. Prière de faire offres sous chiffre OFA 7487 L. à Orell Füssli-Annonces, **Lausanne.**

Gesucht
in Café-Restaurant
Allein-Buffettochter
Offerten mit Photo, Lohnangabe sowie Arbeitsorte unt. Chffr. A.B. 2031 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf Hotelbüro junge
Praktikantin
möglichst sprachenkundig. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre E. Z. 2032 an die Hotel Revue Basel 2

Gesucht
per sofort
Serviertochter
Nur gelernte, absolut tüchtige Töchter mit prima Referenzen wollen sich melden. Franz. Sprache erforderlich. Sehr guter Verdienst. Geregelte Freizeit. Offerten an Hotel Bahnhof «Chez Fritz», Buchs, (St. Gallen), Tel. (085) 6 83 40.

Verstopft? Prompt entleert sich der Darm täglich, wenn man grüne **Kräuterpillen «Helvesan-1»** zu Fr. 3.50 einnimmt. Individuelle und beschwerdefreie Wirkung über Nacht, weil die tägliche Dosis je nach Fall und Bedarf gesteigert oder vermindert werden kann. Man nehme **«Helvesan-1»** zweckmässig mit **«Helvesan»-Tee** aus der Apotheke od. Drogerie ein. Wo nicht erhältlich, Versand durch Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, Zürich 1. **Helvesan-1**

Après le congrès de l'A.I.H.

Plan Marshall et hôtellerie européenne

Exposé du Colonel Th. Pozzy

Comme nous l'avons dit dans nos précédents numéros, le Colonel *Théodore J. Pozzy*, Chef de la section de l'E.C.A. pour le développement du tourisme, a prononcé, devant le congrès de l'*Association hôtelière internationale*, à *Nice*, un très intéressant exposé sur la contribution du Plan Marshall à l'industrie hôtelière européenne.

Constatant tout d'abord la marche en avant du programme de relèvement européen, M. Pozzy déclare que l'on peut être fier du fait que l'industrie touristique est à la tête de cette avance. Un vaste effort constructif a été réalisé dans la plupart des pays d'Europe pour développer et moderniser l'industrie hôtelière.

Malgré les limitations dues au manque de capitaux privés, le programme d'investissements touristiques pour l'année 1949/50 des pays participant au Plan Marshall prévoit les dépenses indiquées ci-dessous. La majeure partie de ces fonds est utilisée pour *restaurer et développer l'industrie hôtelière* des pays en question.

Autriche:	$ 2 200 000.
Belgique:	$ 28 600 000 (60% provenant du Trésor Public et le reste de capitaux privés).
Luxembourg:	$ 4 800 000 pour la période 1949 à 1950.
Danemark:	$ 2 100 000.
Grèce:	$ 3 200 000 (provenant des fonds E.C.A. en totalité).
France:	$ 25 700 000 (des prêts de l'Etat financeront jusqu'à 50% des fonds nécessaires pour les hôtels et 67% de ceux requis pour les facilités commerciales touristiques. Le reste proviendra de capitaux privés).
Allemagne:	$ 35 000 000 (toutes les sources possibles de financement, principalement des sources privées, $ 6 000 000 des fonds de contrepartie).
Irlande:	$ 1 200 000 (entièrement assurés par le capital privé).
Italie:	$ 15 700 000 (ce chiffre représente uniquement les fonds de contrepartie; il a été impossible d'obtenir les chiffres relatifs aux investissements du capital privé).
Hollande:	$ 3 700 000 (environ 50% assurés par le Trésor Public — fonds de contre-partie — et le reste par le capital privé).
Norvège:	$ 5 000 000.
Suède:	$ 4 000 000 (fournis en totalité par le capital privé).
Trieste:	$ 310 000 (50% provenant des fonds du Gouvernement Militaire Allié et 50% du capital privé).
Turquie:	$ 430 000 (provenant en totalité de capitaux privés).

Le dernier recensement des lits disponibles dans les hôtels et pensions de famille dans les 18 pays de l'E.R.P. a donné un total de 2 812 423 à la date du 30 août 1950. Ce chiffre embrassait toutes les catégories. Cependant sur ce total, seulement 1 000 000 — soit un peu plus du tiers — appartiennent à des établissements considérés comme pouvant convenir à des touristes Américains. 13 des pays en question ont estimé qu'ils seront en mesure d'ajouter à ce chiffre un total de 466 820 lits en 1952. Parmi les pays fournissant ces rapports, la France vient en tête en prévoyant une augmentation de 306 000 lits.

Nouveles constructions et rénovations

L'E.C.A., comme vous le savez, attache la plus grande importance au succès des nouvelles constructions hôtelières — particulièrement des hôtels à prix moyens — le problème le plus immédiatement important est, naturellement, la remise en état et la rénovation des hôtels existants.

La section pour le développement du tourisme de l'E.C.A. à Paris s'est adjointe un expert hautement qualifié en matière d'industrie hôtelière, c'est l'ancien directeur général du Mount Royal Hotel à Montréal. M. *Dwinell* a derrière lui vingt-cinq ans d'expérience hôtelière, passés au Statler à Boston, à l'Hôtel New Yorker à New-York, au Book Cadillac à Détroit et au Greenbriar à White Sulphur Springs. Il est maintenant attaché au bureau de Paris et peut être consulté en tout temps.

Missions aux U.S.A.

Trois missions comprenant 50 experts en matière hôtelière et touristique de 16 pays d'Europe ont visité les Etats-Unis au cours de l'année dernière — ils y sont allés à la demande du Conseil de l'O.E.C.E. — l'organisme officiel dirigeant l'organisation des gouvernements européens associés au sein du Plan Marshall. Le but de leur visite, tel qu'il ressortait de la résolution du Conseil de l'O.E.C.E., était «d'assurer le plein développement des ressources européennes en vue du tourisme américain». La résolution du Conseil qualifiait également ce projet de question «d'extrême urgence».

Ces groupes avaient deux points d'intérêts principaux:

1. Ils désiraient découvrir des méthodes propres à inciter un plus grand nombre d'Américains à voyager en Europe; et
2. Ils souhaitaient étudier les moyens aptes à augmenter les facilités de transport et de logement des touristes américains à l'étranger — en particulier les Américains de ressources moyennes.

Le but de ces visites n'a pas été d'inciter à la construction en Europe d'hôtels «style standard américain». En quoi consisterait d'ailleurs un hôtel «du style standard américain», le désir d'individualité et d'originalité dans la conception et la construction est en effet tout aussi vif chez les hôteliers des Etats-Unis que chez les hôteliers d'Europe. Les meilleurs hôtels d'un pays ne sont-ils pas l'expression de sa vie et de sa culture? Et en matière d'individualité d'expression, l'Américain ne le cède à personne — qu'il s'agisse de littérature, de peinture ou d'hôtels.

M. Pozzy insiste cependant sur ce point car s'il y a eu chez les hôteliers de quelques pays un certain malentendu au sujet du désir d'individualité de l'Amérique dans ses hôtels et ses restaurants. Exactement comme en France, la grande variété des conditions géographiques et climatériques a créé aux Etats-Unis aussi des styles très différents de conception et de construction hôtelières.

En fait, les hôteliers américains ont compris ce que leurs confrères des autres pays savent aussi, que la variété dans la décoration et la cuisine paie. Qu'elle est essentielle si un hôtel veut avoir une clientèle étendue, et également importante pour inciter cette clientèle à revenir.

