Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 61 (1952)
Heft: 43

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

A. Z. Basel 2.

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue *Revue suisse des Hôtels*

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnemente:* Schweiz: jährlich Fr. 20.–, halbjährlich Fr. 12.–, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.–, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.–, monatlich Fr. 3.–. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. – Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG., Elisabethenstrasse 15. – *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85. Telephon (061) 58690.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. – Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. – Imprimé par Emile Birkhæuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. – *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux No V 85. Téléphone (061) 58690.

Nr. 43 Basel, 23. Oktober 1952 Erscheint jeden Donnerstag 61. Jahrgang 61e année Paraît tous les jeudis Bâle, 23 octobre 1952 **No 43**

Die Küche als Quell von Freude und Sorge

oder

Das Küchenkonto in der Hotel-Betriebs-Rechnung

Die folgenden Ausführungen des Präsidenten der Preisnormierungskommission des Schweizer Hotelier-Vereins, Herrn *H. Weissenberger*, sind bereits vor einiger Zeit in der Zeitschrift „Die Hotellerie" erschienen. Sie haben inzwischen nichts von ihrer Aktualität eingebüsst, denn die fehlende Küchenrendite bildet eine der Hauptsorgen des Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbes. Wir möchten deshalb – einem Wunsche aus Mitgliederkreisen Rechnung tragend und im Einverständnis mit dem Autor – auch unsere Leser mit den wohlfundierten Darlegungen über das Küchenkostenproblem, ergänzt durch kleine Einflechtungen, vertraut machen und bei dieser Gelegenheit unsern Mitgliedern die Zeitschrift „Die Hotellerie" in empfehlende Erinnerung rufen. (Die Red.)

Fast sträuben sich die Maschinentypen, welche obigen Titel zu Papier bringen sollen, wenn sie anschliessend an die Nennung des so angenehme Gefühle erweckenden Wortes „Küche" sogleich mit dem profan anmutenden Worte „Konto" weiterfahren müssen.

Denn was stellt man sich doch bei dem Ausdruck „Küche" nicht unwillkürlich für eine Vielfalt von Genüssen für Auge und Gaumen vor! Man denkt an die ganze Skala der Tafelfreuden und der damit verbundenen edlen Gastlichkeit.

Wie garstig klingt dagegen der Begriff „Konto".

Sind nicht eine soignierte Küche und ein auserwählter Keller der Stolz des um das Wohl seiner Gäste unermüdlich besorgten Hoteliers, sind sie nicht diejenige Sphäre seines fachlichen Könnens und Strebens, die ihn zu immer neuen Anstrengungen, Entdeckungen und Höchstleistungen anspornt!

Gerade auf dem Gebiete der Küche wollte der hochgemute Hotelier seit jeher, unterstützt von einem ideenreichen Küchenchef und einer leistungsfreudigen Brigade, alle Register der Kochkunst und der Gastfreundschaft zur Entfaltung bringen, einzig von der Absicht des Dienstes am Gaste beseelt, unbehindert von unbequemen Gedanken an ein „Konto", und möglichst ohne Rücksichtnahme auf die finanzielle Tragbarkeit des Gebotenen.

So unbeschwert handelte man in jenen nicht allzufernen Zeiten, wo man weder über ein „Küchen-Konto" nachgrübelte noch vielfach prinzipiell überhaupt „auf der Küche etwas verdienen wollte".

Wenn man einige Lebensmittelpreise jener sogenannten „guten alten Zeit" den heutigen Warenkosten gegenüberstellt, wie dies die nachfolgenden Zahlen dartun:

	1910	1952
Weissmehl	–.50	1.25
Reis	–.54	1.12—1.48
Teigwaren	–.68	1.13
Kochbutter	3.—	8.90
Kaffee	3.—	9.40
Speiseöl	1.50	2.60
Ochsenfleisch	2.— Nierstück	7.80
Kalbfleisch	2.50 Stotzen	8.80
Kartoffeln	–.12	–.25

und wenn man dabei noch berücksichtigt, dass einstmals die *Küchenlöhne und alle andern anteiligen Küchenunkosten gut 100% unter den heutigen Ansätzen* lagen, dann kann man für jene „large" Denkart eine schwache Entschuldigung aufbringen, gerechtfertigt war aber die damalige Einstellung keinesfalls.

Es muss festgehalten werden, dass gerade zu jener Zeit der Grund zu der notorisch ungenügenden Rentabilität des Hotelgewerbes gelegt wurde, unter der wir bis auf den heutigen Tag leiden.

Auf jener ohne jegliche Kalkulation geschaffenen Basis bauten sich in den kommenden Jahrzehnten die ungenügenden Einzelmahlzeiten- und Pensionspreise der schweizerischen Hotellerie auf, und auf diesem falschen Fundament wurden nach harten Bemühungen, aber immer reichlich hintanhinkend, während der Jahre des zweiten Weltkrieges nach und nach einige ungenügende Preisaufschläge seitens der Behörde bewilligt.

Die Hotellerie konnte es sich aber zu keiner Zeit leisten, auf der Küche nichts verdienen zu wollen, ganz abgesehen davon, dass es an sich einer Missachtung des intensiven Arbeitsaufwandes, und des rastlosen Einsatzes des Hoteliers und der Köcheschaft gleichkam, wenn diese grosse Leistung keinen Ertrag abwerfen sollte.

Es blieb einigen Pionieren wie Glücksmann, Münch usw. vorbehalten, zu *betriebswirtschaftlichem Denken* auch in der Hotellerie Schrittmacherdienste zu leisten. Die Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft tat aus naheliegenden Gründen ein Übriges im Sinne einer besseren Kontrolle der Ausgaben, und damit zur Überwachung der Rentabilität aller Betriebsabteilungen. Auch das Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern leistete wertvolle Dienste zur Förderung des Hotelrechnungswesens nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen.

Entscheidende Erkenntnisse im Sinne einer besseren Erfassung und Durchleuchtung der Verhältnisse im Logement- und Verpflegungsbetrieb des Hotels, auf der Basis eines einheitlichen Kontenplans, und eines sowohl internen als externen Betriebsvergleiches, schufen namentlich die im Jahre 1944 ins Leben gerufenen „Erfahrungsaustausch-Gruppen" des Schweizerischen Hotelier-Vereins, denen wir wertvolle Richtzahlen verdanken, welche jedem Betriebsinhaber oder Leiter als Wegleitung zur Kontrolle und Begutachtung der Wirtschaftlichkeit seiner Betriebsführung dienen können.

Welche Bedeutung dem Küchen-Konto im Rahmen der Gesamtbetriebsrechnung eines Hotelunternehmens zukommt, erhellt aus dem Umstand, dass der Küchenumsatz gewöhnlich zwischen 40–55% der Totaleinnahmen ausmacht, je nach der Struktur des Hauses, bzw. dem Umfang des dem Hotel angegliederten Restaurationsbetriebes.

Es dürfte jedermann einleuchten, dass ein so namhafter Teil des Umsatzes auch entsprechend zur Gesamtrendite beizutragen hat.

Daraus ergibt sich auch die Notwendigkeit einer genauen Beobachtung dieses Kontos, und es wird jedermann klar sein, dass es nicht genügt, am Ende einer Saison, oder am Ende eines Jahres festzustellen, dass die Küche keinen genügenden Ertrag abgeworfen hat.

Der Schweizerische Wirteverein empfiehlt seinen Mitgliedern auf Grund langjähriger, überprüfter Erhebungen seines Statistischen Büros einen zur Deckung der Unkosten und eines bescheidenen Gewinnes errechneten Verkaufszuschlag von 90%.

Das Küchenbetriebsergebnis I müsste folglich einen Bruttoüberschuss von 47% ergeben!

Zum Beispiel:

Warenverbrauch	Fr. 100.–
Verkaufszuschlag	Fr. 90.–
Verkaufspreis	Fr. 190.–
	Bruttoüberschuss: Fr. 90.– oder *47% von Fr. 190.–*

Nun weist aber der Landesdurchschnitt des von der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft ermittelten Küchenergebnisses I nur 28,1% aus, und auch die Erhebungen der ERFA-Gruppen ergeben in ihren Betrieben nur ein Mittel von etwa 33%, was einem Verkaufszuschlag von nur 50% entspricht.

Wenn man berücksichtigt, dass die Unkosten eines Hotelbetriebes naturgemäss höher sind als diejenigen eines reinen Restaurationsgeschäftes, wobei allerdings die Logiseinnahmen an die Deckung der allgemeinen Unkosten beitragen, so ist damit schon bewiesen, dass der *Verkaufszuschlag*, bzw. die erzielten Menu- und Pensionspreise *absolut unzureichend* sind.

Dabei ist auch zu berücksichtigen, dass die Hotellerie in ihrer Preisgestaltung Rücksicht auf den Zahlungswillen und das Zahlungsvermögen (siehe Auslandkonkurrenz und Devisenmangel) ihrer Kundschaft zu nehmen hat.

Es ist also um so wichtiger, dass der Wirtschaftlichkeit im Sektor Küche die grösste Aufmerksamkeit geschenkt wird.

Der *Bruttoüberschuss* muss mindestens jeden Monat, möglichst aber *alle 10 Tage*, oder vorzugsweise gar *täglich errechnet* werden, damit irgendwelche Fehlerquellen, liegen sie nun im Einkauf, in der Lagerung oder in der Verwendung der Waren raschestens festgestellt und rechtzeitig behoben werden können.

Es empfiehlt sich dabei die Führung einer *Wareneingangs- und -ausgangskartothek* mit permanentem Inventar, an Hand welcher Aufzeichnungen auch die Einkaufspreise laufend verglichen und eventuell sofort korrigiert zu werden vermögen.

Auf dem *täglichen Küchenrapport*, dessen Durchschlag in einem einzigen Arbeitsgang die vorstehend erwähnte Kartothek schafft, wird der tägliche Verbrauch einwandfrei und übersichtlich dargestellt.

Ergibt die Differenz zwischen Einnahmen und Ausgaben den gewünschten Bruttoüberschuss, dann erübrigt sich eventuell eine genauere Kontrolle. Stellen wir aber fest, dass das erzielte Tages- oder Dekadenergebnis ungenügend ist, also unter 33–40% sinkt, *dann muss ermittelt werden, auf welcher Lebensmittelposition zuviel verbraucht wurde.*

Zu diesem Behufe werden die Ausgaben für die entsprechenden Warengruppen monats- oder dekadenweise nicht nur geldmässig verglichen, sondern sie werden in Prozentzahlen ausgedrückt und gestatten so einen einwandfreieren Vergleich.

So ergeben sich beispielsweise folgende Verbrauchsziffern, errechnet auf je Fr. 100.– Kücheneinnahmen:

Fleisch	22,3—22,8%
Fett/Öl	3,4— 3,5%
Milch	6,1— 6,5%
Tafelbutter	2,9— 3,6%
Eier	2,7— 2,8%
Brot	4,8— 5,4%
Kaffee, Tee	3,5— 3,7%
Gemüse inkl. Konserven	6,8— 9,2%
Früchte mit Konserven	3,9— 3,5%
Kolonialwaren	1,6— 2,7%
Konfitüren	2,0— 1,6%
Diversa	2,0— 2,5%
	62,0—67,8%

woraus ein Bruttoüberschuss von 32,2—38,0 Prozent resultiert.

Je nach der Art und dem Rang des Betriebes werden diese Zahlen verschieden sein. *Für jedes Geschäft* wird sich aber eine *Norm* feststellen lassen, die dann als Basis für die regelmässigen Vergleiche dient.

Die kurzfristige Gegenüberstellung dieser Zahlen gestattet uns einen dauernden Überblick über unsere Küchenausgaben, rascheste Korrektur von Fehldispositionen, qualitativ oder quantitativ falschen Einkauf, Verschleiss oder Verluste jeglicher Art.

Die Kontrolle des Küchenkontos erstreckt sich aber auch auf die Relation zwischen Kücheneinnahmen und Küchenlöhnen und Küchenfeuerung, und wir stellen so ein sogenanntes *Küchenergebnis II* fest. Der externe Betriebsvergleich zeigt uns, ob in dieser Beziehung im eigenen Geschäft rationell gearbeitet wird oder nicht.

Die in neuerer Zeit stark propagierte *Kostenstellenrechnung* setzt uns endlich in die

Schweizer Hotelführer 1953/54

Meldefrist für Korrekturen:

1. November

Die Sektionen des SHV. sind durch ein Zirkular aufgefordert worden, bis spätestens 1. November dem Zentralbureau des SHV. alle in Betracht kommenden Korrekturen über die Angaben im Schweizer Hotelführer zu melden, sofern dies nicht schon geschehen ist. Die Mitglieder von Sektionen sind deshalb gebeten, sich diesbezüglich mit den Sektionspräsidenten bzw. den Sekretariaten in Verbindung zu setzen.

Einzelmitglieder, die keiner Ortssektion angehören, sind durch ein Zirkular aufgefordert worden, ihre Korrekturangaben direkt dem Zentralbureau zu melden.

Nach Beschluss des Zentralvorstandes sollen die Preise grundsätzlich, ausgenommen in besonders begründeten Fällen, nicht erhöht werden. In Betracht kommen hauptsächlich Korrekturen von Telephonnummern, Bettenzahlen, Zeichen für Garage und fliessendes Wasser, Öffnungszeiten.

Guide suisse des hôtels 1953/54

Dernier délai pour les corrections:

1er novembre

Les sections de la S.S.H. ont été invitées par circulaire à annoncer au Bureau central de la S.S.H. jusqu'au

1er novembre au plus tard,

toutes les corrections relatives aux indications figurant dans le Guide suisse des hôtels, ceci naturellement pour autant qu'elles ne l'aient pas déjà fait. Les membres des sections sont donc priés de se mettre aussitôt en relation à ce sujet avec les présidents ou les secrétariats de leur section.

Les membres individuels, qui ne sont affiliés à aucune section locale, ont été également invités par circulaire à signaler leurs corrections éventuelles directement au Bureau central.

Selon la décision du Comité central les prix ne doivent en principe pas être augmentés, exception faite pour les cas spéciaux justement fondés. Il s'agit surtout des corrections relatives au numéro de téléphone, au nombre des lits, aux signes pour le garage et l'eau courante, et aux dates d'ouverture.

Lage, festzustellen, welche Summen an anteiligen

Generalunkosten: wie Zinsen, Steuern, Reklame, Versicherungen, Patente usw., und

Betriebsspesen: wie Licht, Koch- und Heizstrom, Gas, Wäsche, Papierwaren usw.

zu Lasten des Küchen-Kontos gehen.

Dahingehende Erhebungen in einer ganzen Reihe sehr gut arbeitender Betriebe haben ergeben, dass bei Belastung auch dieser Kosten kein einziges dieser Häuser mit einem positiven Ergebnis der Küche abgeschlossen hat. Diese Tatsache ist alarmierend. Wenn die Logements- und Kellereinnahmen absinken sollten, so wären auch sehr gut frequentierte Betriebe wegen der schlechten Küchenrendite in ihrer Existenz bedroht.

Eine rationelle Küchenführung, Sparsamkeit in allen Teilen, und eine dem Betrieb angepasste fortlaufende Kontrolle ist also ein ernstes Gebot für jeden Betriebsinhaber und Küchenchef.

Diese Feststellungen machen es verständlich, welches Gewicht den Bemühungen der Hotellerie um eine *Senkung der Gestehungskosten* und um eine Befreiung unseres Gewerbes von den hohen Zöllen, Abgaben, Gebühren und Zuschlägen für Ausgleichskassen im Sektor der Lebensmittel zukommt. Es ist zu hoffen, dass der Hohe Bundesrat als Ergebnis der Arbeiten der sogenannten Luzerner Ausschüsse Massnahmen ergreifen wird, um der Hotellerie in dieser Beziehung die dringend notwendige *Entlastung* zu schaffen und bei *neuen Preiszugeständnissen an die Landwirtschaft* – eben ist wieder von einer Erhöhung des Milchpreises, begleitet von entsprechenden Erhöhungen der Preise der Milchprodukte, die Rede – die gebotene *Rücksichtnahme* im angedeuteten Sinne auf unseren sich in einer beispiellosen Kostenklemme befindlichen Wirtschaftszweig spielen lässt.

Die vorstehenden Ausführungen sollten aber auch darlegen, welchen Rang das „Küchen-Konto" in der Betriebsrechnung eines Hotelunternehmens einnimmt, und wie wichtig es ist, dass der Entwicklung der Küchen-Kosten jederzeit die grösste Aufmerksamkeit geschenkt wird. Man wird dabei allerdings nicht vergessen dürfen, dass bei den bestehenden Konkurrenzverhältnissen betriebseigenen Vorkehrungen im Sinne von Preisanpassungen oder eines Leistungsabbaues relativ enge Grenzen gesetzt sind.

H. Weissenberger.

La caisse d'allocations familiales de l'hôtellerie

C'est en 1946 que l'assemblée des délégués de la Société suisse des hôteliers a décidé de créer la caisse d'allocations familiales de l'hôtellerie. La décision fut immédiatement exécutée et la caisse d'allocations familiales de la S.S.H. commençait son activité en automne de la même année.

Cette décision était inspirée par les directives que le Conseil fédéral avait données à la fin de la guerre pour la protection de la famille. L'on voulait éviter surtout que les employés d'hôtel mariés et ayant des enfants se trouvent dans une situation désavantagée par rapport à des célibataires ou à des couples sans enfant. En effet, tous les hôteliers n'auraient pas toujours été en mesure de payer à leurs employés ayant plusieurs enfants des salaires proportionnels à leurs charges familiales et ils auraient eu tendance à donner la préférence à des célibataires. Il s'agissait, pour remédier à cette situation, de mettre sur pied une grande *œuvre de solidarité en faveur des employés.*

M. *F. Tissot,* Leysin, président actuel de nos institutions sociales, fut l'initiateur de la caisse d'allocations familiales qui, malgré les sacrifices qu'elle impose à nos membres, devait se révéler *indispensable* en raison de la situation du marché du travail.

Les buts de la caisse d'allocations

A côté de l'égalité qu'elle consacre, comme nous venons de le dire, entre les employés ayant des enfants et ceux qui n'en ont pas, notre caisse contribue au maintien du personnel dans l'hôtellerie. Elle affermit la situation des employés qui sont chargés de famille, en participant aux efforts qui sont entrepris pour donner plus de stabilité au personnel de nos hôtels. Il importe de conserver des employés demeurant fidèles à leur poste et continuant à exercer leur activité à des conditions qui ne s'écartent pas trop de celles offertes par d'autres branches économiques plus florissantes.

Il faut aussi – comme le déclarait M. *C. Pête,* gérant de notre caisse Hotela, dans une causerie dont nous extrayons la plupart de ces remarques – que les jeunes gens ne soient pas tentés d'éliminer d'emblée une carrière hôtelière au profit d'emplois mieux rétribués dans d'autres secteurs. A ce titre, notre caisse remplit un rôle éminemment fécond pour l'avenir de l'hôtellerie. Nos membres profitent plus ou moins directement de cette prévoyance à longue échéance que tout dirigeant doit avoir à l'esprit, puisque «administrer» signifie aussi prévoir.

Les avantages

Au début les *avantages* de la création de notre caisse d'allocations familiales sont apparus plus concrètement aux membres de la Suisse romande et de Lucerne, seuls cantons où les allocations familiales étaient obligatoires en vertu de dispositions cantonales. Grâce aux calculs minutieux fait par les promoteurs de la caisse, la *cotisation des hôteliers* put être fixée au début à 1%, puis ramenée graduellement *à 0,7% des salaires.*

Chaque hôtelier se rend lui-même compte des économies que son affiliation à la caisse de l'hôtellerie lui permet de réaliser, puisque, s'il faisait partie de caisses cantonales, il devrait payer

2,5 % des salaires à Fribourg
2 % des salaires à Genève
1 % des salaires à Lucerne
1,7 % des salaires à Neuchâtel
2,25 % des salaires dans le canton de Vaud
2 à 4% des salaires dans le canton du Valais où 3 caisses interprofessionnelles ont été instituées à la place d'une caisse cantonale.

