Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 62 (1953)
Heft: 48

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: 14.08.2025

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) 348690.

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

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

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 N° V 85. Téléphone (061) 348690

Nr. 48 Basel, den 26. November 1953 Erscheint jeden Donnerstag 62. Jahrgang 62e année Paraît tous les jeudis Bâle, 26 novembre 1953 **N° 48**

Warum ein Ja für die Bundesfinanzvorlage?

Von Dr. Max Iklé, Direktor der Eidg. Finanzverwaltung

Der geschäftsleitende Ausschuss des Schweizer Hotelier-Vereins hat beschlossen, weder für noch gegen die Bundesfinanzvorlage Stellung zu nehmen. Dagegen erachtet er es für angezeigt, unseren Mitgliedern die Argumente pro und contra aus der Feder prominenter Persönlichkeiten darzulegen, um ihnen die Möglichkeit zu geben, sich eine eigene Meinung zu bilden. Wir haben deshalb den Direktor der Eidgenössischen Finanzverwaltung, Herrn Dr. *Max Iklé*, und den Präsidenten des Schweizerischen Gewerbeverbandes, Herrn *U. Meyer-Boller*, gebeten, ihre Standpunkte den Lesern der Hotel-Revue zur Kenntnis zu bringen.

Ende 1954 läuft der am 29. September 1950 beschlossene Zusatz zur Bundesverfassung ab, welcher dem Bund die Finanzquellen zur Weiterführung seiner Aufgaben bis dahin erschloss. Wird er nicht ersetzt, so fallen vor allem die Wehrsteuer, die Warenumsatzsteuer und die Verrechnung dahin, und damit geht der Bund ungefähr der Hälfte seiner gegenwärtigen Einnahmen verlustig. Es ist wohl jedermann klar, dass damit die Tätigkeit der Eidgenossenschaft vollständig lahmgelegt würde, weshalb sich auch niemand grundsätzlich gegen eine erneute Erschliessung von Finanzquellen wendet. Um so hartnäckiger werden dafür die Fragen nach dem Wie und dem Wieviel. Ziemlich umstritten ist der Gedanke, sowohl die Warenumsatzsteuer als auch die Verrechnungssteuer weiterzuführen. Die politische Linke ist allerdings für die Konsumbelastung durch die Umsatzsteuer nur dann zu haben, wenn als Gegengewicht auch eine progressive Einkommenssteuer bestehen bleibt.

In den letzten Jahren hatte das Schweizervolk schon verschiedentlich Gelegenheit, sich zur Frage der Bundeseinnahmen zu äussern. Sowohl der Gedanke kantonaler Geldkontingente als auch jene der Getränkesteuer und der Posttaxerhöhung sind vom Volke verworfen worden. So ist es wohl verständlich, dass diesmal der Bundesrat zur Hauptsache eine zeitlich beschränkte Weiterführung des gegenwärtigen Regimes vorschlug und ihm das Parlament auf diesem Wege, wenn zunächst auch etwas zögernd, gefolgt ist. Je mehr man sich mit diesen Fragen beschäftigt, um so mehr festigt sich die Überzeugung, dass auch hier das Bessere der Feind des Guten ist, und dass jeder Vorschlag, zu einem grundsätzlich neuen Plan überzugehen, praktisch scheitern wird. Schon die Tatsache, dass anstelle der bisherigen Ergänzungssteuer vom Vermögen eine etwas weitergehende Progression der Einkommenssteuer für Grossverdiener treten soll, droht der Vorlage zum Verhängnis zu werden, obschon dadurch in Zukunft die schweizerischen Steuerzahler mit ganz verschwindend wenigen Ausnahmen entlastet und nicht etwa vermehrt belastet werden. Nach den in den letzten Jahren gemachten Erfahrungen erscheint es praktisch einfach unmöglich, an der heute einigermassen eingespielten Kombination von eidgenössischem und kantonalem Finanzsystem grundsätzlich etwas zu ändern.

Viele Leute verlangen, der Bund solle zuerst den Beweis erbringen, dass er sparen könne, bevor man ihm erneut Geld in die Hand drücken wolle. Leider nur zu oft sind es jedoch dieselben Stimmen, die bedenkenlos grosszügigen Lösungen wirtschaftlicher und sozialer Probleme und dem beschleunigten Ausbau der Landesverteidigung das Wort reden. Derartige Widersprüche werden heute oft nicht als solche erkannt, weil der Bund dank anhaltender Konjunktur seine Rechnung stets einigermassen im Gleichgewicht halten konnte, obschon ihm trotz ständig neu überbundener Aufgaben keine Neueinnahmen erschlossen wurden. Dabei vergisst man nur allzu leicht, dass in guter Zeit nicht nur Null von Null aufgehen sollte. Hat uns doch die Erfahrung längst gelehrt, dass es in erster Linie der Bund ist, der in Zeiten der Krise dafür sorgen muss, dass wir wirtschaftlich durchhalten können, was nur möglich ist, wenn er dann auch in grossem Stile neue Schulden eingehen kann. Sparen soll Mutter Helvetia immer dann, wenn sie dem Steuerzahler die Rechnung präsentiert, aber nie dann, wenn der gleiche Schweizer etwas von ihrer mütterlichen Fürsorge beansprucht. Darum ist es dem Praktiker einfach nicht möglich, an den sicher lobenswerten Grundsatz «Erst sparen, dann zahlen» für den Bundeshaushalt wirklich zu glauben.

Wenn die Finanzvorlage verworfen wird, so wird an ihre Stelle eine weitere Übergangslösung von 3 oder 5 Jahren treten müssen. Diese könnte kaum viel anderes tun als den bisherigen Zustand verlängern. Das will im grossen und ganzen auch die jetzige Vorlage, aber immerhin für 12 Jahre. Wird die Ausgangslage in kürzerer Zeit besser sein? Wird der Bund im Jahre 1957 weniger Geld nötig haben als jetzt? Auch hier müssen wir leider eher das Gegenteil annehmen, denn weder bei den zivilen noch bei den militärischen Aufwendungen sind tatsächliche Einschränkungen denkbar, welche das Gesamtvolumen der Bundesausgaben fühlbar zusammenschrumpfen lassen. Ein «laisser aller» während weitern wenigen Jahren ist gefährlicher, als wenn jetzt bereits für ein Dutzend Jahre die Marschroute festgelegt wird. Aus der nüchternen Überlegung heraus, dass jede auf die Zukunft verschobene Lösung die Bürgerschaft schliesslich teurer zu stehen kommen würde als der jetzige Vorschlag, empfiehlt es sich, am 6. Dezember auch dann ein «Ja» in die Urne zu legen, wenn man mit den Einzelheiten der Verfassungsänderung nicht in allen Teilen einverstanden ist.

Die Bundesfinanzvorlage, ein neuer Schritt zur Ausnivellierung?

Von U. Meyer-Boller, Präsident des Schweizerischen Gewerbeverbandes, Zürich

Die Vorlage über die Neuordnung der Bundesfinanzen, die am 6. Dezember dieses Jahres zur Abstimmung kommt, zeigt Mängel und Unvollkommenheiten mit schwerwiegenden Auswirkungen auf Politik und Wirtschaft. Die Auseinandersetzung zwischen Befürwortern und Gegnern ist auf der ganzen Linie der zur Verfügung stehenden Aktionsmittel im vollen Gange und beansprucht das ungeteilte Interesse des Staatsbürgers.

Ich glaube jedoch, dass es vor allem für die Hoteliers einen Gesichtspunkt gibt, der hervorgehoben werden muss: Immer mehr weist die Steuerpolitik die Tendenz auf, der Gästeschaft der Hotellerie steigende Belastungen zu übertragen. Dieser Wirtschaftszweig ist auf eine Kundschaft angewiesen, die noch so viel verdient, dass sie in der Lage ist, sich einen Hotelaufenthalt zu leisten. Wenn sich der Staat immer mehr darauf konzentriert, die zahlungskräftigen Mitbürger mit steigenden Steuern zu bedenken, müssen sich diese überlegen, wo Einsparungen vorgenommen werden können. Auf die Ferien wird vielleicht nicht verzichtet, aber es entsteht eine Abwanderung in billigere Kategorien, ins Zeltlager oder ins Ausland.

Die neue Steuervorlage bedeutet nichts anderes als die Weiterführung der während des Krieges und der Nachkriegszeit praktizierten Fiskalpolitik. Das, was während ausserordentlicher Zeit auch als eine ausserordentliche Anstrengung in Kauf genommen wurde, soll nun dauerndes Verfassungsrecht werden. Die längst überfällige Aufhebung der Ergänzungssteuer wird sofort durch eine Erhöhung der Progressionslimite um über 50% bei der Wehrsteuer auf den Einkommen kompensiert, und der Ausfall, den die Kantone erleiden, führt wahrscheinlich zu einer Steigerung der kantonalen Steuern. Die Entwicklung der letzten Jahrzehnte zeigt mit absoluter Klarheit, dass die Steuerschraube mit unbeirrbarer Konsequenz gedreht wird. Es entsteht damit eine Nivellierung in den Einkommensverhältnissen, eine Nivellierung auf einer unteren Stufe, die zum Schaden nicht nur der Steuerzahler, sondern aller Wirtschaftszweige geht, die hochqualifizierte Leistungen vollbringen.

Wenn die Vorlage verworfen wird, entsteht für den Bund keinerlei Notstand. Durch eine nochmalige, kurzfristige Übergangsordnung auf der heutigen Basis soll die Zeit gefunden werden, um eine neue, den Bedürfnissen des Bundes und der Steuerzahler gerecht werdende Lösung zu schaffen.

Ich glaube daher, dass es im wohlverstandenen Interesse der Hoteliers liegt, wenn die Vorlage vom 6. Dezember 1953 stark verworfen wird.

Une convention entre l'AIH. et l'ASTA

Nos lecteurs ont pu suivre les progrès qui ont été réalisés ces dernières années dans le domaine des relations entre l'hôtellerie et les agences de voyages. Ce problème, qui était spécialement d'ordre international, a été résolu grâce aux efforts déployés par la *commission de l'AIH. chargée des relations avec les agences de voyages* et surtout par la persévérance et l'inlassable activité de M. *Jean Armleder*, président de cette commission. On sait qu'un premier succès avait récompensé des négociations parfois ardues et qui durèrent plusieurs années. Elles avaient abouti à la conclusion d'une convention entre la Fédération internationale des agences de voyages et l'Association internationale de l'hôtellerie. Cette convention, qui fixait d'une manière uniforme le taux des commissions et les principaux droits et devoirs des parties contractantes, a servi de modèle et a permis à quelques organisations nationales de régler pour leur propre pays, et dans l'intérêt des deux parties, les relations communes sur des bases satisfaisantes.

Le Conseil d'administration de l'AIH. avait délégué M. Jean Armleder au congrès de l'American Society of Travel Agents (ASTA). Le président de la commission des relations avec les agences de voyages a enregistré un nouveau succès puisque nous apprenons qu'avec l'appui de la délégation de l'AIH. qui l'accompagnait, il a abouti à un *accord de principe pour une convention similaire à celle conclue avec la FIAV*. Le texte définitif de la convention doit naturellement encore être approuvé par les comités respectifs des organisations. Cette convention parachève l'œuvre si bien commencé puisque l'ASTA groupe la grosse majorité des agences de voyages de l'Amérique et que la FIAV groupe celles du reste du monde.

Cette uniformisation des relations avec les agences de voyages, qui prennent toujours plus d'importance pour nos hôtels, représente une énorme simplification, particulièrement appréciable à une époque où les complications s'accumulent de tous côtés. Nous y reviendrons prochainement.

Le camping, auxiliaire de l'hôtellerie

Le problème du camping n'a certainement pas fini de faire parler de lui dans les milieux hôteliers et, si nous l'abordons à un moment de l'année où les tentes et le matériel de campement sont soigneusement conservés dans les greniers, c'est précisément parce que l'on peut en disserter avec moins de passion. Il est hors de doute qu'au printemps et pendant l'arrière automne – alors qu'il y a beaucoup de place dans les hôtels – les représentants de l'hôtellerie voient sans plaisir des gens cossus s'installer sous la tente et délaisser des établissements qui pourraient les recevoir dans des conditions de confort exceptionnelles. Ils voient alors dans le camping un concurrent à supprimer.

Pourtant, pour citer Clémenceau, puisque c'est à lui qu'on attribue ce mot, «il ne sert à rien de se fâcher contre les événements, car cela les laisse totalement indifférents». Malgré l'humeur que l'on peut en concevoir, le camping fait chaque année des progrès et augmente ses adhérents. Quelle en est la cause?

C'est d'abord le développement de l'automobile, puis le fait que des couches toujours plus étendues de la population sont gagnées par le besoin de prendre des vacances, de se déplacer et de voir du pays. C'est aussi le désir que les citadins et ceux qui ont des occupations sédentaires éprouvent de revenir à la nature pendant quelques jours au moins.

Mais à la réflexion, surtout si on examine les causes de ce mouvement, le camping est loin d'être un concurrent direct de l'hôtellerie. Il en est plutôt un *auxiliaire*. Il permet à différentes catégories de touristes qui ne seraient en aucun cas des clients d'hôtel de prendre l'habitude des villégiatures. Il crée donc un besoin qui finira, bien des années plus tard, par transformer les campeurs d'aujourd'hui en clients d'hôtel. Bien que nos établissements ne soient pas chers par rapport à la concurrence étrangère, il est évident que pour la moyenne de la population il est financièrement impossible – surtout s'il s'agit de familles comprenant plusieurs personnes – de séjourner longtemps à l'hôtel. Le camping sera pour ces touristes une solution transitoire. Les parents s'y résoudront, pour pouvoir passer leurs jours de congé avec leurs enfants. Mais si les conditions météorologiques ne sont pas favorables ou lorsqu'ils prépareront eux-mêmes leurs repas et devront faire tous les travaux inhérents à une installation de camping, ils songeront déjà aux «vraies vacances», qu'ils pourront passer plus tard à l'hôtel, une fois que leurs enfants voleront de leurs propres ailes.

Camping organisé

Un de nos correspondants, spécialiste des questions touristiques, a fort bien posé le pro-

blème dans un article paru en allemand dans le numéro 40 de l'«Hôtel-Revue». Son analyse des conditions nécessaires au camping révèle que ce genre de tourisme ne peut prendre une immense extension que si certaines conditions climatiques sont réalisées, et si certains cadres favorisant l'établissement de camps existent. La région qui peut être prise en exemple et qui est le paradis du camping est certainement la Côte d'Azur. L'on y jouit pendant la plus grande partie de l'année d'un temps chaud, ensoleillé et stable, et l'on a à disposition dans la verdure au bord de la mer de grandes étendues qui sont loin de se retrouver dans notre pays. En Suisse, seules quelques localités ont dans leurs environs les places nécessaires.

Pour avoir une idée de l'évolution du camping, il faut se rendre au plus fort de l'été dans le Sud de la France où convergent les longues fils de voitures lourdement chargées et transportant un nombre excessif de passagers. Les départements qui sont recherchés par les campeurs ont dû prendre des mesures sévères pour canaliser ce tourisme nouveau. Pour éviter des incendies, pour que des lieux renommés ne soient pas transformés en poubelles, et pour ne pas encourager des indésirables à vivre, grâce à ce moyen, en marge de la Société, les autorités ont dû interdire le campement libre et obliger les campeurs à se réunir dans des endroits désignés et à s'annoncer à la police comme dans les hôtels. Il faut payer des redevances pour la place que l'on occupe et pour les installations sanitaires mises à disposition. Ces campements ont attiré des commerçants, et les baraques où l'on vend des boissons, des conserves, de la charcuterie, des articles de plage et de bains se sont multipliées. Des restaurants volants qui servent des plats du jour se sont également installés. Les organisateurs des camps assurent le service postal, le transport des hôtes qui n'ont pas leurs propres véhicules, louent des tentes, des réchauds à gaz, etc., s'occupent de la voirie et de la police du camp. Comme les installations sont primitives, que la lumière est rare et chère dans de tels endroits, on est obligé de se coucher tôt, mais par contre l'on se lève avec le soleil.

Malgré ce côté primitif, le camping présente un intérêt économique évident pour les régions où il s'installe. Les commerçants trouvent dans ces touristes des débouchés bienvenus pour leurs marchandises, et l'on comprendra qu'à ce point de vue il est indifférent que le touriste loge à l'hôtel, dans un appartement privé, dans une auberge de jeunesse ou sous la tente.

Les caravanes

L'hôtellerie applique la loi de l'offre et de la demande et il est normal que ces prix soient élevés au moment où la marchandise qu'elle offre (lits et chambres d'hôtel) est rare. Ce phénomène inévitable peut avoir pour répercussion de faire évoluer le camping. Bien des touristes ont voulu éviter l'encombrement de la haute saison dans les hôtels et les frais supplémentaires qui en résultent. Ils se sont rejetés sur une forme améliorée de camping: la caravane. La caravane est la remorque confortable que certains automobilistes traînent derrière leurs voitures dans leurs pérégrinations. L'Angleterre nous donne un exemple typique du développement des caravanes. De l'autre côté de la Manche, la belle saison est souvent encore plus courte que sous notre latitude. Les gens qui demeurent sur l'île prennent leurs vacances presque uniquement entre le 15 juillet et le 15 août. Les hôtels saisonniers sont naturellement au complet pendant ces quelques semaines et le touriste n'a d'autre moyen de logement que la caravane qu'il prendra avec lui. Dans ce domaine aussi, l'individualisme et l'idée du retour à la nature ne sont plus qu'un souvenir puisque, dans de nombreux endroits, les caravanes sont parquées dans des lieux que le touriste n'a plus le droit de choisir.

L'hôtellerie s'est émue de cette forme de camping, car il lui semblait – étant donné le prix très élevé de ces remorques – que c'est une clientèle aisée qui lui échappait. Pourtant, là aussi, il y a d'autres phénomènes qui sont en jeu; il ne semble pas que cette forme de tourisme soit appelée à prendre un développement inquiétant. Un judicieux échelonnement des vacances et allongement de la saison maintiendra les caravanes dans des limites acceptables.

Réglementation et patience s'imposent

Il faut se faire une raison, et l'évolution d'autres formes de tourisme nous montre que le camping est davantage un complément de l'hôtellerie qu'un concurrent. Nous cherchons à atteindre un même but: faciliter des séjours des touristes indigènes et étrangers. Mais les moyens de l'atteindre ont de multiples visages et changent de forme au gré de la mode, des habitudes des conditions économiques et sociales, etc., etc. L'hôtellerie s'est mise au cours du siècle passé à la disposition d'une clientèle aisée qui avait de longs loisirs et des ressources quasi inépuisables. En même temps, une partie de la population apprenait à voyager, commençait à bénéficier des congés payés. L'hôtel – malgré des prix qui aujourd'hui paraissent dérisoires – n'était cependant pas à la portée de toutes les bourses. Les intéressés ont loué des chambres chez des particuliers, puis, au fur et à mesure que leur situation s'améliorait, ils ont loué des chalets ou des appartements pour passer quelques semaines en famille hors de chez eux, pour changer d'atmosphère et de climat. L'hôtellerie ne s'est pas préoccupée au début de ce mouvement et ce n'est que lorsqu'il a pris une certaine ampleur qu'elle s'en est émue. L'on a compris toutefois que l'on avait à faire à des personnes qui étaient des touristes au même titre que les clients d'hôtel et l'on s'est efforcé de leur faire supporter – sous forme de taxes de séjour, taxes de sport et autres – leur juste part des dépenses générales qui étaient jusqu'alors à la charge des hôteliers et de leurs clients.

Une telle réglementation est équitable et répond à une nécessité. L'hôtellerie devrait adopter la même attitude à l'égard du camping. Il représente un surplus de clients futurs qui sera un jour le bienvenu. De même que dans une profession on cherche à assurer la relève en attirant et formant les nouvelles générations qui entreront dans la carrière, de même il faut que les hôtels présentent à ces nouveaux touristes, non pas un visage maussade sur lequel on devine «verboten», mais un visage compréhensif et souriant qui donne l'impression aux campeurs qu'on les attend avec patience et qu'ils seront certainement une fois nos clients.

Mais comme nous le disions plus haut – et c'était l'avis de notre correspondant – les autorités doivent veiller à ce que l'ordre règne et à ce que la capital touristique général ne soit pas déprécié. A quelques exceptions près, on n'est pas campeur pendant toute sa vie, de même que l'on ne vit pas à l'hôtel continuellement dès son plus jeune âge.