Les experts européens qui ont visité l'Amérique ont été particulièrement frappés par les moyens mis en œuvre pour réaliser des *économies de temps, de travail et d'argent*, et par l'utilisation intégrale et efficace de l'espace dans la disposition de nos plans d'hôtels. Ils ont trouvé des programmes de publicité à la fois étendu et soigneusement étudiés. Les hôteliers américains s'attachent non seulement à recruter de nouveaux clients, mais ils déploient également tous leurs efforts pour assurer le retour de leur «habitués».

Le temps de la lune de miel est passé

L'Amérique a hérité ses traditions en matière d'hôtellerie de l'hôtelier européen et il y a bien peu de différence entre les hôtels de luxe du monde entier, en ce qui concerne le confort et le service. Cependant, il n'y a qu'un endroit au monde où les possibilités du marché touristique américain puissent être parfaitement étudiées, et c'est aux Etats-Unis mêmes.

L'industrie hôtelière et touristique européenne ne réalise pas encore pleinement l'étendue et le caractère de ce marché touristique en puissance en Amérique. Le tourisme des classes moyennes n'est évidemment pas un phénomène particulièrement américain. Depuis la fin de la seconde guerre mondiale, il est devenu une des principales tendances du monde civilisé. Cependant, le touriste moyen américain, tout comme son équivalent économique au Danemark, en Angleterre, en Belgique, en Suisse, en Hollande, en France ou en Italie, a ses intérêts et des idiosyncrasies propres. Il faut que l'industrie touristique européenne les connaisse et les comprenne si ce vaste marché qui constitue la masse essentielle des 12 milliards de dollars que représente l'industrie touristique américaine, doit être développé par les grands hôteliers d'Europe.

Pour l'instant, seule une maigre fraction d'un pour cent d'Américains de toutes conditions économiques viennent en Europe. Et cependant le tourisme dépasse même les textiles (qui tiennent le premier rang dans les exportations européennes aux Etats-Unis) comme source principale de dollars des pays coopérant au sein du Programme de Relèvement européen.

C'est pourquoi le temps de la lune de miel est passé dans la mesure où il s'agit de profiter du tourisme américain au prix de peu d'effort, voire de nul effort. Nous allons entrer dans une période de concurrence où plus que jamais le directeur d'hôtel doit être en mesure d'offrir les standards de confort et de service les plus modernes et les élevés, au prix le plus bas possible.

Il est fréquent que le confort d'un client dépende de petits détails, tels que des lampes de chevet qui permettent la lecture au lit, des penderies garnies de porte-manteaux en quantité suffisante, une savonnette fournie gratuitement dans chaque lavabo ou salle de bains, et la rapidité avec laquelle la note du client est établie, ce qui, dans les hôtels américains, est rendu possible par l'emploi de machines spéciales à cet effet. Il en va de même pour tous les autres services nécessaires, tels que le blanchissage et le nettoyage rapide des vêtements pour les nombreux Américains qui voyagent à travers l'Europe avec peu de bagages, des renseignements et des cartes sur les points d'intérêt de la région; la création de boutiques d'articles pour cadeaux, qui existent dans la plupart des hôtels américains et constituent une source appréciable de revenu.

Il y a aussi le verre d'eau avec des cubes de glace qu'il veut qu'on lui serve automatiquement à chaque repas.

Exemple américain

Les délégués européens aux Etats-Unis ont été vivement frappés par les procédés américains pour assurer l'entretien permanent et préventif des hôtels et leurs répercussions possibles sur le vaste programme européen de rénovation et de modernisation. Les groupes d'étude européens se sont également rendu compte que les programmes d'entretien américains étaient établis dans leurs détails plusieurs années à l'avance, sur la base d'études d'experts englobant tous les aspects de l'exploitation hôtelière. Ils rapportent que dans les grands hôtels de passage les mieux tenus — en particulier dans ceux comptant une clientèle élevée tout au long de l'année — un nombre de chambres choisies avec discernement sont mises hors service chaque jour pour y effectuer les réparations nécessaires à leur entretien et rafraîchir leur décoration.

En dépit du manque à gagner temporaire que cela entraîne, les hôteliers américains considèrent qu'en fin de compte ils trouvent leur intérêt à entretenir la fraîcheur de décoration de leurs hôtels, et à les garder en bonne condition de fonctionnement et aussi modernes que possible. Un changement fréquent du thème de décoration intérieure des salons de réception est également considérée comme un bon investissement. Cela aide à éviter la standardisation et suscite de la part du public un intérêt et des commentaires qui attirent la clientèle. Dans les hôtels américains, les frais de remise en état et de modernisation sont, pour la majeure partie, payés au moyens des bénéfices courants et il est rare qu'il soit nécessaire d'avoir recours à des prêts.

A l'étage de réception de nombreux hôtels américains, un espace intérieur bien aéré et bien éclairé est utilisé pour l'installation de bars et de vitrines d'exposition des magasins. En général, ces magasins ont également une entrée sur la rue. Le revenu que constitue le loyer de ces concessions égale généralement environ 10% du prix d'achat du terrain de l'hôtel. Il représente un facteur important qui aide à payer la taxe immobilière annuelle de l'hôtel.

L'étude de l'aménagement des installations de cuisine en vue de réduire les allées et venues au minimum, les dispositifs pour faciliter le travail, contribuent à augmenter considérablement la rapidité du service et à diminuer les frais d'exploitation. Ils constituent également des facteurs importants pour la création d'une atmosphère agréable pour le personnel de l'hôtel.

Une salle de bain est considérée par le voyageur américain non comme un luxe, mais comme une nécessité, et tous les hôtels de première classe comprennent avec chaque chambre une salle de bains relativement petite mais bien aménagée. Lorsqu'il n'y a pas la place d'installer une baignoire, on la remplace par une installation de douche.

La plus frappante trouvaille de l'art d'économiser la place dans le domaine du mobilier, le lit-divan qui assure au client un salon agréable pendant la journée et un lit confortable la nuit, est aussi bien connue dans les hôtels européens.

Kurs über Wäschebeschaffung, -behandlung und -normung

(Mitget.) Aus unzweckmässiger Wäschebeschaffung, -behandlung und -normung entstehen in privaten und kollektiven Haushaltungen Verluste, die in Zeiten hoher Materialkosten doppelt schwer wiegen. Um durch sachkundige Aufklärung und Instruktion zu ihrer Vermeidung oder Verminderung beizutragen, veranstalten das *Seminar für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen* und die *Eidg. Materialprüfungs- und Versuchsanstalt St. Gallen* in den Räumen der letztern *am 7. November* einen Kurs über Wäschebeschaffung, -behandlung und -normung. Der Kurs ist in erster Linie bestimmt für Leiter und Angestellte kollektiver Haushaltungen, darüber hinaus aber für alle, die an Wäschefragen direkt und indirekt interessiert sind. *Referate und zahlreiche Demonstrationen* orientieren nicht nur über die Eigenschaften der in Frage kommenden Textilfasern und die Fabrikation von Garnen und Geweben, sondern vor allem über den Einkauf und die Lagerung von Wäsche, die Verwendung von Waschmitteln sowie über Wäscheschäden und ihre Verhütung. Den Kursteilnehmern wird ausserdem Gelegenheit zu Anfragen und zur *Aussprache* geboten. *Anmeldungen* für den Kurs haben bis spätestens am 31. Oktober beim Seminar für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen zu erfolgen, wo auch *Kursprospekte* und *Anmeldeformulare* erhältlich sind. Die *Teilnehmergebühr* beträgt Fr. 20.– pro Teilnehmer und wird bei *Kollektivanmeldungen* um 10%, somit auf Fr. 18.– ermässigt.