Si, dans les autres cantons, les allocations familiales ne sont pas encore obligatoires, elles vont le devenir sous peu. Dans le canton du *Tessin,* la loi y relative est sur le point d'être votée et les *deux Bâles, Glaris, Nidwald, Obwald, St-Gall, Soleure, Uri* et *Schwyz* étudient actuellement l'introduction d'un tel régime. Nous sommes persuadés que d'autres cantons suivront encore dans un proche avenir. M. *R. Rubattel,* Conseiller fédéral, ne disait-il pas il y a quelque temps: «Personne ne songe un instant à réduire les prestations de l'assurance accident, maladie, chômage, vieillesse et survivants; bien plus il n'est question que d'en édifier d'autres dont l'une au moins est à la porte: l'assurance maternité.»

Etant donné les exemples qui précèdent, il est certain que la Société suisse des hôteliers ne peut que se féliciter d'avoir déjà sa propre caisse d'allocations familiales assurant aux employés mariés les prestations légales. Elle a fait preuve de réalisme en évitant de plus lourdes charges à ses membres des cantons qui ont légiféré en la matière, et en contribuant à freiner l'exode de son personnel vers d'autres secteurs économiques.

Les prestations de la caisse

L'année 1946, mise à part – puisque notre caisse d'allocations familiales n'a été en fonction que quelques mois, et n'a payé que pour fr. 10718.40 d'allocations familiales – on enregistre une *progression continuelle des allocations versées.* Les chiffres pour les 5 années suivantes sont:

1947: fr. 276479.30; 1948: fr. 355237.55;
1949: fr. 363035.46; 1950: fr. 412886.65;
1951: fr. 467517.25; soit au total:
fr. 1885874.61.

Ce *total éloquent* témoigne de l'effort des hôteliers suisses et montre que, sans être à l'avant-garde sur le plan social, la Société suisse des hôteliers figure en bon rang parmi les professions qui s'intéressent aux œuvres en faveur des salariés, puisque dans la majorité des cantons elle peut être considérée comme précurseur, grâce à sa caisse d'allocations familiales et sa participation financière à la caisse d'assurance chômage Paho.

L'effort social en Suisse

On *sousestime* parfois l'effort social fait en *Suisse,* car on ne tient pas compte du *niveau des salaires* et du standard de vie de notre population. De nombreuses prestations sociales sont réglées dans les multiples *contrats collectifs de travail* et sont, de ce fait, moins facilement évaluables en pour cent du salaire.

Si l'on prend le cas de l'*hôtellerie,* des évaluations prudentes permettent de constater que les charges sociales représentées par les cotisations aux caisses d'allocations familiales, d'assurance vieillesse et survivants, chômage, les primes d'assurance contre les accidents, les indemnités de maladie, les congés payés, etc., etc. finissent par *représenter le 10 à 12% de la rémunération globale* comprenant le salaire en espèces, les prestations en nature et la participation aux taxes de service, en d'autres termes *le 10 à 12% du salaire déterminant pour la cotisation de l'assurance vieillesse et survivants.*

Certes, dans d'autres pays – en France par exemple – les charges sociales des entrepreneurs atteignent 45,2%. Les éléments principaux en sont les allocations familiales (15,8%), les congés payés (7,2%), les assurances sociales (5,4%), les accidents du travail (5,13%), les allocations aux vieux travailleurs (3,6%), le chômage en général (1,5%). Il est hors de doute que nous sommes là en présence d'un cas extrême et que les avantages qui résultent d'un tel système pour l'économie nationale sont loin d'être concluants. Par la force des choses, les salaires sont maintenus à des niveaux très bas et ils n'augmentent que proportionnellement à une *inflation* qui est aussi ruineuse pour le travailleur et l'employé que pour le patron.

Il n'existe en Suisse pas moins de *1300 contrats collectifs de travail en vigueur assurant des congés payés, des jours fériés payés, des prestations en cas de maladie,* etc., etc.

Près de 8000 fondations, au sein des entreprises, assurent le versement de *prestations sociales* à côté de celles de l'assurance vieillesse et survivants (assurance officielle) et de multiples autres mesures et prévoyances ont été prises par diverses maisons en faveur de leur personnel.

Autres exemples, dans le canton de Berne, les *charges sociales* représentent pour les *ferblantiers-appareilleurs* 38,3 ct. du salaire horaire, c'est-à-dire, 13,5% du salaire, et, dans le canton de Vaud celles des entreprises de chauffages centraux s'élèvent à 17,2% du salaire.

*

Certaines caisses professionnelles familiales demandent des contributions beaucoup plus considérables pour verser des allocations plus substantielles. La caisse des imprimeurs et industries du papier, dont le siège est à Berne prélève mensuellement fr. 43.– par ouvrier et fr. 23.50 par ouvrière pour la caisse d'allocations familiales seule, mais son personnel marié bénéficie d'une allocation de fr. 35.– par ménage, de fr. 15.– par enfant et de fr. 100.– lors de la naissance d'un enfant (dans certains cantons).

Les constatations ci-dessus nous prouvent que la Suisse est *loin d'être en arrière* en matière de prestations sociales, mais elles montrent aussi – par la comparaison des primes prélevées et des allocations versées – qu'il est certaines limites tant supérieures qu'inférieures qu'il ne faut pas dépasser. Une augmentation des prestations entraîne parfois des charges exagérées par rapport aux avantages qu'en retirent les bénéficiaires des allocations. De même, on ne peut trop réduire le taux des cotisations, si l'on ne veut pas s'exposer à des surprises possibles en raison de la tendance générale actuelle.

La main-d'œuvre étrangère pour la saison d'hiver 1952/53

La section de la main-d'œuvre et de l'émigration de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail a adressé une circulaire aux offices de travail cantonaux, circulaire qui fixe les directives à suivre pour l'*admission en Suisse de la main-d'œuvre étrangère.* Conformément aux décisions de la commission paritaire pour les questions d'immigration et d'émigration intéressant le personnel d'hôtels et de restaurants, on devra en général s'en tenir à la procédure appliquée jusqu'à maintenant. Les difficultés accrues auxquelles on semble se heurter pour obtenir à temps du personnel saisonnier, ont obligé la commission d'examiner sensiblement plus tôt que de coutume la question de l'*admission de cette main-d'œuvre pour la saison d'hiver 1952–1953.* Ce qui est réjouissant, c'est de voir que l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, se basant sur les objections fondées de la Société suisse des hôteliers contre la lenteur et la complication des formalités, insiste avec énergie auprès des offices cantonaux pour qu'ils liquident les demandes *dans les plus brefs délais et sans complications inutiles.* Ceux qui auront fait la pénible expérience d'attendre 15 jours et parfois plusieurs semaines pour qu'une décision soit prise au sujet de leur demande de personnel, apprendront avec satisfaction que les autorités ont décidé de remédier à cette situation intenable.

Dans sa circulaire l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail expose en particulier ce qui suit:

La pénurie de personnel hôtelier du pays commençant à poser un problème fort grave et le recrutement d'employés à l'étranger se heurtant à des difficultés croissantes, ce serait rendre un bien mauvais service à notre hôtellerie que de la priver encore d'un personnel recruté à grand'peine en ne traitant pas les cas avec la diligence voulue. Il est possible de liquider sans retard les demandes en question selon les instructions données précédemment sans que les intérêts de notre main-d'œuvre subissent un préjudice. En traitant les demandes portant une date d'entrée relativement tardive, il convient de ne pas commettre l'erreur de renvoyer à plus tard l'examen du cas pour le simple fait qu'un laps de temps de 2 ou 3 mois sépare le moment où la demande est présentée de l'époque prévue pour la prise d'emploi. Il n'y a plus en effet comme autrefois à l'étranger une nombreuse main-d'œuvre n'attendant que de pouvoir venir travailler en Suisse, faute d'autres possibilités de gain. Cette main-d'œuvre est généralement en mesure, à l'heure actuelle, de trouver dans son pays où ailleurs des possibilités d'existence aussi favorables si ce n'est meilleures qu'en Suisse. Si l'employeur ne peut remettre à ce personnel étranger longtemps déjà avant le début de la saison un contrat de travail et une assurance d'autorisation de séjour de la police des étrangers, il court le risque de ne pouvoir s'assurer ses services.

Comme on est déjà certain qu'on ne disposera pas en suffisance, d'ici peu de temps, de personnel appartenant au 3e groupe, il n'y a aucun risque pour notre marché du travail à liquider les demandes y relatives sitôt qu'elles sont présentées. Mais il sera également possible, en règle générale, de traiter en un laps de temps relativement bref les demandes concernant les 1er et 2ème groupes d'employés s'il est prouvé qu'on ne peut recourir aux services d'un employé du pays.

La question de *l'occupation des employés saisonniers étrangers engagés en été* devra être examinée minutieusement par les autorités compétentes pour chaque cas particulier. L'office ci-dessus mentionné expose comme suit le problème dans la circulaire dont nous parlons:

Dans les montagnes, l'exploitation des hôtels ne peut être assurée que pendant une période relativement brève en été; durant la saison d'hiver, ces établissements restent en revanche généralement ouverts pendant plusieurs mois. Le personnel du pays qui y revendique les emplois durant la saison d'hiver, les délaisse fréquemment l'été pour prendre ailleurs des emplois saisonniers de plus longue durée. Si cette attitude des employés du pays est compréhensible à certain point de vue, il n'en reste pas moins qu'elle ne va pas sans graves inconvénients pour les employeurs; elle contraint non seulement les hôteliers à recruter leur personnel deux fois par an, mais les expose encore au risque de ne pas trouver d'employés pour la saison d'été. C'est la raison pour laquelle certains hôtels n'auraient pas été ouverts pour la dernière saison d'été.

Depuis que les employés d'hôtel étrangers n'ont plus, comme nous l'avons déjà exposé, autant d'intérêt que par le passé à venir prendre emploi dans notre pays, il est arrivé récemment, dans quelques cas, que les intéressés ne se sont déclarés d'accord d'accepter un engagement saisonnier de courte durée pour la saison d'été qu'à la condition d'obtenir une autorisation de travailler l'hiver dans le même établissement.

Nous connaissons parfaitement les difficultés qu'il y a à trouver une solution qui satisfasse tout le monde. Il est évident que le personnel *indigène* qui possède des capacités et des connaissances professionnelles suffisantes devra toujours avoir la *préférence.* C'est dans l'intérêt même de l'hôtellerie qui a absolument besoin d'une réserve suffisante de main-d'œuvre suisse. D'autre part, il ne faut

pas que notre hôtellerie se voit complètement privée de personnel étranger, par le fait que l'engagement d'employés qualifiés donne lieu à des difficultés insurmontables. La situation du marché de travail du personnel d'hôtel et de restaurant est devenue *si grave* pour les employeurs — et aucun signe ne fait prévoir une modification prochaine — que la politique du travail doit être assez souple pour répondre aux besoins urgents de notre branche. Cette politique s'impose si l'on veut éviter que le nombre d'exploitations qui demeurent fermées faute de personnel n'augmente encore à l'avenir. Nous sommes convaincus qu'avec un peu de bonne volonté de part et d'autre, la question de l'occupation en hiver du personnel étranger engagé pour la saison d'été trouvera aussi une solution acceptable aussi bien pour les employeurs que pour les employés.

Pariser Brief

Saison 1952 nicht besser, aber auch nicht schlechter als 1951

Wenn es auch noch zu früh scheint, um sich ein *abschliessendes* Urteil über die Entwicklung und den Erfolg der diesjährigen französischen Fremdenverkehrssaison zu bilden – die, wenn diese Zeilen im Druck erscheinen, noch durchaus unter der Nachwirkung des grössten Ereignisses des Pariser Herbstes, des „Salon de l'Automobile", steht –, so darf man doch, nach allem was man hört und liest, ohne Übertreibung behaupten, dass sie für die französischen Hoteliers *im ganzen befriedigend* verlief und für Paris während des Monats Oktober in allen Hotelkategorien sogar einen neuen Rekord erreichte. Man schätzt sowohl in den „Palace"-Unternehmen als auch in den Erstklass- und mittleren Hotels die Zahl der Besucher des Oktobers auf mindestens 10% höher als im Oktober 1951. Jedenfalls waren *sämtliche 34500 Pariser Hotelzimmer* in den 14 Tagen, in denen in der Hauptstadt – neben dem Salon – nicht nur sechs andere Fachmessen stattfanden, sondern auch das Fussballänderspiel Frankreich–Deutschland mehrere Tausend Sonderzug- und Autocargäste über den Rhein bis in die „Ville Lumière" zog, „full up" besetzt. Die *Kehrseite* eines solchen Touristenbooms liegt erfahrungsgemäss darin, dass die Qualität der Beherbergung und der Verpflegung, besonders in den eigentlichen Fremdenverkehrsvierteln, unter der Qualität zu leiden pflegt. Insbesondere scheinen die Schlachtenbummler des Match „Franco–Allemand" von der Aufnahme enttäuscht gewesen zu sein, die sie in Paris fanden. Doch mag daran unter anderem der Umstand schuld gewesen sein, dass einige der deutschen Reisebureaus, zum Teil aus Unkenntnis der Pariser Hotelverhältnisse in der Hochsaison ihren Kunden Versprechungen machten, die sie nicht einhalten konnten und sie unter Bedingungen unterbringen mussten, die weder dem Ruf der Pariser Hotelwirtschaft noch den Preisen entsprachen, welche die betreffenden Touristen tatsächlich bezahlt haben. Gerade diese Kontroversen werfen erstmals – nicht nur für die französischen Hoteliers – ein Problem auf, das wir den nationalen Verbänden der Reiseagenturen und auch der „Asta", wenn nicht für ihren diesjährigen, so doch für ihren nächsten Kongress zur angelegentlichen Prüfung empfehlen, nämlich die *Prospekttreue bei solchen Kollektivreisen.* Nicht nur europäische Touristen, sondern auch amerikanische Gäste, die bekanntlich von der Einrichtung der Reiseagenturen regelmässig und jedenfalls weit häufiger Gebrauch machen als Europäer, beklagen sich mehr und mehr darüber, dass sie bei derartigen Pauschalreisen überfordert werden. Fällt das Missverhältnis zwischen gebotener Leistung und bezahltem Preis auf die betreffenden Agenturen zurück, so könnte das dem Hotelier gleichgültig sein. Leider richtet sich aber die Enttäuschung des Gastes nicht selten gegen den Gastwirt, der gar nichts dafür kann, dass dem betreffenden Touristen *sein* Hotel zugewiesen wurde, dass aber die Qualität des Etablissements unter Umständen nicht dem Preis der *weit höheren Qualitäten* entspricht, den der Gast an das Reisebureau entrichtete und der nicht eingehalten wurde.

Von einer *Baisse* der *Hotel- oder Mahlzeitenpreise* kann allerdings in Paris bisher noch kaum die Rede sein, wenn sich auch einige Pariser Restaurants sichtlich bemühen, durch Zusammenstellung relativ billiger Prix-Fixe-Menus einschliessend die Getränke und den Bedienungszuschlag, insbesondere den devisenarmen Engländern und den Durchschnittsamerikanern, den Aufenthalt in der an sich zwangsläufig teuren 5-Millionen-Stadt budgetmässig zu erleichtern. Jedenfalls kann man den französischen Hoteliers nicht „en bloc" vorwerfen, dass sie die Rekordkonjunktur dieses Herbstes irgendwie zu ungunsten der Gäste systematisch ausgenutzt haben. Auch der Tischwein ist nicht teurer geworden, sondern eher billiger. Für den guten Kaffee und für die Fruchtsäfte und Mineralwasser wird nicht mehr bezahlt als im vergangenen Jahr. Kurzum: die französische Hotelindustrie im ganzen und die Pariser im besonderen hat begriffen, wohin es führen kann, wenn man die Preise unter dem „Druck der Nachfrage" etwa so in die Höhe schraubt, wie dies voriges Jahr in Österreich und in diesem Jahr in Spanien der Fall gewesen zu sein scheint.

Als Abschluss dieser kurzen Betrachtung darf darauf hingewiesen werden, dass die „Fédération Nationale de l'Industrie Hôtelière", deren derzeitiger Präsident, Marcel Bourseau, übrigens in der Verbandszeitschrift die Generalisierung der bekannten Vorwürfe gegen die „zu teuren französischen Hotels" unter ähnlichen Motivierungen zurückwies, ihre Jahresversammlung im kommenden November in Marseille abhält, dass dagegen der für den Herbst geplante „dritte Salon der Pariser Hotelindustrie" auf das nächste Frühjahr verschoben wird. Dr. W. Bg.

Aktion zur Förderung des Alpinismus

Die Durchführung bzw. administrative Abwicklung der *Bergführeraktion* war auch in diesem Sommer wieder dem Schweizerischen Skischulverband übertragen worden. Dem von Herrn *Christian Rubi*, Wengen, erstatteten *Rechenschaftsbericht* sind aufschlussreiche Einzelheiten zu entnehmen. Vor allem geht aus ihm hervor, dass mit einem bescheidenen Aufwand von 156000 Franken (rund 38000 Fr. mehr als im Vorjahr) ganz Wesentliches zur *Erhaltung des Bergführerberufes* erreicht werden konnte. Gerade die Urteile von Bergführern beweisen, dass sich diese Aktion für sie und für die Gebirgsbevölkerung sehr *segensreich ausgewirkt* hat. Für die Hotellerie und den Fremdenverkehr ist ihre propagandistische Wirkung unverkennbar. Die Frage, inwiefern der *Alpinismus* durch sie eine Förderung erfuhr, lässt sich auf Grund der vorliegenden Ergebnisse noch nicht schlüssig beantworten. Immerhin spricht die Vermutung eindeutig dafür, dass eine Fortsetzung der Aktion mit der Zeit dem Alpinismus wieder eine grössere Breitenentwicklung zu geben vermöchte, rekrutieren sich doch die Teilnehmer an geführten Touren zu einem erheblichen Teil aus Kreisen, die ohne die Verbilligung auf den Genuss einer Hochgebirgstour mit Führer verzichten würden oder müssten. Die Tatsache, dass nicht einmal die Hälfte der begünstigten Touristen Hotelgäste waren, zeigt die grosse *soziale Streuung* der Aktion. Dass von einer Wiederbelebung des Alpinismus auf die Dauer namentlich die *Berghotellerie* profitieren würde, bedarf keines besonderen Nachweises. Sie hat denn auch das grösste Interesse daran, dass der sympathische Bergführerberuf, für dessen Erhaltung auch viele nichtökonomische Gründe sprechen, vor einer weiteren Verkümmerung bewahrt bleibt. (Die Red.)

Frühere Aktionen

In den Wintern 1950/51 und 1951/52 wurden die Schweizer *Skischulen* der Bergkurorte aus Bundesmitteln um Fr. 1.50 bzw. Fr. 1.– je Halbtageslektion verbilligt, wozu folgende Beiträge erforderlich waren:

Region	1950/51 Fr.	1951/52 Fr.	Skischulen 1950/51	Skischulen 1951/52
Graubünden ..	222905.50	177375	21	24
Bern	113311.50	95162	12	14
Wallis	28737.50	37265	7	8
Zentralschweiz	42134.50	33247	8	7
Nordostschweiz	38717.50	31543	5	5
Westschweiz .	23101.—	17530	7	7
Total	468907.50	392122	60	65

Die Frequenzsteigerung betrug im ersten Winter *45,1%* und im zweiten *15,6%* oder auf den Durchschnitt der ersten fünf Nachkriegsjahre bezogen *71%*. Dadurch wurden Tausende von Skifahrern ausgebildet, die den Wintertourismus künftighin günstig beeinflussen. Die *letztjährige Bergführeraktion* wird durch die nachstehenden Zahlen veranschaulicht:

Gebiet	Bergführer Anzahl	Bergführer %	Ausger. Beiträge Fr.	Ausger. Beiträge %
Zermatter Tal ..	102	24,3	38630	32,6
Saastal	72	17,1	27251	23
Übriges Wallis und Waadt ..	71	16,7	17101	14,4
Berner Oberland	104	24,8	23448	19,7
Zentralschweiz .	27	6,4	3663	3
Graubünden ...	43	10,2	8439	7,1
Total	419		118532	

Auf die noch berufstätigen 419 Bergführer entfiel ein Durchschnittsbeitrag von Fr. 283.–, woraus sich ein mittlerer Sommerverdienst errechnen lässt, der unter Berücksichtigung der verhältnismässig wenigen nichtsubventionierten Touren kaum mehr als Fr. 1000.– betrug. Auf Grund der durch eine Rundfrage erhaltenen Angaben wurde festgestellt, dass die Tarifermässigung zu einer *mindestens dreissigprozentigen Verbesserung der Bergführereinkommen* Anlass gegeben und den Alpinismus offensichtlich belebt hat.