Der Fremdenverkehr im September

Saisonale Abschwächung – jedoch verbesserte Monatsfrequenz

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Fremdenverkehr im September 1952 u. 1953

Jahre	Arrivées			Logiernächte		
	Schweizer Gäste	Ausland-gäste	Total	Schweizer Gäste	Ausland-gäste	Total
	Hotels, Pensionen					
1952	235 179	336 748	571 927	868 075	854 886	1 722 961
1953	256 220	365 732	621 952	899 271	928 609	1 827 880
	Sanatorien, Kuranstalten					
1952	2 892	967	3 859	186 584	99 062	285 646
1953	3 083	1 223	4 306	178 979	99 306	278 285
	Total					
1952	238 071	337 715	575 785	1 054 659	953 948	2 008 607
1953	259 303	366 955	626 258	1 078 250	1 027 915	2 106 165

Der Fremdenverkehr zeigt im Berichtsmonat die übliche, jahreszeitlich bedingte Abschwächung. Die ganze Schweiz betrachtet, war er um gut die Hälfte kleiner als im August. In den grossen Städten und im Tessin liess die Frequenz zwar nur um einen Sechstel nach, in den alpinen Landesteilen jedoch verringerte sie sich um 70–80%. Besonders deutlich tritt der saisonale Rückgang jeweils bei den Ausländern in Erscheinung, namentlich bei den Gästen aus Belgien/Luxemburg, Frankreich und Italien, die im September in der Regel noch etwa einen Viertel ihrer Augustfrequenz auf sich vereinigen.

Verglichen mit dem September 1952 nahm die Entwicklung einen günstigen Verlauf, erhöhte sich doch die Zahl der Übernachtungen in den *Hotels und Pensionen* um 105 000 oder 6% auf 1,83 Millionen, ein Ergebnis, das seit dem Bestehen der eidgenössischen Fremdenverkehrsstatistik nur im September 1947 übertroffen wurde. Zur Belebung trugen diesmal nicht nur die fremden, sondern auch die einheimischen Besucher bei. Und zwar nahm der *Binnenverkehr*, der vom Juni bis August schwächer gewesen war als in der Vergleichsperiode des Vorjahres, trotz einer Abnahme der Aufenthalte berufstätiger Dauergäste (– 7½%) *) um 31 000 Logiernächte oder rund 4% zu. Dabei ist allerdings daran zu erinnern, dass der Zustrom aus dem Inland vor Jahresfrist infolge des schlechten Wetters zurückgegangen war. Der *Auslandsverkehr*, der damals um 11½% angewachsen war, stieg im Berichtsmonat um weitere 9% und war zum ersten Mal in einem Nachkriegsseptember grösser als der Inlandverkehr. Der Besuch aus Frankreich, Skandinavien und den Niederlanden verstärkte sich zwar nur wenig oder überhaupt nicht, und die Frequenz aus Belgien/Luxemburg, Südamerika, Griechenland und Ägypten ging sogar merklich zurück. Diese Verluste wurden jedoch durch die Belebung des Reiseverkehrs aus Grossbritannien (+ 26%), Deutschland (+ 16%), Italien, den Vereinigten Staaten, Israel und Österreich weit mehr als wettgemacht.

*) Diese Einbusse ist zum Teil darauf zurückzuführen, dass seit dem 1. Januar 1953 die ausserhalb der Städte und Ferienorte gelegenen Betriebe mit weniger als 5 Gastbetten von der eidgenössischen Fremdenverkehrsstatistik nicht mehr erfasst werden. Im September 1952 wurden aus diesen Gaststätten insgesamt 8 600 Logiernächte gemeldet, von denen 5 000 auf berufstätige Dauergäste entfielen.

Die Spitze der ausländischen Touristen hielten im Berichtsmonat die Deutschen, deren Frequenz vom August auf den September jeweils weniger stark abfällt als jene der meisten übrigen Gästegruppen. An zweiter Stelle stehen die Engländer, die im Sommer vorgeherrscht hatten und für die vom Januar bis September dieses Jahres 1 664 000 Übernachtungen gemeldet wurden, etwas mehr als für die deutschen Besucher (1 647 000). Den dritten Platz nahmen im Berichtsmonat die Franzosen ein, gefolgt von den Nordamerikanern, den Italienern, den Holländern und den Gästen aus Belgien/Luxemburg.

Die regionale Entwicklung

Zu den bevorzugten Reisezielen gehörten – wie immer um diese Jahreszeit – die grossen Städte, das Tessin, die Genfer-, Vierwaldstätter- und Thunerseegegend. Der prozentuale Zuwachs an Übernachtungen war in diesen Landesteilen allerdings kleiner als in den alpinen Regionen, in denen aber nur noch ein Fünftel bis ein Drittel der im September verfügbaren Gastbetten beansprucht wurden, gegen drei Viertel im Tessin.

Mit 283 000 Übernachtungen (+ 5%) erreichte die Septemberfrequenz im *Tessin* einen neuen Höchststand. Zwar wurden nicht mehr Schweizer beherbergt als im Vergleichsmonat des Vorjahres, die Zahl der Logiernächte ausländischer Gäste jedoch, die schon damals um einen Viertel zugenommen hatte, stieg nochmals um 12% oder 16 000 auf 150 000. Davon entfielen fast 53 000 auf deutsche, 31 000 auf britische, 15 500 auf holländische und rund 12 000 auf belgisch/luxemburgische Besucher Der starken Zunahme der Übernachtungen englischer Gäste (+ 12 000) ging letztes Jahr eine noch grössere Einbusse voraus.

Die Kurorte des *Genferseegebietes* mussten sich mit bescheideneren Besetzungsquoten begnügen, waren aber ebenfalls stärker besucht als im September 1952.

Wie die süd- und westschweizerischen meldeten auch die meisten Kurorte der *Vierwaldstätterseegegend* höhere Logiernächtezahlen als im September 1952. Dank einer Zunahme des Auslandverkehrs um 11 und des Inlandverkehrs um 7%, stieg das Logiernächtetotal der ganzen Region um rund 22 000 oder 9% auf 261 000. Unter den Ausländern waren die Deutschen und die Engländer am stärksten vertreten. Sie trugen auch am meisten zur Frequenzsteigerung bei.

Das gleiche gilt für das *Berner Oberland*, wo sich die Zahl der Übernachtungen englischer Gäste von 32 200 auf 36 900 und jene der deutschen Besucher von 14 600 auf 18 400 erhöhte und wo Ausland-, Inland- und Gesamtverkehr um 13% zunahmen. Die Belebung kam auch hier fast allen Kurorten zugute.

Städte und Kuranstalten

Die Hotels und Pensionen der fünf *grossen Städte* erfreuten sich im Berichtsmonat wiederum eines sehr befriedigenden Geschäftsganges. Sie waren zwar nicht mehr vollbesetzt wie im August, hatten aber im Monatsmittel immer noch zwischen 81 (Basel) und 90% (Zürich) der Gastbetten belegt. Aus Basel (– 7%) und Genf (– 3%) wurden etwas weniger, aus Lausanne (+ 5%), Zürich (+ 3%) und Bern (+ 2%) etwas mehr Übernachtungen gemeldet als im September 1952. Dass die Bettenbesetzung in den beiden zuletzt genannten Städten trotzdem etwas nachliess, ist auf die Vergrösserung des Bettenangebotes zurückzuführen.

Die Frequenz der *Tuberkuloseheilstätten und Kuranstalten* vermochte sich nicht ganz auf dem letztjährigen Niveau zu halten, weil sich die Zahl der Logiernächte einheimischer Patienten um 7600 oder 4% verringerte. Für die ausländischen Genesungsbedürftigen wurden wie vor einem Jahr rund 100 000 Übernachtungen gebucht, von denen 31 000 auf französische, 20 000 auf belgisch-luxemburgische, 18 500 auf deutsche und 14 000 auf britische Patienten entfielen.

De l'autre rive . . .

par Paul André

Les voisins souvent se connaissent mal. Il n'est pas sûr que les passagers suisses qui débarquent en foule, durant l'été, sur le quai d'Evian ou au port de Thonon – Evian traite avec Lausanne, Thonon avec Genève – prennent un contact réel avec cette rive à la fois si proche et si lointaine. On a pourtant bien vu, pendant la guerre, la distance qui nous en sépare. Mais il y a précisément autre chose qu'une frontière, et que les différences, trop visibles, de pays à pays: les douaniers aux pantalons datant de Napoléon III sinon de Vercingétorix, la monnaie en papier, la circulation fantaisiste. Ce que masque tout cela, et ce que l'on ne voit pas assez, ce sont les ressemblances: les ressemblances profondes qui viennent des temps où l'âme savoyarde et l'âme romande, proches encore de leurs origines, menaient la même existence sous les mêmes souverains. Il faut vivre quelque peu en Haute-Savoie ou en Savoie pour y retrouver ces trais communs.

* * *

Avec l'hiver, viennent les traversées plus intimes, celles des habitués qui ont en général un pied sur la côte française. Les grandes unités de la flotte sont au repos; les capitaines font adoucir je ne sais où les couleurs agressives qu'ils ont prises au vent du large et du petit blanc; on navigue sur un demi, un demi-bateau, ce *Léman* si confortable dans sa ligne racée – sauf quand les flots s'en jouent comme d'une bouteille vide. C'est d'ailleurs l'occasion que guettaient nos marins pour révéler leurs talents. Je songe à telle abordée magnifique de l'an dernier – après trois essais d'autant plus savants qu'ils avaient été vains. Les passagers, livides sous les éclats de rire qui voulaient donner le change, ne pouvaient malheureusement apprécier à sa valeur cette manœuvre. Mais l'équipage au pied ferme assistait impassible et optimiste, à cette vengeance de l'eau.

A propos, pourquoi donc, dès octobre, trois services seulement par semaine – quand il n'y a pas d'autre moyen de communication direct entre plusieurs villes? Er pourquoi cette suppression de tout service avec Saint-Gingolph? Il semble que les raisons d'ordre commercial, si importantes fussent-elles, ne devraient pas avoir le dernier mot lorsqu'il s'agit d'assurer normalement une liaison indispensable.

* * *

La littérature consacrée au Léman est abondante, mais on la souhaiterait volontiers meilleure. Il lui arrive trop souvent de rappeler la peinture sur porcelaine, ou de pastiche péniblement le plus artificiel de Ramuz. Or voici, dans un opuscule admirablement illustré, trente pages qui échappent aux images usées et aux phrases tendues*). C'est un journaliste de Thonon qui les a écrites: *Charles Biolley*. Sa langue expressive et fluide, délicieusement évocatrice, met en œuvre avec beaucoup d'art, sans en avoir trop l'air, une érudition très sûre. Dans ce rapide tour du lac où chaque site se présente à l'heure du jour qui lui convient, la description fait toujours promptement valoir le trait caractéristique, celui qu'on aime et qu'on retient. La Suisse est si généreusement traitée qu'elle en occupe les deux tiers. L'auteur n'oublie aucun endroit intéressant. Mieux encore: il n'ignore rien de nos secrets, et quelques mots lui suffisent pour suggérer au lecteur les choses qui en éclairent nombre d'autres. Il montre *Genève* dans l'individualité essentielle que cette ville internationale doit à son histoire, encore perceptible malgré le poids croissant des influences extérieures. Il faut citer ici quelques lignes du passage savoureux qu'a inspiré *Lausanne:*

*) *Villes et paysages du Léman*, ouvrage illustré de 61 héliogravures et 11 photographies en couleurs. Editions B. Arthaud, Paris et Grenoble.

> Le souci d'imiter les visiteurs n'a jamais apporté que des modifications superficielles dans le caractère des habitants. Et comme ils se connaissent bien, ils sont les premiers à sourire de ce qu'ils prennent parfois pour des défauts, et qui les rendent sympathiques autant que leurs vertus. Peuple foncièrement optimiste, content de soi, un peu avantageux: «y en a point comme nous», comme il est confiant dans les autres, amoureux de chansons et aussi de vin blanc, toujours en quête de progrès, prompt aux initiatives, qui a su faire, en cent ans, de Lausanne une grande ville, la plus élégante de la Suisse, avenante, un rien fantaisiste, alliant le modernisme à la poésie des vieilles pierres...

La plus élégante de Suisse: voilà qui va passer pour une provocation à la guerre civile. Mais que c'est bien vu! Et l'on ne saurait certes plus élégamment le dire.

* * *

Evian, où affluent aujourd'hui les touristes dits «sociaux», n'en garde pas moins le cachet d'une grande ville d'eau – encore que la cure qu'on y fait n'ait rien de sévère. Elle consiste à boire à jeun quelques gobelets, à se promener sur le lac, à s'y tremper éventuellement, à se livrer le soir aux émotions de la roulette, puis à dormir si l'on en a envie ou si l'on peut. Evian ressemble en été à une Cythère qui serait un boulevard.

Jadis résidence de comtes et de ducs figurant parmi les plus huppés de l'Europe; peuplée de maisons religieuses qui faisaient rayonner, en face de Genève, l'influence de saint François de Sales, *Thonon* cependant ne fut guère, jusqu'au milieu du siècle passé, qu'une bourgade attendant les foires pour s'animer. Ce bastion spirituel et politique est maintenant un carrefour d'où partent les cars de Morzine, d'Abondance, d'Annecy, d'Annemasse, de Saint-Gingolph, de Genève – sans compter les excursions en Suisse, et, naturellement, le rapide de Paris. Un mouvement qui s'accentue pendant la saison des vacances, mais qui ne cesse jamais. Ville de commerce avec la campagne et la montagne; ville d'éducation aussi, où prospèrent plusieurs instituts. Et maintenant, de plus en plus, ville de séjour. On y achève un établissement thermal où l'eau de la Versoie, qui vaut paraît-il celle d'Evian, et lui serait même supérieure, lavera les reins fatigués. Elle coule pour le moment d'une originale fontaine, qu'André Lthote a conçue en forme de champignon, et ornée de mosaïques sous lesquelles chantent quelques textes, dont un de l'exquise Anna de Noailles. Il y a là beaucoup d'avenir, grâce à beaucoup d'initiative et de travail, dans des conditions pas toujours faciles.

Supprimera-t-on un jour ce dégoûtant canal de l'Oncion, où flottent toutes sortes d'immondices, et qui gâte la ville dans ses endroits les plus fréquentés? Creusé il y a quatre siècles par les ducs de Savoie, il eut son heure d'utilité, quand il offrait aux artisans installés sur ses rives une énergie à bon marché. L'électricité a sauf erreur remplacé cela depuis quelques an-

BELL'S
Old Scotch Whisky
Ein Versuch – und Sie bleiben ihm treu

Revue de l'hôtellerie internationale

Le numéro de novembre de la Revue de l'hôtellerie internationale apporte à ses lecteurs des informations détaillées sur la séance que le Conseil d'administration de l'AIH. a tenue en Allemagne. Ces informations toujours vivantes sont animées par d'excellentes photographies qui donnent aux lecteurs l'impression d'assister aux différentes manifestations. Après le magnifique numéro publié à l'occasion du Congrès de l'ASTA à Rome, il est évident que la Revue de l'hôtellerie internationale donne également un compte rendu des travaux des agents de voyages américains et des manifestations qui ont eu lieu à cette occasion en Italie. Le problème de la télévision, celui du rendement de l'industrie hôtelière, de même que l'histoire du Grand Hôtel de Paris et de son aménagement actuel présenteront un intérêt primordial pour tous ceux qui veulent être au courant des problèmes dont s'occupent les dirigeants du tourisme et de l'hôtellerie, ou de l'évolution économique et technique de notre industrie.

Quelques mots encore sur la session du Conseil de l'AIH. en Allemagne

L'Hôtel-Revue à rendu compte de la réunion du Conseil d'administration de l'AIH. en Allemagne. Nous tenons cependant à mentionner encore les détails suivants que nous relevons précisément, entre autres, dans la page de l'AIH. de la Revue internationale.

«En ouvrant la première séance, le *Dr Seiler*, président de l'AIH., a évoqué la mémoire de Monsieur F. Gabler de Heidelberg, ancien président de l'Alliance internationale, ainsi que de Monsieur M. Mosslacher, de Vienne, récemment décédés.

Après que le président Seiler eut informé le Conseil de l'heureux résultat financier du Congrès de Lucerne, un télégramme de remerciements a été adressé à M. *Arno Krebs*, président de la Société des hôteliers de cette ville, et du Comité d'organisation du congrès. Un message de sympathie a été également adressé à M. *Jacques Imfeld*, trésorier.

En ce qui concerne le lieu et la date de la prochaine réunion du Conseil, la délégation suédoise a été priée d'examiner la possibilité de tenir celle-ci à Stockholm au printemps 1954.

Quant au Congrès général, le septième se tiendra à Rome au mois de novembre 1954, tandis que la réunion du Congrès qui devait avoir lieu en Amérique du Sud en 1955, a été remise à la suite d'une démarche faite précédemment par l'Association hôtelière d'Argentine.

Le Conseil a élu à l'unanimité les membres ci-après du Comité exécutif dont les mandats étaient arrivés à expiration: Dr *F. Seiler*, MM. *J. Percepied, J.-G. Meijer, A. Villads Olsen, A. Brenner, G. Marquet, H. Wontner*. La comtesse *H. Walderdorff* a été élue membre du comité en remplacement de M. K. Wimmer, représentant de l'Autriche, et qui ne réside plus actuellement dans ce pays. D'autre part, Monsieur *Dean Carpenter*, vice-président de la Hilton Hotels International, a été désigné en remplacement de Monsieur J.-B. Herndon junior, décédé; et Madame *H.-C. MacDonald* a été nommée comme représentante du Canada. Enfin, M. M. *Bourseau*, président de la Fédération nationale de l'industrie hôtelière de France et d'outre-mer a été désigné comme membre du Comité exécutif, tandis que Monsieur *B. Carbo-Cassi* du Syndicat de l'hôtellerie à Madrid était élu comme deuxième représentant de l'Espagne, le nombre des membres du Comité exécutif étant porté à 26.

En l'absence de M. J. Gauer, président de la Commission des publications, le Dr *G. Linsenmeyer* a lu le rapport de cette commission qui a été adopté à l'unanimité.

Le président Seiler a fait ensuite un exposé fort intéressant sur la rentabilité des investissements dans l'hôtellerie et a donné connaissance au Conseil du résultat des travaux des experts hôteliers désignés à cet effet qui se sont réunis à diverses reprises sous sa présidence dans le cadre du Comité du tourisme de l'OECE.

Monsieur *J. Armleder*, président de la 6e commission, a fait un rapport sur les relations de l'AIH. avec l'ASTA et sur la prochaine édition du Répertoire des agences de voyages qui se rapportera aux années 1954 et 1955, et devra paraître avant le Congrès de Rome.»

Oberländische Hülfskasse (OHK)

Aus dem Jahresbericht

Der das Geschäftsjahr 1952 umfassende Bericht der OHK., die bekanntlich auf Grund eines Gestionsverhältnisses für Rechnung der AHTT. deren Aufgaben und Geschäfte im Kanton Bern besorgt, weist daraufhin, dass der schon im Vorjahr sich abzeichnende Wiederanstieg des gesamtschweizerischen Fremdenverkehrs weitere Fortschritte erzielt hat. Das gilt auch für das Berner Oberland, und zwar sowohl für die Sommersaison 1952 als auch für die Wintersaison 1952/53 und ist nicht zuletzt eine Folge der Fortschritte in der Liberalisierung der Devisenbewirtschaftung. Die im allgemeinen zu konstatierende Besserung im Fremdenverkehr kam zwar nicht allen Regionen und Hotelunternehmungen in gleichem Masse zugut:

«Nach wie vor will es, besonders in der Berg- und Saisonhotellerie, noch vielen Betrieben trotz allen Anstrengungen nicht gelingen, einen Minimalertrag herauszuwirtschaften, der hinreichen kann, alle Zinsen zu bezahlen, etwelche Schuldentilgungen und dringend gebotene Erneuerungen aus eigenen Mitteln vorzunehmen.

Was in den Zentren und an den Routen des grossen Verkehrs von den neuen Möglichkeiten des Autotourismus und von den neu organisierten Reisekombinationen zu profitieren ist, ermangelt den Standorten in abgelegenen Zonen. Somit ist, abgesehen von der im Hotelgewerbe weiter bestehenden Diskrepanz zwischen Betriebskosten und Preisgestaltung, bei meistens sehr beschränkter Vollbenützung der Beherbergungskapazität

die Ertragsmöglichkeit immer noch sehr unterschiedlich und häufig absolut ungenügend. Hilfs- und Sanierungsmassnahmen nach dem individuellen Verfahren bleiben deshalb auch künftighin eine zwingende Notwendigkeit,

wie dies von allen interessierten und sachkundigen Kreisen und auch von der öffentlichen Hand, mit Rücksicht auf ihren bisherigen Hilfsaufwand zugunsten dieses für unsere Volkswirtschaft lebenswichtigen Erwerbszweiges, anerkannt wird.»