CORDIAL CAMPARI
Feinster Dessert Likör

Hôtel de 1er ordre, Pays-d'Enhaut
M.O.B., **cherche pour la saison d'hiver**
Secrétaire-débutante
Barmaid
Stagiaire de bar
Gouvernante générale
Cafetière
Femme de chambre
Filles de salle
Fille de cuisine
Fille d'office
Portier d'étage
Offres avec copies de certificats et photo sous chiffre S H 2931 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Absolvent
des 5monatigen Kurses der Wirtefachschule Zürich, mit kaufmännischer u. hotelfachlicher Praxis sucht Stelle auf 15. November als
Stütze des Patrons
Gute französische u. englische Sprachkenntnisse. Offerten unter Chiffre S P 2976 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue-Inserate haben Erfolg

Junger Koch, 26 Jahre alt, **sucht Stelle** als
Entremetier
oder als
I. Commis-Saucier
Offerten mit Lohnangaben sind erbeten unter Chiffre E M 2979 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme, de 18 ans, **cherche place** comme
portier ou chasseur
sachant le français et l'allemand dans bon hôtel de Suisse romande. Offres sous chiffre P C 2981 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Soeben aus England zurückgekehrte, 20jährige
Saaltochter
deutsch, französisch, englisch und etwas italienisch sprechend, **sucht Jahresstelle** in Hotel oder grösseren Restaurationsbetrieb. Der Eintritt kann sofort erfolgen. Offerten unter Chiffre S R 2982 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bar-restaurant à Lausanne
cherche
Pianiste ou évtl. Duo de bar
du 16 décembre 1950 au 15 janvier 1951. Faire offres sous chiffre R L 2972 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Tüchtige, junge, sprachenkundige
BARMAID
sucht auf diesen Winter
Saison- oder Jahresstelle.
Offerten unter Chiffre A B 2984 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grosses Krankenhaus in Zürich sucht
Rüstmeisterin
Von unserer Mitarbeiterin erwarten wir Warenkenntnisse, einige Erfahrung in Grossküche, Organisationstalent, gute Umgangsformen im Verkehr mit Personal und Vorgesetzten. Wir bieten gut bezahlte Dauerstelle, Pensionskasse. Handschriftliche Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften, lückenlosem Lebenslauf, Referenzen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre R M 2910 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Plantcurs Réunis LAUSANNE
THÉ

Erstkl. Trio (evtl. Duo)
gut für feines **Konzert** und moderne **Tanzmusik, sucht Engagement für Wintersaison** (nur Hotel). Beste Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten an Inhaber des Schweizer Passes Nr. 1 836 660, Postlagernd **Cassarate** (Ticino).

Gesucht
in Wintersaison nach St. Moritz in sehr gutes Café-Restaurant tüchtige, sprachenkundige
Restaurationstochter
Bewerberinnen wollen Offerte mit Zeugnisabschriften und Bild einreichen unter Chiffre R T 2973 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kellner! Fachliche Spezialfortbildung im
Tranchierkurs: 6. bis 11. November
Barkurs: 13. bis 25. November
Spezialprospekte und Anmeldeschein verlangen.
Telephon (041) 25551. Kursgeld-Rabatt für UH.-Mitglieder
Schweiz. Hotelfachschule Luzern, im „Montana"

Gardemangerkurs!
11. bis 18. November. Leitung O. Thöni.
Spezialprospekt und Anmeldeschein verlangen. Telephon (041) 25551
Schweiz. Hotelfachschule Luzern, im „Montana"

Ceci a naturellement accompli une révolution dans les plans de la plupart des nouveaux hôtels actuellement en cours de construction en Amérique.

Un autre exemple de meuble unique à usages multiples combine un bureau, une commode, une coiffeuse, des rayons pour les bagages et une étagère en acier inoxydable pouvant servir de bar. Les tables de chevet se sont également vu incorporer des appareils de T.S.F., de téléphone et des interrupteurs électriques.

Un service téléphonique rapide et compétent est considéré comme un point essentiel du bon fonctionnement d'un hôtel américain.

Au point de vue bénéfice, la vente des spiritueux dans les hôtels et restaurants des Etats-Unis dépasse de loin le revenu tiré du vin et de la bière et le bénéfice brut moyen sur les ventes d'alcools s'élève fréquemment à 60% et plus.

L'année dernière, 5000 Américains ont amené leurs voitures en Europe et davantage encore ont loué des voitures sans chauffeurs. Les voyages automobiles étant évidemment une forme de tourisme de plus en plus en vogue, les hôteliers européens devraient accorder une place importante dans leurs plans futurs à l'organisation de grands garages, commodes, bien desservis et bien équipés.

Les relais d'étape ou «motel» sur les grandes routes d'Amérique constituent un mode d'hébergement de plus en plus apprécié par les touristes. C'est un type de logement peu coûteux pour touristes, que de l'avis de M. Pozzy on aurait intérêt à développer dans certaines régions d'Europe. Les relais d'étape offrent l'avantage de pouvoir aussi être construits assez rapidement et constituent un moyen idéal d'encourager les visiteurs étrangers à sortir des zones congestionnées. Chose encore plus importante, ces «motels» peuvent jouer un grand rôle dans le développement de nombreuses régions intéressantes d'Europe qui sont actuellement peu visitées à cause du manque de possibilités de logement.

Une *comptabilité* très exacte et un rigoureux contrôle des frais sont également des caractéristiques de l'exploitation d'un hôtel américain. Pendant les années de guerre et jusqu'à la fin de 1947 le revenu national de l'Amérique a continué à s'élever, mais le revenu hôtelier est demeuré statique et le nombre de clients a diminué. Les statistiques de l'Association montrent que la plus grande partie de l'accroissement des frais d'hôtel provient de l'augmentation de 148% qui s'est produite dans la moyenne des salaires entre les tarifs de 1935—1939 et ceux de 1948.

Dans le même temps, le nombre d'employés a augmenté de 16%. Un équipement mécanique très poussé et un contrôle minutieux visant à éviter un surplus de main-d'œuvre ont permis de maintenir les frais d'exploitation à un niveau bénéficiaire.

Un système de comptabilité uniforme, développé dans une large mesure par l'Association Hôtelière, a été adopté par presque tous les hôtels d'Amérique et du Canada, et commence à s'étendre également dans les hôtels d'Amérique du Sud.

(à suivre)

TOTENTAFEL

Hans Besimo, Zürich †

In Zürich verschied vergangene Woche in seinem 75. Altersjahre Herr *Hans Besimo*. Der Verstorbene war u. a. langjähriger Sekretär des Wirtevereins des Bezirkes und der Stadt Zürich sowie des *Zürcher Hotelier-Vereins*. Mit ihm ist ein gütiger Mensch, ein ausserordentlich fleissiger, sachkundiger und zuverlässiger Mitarbeiter unserer Zürcher Sektion dahingegangen, der von den Zürcher Mitgliedern hoch geschätzt, sich in gastgewerblichen Fragen bestens auskannte und speziell auf dem Gebiete der sozialen Fragen und des Angestelltenrechtes ein unentbehrlicher Berater war.

