

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 63 (1954)
Heft: 22

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: 13.01.2026

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue

Revue suisse des Hôtels

Insetate: Die eispatente Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Rs. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnemente: Schweiz: jährlich Fr. 20.-, halbjährlich Fr. 12.-, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 3.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.-, halbjährlich Fr. 12.50, vierteljährlich Fr. 8.-, monatlich Fr. 3.-. Postabonnemente: Preis für den ausländischen Postanstalten erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. - Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG., Elisabethenstrasse 15. - Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon: (061) 348690

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Années: 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: demandez le prix aux offices de poste étrangers. - Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. - Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. - Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 348690

Nr. 22 Basel, den 3. Juni 1954

Erscheint jeden Donnerstag

63. Jahrgang 63^e année

Parait tous les jeudis

Bâle, 3 juin 1954

N° 22

Die Hotellerie und der Volksentscheid über den Fähigkeitsausweis

Von Nationalrat Dr. Paul Gysler, Zürich

In Fragen der Volksgesetzgebung sind wir Schweizer keine heurigen Häuslein. Wir wissen seit langem: Jeder Urnengang hat seine unmittelbare, konkrete Bedeutung und eine allgemeine Tragweite. Der Bundesbeschluss über den Fähigkeitsausweis, der am 20. Juni vor die Stimmberichterstätten kommt, bezieht sich einzig und allein auf die vier existenzgefährdeten Handwerke der Schuhmacher und Coiffeure, der Wagner und Sattler. Aber die Aufnahme, welche das Volk ihm bereitet, hat weittragende Folgen für die Entwicklung der mittleren und kleinen Betriebe, und die bilden den Haupttarif der schweizerischen Wirtschaft.

Entscheidet das Volk sich zugunsten der Vorlage, dann hat es mittelbar auch gesagt, dass es die Vorbereitung der Leiter dieser Betriebe weder dem Zufall noch dem Ungefähr, weder der Lust noch der Laune des einzelnen überlassen möchte. Dann hat es indirekt erklärt, dass es als besten Bildungsgang für die Leiter der nichtindustriellen Unternehmen unseres Landes die Kurse ansieht, welche auf eine höhere Fachprüfung gemäss Berufsbildungsgesetz vorbereiten. Diese stillschweigende Erklärung wird die Unzähligkeit ermutigen, die sich auf freiwilliger Grundlage, mit grossem Einsatz von Energie und Zeit auf ein höheres Fachdiplom vorbereiten. Daher ist es notwendig, den Stimmberichterstätten vor dem 20. Juni zu sagen: Tragt Sorge für einen fähigen Nachwuchs in allen Berufen! Sorgt für tüchtige junge Betriebsleiter in jedem Zweig unserer Wirtschaft!

An einer Tagung der bernischen Wirtschaft erklärte ein Bankfachmann kürzlich: «Wie oft wird ein Betriebsinhaber oder Chef eines Unternehmens in fortgeschrittenem Alter erst dann gewahr, dass er nicht für eine zuverlässige Nachfolge gesorgt hat, wenn die gleichaltrigen Freunde wegsterben. Gerade überragende Persönlichkeiten, die technisch und kaufmännisch aussergewöhnlich tüchtig sind, sollten sich darüber im klaren sein, dass es schwerhalten wird, sie zu ersetzen. Gerade sie sollten sich Zeit nehmen, Nachfolger zu formen und heranzubilden. Die Vernachlässigung des Nachwuchspolitik kann für ein blühendes Unternehmen sehr schwere wirtschaftliche Folgen haben. Deshalb unsere Mahnung: Organisiert rechtzeitig die technische und kaufmännische Nachfolge in eurem Geschäft!»

Für die Hotellerie, in der alles und jedes von der Unternehmerspersönlichkeit abhängt, besitzt diese Forderung ganz besonderes Gewicht. Ein Grossunternehmen kann ihr dank seinen zahlreichen Abteilungen und Verbindungen vielleicht allein, privat gerecht werden. In den bescheidenen Verhältnissen des Handwerks und des Detailhandels ist die Zusammenarbeit der Betriebe in dieser Sache unerlässlich. Diese gemeinsame Selbsthilfe hat auch schon erfreuliche Früchte gezeigt: Bis 1953 wurden in mehr als sechzig Berufen 22 526 Frauen und Männer als Meister diplomierte, und zwar sind unter den Diplomempfängern der letzten Jahre die Angestellten und Arbeiter in der Überzahl, weil sie zum Examen unter genau denselben Bedingungen zugelassen werden wie die Betriebsinhaber und Meistersöhne.