Der Bericht betont sodann die Notwendigkeit der Umgestaltung der Hotelhilfsgesetzgebung in Anpassung an den sich wandelnden Stand der Dinge und an die neuen Erfordernisse. Bereits sind auf Grund der neuen – das ist von den Schuldnern und Gläubigern wohl zu beachten – *bis Ende 1956 befristeten* Massnahmen für Erneuerungs- und Entschuldungsdarlehen günstigere Bedingungen eingeräumt worden. Sodann erwähnt der Bericht, dass in vorsorglicher Weise die Vorarbeiten im Gange sind für eine vollständig neu zu gestaltende Hotelhilfsgesetzgebung, die anschliessend an den Ablauf des Endtermins vom 31. Dezember 1955 der bestehenden gesetzlichen Erlasse in Kraft zu setzen sein wird. Ferner wird dem Wunsche Ausdruck verliehen, dass das kommende neue Bundesgesetz für die Hotelindustrie den künftigen Erfordernissen für die Erhaltung der Gesamtwirtschaft unseres Landes in so mannigfaltiger Weise dienenden Hotelgewerbes zu genügen imstande sei.

Die *Jahresrechnung* weist gegenüber dem Vorjahr einen mit rund Fr. 480.— geringeren *Betriebsverlust* aus, der nach Vergütung des den gesamten Betriebsaufwand nicht vollständig deckenden Gestionsbeitrag der STHG. von Fr. 60000.— der OHK. zur Last fällt, obwohl diese die Zinsen von Fr. 5890.— aus den Anlagen des eigenen Fonds restlos der Betriebsrechnung zugute kommen liess.

Die *Bilanz* zeigt eine Abnahme der Anlagen (Banken und Wertschriften) von Fr. 240751.— auf Fr. 217530.—, wogegen sich der Bestand der Darlehen von Fr. 133300.— auf Fr. 158300.— erhöht hat. Der Hilfs- und Sanierungsfonds ist nach Belastung des Betriebsverlustes 1951 und einigen Beitragsleistungen an Fremdenverkehrsorganisationen von Fr. 350653.— auf Fr. 225862.— vermindert ausgewiesen und wird nach Deckung des Betriebsverlustes auf Fr. 323302.— sinken.

---

nées. Mais le château de Ripaille, propriétaire du cloaque, prétend en avoir besoin, comme s'il n'y avait pas assez d'eau plus propre dans le Léman. Et le droit, dit-on, s'oppose à une mesure de salubrité publique qui violerait certaines antiques conventions. Le droit a beaucoup de fantaisie, si l'on songe aux domaines où il serait urgent de lui rendre son prestige, et où il se laisse ouvertement mépriser aux préjudice d'un pays qui ne mérite pas ce sort.

* * *

J'aurais voulu vous parler de l'école d'application hôtelière, qui occupe à Thonon le bel immeuble du *Savoy-Léman*, mais cette institution, récemment devenue officielle, ne répond pas aux lettres qu'on lui adresse, et je ne puis vous dire ce que j'en ignore. Négligence au reste aisément pardonnable, et de bon signe, puisque le temps d'être poli a sans doute manqué. Il est néanmoins à souhaiter que les élèves qui terminent ici une préparation assurément minutieuse n'y apprennent pas, dans le surmenage, à jeter au panier leur courrier.

Ne finissons pas sur une note désagréable ce message d'un endroit qui a en automne tant de charme, avec ses collines baignant dans des brumes méditatives que déchirent parfois les aboiements et les coups de fusil. La chasse est ouverte; moment royal de la cuisine française. Celle-ci ne désarme pas, et ses maîtres, qui ont la plupart une plume alerte, publient selon la tradition de fort bons livres. Le dernier en date, mais qui prendra place parmi les premiers en qualité, c'est celui d'Alfred Guérot, rédacteur en chef de la *Revue culinaire de la Société des cuisiniers de Paris**). Il ne s'adresse pas aux professionnels, mais ils sauront en apprécier la valeur, et y découvrir plus d'un renseignement précieux.

*) *La cuisine et la pâtisserie françaises* (Flammarion, Paris).

HOSPES

Une journée de rôtisseurs à l'HOSPES

Nous avons dit précédemment que la Confrérie de la Chaîne des rôtisseurs avait tenu le 5 novembre une assemblée générale à Berne, assemblée au cours de laquelle les statuts établis pour la Suisse ainsi que le programme d'activité pour 1954 ont été approuvés. Les baillis cantonaux, dont nous avons déjà publié les noms, ainsi que le Conseil de direction dont nous avons déjà annoncé la composition, ont été confirmés par l'assemblée suisse après avoir été nommés par le siège central de Paris.

Nous reviendrons sur le programme général, mais nous ne voudrions pas manquer, aujourd'hui déjà, d'annoncer qu'une journée des rôtisseurs – journée dont l'ampleur et le faste dépasseront ceux déployés lors du chapitre de Chillon – *aura lieu le 17 mai 1954 à l'exposition HOSPES.*

Le baillage suisse de la Confrérie des rôtisseurs est bien décidé à tout mettre en œuvre pour maintenir les grandes traditions de la gastronomie et pour les faire mieux connaître dans certains milieux de chez nous.

Das internationale Restaurant

In Nr. 43 der Hotel-Revue orientierten wir unsere Leser über die Plenarsitzung der Komiteemitglieder der Hauptabteilung Kochkunstausstellung. Heute möchten wir einige Worte über das *Internationale Restaurant* verlieren, das im besonderen Masse berufen sein wird, die Rolle einer Visitenkarte des Gastlandes Schweiz zu spielen. Bei dieser Gelegenheit sei zunächst auf die Zusammensetzung des Subkomitees «Internationales Restaurant» verwiesen. Ihm gehören u. a. eine Reihe bekannter Hoteliers an. Es besteht aus folgenden Herren: Präsident: *Joseph Escher*, City-Hotel, Bern, Mitglied des Zentralvorstandes SHV.; Vizepräsident: *Joseph Genelin*, Hotel Bristol, Bern; Aktuar: *Viktus Baumgartner*, Restaurant Simmenthalerhof, Thun; *Jean Haecky*, Basel-Kastanienbaum, Ehrenmitglied des SHV.; *H. Jeanloz*, Hotel de la Gare, Bern; *Alfred Krebs*, Direktor Hotel Bellevue-Palace, Bern, und Architekt *W. Schwaar*, Bern. Diese Zusammensetzung des Komitees bürgt dafür, dass das Internationale Restaurant die ihm gestellte Aufgabe in einwandfreier Weise erfüllen wird.

An der eingangs erwähnten Plenarkonferenz führte der Präsident, Herr Joseph Escher, u. a. aus:

«Unter den verschiedenen Restaurantbetrieben der Hospes 1954 nimmt das Internationale Grossrestaurant einen dominierenden Platz ein. Sein Name verpflichtet!

Unsere Aufgabe ist deshalb gross und vielseitig – aber auch dankbar –, denn es gilt, diesen einzigen Regiebetrieb der Hospes so mustergültig zu führen, dass er zur kulinarischen Hochburg und zum Tempel der Gourmets erhoben wird.

Diese Verpflegungsstätte, welcher Architekt Walter Schwaar die moderne und dennoch warme Atmosphäre geben wird, gliedert sich in drei Abteilungen:

1. Das *Internationale Restaurant* mit grossen, gedeckten Terrassen und einer gediegenen Eingangshalle besitzt 450 Sitzplätze. Dieses Restaurant wird allen Börsen zugänglich sein und dennoch erstklassig geführt werden, ähnlich wie die bekannten SBB-Buffets.
2. Der *Luxus-Grillroom* wird ein Prunkstück architektonischen Könnens sein und nimmt rund 90 Gäste auf. Hier wird am offenen Grill gekocht, vor den Augen der verwöhnten Kundschaft tranchiert; herrlich duftende Flambées werden serviert und zu auserlesensten Weinen alles dargereicht, was in- und ausländische Köche an leckern Spezialitäten zubereiten.
3. Zwischen diesen zwei Restaurants wird die *Internationale Bar* erstellt. Auch hier wird Intimität und gesunder Humor zu Hause sein. Sie wird von einer Brigade weltbekannter Barkeepers betraut sein.

Diese drei Gaststätten zusammen weisen einen Flächeninhalt von 910 m² auf, und das benötigte Personal beziffert sich auf rund 120 Personen.

Um diese Betriebe leistungsfähig zu gestalten, wird der Küche, Office, Economat und Keller sowie den Aufenthaltsräumen der Angestellten jede erdenkliche Aufmerksamkeit geschenkt. Die überbaute Fläche dieser Dependenzen beansprucht zirka 1000 m². Ein Teil der nach modernsten Errungenschaften ausgerüsteten Küche ist so angelegt, dass dem Ausstellungsbesucher die Möglichkeit gegeben wird, die Arbeit der Küchenbrigaden zu verfolgen.

Es würde zu weit führen, über Wein und Menukarten, die entsprechend der Internationalität der Hospes besonders interessant gestaltet werden, zu sprechen. Auch die Fragen der Bedienung und internen Organisation können hier nicht näher erörtert werden.

Es bleibt uns somit nur noch der fromme Wunsch, der Wettergott möge der Hospes 1954 gnädig sein, und die Liebe zum Kochen und die noch grössere Liebe zum Essen bringe durch einen Massenanlauf dieser grossen, internationalen Kochkunstausstellung den wohlverdienten Erfolg.»

WIR UND DER WEIN

Kleines Lob dem grossen Saft

Die Poeten lieben es, den funkelnden Wein auch als «Rebensaft» zu bezeichnen: keinerlei Umschreibung hingegen gibt es für den

Traubensaft,

von dem hier die Rede sein soll. Mancher mag vergessen haben, dass uns gerade dieses jüngste aller Traubenkinder eine hochwillkommene Bereicherung der Getränkekarte gebracht hat. Wie schwierig war es doch früher, einen Herrn der Schöpfung, der aus irgendeinem Grunde keinen Alkohol zu sich nehmen wollte, zufriedenzustellen. Wasser wurde meist kategorisch abgelehnt, und das was man damals fälschlicherweise als «alkoholfreien Wein» kredenzte, war teuer und geschmacklich von zweifelhafter Güte.

Erweisen wir uns deshalb dankbar und räumen diesem gesundheitlich und geschmacklich so bekömmlichen Saft ein Plätzlein auf unserer Getränkekarte ein. Wir müssen uns dabei gleich angewöhnen, den weissen und roten Traubensaft zu erwähnen, denn noch lange nicht alle Gäste wissen, dass es beide gibt. Kaum jemand möchte die Tugenden des Traubensaftes in Zweifel ziehen: ein Gläschen davon löscht nicht nur den Durst, es spendet auch Energie und damit Lebensfreude. Kluge Eltern geben den verwöhnten Mäulchen ihrer Kinder denn auch vorzugsweise Traubensaft zu kosten.

Dem nach einem alkoholfreien Getränk fragenden Gast in erster Linie Traubensaft zu empfehlen, heisst den Dienst am Kunden richtig verstanden zu haben. Wer ihn dann in der richtigen Temperatur (nicht eiskalt, doch angenehm kühl) auftischt, beweist, dass er auch den vermeintlichen Kleinigkeiten gebührende Beachtung schenkt. *SPZ*

Wirtschafts- und Marktbericht

(Mitgeteilt von der Direktion der Howeg)

Der schweizerische Aussenhandel verzeichnet für den Oktober in der Ein- und Ausfuhr gegenüber dem Vormonat und gemessen am Oktober 1952 eine starke Steigerung. Die Einfuhren weisen dem Wert nach den höchsten im Jahre 1953 erreichten Stand auf. Im Bereich der Nahrungs-, Futter- und Genussmittel haben sich, gegenüber den beiden Vergleichsperioden, die Bezüge von Weizen, Mais, Kartoffeln und Fasswein beachtlich verstärkt. Sodann sind auch Südfrüchte, Frischgemüse, Eier und Kakaobohnen vermehrt hereingekommen.

An den internationalen Rohstoffmärkten hielt die seit Monaten beobachtete schwächere Tendenz weiter an, wobei sich die Preisschwankungen allerdings in engen Grenzen hielten.

Die soeben erschienenen Angaben über die diesjährigen französischen Ernteergebnisse zeigen, dass dieses Land einen neuen Rekordstand für die Nachkriegszeit erreicht hat. Wenn auch die Freude an diesem Segen keine ungetrübte ist, so bedeutet die dermassen massive Hebung der Agrarerzeugung doch eine starke Stütze für die Gesamtkonjunktur des Landes. Unter anderem verzeichnet die französische Landwirtschaft dieses Jahr wesentlich grössere Erträge beim Getreide und den Zuckerrüben (trotz teilweiser Reduktion der Anbauflächen); die Kartoffelernte war mit 13,6 Mio t um 2,5 Mio t grösser und die Weinproduktion des Mutterlandes (ohne Algerien) mit 55 Mio hl um 3,5 Mio hl als letztes Jahr.

Zucker

Der gegenwärtige Preisstand hat nun einen seit langem nicht mehr gesehenen Tiefstand erreicht. Der Grund dafür liegt in den guten Ernteaussichten, welche die Exportländer veranlassten, möglichst grosse Teile ihrer Zuckerbestände vor dem Inkrafttreten des neuen Welt-Zucker-Abkommens abzusetzen. Der im erwähnten Abkommen vorgesehene Minimalpreis liegt um zirka 10% über den praktizierten tiefsten Transaktionen.

Kaffee

Im «Coffee Intelligence» vom 30. Oktober publizieren George Gordon & Co. folgende interessante Ziffern:

Welt-Kaffeeimporte	32 342 797 Bn.
Davon entfielen	
auf die ersten 8 Monate 1952 . .	21 149 238 Bn.
auf die ersten 8 Monate 1953 . .	21 758 539 Bn.

Die Importe dürften heute mit dem Konsum ziemlich identisch sein, weil in den Konsumländern keine nennenswerten Vorräte gehalten werden.

Der *Weltbedarf* für 1953 beträgt schätzungsweise 33 Millionen Sack oder für zwei Jahre 66 Millionen Sack. Einer solchen Nachfrage gegenüber beziffern die Herren Paton das *Angebot* in der gleichen Periode wie folgt:

Weltproduktion	1952/53	32 137 084 Bn.
	1953/54	31 876 667 Bn.
	Total	64 013 751 Bn.

Laut dieser Berechnung übersteigt der Verbrauch die Produktion in zwei Jahren um 2 Millionen Bn. Der Mehrverbrauch geht zu Lasten der Vorräte, die per 30. Juni in Brasilien etwa 3 Millionen Sack betrugen. Zu dieser Situation kommentiert «Business Week» vom 17. Oktober wie folgt:

Die Kaffeevorräte in Brasilien sind von 15 Millionen Bn. im Jahre 1947 sukzessive auf 3 Millionen Bn. im Jahre 1953 zurückgegangen. Der Kaffeekonsum der Welt hat also nicht nur die Produktion überstiegen, sondern in dieser Zeitspanne auch pro Jahr durchschnittlich 2 Millionen aus alten Vorräten absorbiert.

Die heutigen *Preise* sind nach Ansicht von Naumann, Gepp & Co., London, auf Grund der geschilderten Marktlage *aussergewöhnlich hoch*, was die Finanzierung einer auch nur mässigen Vorratshaltung erschwert. Das bewirkt, dass der Handel eine Politik des «von der Hand in den

Aus den edelsten Gewächsen der Champagne

Champagne

HEIDSIECK & CO. MONOPOLE

Dry Monopole (brut) Red Top (sec) Monopole (demi-sec)

JEAN HAECKY IMPORTATION S.A. BALE

Mund» betreibt. Anstatt die Preise niedrig zu halten und die Vorratshaltung zu begünstigen, führt das «wait and see» zu einer Marktsituation, die ein Heruntergehen der Preise wenig wahrscheinlich macht.

Eier

Die milde Witterung beeinflusst die Eierproduktion in Dänemark und Holland günstig. Die Preise sind nie auf die Höhe des letzten Jahres gestiegen. Sofern nicht plötzlich ein Kälteeinbruch kommt, ist sogar noch ein weiterer Preisrückgang möglich. Aus Südamerika sind grosse Mengen Eier in die Schweiz gelangt. Sie sind qualitativ als gut anzusprechen, können aber doch schwerlich in Anbetracht der langen Transportdauer (zirka 2 Monate) als «frisch» bezeichnet werden. Diese Eier eignen sich vorzüglich für die Feinbäckerei, wie dies übrigens mit den Balkaneiern auch der Fall ist. In Bern ist eine *neue Reglementierung der Übernahmepflicht an Inlandeiern* im Wurf. Sie wird unter Bezugnahme auf das Landwirtschaftsgesetz die *Einfuhr* im Interesse der Verwertung der Inlandproduktion straffer regeln und Preisrückgänge unter die inländischen Produktionskosten abstoppen. Wir werden demnächst Gelegenheit haben, uns eingehender mit dieser Frage auseinanderzusetzen.

Salami

Mit ihrem Zirkularschreiben vom 14. November orientiert die Sektion für Ein- und Ausfuhr über die Regelung der Einfuhr von Salami, Mortadella, Copa usw. (Zollpos. 80a und 80b) für die neue Kontingentsperiode vom 1. November 1953 bis 31. Oktober 1954. In bezug auf die Vertragskontingente mit Italien sind keine Änderungen eingetreten, Dagegen wurden die Individualkontingente in der Schweiz neu festgesetzt, und zwar erfolgte die Zuteilung zwecks besserer Anpassung an die in den einzelnen Firmen gegenwärtig herrschenden Verhältnisse auf Grund der Importe in den letzten drei Jahren. Die Einfuhrbewilligungen werden in Vierteljahresquoten herausgegeben. Für die Einfuhr von Salami und ähnlichen Wurstwaren aus anderen Ländern als Italien bestehen bescheidene Globalkontingente, die in erster Linie den bisherigen von Wurstwaren dieser Provenienzen zur Verfügung stehen. Das Gastgewerbe interessieren diese Provenienzen aus qualitativen Gründen nur als Ausweichpositionen im Falle der Not.

Gemüsekonserven

Der Ernteausfall bei den Erbsen ist bekannt. Er hat die Grossisten und auch uns zum Import gezwungen. Abgesehen von den aus der *hohen Zollbelastung* (40 Rp. per Kilo brutto) resultierenden Teuerung werden auch die importierten Mengen nicht bis zur nächsten Ernte ausreichen. Inzwischen hat sich herausgestellt, dass auch die vorhandenen Stocks an *Bohnenreserven* die Nachfrage nicht zu decken vermögen. Die für unsere Sonderaktion (5% Super-Rabatt) zur Verfügung gestellten Mengen waren viel rascher vergriffen, als wir dies erwarteten, und wir sehen uns gezwungen, den Zusatzrabatt mit sofortiger Wirkung aufzuheben. Bereits melden die grössten Konservenfabriken ihre Bohnenbestände in den meisten Sorten als ausverkauft.

Speiseöl

In USA. haben sich die früheren Schätzungen der Regierung bezüglich der Sojabohnenernte als zu hoch erwiesen. Es sollen 7 Millionen Bushels weniger geerntet worden sein. Als Folge davon herrscht eine beträchtliche Aktivität, und die Preise für Sojaöl sind fest. Davon profitieren natürlich auch die übrigen Speiseöle (Baumwollsamen-, Arachidöl usw.). Für die Schweiz sind einige Partien Arachidöl aus Indien und China unterwegs, die aber nicht vor Ende Januar/Anfang Februar hier eintreffen dürften. Bis dahin kann nicht mit Preisrückgängen auf dem Schweizer Markt gerechnet werden.

Getrocknete Früchte

Pflaumen: In Kalifornien ist das Spiel von den Produzenten gewonnen worden. Einige Packer und Exporteure sind die Leidtragenden. Die Hausse entstand durch den überraschend guten Absatz der kleinfrüchtigen Ware zu Fruchtsaft in den Vereinigten Staaten. Jugoslawien verkauft viel nach Finnland, Dänemark und England. Die kalifornische Ernte an *Birnen* war so klein, dass das meiste für Mischobst gebraucht wird. Bei den *Sultaninen* ist die Situation verwirrt. Der Markt in den USA. ist fest, in Europa jedoch sehr flau. Auch in der Türkei ist die Marktlage als «lustlos» zu bezeichnen. Zur Alimentierung schweizerischer Exporte nach der Türkei wären grössere Bezüge von dort zu begrüssen.

Aus der Luzerner Grossratsstube

Die Traktandenliste der kürzlichen ausserordentlichen Session des Luzerner Grossen Rates war reichlich befrachtet. Es galt vor allem, das vieldiskutierte Ruhetagsgesetz endlich unter Dach zu bringen. Der Ratspräsident gedachte vorerst mit bewegten Worten des allzu früh verstorbenen Stadtpräsidenten, Nationalrat und Grossrat Dr. Max Wey, der auch in Kreisen der Hotellerie und des Fremdenverkehrs grosses Ansehen genoss. Als weiterer Verlust war der Hinschied des erst im 52. Altersjahr gestandenen Gemeindeoberhauptes von Vitznau, Josef Arnold, zu beklagen.