Herr Hans Besimo wurde 1876 in Zürich geboren. In den 90er Jahren war er, nach Absolvierung einer kaufmännischen Lehre, zunächst im Weinhandel tätig; dann arbeitete er auf einem Advokaturbureau, hernach auf dem Betreibungs- und Stadtammannamt Zürich und avancierte 1905 zum Sekretär des Zürcher Gewerbeverbandes. In jener Zeit wurde der Zürcher Hotelier-Verein auf diese junge, tüchtige Kraft aufmerksam und verstand es, sie sich zu sichern. In der Folge stand H. Besimo ununterbrochen, während vier Jahrzehnten, im Dienste des Gastgewerbes. Am Auf- und Ausbau des Zürcher Hotelier-Vereins nahm er stets regen Anteil, und es darf wohl zu einem wesentlichen Teil als sein Verdienst angesprochen werden, wenn heute unsere Zürcher Sektion so geschlossen und geeint dasteht. Unsere Zürcher Kollegen und alle, denen es vergönnt war, mit ihm zusammen zu arbeiten, trauern um einen Menschen, der in selbstloser Hingabe für die Zürcher Hotellerie sein Bestes hergab. Seit zwei Jahren hat sein Sohn, Herr *Otto Besimo*, in die Fußstapfen seines Vaters tretend, das Sekretariat des Zürcher Hotelier-Vereins übernommen. Ihm und der ganzen Familie Besimo entbieten wir unser herzlichstes Beileid.

Georges Gottlob †

Zum Tod eines bedeutenden Hoteliers

Am Nachmittag des 4. Oktober geleitete ein grosser Trauerzug Freund *Georges Gottlob* zu seiner letzten Ruhestätte auf dem Frankfurter Hauptfriedhof.

Seine letzten Lebensjahre waren leider von schwerer Krankheit überschattet, und der Tod bedeutete Erlösung. Wir alle, die ihm nahestanden, neigen uns in stiller Trauer an seiner Bahre. An unserem Geiste zog noch einmal das Leben, Wirken und Schaffen des heimgegangenen Freundes vorüber.

Geboren zu Verviers in Belgien, erhielt er schon in jungen Jahren seine Ausbildung als späterer Hotelier. Lehrmeister war sein älterer Bruder in Paris, mit dem er auch für ein Jahr nach Berlin ins Hotel Central ging und dort ein französisches Restaurant eröffnete. 1896 kam er als ganz junger Hoteldirektor nach Wien in das bei Schönbrunn gelegene Hotel Vogelreuther. Dort fand er seine Gattin, mit der er 52 Jahre lang, bis zu seinem Tode, ein harmonisches Eheleben geführt hat.

Von Wien ging er 1897 nach London ins Savoy-Hotel und 1898 mit *César Ritz* nach *Paris* zur Eröffnung des Hotel Ritz. Von dort holte ihn Lorenz Adlon als Direktor in sein Hotel Continental nach Berlin. César Ritz, der grosse Fachmann, hatte in Gottlob schon früh ein vielversprechendes Nachwuchstalent erkannt und seinen Werdegang verfolgt. Im Jahre 1902 berief er ihn zur Leitung seines Hotels *Frankfurter Hof* nach *Frankfurt a. M.* Für einen jungen Mann von nicht 30 Jahren war dies eine schwere und verantwortungsvolle Aufgabe, aber Georges Gottlob übernahm sie und löste sie in vorbildlicher Weise. Er verstand es, dank seiner aussergewöhnlichen fachlichen Befähigung, dem Unternehmen ein besonderes Gepräge zu geben. Umbauten, Neuanlagen, Neuausstattungen sorgten dafür, dass das schon ältere Haus den Wettbewerb mit neuerbauten Hotels nicht zu scheuen brauchte. Mit seltenem Weitblick und in rastlosem Schaffen führte er den Frankfurter Hof auf eine Höhe, die seinem Namen im In- und Ausland vollen Klang verlieh. Seine hohen menschlichen Qualitäten, sein verbindliches, liebenswürdiges Wesen, das Interesse, das er Menschen und Dingen, auch jenseits seines Fachs entgegenbrachte, erwarben ihm höchste Wertschätzung und Beliebtheit. Die gerechte und verständnisvolle Behandlung seiner Mitarbeiter, seine Anteilnahme an ihrem Werden und Ergehen sicherten ihm eine stets einsatzbereite Gefolgschaft. Es galt als besonderer Vorzug, unter Georges Gottlob zu arbeiten.

Im Jahre 1933 legte er den Posten des Generaldirektors der Frankfurter Hof A. G. nieder. Um den Nutzen seiner reichen Erfahrungen und seine wertvollen Beziehungen dem Unternehmen zu erhalten, sicherten sich die Hauptbeteiligten wenigstens seine Mitarbeit im Aufsichtsrat, und so stellte er sein segensreiches Wirken noch jahrelang in den Dienst des Hauses.

Ein hoch begabter, gütiger Mensch und hervorragender Fachmann, ist mit Georges Gottlob dahingegangen. Mit den Seinen trauern um ihn eine grosse Freundesschar und seine alten Mitarbeiter. Ihnen allen wird sein Andenken verpflichtend und lebendig bleiben.

Nachwort der Redaktion. Auch mit der Schweizer Hotellerie war der Verstorbene eng verbunden. Aus seiner Schule stammten mehrere hervorragende Schweizer Hoteliers, so z. B. Herr Hermann Schmid sel. Die S.H.T.G. zog Herrn Gottlob wiederholt als aussenstehenden Experten bei, und seine Gutachten zeichneten sich durch ihre klaren und praktischen Ratschläge aus. Gottlob war ein universell gerichteter, vorbildlicher, menschlich überaus vornehmer Hotelier. Sein Andenken wird lebendig bleiben.

VERMISCHTES

Herbstreinigung — nun auch im Keller

Welche Hausfrau ist nicht jedesmal froh, die Frühjahrsputzete, bei welcher bis zum Estrich hinauf alles gründlich gesäubert wird, hinter sich und wieder für ein Jahr Ruhe zu haben. Die *Herbstreinigung* wird in der Regel weniger gründlich durchgeführt. Das sollte aber keineswegs für den *Keller* gelten — im Gegenteil! Gerade im Herbst verlangen die Keller, in welchen Sie Ihre Wintervorräte an Obst, Kartoffeln und Dauergemüse lagern wollen, Ihre ganz besondere Aufmerksamkeit. Sogar wenn Sie in einem schmukken Neubau wohnen, in welchem auch die vorschriftsmässigen Obst- und Kartoffelhurden in den Kellern schon vorhanden sind, ist diese *Herbstreinigung* die wichtigste Voraussetzung, um den Winter über keine Verluste an den so wichtigen Nahrungsmitteln zu erleiden. Auch Kartoffeln sind Lebewesen, welche sich auf mit Sodawasser frisch gescheuerten Latten oder Hurden wohler fühlen als in einer dunklen, feuchten Kellerecke, in welcher ihnen — eng aneinandergepresst das Atmen erschwert und somit Fäulnis und Krankheit begünstigt wird. Die Kellervorräte brauchen reine Luft, niedrige Temperatur und vor allem *peinlichste Sauberkeit*.