Tarifverbilligung im Sommer 1952

Die nochmalige Ermässigung der Bergführertarife erfolgte in gleicher Weise wie im Vorjahr, jedoch wurde der Anfang der Begünstigung vom 15. Juli auf den 15. Juni vorverlegt. An den bestehenden Durchführungsbestimmungen, die sich bewährt hatten und eine *denkbar einfache Kontrolle* gestatteten, wurde sozusagen nichts geändert. Der Tourist zahlte 70% der Taxe. Die restlichen 30% wurden dem Bergführer aus Bundesmitteln überwiesen, nachdem er ein klar ausgefülltes Abrechnungsformular eingereicht hatte. Das sorgfältige Ausfüllen eines Formulars forderte vom Bergführer einen mittleren Zeitaufwand von fünf Minuten. Nach aufmerksamem Studium der knapp zwei Seiten umfassenden Direktiven konnte er seinen ganzen Sommerverdienst in einer Stunde fakturieren. Als Kontrollorgan war wiederum das Sekretariat des Schweizerischen Skischulverbandes bestimmt, das die richtigbefundenen Abrechnungen über das Eidgenössische Amt für Verkehr an die Finanzkontrolle des Bundes weiterleitete, welche die Auszahlung der Guthaben anordnete.

Die *Zahl der Abrechnungen* ist von 3800 im Vorjahr auf 4200 angewachsen, die in 2041 Anweisungen beglichen wurden. Auf den einzelnen Tag entfielen im Durchschnitt 40 Beitragsformulare.

Die Zusammenstellung der Auszahlungen an die einzelnen Talschaften, Kantone oder Regionen, die wir hier einfügen, vermittelt interessante Aufschlüsse über das Bergführerwesen.

Gebiet	Bergführer		Ausger. Beiträge	
Zermatter Tal ..	91	22,7	50103	32
Saastal	61	15,2	33169	21,2
Übriges Wallis und Waadt ..	78	19,5	26648	17
Berner Oberland	105	26,2	28331	18,1
Zentralschweiz .	25	6,2	5723	3,6
Graubünden ...	43	10,7	12510	7,9
Ganze Schweiz .	403		156484	

An der Aktion beteiligten sich 16 Bergführer weniger als im Vorjahr, was bei dem allgemeinen Rückgang der aktiven Berufsvertreter zu erwarten war. Die ausgerichtete Subvention ist um Fr. 3793.– oder 32% gestiegen, weil mit der Leistung von Beiträgen schon im Juni begonnen und der Alpinismus *durch eine lange Schönwetterperiode begünstigt* wurde. Der aussergewöhnlich frühe, von ausgiebigen Schneefällen begleitete Herbsteinbruch bereitete der Bergsteigersaison ein plötzliches Ende. Unter normalen Spätsommerverhältnissen hätten sich die Bergführer endlich wieder einmal eines einigermassen befriedigenden Einkommens erfreuen dürfen.

Aus dem vorliegenden Zahlenmaterial lässt sich ein *mittlerer Sommerverdienst* von 1400 Fr. errechnen, wenn für nichtbeitragsberechtigte Touren 100 Fr. eingesetzt werden. Wir haben hier ein typisches Beispiel für die Einkommensverhältnisse der Gebirgsbevölkerung.

Unter den durch die Aktion erfassten Touristen begegnen uns in erster Linie *Schweizer* aus den verschiedensten Volkskreisen und Berufen, dann aber auch Franzosen, Belgier, Italiener, Amerikaner und wiederum recht viele Deutsche. Die Engländer gerieten ins Hintertreffen. Dass die Tarifermässigung seitens der Gäste unserer Gebirgskurorte begrüsst wurde und sich wirtschaftsfördernd auswirkte, ist selbstverständlich. Mancher Alpinist konnte sich endlich einmal zu einer „geführten" Tour entschliessen und das *Gefahrenmoment* dadurch weitgehend ausschalten. Für die Bergführer war es besonders angenehm, dass die Herabsetzung der Tarife ihnen gestattete, die Zahl der Touristen bei schwierigen Begehungen, in erster Linie Felskletterein, auf ein verantwortbares Mass zu beschränken. Die Touren konzentrierten sich auffallend stark auf die sogenannten Modeberge. Die Namen Matter- und Zinalrothorn, Allalinhorn, Pigne d'Arolla, Blümlisalp, Mönch und Jungfrau, Wetterhorn, Piz Palü und Bernina beherrschen das Feld der Abrechnungen.

Aus den Antworten auf einen in 268 Exemplaren verschickten Fragebogen ist ersichtlich, dass ein Bergführer während des Sommers durchschnittlich 33 Touristen begleitete. Wir kommen so auf eine Gesamtzahl von rund 14000 geführten Bergsteigern, von denen *5000* durch die ermässigten Tarife zu Bergfahrten veranlasst wurden. Nahezu *die Hälfte* der begünstigten Alpinisten waren *Hotelgäste.* Manchen ermöglichte das eingesparte Geld, den Bergführer länger zu beschäftigen als vorgesehen war oder den Aufenthalt im Ferienort auszudehnen. Nach der Auffassung der meisten Bergführer ist gut *ein Drittel des Sommerverdienstes der Tarifermässigung zu verdanken.* Fast einstimmig wird der Wunsch geäussert, es möchten auch im nächsten Sommer Mittel bewilligt werden, um die begonnene Wiederbelebung des Bergsteigens fortzusetzen.

Von den für die vier Aktionen beschlossenen Krediten wurden 360000 Fr. nicht beansprucht. Die dem Skischulverband ausgerichtete Vergütung für Vorbereitung, Reisen, Durchführung und Kontrolle, Abschlussarbeiten, Drucksachen, Porti und Bürospesen aller Aktionen beträgt nicht mehr als 12000 Fr. oder rund 1 Promille der ausbezahlten Gelder. Diese wurden ihrer Zweckbestimmung unter dem Grundsatz grösster Sparsamkeit und Gewissenhaftigkeit zugeführt. Der Erfolg der bundesrätlichen Massnahmen, die erst nach eingehender Prüfung aller in Betracht fallenden Gründe beschlossen wurden, lässt sich nicht bestreiten und aus der Welt schaffen.

*

(Wir werden in der nächsten Nummer einige typische Stimmen aus Bergführerkreisen veröffentlichen.)

Zur Lage auf dem Schlachtviehmarkt

Die Verwaltung der *Schweizerischen Genossenschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung* (GSF.) tagte am 13. Oktober 1952 in Bern unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, G. Rutishauser, und befasste sich einlässlich mit der gespannten Lage auf dem Schlachtviehmarkt.

Bei der gegenwärtigen Grösse der Viehbestände befinden sich Angebot und Nachfrage auf dem Schlachtviehmarkt in einem labilen Gleichgewichtszustand, der leicht gestört werden kann. Das hat sich bereits im letzten Juli gezeigt, als das Angebot infolge der Dürre derart zunahm, dass die Importe von Qualitätsschlachtvieh eingestellt, die Richtpreise der mittleren Bankviehqualitäten und des Wurstviehs auf die unterste zulässige Stufe gesenkt und die Überschussverwertung angeordnet werden musste. Vom August ab hat sich dann die Lage wieder etwas normalisiert, so dass die Überschussverwertung unterbrochen werden konnte. Gegen Ende September begannen sich aber neue Schwierigkeiten zu häufen. Das anhaltend kalte, regnerische Wetter, Schneefälle und Fröste haben dem Wachstum ein frühes Ende gesetzt, so dass ein *vorzeitiger Beginn der Dürrfütterung* vor der Türe steht. Diese Tatsache ist angesichts der mengenmässig bescheidenen Dürrfuttervorräte besonders unerfreulich. Dazu kommt, dass der Nutz- und Zuchtviehabsatz trotz starken Preisabschlägen und Exportförderung stockt. Diese Umstände haben das *Angebot an Tbc-Ausmerztieren* zum Schlachten stark anschwellen lassen. Mangels Absatz wird neuestens auch Nutzvieh geringerer Qualität zu Schlachtvieh deklassiert. Das Angebot an Bankvieh mittlerer Qualität und an Wurstvieh hat aus diesen Gründen in jüngster Zeit sprunghaft zugenommen und übersteigt bei weitem die Nachfrage für den laufenden Bedarf.

Im Hinblick darauf hat die Verwaltung der GSF. beschlossen, die *3. Stufe der allgemeinen Überschussverwertung* in Kraft zu setzen. Um der Massnahme Nachdruck zu verleihen und die Absatzmöglichkeiten zu erhöhen, wurde gleichzeitig eine *zusätzliche* Überschussverwertung *auf freiwilliger Grundlage*, aber mit Beiträgen der GSF. aus dem Fonds zur Sicherung der Überschussverwertung angeordnet. Daneben wurden Fragen des Schlachtviehexportes behandelt, die aber noch nicht spruchreif sind. Trotz dem schweren Druck, unter dem sich die bäuerliche Bevölkerung infolge des misslichen Wetters befindet, durfte nicht übersehen werden, dass es notwendig sein wird, das Angebot etwas zu steuern, wenn die vom Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement genehmigten Mindestpreise eingehalten werden sollen.

WIR UND DER WEIN

Eine erfreuliche Feststellung – der Ausschank im Deziliterglas

Der Zufall wollte es, dass wir unlängst in einem Gebiet Militärdienst absolvierten, das bezüglich des Ausschankes von einheimischen Weinen einen nicht besonders guten Ruf hat. Auf den Weinkarten der meisten dortigen Gaststätten stehen fast durchwegs die Rotweine an erster Stelle. Tiroler und andere italienische Provenienzen, dazu französische Weine, inklusive Algerier, haben die Priorität. Wir wollen gerecht sein und immerhin bemerken, dass in der Regel noch einem Dôle die Ehre erwiesen wird, aber weil im Vergleich zu den ausländischen „Konkurrenten" teurer, so eben erst am Schlusse der roten Stufenleiter. Zuunterst auf der Karte folgen dann noch zwei, allenfalls drei schweizerische Weissweine, und zwar immer ein Fendant, oft sogar ein Johannisberg als zweiter Walliser, ferner ein Waadtländer oder Neuenburger.

Mit nicht geringer Überraschung fanden wir auf zwei Weinkarten in der Ortschaft auch die Ausschankpreise *pro Deziliter.* Eine Rücksprache mit diesen Wirten hat ergeben, dass sie zu dieser Neuerung durch einen unserer Kurse für die „Förderung des Ausschankes von Schweizer Wein und Traubensaft im Gastgewerbe", angeregt worden sind. Ostentativ erzählte man uns, dass es nur so möglich gewesen sei, nach und nach unter der Ortsbevölkerung schliesslich auch etwas Interesse für einheimische Weissweine zu finden.

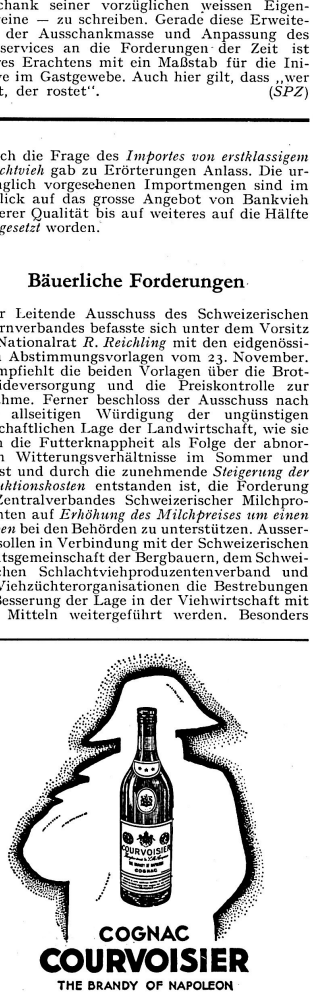
Seit Jahren proponieren wir, wenigstens den Weisswein im 1-Deziliter-Ballonglas auszuschenken. Wir wissen auch, dass sich diese Methode verschiedenenorts in der Westschweiz (auch in einzelnen Etablissements der deutschen Schweiz) recht gut eingeführt hat. Es gibt, wir betonen es immer wieder, keinen besseren uns bekömmlicheren *Aperitif* als ein Glas Weisswein. Vielen ist es jedoch zuviel, auf nüchternen Magen einen Zweier oder Römer zu trinken, und alle diese begrüssen deshalb den Service pro 1-Deziliter. Auch in psychologischer Beziehung ist dieses Vorgehen in der heutigen Zeit der Nüchternheitstendenz zweifellos richtig. Einen überraschend guten Erfolg brachte ein praktischer Grossversuch in den Gaststätten von Lugano während der heurigen Fiera mit dem Ausschank von Merlot VITI im Deziliterglas. Wir haben übrigens auch im klassischen Rotweinland Frankreich, so vor allem in Paris, wiederholt feststellen können, dass in den vielen Aperitif-Bars nicht nur die mit gewaltiger Reklame propagierten, in allen Farben schillernden Aperitifs ausgeschenkt werden, sondern auch Weissweine.

Ohne unsere einleitende Kritik irgendwie abschwächen zu wollen, fanden wir es doch für angezeigt, ein Wort der Anerkennung für die Initiative dieser Wirte unseres Kantonnementsrayons — in dem übrigens ein Restaurateur über die Kantonsgrenzen hinaus bekannt ist für den Ausschank seiner vorzüglichen weissen Eigenbauweine — zu schreiben. Gerade diese Erweiterung der Ausschankmasse und Anpassung des Weinservices an die Forderungen der Zeit ist unseres Erachtens mit ein Maßstab für die Initiative im Gastgewebe. Auch hier gilt, dass „wer rastet, der rostet". (*SPZ*)

Auch die Frage des *Importes von erstklassigem Schlachtvieh* gab zu Erörterungen Anlass. Die ursprünglich vorgesehenen Importmengen sind im Hinblick auf das grosse Angebot von Bankvieh mittlerer Qualität bis auf weiteres auf die Hälfte *herabgesetzt* worden.

Bäuerliche Forderungen

Der Leitende Ausschuss des Schweizerischen Bauernverbandes befasste sich unter dem Vorsitz von Nationalrat *R. Reichling* mit den eidgenössischen Abstimmungsvorlagen vom 23. November. Er empfiehlt die beiden Vorlagen über die Brotgetreideversorgung und die Preiskontrolle zur Annahme. Ferner beschloss der Ausschuss nach einer allseitigen Würdigung der ungünstigen wirtschaftlichen Lage der Landwirtschaft, wie sie durch die Futterknappheit als Folge der abnormalen Witterungsverhältnisse im Sommer und Herbst und durch die zunehmende *Steigerung der Produktionskosten* entstanden ist, die Forderung des Zentralverbandes Schweizerischer Milchproduzenten auf *Erhöhung des Milchpreises um einen Rappen* bei den Behörden zu unterstützen. Ausserdem sollen in Verbindung mit der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft der Bergbauern, dem Schweizerischen Schlachtviehproduzentenverband und den Viehzüchterorganisationen die Bestrebungen zur Besserung der Lage in der Viehwirtschaft mit allen Mitteln weitergeführt werden. Besonders



wird verlangt, dass bei den jetzigen *Überschüssen* an eigenen Schlachttieren jegliche *Einfuhr von Schlachtvieh und Fleisch eingestellt* werde.

Rapsanbau und Rapsöl

Noch vor 10 Jahren war der Rapsanbau in der Schweiz praktisch bedeutungslos. Erst der Krieg, der die Zufuhr von Oliven- und Arachide-Öl lahmlegte, hat der Rapskultur wieder einen Auftrieb gegeben, mehr der Not gehorchend als dem eigenen Trieb. Seither erfreute im Frühjahr das leuchtende Gelb der Rapsfelder das Auge des aufmerksamen Betrachters unserer Landschaft. Doch in den letzten Jahren sind diese freundlichen Oasen in unserem Ackerland wieder spärlicher geworden. So froh man während der Mangeljahre über unser einheimisches Rapsöl war, so schnell hat sich der Verbrauch nach der Normalisierung unserer Versorgungslage mit Speiseölen wieder auf die üblichen Importöle umgestellt. Geschmacklich vermochte es nämlich bis vor kurzem nicht ganz zu befriedigen, und so ist der Rapsanbau in der Schweiz seit dem Kriege um fast drei Viertel zurückgegangen.

Unsere Behörden möchten aber den Rapsanbau in der Schweiz erhalten, und zwar nicht nur aus kriegswirtschaftlichen Gründen. Wohl ist es gerade im Hinblick auf die Versorgung unseres Landes in Zeiten weltpolitischer Krisen von grosser Wichtigkeit, dass die mühsam erworbene *Anbautechnik* nicht verlorengeht. Daneben aber kommt dem Raps eine grosse Bedeutung für die *Landwirtschaft* zu, weil er für die Fruchtwechselwirtschaft ganz besondere Vorteile aufweist. Er säubert das Feld und beeinflusst die Bodenqualität in denkbar günstigstem Sinne. Aber auch dem Konsumenten erwachsen aus dem Rapsanbau konkrete Vorteile, kommt doch für ihn das Rapsöl dank den Förderungsmassnahmen des Bundes pro Liter um etwa 40 Rappen billiger zu stehen, als die gleiche Menge der andern Speiseöle. Diese Preisdifferenz ist mitnichten qualitätsbedingt, denn seit dem Kriege ist es dank den Fortschritten der Raffinierungstechnik gelungen, das Rapsöl zu desodorisieren und es geschmacklich den Konkurrenzprodukten ebenbürtig zu machen.

Im Rahmen der Basler „Grünen Woche" schilderte kürzlich Vizedirektor *Keller* von der Abteilung für Landwirtschaft die vom Bunde getroffenen Massnahmen zur Sicherung unserer Landesversorgung, worunter dem Rapsanbau eine besondere Bedeutung zukommt. Für das Jahr 1952 wurde die Anbaufläche auf 2500 Hektaren festgesetzt. Sie lieferte einen Ertrag von 6000 Tonnen Raps, der als sehr gut bezeichnet werden kann — nicht zuletzt eine Folge des warmen, sonnigen Wetters. Die Ölausbeute beträgt etwa 40% der Erntemenge. Über die Verwendbarkeit des Rapsöls in der Küche als einwandfreies Speiseöl lieferten die vom Basler Gaswerk schmackhaft zubereiteten Kostproben an Gebackenem sowie diverse Salate den besten Beweis. Zweifellos wird angesichts des preislichen Vorteils auch das *Gastgewerbe* und *Hotellerie* dem qualitativ einwandfreien *Rapsöl* in Zukunft vermehrte Aufmerksamkeit schenken.

Nouvelles de Montreux

Un départ à l'Office du tourisme

On pouvait lire la semaine dernière dans le «Journal de Montreux» l'information suivante:

«Nommé à l'essai directeur de l'Office du tourisme en 1951, à la suite du départ de M. R. A. Albias, M. *Pessina* a donné sa démission et quittera ces fonctions prochainement.

Il était venu en notre ville après avoir dirigé l'Office du tourisme de Lucerne et avoir occupé un poste dans le tourisme à San-Remo. Au cours de sa période d'activité à la tête de l'Office du tourisme de Montreux, il a fait des voyages de propagande dans divers pays, et notamment en Allemagne et en Italie du Nord. A réitérées reprises, il a accueilli en notre ville des hôtes étrangers, tels que journalistes ou représentants d'agences de voyages, et maintenu ainsi le contact entre une station de tourisme telle que la nôtre et ceux qui peuvent lui envoyer de la clientèle.

Nous croyons savoir que ce départ sera suivi d'une réorganisation de l'Office du tourisme de Montreux pour l'adapter aux conditions nouvelles du tourisme et d'une clientèle nettement différente de celle d'avant-guerre».

Nous voudrions ici aussi exprimer tout le regret que nous cause un tel départ, car M. *Pessina* a toujours tenu l'Hôtel-Revue au courant des nouvelles montreusiennes et ce n'est jamais en vain que l'on s'adressait à lui. Nos membres ont pu, surtout à l'occasion de notre assemblée des délégués, apprécier son amabilité et sa parfaite connaissance des problèmes du tourisme et de l'hôtellerie.