Doch das Leben geht weiter: Als Nachfolger für Dr. Wey im Rate wurde *W. Merki*, Sekretär des Hotelier-Vereins Luzern und des Offiziellen Kurkomitees, vereidigt, und mit ihm der Weinhändler L. Wunderle, der in Kreisen der Hotellerie und des Gastgewerbes kein Unbekannter ist. Zusammen mit dem schon 1951 in den Grossen Rat eingezogenen A. *Krebs*, Präsident des Hotelier-Vereins Luzern und Mitglied des Zentralvorstandes des SHV., verfügt die Hotellerie nunmehr über fachkundige, unmittelbar interessierte Vertreter, eine Tatsache, wie sie u. W. noch nie bestand. Es wird eine der Aufgaben der beiden sein, der Sache der Hotellerie und des Fremdenverkehrs im kantonalen Parlament Freunde zu werben und das Verständnis und Interesse für diesen wichtigen Zweig unserer Volkswirtschaft zu fördern. Es darf gesagt werden, dass im Rate bereits Männer sitzen, die die Bedeutung der Hotellerie richtig erkannten und gegebenenfalls für sie mit Mut und Tat einstehen.

Gleich zu Beginn hatte der kantonale Polizeidirektor eine Interpellation eines Weggisers bezüglich der *Lärmbekämpfung* im Strassenverkehr zu beantworten, ein Problem, das auch die Hotellerie in den Städten und Kurorten interessiert. Dass unser nördliches Nachbarland in dieser Hinsicht in den Kurorten grosse Anstrengungen macht, ist verschiedentlich bekannt geworden. Die Orte des Schwarzwaldes zum Beispiel leisten Bemerkenswertes, um ihren Gästen die so notwendige Ruhe zu sichern. Der horrend zunehmende Motorfahrzeugverkehr wird früher oder später auch bei uns wirksameren Massnahmen rufen. Im Kanton Luzern waren zum Beispiel 1939 4 800 Motorfahrzeuge im Betrieb. Heute sind es nicht weniger als 18 000. Im Sommer kommen dann noch rund eine Million ausländische Fahrzeuge aller Kategorien in unser Land, von denen eine grosse Anzahl die Innerschweiz bereist. Der Regierungsrat versprach denn auch bestmögliche Hilfe im Rahmen der bestehenden Gesetze. Bereits sind gewisse Städte dazu übergegangen, für ihr Gebiet ein Nachtfahrverbot für Motorräder einzuführen. Voraussichtlich dürfte das neue, kommende Gesetz über das Strassenverkehrswesen auch uns die Möglichkeit wirksamerer Massnahmen bringen. Wir sind uns aber bewusst, dass die beste Abhilfe nach wie vor beim Verständnis und Anstand des Motorfahrzeugführers selbst liegt.

Ein anderes aktuelles Thema für die Hotellerie bildet das Überhandnehmen des *Campingwesens*. Wohl aus der Erwägung heraus, dass dieser Erscheinung unserer modernen Zeit nicht entgegengetreten werden kann, stellte der gleiche Weggiser die einfache Anfrage, ob die Regierung ebenfalls der Ansicht sei, dass im Interesse der Öffentlichkeit wie der Campeure selbst, allgemein gültige Vorschriften in bezug auf den Betrieb, die sanitarischen Einrichtungen, die Trinkwasserversorgung, die Feuerpolizei, Abfallbehälter usw. erlassen werden sollten. Der Fragesteller wies auch darauf hin, dass es nicht richtig sei, dass von ausländischen Gesellschaften betreute Campingplätze steuerfrei seien. – Vom Regierungstische aus wurde der Meinung Ausdruck verliehen, dass die zum Teil strengen Vorschriften und Statuten der Campingklubs genügten, um einen geordneten Betrieb zu gewährleisten. Während des Sommers 1953 seien eingehende Beobachtungen angestellt worden. Das Ergebnis werde zeigen, ob es beim bisherigen Zustand bleiben, ob ein Gesetz geschaffen oder ob es mit bestimmten Weisungen an die betreffenden Gemeinden sein Bewenden haben soll. Bemerkenswert ist die Erklärung, dass Verkehrsverbände dem Campingwesen positiv gegenüberständen. Zweifellos befruchtet das Campingwesen gewisse Wirtschaftszweige und weist auch einen gewissen propagandistischen Wert für unser Land auf, wenn auch für die Hotels allerdings nicht viel übrigbleibt. Doch die Hoteliers sind klug genug, ihr Augenmerk auch in die Zukunft zu richten. Manch einer der Leute wird seinen Freunden und Bekannten von den Schönheiten unseres Landes erzählen und damit für uns propagandistisch arbeiten.

Das vieldiskutierte *Ruhetagsgesetz* gelangte endlich, wenn auch durchlöchert, glücklich unter Dach. Wenn es den Bäckereien auch nach wie vor *verboten* bleibt, an Sonntagen *frisches Kleinbrot* herzustellen, wie es die Hotellerie seinerzeit wünschte, so darf doch mit Befriedigung davon Kenntnis genommen werden, dass das neue Gesetz der Hotellerie und dem Fremdenverkehr *keine weitern Nachteile* bringt als bisher. Im Gegenteil, die Reise- und Verkehrsbüros sowie die Büros der Transportanstalten dürfen an Sonn- und Feiertagen nach Bedarf ihre Schalter offenhalten, und an hohen Feiertagen sind ernsthafte Theatervorstellungen und Konzerte schon am frühen Nachmittag gestattet. Die Vertreter der Hotellerie haben es wohlweisslich unterlassen, den be-

†

Todes-Anzeige

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

Herr

Emil Krebs

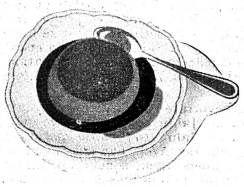
Hotel Central, Luzern

am 18. Nov. im Alter von 89 Jahren von den Seinen geschieden ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

CHARTREUSE
LIQUEURS FABRIQUÉES PAR LES
PÈRES CHARTREUX
Agent général: P. F. Navazza, Genève



Les desserts...
sont le couronnement de vos repas
La
Crème Caramel
DAWA
est l'entremets exquis dont se délectent les connaisseurs.
La CRÈME CARAMEL DAWA
contient tout ce qu'il faut pour confectionner des flans délicieux.
Pour caraméler les moules, notre
Sucre caramélisé DAWA
prêt à l'emploi est très avantageux.
Deux produits hautement appréciés dans les milieux professionnels.
Dr A. WANDER S. A., BERNE
Téléphone (031) 55021

CHAMPAGNE
George Goulet, Reims
Agents et dépositaires pour la Suisse
RENAUD S.A., BÂLE

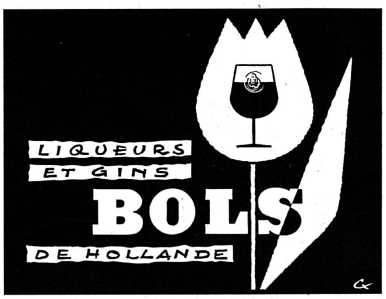
Armement suisse cherche
CHEF-STEWARD
pour navire de haute-mer (cargo), honnête, systématique, connaissant la gestion et la conservation des vivres. — Nationalité suisse. Anglais indispensable. — Préférence à personne 25–40 ans ayant déja navigué et occupé poste similaire (cantinier). Entré immédiate.
Offres manuscrites avec curriculum vitae, références et photo sous chiffre H R 2586 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Deutscher, 24jährig, seit 1¾ Jahren in der Schweiz tätig, sucht Stelle als
Portier-Hausbursche
Offerten unter Chiffre P H 2570 an die Hotel-Revue Basel 2.

Österreicher, 28 Jahre alt, sucht passende Stelle im Hotelfach. Englische Sprachkenntnisse. Auch als
Hausdiener
m. Weiterbildungsmöglichkeit. Heinz Post, Zell am See, Loferersstrasse 3 (Österreich).

Junger
Oberkellner
soeben aus den USA zurück, sucht Jahres- oder Saisonstelle f. sofort. Erstkl. Referenzen. Offerten unter Chiffre I O 2583 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wählen Sie das beste, wählen Sie
RESINFLEX
für Wandverkleidung und Polsterüberzüge
Storenstoff AG. Aarau, Feerstr. 16, Tel. 064 / 2 52 52



Agence générale pour la Suisse:
E. OEHNINGER S.A. MONTREUX

Günstige Gelegenheit!
Grosser Posten gebrauchter
Wirtschafts-stühle
mit Sitz- und Rückenpolsterung à Fr. 9.50 per Stück. Alfred Maerki A.G., Basel, in der Aeschen 21, Tel. 23 16 36.

Bekannter
Küchenchef
allererste Kraft, sucht Jahresstelle, evtl. Wintersaison in nur Erstklass- und Grossbetrieb zu grösserer Brigade. Gefl. Offerten unter Chiffre R. K. 2603 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 Köche, vom Ausland zurückkehrend, suchen Anstellung als
Chefs de partie
in Wintersaison. Beste Zeugnisse vom In- und Ausland sowie gute Referenzen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre A. L. 2501 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune fille, expérimentée, présentant bien et munie de références, cherche place dans tea-room, comme
serveuse
Faire offres sous chiffre P 8040 Yv, à Publicitas, Yverdon.

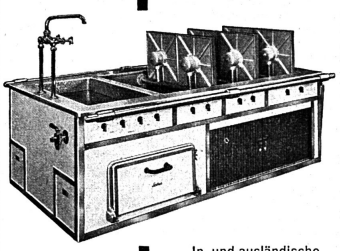
Tüchtige
Barmaid
fach- und sprachenkundig, sucht Stelle in gutem Hause. Saison- oder Jahresbetrieb. Eintritt Mitte Dezember oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre T B 2560 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Trio
evtl. DUO
sucht Engagement für Wintersaison. Referenzen zur Verfügung. Offerten an Carlo Silla, Kapellmeister (Lugano), z. Zt. Postfach 92, Arosa.

Hotelräume
Um- und Neugestaltung von Hotelhallen, Gästezimmern, Speisesälen, Restaurants, Bars etc. Entwurf und Planung. Ausführung auch durch ortsansässige Firmen möglich. Unverbindliche Beratung.
HANS KUMMER
Innenarchitekt
Utoquai 29 Zürich 8
Tel. 32 44 26

Zu kaufen gesucht
Hotel-Pension
(20–30 Betten)
Bevorzugte Gebiete: Tessin und Genfersee. Genaue Angaben (auch über Umsatz und Anzahlung) erbeten unter Chiffre Z G 2593 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Eine umwälzende Neuerung:
Der elektrische Locher-Grossküchenherd
Mit aufkippbaren Platten und darunterliegender Spülmulde mit Ablauf. Das Reinigungsproblem auf idealste Weise gelöst! Das Aufkippen kann in einfachster Weise vom Personal selbst besorgt werden. Ein kostspieliges Reinigen durch Spezialisten nicht mehr notwendig.



In- und ausländische Patente angemeldet.
Oskar Locher
elektr. Heizungen
Baurstrasse 14
Zürich 8
Locher

rüchtigten «Weggliparagraphen» neu aufzurollen, denn im Hinblick auf den grossen Widerstand im Rate selbst, des Bäckermeister- und des Bäckerpersonal-Verbandes wäre ein solches Unternehmen ohne jeden Erfolg geblieben. *–ki.*

«Die Schweiz» – und die Schweizer Sechs

Den Schweizer 6 ist die Novembernummer der von der SZV herausgegebenen und von *Hans Kasser* trefflich redigierten Reisezeitschrift, die u. a. in allen Eisenbahnwagen hängt, gewidmet. Wer ist das schon, die Schweizer Sechs? Nun, es sind damit jene sechs Städte, Basel, Bern, Genf, Lausanne, St. Gallen und Zürich gemeint, die nicht vorwiegend Fremdenverkehrscharakter tragen, deren Verkehrsdirektoren sich aber zu einer «ganz unpedantischen Vereinigung» zusammengeschlossen haben, um einen gemeinsamen Erfahrungsaustausch zu pflegen, sich gegenseitig in allen Fragen zu beraten, die durch die Werbung einer grossen Stadt aufgeworfen werden, und der Zersplitterung der schweizerischen Kulturpropaganda entgegenzuwirken. So schreibt der zürcherische Verkehrsdirektor Dr. *Werner Kämpfen* in seinem Geleitwort, es gelte «unseren fremden Gästen ein Bild der zeitgenössischen Schweiz mit ihren politischen und sozialen Einrichtungen» zu vermitteln, wozu «Hinweise auf die städtebauliche Entwicklung, auf Wohnsiedlungen» gehören. Die Aufmerksamkeit wird auch «auf Zeugen vergangener Kulturepochen, auf Hochschulen und vorbildliche Industrieunternehmungen» gelenkt. «Wenn wir die in der Sünden Maienblüte der Verkehrswerbung geschaffene Vorstellung, die Schweiz bestehe nur aus Grand-Hotels, Jodlern und Käsern, richtigstellen wollen, bietet ein Blick auf unsere Städte die beste Gelegenheit zur Korrektur. So gesehen, erfüllt die Städtewerbung eine wesentliche Funktion der Landeswerbung... Anderseits soll das Wohlergehen der Städte in touristischer Hinsicht auch den Berggegenden zugute kommen. Gerne öffnen die Schweizer Sechs die Schleusen ihrer Gästereservoirs und lenken den Strom nach andern Verkehrsgegenden, die nicht mit einer ganzjährigen Vollbesetzung rechnen können. Nirgends sind nämlich Kantönligeist und Regionalismus schlechter am Platz als im Fremdenverkehr.» Die künstlerische Gestaltung der November-Nummer Schweiz ist hervorragend. Die knappen Schilderungen in Wort und Bild der sechs geistigen und wirtschaftlichen Zentren des Landes ergänzt durch alte Photographien, die etwas Charakteristisches über Menschen und Dinge auszusagen vermögen, sind ein Dokument hochstehender Kulturwerbung.

AUS DER HOTELLERIE

Nachfolge von Direktor Schaerer im Hotel Baur au Lac, Zürich

In Ergänzung unserer Meldung in Nr. 41 der SHR können wir heute mitteilen, dass Herr Direktor *Georges Rey* vom Grand Hotel National in Luzern voraussichtlich im Spätherbst 1954 die Direktion des Hotels Baur au Lac in Zürich übernehmen wird. Mit dem kommenden Frühjahr, dem Austritt von Herrn Direktor Ernst Schaerer, der am 1. Dezember d. J. sein 20. Dienstjahr als Direktor im Hotel Baur au Lac vollendet, übernimmt Herr *Charles Kracht*, Sohn des im Jahre 1932 verstorbenen bestbekannten Hoteliers Hermann Kracht, als Delegierter der Firma H. Kracht's Erben die administrative Leitung des Hotels Baur au Lac und seiner Nebenbetriebe, sowie des Excelsior Hotel Ernst in Köln. Damit sei auch die infolge eines Hörfehlers bei der telephonischen Übermittlung der Mitteilung in Nr. 41 entstandene Namensverwechslung – Krafft statt *Kracht* – berichtigt.

Mme Sophie Niess, doyenne du canton de Genève

Nous avons signalé cet été que Mme *Sophie Niess* avait fêté son centenaire et nous avions rappelé ce que cette vaillante hôtelière qui est la mère de M. Louis Niess, président de la Société des hôteliers de Vevey, avait fait au cours de sa longue existence pour l'hôtellerie de notre pays.

Nous apprenons qu'à la suite du décès de Mme Demierre, Mme Niess peut se glorifier du titre de *doyenne du canton de Genève.*

Nous lui souhaitons encore de nombreuses années de bonheur entourée de ses nombreux amis.

TOTENTAFEL

Emil Krebs, Hotel Central, Luzern †

-ki. Am Morgen des 18. November verschied unerwartet in seinem 89. Lebensjahr Emil Krebs, Besitzer des Hotels Central in Luzern. Der Verstorbene, der trotz seines hohen Alters gesundheitlich eigentlich nie zu klagen hatte, erlitt kürzlich als Folge eines Misstrittes in seinem Hause einen Beinbruch, dessen Heilung normal zu verlaufen schien. Über das vorletzte Wochenende trat jedoch ein Schlaganfall ein, der nun zu einem raschen Tode führte. Mit Emil Krebs sinkt ein Hotelier mit einer beruflich grossen Tradition und Erfahrung ins Grab. Die Tatsache, dass er auch der älteste Hotelier auf dem Platze Luzern und seit 1911 Mitglied des SHV. war, rechtfertigt es, seiner an dieser Stelle ganz besonders zu gedenken und sein Lebenswerk zu würdigen.

Emil Krebs wurde in Tschugg bei Erlach am 23. August 1864 als Glied einer zahlreichen Familie geboren. Nach Absolvierung der Primar- und Sekundarschule führte ihn sein Weg vorerst in ein Hotel nach Neuenburg. In Genf ging sein Wunsch, Koch zu werden, in Erfüllung. Seine weitere Ausbildung in diesem Berufe verschaffte ihm erstklassige Kenntnisse, die er in bekannten Hotels in Aixles-Bains, Nizza und Monte Carlo verwertete. Hier traf er sogar mit dem weltberühmten Escoffier zusammen. Als weitere Tätigkeitsgebiete seien genannt: Mürren, Neapel, Rom, Salzburg, Kairo. Als letzte Etappe vor seiner Übersiedlung nach Luzern arbeitete er während 15 Jahren im Savoy- und Grand-Hôtel in Dresden, wo er auch seine Lebensgefährtin fand. Anno 1909 wurde er in Dresden anlässlich der internationalen Kochkunstausstellung mit der ersten Goldmedaille ausgezeichnet. Zu den Bewunderern seiner Kochkunst zählten keine Geringern als Eduard VII. von England, der König von Sachsen, die russische Zarin und Persönlichkeiten künstlerischer Prägung, von denen nur der Komponist Verdi erwähnt sei.

Im Jahre 1911 übersiedelte er mit seiner Familie nach *Luzern*, wo er das *Hotel Central* käuflich erworben hatte. Sein internationaler Ruf als Koch, seine Umsicht und Tüchtigkeit, das Grosszügige in der Führung des Hauses, das Väterliche und Zuvorkommende im Verkehr mit Untergebenen und Gästen konnte sich nicht besser auswirken als in einem ausgezeichneten Renommée, welches das Central genoss. Der Hotelier-Verein Luzern berief ihn darum auch sehr bald als Experten für die Kochlehrprüfungen der Zentralschweiz.

Auch dem Verstorbenen blieben harte Schläge nicht erspart. Schwere Kriegs- und Krisenjahre folgten sich, aus deren Folgen er, stets von seiner Gattin tatkräftig unterstützt, ungebrochen hervorging. Wohl der schwerste Schlag bedeutete für ihn der Tod seiner geliebten Lebensgefährtin im Jahre 1947. Sein einfaches Wesen und seine Bescheidenheit liessen es nicht zu, stark an die Öffentlichkeit zu treten. Um so mehr konnte er sich seinem Berufe und seiner Familie widmen. An seiner Bahre trauern *Arno Krebs*, Präsident des Hotelier-Vereins Luzern und Mitglied des Zentralvorstandes, drei weitere Geschwister und alle, die den lieben Dahingegangenen kannten. Was an Emil Krebs sterblich war, ist von uns gegangen. Seine guten Werke aber werden bleiben und ihm ein ehrendes Andenken sichern.

Architekt Arnold Itten †

In Hünibach starb im 53. Altersjahr Architekt Arnold Itten, der auch in Kreisen der Hotellerie bestens bekannt war. Unter seiner architektonischen Leitung ist seinerzeit die kantonalbernische Ausstellung, die KABA, erstellt worden. In seinen Händen lag auch die oberste Leitung bei der Ausarbeitung der Baupläne für die *Hospes*, über die er noch vor kurzer Zeit, anlässlich des ersten Spatenstichs für diese Ausstellung, referiert hat.

Fragekasten

Ein Mitglied aus der Ostschweiz richtet folgende Fragen an uns:

«Ich stehe im Begriffe, die Zimmer meines Hauses, das Passantencharakter hat (hauptsächlich Geschäftsleute), zu erneuern. Es stellt sich nun für mich die Frage, welche Wandbekleidung hiefür am zweckmässigsten ist. Ich wäre Kollegen dankbar, wenn sie mir, gestützt auf eigene *Erfahrung*, mitteilen könnten, welche Tapetenart sich für meine Bedürfnisse am besten eignet und empfohlen werden kann.»

Wir bitten unsere Mitglieder, die einem Kollegen mit guten Ratschlägen dienen können, diese der Redaktion der «Hotel-Revue» zwecks Weiterleitung bekanntzugeben.

Gewerbliche Herbstkonferenz

Die unter dem Vorsitz von Präsident U. Meyer-Boller in Genf tagende ordentliche Herbstkonferenz der Präsidenten und Sekretäre der dem Schweizerischen Gewerbeverband angeschlossenen Berufsverbände und kantonalen Gewerbeverbände befasste sich mit den aktuellen Fragen der Gewerbepolitik.