Alles was nicht in den Keller gehört, auch die aufgespeicherten Blumentöpfe und Pappkartons, muss hinaus — man sollte richtiggehend „entrümpeln". Selbst der äusserlich sauber erscheinende Keller wird bei der gründlichen Reinigung Ihr Erstaunen erregen, denn erst wenn Sie die Kellerwände und -böden mit Besen und Scheuerbürste bearbeiten, werden Sie alle die kleinen Spinngewebe in den versteckten Ritzen und Ecken entdecken, und Sie können sich dann selber überzeugen, wie nötig diese *Herbstreinigung* auch in Ihrem Keller gewesen ist. Alle 2—3 Jahre sollten überdies die Wände und Decken mit Kalkmilch geweisselt werden. Nach dieser Reinigung müssen die Keller gut durchgelüftet werden — und denken Sie daran, auch nach der erfolgten Einkellerung ist auf stete Lüftung und peinlichste Sauberkeit zu achten.

Je eher Sie sich zu Ihrer *Herbstreinigung* — auch im Keller — entschliessen, umso eher können Sie an die Einlagerung Ihrer Wintervorräte denken. Ihre Obst-, Kartoffel- und Gemüsevorräte werden es Ihnen bestimmt durch bessere Haltbarkeit danken. (S.P.Z.)

Jetzt Kartoffeln einkellern

Es gibt verschiedene Gründe, welche dafür sprechen, *jetzt* an die Einkellerung der Kartoffelvorräte zu denken. Vor allem ist, was heute geliefert wird, absolut gesund und lagerfähig.

Sodann hat die Nachfrage nach der beliebtesten und zweifellos besten Kartoffelsorte, der Bintje, auch bereits stark eingesetzt. Wer sich einen grösseren Vorrat davon sichern will, tut gut, möglichst bald zu bestellen. Dazu gelten vorläufig die für den Konsumenten vorteilhaften Herbstpreise, während später die Lagerzuschläge hinzukommen.

Im Rahmen der allgemein empfohlenen Vorratshaltung tut man sicher auch gut, jetzt so viel Kartoffeln einzukellern, dass der Vorrat wenigstens bis zum Frühjahr reicht.

BÜCHERTISCH

„Nordostschweiz" — im Zeichen des Herbstes. Diese schöne und graphisch äusserst geschmackvolle Zeitschrift steht diesmal im Zeichen des Herbstes und der „Olma". Die erlesenen Photos und eine Anzahl einfühlender Strichskizzen von Hans Bührer in Neuhausen geben dem Heft ein aufgelockertes Gesicht. Die Beiträge namhafter und prominenter Autoren wie Regierungsrat Reutlinger, Kaspar Freuler, Hanna Willi und Dino Larese bilden eine glückliche Mischung zwischen orientierenden Tatsachen, Rechenschaftsberichten und feuilletonistischer Darstellung. Wir erfahren wissenswerte Tatsachen über die Landwirtschaft im Thurgau, über die Milchwirtschaft in der Nordostschweiz und wandern mit Kaspar Freuler durch das herbstliche Glarnerland. Umspielt von Kilbimusik, den Geruch von Gemspfeffer in der Nase, ist das ein beglückender Herbstspaziergang. Hanna Willi verrät uns, weshalb die Frauen die „Olma" lieben, und ihre Argumente sind so einleuchtend, dass sich wahrscheinlich auch die die „Olma" besuchenden Männer davon überzeugen lassen. Für jeden, der die Gegend der Nordostschweiz in ihren verschiedenen Erscheinungsformen liebt, ist dieses Heft eine Bestätigung, dass er seine Gefühle an einen würdigen Gegenstand verschenkt. Redaktor Armin Moser und Hermann Strehler sowie seiner Redaktionskommission soll samt dem Verlag Zollikofer einmal dafür gedankt werden, dass eine so glückliche und kluge Hand bei der Gestaltung dieser Zeitschrift am Werke ist. *er.*

Die Gemüse der Woche

Wirz, Lauch, Endiviensalat.

„Werk" Oktoberheft 1950. — Das „Werk" enthält in seiner neuesten Nummer wesentliche Beiträge zu einem amerikanisch-schweizerischen Gedankenaustausch auf architektonischem Gebiete. *Alfred Roth*, der aus Amerika zurückgekehrte Architekturteil-Redaktor, berichtet über die dortigen Neuerungen im Schulbau.

Eine wertvolle amerikanische Darstellung des modernen Architekturschaffens in der Schweiz — in interessante Beziehung gesetzt zu ihrem alten volkstümlichen Bauen — gibt umgekehrt das Buch „Switzerland builds" des Amerikaners G. E. Kidder Smith, das ausführlich besprochen wird.

Steinplastiken des starken und eigenartigen Zürcher Bildhauers Paul Speck illustrieren die „Bemerkungen zum Thema Skulptur" von Hans Curjel, Gedankengänge, die eine wertvolle Einführung in das Verständnis der modernen Plastik bieten. Auf den früh verstorbenen Francis Gruber, einen der begabtesten jungen Maler Frankreichs, weist ferner Jacques Lassaigne hin.

GESCHÄFTL. MITTEILUNG

Ohne Verantwortung der Redaktion

ELCALOR A.-G.,

Fabrik für elektrothermische Apparate, Aarau: Halle 2, Stand 271. OLMA, St. Gallen.

An einem attraktiven Stand bietet die ELCALOR auf kleinem Raum einen guten Überblick über zwei Spezialgebiete, denen sich die Firma mit ganz besonderer Sorgfalt widmet: den Bau von Grossküchen- und Haushalt-Kochapparaten.

Den Hotelier und Restaurateur interessieren vor allem der ausgestellte Restaurationsherd, die kleine Kippkessel-Bratpfannengruppe und die Küchlipfanne. Hier lässt schon der erste Blick erkennen, dass es sich um Apparate handelt, deren Konstruktion bis ins letzte Detail durchdacht ist. Die letzten technischen Errungenschaften vereinigen sich in diesen Apparaten mit dem, was jahrzehntelange Erfahrung lehrte.

Nicht nur dem Küchenchef, sondern allen denen, welche sich für die Fortschritte der Technik interessieren, sei empfohlen, sich am Stande der ELCALOR die neue *RETUS-REGLA-Kombination* vorführen zu lassen. RETUS-REGLA vereinigt die rascheste aller bisher bekannten Kochplatten mit einem einzigartigen Schalter, der die Elektroplatte ebenso fein reguliert wie der Gashahn die Flamme! Die neue Platte ist ausserdem automatisch gesichert, so dass sie selbst bei längerem, versehentlichem Leergang nicht ausbrennen kann. Die RETUS-REGLA-Kombination ist eine auch im Ausland patentierte, rein schweizerische Entwicklung. Ihre ungewöhnlichen Eigenschaften werden sie innert kurzer Zeit den Weg in alle fortschrittlichen Grossküchen finden lassen.

Die Firma zeigt ferner: Verschiedene Herdkombinationen, wie Feuerherd mit angebautem Elektroherd, Kühlschrank kombiniert mit Feuer- und Elektroherd usw. — Ausserdem sind ein Boiler für gemischten Betrieb (Feuer und Elektrizität) sowie ein Spezialboiler für den Betrieb automatischer Waschmaschinen ausgestellt. Der aufmerksame Messebesucher darf sich eine eingehende Besichtigung des ELCALOR-Standes nicht entgehen lassen.