L'affaire du Casino de Montreux

Nos lecteurs ont été renseignés par la presse quotidienne sur les irrégularités qui se seraient produites au Casino de Montreux et qui passionnent l'opinion publique. Ils savent donc que les autorités ont pris la mesure qui s'imposait tant que des enquêtes sont en cours, soit la fermeture provisoire des jeux.

Nous n'entrerons donc, nous-mêmes, pas plus en détail sur cette affaire avant que la lumière ait été faite et que les esprits se soient calmés.

Pendant la période de suspension, M. *Vital Taussmann*, hôtelier et ancien directeur du Casino, en assumera la direction.

M. Pessina est hors de cause

Par une coïncidence fâcheuse, la nouvelle de la démission du directeur de l'Office du tourisme de Montreux, M. Pessina a été publiée quelques jours avant que n'éclate l'affaire des jeux. Il y a eu naturellement certaines personnes qui ont cru pouvoir établir une corrélation entre ces deux événements. Nous sommes donc heureux de pouvoir publier ci-après le *démenti formel du comité de l'Office du tourisme:*

«Les rumeurs qui circulent à ce propos sont sans aucun fondement.

Nous tenons à le souligner très nettement, d'autant plus qu'elles sont de nature à causer un tort moral considérable à une personnalité dont l'intégrité est totale.

D'ailleurs, M. Pessina n'a jamais été mêlé, directement ou indirectement, aux affaires du Casino.

Nous tenons à relever que l'honnêteté de M. Pessina est exemplaire et qu'il a toujours cherché par son travail à rehausser la renommée de Montreux, tant en Suisse qu'à l'étranger.

Nous espérons que cette mise au point mettra fin aux rumeurs dont nous parlons plus haut et qui, nous le répétons, ne reposent absolument sur rien.»

DE NOS SECTIONS

Federazione cantonale ticinese degli Albergatori

Segnalazioni: 1. Per ragioni — fra altre — di semplificazioni amministrative, l'Autorità cantonale ticinese aveva sostituito nel 1950 il diritto di bollo di fr. 1.— su ogni mazzo di carte da giuoco usate in un Esercizio pubblico, con un aumento del 5% sulle Patenti di Esercizio. La nostra Federazione si è energicamente opposta a questo mutamento che colpiva soprattútto ed ingiustamente gli Alberghi dove il giuoco non viene praticato. Segnaliamo ora con piacere che la nostra azione è stata presa in considerazione ed il Lod. Gran Consiglio del Cantone Ticino ha approvato il messaggio 13. 3. 52. del Lod. Consiglio di Stato che varia il Decreto nel senso che la maggiorazione del 5% verrà *ridotta* al 3% per gli Esercizi con patenti A I e II (Alberghi e pensioni di maggiore e media importanza) e al 4% per quelli con patenti A III (Alberghi e pensioni di minore importanza, locanda ecc.). Si tratta dunque di un *tangibile successo* che farà piacere ai tenitori di Esercizi con alloggio.

2. Attiriamo pure l'attenzione dei nostri soci (particolarmente di quelli che hanno delle insegne reclamistiche esposte lungo le stradee, cc.) sul «Decreto esecutivo sulle insegne e scritte destinate al pubblico» del 2 ottobre 1952, che *limita* ed in parte *vieta l'esposizione di insegne reclamistiche nel Cantone.* L'osservanza del Decrete testè approvato dal Gran Consiglio ticinese può evitare inutili spese o contravvenzioni.

3. In uno degli ultimi Fogli Officiali è stato pubblicato per estenso il *Contratto collettivo di lavoro per l'industria alberghiera* nel Cantone Ticino, ai sensi di ottenerne il *carattere di obbligatorietà generale* per tutti gli Esercizi con alloggio nel Cantone. Come noto il CCL è stato rinnovato in febbraio di quest'anno ed è stato a suo tempo rimesso a tutti i soci. Quale termine di opposizione è stato fissato il 31. 10. 52.

Schweizer Hotelier-Verein Lenk i. S.

Unter dem Vorsitz ihrer Präsidentin, Fräulein *Helen Burkhalter*, Besitzerin des Sporthotels Wildstrubel, versammelte sich die Sektion Lenk am 4. d. M. im Hotel „Kreuz" zur ordentlichen *Jahresversammlung.*

Das Haupttraktandum bildeten die *Wahlen* für demissionierende Vorstandsmitglieder. Als *neuer Sektionspräsident* wurde in geheimer Abstimmung einstimmig Herr *Simon Lötscher*, Direktor des Grand Hotel-Kurhaus und Bad Lenk, gewählt. An Stelle des zurücktretenden Kassiers, Herrn Hans Zwahlen, Besitzer des Hotels „Sternen", beliebte in verdankenswerter Weise Fräulein *Helen Burkhalter.*

Unsere Sektion freut sich, den Direktor des führenden und grössten Hotels am Platz, der sich sehr gut in die hiesigen Verhältnisse eingelebt hat, als Präsidenten gewonnen zu haben. Der abtretenden Präsidentin, Fräulein Helen Burkhalter, die weiterhin im Vorstand verbleibt, sagen wir auch an dieser Stelle für ihre aktive Arbeit herzlichen Dank.

Ein weiteres Traktandum galt dem Gesuch des Grand Hotel-Kurhaus und Bad Lenk, betreffend Rangklass-Erhöhung. Da die Voraussetzungen hierfür laut Preisordnung des SHV. in jeder Hinsicht erfüllt sind und Lenk ein Interesse daran hat, ein Haus ersten Ranges am Platze zu haben, wird das Begehren einmütig gutgeheissen.

Im Hinblick auf den im vergangenen Sommer gefassten Gemeindebeschluss auf Erhöhung der Kurtaxe wurden zuhanden des Verkehrsvereins und für den Eintrag im Schweizer Hotelführer die Winter- und Sommerpreise neu festgelegt.

AUS DER HOTELLERIE

Ein Jubilar

Am vergangenen 4. Oktober konnte Herr *Robert Frick*, Direktor des Hotels *St. Peter* in *Zürich*, bei guter Gesundheit und in voller geistiger Frische seinen 70. Geburtstag begehen. Der Jubilar hat den Beruf eines Hoteliers von Grund auf erlernt und leitete in der Folge verschiedene bedeutende Hotels in der Schweiz mit Erfolg. Unter seiner Leitung hat sich auch das Hotel St. Peter in Zürich zu einem Haus entwickelt, das weit herum einen ausgezeichneten Ruf geniesst. Der Zürcher Hotelier-Verein entbietet Herrn Frick auch an dieser Stelle nochmals seine herzlichsten Glückwünsche. Ad multos annos!

UMSCHAU

Herabsetzung von Bundessubventionen

Der Bundesrat diskutierte in seiner Freitagsitzung über die Herabsetzung der Bundessubventionen, soweit eine solche ohne Gesetzesrevision erfolgen kann. Von einigen Ausnahmen abgesehen, wurde beschlossen, eine *allgemeine Herabsetzung* um 10% in den Fällen vorzusehen, wo gesetzlich keine bestimmte Höhe der Subvention festgelegt ist. Um 20% sollen die Bundessubventionen reduziert werden, die auf keiner gesetzlichen Grundlage beruhen. *Massgebend* für die Herabsetzung soll *die jetzige Höhe der Subventionen* sein. Der Bundesrat wird seine Vorschläge in einer Botschaft an die Bundesversammlung zu-

Der CRUSTEX-Apparat
verhindert und entfernt Verkalkungen in Grossboilern,
ohne Wartung, mit geringsten Betriebsspesen (20 Watt). Zahlreiche Referenzen erstkl. Firmen.
H. R. Hilfiker & Co., Zürich 23
Weinbergstrasse 11 Telephon (051) 26 88 16

GRAND HOTEL BELVÉDÈRE, WENGEN
sucht für die Wintersaison:
Patissier, I. Lingère
Saaltöchter und -kellner
Zimmermädchen
Mädchen und Burschen
für Küche und Office
Casserolier
Handgeschrieb., detaillierte Offerten sind zu richten an Hotel Fürigen, Fürigen (Nidwalden).

Gesucht
für die Wintersaison
Küchenchef (Winter und Sommer)
Saaltöchter
Anfangssaaltöchter
Büropraktikantin
Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre F W 2264 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue-Inserate haben Erfolg!

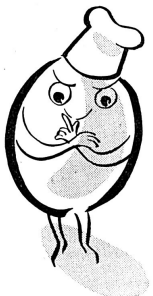
Hôtel de grand luxe, Espagne, cherche pour entrée immédiate un
chef de cuisine
préférence parlant espagnol ou italien. Doit être excellent restaurateur, connaissant à fond le service à la carte soigné. Bonnes conditions. Voyage payé. Offres accompagnées de curriculum vitae et photo sous chiffre H E 2213 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Fräulein
Inhaberin eines Hotels, sucht für die Zwischensaison (20. Oktober bis ca. 15. Dezember) **Posten** in Hotelbetrieb als
Ablösung oder Ferienaushilfe
Spricht deutsch, französisch und etwas italienisch und englisch. Anfragen unter Chiffre M A 2258 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Servieren Sie Ihren Gästen nur das Originalprodukt
Weisflog Bitter!
Seit 70 Jahren ausgezeichnet bewährt. Weisflog Bitter ist mild und gut und darf in keinem Restaurationsbetrieb fehlen.
Kühl serviert bringt er Ihnen dankbare Gäste.

Die kant. Heil- und Pflegeanstalt Rheinau, Kt. Zürich, sucht selbständige
Oberköchin
bewandert in Grossküche. Nur tüchtige, gut ausgewiesene Bewerberinnen kommen in Frage. Offerten sind zu richten an die Verwaltung, Telephon (052) 4 32 01.

Junger Hotelier
(Empfang, Journal, Lagerbuchhaltung, Statistik) mit besten Referenzen, sucht neuen
passenden Wirkungskreis
Peter Malorny, Weissenstadt (Bayern), Marktplatz 5, Deutschland.



Wollt Ihr mit uns zufrieden sein,
so lagert uns auch richtig ein.
Auf Reinlichkeit ist stets zu achten,
lasst uns auch nicht in Säcken schmachten!

Gründliche Reinigung der Lagerräume vor der Einkellerung ist eine wichtige Voraussetzung für gute Haltbarkeit der Kartoffelvorräte. Man lasse sie nie in Säcken stehen und schütte sie nicht direkt auf den Kellerboden, sondern immer auf einen Lattenrost oder in einen Kartoffelkasten, damit eine **gute Luftzirkulation** möglich ist.

(SPZ)

Terrain à bâtir
à vendre
rive ouest Lac de Neuchâtel, près frontière cantonale, sur Vaud ou Neuchâtel, 5000 m² env., bloc ou parcelles, vue imprenable, proximité plages, au-dessus nouvelle route, très accessible. Conviendrait particulièrement pour Restaurant-Tea-room, station-service-auto. Pas de concurrence à proximité. Serait cédé **de préférence pour restaurant sans alcool.** Ecrire sous chiffre P 6457 N à Publicitas **Neuchâtel.**

Das Gemüse der Woche

Rotkabis, Randen, Sauerkraut.

sammenfassen, und dann wird sich auch die finanzielle Tragweite der Kreditermässigung ergeben.

*

Bevor die konkreten Vorschläge des Bundesrates vorliegen, lässt sich die Tragweite der in Aussicht genommenen Kürzung der Bundessubventionen nicht beurteilen. Die Vermutung spricht aber dafür, dass es sich um ein *taktisches Manöver handelt.* Rechnet man etwa im Bundeshaus damit, dass durch die schematische Kürzung im ganzen Lande ein Sturm der Entrüstung entfacht werde, was dann zur Feststellung führen könnte: „Seht, man will keinen Abbau der Subventionen, also müssen neue Steuern her!" Wie wäre es, wenn man in Bern mit der systematischen Preissteigerungs- und Preishochhaltungspolitik, die übrigens auch den Wert der Subventionen beeinträchtigt, Schluss machen würde?

Le prix de la benzine

La presse a longuement parlé ces derniers temps d'une éventuelle augmentation du prix de la benzine et les milieux touristiques se sont également émus de ce qui semble avoir été heureusement — si l'on en croit les promesses gouvernementales — un ballon d'essai. Le Vorort de l'industrie et du commerce avait cherché à connaître la réaction de ses sections à cette solution de faeilité pour défendre la position des transports ferroviaires.

Une enquête économique publiée la semaine dernière dans «La Suisse», donne l'impression rassurante que les autorités fédérales ne sont au courant de rien, M. *Escher,* chef du département fédéral des postes et chemins de fer, a déclaré personnellement aux correspondants de «La Suisse» à Berne *«qu'il était opposé à des mesures de ce genre».* D'autres conseillers fédéraux semblent être du même avis que leur collègue.

Il est donc exact que les chemins de fer fédéraux ont été assez habiles, écrit M. *R. H. Wüst,* pour ne pas se compromettre officiellement dans cette affaire. Mais ce sont certains de leurs experts qui ont les premiers lancé l'idée qui a immédiatement fait couler beaucoup d'encre.

Ce qui est intéressant, c'est en outre de savoir si le prix de la benzine n'est déjà pas *trop élevé* et s'il ne conviendrait pas de l'abaisser plutôt que de l'augmenter encore. Pour le tourisme, la question mérite d'être examinée puisqu'il s'agit en quelque sorte d'une matière première de cette branche économique. Voici à ce sujet les arguments de M. Wüst:

Sur les 63 centimes que nous coûte toute l'année un litre d'essence — dont le prix à son arrivée à la frontière ne s'élève qu'à 18 centimes — sait-on que près de quatre centimes servent à entretenir la fabrique de la célèbre eau d'Ems que l'on nous oblige à consommer chaque hiver?

Il s'agit, nous explique-t-on, d'un «sacrifice indispensable à la défense nationale».

Voilà qui est vite dit. La «défense nationale» est devenue un argument dont on se sert trop facilement pour couvrir toutes sortes de combinaisons qui n'ont parfois aucun rapport avec la politique militaire de la Confédération. On a si bien abusé de ce terme de «défense nationale» que le peuple suisse commence à faire preuve à son égard d'une lassitude qui est compréhensible et dont l'armée commence justement à faire les frais.

Si le chef du Département militaire fédéral ou le chef de l'Etat-major général éprouvaient le besoin de nous démontrer eux-mêmes que, dans l'intérêt de la défense du pays, il est indispensable de maintenir toujours en activité la fabrique d'Ems et de consommer chaque hiver le liquide étrange qu'elle nous livre, ceux qui nous lisent seraient, sans doute, les premiers à s'incliner.

Mais, pour le moment, cette démonstration n'a pas été faite. Et pour cause!

Le contrat passé par la Confédération sous le régime des pleins pouvoirs et qui oblige les consommateurs à utiliser l'eau d'Ems, arrive à échéance en 1954. Certains milieux sont déjà à l'œuvre pour le faire prolonger. Désormais les usagers de la route sont avertis...

AUSLANDSCHRONIK

Florenz, Stadt der Kunst, und „Billige Ferien in Italien"

Von einem in Italien tätigen Mitglied wird uns geschrieben:

Kürzlich haben sich die Hoteliers des Touristenzentrums Florenz zu einer wichtigen Versammlung zusammengefunden. Das Haupttraktandum war der *Neugestaltung der Hotelpreise für 1953* gewidmet. Man war sich darüber einig, dass die diesjährige Sommersaison einen ausserordentlichen Erfolg für die hiesigen Hotels bedeutete und auch darüber, dass die berühmte Kulturstätte ihre Anziehungskraft auch im kommenden Jahre kaum verlieren dürfte. Deshalb, und um die Spesen, die auch hier eine ansehnliche Höhe erreichen, besser wettmachen zu können, wurde ziemlich einstimmig eine *allgemeine Erhöhung der Hotelpreise um 10% für 1953 beschlossen.* Dieser Beschluss bedeutet, dass in einem bekannten Erstklasshotel der Preis für halbe Pension auf 3630 Lire (rund Fr. 25.30), mit Bad auf 4880 Lire (Fr. 34.–), für ein Doppelzimmer mit Bad ohne Frühstück auf 5885 Lire (Fr. 41.–) steigen wird. Die Schweizer Hotellerie wird gut tun, an ihrer vorsichtigen Preispolitik festzuhalten, was nur zu einer weiteren Festigung ihrer Konkurrenzstellung führen wird.

Fremdenverkehr in Südbaden im Winterhalbjahr 1951/52

Für Südbaden wurden im Winterhalbjahr 1951/52 insgesamt (ohne Jugendherbergen und Kinderheime) 308716 Fremdenankünfte und 1485127 Übernachtungen gezählt. Das Winterhalbjahr 1950/51, das 302822 Ankünfte und 1381206 Übernachtungen gebracht hatte, wurde bei den Ankünften um 1,9 und bei den Übernachtungen um 7,5 Prozent überholt. Das *Ausland* nahm an den 308716 Fremdenankünften des Winterhalbjahres 1951/52 mit 28346 oder 9,2 Prozent und an den 1485127 Fremdenübernachtungen mit 73092 oder 4,9 Prozent teil. Von den Fremdenankünften des Winterhalbjahres 1951/52 sind 127775 oder 41,4 Prozent von Großstädten und sonstigen Fremdenverkehrsgemeinden, 77783 oder 25,2 Prozent von Heilbädern und heilklimatischen Kurorten und 103158 oder 33,4 Prozent von Erholungsorten registriert; von den Fremdenübernachtungen entfallen 211857 oder 14,3 Prozent auf Grossstädte und sonstige Fremdenverkehrsgemeinden, 619538 oder 41,7 Prozent auf Heilbäder und heilklimatische Kurorte und 653732 oder 44 Prozent auf Erholungsorte. Für die *Kinderheime* wurden im Berichtszeitraum 9925 Ankünfte und 490514 Übernachtungen festgestellt. Die Zahl der Nächtigungen in den Kinderheimen ist im Vergleich zum Winterhalbjahr 1950/51 um 101153 oder um 26 Prozent gestiegen. *S. K.*

DIVERS

Le trafic aérien en suisse en août

Selon les chiffres recueillis par l'Office fédéral de l'air, à Berne, le nombre de passagers s'est élevé, pour le mois d'août, à 38569 pour Zurich (34880 en août 1951), à 28682 (23811) pour Genève, à 1899 (1446) pour Bâle et à 733 (787) pour Berne; ceci pour le trafic local et pour le transit. Le trafic «à la demande» (Bedarfsverkehr) a permis aux aéroports de Bâle, de Zurich et de Genève, d'enregistrer 2394, 1371 et 1131 passagers en sus, pour ce même mois d'août.

Le total des passagers payants s'est élevé à 77197 (71453 en août 1951) dont un total de 37200 pour la Swissair et le trafic suisse à la demande (38070).

Le fret et les bagages payants s'inscrivent, en ce même mois d'août, pour un total de 947 tonnes (363 pour la Swissair, et la poste pour 401 tonnes 147 pour la Swissair).

Bildung roter Flecken an Äpfeln

Mitteilung der Eidg. Versuchsanstalt Wädenswil

Infolge starkem Auftreten von roten Tupfen an verschiedenen Apfelsorten, vor allem an Glockenäpfeln, stellt sich die Frage, ob die von dieser Erscheinung befallenen Früchte lagerfähig sind und folglich als B-Sortierung verkauft werden dürfen. Diese Flecken werden dadurch bedingt, dass infolge starker Besonnung das Gewebe der Lentizellen vorzeitig abgetötet wurde, was zur Bildung von rotem Farbstoff führte. Es sind deshalb die am besten der Sonne ausgesetzten, qualitativ wertvollsten Früchte am meisten betroffen. Da diese Abnormität bereits vor 2 Jahren beim Glokkenapfel verfolgt wurde und die befallenen Früchte auf dem Lager keine grösseren Fäulnisabgänge zeigten als normal aussehende, erachten wir die *Gefahr des Verderbs* als *nicht allzu gross.* Stark flekkige Glockenäpfel, die vor 3 Wochen bei Zimmertemperatur in feuchte Schalen gelegt wurden, zeigen keine Fäulnisstellen um die Flecken herum. *Immerhin* sind diejenigen Früchte, welche inmitten der roten Verfärbungen bereits ausgedehnte schwarze Stellen aufweisen, *nicht als Lagerware zu betrachten.*

Der Lehrling in der Hausgemeinschaft

Mit dem Eintritt des Lehrlings oder der Lehrtochter in den kollektiven Haushalt des gastgewerblichen Betriebes übernehmen Lehrherr und Lehrchef nicht nur die Pflicht zur Ausbildung, sondern auch zur Beaufsichtigung des Berufsanwärters, die Verantwortung für dessen moralische Gesunderhaltung. Es ist daher unentbehrlich, dass der junge Mann, bzw. die junge Tochter wirklich in die Hausgemeinschaft aufgenommen werden, Lehrherr und Lehrchef an die Stelle der Eltern treten und sich während der Arbeitszeit – und soweit erforderlich auch ausserhalb dieser – um den Lehrling kümmern.