Dürfen wir aber darauf vertrauen, dass aus den Meisterprüfungen wirklich tüchtige Betriebsleiter hervorgehen? Die Angelsachsen ha-

ben in letzter Zeit auf dem Gebiet der *Unternehmerschulung* Grosses geleistet. Aber ihren Anstrengungen haftet bisher etwas Improvisiertes an. In der Schweiz hat sich die höhere Fachbildung für Handwerk und Detailhandel langsam entwickelt, in unmittelbarem Anschluss an die Volksschule, an die praktische Berufsschule in Betrieben, die mitten im Konkurrenzkampf stehen, und an den Fachunterricht der Berufsschulen.

Die Amerikaner und Engländer scheinen in ihre Lehrpläne auch zuviel einzubauen, was sich im Grund nicht lehren und lernen, sondern nur erleben, erfahren und zur persönlich gebliebenen Maxime erheben lässt. Soziologie und Psychologie, die Kunst der Menschenführung, die Technik des richtigen Kontaktes zwischen Betrieb und Umwelt, Unternehmen und öffent-

licher Meinung scheinen, nach nüchterner schweizerischer Meinung, schlecht geeignet als Lehrstoff für angestrengt im Beruf tätige Schlosser oder Textildetaillisten. Die Fächer, in welchen der Anwärter auf eine der vielen schweizerischen Meisterprüfungen zu Hause sein muss, sind in *enger Verbindung mit Praktiken ausgewählt und abgegrenzt* worden. Die berufskundlichen Fächer herrschen vor, und unter ihnen wird der praktischen Arbeit mehr Raum gewährt als dem abstrakten Wissen über Material und Hilfsmittel, Apparate und Maschinen. Die geschäftskundlichen Fächer konzentrieren sich auf Dinge, mit denen jeder Geschäftsinhaber tagtäglich zu tun bekommt, auf Korrespondenz, Buchhaltung, Kalkulation, Rechts- und Staatskunde. *Auf brauchbares Wissen, auf anwendbares Können kommt es den Experten an und auf nichts sonst.*

Infolgedessen darf das Schweizer Volk auch auf den sachlichen Wert der Meisterprüfung vertrauen, nicht nur darauf, dass die Zulassungsbestimmungen korrekt gehandhabt und die Leistungen gerecht beurteilt werden. Die Meisterprüfungen verdienen ein Vertrauensvotum. Die Vorlage über den Fähigkeitsausweis verdient eine starke Annahme.

Les bons conseils font les bons amis

«Les dirigeants des organismes officiels de propagande touristique de sept pays européens (Autriche, Belgique, Danemark, France, Italie, Norvège et Suisse) qui font partie de la «European Travel Commission», ont siégé aux Etats-Unis. Des séances ont eu lieu à New-York et d'utiles contacts furent assurés à Washington avec de hauts fonctionnaires des Départements d'Etat et du Commerce. Les participants à ce voyage d'étude eurent le privilège d'être reçus par le Président Eisenhower, à la Maison Blanche. Ils s'entretinrent également avec des journalistes, notamment avec les correspondants de journaux suisses à New-York, convoqués dans les locaux de l'agence de l'Office central suisse du tourisme, où M. Bittel, directeur de notre organisme national de propagande touristique, qui préside le comité de publicité de la «European Travel Commission», releva que si les perspectives d'accueil de touristes américains en Europe restent favorables, pour cet été, il importe de faire face à la concurrence toujours plus active de pays d'Amérique centrale et du Proche-Orient, récemment gagnés à la cause.

M. Paul G. Hoffman, dont on n'a pas oublié le rôle de premier plan qu'il a joué au sein de l'organisation du Plan Marshall, a relevé, au cours d'une allocution diffusée par la radio, que les efforts développés par les pays européens pour engager les touristes américains à passer leurs vacances en dehors des périodes classiques - c'est-à-dire en automne et au printemps, comme en hiver - méritaient d'être soutenus par des budgets plus importants.

Ajoutons que les délégués européens ont reçu partout l'accueil le plus sympathique et souhaitons, avec les porte-parole des autorités américaines et avec les dirigeants des agences de voyages de la grande république, que le total des arrivées américaines en Suisse dépasse de beaucoup, en 1954, celui que la statistique a enregistré les années précédentes.»

Le communiqué que l'on vient de lire a été adressé aux principaux quotidiens de Suisse romande et la *Neue Zürcher Zeitung* et le *Bund* ont publié, de leur côté, des correspondances de New-York faisant état de ce voyage dont

l'Europe touristique attend des résultats favorables.