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Nantermod
Inseratenteil: **E. Kuhn**

(Fortsetzung von Seite 3)

aber absolutes Musterhotel zu bauen. Eben wäre ein altes Patrizierhaus am Place Vendôme auf Abbruch zu erwerben. Ritz bespricht sich mit den Herren der Ritz-Compagnie, aber diese zeigen wenig Neigung. Es sei zu teuer, zudem habe man mit dem Bau des „Carlton" bereits begonnen. Ritz sucht und findet französische Geldgeber, und das verhältnismässig kleine Bauplätzchen in einer Ecke des Place Vendôme wird für den Betrag von sechs Millionen Goldfranken erworben. An dieses Hotel Ritz in Paris wurde alles aufgewendet, was Cäsar an Wissen und Erfahrungsgut, an gutem Geschmack und Phantasie besass. Es war restlos die Verwirklichung seiner höchsten Träume.

Wieder zurück nach London ins Savoy, konnte er feststellen, dass die Wühlarbeit der Hausdame gegen ihn einigen Erfolg hatte. Aber mit Damen kreuzt man nicht die Klinge, man zieht sich zurück. Immerhin war es für Cäsar Ritz nicht nur eine grosse Enttäuschung, es war ein Schlag, der seine seelischen und physischen Auswirkungen hatte. Aber mit Ritz gingen auch seine Getreuen, vorab Escoffier, und als der Prince of Wales vom Rücktritt Cäsar Ritz' aus dem Savoy hörte, liess er ein bestelltes grosses Dîner absagen mit der Begründung: „Wenn Ritz geht, gehe ich auch!" So hatte sich die scheinbare Niederlage doch zu einem Sieg verwandelt.

In Paris wird gebaut. Mewès, der verständnisvolle und einfühlende Architekt, ist begeistert von der Idee Ritz'. Nach aussen allerdings mussten die von Mansard im frühen 18. Jahrhundert gebauten Fassaden des Place Vendôme die prachtvollen Kolonnaden und die hohen Fensterfluchten gewahrt werden, aber im Innenausbau durfte Ritz alle seine Inspirationen verwirklichen lassen. Immer nach den Grundmotiven: praktisch, geräumig, Luft, Licht, Hygiene, Farben, Stil, Atmosphäre und Stimmung. Prachtvolle Baderäume, indirekte Beleuchtung, eine Erfindung von Ritz, Stilmöbel nach Mustern im Louvre, Versailles, Fontainebleau. Stilwechsel in den verschiedenen Gesellschaftsräumen und Appartements. Renaissance, die Louis-Epoche, Regence, Empire, Gobelins, Porzellane, Fayencen. Glückliche, gloriose Zeit und Aufgabe, so arbeiten zu können.

Jetzt musste Ritz zugleich für zwei Generalstäbe besorgt sein, denn auch das „Carlton" in London ging der Vollendung entgegen. Die Dinge überschlugen sich. Die Eröffnungsfeier des Ritz-Hotels in Paris war ein grosser Erfolg. Was an Adelskronen und Krönchen in Paris lebte, war gekommen. Die Eröffnungsfeier des Carlton in London war gleichfalls ein unerhört grossartiges Ereignis. Zudem stand die Krönung des Prince of Wales zum König von England und Kaiser von Indien bevor. Man wollte nur noch das Ende des Burenkrieges abwarten. Am 2. Juni 1902 läuteten die Glocken den Frieden ein. Einige Wochen darauf sollten die Krönungsfeierlichkeiten beginnen. Von aller Welt strömen die Fürsten, die Herrscher, die Diplomaten und offiziellen Gäste herbei. Die Hotels füllen sich bis zum Rand der Badewannen. Im Carlton sind ein halbes Dutzend Monarchen oder doch ihre Vertreter untergebracht, und Cäsar Ritz steht in der Mitte dieses wilden Welttheaters. Da platzt die Bombe. Der Prince of Wales ist erkrankt, muss operiert werden, stirbt vielleicht. Krönung wird verschoben.

Die Gäste ziehen wieder aus, verlangen stürmisch ihre Rechnungen, gute alte Gäste hat man verärgert, um die Fürsten gut zu betten. Die Vorräte sind da, die Dekorationen gemacht, das Personal engagiert. Ritz steht mitten drin, ruhig, sachlich, höflich und korrekt gegen jedermann. Wenn alle die Nerven verlieren, muss er sie behalten, er ist die einzige Garantie, der feste Turm in der Brandung. Und als die letzten Gäste befriedigt und beruhigt waren, da fiel auch er. Mitten in der Arbeit, mitten in dieser ungeheuren Geschäftigkeit wurde er gefällt. Wie ein Held im Kampfgewühl, wie ein Baum vom Blitz getroffen. Man pflegte ihn, brachte ihn nach Hause, und seine Frau empfing einen todkranken Mann.

Jetzt musste ohne Rücksicht abgebaut werden. Herr Ritz erholte sich wieder etwas mit der Zeit, und er konnte noch allerlei miterleben, so die Grundsteinlegung des Ritz-Hotels in Kairo, aber er war doch ins Mark getroffen, und dieser Sonnenuntergang dauerte ziemlich genau wiederum 17 Jahre.

***

Es ist berechtigt, wenn wir uns am Schluss dieser Heldengeschichte der Arbeit die Frage stellen: „Und die Familie? Die Gattin, die Kinder?" Herr und Frau Ritz hatten zwei Söhne, wobei der jüngere verunglückte, und zwar just an dem Tag, da Madame Ritz zur Einweihung des „Hotels Ritz" in Budapest weilte. Ja, der Familie konnte man sich allerdings nicht zu sehr widmen. Die lief so nebenbei. Wer sich ganz und restlos seinem Beruf widmet, hat immer Mühe, zugleich ein besorgter Hausvater zu sein.

Und wir fragen uns weiter, lohnt sich denn so ein Opferleben? Alle Opfer lohnen sich, nur nicht immer sofort und meistens nicht für jene, die sie brachten. Aber was hat Ritz nicht alles erreicht?

Er hat einem wichtigen Berufsstand Würde und Ansehen verschafft! Er hat das Gastgewerbe, die Hotellerie aus einem krämerhaft kleinlichen Domestikengeist herausgeführt und der Gesellschaft dadurch gedient, dass er ihnen gediegene Räume und eine kultivierte Gastlichkeit schuf. Er hat die Gastronomie in höchstem Masse gefördert und die Methoden aufgezeigt, wie man Menschen im Hotel erzieht und führt, Personal und Gäste. Und er hat vor allem nach dem ewig wahren Grundsatz gehandelt, dass man zuerst geben muss, schenken, bevor man hoffen darf zu empfangen.

Übrigens ist die Frage immer abwegig, ob sich etwas lohnt. Schöpferische Menschen haben Bestimmungen, und wenn sie sich diesen entziehen, betrügen sie sich selbst und die Welt. Man kann übrigens gar nicht machen, was man will, sondern man muss. Wir alle sind unbewusst mehr Geführte von unserm innern, zweiten „Ich", als wir vermuten. Wenn sich die Neigung, die Liebe zu einem Beruf, zu einer Kunst zu grosser Höhe steigert, dann sind wir nicht mehr die Besitzer eines freien Willens, sondern die Besessenen unserer Aufgabe und unserer Pflicht.

Tausend Jahre Mittelmässigkeit können die einzige Stunde einer genialen Schöpfung nicht aufwiegen, und auch ein kurzes Leben mit vollem Einsatz ist mehr wert als ein langes Leben, das sinnlos vertan wurde!

Cäsar Ritz hat nicht umsonst gelebt und gearbeitet, und seine grossen Dienste und Opfer werden sich fruchtbar erweisen für alle Zeiten. So steht sein Bild und lebt sein Geist heute, in dieser Feierstunde, mitten unter uns!