So ist vorab notwendig, dass der Lehrling in gesunder Unterkunft, fern des Einflusses ungeeigneter Mitarbeiter, seine Freizeit verbringen kann. Es wäre aber unrichtig, wenn der junge Mann seine Mussestunden stets für sich abgeschlossen und ohne Kontakt mit Gleichaltrigen verbringen müsste. Der verantwortungsbewusste Patron oder Lehrchef wird für geeignete Verbindung mit der Umgebung sorgen. Die Aufnahme in Familiengemeinschaft ist sehr *ratsam* und wird von den meisten jungen Menschen wohltuend und mit Dankbarkeit empfunden.

Die Praxis zeigt leider immer wieder, dass Lehrverhältnisse scheitern oder der junge Mensch auf die schiefe Bahn gerät, weil sich am Lehrort niemand richtig um ihn kümmert.

Zwei Beispiele aus Berichten von Lehrlingsämtern: „Resultat der Lehrabschlussprüfung ungenügend. Widerstand des Lehrlings und fehlende Kontrolle seitens des Lehrherrn." „Sehr primitive Unterkunft, keine Beaufsichtigung, Kontakt mit minderwertigem Personal." Folgen: sittliche Verwahrlosung.

Die Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe appelliert daher an alle Lehrbetriebe, dafür zu sorgen, dass ihre Lehrlinge nicht nur beaufsichtigt und ausgebildet werden, sondern auch im Lehrbetrieb diejenige *häusliche Wärme* finden, derer der im Entwicklungsalter stehende junge Mensch in ganz besonderem Masse bedarf.

600000 Flaschen Wein im Bremer Ratskeller

Bremen (SP). Der berühmte Ratskeller in Bremen, dessen Weinvorräte 1945 mit Ausnahme des Rüdesheimer Rose-Weins gänzlich ausgetrunken wurden, birgt heute wieder 600000 Flaschen Wein mit Jahrgängen bis zurück zum 1937er. Die jetzt herausgegebene neue *Weinkarte* des Ratskellers verzeichnet auf 14 Seiten 329 Nummern und ist damit wohl die *umfangreichste* Weinkarte der Welt. Es handelt sich dabei ausschliesslich um deutsche Weine. Als teuerster Wein figuriert auf der Karte ein 1937er Rauenthaler Hühnerberg, dessen Preis DM. 150.– je Flasche beträgt.

Messieurs les Hôteliers!

Nous nous recommandons pour réparer et réargenter votre matériel entre deux saisons. Travail garanti.

ORFÈVRERIE CHRISTOFLE
PESEUX / Neuchâtel
Tél. (038) 8 13 01

Avant réparation ↑ ↓ Après réparation

Devis sans engagement — ORFÈVRERIE CHRISTOFLE

HERBSTSALAT

Tomaten – Gurken
Kartoffeln – Endivien
Sellerie – rote Randen

ergeben einen mundigen, gemischten Salat, womit Sie Ihren Gästen bestimmt Freude machen. Zu diesem Salat sollten Sie aber

Saucenpulver DAWA

verwenden. Mit einer Kilo-Packung können Sie ca. 20 Liter Sauce zubereiten. Saucenpulver DAWA ist direkt zu beziehen bei

Dr A. WANDER A.G., BERN
Telephon (031) 5 50 21

This is the Gin

By Appointment
Gin Distillers
to the late King George VI
Tanqueray, Gordon & Co. Ltd.

Quality Incomparable

Gordon's
Stands Supreme

Sole distributors: Jean Haecky Importation S.A., BÂLE 18

Suche Stelle als
Konditor und Commis-Patissier
Wintersaison bevorzugt. Angebote an Wolfgang Berger, Eisenbahnstr. 10, Esslingen am Neckar (Deutschland).

Gesucht per 15. November in Jahresstelle nach Zürich
Restaurationstochter
in erstklassigen Betrieb mit sehr guten Verdienstmöglichkeiten. Geregelte Freizeit. Gutpräsentierende, gewandte Bewerberinnen mit Sprachenkenntnissen (Englisch erforderlich), welche einen gepflegten à-la-carte-Service beherrschen, belieben Offerten einzureichen unter Chiffre ZV 8082 an Mosse-Annoncen AG., Zürich 23.

Nelken
in allen Farben, per Dutzend Fr. 1.80
100 Stück Fr. 12.–
Kummer, Baden
Blumenhalle
Telephon (056) 2 76 71
Howeg-Lieferant

Gesucht
BARMAID
für Dancing-Bar. Eintritt nach Übereinkunft. Off. von jüngern, gut präsentierenden, seriösen und versierten Bewerberinnen mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre G T 2303 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, zuverlässige und sprachenkundige
BARMAID
sucht Stelle für Wintersaison, evtl. Jahresbetrieb. Offerten unter Chiffre TZ 2275 an die Hotel-Revue, Basel 2 oder Tel. (051) 242381 (morgens).

Günstig abzugeben einige
Kochtöpfe
aus Aluminium
mit 10 mm dickem Boden für Plattenherd mit 2 Griffen 32 cm Durchmesser, Höhe 32 cm, Inhalt ca. 28 l. Spezialpreis Fr. 59.– je Stück. Oskar Kulli, Metallwarenfabrik, Lorrainestrasse 21, Bern.

Gesucht
in Jahresstelle tüchtige
I. Buffetdame
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Dir. J. Stilli, Kursaal, Baden.

Zu verkaufen
Silberpoliermaschine
System «Uebersax», mit rund 100 kg Polierkugeln. Passend für Hotel oder grösseren Restaurationsbetrieb. – Preis Fr. 2000.–; ferner
Gasherd
4 Brenner, Backofen, Fr. 200.–. neuwertig, Tel. (051) 253228.

wir bitten
unsere mitglieder um ausschliessliche bevorzugung der sich im offiziellen organ empfehlenden lieferanten

Gesucht
IN JAHRESSTELLE
Küchenchef
Gutausgewiesener Küchenchef, solid und seriös, findet gutbezahlte Stelle. Ca. 4 Monate im Jahr zur freien Verfügung mit durchgehender Bezahlung. Chef mit Kenntnissen in Patisseriezubereitung bevorzugt. Antritt Dez. 1952. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien, evtl. mit Bild an W. Hirt, Intern. Feriencamp, Lenk 1. S.

Gesucht von Privat
4 Betten
kompl. mit Patentmatratzen. Occasion. Offerten unter Chiffre G 16095 Z an Publicitas Zürich 1.

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 43

Offene Stellen - Emplois vacants

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft: **Saaltochter,** evtl. **Anfängerin.** Für die Wintersaison: **Zimmermädchen Hausbursche-Hilfsportier, Buffettochter, Hilfsköchin** oder **Koch.** Offerten mit Zeugnisabschriften an Posthotel Rössli, **Gstaad.** (1604)

Gesucht für die Wintersaison: 1–2 franz. sprechende **Saaltöchter, Portier-Kondukteur, Hilfsportier-Hausbursche,** beide franz. sprechend, ferner empfohlener **Casserolier-Küchenbursche.** Ausführliche Offerten mit Zeugn. und Bild unter Postfach 19841, **Adelboden** (Berner Oberland). (1606)

Gesucht in erstklassiges Haus: gewandte, sprachenkundige **Restaurauttochter** sowie **Hausbursche-Portier.** Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Krone, **Solothurn.** (1607)

Gesucht von mittlerem Hotel in Bern auf 1. Nov.: **Zimmermädchen, Glätterin,** 15. Nov.: **Köchin neben Chef.** Offerten unter Chiffre 1605

Gesucht auf 1. Nov.: **Lingère** und **Generalgouvernante.** Offerten unter Chiffre 1603

Obersaaltochter, sprachenkundige, Kenntnisse im Mixen, gesucht. Lange Winter- und Sommersaison (Berner Oberland). Offerten unter Chiffre 1598

Secrétaire-maincourantier demandé pour 15 novembre. Place à l'année. Faire offres à l'Hôtel Excelsior, **Montreux.** (1602)

Sekretärin (Journal, Kassa, Telephon), wenn möglich Rufbuchhaltung, gesucht. Offerten mit Lohnansprüchen an Apartmenthouse, Steinengraben 51, **Basel.** (1608)

Stellengesuche - Demandes de places

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

Salle und Restaurant

Barman-Sommelier, références et pratique de 1er ordre, langues allemand, anglais, français, cherche emploi. Date à convenir. Suisse romande de préférence. Ecrire sous chiffre Z 81481 X à Publicitas, **Genève.** [258]

Kellner, sprachenkundiger, sucht Jahres- oder Saisonstelle ab sofort oder nach Übereinkunft. Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten an Walter Eger, Weiligstr. 821, **Bad-Ragaz.** (418)

Cuisine und Office

Alleinkoch, junger, tüchtiger, sucht auf 1. November Stelle. Gute Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Offerten an A. Kaufmann, Koch, zur Zeit «zur alten Sonne», **Diessenhofen** (Thurg.). (414)

Casserolier, Küchen- oder Officebursche, deutsch und franz. sprechend, nüchtern, pünktlich, ordnungsl. u. arbeitsam, sucht Stelle für sof. od. später. Gute Zeugn. vorh. Off. m. Lohnang. an Imhof bei Aschwanden-Kyd, Flüelenstr., **Altdorf.** (412)

Chefköchin, ges. Alters, tüchtig und sparsam, mit nur sehr guten Zeugnissen, sucht Stelle in gutes Haus, wo eine gepflegte Küche geschätzt wird. Suchende ist einem guten Küchenchef ebenbür ig. Offerten unter Chiffre 419

Economatgouvernante, erfahren, sprachenkundig, sucht selbständige Stelle. Würde auch auf Etage wechseln. Offerten unter Chiffre 410

Küchenchef, tüchtiger, solider, sucht Stelle, auch als **Alleinkoch,** evtl. auch als Aushilfe. Mässige Lohnansprüche. Offerten an A. Careth bei E. Kirschbaumer, **Schaanwald 13** (Liechtenstein). (416)

Patissier, 38jährig, selbständiger, rationeller Arbeiter, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Rob. Aeschlimann, Hauptstr. 10, **Leubringen** (Biel). (411)

Etage und Lingerie

Zimmermädchen, tüchtiges, gesetzten Alters, sucht Aushilfsstelle. Wintersaison oder Jahresstelle. Offerten unter Chiff. 417

Loge, Lift und Omnibus

Bursche, Mailänder, 24jähr., arbeitsam, ehrlich, intelligent, wünscht Arbeit in Hotel als **Hausbursche** oder **Etagenportier.** Spricht ital. u. zieml. gut deutsch. Zeugn. z. Verfüg. Off. an Frau Ganna, bei Neuweiler, Melonenstr. 6, **Herisau.** [260]

Conducteur, evtl. **Etagenportier,** 4 Hauptsprachen, gute Zeugnisse, sucht Winterengagement. Arosa bevorzugt. Schreiben unter Chiffre Z 82042 X an Publicitas **Genf.** [259]

Portiere, ticinese, 24 anni, 3 lingue, cerca posto per stag'one o all'anno come **portiere di notte.** Libero dopo 20 ottobre. Offerte a Raimondo Solari, c/o Hotel de la Ville, **Bellinzona.** (391)

Divers

Allemand, jeune, fils d'hôtelier, 20 ans, parlant l'allemand et l'anglais, cherche, pour se perfectionner dans la langue, place en Suisse romande comme **volontair** ou au pair. De préférence **salle** ou **bureau,** pour la saison d'hiver. Offres à F. Lutz, Rheingasse 52, **Bâle.** (397)

Fräulein, gesetzten Alters, sprachenkundig, im Hotelfach erfahren und zuverlässig, mit Fähigkeitsausweis, sucht Vertrauensposten als **Gerantin, Leiterin** oder als **Gouvernante.** Offerten unter Chiffre 406

Gouvernante, bewandert in **Etage, Economat, Buffet,** sucht selbständigen Posten. Offerten unter Chiffre 399

Gouvernante, tüchtige, pflichtbewusste, mit langjähriger Praxis, sucht Vertrauensposten als **Economat-Ling**ie od. **Alleingouvernante.** Winter- und Sommersaison bevorzugt. Offerten unter Chiffre 413

On cherche pour jeune homme de 17 ans pour se perfectionner dans la langue place comme **volontaire.** Entrée de suite. Offres sous chiffre 415

Die Gebühr für

Adressänderungen von Abonnenten

beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Tel. (061) 5 86 97
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.

Jahresstellen

5716 Lingeriemädchen, evtl. Anfängerin, Stütze der Hausfrau, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Thurgau.
5720 Hausbursche, Buffettochter, Buffetdame, Saaltochter, nach Übereinkunft, grösseres Hotel, Luzern.
5726 II. Buffetdame, Casserolier, 15. November, Erstklasshotel, Bern.
5730 Buffettochter, mittelgrosses Hotel, Schaffhausen.
5738 Hausbursche, Anfangsserviertochter, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Neuenburgersee.
5741 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Olten.
5746 Commis de cuisine, Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Basel.
5758 Bureaupraktikantin, 18–20jährig, Stütze der Hausfrau mit Bureaukenntnissen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Thun.
5761 Serviertochter für Grill-room, 1. November, Hotel 130 Betten, Genfersee.
5771 Sekretär-Journalführer, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Basel.
5793 Zimmermädchen, 1. November, Hotel 120 Betten, Lugano.
5802 Buffetdame, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Schenkbursche, 1. November, mittelgrosses Hotel, Biel.
5812 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Thunersee.
5813 Tüchtige Buffetdame, nach Übereinkunft, Grossrestaurant, Bern.
5814 Zimmermädchen, November, erstklassiger Jahresbetrieb, Davos.
5818 Zimmermädchen, Commis de rang, sofort, Erstklasshotel, Bern.
5824 Serviertöchter, sofort, Grossrestaurant, Basel.
5825 Allgemeingouvernante, Gouvernante-Praktikantin, sofort, mittelgrosses Hotel, Zürich.
5828 Hausmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Graubünden.
5836 Chef de rang, Restaurauttochter, 1. und 2. Buffetdame, Kaffeeköchin, Haus-Schenkbursche, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Olten.
5846 Hilfsköchin-Haushälterin, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 130 Betten, Zentralschweiz.
5847 Buffettochter, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
5863 Restaurauttochter, Hausbursche, 15. November, mittelgr. Hotel, Glarus.
5892 Tournante für Etage, Saal und Lingerie, auch Anfängerin, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Badeort, Kt. Aargau.
5894 Chasseur, sofort, Hotel 70 Betten, Lugano.
5896 Restaurauttochter, sofort, Hotel 45 Betten, Zentralschweiz.
5897 Zimmermädchen, sofort, Glätterin, 1. Nov., Köchin neben Chef, 15. Nov., mittelgr. Hotel, Bern.
5901 Chasseur, nach Übereinkunft, grosses Hotel, Genf.
5904 Saalpraktikantin oder junge Serviertochter, Küchenmädchen, sofort, Hotel 90 Betten, Zentralschweiz.
5906 2 Zimmermädchen, Anfang Dezember, Hotel Kurhaus, Tessin.
5907 Junge Hilfskraft für Warenkontrolle, nach Übereinkunft, Grossrestaurant, Basel.
5911 Zimmermädchen, Buffettochter, Hilfsköchin oder Koch, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.

Wintersaison

5714 Tüchtige Saaltochter, Küchenbursche, Dezember, Hotel 180 Betten, Berner Oberland.
5718 Serviertochter, Köchin, 20. Dezember, Hotel 20 Betten, Berner Oberland.
5734 Saaltochter, Commis de cuisine, Casserolier-Küchenbursche, Glätterin-Lingeriehilfe, Dezember, Hotel 100 Betten, Graubünden.
5742 Metzger, Telephonistin, Dezember, Erstklasshotel, St. Moritz
5748 Restaurauttochter, sprachenkundige, Saalpraktikantin, Commis de cuisine, Küchen-Officemädchen, Dezember, Hotel 100 Betten, Kanton Glarus.
5752 2 Saaltöchter, 2 Zimmermädchen, 2 Küchenmädchen, Dezember, grösseres Hotel, Arosa.
5762 Saaltochter, Angestellterköchin, Commis de cuisine, Dezember, Hotel 100 Betten, Arosa.
5772 Saalkellner, Saaltochter, Zimmermädchen, Dezember, evtl. Zweisaisonstelle, Hotel 140 Betten, Zentalschweiz.
5779 Lingère-Wäscherin, Dezember, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
5780 Jüngere Hilfsköchin, Dezember, Hotel 60 Betten, Graubünden
5783 Hilfszimmermädchen, evtl. Eintritt sofort als Privatmädchen bis zur Wintersaison, Hotel 100 Betten, Arosa.
5784 Kellerbursche, Glätterin, Zimmermädchen, Chef de hall, Chef de rang, Demi-chef, Chasseur, Dezember, Erstklasshotel, Engadin.
5795 3 Demi-chefs, Deutsch und Französisch, Dezember, Hotel 65 Betten, Wallis.
5799 Haus-Küchenmädchen, Anfangsköchin neben Chef, Restaurauttochter, Deutsch, Französisch, Englisch, Dezember, kleineres Hotel, Graubünden.
5806 Kellner, sprachenkundiger, Saaltochter, sprachenkundige, Saalpraktikantin, Glätterin, Officebursche, Dezember, Hotel 100 Betten, Arosa.
5820 Alleinlingère, Commis de cuisine, Commis de rang, Dezember, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
5826 Portier-Hausbursche, Küchenmädchen, Dezember, Hotel 20 Betten, St. Moritz.
5829 Saaltochter, Restaurauttochter, Zimmermädchen, alle drei französisch sprechend, jüngerer Patissier mit Kochkenntnissen, Officebursche oder -mädchen, Dezember, Hotel 50 Betten, Toggenburg.
5834 Alleinkoch, Wintersaison, Hotel 30 Betten, Wallis.
5843 Economatgouvernante, evtl. Anfängerin, Dezember, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
5848 Saaltochter, Zimmermädchen, Officemädchen, Lingère-Stopferin, Dezember, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
5856 Köchin, Zimmermädchen, Dezember, Erstklasshotel, Graub.
5860 Saaltochter, sprachenkundig, Zimmermädchen, Dezember, Hotel 70 Betten, Wallis.
5865 Buffettochter, Saaltochter, Kellner, Lingère-Stopferin, Liftier, Dezember, Hotel 100 Betten, Arosa.
5875 Commis de cuisine, Angestellterköchin, Kaffeeköchin, Officemädchen, Lingeriemädchen, Demi-Chef, Commis de rang, Hallentochter, Saaltochter, 2 Zimmermädchen, Liftier, 1. Lingère, Heizer, Dezember, Hotel 140 Betten, B.O.
5893 Koch neben Chef, Dezember, Hotel 40 Betten, Graubünden.
5902 Zimmermädchen, Saaltochter, Dezember, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
5908 Alleinköchin, Officemädchen, nach Übereinkunft, Kursaal, Graubünden.
5910 2 Kellner, sprachenkundig, Wintersaison, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
5915 Saaltochter, sprachenkundig, Commis de cuisine, Dezember, Hotel 100 Betten, Engadin.
5922 Saaltochter, Deutsch, Franz., Englisch, Dezember, Hotel 100 Betten, Davos.
5923 Patissier, Commis de cuisine, Kaffee-Personalköchin, Dezember, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.

Lehrstellen

5792 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Restaurant, Kt. Bern.
5796 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Locarno.
5814 Kochlehrling, November, erstklassiger Jahresbetrieb, Davos.