Le texte que nous reproduisons portait un titre qui en disait long, dans sa brièveté, sur l'importance de cette prise de contact:

Le Président Eisenhower reçoit les dirigeants du tourisme européen

On ne se lassera pas, certes, de constamment découvrir et redécouvrir ce vaste continent, et les voyages de prospection entrepris par les uns et par les autres doivent former, en définitive, un tout puissant helvétique.

L'essentiel reste qu'une coordination soit assurée avec les agences de l'Office central suisse du tourisme, à New-York et à San-Francisco, et que telle station ne perde, à la fois, son temps et son argent à agir en solo.

Nous avons eu la bonne fortune de recueillir l'essentiel des commentaires - *draft of remarks* - faits à l'Hôtel Savoy-Plaza de New-York, devant les membres de la délégation européenne, par M. Paul G. Hoffman, cité plus haut, à la suite de l'allocation qu'il a prononcée au micro d'un important poste de radio des U.S.A.

On n'enregistra pas les remarques de cet important *business man* sans faire la part européenne des choses; une propagande portant sur l'ensemble d'une cause ne saurait être assimilée à celle qui touche à un produit, et il appartient, au surplus, aux organismes des pays intéressés à développer les thèmes propres à mettre en valeur des particularités et des prérogatives nationales.

Ah! si nous avions tous et toujours les moyens! ...

M. Hoffman dont l'autorité est grande et dont l'appui fut unanimement apprécié, a tout d'abord relevé que la *European Travel Commission* a consacré, en cinq ans, un million de dollars à la publicité faite aux Etats-Unis, ce qui représente deux cent mille dollars pour douze mois.

Puis, demandant à ses auditeurs la permission de leur parler en toute franchise, il a déclaré qu'il s'opposerait formellement à ce

qu'une somme aussi dérisoire fût destinée, anuellement, à faire connaître au public américain une voiture d'enfants, par exemple; et que la cause du lancement d'une brosse à dents qui ne disposerait que de cet annuel maximum serait irrémédiablement compromise.

Et de rappeler ce vieil adage du Vieux-Continent, qui dit: *When in Rome, do as the Romans do.*

N'oublions pas, surtout, ajouta M. Hoffman, que vous avez affaire à un grand pays, qui compte plus de 162 millions d'habitants. A ce cinquième de million de dollars que vous attribuez à la cause touristique, comparons les dépenses faites par l'industrie automobile: 144 millions de dollars par an pour la vente des voitures, des accessoires et de l'équipement; citons les 110 millions que l'industrie du tabac consacre à sa propagande et ces 102 millions, également annuels, voués par d'autres branches à la cause parfumée des savons, des produits de beauté, etc.

En passant, M. Hoffman affirma qu'il se refuserait à consacrer la moitié, voire le quart du budget de publicité de la marque d'automobile qu'il patronne, à dire au public le plaisir que l'on peut éprouver à rouler en voiture, toute sa propagande devant être concentrée sur les avantages offerts par cette marque, en opposition à ceux de la concurrence.

La publicité des entreprises de transport par eau et par air n'est pas vouée aux seuls courrs reliant les Etats-Unis à l'Europe. Si la «Cunard Line» affirme, en parlant de l'Europe, *Getting there is half the fun*, elle n'a pas tort, mais elle n'est pas seule, non plus, à offrir ses services aux touristes américains.

Ce ne sont pas les fonds qui manquent le moins, en Amérique du Nord.

Alors que les économies des citoyens étaient évaluées à quelque cinquante milliards de dollars, avant la guerre, ce total est presque quadruplé, cette année. Selon un économiste des plus qualifiés - que l'orateur n'a point nommé - la moitié des dollars dépensés aux Etats-Unis, en cette époque, va à ce qu'il appelle «discretionary spending»; les produits et les activités qui en bénéficient ne sauraient être rangés dans la catégorie des besoins immédiats (alimentation, habillement, logement, déplacements exigés par la profession), mais ils sont satisfait en quelque sorte des goûts suggérés (*created wants*). Parce qu'ils n'étaient pas touchés par une propagande suffisante, nombre de citoyens des Etats-Unis ont versé à leur caisse d'épargne des sommes qui eussent trouvé un emploi «sédentaire» (*l'adjectif joue à saute-mouton sur le clavier de notre hermès*) et cela explique l'énorme inflation des réserves enfouies dans les banques.

La preuve? Comparativement aux 303 millions de dollars dépensés en Europe, en 1929, par les compatriotes de M. Hoffman, c'est un total de 757 millions qui eût dû s'imposer en 1953.