PIPPERMINT GET
DEPUIS 1796
AGENCE: SCHMID & GASSLER, GENÈVE

APÉRITIF
PICON
APPRÉCIÉ DEPUIS 1837

OLMA

HALLE 2
STAND 271

Wir beraten Sie unverbindlich in allen Fragen des Umbaues und der Elektrifizierung bestehender Küchen, sowie der Installation neuer

moderner Grossküchen - Anlagen

Demonstration der «Retus-Regla»-Kombination:

Während der Messe demonstrieren wir die rascheste aller bisher bekannten Kochplatten, welche mit Hilfe eines neuartigen Schalters ebenso fein reguliert werden kann wie eine Gasflamme.

ELCALOR AG. • Telephon (064) 23691 • AARAU

Kristall und Glas

wunderbar klar

mit dem entfettenden Reinigungspulver

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

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

Seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Kundendienst.

Hotels Restaurants

KAUF u. VERKAUF, vermittelt im In- und Ausland zu bescheidenen Gebühren. G. Frutig, Hotel-Immobilen, Bern, Spitalgasse 32, Telephon (031) 3 83 02.

Zu kaufen gesucht

grosse, elektr.

Mange

guterhalten für Hotelbetrieb.

Offerten unter Chiffre F 43306 Lz an Publicitas Luzern.

Günstig zu verkaufen

Pâtisserie-Backofen

Marke Salvis

aus Hotelbetrieb wegen Nichtgebrauch. Anfragen unter Chiffre E 43305 Lz an Publicitas Luzern.

Hotelsekretär-Kurse

sowie kombinierte Kurse für

Handel und Hotelfach

beginnen im

Oktober

Handelsschule Rüedy

BERN

Bollwerk 35 Telephon 3 10 30

Unterricht durch Fachlehrer

Prospekte gratis – Beste Referenzen

STELLENVERMITTLUNG

Um Ihre Gäste gut zu bedienen

Decken Sie sich rechtzeitig für die lange Wintersaison ein indem Sie die notwendigen Glaswaren jetzt schon bestellen.

Im Café, im Restaurant und in der Bar drinken Ihre Gäste mit Vorliebe aus den eleganten, leichten und angenehmen DUR-O-BOR Gläsern, besonders weil diese Becher stets schartenfrei sind und darum gefahrlos für die Lippen.

Verlangen Sie daher von Ihren Lieferanten DUR-O-BOR Becher für alle Getränke.

DUR·O·BOR

Jedes wirklich schartensichere Glas trägt eine Etuquette mit der ges. gesch. DUR-O-BOR Marke als Ursprungsgarantie

A vendre au Tessin

Pension - Restaurant - Bar

pleine activité à 8 km de Lugano.

Eventuellement avec immeuble ou seulement avec fonds de commerce. Faire offre sous chiffre D L 2974 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Zu verkaufen per sofort

BERGHOTEL

kompl. möbliert. Eignet sich als Saisonbetrieb, Ferienheim, Erholungsheim oder zu sozialen Zwecken. Offerten unter Chiffre Z. O. 8054 an Mosse-Annoncen, Zürich 23.

«Roberts Modern & Commercial»

SCHOOL OF ENGLISH

Lerne perfekt Englisch in 3 Monaten bei guter englischer Familie. Privatstunden von erfahrenem Lehrer, Universitäts-Professor. Nettes Heim, gute Verpflegung und schönes Zimmer. Frohes Familienleben. – Preis £ 20.– pro Monat, alles inbegriffen. Prima Referenzen von ehemaligen Studenten zu Diensten. **Roberts, 15 Wyndham Avenue, Margate on Sea. Kent. England.**

Informationen und alle Einzelheiten erfahren Sie durch Mr. O. Maire, Gartenstrasse 73, Basel.

Inserieren bringt Gewinn!

LOCARNO

Schönste und bequem gelegene, komplett eingerichtete

Privat-pension

umfassend 18 Gästebetten, Balkone, Zentralheizung, fl. kalt u. warm Wasser, schöner Garten

zu verkaufen.

Verlangte Anzahlung: Fr. 50 000.–. Verlangter Preis: Fr. 150 000.–. Näheres durch C. Danzi, Locarno.

DIE SWISSAIR SUCHT

Stewards u. Stewardessen

Bedingungen: Schweizerische Nationalität, Mindestalter 23 Jahre, Beherrschung der deutschen, französischen und englischen Sprache (Auslandsaufenthalt). Gute Gesundheit, sympathische Erscheinung, gute Allgemeinbildung.

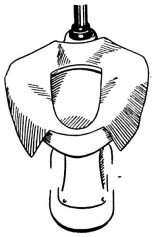
Der Ausbildungskurs beginnt anfangs 1951.

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Pass- und Ganzbild sowie Handschriftprobe, unter Angabe von Gewicht und Grösse, sind zu richten an die Personalabteilung der Swissair, Hirschengraben 84, Zürich.

Eingaben von Bewerbern, die den Bedingungen nicht restlos entsprechen, sind zwecklos.

Beantwortung der Offerten ab 15. November 1950.

Persönliche Vorstellung nur auf Einladung.



ENDLICH

auch in der Schweiz erhältlich!

TOILETTEN-PAPIERSITZ

sauber und hygienisch, für soignierte Hotels.

Verlangen Sie Referenzen bei

Dr HUGO MÜLLER AG., OLTEN

PIMM'S No.1

The one and only original gin sling

GENERAL AGENTS:

F. Siegenthaler Ltd.

LAUSANNE TEL. (021) 23 74 33

Edor

Patent angem.

DER MODERNE STRAPAZIER-SPANNTEPPICH

PREIS Fr. 24.80 per m²

DER IDEALE BODENBELAG FÜR GEDIEGENE HOTELS UND RESTAURANTS

KANN DURCH HAUSPERSONAL VERLEGT WERDEN

LEICHT REPARIERBAR

UNEMPFINDLICH

ARBEITSSPAREND

Bitte ausschneiden und einsenden! An Edor-Teppichvertrieb GmbH., Talacker 41, Zürich 1. – Ich interessiere mich für EDOR-Spannteppiche und bitte um unverbindl. Zustellung eines Musters in der Farbe: _____

Adresse: _____

MUSTER, REFERENZEN, PROSPEKTE, BEZUGSQUELLENNACHWEIS:

EDOR-TEPPICH-VERTRIEB GmbH.

TALACKER 41 ZÜRICH 1

Schuster ein Begriff im Hotel

Schuster

SCHUSTER & CO. ST. GALLEN-ZÜRICH

Kaffee Express

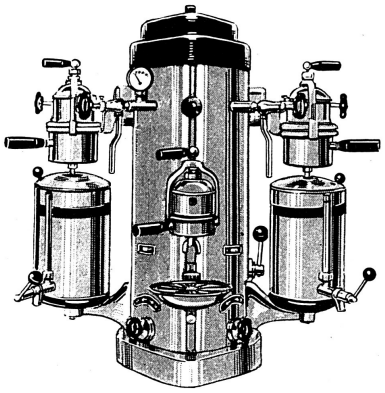
Aequator

OLMA HALLE 2 STAND 252

Für das **Kleingewerbe** wie für das **Grossrestaurant** für jeden Bedarf die passende Grösse der

WAGA-Aequator-Express-Kaffeemaschine

zur Zubereitung des herrlichen **Express-Kaffees** mit **Frischwasser.**



Bezugsquellennachweis und Fabrikation:

GSCHWEND & CO., ARBON

Telephon (071) 4 63 41

Die interessante Offerte:

Vorteilhafte Bade- und Lavabo-Vorlagen

Seit bald 50 Jahren liefern wir diesen Artikel in die Hotels. Wir wissen deshalb, was sich bewährt.