„HOTEL-BUREAU"
Succursale de Lausanne

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

9029 Jeune apprentie-lingerie (Suissesse allemande), de suite, restaurant, Lausanne.
9037 Commis-entremétier, commis-garde-manger, saison d'hiver, grand hôtel, Alpes vaudoises.
9043 Gouvernante d'office, de suite, grand hôtel, Genève.
9047 Fille de maison, de suite, hôtel moyen, Neuchâtel.
9049 Commis de cuisine, gouvernante d'économat, fille d'office, saison d'hiver, hôtel moyen, Oberland bernois.
9055 Cuisinier-saucier, aide-lingère, de suite, clinique, Leysin.
9060 Femme de chambre, expérimentée, de suite, hôtel moyen, Genève.
9061 Fille de salle, parlant français, allemand, anglais, de suite, hôtel moyen, Valais.
9072 Garçon de maison-office, ayant connaissances de travaux de gypserie-peinture-menuiserie, 1 novembre, clinique, Leysin.
9092 Cafetière, gouvernante d'économat-lingerie, saison d'hiver, hôtel moyen, Alpes vaudoises.

GESUCHT NACH ENGLAND

Hausdiener-Chauffeur-Service

in herrschaftliches Haus. Bewerber sollte möglichst etwas englisch sprechen, servicekundig sein u. evtl. chauffieren können. Die Stelle war bis jetzt ebenfalls von einem Schweizer besetzt. Nur seriöse und charakterlich einwandfreie Bewerber wollen Offerte mit Zeugniskopien und Bild einreichen an Hotel-Bureau Basel 2 (Fr. 2.– in Briefmarken beilegen).

Gesucht
per sofort tüchtige

Näherin-Stopferin

Offerten an Hotel Wächter, Bern, Tel. (031) 2 08 66.

Aus dem Auslande zurückgekehrter

HOTEL-ANGESTELLTER

sucht

verantwortungsvollen

Posten

in gutem Hause. Alter 27 Jahre. Handelsdiplom und Diplom der Ecole hôtelière in Lausanne. – Praxis in ersten Häusern der Schweiz, von Irland, Italien und Spanien. – Gute Arbeitszeugnisse. – Gewünscht wird Saison- oder Jahresstelle. – Anfragen erbeten unter Chiffre V P 2306 an die Hotel-Revue, Basel 2.

33jähriger **Koch,** aus den USA. gebürtig, verheiratet mit Baslerin, **sucht per sofort Stelle** als

Saucier, Chef de partie, Aide de cuisine

dipl. Acad. Cuis. Cordon Bleu, Paris usw. 3 Jahre Auslandstätigkeit. Sprachenkenntnisse. Basel und Umgebung bevorzugt. Offerten unter Chiffre S U 2292 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zur gefl. Notiznahme!

Inseratenaufträge

bellebe man ausschlesslich an die

Administration der Hotel-Revue

— nicht an die Redaktion und nicht an das Hotel-Bureau — zu richten

Gestern verschied, versehen mit den heiligen Sterbesakramenten, unsere liebe Mutter, Schwiegermutter, Grossmutter, Schwägerin und Tante

Frau

Marie Riedweg-Disler

nach langem Leiden in ihrem 75sten Lebensjahr.

Luzern, den 17. Oktober 1952.
Bundesstrasse 15

In tiefer Trauer:

Albert und Jenny-Rose Riedweg und Töchterchen Corinna
Marie-Antoinette Riedweg
Franz und Sybille Riedweg und Kinder Michael und Andrea
und Anverwandte.

Barman

Schweizer, mit guten Referenzen, **sucht Stelle in Hotel-Bar oder Erstklass-Dancing.** Offerten unter Chiffre B R 2277 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme
ayant terminé le cours de cuisine de l'Ecole hôtelière, **cherche place** comme

stagiaire

Faire offre au Restaurant de la Treille, Penthaz, Tél. 8 02 20

Buffetdame

sucht Stelle für sofort. Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre B D 2272 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Temperament gewinnen

Fortus-Kur (Fr. 26.–) **gegen Gefühlskälte, Nerven- und Sexual-Schwäche,** Mittel-Kur Fr. 10.40, Probe Fr. 2.10 in Apotheken und Drogerien. Diskret durch **Fortus-Versand, Zürich,** Telephon (051) 27 50 67.

Konditor,
20 Jahre alt, **sucht Stelle** in gutgeführtem Hotel als

Commis-Patissier

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten sind erbeten unter Chiffre E R 2283 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizer

Chef de rang

zurzeit im Ausland, mit nur erstkl. Referenzen, **sucht Jahresstelle,** evtl. **Wintersaison.** Offerten an Hermann Meier, Ambonstraat 15 I, **Amsterdam.**

Wiener Orchester

Konzert, Tanz, Stimmung. Internationales Programm. 3 oder 4 Mann. Frei für Wintersaison, **empfiehlt sich den Hoteliers.** Offerten erbeten an Albert Buchta, Kapellmeister, **Madiswil** (Bern).

Deutscher **Koch,** 21jährig, der bereits eine Saison in der Schweiz gearbeitet hat, **sucht Wintersaison- oder Jahresstelle** in gutem Hotel als

Aide
oder
Commis de cuisine

Offerten unter Chiffre D K 2263 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef-Patissier

auch **Konditor-Patissier,** mit Diplom und erstkl. Referenzen, sucht zwecks Hotelfachschulenbesuch **Überbrükkungsstelle** in Luzern während der Zeit vom 1. Nov. bis 8. Nov. 1952 und vom 17. Nov. bis Mitte Dezember. **Eilofferten** erbeten an Hugo Schickel, Chef-Patissier, **La Chaux-de-Fonds,** 28 Leopold Robert.

Welcher Hotelier

wäre gewillt, einen **Engländer Koch** mit sehr guten Referenzen als

Commis-Saucier

in Saison- oder Jahresstelle **zwecks Austausch** zu engagieren. Zuschriften an Erwin Furrer, Kellner, **Bürchen** (Wallis).

Tüchtiger

Commis-Patissier

sucht Stelle. Gefl. Offerten unter Chiffre T P 2279 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngere, sprachenkundige

Sekretärin

sucht Stelle für die Wintersaison, evtl. in Jahresbetrieb. Offerten unter Chiffre S E 2284 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche für meinen Sohn, Deutscher, 19 Jahre alt, deutsch und englisch sprechend, zur weiteren Ausbildung im Fach und zur Perfektionierung der franz. Sprache **Stelle** in

Reception und Empfang au paire

Offerten an H. Keil «La Tourangelle», Gland (Vd)

Gesucht
auf Frühjahr 1953 für gesunden, kräftigen Jüngling

Kochlehrstelle

Offerten sind erbeten an Familie Baumgartner, Metzgerei zum «Rebstock», **Hagendorn** (Zug)., Tel. (041) 6 14 88.

Suche Jahres- oder Wintersaisonstelle als

Chef de rang

Gute Referenzen vorhanden. Offerten unter Chiffre S J 2278 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Tochter, Schweizerin Muttersprache deutsch, sehr gut franz., ital. u. engl. sprechend, mit Handelsschuldipl., Auslandaufenth. u. 2jähriger Praxis in regem Bürobetrieb, **sucht Stelle** (Wintersais.) als

Sekretärin od. evtl. Telephonistin

Engadin oder Graubünden bevorzugt. Gefl. Offerten unter Chiffre B K 2305 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue-Inserate haben Erfolg!

Sämtliche Kellereiartikel

Hôtel-Café

restaurant à vendre à **Lausanne,** 15 chambres. Tout confort. Mobilier soigné. Recettes importantes. Ecrire sous P.W.19221 L., à Publicitas, **Lausanne.**

ASCONA
Neuerstelltes, komfortables

Tessiner-Einfamilienhaus

mit 5 Betten (3 Zimmer, Bad, Boiler, elektr. Küche, Cheminée, Garage, grosser Garten usw.) für Wintermonate noch frei. Sehr vorteilhafter Preis. Anfragen unter Chiffre T 9359 Q an Publicitas, **Basel.**

Inserieren bringt Gewinn

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

20jähr. Österreicherin, in der Schweiz in Hotel tätig, **sucht Stelle** als

Saalpraktikantin evtl. Anf.-Serviertochter

auf Wintersaison. Offerten erbeten unter Chiffre S F 2300 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklassiges

Orchester, Trio oder Duo

Konzert- und moderne Tanzmusik. Beste Referenzen. **Frei für Wintersaison.** Offerten unter Chiffre O T 2301 an die Hotel-Revue, Basel 2.

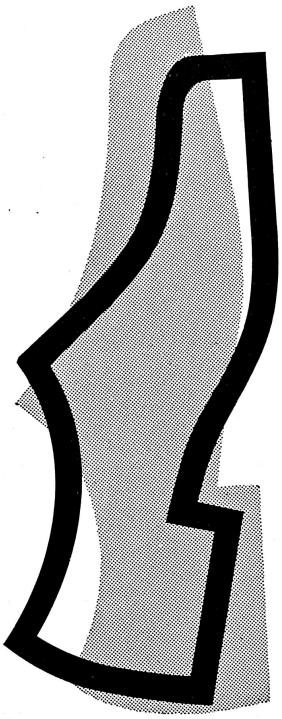
Tüchtiges Ehepaar
Küchenchef
und
Zimmermädchen
oder
Buffettochter
sucht Engagement auf den 1. November. Offerten unter Chiffre T Z 2286 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen Stelle in gutem Hotel
SEKRETÄRIN
Schweiz. aus gut. Geschäftsh., erstkl. Ref., sprachenk. u.
Chef-Patissier oder Patissier
Deutsch. mit Meisterdipl., erstkl. Ref. u. Hotelfachschulennachweis. Wer bietet uns vernünft. Stelle u. gute Behandlung? Wintersais. in Graub. bev., jedoch nicht Bedingung. Eilioffert. unt. Chiffre S P 2296 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Vertrauensposten als
Bon-Warenkontrolleur
zuverlässig und verantwortungsbewusst. Ia Referenzen. Tätig in Erstklasshotel. Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre V W 2295 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in erstklassiges Spezialitäten-Restaurant nach Basel mit Eintritt nach Übereinkunft, junger, initiativer
Oberkellner
Offerten von nur tüchtigen Bewerbern, die Wert auf eine Jahresstelle legen, erbeten unter Chiffre O B 2303 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Die Form ist das wichtigste ...



Nichts soll gesagt sein gegen die äussere Eleganz eines Schuhs. Viel wichtiger aber ist seine Form. Der Gestalt des Fusses muss der Schuh vor allem entsprechen. Und weil jeder Fuss so eigen geartet ist, kann nur ein fein abgestuftes, lückenloses Formen-System — wie es Prothos geschaffen hat — jedem und allen Füssen gerecht werden.

Prothos Beispiel

Eleganter Herren-Derby, sehr bequeme, breite Form, Gelenkstütze, mit Leder-Doppelsohle oder Profil-Gummisohle.

Lassen Sie sich im Schuhgeschäft die für Ihren Fuss geeignete Prothos-Form zeigen. Probieren Sie sie. Sie werden keinen anderen Schuh mehr tragen wollen.

PROTHOS

im Schuhhaus Löw-Prothos und vielen anderen guten Schuhgeschäften

---

Th. Domenig AG.

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN „CARMENNA"

AROSA

Telephon (081) 3 16 01/2

Bridgehostess

Meilleures références, parlant français, anglais, allemand, **cherche engagement** pour l'hiver. Ecrire sous chiffre S 81440 X à Publicitas Genève.

Mittelgrosses Haus im Oberengadin, mit Sommer- und Wintersaison, **sucht für kommenden Winter**

Küchenchef-Alleinkoch
Obersaaltochter
Saaltochter
Zimmermädchen
Etagenportier
Chasseur
Bureau-Praktikantin

Offerten unter Chiffre O E 2236 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Per 1. Dezember in Ski- und Ferienheim in Flums (Sankt Gallen), 1300 m ü. M.

Hilfsköchin
Küchenmädchen
Hausbursche

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten an M. Huber, Arbentalstr. 196, **Zürich 3/45,** Tel. (051) 33 13 91

Gutaussehende, gebildete Dame, in Hotel aufgewachsen (Berner Fähigkeitsausweis), **sucht passenden Wirkungskreis als**

Gerantin

Offerten an A. Bächler, Theaterstrasse 10, Luzern.

Gesucht

für Hochseeschiffahrt

I. Koch

Termin 27. Oktober 1952

Messboys

Termin 23. Oktober 1952

In Frage kommen nur Schweizerbürger mit bestausgewiesenen Zeugnissen. Telephonische Anfrage, 4 98 98, intern 406, erwünscht.
SCHWEIZERISCHE REEDEREI AG., BASEL.

GESUCHT

Restaurationstochter

in gut frequentiertes Hotel-Restaurant. Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Eintritt nach Übereinkunft. Erf. Deutsch und Französisch sowie einige Kenntnisse der engl. Sprache. Offerten sind zu richten an Fam. P. Erb-Mullis, Hotel Krone, Lichtensteig, Toggenburg.

RENAUD S. A., BALE

Vous offre HOMARDS VIVANTS, LANGOUSTES VIVANTES, SCAMPIS, SAUMON FRAIS, SAUMON FUMÉ, ANGUILLE FUMÉE, CREVETTES, CAVIAR, FOIE GRAS DE STRASBOURG, GRAND ASSORTIMENT EN HORS-D'ŒUVRES et spécialités. TOUS LES JOURS: MARÉE FRAICHE, VOLAILLE DU PAYS ET DE BRESSE — GIBIER.

LES MEILLEURS CHAMPAGNES
LES BONS VINS DE FRANCE ET DU PAYS
LES GRANDES LIQUEURS FRANÇAISES

Agents généraux pour la Suisse des Champagnes
GEORGE GOULET, REIMS **J. BOLLINGER, AY-CHAMPAGNE**

Agents pour Bâle et Genève
LANSON P. & F., REIMS

Demandez nos prix-courants

18jährige
Hotelierstochter
deutsch u. französisch sprechend, **sucht Stelle in der Westschweiz als**

Büro-Praktikantin

um sich im Büro zu vervollkommnen. Evtl. Mithilfe im Saalservice. Familiäre Behandlung erwünscht. Offerten an Pia Imfeld, Hotel Alpenhof, Lungern.

Junger, tüchtiger, gutausgewiesener

Koch-Patissier

sucht Stelle auf 15. Dez. in Saison- oder Jahresbetrieb. E. Ostertag, Rest. Säntisblick, Amriswil (TG).

Junge, selbständige

Buffet-dame

sucht Stelle

auf 15. November. Offerten sind zu richten an H. M. Schibler, Hotel Kreuz, Brienz (Berner Oberland).

Tüchtiger, erfahrener und sparsamer

Küchenchef

entremetskundig, sowie

Alleinlingère

und

Kochlehrtochter-Hilfsköchin

suchen im gleichen Betrieb (mittlerer Grösse) **Wintersaisonstellen.** Offerten unter Chiffre T H 2216 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
von Erstklasshotel in Zürich, in Jahresstellen:

Restaurant-Kassier
(mit Küchenkenntnissen) sowie
Kaffeeköchin

(versiert). Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild erbeten unter Chiffre Z H 2290 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue - Inserate haben Erfolg!

Gesucht
f. kommende Wintersaison in Hotel im Berner Oberland

Bartochter
neben Barmaid in Bar-Dancing
Zimmermädchen
Anfangs-Zimmermädchen
Commis de cuisine
Lingère-Glätterin

Gefl. Offerten mit Photo, Altersangabe und Zeugnisabschriften erbeten unter Chiffre W S 2282 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Le Lloyd Hôtel à Lugano cherche pour le 10–15 novembre

1ère secrétaire

expérimentée et sachant les quatre langues principales. Très bonne place à l'année. Faire offres avec certificats, photo et salaire demandé.

Gesucht

in mittelgrosses, soigniertes Hotel im Berner Oberland für Winter und Sommer, tüchtiger, bestausgewiesener

Küchenchef

Saisondauer je 4 Monate (Zweisaison-Engagement). Offerten erbeten mit Zeugnisabschriften, Photo, Altersangabe und Lohnansprüchen unter Chiffre B O 2281 an die Hotel-Revue, Basel 2.

SCHWEIZERISCHE HOTELFACHSCHULE LUZERN

im „Montana"
die Fachschule im Hotel

Die Winterkurse:

- **Allg. Abteilung** (Fachkurs, Sprachkurs, Sekretärkurs): **6. Januar bis 2. April 1953**
- **Kochkurse: 5. Januar bis 25. Februar; 26. Februar bis 21. April 1953**
- **Servierkurse: 5. Januar bis 25. Februar — 26. Februar bis 21. April 1953.**

Prospekt sofort auf Verlangen. — Telephon (041) 25 55 1.

Orchestre

de 1er ordre, de 4 à 5 musiciens, **libre pour saison d'hiver.** Répertoire international, organisation de jeux, concours et de soirées spéciales. Offres sous chiffre R J 2179 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht

Chefköchin

in mittleres Hotel nach Zürich. Eintritt 15. Nov. Bildofferten mit Lohnansprüchen sind zu richten unter Chiffre G C 2280 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Saison- oder Jahresstelle sucht junge, fachkundige

Serviertochter

Spricht deutsch, französisch und englisch. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre J R 2274 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de service-soutien du patron

24 ans, français, allemand, anglais, connaissances approfondies: restauration, vins, économat, contrôle, **cherche place,** éventuellement à l'étranger. Offres sous chiffre S S 2273 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

GESUCHT PER SOFORT

Büro-Anfängerin

in Jahresstelle. Hotel Krone, Murten.

Stütze des Patrons

29jährig, italienisch, deutsch, franz., englisch sprechend, bewandert im Hotelfach durch Praxis in Küche, Bureau, Reception und Service, **sucht Vertrauensposten** in gutem Hotel oder Restaurant. Jahresstelle bevorzugt. Stelle im Ausland auch angenehm. Eintritt Anfang Nov. Offerten erbeten unter Chiffre S P 2285 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Personne de confiance, longue pratique, du métier dans tous les départements, 4 langues, **cherche place de**

chef de réception

pour la saison d'hiver. Libre dès le 15 nov. Offres sous chiffre P O 2243 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

DIRECTION

Jeune hôtelier, 36 ans, avec grande expérience à l'étranger, bons contacts avec principales agences voyage, **cherche direction de bon hôtel commercial ou à deux saisons.** Excellentes références à disposition. Libre janvier ou à convenir. Offres sous chiffre G M 2147 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht

per 1. November in gute Jahresstelle jüngerer und tüchtiger

Etagenportier

Zeugnisse mit Photo sind zu richten an das Hotel Greub in Basel.

Gesucht

auf 1. Dezember 1952, jüngere, sprachenkundige

II. Sekretärin
Bureau-Praktikantin

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an G. Salis, Hotel St. Gotthard, **Bern.**

Geigy

Tomorin, ein Geigy-Präparat gegen Ratten und Mäuse im Haus, in Vorratslagern, etc. Kein Ködermittel, sondern ein Streumittel, daher sichere Wirkung.
Streudosen à 500 g Fr. 4.80
Packung à 5 kg Fr. 6.55 per Kilogramm
Packung à 10 kg Fr. 6.— per Kilogramm
Packung à 25 kg Fr. 5.40 per Kilogramm
in üblichen Fachgeschäften erhältlich.
Patent

Tomorin

Les promotions de l'Ecole hôtelière

La traditionnelle cérémonie qui met fin au semestre d'été a eu lieu le jeudi matin, 16 octobre. Elle fut ouverte par M. *Robert Mojonnet*, président de la commission scolaire qui se plut, en présence de tous les élèves et du corps renseignant, de saluer cordialement la présence d'invités et d'amis de l'Ecole hôtelière, en particulier de M. *Charles Wachter*, propriétaire de l'Hôtel du Pavillon à Paris, de M. *E. Miauton*, chef du service de la formation professionnelle au Département cantonal de l'agriculture, de l'industrie et du commerce, de M. *V. Curchod*, chef de service au Département cantonal de justice et de police.

M. Mojonnet eu le regret de devoir excuser l'absence du Dr *Franz Seiler*, président de la S.S.H. et de l'A.I.H., actuellement au congrès que cette organisation internationale de l'hôtellerie tient en Grèce, de M. *F. Tissot* et de M. *J. Haecky*, membres d'honneur de la S.S.H.