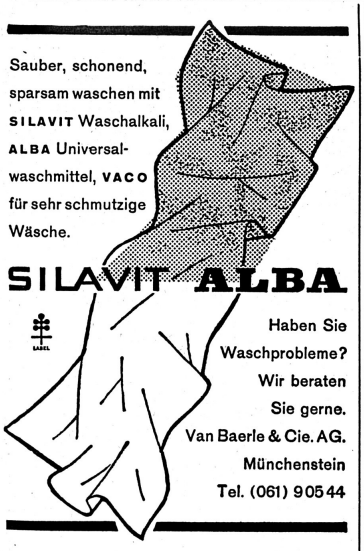
Sie nahm zustimmend Kenntnis von der Bereitschaft der Leitung des Gewerbeverbandes, zur Entlastung der öffentlichen Hand auf *angestammte Leistungen des Bundes im Rahmen einer alle Wirtschaftsgruppen gleich treffenden Gesamtlösung zu verzichten.*

Bei der Behandlung der am *6. Dezember zur Abstimmung kommenden Steuervorlage* kam der geschlossene Wille des ganzen Gewerbes zum Ausdruck, den Kampf gegen dieses sozialistisch-genossenschaftliche Ziel verfolgende Projekt mit grösstem Nachdruck zu führen.

Die Versammlung nahm des weitern eine Orientierung über das Problem der *Geschäftsmiete* (bail commercial), das gegenwärtig im Bundeshaus geprüft wird, entgegen.

In bezug auf das *Bundesgesetz über die Vorbereitung der Krisenbekämpfung und Arbeitsbeschaffung* wird die Bereitschaft des Gewerbes bestätigt, auf den vom EVD herausgegebenen Entwurf einzutreten. Dabei wird aber festgestellt, dass einer Ausweitung der vorgesehenen Massnahmen nicht zugestimmt werden könnte.

Die Versammlung nahm ferner in zustimmendem Sinne davon Kenntnis, dass der Schweizerische Gewerbeverband der zunehmenden Aushöhlung und Verwässerung der Gesamtarbeitsverträge durch den *Erlass von Gesetzen über Teile des Arbeitsverhältnisses* nachdrücklich entgegentritt. Das Gewerbe steht nach wie vor auf dem Standpunkt, dass das Arbeitsverhältnis am zweckmässigsten auf vertraglicher Basis zu regeln ist. Es kann dazu in Zukunft aber nur Hand bieten, wenn diese Bereitschaft nicht durch unnötige öffentlich-rechtliche Regelungen zunichte gemacht wird.



Nach kurzer Krankheit ist heute unser guter Vater, Schwiegervater, Grossvater, Bruder und Onkel

Herr Emil Krebs

Hotelier

im Alter von 89 Jahren von uns geschieden.
Wir bitten, dem lieben Verstorbenen ein gutes Andenken zu bewahren.

Luzern, Hotel Central, den 18. November 1953.

Die Trauerfamilien:
Wally Souvoroff-Krebs
Hilde Krebs
Arno Krebs
Emil und Olga Krebs-Röthlisberger und Sohn Ernst-Peter
Fritz Krebs und Familie, Tschugg
Otto Krebs und Familie, Biel
und Anverwandte.

Die Kremation hat stattgefunden.

Beau piano (orchestre) noir, Ire marque allemande, cordes croisés, styl récent, **à vendre** pour fr. 1400.–. Adresse: H. Bolli, College 10, **La Chaux-de-Fonds.**

Gelegenheit
Zu verkaufen ein grösseres Quantum neuwertige, schöne und solide
Wirtschaftsstühle
zum Preise von Fr. 17.50 per Stück. Möbelfabrik Gschwend AG., Steffisburg, Tel. (033) 26312.

Les étudiants cherchent des places dans l'hôtellerie pour les fêtes de fin d'année. S'adresser à l'Ass. Gén. des Etudiants, 5, place de la Cathédrale, **Lausanne,** tél. 223840.

Barmaid junge, selbständige, sprachenkundige und gut präsentierende, **sucht Stelle in Hotelbar.** Saison- oder Jahresbetrieb. Offerten unter Chiffre B J 2899 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngerer, tüchtiger, an selbständiges Arbeiten gewöhnter, sehr solider
Alleinkoch entremetskundig, **sucht auf 1. Dezember Stelle** in Jahresbetrieb. Offerten erbeten unter Chiffre A L 2614 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstelle, tüchtiger
Barkellner
Hotel Bellerive au Lac, **Zürich.**

Anzeige und Empfehlung

Ich freue mich, Ihnen mitteilen zu können, dass ich das

Spezialhaus für Porzellan, Glas und Bestecke
Th. Meyer-Buck Sohn & Co.
Lieferungsfirma für das Gastgewerbe
Schifflände 32, Zürich 1

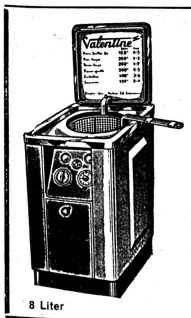
erworben habe. • Die Errichtung dieser Zweigniederlassung entspricht einem dringenden Bedürfnis. • Mein Zürcher Geschäftsleiter, Herr Bruno Fäh, wird Ihnen bei Ihrem nächsten Besuch gerne das reiche Musterlager zeigen. • Ob Sie in Zürich oder Rapperswil an meine Firma gelangen, ich werde, wie bisher, meine ganze Sorgfalt und die Erfahrung meines 78jährigen Fachgeschäftes einsetzen, um Ihnen gut zu dienen.

Hans Fäh
GLASHALLE GEGR. 1875
Zürich, Schifflände 32 Tel. (051) 32 08 75
Rapperswil Tel. (055) 2 18 55

CHAMPAGNE Vve A. DEVAUX
PARTOUT EN VOGUE – PARTOUT DEMANDÉ
Jacques VERNES – 52, Florissant, GENÈVE – Tél. (022) 6 90 27 – Agent général pour la Suisse
GIN ET SCOTCH WHISKY SANDEMAN
H 2611

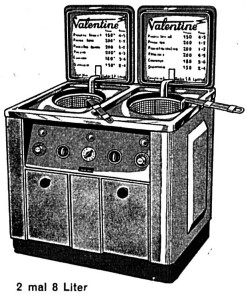
In der **Lingerie** und als **Zimmermädchen** tätige 24- und 35jährige Italienerinnen **suchen Stelle** in gute Hotels. Offerten erbeten an **Postfach 215, Aarau.**

In **Locarno** ist kleine
Fremdenpension
(schöne, gepflegte Villa am See mit Garten) altershalber abzugeben. Gute Existenz. Günstiger Pachtzins. Für die Geschäftsübernahme ist das Inventar käuflich zu erwerben. Offerten unter Chiffre J L 2594 an die Hotel-Revue, Basel 2.



8 Liter

Schönere, bessere Friture dank der
Valentini-Friteuse
Grösste Ersparnis an Oel, Strom, Zeit. Temperatur- und Backzeitautomatic. Solideste Bauart, Chromstahl/Email glasiert, creme oder granit. — **Heizelement in rostfreiem Stahl.**
10 Tage vollkommen unverbindliche, kostenlose Erprobung in Ihrem Betrieb überzeugt auch Sie.
Verlangen Sie heute noch die Referenzenliste und die **VALENTINI zur Probe.**
Einfaches Modell Fr. 1580.– Doppeltes Modell Fr. 2480.–
Miete ab Fr. 80.– bzw. Fr. 125.– monatlich. Volle Anrechnung bei Kauf.
Vertretung für die deutsche Schweiz:
H. BERTSCHI-MEIER, ZÜRICH 7/53
Telephon (051) 34 80 20 Sillerwies 14
Prompte Service-Organisation



2 mal 8 Liter

Neuer Wintersport
Miniatur-Eis-Hockey (Schweizer Patent)
Unterhaltendes Freiluft-Spiel für jedes Alter. Unerlässlich in jedem fortschrittlichen Kurort und in jeder Stadt. Erstklassiges Geschäft. Lizenz ist in jedem genannten Ort abzugeben.
Schreiben an: Case Ville 1446, **Lausanne.**

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel
Nr. 47

Offene Stellen - Emplois vacants

Alleinkoch oder **Chefköchin** gesucht. Eintritt 15. Dezember. Offerten mit Referenzen und Lohnanspruch an Hotel de la Paix in **Luzern.** (1094)

Gesucht in Jahresstelle: tüchtiges **Officemädchen.** Beste Gelegenheit zur Ausbildung im Buffetdienst. Offerten an Hotel Bielerhof, **Biel.** (1091)

Gesucht: Kochlehrtochter oder **Ausbildungstochter.** Günstige Arbeitsbedingungen, Jahresstelle. Offerten an E. Müller, Hotel-Pension Erica, **Langenbruck** BL. Tel. (062) 66117. (1092)

Gesucht auf die Wintersaison: junge, sprachenkundige **Saaltochter** und **Anfangszimmermädchen.** Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Bel Air Eden, **Grindelwald.** (1095)

Kochlehrling, junger, intelligenter, mit guter Schulbildung gesucht in erstklassiges Hotel der Westschweiz für möglichst baldigen Eintritt. Offerten mit Photo, Altersangabe und Schulzeugnissen an Transitpostfach 44082, **Neuchâtel.** (1093)

Zimmermädchen per sofort in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Zeugniskopien und Lichtbild an Dir. R. Manz, Hotel Schweizerhof, **Olten.** (1090)

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

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau und Reception

Sekretär-Journalführer-Kassier, junger, tüchtiger, mit mehrjähriger Erfahrung in der Führung und Verwaltung von grösseren Betrieben, sucht Saisonstelle in erstklassiges Hotel. Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift (Muttersprache Italienisch). Offerten an Postfach 418, **Basel 1.** (303)

Salle und Restaurant

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 281

Kellner, junger, mit absolviertem Barkurs, deutsch, französisch, italienisch und englisch sprechend, sucht Stelle als **Anfänger-Barman.** Offerten an Kurt Stulz, Hotel du Théâtre, **Luzern.** [378]

Obersaaltochter, tüchtig und sprachenkundig, sucht passende Stelle in Wintersaison. Offerten unter Chiffre 288

Obersaaltochter, langjährige, sprachenkundige, sucht Engagement (würde eventuell auch anderen ähnlichen Posten annehmen). Offerten unter Chiffre 310

Obersaaltochter, sehr tüchtig im Restaurationsservice, vier Sprachen, gesetzten Alters, sucht Aushilfe auf kommende Festtage. Offerten unter Chiffre 309

Österreicherin, 29 Jahre alt, sucht Wintersaisonstelle als **Serviertochter in Saal** oder **Restaurant.** Sprachkenntnisse: Deutsch, Italienisch, Englisch und Französisch perfekt. Auch Schweizer Hotelpraxis vorhanden. Angebote mit Verdienstmöglichkeiten an Elisabeth Sitte, **Villach 2,** St. Leonhard 97 (Austria). (286)

Restaurauttochter, ges. Alters, gut präsentierend, fachkundig, zuverlässig, sucht selbständige Stelle in gutfrequentiertem Betrieb, evtl. Vertrauensposten. Gute Zeugnisse zu Diensten. Off. an F. Kläy b. Nicole, Nikl.-Konrad Str. 25, **Solothurn.** [379]

Sommelière, sachant les deux langues, cherche emploire dans restaurant sérieux, saison pas exclue. Entrée 20 décembre. Offres sous chiffre 307

Cuisine und Office

Casserolier, garçon de cuisine, argentier cherche emploi. Excellents certificats à disposition. Libre de suite. S'adresser à poste restante 53, **Neuchâtel 1.** (304)

Cuisinier, 30 ans, célib., nombr. référ., demande emploi, régions indiff., indiquer conditions. Offres à Smarzyk, 4, rue Rathsamhausen, **Guebwiller** (Ht.Rhin). (302)

Deutscher, junger, welcher die Kochlehre absolviert hat, sucht Stelle als **Commis de cuisine** in gutes Hotel oder Restaurant. Offerten unter Chiffre 301

Kochpraktikant, junger, tüchtiger, sucht passende Stelle (Westschweiz bevorzugt) für sofort in Restaurant oder Hotel, evtl. auch Wintersaison. Offerten unter Chiffre 296

Küchenchef-Alleinkoch, in allen Teilen seines Berufes versierter und solider Fachmann, der an ruhiges und rationelles Arbeiten gewöhnt ist, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 299

Küchenchef, Anfang 30, gewandt, mit überdurchschnittlichen Fähigkeiten, sucht Stelle in Haus, wo auf gute Kraft Wert gelegt wird. Evtl. als **Alleinkoch.** Zuschriften erbeten unter Chiffre 282

Küchenchef, 31 Jahre alt, routinierter, erfahrener Fachmann mit gediegenen Kenntnissen, gewöhnt, eine gute Küche zu führen und mit besten Referenzen, sucht Stelle in guten Betrieb. Zuschriften unter Chiffre 283

Küchenchef, 30 Jahre alt, gewöhnt, speditiv zu arbeiten, mit bestem fachlichem Können, sucht Stelle. Zuschriften mit Lohnangaben erbeten unter Chiffre 284

Küchenbursche, tüchtig, 22 Jahre, sucht Stelle per sofort oder in Wintersaison. Lohnansprüche bescheiden. Offerten an G. Bächtiger, Haldenstr. 39, **Luzern.** Tel. (041) 23181. (314)

Küchenchef, versierter, mit eidg. Diplom, sucht per sofort oder nach Übereinkunft Jahresstelle, evtl. Zweisaisonposten. Offerten an A. Eugster-Ragazzi, St.-Georgenstr. 160, **St. Gallen.** (305)

Tochter, 21jährige, sucht Saisonstelle als **Hilfsköchin** in kleineres Hotel oder Pension, Zentralschweiz bevorzugt. Offerten an Th. Kaufmann, **Buchs** LU. Tel. (062) 94125. (308)

Etage und Lingerie

Deutsche sucht Stellung in **Lingerie.** Benötigt Arbeitsbewilligung. Offerten unter Chiffre 306

Loge, Lift und Omnibus

Alleinportier-Conducteur, sprachengewandt und tüchtig, mit eigener Uniform, sucht Engagement für die Wintersaison. Referenzen und Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten erbeten unter Chiffre 214

Bursche, tüchtiger, sprachenkundiger, sucht Wintersaisonstelle als **Etagen-** oder **Alleinportier** oder für **Loge.** Ostschweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre 298

Divers

Italiener, 27 Jahre alt, von Beruf Konditor, sucht Jahres- oder Wintersaisonstelle, auch als **Haus-** oder **Küchenbursche.** Seit mehreren Jahren in der Schweiz tätig. Sprachen: Italienisch, Deutsch, Französisch. Gute Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre 583 an Journal von **Montreux** VD. [313]

Konditor-Patissier, mit Buffet-, Servier- und Bürokenntnissen, umsichtig und zuverlässig, sucht passende Stelle als **Commis-Patissier, Commis de rang, Commis de bar, Büro-** oder **Buffethilfe.** Aufenthaltsbew. für Kt. Zürich noch vorh. Off. u. Chiffre 300

Kioskverkäuferin (gew. Hotelgouvernante) sucht Saisonstelle in Kiosk oder als **Gouvernante** (Lingerie, Economat oder Etage). Offerten unter Chiffre 311

Warenkontrolleur, Kontrolleur oder **Kellermeister** sucht per sofort oder nach Übereinkunft Saisonstelle. Offerten unter Chiffre 312

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Tel. (061) 34 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

6707 Restaurantkellner, Restauranttochter, Serviertochter, nach Übereinkunft, Restaurant, Bern.
6727 Küchenmädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
6755 Saaltochter, nach Übereinkunft, Kurhaus 60 Betten, Kanton Luzern.
6760 I. Buffetdame-Gouvernante, 2 Restauranttöchter, sofort, Restaurant, Basel.
6765 Serviertochter, Buffettochter, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Kanton Solothurn.
6774 Officemädchen, Serviertochter, sofort, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
6777 Alleinkoch, ca. 30jährig, Serviertochter, beide französisch sprechend, ca. Mitte Dezember, Hotel 30 Betten, Berner Jura.
6780 Tüchtige Buffettochter, ca. Mitte Dezember, Restaurant, Thunersee.
6794 Serviertochter, Küchenmädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Nähe Olten.
6799 Küchen-Hausmädchen, Restauranttochter, Deutsch, Französisch, Englisch, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Kanton Solothurn.
6801 Saaltochter, Saalpraktikantin, Casserolier, nach Übereinkunft, Hotel 150 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
6805 Saaltochter, sofort, grösseres Hotel, Luzern.
6816 Officebursche oder -mädchen, sofort oder Anfang Dezember, Erstklasshotel, Basel.
6817 Haus-Küchenbursche, 1. Dezember oder früher, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
6818 Buffettochter, sofort, mittelgr. Hotel, Olten.
6820 Buffettochter, 15. Dezember, mittelgr. Hotel, Basel.
6825 Köchin, 1. Dezember, Hotel 60 Betten, Thunersee.
6827 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Restaurant, Olten.
6831 Zimmermädchen, Zimmermädchen servicekundig, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Zürich.
6838 Wäscherin, Serviertochter, sofort, Hotel-Restaurant, Berner Jura.
6844 Hausmädchen, Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Badeort, Kt. Aargau.
6847 Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
6849 Küchen-Hausmädchen, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Kt. Fribourg.
6852 Commis-Entremetier, 1. Dezember, Bahnhofbuffet, Kanton Neuenburg.
6854 Tochter mit Kochkenntnissen für Zimmer und Service, nach Übereinkunft, Hotel 65 Betten, Locarno.
6855 Tüchtiger Kellerbursche oder Kellermeister, 25–30jährig, 15. Dezember, Restaurant, Solothurn.
6856 Officemädchen, Serviertochter, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
6866 Serviertochter, sofort, Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Ostschweiz.
6868 Anfangszimmermädchen, nach Übereinkunft, kleines Hotel, St. Moritz.
6869 Jg., freundlicher Chasseur, auch Anfänger, 1. Dezember, mittelgr. Hotel, Zürich.
6881 1. Saaltochter, 1. Dezember, Hotel 75 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
6882 Officemädchen-Buffethilfe, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Biel.
7608 Tüchtige Köchin, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Zürich.
7609 Köchin-Mithilfe überall, nach Übereinkunft, Restaurant, Schaffhausen.
7616 Restauranttochter, Buffettochter-Barmaid, nach Übereinkunft, eventuell Saisonstellen, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
7620 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
7621 Köchin, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Luzern.
7622 Jg. Alleinkoch, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Bern.
7627 Zuverlässige Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.
7628 Saaltochter, Lingère, sofort, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.

Saisonstellen

6710 Buffettochter, Anfangssaaltochter, Officemädchen, Dezember, Hotel 55 Betten, Berner Oberland.
6714 2 Commis de rang, 2 Liftiers-Chasseurs, Restauranttochter für Grillroom, Dezember, Erstklasshotel, Davos.
6719 Hilfsköchin, Officemädchen, 15. Dezember, mittelgr. Hotel, Zermatt.
6729 Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Etagenportier, Dezember, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.
6732 Commis de cuisine, 2 Officemädchen, 3 Küchenmädchen, Dezember, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
6739 Chef de rang, Saaltochter, einfache Restauranttochter, tüchtiger Commis de cuisine, Zimmermädchen, Economatgouvernante, Kaffee-Personalköchin, Dezember, Hotel 130 Betten, Berner Oberland.
6747 Jg. Saaltochter, Anfangszimmermädchen, Dezember, Hotel 145 Betten, Berner Oberland.
6749 Servicepraktikantin, Dezember, Berghotel, Engadin.
6750 Kellner, Office-Küchenmädchen, Dezember, Hotel 65 Betten, Berner Oberland.
6752 Saaltochter, Hausbursche, Küchenmädchen, Dezember, Hotel 30 Betten, Graubünden.
6756 Chef d'étage, Saaltochter, tüchtiger Kellner, Dezember, Hotel 130 Betten, Davos.
6759 Serviertochter mit Barkenntnissen, Dezember, Hotel 30 Betten, Graubünden.
6767 Tüchtige Alleingouvernante, Hilfszimmermädchen, Dez., mittelgr. Hotel, St. Moritz.
6772 Tüchtiger Commis-Patissier, sprachenkundiges Zimmermädchen, Dezember, Erstklasshotel, Graubünden.
6781 Restauranttochter für Tea-room, Deutsch, Französisch, Englisch, Dezember, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
6782 Alleinkoch, Dezember, kleineres Hotel, Arosa.
6783 Zimmermädchen, Officemädchen, Dezember, grosses Hotel, Engelberg.
6787 Saalpraktikantin, Westschweizerin bevorzugt, Dezember, kleineres Hotel, Arosa.
6789 Lingeriegouvernante, Dezember, mittelgrosses Hotel, Arosa.
6790 Economatgouvernante, I. Lingère-Stopferin, Dezember, Erstklasshotel, Berner Oberland.
6792 Küchenmädchen, Saalpraktikantin, Dezember, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
6796 Chef de rang, Demichef, Commis de rang, Saaltöchter, Dezember, Hotel 130 Betten, Berner Oberland.
6810 Barmaid (Anfängerin), Kaffeeköchin, Hausmädchen, Zimmermädchen, Saaltochter, Dezember, Hotel 85 Betten, Berner Oberland.