Die nachfolgenden Qualitäten können wir Ihnen mit ruhigem Gewissen empfehlen:

Flechtmatten, aus bester Baumwolle, in waschechten Farben, als Badematten, das „Non plus ultra"! — In den Farben braun/écru, blau/weiss etc. 60×60 cm, 60×100 cm, 60×110 cm und 70×125 cm. Bei grösseren Quantitäten können Spezialwünsche berücksichtigt werden.

Mottled-Vorlagen, die idealste Vorlage für einfache und Doppel-Lavabos: Dicke, schwere Qualität, mollig und warm, unempfindlich gegen Wasser und schmutzige Schuhe, harmonisch in den Farben. — Für Berghotels auch als Bettvorlagen geeignet, nach und nach lieferbar, in den Grössen:

60× 90 cm	Fr.	16.90
67×120 cm	Fr.	25.—
85×120 cm	Fr.	33.50
85×160 cm	Fr.	44.80

Die lebhafte Nachfrage nach diesem Artikel hat uns bis heute noch nicht gestattet, ein grösseres Lager aufzubauen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen bemusterte Offerte!

Seit bald 50 Jahren Hotellieferant!

Geelhaar BERN

W. Geelhaar AG., Thunstr. 7 (Helvetiapl.)
Gegründet 1869 Telephon 2 21 44

COGNAC ROBIN

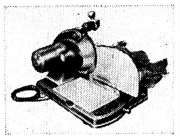
Jules Robin S.A.

Celui que vous préfèrerez

Vendu aux connaisseurs depuis plus de 100 ans

Agent Général pour la Suisse:

KÜBLER & Cie S.A., TRAVERS



«G 25»

Elektr. Schneidemaschine

Sehr leistungsfähig.
Konkurrenzloser Preis Fr. 1450.–

Occasions-Aufschnittmaschinen

Universal-Küchenmaschinen

Theo Kneubühler & Co.,
Obergrundstrasse 36,
Luzern
Tel. (041) 20084.

Ankauf und Verkauf **Neu und Alt**
von
Hotel- und Wirtschaftsmobiliar.
Übernehme jede Liquidation.
O. Locher, Baumgarten, Thun.

Aber gewiss
. . . . nur bei Inserenten kaufen!

Die Gäste schätzen

einen gepflegten Service in Verbindung mit einem guten Kaffee

Machen Sie einen Versuch mit unserer

Giger-Mischung

er lohnt sich bestimmt!

HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 22735

L. M. KOHLER

PAPIERE & DRUCK

BERN

Weisswein 1950

Zu verkaufen

14 000 Liter Tartegnin und Mont-sur-Rolle sowie 1000 Liter Schweizer Rotwein. Schriftliche Offerten in französischer Sprache sind zu richten an G. Bovy-Borgeaud, Tartegnin sur Rolle.

Zu verkaufen

Gasthof

mit 20 Fremdenbetten, Restaurant und Säli. Preis Fr. 110 000.–. Rendite wird nachgewiesen. Anzahlung mindestens Fr. 30 000.–. Nähere Auskunft erteilt die Firma Ernst Jenni & Cie., Thun, Fischerweg 35.

Zu verkaufen
modern eingerichtetes

HOTEL

mit gr. Restaurant

Nötiges Kapital Fr. 200 000.–. Anfragen unter Chiffre OFA 30629 A an Orell Füssli-Annoncen A.-G., Basel.

Nelken Ia
verschiedene Farben
per Dtzd. Fr. 1.80
Nelken, rote Nizzardo
per 50 Stück Fr. 4.–

Kummer, Blumenhalle Baden, Tel. (056) 2 76 71

Champagne

TAITTINGER

REIMS

Brut

Racé Réputé Apprécié

Dépositaire pour la Suisse
A. Fischer
Première Distillerie par Actions Bâle
Telephon 6 30 43 und 6 30 44

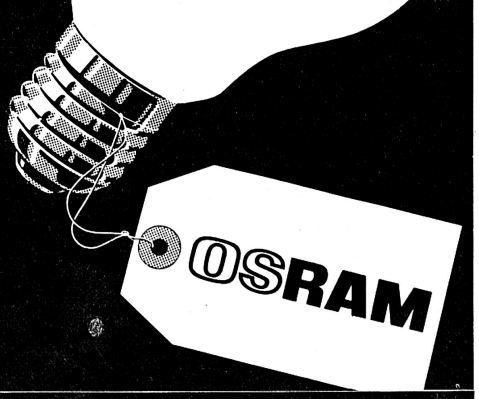
DIE GUTE SCHWEIZER LAMPE

Helleres Licht

Sparsamer Stromverbrauch
Große Haltbarkeit

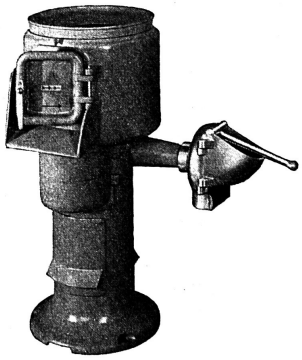
Das sind die Kennzeichen
hoher Qualität.

OSRAM-Lampen besitzen diese Qualitätsmerkmale und rechtfertigen das Vertrauen; denn nicht umsonst sind sie seit Jahrzehnten die meistgekauften Lampen.

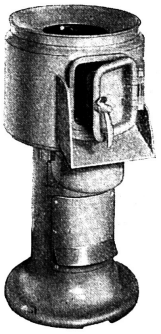


OSRAM

OSRAM AG. Limmatquai 3 Zürich Tel. (051) 32 72 80



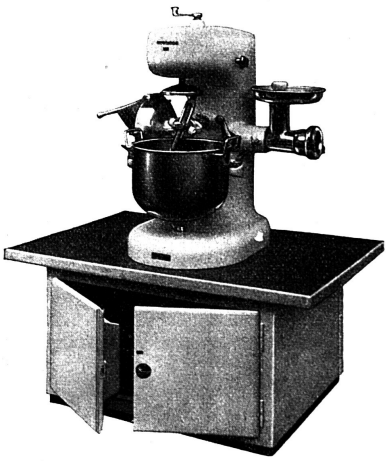
KS 30 Z mit Flansch für Zusatzaggregat
Preis **Fr. 1600.—**



KS 30
Preis **Fr. 1200.—**

KARTOFFEL-SCHÄLMASCHINEN

elektr., mit 200, 400 und 1200 kg Stundenleistung. Variante von zwei Typen mit Zusatzgetriebe für Universal u. Passiermaschine



IMPERATOR
Mehrzweck-Küchenmaschine

elektr. 20-Liter-Rührkessel, Tourenbereich 150 bis 420, stufenlos beim Rührwerk, ab **Fr. 2500.—**, ferner Universal-Passiermaschine, Fleischwolf, Kaffeemühle, Spezial-Tische

Verlangen Sie ausführliche Offerte oder Vertreterbesuch, eventuell Vorschläge über Zahlungserleichterungen

RWD

REPPISCH-WERK AG. Giesserei, Maschinenfabrik, Möbelfabrik **DIETIKON-ZÜRICH** Tel. (051) 91 81 03