Le président de la commission scolaire exprima sa joie de voir M. *Schweizer*, directeur de l'École, au milieu de ses élèves, après les quelques mois de maladie qui l'ont durement éprouvé et qui ont causé à tous ses collaborateurs, parents et amis, une inquiétude qui a permis de mesurer toute l'affection dont M. Schweizer était l'objet.

M. Mojonnet termina son allocution en souhaitant plein succès aux élèves qui quittaient l'Ecole pour embrasser la carrière hôtelière, espérant qu'ils avaient acquis à Lausanne les connaissances indispensable et l'amour du métier qui est une condition essentielle de réussite. Il remercia au nom de la commission scolaire et du Comité central de la S.S.H. M. et Mme *Schweizer* pour leur féconde activité et tous les professeurs pour leur dévouement et leur bon travail.

L'allocution de M. Miauton

Puis M. Mojonnet donna la parole à M. *Miauton* qui, au nom des autorités cantonales exprima l'intérêt que le gouvernement vaudois porte à notre institution. Nous ne voudrions pas manquer de citer ici presque intégralement le message du chef de service de la formation professionnelle:

«Messieurs les membres de la commission scolaire et vous Messieurs les représentants de la Société suisse des hôteliers, permettez-moi de vous redire en cette occasion combien nous apprécions *l'œuvre que vous vous efforcez d'accomplir par vos propres moyens*. Vous savez bien, parce que nous le disons tout au long de l'année, que nous sommes heureux de pouvoir limiter au strict minimum, auprès de votre école, l'intervention de l'Etat, sachant bien que cette ingérence dans l'une ou l'autre de nos activités se produit au détriment de la liberté de ceux qui l'exercent.

Est-il nécessaire de répéter que cela est possible pour l'Ecole hôtelière parce que vous prenez vous-mêmes, selon vos moyens, les mesures qui vous permettent de rester libres, de conserver votre indépendance?

Vous avez prouvé que vous possédez pour cela les qualités qui paraissent avant tout nécessaires, c'est-à-dire l'esprit d'initiative, la volonté, la patience, l'amour du métier mis au bénéfice d'une solide formation professionnelle.

Puisque vous avez la chance de posséder un pareil foyer de culture et de formation, aimez-le, développez-le et soyez persuadés que c'est en lui que résident la promesse de la prospérité de votre branche, le moyen de conserver votre indépendance et la satisfaction que seuls les hommes libres savent trouver par le travail accompli dans la joie et parce qu'ils en possèdent tous les secrets.

Monsieur le directeur, vous permettez bien qu'en cette occasion je vous dise combien nous avons admiré le courage avec lequel vous avez surmonté les épreuves qui ont assailli votre santé au cours de ces derniers mois. Parce que vous vous sentiez le chef d'une grande famille qui avait besoin de vous compter à sa tête, vous avez eu la force de rester fidèle à la mission que vous avez acceptée. L'autorité cantonale vaudoise forme en cet instant des vœux chaleureux pour que chaque journée qui vient vous apporte le renouveau de santé qui vous est encore nécessaire.

Elèves de cette école qui obtenez aujourd'hui la récompense de vos efforts, nous sommes avec vous dans la joie en célébrant ce qu'on peut appeler votre victoire, car c'en est une.

N'est-ce pas, en effet, la victoire de la volonté sur l'inertie, celle de la confiance sur le découragement, celle aussi du progrès sur la routine. Cette victoire, nous avons la conviction qu'elle est le gage de progrès nouveaux, de futures conquêtes de votre travail, de votre ingéniosité et de votre persévérance.

Je viens d'employer le mot de victoire. Il m'amènera à conclure en répétant pour vous, qui me semblez les mériter, ces paroles qu'un chef contemporain vient d'adresser à ceux qu'il veut garder vaillants autour de lui.

«La jeunesse, leur déclarait-il, n'est pas une période de la vie; elle est un état d'esprit, un effet de la volonté, une qualité de l'imagination, une victoire du courage sur la timidité, parfois du goût de l'aventure sur l'amour du confort.

On en devient pas vieux pour avoir vécu un certain nombre d'années: on devient vieux parce qu'on a déserté son idéal. Les années ident la peau; renoncer à son idéal ride l'âme. Les préoccupations, les doutes, les craintes et les désespoirs sont les ennemis qui, lentement, nous font pencher vers la terre et devenir poussière avant la mort.

Vous êtes aussi jeunes que votre foi. Aussi vieux que votre doute. Aussi jeunes que votre confiance en vous-mêmes. Aussi jeunes que votre espoir. Aussi vieux que votre abattement.

Vous resterez jeunes, tant que vous resterez réceptifs. Réceptifs à ce qui est beau, bon et grand. Réceptifs aux messages de la nature, de l'homme et de l'infini, aux besoins de votre profession.

Si un jour, votre cœur allait être mordu par le pessimisme et rongé par le cynisme, puisse la Providence avoir pitié de votre âme de vieillard.»

L'allocution de M. O. Schweizer

Longuement applaudi, M. *O. Schweizer*, directeur, faisant fi des conseils de son médecin, ne voulut pas laisser passer cette journée sans dire toute la joie qu'il éprouvait à se retrouver au milieu de ses collaborateurs, de ses élèves, et de tous ceux qui s'intéressent à notre école.

Le semestre d'été s'est terminé avec 210 élèves venant de 27 nations différentes. Tout comme ces dernières années, le miracle qui consiste à faire vivre en paix une société aussi cosmopolite s'est produit et nous sommes très heureux de le constater. Pour arriver à ce résultat, il ne faut pas seulement que chaque membre de cette grande famille donne du sien, mais il faut encore qu'il se soumette à une discipline générale tout en ayant des égards envers son prochain.

En 1953 l'*Ecole hôtelière de la S.S.H.* fêtera son *60ème anniversaire*. Elle ne donne aucun signe de vieillesse, malgré cet âge vénérable, mais est restée tout aussi jeune et active qu'aux premiers jours. Environ 5000 élèves ont passé par l'école de Cour et se trouvent dispersés dans le monde entier. Après des débuts modestes, notre école s'est considérablement développée et est devenue un institut de réputation universelle.

M. Schweizer remercia tous ceux qui l'ont soutenu par leur collaboration et leur affection: les autorités, la S.S.H., la commission scolaire, les experts, le corps enseignant et le personnel du secrétariat et de la maison. Il releva combien l'Ecole était fière de se que l'assemblée des délégués de la S.S.H. ait nommé M. *R. Mojonnet*, membre d'honneur de la Société en reconnaissance des efforts qu'ils a déployés pour le perfectionnement de l'Ecole et de l'enseignement professionnel en général.

*

Puis, avant l'apéritif offert aux invités et le traditionnel repas d'adieu — auquel tous les assistants rendirent un hommage mérité, car les mets étaient préparés avec une finesse digne des plus belles traditions culinaires, – M. Schweizer donna lecture du

Palmarès

Cours de cuisine

(mention «Très bien»)

1er: *Bischof Erich*, 2ème: *Plassier Charles*, 3ème: *Truchet Renzo*, 4ème: *Bieri Hans*, 5ème: *Brown Roger*, 6ème: *Mayenzet Alfred*, 7ème: *Weir James*, 8ème: *Hooker Robert*, 9ème: *Ferretti Laurentine*, 10ème: *Kienlin Helga*, 11ème: *Ittah Avraham*, 12ème: *Ebener Gérard*, 13ème: *Brodbeck Carlo*, 14ème: *Staerkle Eugène*, 15ème: *von Renthe-Fink Cornelia*, 16ème: *Santarelli Rodolphe*, 17ème: *Badrutt Hansjürg*, 18ème: *Boinay Jean*, 19ème: *Rose Barbara*, 20ème: *Baechler Fritz*, 21ème: *Jelmini Robert*, 22ème: *Kerswell Henri*, 23ème: *Seiler Bernard*.

En dehors des élèves sus-mentionnés, 22 élèves obtiennent leur certificat.

Cours de service

(mention «Très bien»)

1ère: *Steiner Elsa*, 2ème: *Peters Theodorus*, 3ème: *Le Maistre François*, 4ème: *Lomax Peter*, 5ème: *Griese Carla Maria*, 6ème: *Graf Alfred*, 7ème: *Antonioli Marc*, 8ème: *Gaudriot Jean-Claude*, 9ème: *Ottoz Ildo*, 10ème: *de Koe Pier*, 11ème: *Claude Raymond*, 12ème: *Haldy Georges*, 13ème: ex-aequo *Thrale Richard* et *Champion Fermo*, 15ème: *Fopp Beat*, 16ème: ex-aequo *Maguin Claude* et *Grogg Heinz*, 18ème: *Bassouls Roger*, 19ème: *Porter David*.

En dehors des élèves sus-mentionnés, 29 élèves obtiennent leur certificat.

Cours de secrétariat

Section des Aide-Directrices:

(mention «Très bien»)

1ère: *Wehmer Maria*, 2ème: *Burkhard Elisabeth*, 3ème: *Kurz Sylvie*, 4ème: *Vaudan Thérèse*, 5ème: *Kvikne Aase*, 6ème; *Delisle Claude*, 7ème: *Maguin Renée*, 8ème: *Steigenberger Helga*.

En dehors des élèves sus-mentionnées, 7 élèves obtiennent leur certificat.

Section des main-courantiers

(mention «Très bien»)

1er: *Brightwell John*, 2ème: *Armstrong Ian*, 3ème: *Weber Hans*, 4ème: *Zulian Marco*, 5ème: *Flynn Anthony*, 6ème: *Wacker Gaston*, 7ème: *Ribeiro Dos Santos Newton*, 8ème: *Hunziker Peter*.

En dehors des élèves sus-mentionnés, 10 élèves obtiennent leur certificat.

Section comptable

(mention «Très bien»)

1er: *Dorner Robert*, 2ème: *Anthamatten Françoise*, 3ème: *Delouvroy Jean*, 4ème: *Cravat Fernand*, 5ème: *Stiefel Magdalena*, 6ème: *Liou Pierre*, 7ème: *Bertusi Pierre*, 8ème: *Schmidlin Peter*, 9ème: *Weibel Hans*.

En dehors des élèves sus-mentionnés, 3 élèves obtiennent leur certificat.

Prix décernés aux élèves

Cours de service

Mlle Steiner, Prix de la S.S.H.
Peters, Prix de la S.S.H.
Le Maistre, Prix de la Commission scolaire
Lomax, Prix de l'A.D.I.L.
Mlle Griese, Prix de l'O.C.S.T.

Cours de cuisine

Bischof, Prix de l'A.E.E.H.
Plassier, Prix de la S.S.H.
Truchet, Prix de la Commission scolaire
Bieri, Prix de l'Etat de Vaud.
Brown, Prix de la Commission scolaire.

Cours de secrétariat-aide-directrices

Mlle Wehmer, Prix de l'A.E.E.H.
Mlle Burkhard, Prix des Hôtels tout 1er rang.
Mlle Kurz, Prix de la Commission scolaire.
Mlle Vaudan, Prix de l'A.D.I.L.
Mlle Kvikne, Prix de l'O.C.S.T.

Cours de secrétariat – main-courantiers

Brightwell, Prix de la Société des hôteliers de Montreux.
Armstrong, Prix de la S.S.H.
Weber, Prix de la Commission scolaire.
Zulian, Prix de M. Schweizer, dir.
Flynn, Prix de l'O.C.S.T.

Cours de secrétariat – comptables

Dorner, Prix des hôtels tout 1er rang.
Mlle Anthamatten, Prix de la Commission scolaire.
Delouvroy, Prix de l'A.E.E.H.
Cravat, Prix de la Commission scolaire.
Mlle Stiefel, Prix de l'O.C.S.T.

Meilleur élève des 3 cours

Brightwell, Prix de la Société des hôteliers de Montreux.

Elèves qui ont fourni le plus grand effort

Riem, Prix du Président de la Commission scolaire.
Severne, Prix de l'Etat de Vaud.
Dove, Prix de l'A.D.I.L.

Prix de monsieur Wachter

Lang. Un séjour de 7 jours à l'hôtel du Pavillon, Paris.

Prix de monsieur Oyex

Cabré Marti, Grand Hôtel Felipe II.
Bischof, Palace Hôtel.
Stöpfer, Hôtel Walliserhof.
Mantellassi, Hôtel Beau-Rivage.
Mlle Rose, Prix pour originalité.

Prix de la Ville de Lausanne

1. Groupe de l'élève: Allemand.
2. Groupe de l'élève: Devine.
3. Groupe de l'élève: Ottoz.
3. Groupe de l'élève: Richard.

Das Hotel «Couronne et Poste» in Brig

Die nachfolgenden Betrachtungen über das altehrwürdige, nunmehr vom Erdboden verschwindende Briger Hotel bilden eine Adaptation an den Radiovortrag, den *Mathilde von Stockalper* kürzlich auf Walliser-Deutsch gehalten hat und der in sinnfälliger Weise zeigt, welch bedeutende Rolle dieses Hotel nicht nur in der Geschichte der Gemeinde Brig, sondern auch des schweizerischen Tourismus spielt. (Die Red.)

Gebäude sind mit den Menschen verbunden und verwachsen wie Bäume. Sie hegen die ersten Schritte der Kinder. Sie sind zudem Zeugen der Geschichte eines Ortes. Das Hotel „Krone und Post" in Brig ist nicht nur mit dem Leben der Briger (avec la vie des Brigands ou mieux Brigois!!) verbunden, es hat viele Tausend Reisende seit 150 Jahren beherbergt. Für viele ist es der Begriff des guten alten Hotels gewesen.

Gewesen, ja: das Hotel, wo Cäsar Ritz seine erste Lehrzeit gemacht, wo der letzte Bonaparte dem Chavez-Denkmal Pate gestanden, wo der alte Escher noch Könige, Dichter, Politiker empfing, wo drei königliche Flaggen an ein und demselben Tag die Gegenwart von drei regierenden Fürsten kundtaten – es soll *abgerissen* werden. Im vergangenen Herbst wurde ganz Brig in Schrekken versetzt, weil es hiess, das Hotel „Couronne" brenne. Aber Feuer und Wasser haben das Gebäude so beschädigt, dass es nur noch des Argumentes bedurfte, es nehme von der Simplonstrasse zu viel Platz weg, um die Expropriation herbeizuführen. Der moderne Verkehr verlangt breitere Strassen, und den Platz dazu nimmt man von alten Häusern und Plätzen, von hohen Pappeln und uralten Eichen. Diese müssen gehen, um Neuem Platz zu machen!

Ein Stück altes Brig – und damit ein Stück Wallis – *fällt dem Verkehr zum Opfer*. Ein Stück Schweiz vielleicht geht in die Geschichte ein. Das Hotel war früher ein Kloster, dann ein einfaches Landgasthaus und endlich das erste Hotel mit allem Komfort, mit dem ersten Telephon, dem ersten Lift und dem ersten Eiskasten. Vor der „Krone" hielten zuerst die Mail-Coach, die Privatkarosse der Königin von Holland, und zuletzt die amerikanischen Luxusautos. Es rasteten zuerst Herren im Frack mit hohen Stehkrägen, Damen mit Schleppkleidern und wehenden Schleiern, die sie vor der Simplonsonne schützen sollten, dann moderne Dämchen, die mit weniger Stoff auskamen, dafür aber um des Gesichtes Weisse keine Bange mehr hatten.

Es gab keinen grösseren Anlass in Brig, bei dem das Hotel nicht seine wichtige Rolle gespielt hätte: Die Eröffnung des Simplontunnels, des Lötschbergs, die erste Überfliegung der Alpen, der Hackbrettler- und andere Kongresse, viele grössere und kleinere Hochzeiten.

Solange der alte *Escher* – oder respektvoller der alte *Herr* Escher – noch lebte, war das Hotel von einer Atmosphäre umwoben, die man nicht vergessen kann. Papa Escher war die Seele des Hotels. Oft stand er auf dem obersten Treppenabsatz der „Krone", lächelte zufrieden, wenn die zahlreichen Gäste herbeiströmten, die ihn freudig begrüssten. Ausser vier Idiomen kannte er noch die Sprache des leutseligen Hoteliers. Fast plastisch wirkte er mit seiner grossen Gestalt, dem etwas hervorstehenden Bauch, auf dem die goldene Uhrkette bei jeder Verbeugung lebhaft sich mitzuverneigen schien. Das „Couronne" hatte Papa Escher von seinem Vater, Josef Escher, übernommen, und nach ihm führten seine Söhne noch das Geschäft, bis es an Herrn Kuonen kam.

Wir wollen zuerst von der Zeit sprechen, die das Hotel sicher weltberühmt gemacht hat. Im *Jahre 1910* hatten fortschrittliche Männer eine *Flugwoche* organisiert. Unter den ausländischen Fliegern befand sich ein Peruaner: *Géo Chavez*. Diesem nun wollten die Herren vom Organisationskomitee, Alexander Seiler, Josef von Stockalper und Josef Escher, den Flugplatz auf dem Briger Berg zeigen, dem Ausgangspunkt zum Flug über den Simplon. Escher zog eine Flasche Champagner aus der Rocktasche, entkorkte sie gewandt, hob sein Glas mit den Worten: «Nous buvons à votre réussite, monsieur Chavez!» Die Antwort war: «Ou à ma mort». Schon am nächsten Tag stieg Chavez mit seiner „Blériot", die 50 PS hatte, in die Lüfte; er überflog den Simplonpass und erschaute die gigantische Gondoschlucht. Später, im Fieberwahn, liess ihn der Anblick derselben nicht mehr los; er rief immer: «J'ai vu l'enfer!» Der Apparat überschlug sich beim Landen, und der kühne Flieger musste sein Leben lassen.

Es gibt aber mehr freudige als tragische Geschichten um das „Couronne". *Einer der ersten Telephonapparate wurde dort eingerichtet*. Das war ein Ereignis, sicher grösser als der erste Helikopter für uns.

Als sich fünf Engländer telegraphisch bei Herrn Escher anmeldeten, sagte er zum Portier, er solle diese Meldung telephonisch an seinen Sohn im Buffet weitergeben. Die Engländer kamen an, aber niemand wusste etwas. „Bickel", so hiess der Portier, „hast du denn nicht ins Buffet telephoniert?" „Doch, doch, Herr Escher, ich habe das Telegramm in den Kasten gesteckt, ist es denn nicht angekommen?" Der Zettel war natürlich noch im Kasten und Bickel musste erst lernen, wie man einen Telephonapparat bedient.

Aber schon vor den Zeiten des ersten Telephons war ein Hirtenbub nach Brig gekommen, um „Hotelier" zu werden. Er wurde als Casserolier engagiert. Nur zwei Jahre hielt es der junge Bursche in Brig aus, dann wollte er die Welt sehen, und zwar gerade Paris, „wo sein Leben erst begann", wie er später seiner Frau, Marie Ritz, sagte. Beim Abschied von Herrn Escher sagte dieser zu *Cäsar Ritz* (denn der Geisshirt war niemand anders als der Begründer der weltberühmten Ritz-Hotels): „Lerne du einen andern Beruf, aus dir wird doch nie ein Hotelier!"

Die Seiten des Goldbuches tragen Namen, wie den der *Königin Wilhelmine von Holland*, die manche Woche dort verbracht hat. Einmal wollte sie das Stockalper Schloss besichtigen, ging durch den Garten bis in die Küche und wurde dort von der Dame des Hauses höflich darauf aufmerksam gemacht, dass das Schloss privat sei. (Wer hätte in der einfachen Frau eine Königin gesucht!) Noch nie habe sie sich so gefreut, erzählte sie Herrn Escher, nun sei sie einmal zu einem Haus „hinausgeworfen" worden.

Auch der *Prinzgemahl*, der das Wallis wie seine Hosentasche kannte, stieg in der „Krone" ab, ebenso *König Albert von Belgien*, ein bekannter Bergsteiger, der zum ersten Male die Nordwand des Schönhorns erstieg, woher diese gefährliche Route den Namen „belgischer Grat" erhalten hat.