L'effort de la «European Travel Commission» pour intéresser la clientèle américaine aux périodes précédant ou suivant la haute-saison sera compris par tous les vrais businessmen. En trois ans, le total des nuitées enregistrées en automne, en hiver et au printemps s'est accru de 77%. L'argument a son poids et il doit être utilisé pour accroître encore le contingent des touristes américains ayant séjourné en Europe durant ces saisons; de cent mille qu'ils furent durant la période correspondante 1950 à 1951, ce chiffre a doublé pour 1952-1953.

Il faudra varier les moyens. L'image d'une jolie fille croquée sur le pont d'un steamer rentrant d'Europe, avec de belles jambes accro-

chées au bastingage, ne saurait nuire, évidemment, à la cause du tourisme européen; mais une variété de moyens s'impose et cette évocation n'est pas déterminante. Elle peut aussi bien jouer pour d'autres continents ou pour ces îles lointaines, grandes et petites, qui ont, elles aussi, besoin d'apports directs et indirects.

Comme l'a dit M. Hoffman: «...it does not sell the basic need for America to go to Europe or give them any of the tangible selling reasons to which Americans respond. Let me assure you that travel to Europe must be sold in competition with other major family expenditures. Two people cannot go to Europe and back for less than Dollars 1,000 even if they live right on the eastern seaboard, and millions of Americans don't live there but have to come

there even before they take off for Europe.»

Après avoir déclaré qu'il n'est en rien lié aux destinées de publications, de postes de radio ou de télévision où pourrait s'affirmer la propagande touristique européenne, M. Hoffman a formé ses vœux les plus cordiaux pour la réussite de la cause qui nous est chère.

On lui en sait gré et on souhaite, en même temps, que les fabricants d'automobiles américaines accordent aux conducteurs et passagers traditionnellement souriants leurs magnifiques limousines la plus éclatante des justifications à cet optimisme: en toile de fond, un paysage suisse — un lac, une vallée, une cité — et pas forcément une chapelle historique, un sonneur de cor alpestre ou un trio de jodels ...

Travel



Der Aufstieg des schweizerischen Luftverkehrs

Mit dem im Frühjahr 1931 erfolgten Zusammenschluss der 1919 in Zürich gegründeten «Ad Astra Aero» und der 1926 in Basel ins Leben gerufenen «Balair» zur «Swissair» wurde in unserm Land der Luftverkehr auf eine einheitliche und gesamtswissische Grundlage gestellt. Die Fusion der beiden regionalen Unternehmen war die logische Folge der Erkenntnis, dass in Anbetracht der raschen Entwicklung der ausländischen Luftfahrt eine Zersplitterung der eigenen Kräfte nicht von Vorteil sein konnte. Die Mittel, mit denen die neue Gesellschaft den Kampf mit der fremden und zumeist finanziell wesentlich stärkeren Konkurrenz aufnehmen musste, waren sehr bescheiden. Der Flugzeugbestand umfasste dreizehn Einheiten: acht dreimotorige Fokker, zwei Dornier Merkur, einen einmotorigen Fokker, einen Messerschmitt M-18-D und einen Comte AC-4. Diese kleine Flotte wies insgesamt 86 Passagierplätze auf. Neun Piloten, vier Bordfunker und acht Bordmechaniker bildeten das kleine Grüppchen des Flugpersonals. Im ersten Betriebsjahr wurden etwas mehr als 700 000 Kilometer zurückgelegt. Die Zahl der beförderten Etappenpassagiere betrug rund 10 000 Personen. Der Jahresumsatz stellte sich auf wenig mehr als zwei Millionen Franken.

Heute legen die vierundzwanzig im regelmässigen Liniendienst der Swissair stehenden Flugzeuge, darunter sechs modernste Douglas-DC-6B-Langstreckenmaschinen und sieben schnelle Convair-Liners, täglich rund 60 000 km zurück, was dem Anderthalbfachen des Erdumfanges am Äquator entspricht. Ein einziger DC-6B hat mit seinen 10 000 PS die grössere Motorenleistung, als sämtliche Maschinen des Anfangsbestandes von 1931 zu entwickeln vermochten. Das fliegende Personal umfasst gegenwärtig 156 Piloten, 36 Bordfunker, 14 Navigatoren, 27 Bordmechaniker und rund 100 Hostessen und Stewards. Das Leistungsangebot bezeichnet sich im vergangenen Jahr auf über 55 Millionen Tonnenkilometer, die Zahl der auf allen Teilstücken des 34 000 km langen Streckennetzes beförderten Passagiere überschritt 425 000. Es wurden mehr als dreizehn Millionen Kilometer geflogen. Der Gesamtumsatz belief sich auf mehr als 86 Millionen Franken.