Wir bitten, das Briefporto für die Weiterleitung der Offerten beizulegen

6823 Lingère-Wäscherin, Officemädchen, das später ein Saalpraktikum absolvieren kann, 10. Dezember, mittelgrosses Hotel, Davos.
6834 Sprachenkundige Saaltochter, Dezember, Hotel 25 Betten, Berner Oberland.
6835 Zimmermädchen, Saalpraktikantin, Dezember, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
6837 Economat-Officegouvernante, Dezember, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
6840 Chef de rang sprachenkundig, Weissnäherin, jg. Oberkellner, Dezember, Erstklasshotel, Graubünden.
6843 Zimmermädchen-Tournante, Dezember, Hotel 25 Betten, Berner Oberland.
6851 Köchin, gesetzten Alters, 15. Dezember, kleineres Hotel, Montana.
6859 Tüchtiges Zimmermädchen, Officemädchen, Dezember, Hotel 100 Betten, Davos.
6861 Zimmermädchen, Dezember, Hotel 50 Betten, Graubünden.
6864 Commis de cuisine, Dezember, Hotel 125 Betten, Berner Oberland.
6871 Jg. Köchin neben Chef, Stütze des Patrons, Anfang Dezember, Hotel 80 Betten, Graubünden.
6873 Buffetbursche, Dezember, kleineres Hotel, Arosa.
6875 Restauranttochter, Buffetdame, Dezember, kleineres Hotel, Davos.
6877 Officemädchen, Saaltochter, Küchenbursche, Köchin neben Chef, Dezember, Hotel 50 Betten, Kanton Waadt.
6884 I. Saaltochter, Dezember, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
6885 Hausbursche-Portier, Restauranttochter, Dezember, Hotel 25 Betten, Berner Oberland.
6887 Kaffeeköchin, Office-Hausbursche oder -mädchen, Dezember, Hotel 110 Betten, Berner Oberland.
6891 Restauranttochter mit Barkenntnissen, sprachenkundiger Chef de rang, Wäscherin, Dezember, grösseres Hotel, Graubünden.
6894 Personalköchin oder Koch, Dezember, Erstklasshotel, Davos.
6895 Zimmermädchen, Dezember, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
6898 Küchenmädchen, Lingère, Dezember, Hotel 40 Betten, Graubünden.
6900 Saaltochter, Dezember, Hotel 30 Betten, Graubünden.
6906 Jg. Demi-chef, Dezember, Erstklasshotel, Graubünden.
6923 Zimmermädchen, Dezember, Hotel 20 Betten, Berner Oberland.
6925 Restauranttochter, Dezember, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
6932 Demi-chef, Patissier-Commis de cuisine, Dezember, Hotel 60 Betten, Wallis.
6935 Hilfsköchin, nach Übereinkunft, Berghotel, Kanton Bern.

Lehrstellen

6774 Kochlehrling, sofort, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
6862 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Klinik, Genfersee.

Ausland — Etranger

England (Austausch)
Englisches Hotel sucht zu baldigem Eintritt tüchtige Saal-Serviertochter, englische Sprachkenntnisse erforderlich. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel-Bureau, Basel 2, unter Nr. 48/EA/6934 (Fr. 2.– in Briefmarken beilegen).

„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.

9937 Cuisinière, saison d'hiver, hôtel-pension, Alpes valaisannes.
9942 Fille d'office, fille de cuisine (Suissesses), 1er décembre, hôtel moyen, Genève.
9946 Pâtissier-entremétier, de suite, restaurant, Jura bernois.
9950 Gouvernante-lingerie, de suite, restaurant, Lausanne.
9960 Femme de chambre, de suite, clinique, Leysin.
9967 Apprenti de cuisine, de suite, hôtel moyen, Neuchâtel.
9969 Jeune chasseur, de suite, restaurant, Lausanne.
9970 Gouvernante d'office, saison d'hiver, grand hôtel, Alpes vaudoises.
9972 Cuisinière, fille de cuisine, saison d'hiver, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
9974 Commis de rang (suisses), de suite, grand hôtel, lac Léman.
9988 Dame de buffet, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
9990 Gouvernante d'étage, aide-gouvernante, de suite, grand hôtel, lac Léman.
9993 Portier tournant, ayant permis-conduire, à convenir, hôtel moyen, lac Léman.
9996 Une téléphoniste, de suite, grand hôtel, lac Léman.

Küchenchef
32jährig, versiert in der feinen und feinsten Küche,
sucht auf Frühling oder Sommer 1954 gute Jahresstelle auf dem Platze Basel
Es stehen die allerbesten Zeugnisse und Referenzen zur Verfügung. Offerten sind erbeten unter Chiffre R F 2584 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Wintersaison tüchtiger
Bar-Pianist
Eintritt 1. Dezember. Schriftliche Offerten mit Telephonangabe erbeten an Chr. Lipp, Franziska-Bar, **Chur.**

Gesucht nach Zürich in grossen, gut frequentierten Restaurationsbetrieb
Oberkellner
sprachenkundig, angenehmer, seriöser Umgang mit Gästen, Lieferanten und Personal, mit kaufm. Kenntnissen, als Stütze des Patrons in **Jahresstelle.** Nur bestausgewiesene, nüchterne Bewerber wollen sich melden mit selbstgeschriebener Offerte, Zeugniskopien, Referenzen und Lichtbild unter Chiffre OFA 741 Z an Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

Gesucht
für Frühjahr 1954 geschäftstüchtige, sprachengewandte
Gouvernante
Warenkontrolleur versiert
Chef de service gewandt
Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Gagenansprüchen unter Chiffre D R 2585 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid-Buffetdame
sucht Stelle für sofort. Gute Referenzen zur Verfügung. Spricht 4 Sprachen. Offerten unter Chiffre B B 2604 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Bursche
sucht Stelle als
Office-bursche
in Hotel einer Stadt. **Neuchâtel, Lausanne oder Genf bevorzugt.** Offerten unter Chiffre OFA 23245 A an Orell Füssli-Annoncen AG., **Basel 1.**

Suche Stelle in
Hotelbüro
oder
Reception
Bin 25 Jahre alt, abgeschlossene Lehre als **Koch,** Praxis als **Kellner,** abgeschlossene Hotelfachschule in Lausanne mit 6 Monaten **Stage an der Reception.** Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch. Antritt möglich auf 1. Dezember. Offerten unter Chiffre H R 2605 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Offerten von Vermittlungsbureaux
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Zimmermädchen
sucht Stelle in gutes Hotel. Offerten an: Myrta Hälg, **Lenggenwil**/SG. Tel. (073) 4 92 89.

Sprachenkundige, gewandte
Restaurations- und Obersaaltochter
sucht passenden Posten für die Wintersaison. Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten an Martha Durrer, Rest. Steinbock, **Grindelwald.**

Älterer Schweizer mit besten Zeugnissen **sucht Stelle** als
Nacht-(Concierge) Portier
Conducteur, Tournant, Kontrolleur oder Büro. Kenntnisse Tel.-Bedienung, Buchhaltung (Maincour.), perfekt **spanisch,** englisch, franz., deutsch und etwas ital. sprechend. Gefl. Off. erb. unter Chiffre G 45370 an Publicitas, **Luzern.**

Junge, tüchtige
Sekretärin
Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch, **sucht Saisonstelle in Winterkurort.** Offerten unt. Chiffre S N 2613 an die Hotel-Revue, Basel 2 oder Tel. (028) 31428.

Gesucht
per sofort **jüngere**
Restaurationstochter
tüchtig und à-la-carte-kundig, mit guten Umgangsformen für erstklassiges Spezialitäten-Restaurant. Ausführliche Offerten mit Bild an Restaurant Locanda, Singerhaus, **Basel.**

Erstklasshotel Graubündens sucht
für Wintersaison: tüchtigen
Entremetier
Commis-Patissier
Zimmermädchen
Hilfs-Zimmermädchen
Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnanspruch erbeten an Grand Hotel Schweizerhof, **Lenzerheide.**

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle pflichtbewusste, selbständige und anpassungsfähige
Köchin (evtl. Alleinkoch)
in mittleres Hotel mit alkoholfreiem Restaurant. Reformierte Bewerberinnen oder Bewerber, die die Restaurationsküche beherrschen, an saubere Arbeiten sowie anständige Behandlung des Personals gewöhnt sind, senden ihre Offerten mit Referenzen und Lohnanspruch an Hotel Hospiz Engelhof, **Basel.**

Jeune fille, suisse allemande, 18 ans, ayant terminé apprentissage de buffet, parlant allemand et français, et **jeune homme,** Suisse allemand, 16 ans, 2 ans école secondaire, **cherchent places** comme
stagiaire de buffet
et
garçon de maison
dans bon hôtel ou restaurant à Genève ou Lausanne. Entrée de suite. Faire offres à Pia Häni, **Rohr**/Weiningen, Thg.

Gesucht
in gepflegten Gasthof: tüchtige
Buffettochter
Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Fam. Haueter, Gasthof Schützen, **Steffisburg.**

Leberschwäche! So beheben
Sie mit direkter Heilwirkung auf die Leber allfällige Leberschwäche: **Fettunverträglichkeit, Leber- und Gallestörungen, Blähungen, Völlegefühl, Verstopfung.** Bekämpfen Sie in jedem Alter die Störungen wirksam mit dem unschädlichen **Kräuter-Tonikum LEBRITON,** KUR Fr. 20.55, mittlere KUR 11.20, Originalflasche 4.95, erhältlich bei Ihrem **Apotheker und Drogisten.**

Gesucht
auf 15. Dezember
Restauranttochter
für Hotel-Restaurant, **Zürich.** Offerten unter Chiffre R O 2606 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 Freunde, deutsch, französisch und englisch sprechend, **suchen Stellen** als
Commis de rang oder **Demi-Chef**
für kommende Wintersaison, wenn möglich in gleiches Hotel. Offerten unter Chiffre F C 2616 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für kommende Wintersaison nach Gstaad eine
Saalpraktikantin
Eintritt per ca. 15. Dezember. Solche mit französischen Sprachkenntnissen haben den Vorzug. Offerten mit Bild und eventuellen Zeugnissen an Hotel National-Rialto, **Gstaad.**

Gesucht
in Jahresstelle jüngere
Buffetdame-Gouvernante
energisch und zuverlässig. Ausführliche Offerten mit Gehaltsansprüchen an Restaurant Singerhaus, **Basel.**

Gesucht
per 18. Dezember
I. Saaltochter
Saaltochter
2 Saalpraktikantinnen
Zimmermädchen
Eilofferten erbeten an C. Meier, Dir., Hotel Säntis, **Unterwasser.**

Inserieren bringt Gewinn!

Gesucht
Zimmermädchen
Kaffeeköchin
Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Schweizerhof, **Basel.**

Gesucht für Wintersaison
Kinderfräulein
zu drei Knaben von 4, 6 und 7 Jahren. Skifahren erwünscht. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnanspruch an Hotel St. Gotthard, Andermatt.

Jungem, tüchtigem Fräulein, das einen Mixkurs abgeschlossen hat, **wird Gelegenheit geboten, sich in erstklassiger Hotelbar als**
Barlehrtochter
weiter auszubilden. Offerten erbeten unt. Chiffre B E 2554 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle intelligenter
Hausbursche
evtl. auch Anfänger
Deutsch und Franz. erforderlich. Offerten unter Chiffre H B 2598 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
auf 1. Dezember ein tüchtige, freundliche
Serviertochter
Guter Verdienst. Ferner
Buffettochter
Gefl. Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen an P. Wannenwetsch, Hotel Rössli, **Balsthal.**

Gesucht
von Hotelglätterei in Jahresstelle perfekte
Glätterin
Nur fachkundige Bewerberinnen wollen Offerten mit Zeugnisabschriften einreichen unter Chiffre Z H 2462 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 1. Dez., evtl. nach Übereinkunft
Restaurationstochter
in Jahresbetrieb. Nur tüchtige, sprachenkundige (Engl. erforderlich), mit allen Belangen eines gepflegten Services à la carte vertraute Bewerberinnen wollen Bildofferten einreichen an
Veltlinerkeller
Schlüsselgasse 8, **Zürich 22.**

Gesucht
in Badhotel nach Baden
Badmeister
Badmeisterin
mit Masseur-Diplom bevorzugt. Ehepaar erwünscht. Jahresstelle. Offerten erbeten an Postfach 31922, **Baden.**

Gesucht
selbständiger, tüchtiger, seriöser
Koch
in Hotel mit ca. 70 Betten, Tessin. Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten bitte mit Lohnanspruch unter Chiffre T E 2496 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
j u n g e r
Commis de cuisine
Eintritt anfangs Februar 1954. Offerten mit Lehrzeugniskopien, Gehaltsansprüchen und Bild sind zu richten an Hotel Federal, **Lugano.**

Die
Winterkurse:
Fachkurs (Allg.)
Sprachkurs (Englisch Hauptfach)
Sekretärkurs
je vom 6. Januar bis 3. April 1954
Kochkurse
Servierkurse
je vom 5. Januar bis 24. Februar 1954 und 25. Februar bis 15. April 1954
Illustr. Prospekt sofort auf Verlangen.
Telephon (041) 2 55 51
Schweiz. Hotelfachschule Luzern *im Hotel «Montana»*

Young Swiss HOTELIER seeks position as
Hotel-Manager
to launch Hotel or for re-organization. Important security bail available. 4 languages. British Diploma. Best references. Write: Chiffre M A 2580 to the Swiss Hotel-Review, Basle 2.

Absolventin eines Mixkurses mit nachfolgender praktischer Betätigung an Bar, sprachengewandt, gute Umgangsformen, 36 Jahre alt, **sucht Stelle in gute Hotelbar** als
BARMAID
(evtl. 2. Barmaid) in Wintersportplatz. Offerten unter Chiffre A V 2600 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Mann sucht Stelle als
Haus- oder Küchenbursche
in einem Hotel. Kenntnisse der Branche und der Sprachen. Offerten unter **Chiffre C 3640 Publicitas Bellinzona.**

JUNGER KOCH, 20 Jahre, Wirtssohn, **sucht Wintersaisonstelle als**
Praktikant
Offerten an Roland Kramer, Hotel Adler, **Bodman-Bodensee** (Deutschland).

Gesetzte, gut präsentierende
BARMAID
sucht Stelle in Hotelbar. Saison-, auch Jahresstelle. Gute Fremdsprachenkenntnisse und beste Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre G B 2558 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per Mitte oder Ende Januar
Akkordeonist
für Bar
Gefl. Offerten unter Chiffre Z E 2555 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklassiger **Hotelier,** 5 Sprachen, sehr versierter Restaurateur, **sucht für kommende Wintersaison Beschäftigung** als
Sub-Direktor
Stütze des Patrons
in einem erstklassigen Betrieb. Allererste Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten erbeten unter Chiffre S D 2576 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Pension in der Westschweiz (Genfersee), 60 Betten, **sucht tüchtigen**
Küchenchef
Jahresstelle. Wohnung. Würde sich für Küchenchef mit Familie eignen. Eintritt nach Übereinkunft. Gefl. Offerten unter Chiffre W E 2577 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Zürich in Hotel garni erfahrene
Gerantin
mit Fähigkeitsausweis. Antritt baldmöglichst.
Ausführl. Offerten mit Lohnanspruch, Referenzen und Photographie unter Chiffre Z H 2567 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger
SEKRETÄR-Praktikant
findet interessanten Posten für Wintersaison. Engadin. Gefl. Offerten unter Chiffre W E 2574 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutsch, französisch und englisch sprechende **Bürolistin sucht Stelle** als
SEKRETÄRIN
in Hotel. Zuschriften unter Chiffre D F 2565 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme italien
25 ans, fort, bon travailleur, connaissant français, bonnes références, actuellement en Italie, **cherche place** dans hôtel de montagne pour saison d'hiver. Ecrire à Bonsi Marino, via Costa 21, Gardone V. T. (Brescia), Italia.

Gesucht junge
Servicetochter
evtl. Anlerntochter für Restaurant français. Sprachenkenntnisse Franz., evtl. Engl., Jahresstelle. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Restaurant Schwanen, **Luzern.**

Junge, tüchtige Tochter mit kaufm. Lehrzeit und Kenntnissen der Hotelbranche sucht Stelle als
Sekretärin
Journalführerin
oder für allg. Büroarbeiten. Wengen oder Umgebung bevorzugt. Eintritt ca. 15. Dez. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre S E 2589 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei Österreicherinnen suchen Stelle als
Zimmermädchen
für sofort, **eine evtl. für Service.** Gute Zeugnisse vorh. Julia Thanner, bei Familie Baumgartner, Schmelzistr. 96, **Grenchen.**

18jähr. Italiener, der die Hotelfachschule in Montecatini besucht hat, mit Kenntn. der franz. u. engl. Sprache, **sucht Wintersaisonstelle in Hotel** als
Portier oder Kellner
wo er Gelegenheit hat, sich in der deutschen Sprache zu vervollkommnen. Sich wenden an Giorgio Boagno, Albergo Wanda, **Albissola al Mare** (Savona).

---

2 junge, sprachenkundige **Schwestern suchen Stellen** als
Saal-Rest.-tochter
und
Saalpraktikantin
in Wintersaison. Offerten unter Chiffre SW 2561 an die Hotel-Revue, Basel 2.

28jähriger, tüchtiger und solider
Metzgerbursche
sucht Saisonstelle in Hotel. Offerten an Hans Meuwly, **Seeli, Tafers** (Fribourg).

Selbst., aufr. ser. **Tochter sucht Stelle als**
Serviertochter
für die kommende Wintersaison in gangb. Speiserest. Franz. u. etw. Engl. Gute Behandl. erw. Offerten unter Chiffre S V 2601 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, verheirateter Mann **sucht Stelle** als
Etagen- oder Allein-portier
in Jahresbetrieb nach Zürich. Eintritt Anfang Januar 1954. Offerten unter Chiffre E A 2602 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger
Wirtesohn, Koch
(ledig, 26jähr.) mit erfolgreicher In- und Auslandpraxis und Luzerner Wirtefähigkeitsausweis, **sucht passende Stelle,** evtl. als
Gerant
auch aushilfsweise. Zeugnisse zu Diensten. Gefl. Off. unter Chiffre B 45300 Lz an Publicitas **Luzern.**

Junger,
aber selbständiger
Kellner
sucht Stelle in gepflegtem Restaurant in Zürich oder Kt. Graubünden. Tranchier- und flambierkundig. Perfekt Franz., Deutsch und Italienisch. Gute englische Kenntnisse. Offerten erbeten unter Chiffre K E 2566 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Österreicher, 19 Jahre alt, tüchtig, mit ital. Sprachkenntnissen, **zurzeit i. d. Schweiz, sucht**
Kellnerlehrstelle
Eintritt nach Übereinkunft oder für 1954. Gefl. Offerten an W F 2563 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Arbeitsamer, fleissiger und seriöser
Mann sucht Stelle
in
Office oder **Küche**
Jahresstelle oder längere Saison. Der Eintritt kann sofort oder nach Übereinkunft erfolgen. Gute Zeugnisse, auch von der letzten Sommersaison. Offerten gefl. an Speck, Hasel, **Oberkulm** (Aargau).

Sexualleben
Funktions-Störungen
werden durch **Nerven-Fortus** behoben. **Fortus-Kur** (26.—) bekämpft Nerven- und Sexual-Schwäche. Mittel-Kur 10.40, Proben 5.20, 2.10, erhältlich bei Ihrem **Apotheker** und **Drogisten,** wo nicht: Fortus-Versand, Postfach Zürich 1, Tel. (051) 27 50 67.

Zur gefl. Notiznahme!
Inseratenaufträge beliebe man an die **Administration,** nicht an die Redaktion zu richten.

Mittleres Hotel in Bern sucht auf 1. Januar 1954, evtl. 1. Februar, **tüchtige, sprachenkundige**
GOUVERNANTE
für Etage, Lingerie und Bureauablösung. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen unter Chiffre H B 2592 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Wintersaison jüngerer, tüchtiger
Alleinkoch
I. Saaltochter
Saaltöchter und -praktikantinnen
Zimmermädchen
Offerten mit Referenzen und Bild an Parkhotel Gemmi, **Kandersteg.**

Mit dem **BOSS-OFEN** *Beste* **LÜFTUNG**

Feuerung für alle Brennstoffe einstellbar, auch für Oelfeuerung

Geräuschlose Rapid-Heizung mit Lüftung

Sofort Wärme in Restaurants, Sälen, Hallen und Nebenräumen etc.