Alfons XIII. von Spanien ist im Bild festgehalten, und als weitere Gäste sind eingetragen die *Prinzessin de Polignac*, *Litwinoff*, an den sich einige Briger erinnern, als er zur Konferenz von Locarno fuhr. Er ass mit seinem Chauffeur an einem Tisch, bediente sich nicht nur der Gabel, sondern half mit den Fingern nach, wenn es nicht anders ging. Dann *Lloyd George*, *Edmond Jaloux*, der Rasierklingenkönig *Gillette* (der Escher einen goldenen Rasierapparat schenkte, weil es ihm in Brig so gut gefallen habe), die *griechische Königsfamilie*, Prinz Peter und Prinzessin Eugenie, Aspasia und deren Tochter Alexandra, die jetzige Frau des Königs von Jugoslawien, die in Genf wohnen, der *Herzog von Kent*, der *Duc de Guise*, *Elisabeth Bibesco*, *William Hearst*, der Zeitungsmagnat aus den USA. Wie oft mag Sir *Ernst Cassel* im „de la Poste" abgestiegen sein, der oben auf Riederfurka ein schlossartiges Gebäude errichten liess? Oft war auch *Churchill* hier, der vielleicht eine Skizze vom hübschen Sebastiansplatz mitgenommen hat. Es brannten damals noch Kerzen auf den Nachttischen, es fuhren noch Kutschen vor das Hotel, die Mail-Coach geleitete die Reisenden über den Simplon, und statt des Hupenzeichens erscholl noch das Posthorn mit seinen schönen Melodien über die Berge.

Bevor das Hotel zahlende Gäste beherbergt hat, war es ein *Hospiz* für arme verirrte Wanderer, geführt von den Johannitern. In einem Aufsatz in der Zeitschrift für Kirchengeschichte von H. J. Zeininger, l'Ordre de St. Jean et la Suisse, Jahrgang 1946, heisst es wörtlich: «L'emplacement exact de l'hospice de l'Ordre au Simplon n'est pas certain. On suppose qu'il se trouvait près de l'hospice Stockalper, bâti au 17e siècle; celui de l'ordre tombait en ruine un siècle plus tôt déjà, après avoir rendu pendant des centaines d'années des services signalés. L'Ordre vendit ces restes en 1590 à un bourgeois de Brigue. Dans cette dernière ville, les chevaliers semblent avoir possédé également un logement réservé à leur personnel. On l'identifiait avec l'aile est de l'Hôtel ‚Couronne et Poste', démolie il y a quelques années.»

Vor einigen Jahren z.T. abgerissen... nun soll das Hotel vollständig abgerissen werden. Schon seit dem 1. Juni ist es geschlossen. Es war, wie gesagt, durch das Feuer stark beschädigt. Nun hat es der Staat *expropriiert*, um die Kantonshauptstrasse zu verbreitern. Brig hat zudem Angst, der Verkehr könnte über Glis nach dem Simplon abgeleitet werden.

Mit den alten Plätzen, den alten Hotels, sterben auch langsam die alten Hoteliersfamilien aus. Bevor das Hotel verschwindet, haben wir versucht, noch einige alte Erinnerungen aufleben zu lassen. In der Erinnerung der ältesten Briger gäbe es noch vieles, was zu wissen wertvoll wäre.

Mathilde von Stockalper

BÜCHERTISCH

Pestalozzi-Kalender 1953 (mit Schatzkästlein), Ausgaben für Schüler und Schülerinnen, Verlag *Zentralsekretariat Pro Juventute*, Zürich.

Er ist wieder da, der Pestalozzi-Kalender, in seiner Vielfältigkeit, welche die Jugend entzückt und sogar die Erwachsenen in Erstaunen setzt! Ein Taschenbuch reichster Art! Nicht allein die Seiten des Kalendariums verlocken zu eigener Betätigung, zu Tagesnotizen, zu Anmerkungen: der in Text und Bild gebotene Stoff selbst ist so anregend, dass der Jugendliche über Monate hin zu lesen, zu lernen, zu denken, zu vergleichen hat. Und das geschieht alles wie im Spiel. Im Pestalozzi-Kalender sind die modernen pädagogischen Grundsätze vom ernsthaften und dennoch freudvollen, interessierten und unterhaltsamen Erarbeiten schon längst vorweggenommen. Deshalb erfreut er sich bei den Schülern, die es ja schliesslich angeht und die ein ursprüngliches Gefühl für richtiges Geleitetwerden besitzen, Jahr für Jahr derselben Gunst. Gute Bildwerke, prägnante Illustrationen, leichtverständliche Veranschaulichung fürs Auge! Kurze Texte, phantasiefördernde Schilderungen, genaue Orientierungen, anregende Fragen und Anrufungen für den denkenden Kopf! Der Pestalozzi-Kalender bietet viel — soviel aber nicht, dass sich das Weiterdenken erübrigen liesse und dass unsere individuell gearteten Jugendlichen zu gleichgeschulten Massenmenschen erzogen würden. *ing.*

Schweizerischer Taschenkalender 1953. Der ideale Brieftaschenkalender für jedermann, deutsch/französisch, 66. Jahrgang. 200 Seiten 12 × 16,3 cm. Hübsche, modernste Ausführung, Schwarzkunstledereinband mit zwei Seitentaschen. Spiralheftung, Bleistift. Preis: Fr. 4.90 Druck und Verlag von *Büchler & Co. in Bern.* Durch jede Buchhandlung und Papeterie zu beziehen.

Pünktlich und genau arbeiten ist die Grundlage jedes Geschäftes. Als treffliches Hilfsmittel dazu hat sich der Schweiz. Taschenkalender bestens bewährt. Das gediegen ausgestattete Notizbuch, deutsch und französisch in einer Ausgabe vereinigt, mit seinem schwarzen Kunstledereinband, der zugleich als Brieftasche dient, hat mit seiner praktischen Einteilung immer und überall gute Aufnahme gefunden. Die allgemein beliebten 12 Seiten Monatskalendarium, die einen Gesamtüberblick über vorgesehene Tagungen, Konferenzen, Kurse und Vortragsreihen jedes Monats der Jahre 1953 und 1954 ermöglichen, sind wiederum aufgenommen worden. Auch der übrige altbewährte Inhalt wurde beibehalten. 106 Seiten für Tagesnotizen (für jede Woche zwei Seiten), in denen zum voraus alles auf den Tag der Ausführung vorgemerkt werden kann, lassen Ärgernisse über Vergessenes oder nicht richtig Erledigtes vermeiden. Ferner erwähnen wir: 26 Seiten Kassabuchblätter und 32 Seiten unbedrucktes, kariertes Papier, in gedrängter Form Post-, Telephon- und Telegraphentarife, die Telephongruppierung der Schweiz, Maße und Gewichte, Seiten für Adressen und Telephonnummern, Kalendarium für 1953 und 1. Halbjahr 1954. Der beste Beweis für seine Beliebtheit ist wohl die Tatsache, dass dieser Kalender nun schon im 66. Jahrgang erscheint und die Käuferzahl von Jahr zu Jahr zunimmt. Wir empfehlen auch den neuen Jahrgang aufs beste!

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

Die tiefgekühlten
CREVETTEN
(roh, ohne Kopf, mit Schale) sind in Grösse und Qualität unerreicht. – Ein Versuch wird auch Sie begeistern!
Auskünfte und Preisliste durch
BIRDS EYE AG., Zürich 22, Tel. (051) 239745

Seit 30 Jahren ist die Autophon AG. mit der Hotellerie verbunden durch sorgfältige Planung und saubere Ausführung von

Telephonanlagen
Vom einfachen Hausanschluss bis zur grössten Hotelzentrale.

Service-Lichtruf
für Zimmermädchen, evtl. Portier und Kellner. Autophon-Lichtrufapparate sind formvollendet und betriebssicher.

Musikanlagen
für Grammo, Radio und Telephonrundspruch. Im Gastzimmer bietet unser HF-TR-Kleinempfänger die ideale Lösung mit der Auswahl von fünf Programmen mit beschränkter Lautstärke.

Vivavox
Direktsprechanlagen zur Verbindung von Office, Küche, Keller, Gardemanger etc.

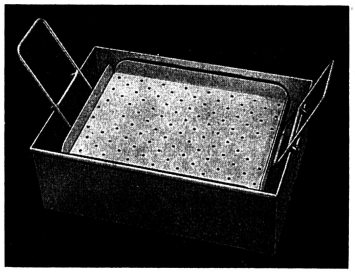
Elektr. Uhrenanlagen

Ob Sie in Ihrem Hause grosse oder kleine Veränderungen planen, so werden vermutlich Fragen aus diesen Gebieten angeschnitten. Gerne sind wir Ihnen behilflich, in jedem Fall für Sie die vorteilhafteste Lösung zu finden.

autophon
AUTOPHON
Zürich Basel Bern

Aucun hôtelier
tenant à sa bonne réputation
ne servira à ses hôtes une contrefaçon, ou «n'importe quoi d'approchant» en lieu et place de l'Ovomaltine commandée. Adoptez donc le
Service **OVOMALTINE**
vous ne le regretterez pas! Nous vous ferons parvenir directement les sachets Ovomaltine, en boîtes de 200 pièces, ainsi que tous les renseignements et instructions nécessaires.
Dr A. WANDER S. A., BERNE
Le lait utilisé dans l'Ovomaltine est soumis à l'upérisation, procédé entièrement nouveau qui le débarrasse de tous les micro-organismes nuisibles.

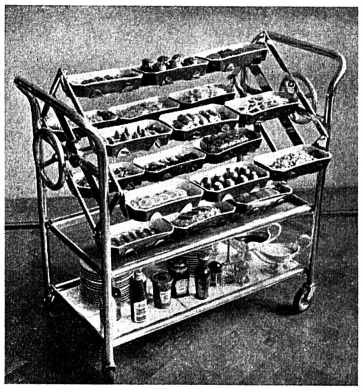
Rationell und schonend Silber reinigen mit
Argentyl



Wählen Sie praktische, bestwirkende ARGENTYL-Platten in der Ihnen zusagenden Form und Grösse von
Walter Kid, SAPAG, Zürich
Postfach Zürich 42, Telephon (051) 28 60 11, seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Dienst am Kunden

Mittleres Hotel in St. Moritz sucht
für die Wintersaison 1952/53
Sekretärin evtl. Anfängerin
Obersaaltochter
2 Saalpraktikantinnen
Hilfsköchin
Hilfs-Zimmermädchen
2 Office- u. Küchenmädchen
Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften sind erbeten unter Chiffre M H 2269 an die Hotel-Revue, Basel 2.

DIE ANNONCE
ist die Kraft,
die immer wieder
Umsatz schafft!

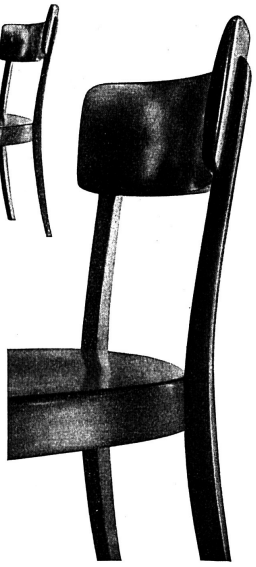


Der neue
Gebäck- und Vorspeisewagen
für Hotels, Restaurants und Krankenhäuser etc.
W. A. BARTH, ZÜRICH
Hotelbedarfsartikel, Seestr. 2, Tel. (051) 239311

Der dreifache Gewinn mit dem Melitta-Tassenfilter-Kaffee-Service!

Mit dem Melitta-Tassenfilter können Sie für jeden Gast jede Tasse Kaffee einzeln frisch zubereiten, ohne Extramühe, ohne Wartezeit.... ein Service, der beeindruckt!
Die kurze Filtrierdauer holt aus dem Kaffeepulver ein Höchstmass an Aromastoffen heraus, ohne dass die Bitter- und Gerbstoffe zur Wirkung gelangen. Das Resultat ist ein Kaffee von wunderbarem Aroma und edlem Duft. Ihr Kaffee-Umsatz wird steigen!
aktion für besseren Kaffee!
Sie können mehlfein gemahlenen Kaffee verwenden, der sich besser auswerten lässt. Sie kommen mit weniger Kaffeepulver aus und sparen Kaffee!
Verlangen Sie Spezialprospekt über den Melitta-Tassenfilter, mit dem Sie früh und spät ohne Extramühe jede einzelne Tasse Kaffee frisch zubereiten können und der Sie unabhängiger von der Maschine macht.
Melitta
40 Jahre Erfahrung im Veredeln des Kaffees

Coupon Nr. 9
Melitta AG., Zürich 1/24, Postfach Rämistr., Tel. (051) 34 47 77
Senden Sie mir den Prospekt über Ihren Melitta-Tassenfilter.
Ort und Datum: .....
Name und genaue Adresse: .....
.....

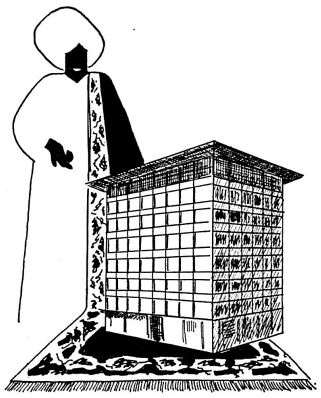


Selbst der einfachste Horgen-Glarus-Stuhl ist formschön und möbliert gut. Weil alle seine Teile aus massiv gebogenem Holz hergestellt sind, verbürgt er größte Lebensdauer. Horgen-Glarus-Stühle sind nach den anatomischen Grundlagen des Sitzens gebaut, darum sitzt man auf ihnen bequem.

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

Das beliebte und rassige
Stimmungs-Duo Boby und Sepp
empfiehlt sich den verehrten Hoteliers aufs beste. Bescheidene Saison-Musik. Tel. (051) 480174.

Es ist die Stelle des
Direktors
der Kurhaus Weissbad AG. Appenzell
neu zu besetzen. Antritt nach Übereinkunft. Erfordernisse: Praktische Kenntnisse in Küche, Keller und Service. Gut ausgewiesene Bewerber mit fachkundiger Ehefrau und Erfahrung in Personalführung sind gebeten, Offerten mit Bild, kurzem Lebenslauf und Referenzen an den Präsidenten des Verwaltungsrates, Herrn Albin Breitenmoser, Blumenrain, **Appenzell,** einzusenden.



Ob Neubau oder Umbau, Schuster-Teppiche sind immer vertreten!

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

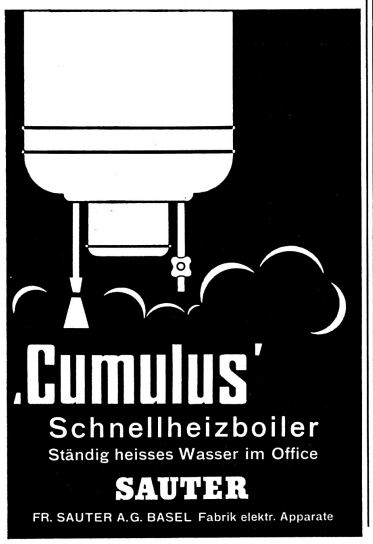
Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 2 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03

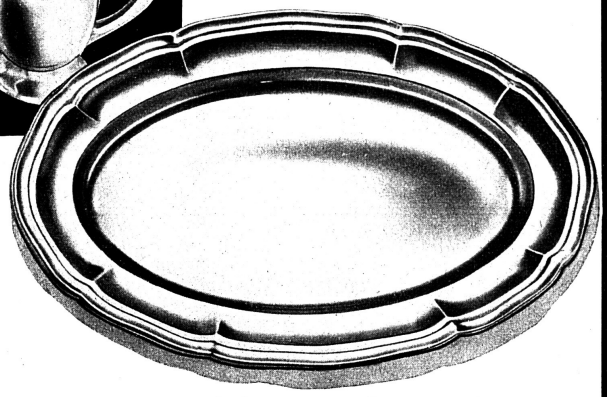
Solange Vorrat, ein Posten

Wolldecken

neu, zu nur **Fr. 21.80.**
O. Locher, Baumgarten, **Thun,** Tel. (033) 2 14 61.



Runde und ovale Platten - Gemüseschüsseln - Saucieren - Tee- und Kaffeekannen - Milchtöpfe - Bestecke, usw.

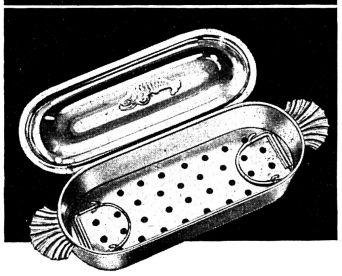


Komplette Einrichtungen für Hotels

Restaurants - Tea-Rooms

Grosse Auswahl von hübschen und sehr gepflegten Silberwaren, mit künstlerischem Geschmack und reichhaltiger Ausführung. Das BEARD-Silbergedeck bietet einen gediegenen, luxuriösen Anblick.
Bitte Muster verlangen oder den Besuch eines unserer Vertreter.

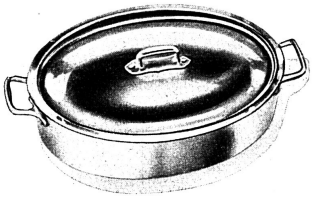
Auffrischung und Neuversilberung aller Silberwaren.



Grossist in Porzellan- Kristall- und Glaswaren

In diesen Artikeln verfügen wir ebenfalls über ein grosses Sortiment.
Ateliers für Glasdekoration.

Sämtliche Artikel in rostfreiem Stahl



SILBERWARENFABRIK

H. BÉARD S. A. MONTREUX

Spezialisiert seit 50 Jahren in der Belieferung von Hotels

Generalvertretung und Musterladen für die deutsche Schweiz:

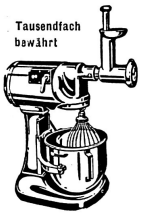
A. Haari, Talackerstrasse 41, **Zürich 1,** Telephon (051) 25 11 40

BITTE OFFERTE ODER DEN UNVERBINDLICHEN BESUCH EINES MITARBEITERS VERLANGEN!

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

Universal-Küchenmaschinen

Tausendfach bewährt



zum Rühren - Schwingen - Kneten - Hacken - Schneiden - Reiben - Passieren - Früchtepressen - Mahlen - Büchsenöffnen - Schleifen - Silberpolieren - Glacéherstellen usw. Modelle ab Fr. 1250.—

HOBART MASCHINEN
J. BORNSTEIN A.G. . ZÜRICH
Talacker 41 - Tel. (051) 27 80 99

A VENDRE
EN SUISSE ROMANDE

joli hôtel-restaurant

de construction récente, avec le mobilier et matériel d'exploitation, installation toute moderne. 12 chambres, eau courante, grande salle à manger, café-restaurant, salon avec cheminée, grand hall d'entrée, cave à vins, économat, garage pour auto, parc, jardin ombragé, chauffage à mazoût, place de mobilisation, près de la gare C.F.F. Occasion unique pour chef de cuisine qualifié. Pour traiter écrire sous chiffre A Z 2241 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Italienische Riviera

SCHWEIZER HOTEL

100 Betten, in einem bekannten, internationalen Ort, gutgehendes Geschäft im Vollbetrieb, **zu vergeben.** Nötiges Kapital: Fr. 370 000.—. Offerten unter Chiffre S H 2260 an die Hotel-Revue, Basel 2.

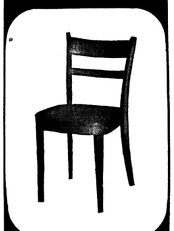
Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen **Hotel- u. Restaurantbetrieb** notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschl. **Fremdsprachen.** Sonderlehrgänge für den Réceptions- und Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. **Stellenvermittlung.** Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

GADEMANNS FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

„PERDURA"
die Qualitätsmatratze!
P. HOSTETTLER, BERN
Galgenfeldweg 1,
Telephon (031) 8 03 96

Stühle und Tische für jeden Bedarf



Stuhl- und Tisch-Fabrik
DIETIKER & CO
Stein a. Rhein
Verl. Sie Muster und Offerte

WENN SIE

Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Schweizer Hotel-Revue.

Wer
GUTEN KAFFEE SCHÄTZT, TRINKT

GIGER-KAFFEE

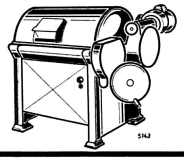
HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 22735

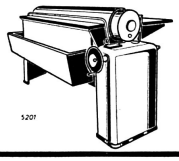
DON'T SAY WHISKY SAY— JOHNNIE WALKER

Born 1820
— Still
going Strong

Distributors
F. SIEGENTHALER LTD Lausanne Tel. (021) 23 74 33

A. CLEIS AG., SISSACH
WÄSCHEREI-MASCHINEN-FABRIK
Gegründet 1872 Telephon (061) 74 207





Waschmaschinen Zentrifugen Mangen