W. BOSS, INTERLAKEN
Heissluft-Heizungen Telephon 119

Viel Geld
sparen Sie, wenn Sie Ihre
Glühlampen
bei uns einkaufen. Wir offerieren Ihnen eine trustfreie Glühlampe mit einer garantierten **Brenndauer von 1000 Std.** Bei Abnahme von mindestens 50 Stück 30% Rabatt. Glühlampen, welche bei normalen Verhältnissen obige Brenndauer nicht erreichen, werden von uns ohne weiteres ersetzt. Bei Bestellung bitte Netzspannung angeben. Fr. Reidenbach-Lüthy, Glühlampen-Grosshandel, Adliswil-ZH., Telephon (051) 91 64 74.

Zahlungsfähiger Interessent sucht auf Jan.-Febr. 1954 oder nach Übereinkunft **mietweise** zu übernehmen
Tea-Room oder
Restaurant oder
Hotel-Restaurant oder
Laden mit Tea-Room
Bevorzugt wird Stadt Luzern oder grosse Ortschaft. Interessent hat die Wirteprüfung erfolgreich absolviert. Ausführliche Offerten erbeten unter Chiffre 23484 an Publicitas, **Olten.**

Gesucht nach Zürich in Jahresstelle
Saaltochter
(Alleinsaaltochter) in kleineres Hotel-Restaurant. Gepflegter Service und gute Sprachenkenntnisse erforderlich. Sehr gutes Einkommen wird garantiert. Anmeldungen erbeten an Postfach 243, Sihlpost, **Zürich.**

Gesucht für Wintersaison und bei Übereinkunft Sommersaison **tüchtiger, solider**
Alleinkoch
in Hotel mit 40 Betten. Offerten mit Zeugniskopien an O. Kochendörfer, Hotel Albris, **Pontresina.**

Important établissement de tout premier rang au bord lac Léman près de Genève **cherche:**
Chef Garde-manger
Commis Garde-manger
Apprenti de cuisine
Entrée immédiate ou à convenir. Places stables à l'année bien retribuées. Faire offres détaillées ave copies de certificats, photo et références sous chiffre L E 2578 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht
patisseriekundiger
Alleinkoch
in Jahresstelle. Eintritt 20. Dezember. Hotel Müller, **Ascona.**

Elsässerin, 25jährig, Franz., Deutsch und Engl., gute Bildung, **sucht Saisonstelle** für
Empfang, Telephon, Buffet
oder sonstige Arbeit in gutem Hotel. Angebote unter Chiffre E L 2596 an die Hotel-Revue, Basel 2.

CINZANO

Curnonsky — König der Gastronomen

Der heute 80jährige Franzose Edmond-Maurice Saillan, genannt *Curnonsky*, ist auf dem Gebiet der feinen Küche das, was Dior oder Fath für die Mode bedeuten. Im Jahre 1926 erklärten ihn die Pariser Tageszeitungen nach einer Abstimmung zum „König der Gastronomen", ein Titel, den bald alle führenden Gastronomen der Welt anerkannten. Die Berühmtheit Curnonskys auf seinem Fachgebiet beweist am besten folgende kleine Episode: Bei einem Ausflug auf die philippinische Insel Luzon hörte er auch von einem bekannten Restaurant auf einem erloschenen Vulkan. Gerade als er es mit seinem Freund betreten wollte, meinte dieser: „Endlich einmal ein Restaurant, wo bei deinem Erscheinen niemand rufen wird: ‚Sieh, da kommt Curnonsky'". Kaum tauchten jedoch die beiden im Lokal auf, als sie auch schon von der Besitzerin mit den Worten empfangen wurden: Ah, Monsieur Curnonsky, endlich sind Sie da! Seit Jahren schon habe ich auf Sie gewartet."

Jahrelang ist Curnonsky durch die Welt gereist und hat nicht nur alle führenden Restaurants besucht, sondern auch Familien aller Schichten, um Rezepte zu sammeln und zu prüfen. In seinem *Monumentalwerk* „France gastronomique", das nicht weniger als *32 Bände* umfasst, sind wirklich lückenlos alle Geheimnisse der feinen Küche enthalten. Der König der Gastronomen brauchte etwa zehn Jahre, um allein die französische Küche so gründlich zu studieren, dass er über 3000 Provinzrezepte ausfindig machte. Seine Veröffentlichungen in Magazinen und Tageszeitungen, auch des Auslandes, waren für den französischen Fremdenverkehr eine so vortreffliche Propaganda, dass ihm die französischen Eisenbahnverwaltungen auf Lebenszeit eine für ganz Frankreich gültige Netzkarte ausstellten. Und auch seine Pariser Kollegen wussten, was sie ihrem König der Gastronomen schuldig waren. So ist Curnonsky schon seit Jahren Ehrengast in den 80 besten Restaurants der Seine-Stadt, wo er sich die besten Gerichte bestellen kann, ohne auch nur einen Rappen zahlen zu müssen.

Natürlich hält Curnonsky die französische Küche für die beste der Welt. Aber auch auf die Küche der Chinesen liess er nichts kommen. So sagte er einmal: „Wenn die Chinesen an Stelle von Tee Wein servieren würden, könnten sie vielleicht die französische Küche an Feinheit noch übertreffen."

Es gibt in Frankreich heute sogar eine Akademie der Gastronomen, die auf Anregung Curnonskys hin gegründet wurde. Curnonsky ist selbstverständlich ihr Ehrenpräsident. Er und die 40 anderen Mitglieder der Akademie sind gewissermassen in allen gastronomischen Fragen zuständig.

Eines der besten Bücher, die Curnonsky geschrieben hat, hat den Titel „Gute Speisen – gute Weine". Fast auf jeder zweiten oder dritten Seite kommt der Satz vor: „Nichts kann die Butter ersetzen." Ein anderer Leitsatz, der gerne vom „König der Gastronomen" zitiert wird, ist folgender: „Eine Küche ist gut, wenn sie einfach ist." Curnonsky erwähnt gerne in einem Gespräch, dass dieser Satz eigentlich von seiner alten Köchin Marie Chevalier stammt, die auf ihrem Gebiet wohl unerreicht gewesen ist und von der er erst seine Kenntnisse vermittelt bekommen hatte. Freilich trifft dieser Satz auf die Mehrzahl der Rezepte nicht zu, die Curnonsky in seinen Büchern bringt. Denn in diesen Rezepten sind oft Zutaten und Gewürze aufgeführt, die oft nicht einmal der Fachmann kennt.

Curnonskys Lebensgewohnheiten sind ebenso aussergewöhnlich wie sein Ruf als Feinschmecker. Um vier Uhr nachmittags nämlich steht er auf, arbeitet dann bis acht Uhr, nimmt um Mitternacht etwas zum Abendessen ein, arbeitet dann noch mehrere Stunden und legt sich erst frühmorgens zu Bett. Es ist nicht verwunderlich, wenn man feststellt, dass er als Feinschmecker vor Jahren noch rund 140 Kilogramm wog. Heute sind es jedoch nur noch 80 Kilogramm. Seit zwanzig Jahren schon lässt Curnonsky nämlich das Mittagessen ausfallen. Regelmässig sagte er zu sich selbst: „Iss weniger, sonst gräbst du dir dein Grab mit der Gabel." Auch Alkohol trinkt der heute 80jährige nicht mehr.

Seit genau 27 Jahren ist Curnonsky auf Amerika böse. Als man ihm damals den Titel „König der Gastronomen" gab, berichtete eine amerikanische Zeitung über ihn, er leere schon morgens auf nüchternen Magen eine Flasche Aperitif, vertilge zum Frühstück ein Spanferkel und nehme im übrigen noch sechs Mahlzeiten ein. Einmal allerdings hat sich Curnonsky dafür revanchieren können. Als ihn ein amerikanischer Verleger um seine Memoiren bat, antwortete ihm Curnonsky: „Ich ass einmal in Marseille in einem guten Restaurant zu Mittag. Ein junges amerikanisches Ehepaar bestellte eine Bouillabaisse. Das ging noch an. Dann kam Hasenpfeffer. Aber es kam noch besser. Sie bestellten sich zwei Pfefferminzliköre dazu. Sie sehen, die Gastronomie interessiert die Amerikaner nicht. Ich habe ihnen daher nichts zu sagen."

Korr.

Il est sans conteste que ces belles journées gastronomiques de l'Hôtel du Rhône à Genève ont été un parfait ravissement pour les fines bouches qui y participèrent et le meilleur enseignement pour les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie suisse. Tout cela du reste, a été très heureusement consacré par tous les milieux suisses de la radio, du cinéma, de la presse et de l'hôtellerie de notre pays, dont les délégués furent enchantés d'être les sagaces informateurs. Par ailleurs, de nombreux hôteliers et restaurateurs suisses et français s'en vinrent à l'Hôtel du Rhône faire bonnes connaissances avec les succulentes spécialités du Chef Oliver. Le passage de M. *Maupin*, du Grand Hôtel de Calais (qui possède la plus belle cave du monde), de M. et Mme *Latry*, du «Relais de l'Empereur à Montélimar», de M. et Mme *Georges Bise*, encore des «Trois Etoiles», à Talloires, fut particulièrement remarqué.

On doit féliciter sans réserve le Maître *Curnonsky*, M. et Mme *Richard Lendi*, les Chefs *Oliver* et *Blanck*, Monsieur *Coudret*, délégué des Guides Michelin, et M. *Georges Prade*, ambassadeur en Suisse des Grands Champagnes de France, de cette collaboration hôtelière franco-suisse d'une telle qualité.

Félix Perret

Maître Curnonsky reçoit à la table d'honneur, à la fin du dîner d'ouverture, les deux chefs Oliver (debout, tête nue) et Claudius Blanck pour les féliciter en présence de M. Richard Lendi, le distingué directeur de l'Hôtel du Rhône.

Höhere Fachprüfung im Kochberuf

Wir haben in der letzten Nummer die Namen der 8 Kandidaten veröffentlicht, die die 3. höhere Fachprüfung für Köche mit Erfolg bestanden haben und zur Führung des Titels «eidgenössisch diplomierter Koch» berechtigt sind. In Ergänzung dieser Mitteilung sei noch folgendes bekanntgegeben:

Die von der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe als Veranstalterin der Prüfung bestellte *Prüfungskommission* bestand aus den Herren *O. Künzler* als Präsident, *O. Müller* als Sekretär, *F. E. Hirsch*, Dr. *Chr. Burkhalter* und *P. Derron*, sowie ferner aus den Mitgliedern des Kochverbandes, *A. Weiss*, *A. Gertsch* und *Ed. Barbey*.

Die mündlichen Prüfungen fanden im Hotel Montana statt, während für die praktischen Arbeiten Herr Direktor Rey in verdankenswerter Weise die grosse Küche des Hotel National zur Verfügung gestellt hatte. Als Experten wirkten bei der praktischen Prüfung mit: die Herren *O. Thöni*, *A. Weiss*, *A. Gertsch*, *M. Hamberger*, *H. Bodmer*, *W. Schiess*, *P. Wiesner*, *A. Dolder*, *J. Schneiter*. Für die theoretischen Fächer amtierten als Experten die Herren Dr. *F. Adam*, *M. Budliger*, Dr. *Burkhalter*, *G. Hüni*, *O. Künzler*, *M. Neyer*, *E. Vogt* und *Dr. E. Winkelmann*.

Die neu diplomierten Köche konnten beim feierlichen Schlussakt im Hotel Montana die Glückwünsche der Prüfungskommission entgegennehmen, wofür namens der neuen Diplominhaber Herr *Meister* dankte. Der Chef der Sektion für berufliche Ausbildung im BIGA, Herr *A. Schwander*, der während 2 Tagen der Prüfung beiwohnte, zollte der guten Organisation und dem hohen Niveau der Prüfung seine Anerkennung.

Im Namen der Arbeitgeberorganisationen unterstrich Herr *P. Derron* auch die grosse Bedeutung der höheren Fachprüfung für die Nachwuchsförderung und bedachte mit einem besonderen Lob den Präsidenten der Schweizerischen Fachkommission, Herrn *F. E. Hirsch*, den Leiter der Geschäftsstelle, Herrn O. *Müller*, den Präsidenten der Prüfungskommission, Herrn O. *Künzler*, sowie die Kommissionsmitglieder und Experten. Die Jünger der Kochkunst beglückwünschte namens der Arbeitnehmerverbände Herr Dr. *Portmann*, Generalsekretär der UH., mit herzlichen Worten.

Fastes artistiques et gastronomiques à Genève

Novembre, mois des brumes – prélude de l'hiver . . .

Mais dans la cité des Nations, toute une vie internationale a marqué ce crépuscule de l'année 1953 de journées belles et glorieuses. Au Palais des Expositions, le grand Concours hippique officiel de Genève a été une fois de plus la réunion des élites sportives et des chevaliers de l'étrier des principaux pays d'Europe.

Au chapitre des muses, l'art dramatique a conservé tous ses droits et les Galas Karsenty, notamment, ont fait un feu d'artifice avec l'exquise comédie d'Alfred Husson: «La cuisine des Anges», sorbet théâtral animé particulièrement par Jean Parédès, Martine Sarcey, Mme Paulette Marinier, Jean-Paul Coquelin, André Philip, etc. Comme partout, cette mousseuse pièce de théâtre a comblé d'aise tous les publics de la grande Cité des Nations.

Mais au lendemain de ces jeux de l'esprit, par une coïncidence heureuse, à la «Cuisine des Anges» succédaient dans le grand hôtel très moderne du Quai Turrettini qu'est l'Hôtel du Rhône des jeux culinaires qu'il n'est pas exagéré de nommer «La cuisine des dieux». En effet, M. *Richard Lendi*, le grand hôtelier qui préside avec autorité aux destinés de l'établissement genevois prénommé, avait la bonne fortune d'ouvrir une semaine gastronomique sous la présidence d'honneur de *Maître Curnonsky*, le Prince élu des Gastronomes de France, qui n'était pas revenu en Suisse depuis une trentaine d'années. Il obtenait également le précieux concours du fameux Chef *Oliver*, patron du restaurant trois étoiles «Le Grand Véfour», à Paris, qui se mit en parfaite collaboration avec un chef helvétique bien connu, M. *Claudius Blanck* qui a sa part de renommée du mondial relai hôtelier des bords du Rhône. L'entreprise de ces mousquetaires de la gastronomie moderne réserva les plus subtiles félicités aux innombrables gourmets que Genève compte dans la haute société de la Cité-même et dans les diverses institutions internationales qui font le lustre de cette capitale très appréciée.

Ainsi que le déclara Curnonsky lui-même, il est heureux que dans les temps si caractéristiques du modernisme technique, les hôteliers de France et d'Helvétie se donnent la main pour maintenir les plus belles traditions de la cuisine française et susciter des élans nouveaux chez les praticiens de l'hôtellerie suisse qui est d'un statut élevé mais qu'on ne saurait mieux servir que par la glorification de l'art culinaire le plus affiné, qu'il soit de France, de Suisse ou de divers autres pays.

Aux termes de la Semaine Gastronomique de Genève, qui dura du 14 au 22 novembre, on doit convenir que la venue du Maître Curnonsky et les glorieuses journées des «Maîtres-queux» de France et de Suisse ont obtenu le succès le plus notoire. Si les hôtes de l'Hôtel du Rhône ont tenu table comme des princes, ils l'ont fait selon les préceptes les plus nobles de Brillat Savarain, d'Escoffier et de Curnonsky qui ont toujours proclamé que l'art du gourmet était école d'éducation et de sélection et qu'il fallait toujours dans la recherche des meilleurs mets s'attacher à respecter la nature et la vérité des substances et pratiquer une cuisine pure et simple.

Hotel „Hecht" Appenzell

Es ist erfreulich, feststellen zu können, dass überall im Lande herum, dank Tatkraft und Initiative verantwortungsfreudiger Hoteliers, Erneuerungen und Modernisierungen von Hotelbetrieben, wo immer die Voraussetzungen dazu gegeben sind, vorgenommen und zu gutem Ende geführt werden – Hotelerneuerungen, die sich sehen lassen dürfen.

Zu den Häusern, die in grundlegender Weise renoviert wurden, gehört u. a. das *Hotel «Hecht»* in *Appenzell*, das als ältester Gasthofbetrieb gilt, und heute der modernst eingerichtete des innerrhodischen Hauptortes ist. Im Jahre 1939 ist das Haus in den Besitz von Herrn *Arnold Knechtle-Blattmann* übergegangen, der es von seinem Vater A. Knechtle-Singer, Metzgermeister, erworben hatte. Das junge Ehepaar hatte es verstanden, das altehrwürdige Hotel während ihrer bald 15jährigen Tätigkeit erneut zur Blüte zu bringen und war stets bestrebt, durch bauliche Verbesserung mit der Zeit Schritt zu halten. Schon in den Jahren 1945–1947 wurden einzelne Partien des Hauses erneuert. Ein umfassender Innenumbau ist im laufenden Jahre zum Abschluss gekommen. Der Umbau lag in den Händen von Herrn Architekt Kuhn aus St. Gallen.

Das Hotel bestand ursprünglich aus zwei Häusern, die vor etwa 100 Jahren unter einem Dach zusammengefügt wurden. Nun ist das innere Gefüge durch eine Neukonstruktion vollständig umgestaltet worden, was sich vor allem im ersten Stock in der Saalgestaltung auswirkte. Der Saal kann nun zusammen mit dem Speisezimmer neben dem Restaurant in einen zusammenhängenden Grossraum verwandelt werden, der für 350 Personen, an Tischen placiert, Raum bietet. Er kann aber auch durch Faltwände nach Belieben in drei Saalräume unterteilt werden, von denen jeder durch eine besondere Farbe sein eigenes Gepräge erhalten hat. Trotz dieser individuellen Behandlung lassen sich die Teile zu einem harmonischen Ganzen zusammenfügen. Gründliche Arbeit ist auch in den obern Stockwerken geleistet worden, indem auch hier das Innere völlig neu gestaltet wurde. Etwa 50 Betten stehen für die Gästeaufnahme zur Verfügung. Jedes Zimmer hat fliessendes Wasser, und in jedem Stockwerk befindet sich ein Badezimmer. Einzelne Zimmer sind auch für höhere Ansprüche eingerichtet, befindet sich doch in jedem Stock ein Zimmer mit Bad und Toilette. Überall sind Anschlüsse für Telephon und Radiorundspruch vorhanden. Mollige Teppiche dämpfen den Schritt und erhöhen den Eindruck vornehmer Gastlichkeit des Hauses. Vor allem für die Gesellschaftsräumlichkeiten im ersten Stock sorgt eine Klima-Anlage sowohl für gute Lüftung als auch für Luftkonditionierung je nach Jahreszeit. Moderne Toiletten und ein Garderoberaum sind selbstverständlich ebenfalls zweckmässig disponiert worden. Die Beleuchtung stützt sich vorwiegend auf indirekt wirkende Lichtquellen, ist aber kräftig und angenehm.

Mit dem Umbau des Hotels «Hecht» hat Appenzell ein modernes Haus erhalten, das dank seiner anerkanntermassen hervorragenden Führung einen wichtigen Stützpunkt des innerrhodischen Fremdenverkehrs bilden wird. Für die Unterhaltung der Gäste sorgen der im Hause befindliche Kino, eine Kegelbahn und während der Sommersaison tägliche Konzerte. Dies zur gastlichen Betreuung und zur Geborgenheit in gediegenen Räumen hinzu, dürfte dem «Hecht» eine treue Kundschaft sichern. Jedenfalls möchten wir dem Hotelier-Ehepaar Knechtle zu ihrem Wagemut und zu ihrer Initiative aufrichtig gratulieren, verbunden mit den besten Wünschen für die Zukunft.

BIRDS-EYE-Rosenkohl
zart, mild und ohne Abfall –
sorgfältig sortiert in 3 Grössen.
Verlangen Sie Probesendung in der preisgünstigen Grosspackung.
BIRDS EYE AG., Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

Verlangen Sie unsere Spezial-Offerten für
Echte Orient-Teppiche
Maschinen-Teppiche
Spann-Teppiche
grosse und kleine Milieux
Bett-Umrandungen
Läufer
neuzeitliche Bodenbeläge:
Linoleum, Gummi
Kork, AT-Platten
Meyer-Müller & CO. A.-G.
Zürich: Stampfenbachstr. 6, Tel. 051/26 46 80
Bern: Bubenbergplatz 10, Tel. 031/2 33 11

BÜCHERTISCH

Ein Pionier der Darstellung schweizerischer Alpenlandschaften

Im 18. Jahrhundert hat sich das kulturelle Antlitz unserer Heimat entscheidend verändert; ihre Natur, die Seen und Berge, wurden entdeckt und zum begehrten Reiseziel, und damit verband sich eine schöne kulturelle Blüte.

Wesentlich sind an diesem Wandel des Naturgefühls die «reisenden Topographen» beteiligt, die das Bild des Landes schufen und bekannt machten. An einem Wendepunkt dabei steht ein zu Unrecht wenig bekannter Meister. Es ist das Verdienst von Dr. Paul *Quensel* in Band 55/56 der bekannten «Schweizer Heimatbücher»: «*Johann Ulrich Schellenberg*. Ein Pionier der Darstellung schweizerischer Alpenlandschaften» (78 Seiten Text, 24 Bildtafeln, kart. Fr. 9.—), erstmals in einer umfassenden Monographie auf diesen eigenwilligen Künstler des 18. Jahrhunderts hinzuweisen, der zu einem *Wegbereiter des romantischen Landschaftsbildes* wurde. Erstmals erfasste Schellenbergs Hauptmitarbeiter an der Herrlibergerschen «Helvetischen Topographie» und Lehrer des grossen Porträtisten Anton Graff die Bergwelt klar in ihrer Struktur, und so wird er zum Pionier, der die alte Landschaftsdarstellung in einer neuen Malweise überwindet, die erstaunlich modern anmutet. Schellenberg schuf die Voraussetzung für die schweizerische Landschaftsdarstellung im 19. Jahrhundert und steht – mit seiner bekannten Zeichenschule – am Anfang der künstlerischen Kultur Winterthurs. Das schön illustrierte und sehr interessante Bändchen ist im *Verlag Paul Haupt* in Bern erschienen.

Richard Dietiker: Krähenpick – ein Buch für frohe Menschen, 88 Seiten, broschiert Fr. 4.75.

Ein fröhliches Buch zur Stärkung der Lachmuskeln, ein Breviarium farbenfroher Cocktails; gemischt aus würzigen Ingredienzien heiterer Erinnerungen eines gewesenen Hotelfachmanns. Mit einem Titelbild des Verfassers aus seinen frühesten Flegeljahren. Als Geschenk für jedermann eignet sich das unterhaltende Buch ganz ausgezeichnet.

Erhältlich im Eigenverlag des Verfassers, Aarhaldenstrasse 19, Bern sowie in den Buchhandlungen.

Die Ernte, Schweizerisches Jahrbuch 1954. Gegründet von Rudolf von Tavel, herausgegeben von der Schriftleitung der «Garbe». Verlag *Friedrich Reinhardt AG.* in *Basel*. Leinenband Fr. 7.80.

Der prächtige Band bietet wie gewohnt eine Fülle an guten Erzählungen und Gedichten, an interessanten illustrierten Artikeln, dazu ein überaus schönes Bildermaterial. Um mit dem letztern zu beginnen: Dorothea Christ hat eine Auswahl von Alpenbildern des 18. und 19. Jahrhunderts zusammengestellt, um jedes der angeführten Gemälde mit klaren, knappgehaltenen Worten zu würdigen. Auch Gertrud Lendorffs sympathischer Artikel befasst sich mit Gemälden, und zwar ist ihr Sujet «Gruppenbild und Familiensinn in der guten alten Zeit». Ein weiterer illustrierter Artikel, «Panzernashörner», der jeden Tierfreund fesseln wird, stammt von Prof. H. Hediger, und last not least: Max F. Schneider berichtet anhand zahlreicher Illustrationen über die «Entstehung unseres Klaviers». Doch auch der belletristische Teil der «Ernte» ist keineswegs auf einem «Holzboden» gewachsen, sondern entspriesst gesundem Erdreich. Fröhlichen Charakters ist Ernst Balzlis «Sängerchrieg im Buchsiwald», und auch was Ernst Nägeli von «Hasenmatters und ihren Töchtern» berichtet, ist munter erzählt. In die meerumfangene Welt der Halligen führt Ida Frohnmeyers Novelle, in das blaue Wunder einer Gletscherhöhle die Erzählung von Adolf Fux. In Cornelia Heims warmherziger Geschichte geht es um «Verlorene Söhne», bei Joseph Saladin um ein «Lawinenkind». Zwei gut geschilderte Erzählungen sind dem Bauernstand entwachsen: Siegfried Joss nennt die seine «Dür d'Nacht», Otto Feiers Geschichte trägt den Titel «Der Polterbauer». Noch bleibt uns der Hinweis auf die durchwegs wertvollen lyrischen Gaben unserer Dichter und Dichterinnen – auch diese Ernte darf als erfreulich bezeichnet werden.

Gustav Renker, Den Bergen verfallen. Ein Alpenroman. Verlag *Friedrich Reinhardt AG.*, *Basel*. Leinen Fr. 9.90, DM 9.50.

Seit die Berge vom jungen Fred Streit Besitz ergriffen, steht er machtlos in ihrem starken Bann. Sie werden dem Manne zum Schicksal, der, von einem unwiderstehlichen Drang getrieben, immer wieder die lockenden Gipfel erstürmt, bereit, für einige Stunden höchster Beglückung jenes bescheidenere, aber beständigere Glück einzutauschen, das ihm Liebe und Beruf zu geben vermögen. Die Berge rauben ihm die eigene Frau, der sich die Natur als befreiendes Erlebnis erschliesst. Ihnen opfert er auch den treuen Freund, einen begabten Musiker, der auf den Höhen die Inspiration für sein künstlerisches Schaffen empfängt. Erst als sich sein Sohn unter dem Eindruck nahender Gefahr als erster und einziger seinem fanatischen Willen entgegenstellt, wird sich der einsam Gewordene seines verhängnisvollen Fehlers bewusst. Während sich bereits die Lawine über ihm löst, wird es ihm in einem letzten Augenblick des Erkennens klar: Sein ganzes Leben war ein sinnloser Kampf mit einer Macht, deren Geheimnis wir wohl ergründen, die wir aber doch nie bezwingen können. Das grosse Thema der Berge, das durch die meisten, und gerade die besten Werke Gustav Renkers zieht, erreicht in diesem Roman die vielleicht stärkste Intensität. Das Buch wird darum nicht nur jeden packen, der selber schon Gletscher und Grate erobert hat, sondern auch jene, die sich unter kundiger Leitung in eine Welt führen lassen, die sie bis jetzt noch nicht kannten.

Joseph Saladin, Das kleine verlorene Glück. Roman. Verlag *Friedrich Reinhardt AG.*, in *Basel*. Leinen Fr. 8.30, DM. 8.–.

Was Joseph Saladin in seinem Ich-Roman vom Grossvater, diesem unverwüstlich heitern, Lebensklugheit und eine gute Dosis Schlauheit besitzenden Alten sagt, trifft auch auf ihn selbst zu: «Wenn er etwas erzählte, lief das Geschehen wie lebendig daher. Alte, bekannte Dinge erhielten dank seinen Worten neues Leben.» Die träfen Aussprüche des Grossvaters durchziehen das ganze Buch, das, mit anmutig geschilderten Kindheitstagen beginnend, das Schicksal des Steinmetzen Steinmann, des Vaters des erzählenden Sohnes, umfasst. Rückblikkend erscheint diesem das Erlebte wohl als «kleines verlorenes Glück», und doch geht es in dieser Geschichte um ein Grosses: wir sehen einen Mann, der allen Fehlschlägen seiner Unternehmungen und allen Anfeindungen zum Trotz unbeirrt seinen Weg geht, wohl zu Zeiten durch die Geschehnisse erschüttert, aber dennoch in der Klarheit seines Wesens ruhend. – Joseph Saladin erzählt alle diese Geschehnisse schlicht und ruhevoll. Seine Worte sind durchschimmert von der würdevollen Haltung des Vaters, von der Schalkhaftigkeit des Grossvaters. Auch fehlt es dem Roman keineswegs an starken Akzenten. Zum Besinnlichen und Idyllischen treten Spannungsmomente, mitunter schauerlicher Art – es will uns dünken, dass der Steinmetzsohn in diesem wohlaufgebauten Werk in seiner Weise den Meissel zu führen verstanden habe.

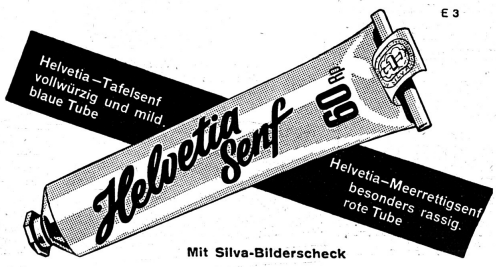
GESCHÄFTL. MITTEILUNG

Ohne Verantwortung der Redaktion

Bewährung durch Leistung

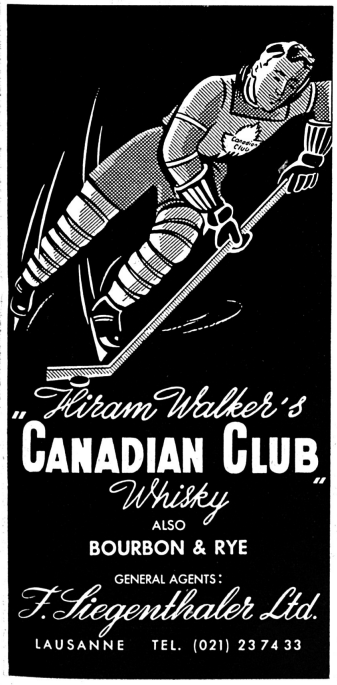
Markennamen, besonders solche, die aus Eigennamen gebildet und zu einem Begriff geworden sind, wirken immer eigenartig magisch, anziehend, symbolisch. Solche Markennamen sind meistens Vertrauenszeichen und verbindlich. Nur die Bewährung in der Leistung schafft absolutes Vertrauen bei den Konsumenten und sichert Befriedigung.

Bewährung durch Leistung: das gilt vornehmlich auch für den *Weisflog-Bitter*. Das ist ein schweizerischer Begriff für Qualität. Der Weisflog-Bitter ist ein Bitter *besonderer Art* mit bestimmt wertvollen Eigenschaften; er ist vor allem *mild*, mundet daher angenehm und sagt auch der Dame zu. 75 Jahre sind es her, seitdem Dr. med. G. Weisflog diesen Bitter zum erstenmal auf den Tisch stellte – nachdem er ihn durch die richtige Zusammensetzung mundgerecht und bekömmlich gemacht hatte. «Weisflog» ist zum geflügelten Bestellwort geworden: man weiss, was man bestellt, und man weiss, was man bekommt; einen Bitter, der, mundartlich gesprochen, «nicht aufhaut», sondern vor und nach dem Essen wohltut.



WIR LIQUIDIEREN
einen grossen Posten schwerversilberte
Kaffeelöffel
mit sichtbarer Verstärkung an den Auflagestellen, direkt ab Fabrik für Fr. 19.– per Dtzd. Anfr. unt. Chiffre W L 2273 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Location d'un Hôtel-Restaurant
On offre à louer l'Hôtel-Restaurant de Mt-Crosin d'ancienne renommée, situé sur la route cantonale St-Imier-Tramelan; altitude: 1100 mètres. L'entrée en jouissance est immédiate. Pour tous renseignements, s'adresser à Me Pierre Schluep, notaire à St-Imier.



Gesucht
für Jahresstelle
Hotelköchin
In Frage kommt nur tüchtige, gewissenhafte und ehrliche Person. Eintritt Anfang März 1954 oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Angabe der Lohnansprüche unter Chiffre G 9331 an Publicitas, Glarus.

Deutsche
Abiturientin
20jähr, ein Jahr Praktikum im Hotelfach, sucht ab 1. Febr. 1954 oder später passenden
Wirkungskreis
(engl./franz. Sprachkenntnisse sowie Steno und Schreibmaschine). Angebote erbeten unter Chiffre P A 2587 an die Hotel-Revue, Basel 2.

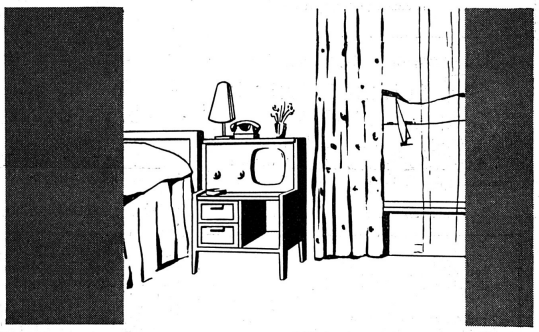
Gasthof
in unmittelbarer Nähe des Zentrums einer Kantonshauptstadt gelegen, mit Restaurant und 12 Fremdenzimmern, Eckhaus an der Kreuzung zweier Hauptstrassen, sucht
Fachperson
zur Übernahme in Pacht.
Sich melden unter Chiffre OFA 7648 R an Orell Füssli-Annoncen Aarau.

A louer, printemps 1954
Restaurant Tea-room
d'un hôtel moderne, dans ville du Valais en plein développement
- 55 places, situation exceptionnelle
- clientèle assurée par l'hôtel
- frais généraux extrêmement réduits
- agencement moderne
- long bail et conditions intéressantes

Conviendrait plus particulièrement à couple actif dont Monsieur est cuisinier.
Faire offres immédiates sous chiffre **P 13754 Publicitas à Lausanne.**

ist die Bedienung der neuesten
Mogler
SICHERHEITSALARMSCHUBLADE
Schweiz. Patent Nr. 291 381
Sie müssen diese Kasse unbedingt kennen lernen, wenn Sie Gelegenheitsdiebstähle und Verluste vermeiden wollen. — Bezugsquellen weist nach:
Mogler-KASSENFABRIK HEILBRONN/WÜRTT.-6

Musik im Hotelzimmer



Am Kleinempfänger Autophon E 60 wählt der Gast nach Belieben eines der fünf störfreien Rundspruchprogramme. Dank beschränkter Lautstärke wird kein Zimmernachbar gestört. HF-TR Kleingeräte haben sich in Dutzenden von Hotels glänzend bewährt und werden immer mehr verlangt. Telephonieren Sie für Referenzlisten und Prospekte.

AUTOPHON

Zürich, Claridenstr. 19 Tel. 051/27 44 55
Basel, Peter-Merian-Str. 54 Tel. 061/34 85 85
Bern, Monbijoustr. 6 Tel. 031/ 2 61 66

WENN
Sie Ihre Gaststätte umbauen –
Sie neue Zimmer benötigen –
Sie Einrichtungen irgendwelcher Art vorzunehmen haben –
Sie Stühle, Tische, Polstermöbel, Couches, Einzelbetten, Vorhänge, Lampen etc. einkaufen wollen –

verlangen Sie unseren neuen, reichillustrierten Katalog nebst Referenzenliste. Mit seinen zahlreichen Anregungen wird er Ihnen für sämtliche Möblierungsfragen wertvolle Dienste leisten.

Nehmen Sie uns auch für fachmännische Beratung in Anspruch!
Wir machen Ihnen jederzeit gerne und kostenlos die für Sie bestgeeigneten Vorschläge.

MÖBELFABRIK GSCHWEND AG
STEFFISBURG-THUN
TELEPHON (033) 2 63 12

Warm und heimelig

soll Ihr Gast auch das Hotel-Schlafzimmer empfinden.

Klein-Orientalen für Einer- und Zweierzimmer, sowie Spannteppiche schaffen Behaglichkeit und Wärme.

Zahlreiche Lieferungen an Saison- und Stadt-Hotels zeugen von der Beliebtheit dieser Teppiche.

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

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

HORGEN—GLARUS

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

Geschirr abwaschen

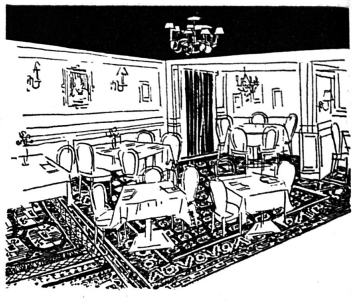
leicht gemacht
mit dem entfettenden Reinigungspulver

Sap

Es gibt Ihrem Geschirr strahlende Sauberkeit und Frische

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

SAP wird auch in Geschirrspülmaschinen mit Erfolg angewandt.



Geelhaar-Bern interessant für das Restaurant

Was ist für Ihr Restaurant das Richtige? Ein Tournai-Läufer, Perser-Milieux oder -Galerien, ein rassiger Uni-Spannteppich? Ein gemusterter Restaurant-Teppich ist vielleicht weniger elegant, dafür im Gebrauch um so praktischer.

Sind Sie nächstens einmal in Bern, sehen Sie sich all die wundervollen Teppiche an und erst noch die rund 1000 Muster zählende Kollektion. Wir finden zusammen bestimmt die für Sie richtige Lösung.

Auf Wunsch besucht Sie aber auch einer unserer Mitarbeiter. Auch das ist ein Weg, zu zeigen wie vorteilhaft Geelhaar ist!

Seit 50 Jahren Hotellieferant!

Teppichhaus **Geelhaar** BERN

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

POULARDEN U. S. A. SWIFT

pfannenfertig
1100—1350 g per Stück — Kisten à 25 kg
ausserordentlich günstig

Fr. 7.90 per kg netto

HANS GIGER & CO., BERN
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 2 27 35

Occasion:
Grosser Posten
Tischwäsche
verschiedene Grössen, rein Leinen, bereits neu, abzugeben. Offerten unter Chiffre T W 2873 an die Hotel-Revue Basel 2.

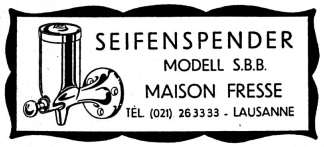
Occasion:
Komplette
Einrichtung
für Confiserie od. Klein-Restaurant
sofort zu verkaufen
Anfragen unter Chiffre K E 2571 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchen-batterie
in Kupfer, f. Elektrisch, sofort umständehalber zu verkaufen. Offerten unter Chiffre K B 2572 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

Zu verkaufen
neue, solide
Stühle
schon ab Fr. 17.20.
O. Locher, Baumgarten, Thun

Wer nicht inseriert, wird vergessen!



SEIFENSPENDER
MODELL S.B.B.
MAISON FRESSE
TÉL. (021) 26 33 33 - LAUSANNE

INSERATE LESEN *erwirkt vorteilhaftern Einkauf!*

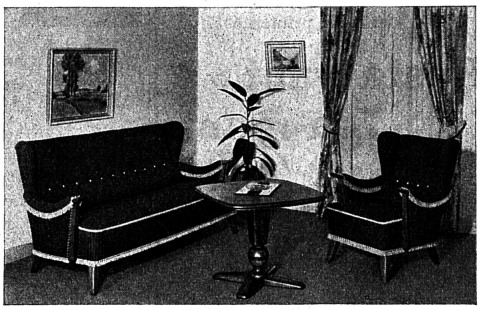
Neuheit!...

Neue Aufmachung des weltbekannten Steinhäger "SCHLICHTE" in einem granulierten grünen Glas-Krug

4 VORZUEGE, die Punkt für Punkt UEBERZEUGEN:

* der Inhalt ist sichtbar bis zum letzten Tropfen
* der granulierte Glaskrug kühlt schnell und gut durch
* die Granulierung des Glases macht den Krug griffiger und handlicher
* die maschinelle Herstellung der grünen Glas-Krüge garantiert gleichbleibenden Füllinhalt

Generalvertreter für die Schweiz
F. Siegenthaler A.G. - Lausanne - Tel. (021) 23 74 33



Formschöne und gediegene Polstermöbel und Matratzen
für Hotels und Restaurants

Unsere Vertreter werden Sie gerne beraten. Bezugsquelle durch
EMIL GROLLIMUND-MAERKI, GmbH., USTER (Zch.)
Polstermöbel- und Matratzenfabrik

A. Fischer
Agence générale pour la Suisse
Première Distillerie par Actions Bâle
Téléphone 34 30 43 et 34 30 44

ENOVIT

Alb. Mayer

Eine Glühlampe, die ewig brennt?

Nein, das würde der Wirtschaft mehr schaden als nützen. – Aber eine überdurchschnittlich gute Glühlampe soll es sein. Verlangen Sie im Fachgeschäft

Helium-Glühlampen

Bezugsquellennachweis: **ENOVIT**
Tel. (085) 9 17 40 / 9 11 24 Elektro-Grosshandel Bad Ragaz

Für Ihre Anlässe

Nelken per Dutzend Fr. 1.80
per 50 Stück Fr. 6.–

jedes Quantum sofort lieferbar in allen Farben

Kummer, Blumenhalle, Baden
Tel. (056) 22 9 15, ausser Geschäftszeit (056) 2 76 71
Versand nach der ganzen Schweiz

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

KREIS HEPP AG

Hotel-Silberwarenfabrik

St. Gallen
Zürcherstrasse 204 c
Telefon 071/28 8 37

Bestecke Reparaturen und Neuversilberungen

Zürich
Badenerstrasse 20
Telefon 051/25 46 24