Diese Gegenüberstellung zeigt, wie rasch und in welcher Grösseordnung sich der schweizerische Luftverkehr in den letzten 22 Jahren entwickelt hat. Indessen vermögen die Ziffern, so eindrücklich sie auch sind, kein Bild von dem Mut, der Aufopferung und festen Zuversicht, den Erfolgen und Enttäuschungen der Pioniere zu geben, die in unserm Lande gegen oft sehr harte Widerstände dem Fluggedanken zum siegreichen Durchbruch verhalfen. Ungeleich der Ausgangslage in maritimen Staaten, die im Luftverkehr schon frühzeitig eine willkommene Ergänzung zur Seefahrt erblickten, stand man in der Schweiz dem Flugwesen lange Zeit eher skeptisch, wenn nicht gar ablehnend gegenüber. Nur sehr zögernd und mit vielen Wenn und Aber entstand bei uns die Bereitschaft, im Flugzeug das ideale Mittel zu erkennen, mit dem allein wir uns aus der geographischen Einengung befreien und über Grenzen hinweg den unmittelbaren Kontakt mit einem Grossteil jener Länder aufnehmen konnten, mit denen sich die Schweiz wirtschaftlich, kulturell und touristisch besonders eng verbunden fühlt. Die Swissair sieht denn auch als Hauptträgerin des schweizerischen Luftverkehrs ihre vornehmste und wichtigste Aufgabe darin, im Interesse unserer Volkswirtschaft diese Verbindung weiter auszubauen und zu fördern. Die für Ende Mai vorgesehene Aufnahme des Flugdienstes nach Südamerika stellt einen neuen Schritt auf diesem Wege dar.

Es kann sich für uns selbstverständlich nicht darum handeln, in aller Welt Prestigepolitik betreiben zu wollen. Wir müssen uns schon mit Rücksicht auf die äusserst schwache Kapitalbasis unseres Unternehmens auf eine Linienführung beschränken, die für unser Wirtschaftsleben von Interesse ist und ökonomisch verantwortet werden kann. Wenn sich unsere nationale Fluggesellschaft trotz dem scharfen Konkurrenzkampf im Weltluftverkehr eine angesehene Stellung errungen hat, so verdankt sie dies wohl in erster Linie dem schweizerischen Sinn für Qualitäts- und Präzisionsleistungen und nicht zuletzt auch der Tatsache, dass unsere Behörden gut beraten waren, als sie sich für eine aktive Luftverkehrspolitik der Schweiz entschieden.

Dr. W. BERTHOLD
Direktionspräsident der Swissair

La Swissair allonge ses lignes jusqu'en Amérique du Sud

Au moment où paraîtront ces lignes, le service régulier Genève-Lisbonne-Dakar-Recife-Rio de Janeiro, sera en fonction et notre Compagnie de navigation aérienne reliera directement la Suisse avec le Brésil. Comme témoignage de ce que nous disions récemment, et pour confirmer le soin avec lequel la Swissair traite ses hôtes, nous publions encore deux des menus qui sont servis sur cette nouvelle ligne.

Il suffit à un voulut que les hôtes puissent passer agréablement leur temps en dégustant des menus légers. Grâce à la Swissair, la cuisine suisse bénéficie d'un bel agent de propagande à l'étranger et nous l'en remercions.

GENEVE - LISBONNE

APERITIFS

Cocktails
Vermouth, Campari
Champagne Mumm Cordon rouge

DINER

Hors-d'œuvre variés

*
Consommé Profiteroles

*
Filet de veau aux champignons à la crème

Nouilles au beurre
Petits pois fine fleur
Salade mimosa

*
Ananas au Kirsch

*
Assortiment de fromages suisses

*
Corbeille de fruits

*
Café, Liqueurs
Pralines

*
Assortiment de fromages suisses

*
Corbeille de fruits

*
Café, Liqueurs
Pralines

*
Assortiment de fromages suisses

*
Corbeille de fruits

*
Café, Liqueurs
Pralines

*
VINS

Bundesfeiersammlung 1954

zur beruflichen Förderung der Schweizer Jugend

Das Schweizerische Bundesfeier-Komitee schreibt:

Mit dem kommenden 1. Juni 1954 eröffnet das Schweizerische Bundesfeier-Komitee seine diesjährige Aktion. Sie kehrt zum fünfzigstjährigen Male wieder und hat sich in diesem annähernd halben Jahrhundert als wesentlicher Bestandteil im Programm der Geburtstagsfeier unseres Vaterlandes eingebettet. Patriotische und charitative, mitunter auch kulturelle Werke sind unterstützt und geschaffen worden; über 25 Millionen hat sie in diesem Zeitraum Gesunden und Kranken bei Heimsuchungen und Nöten schwer geprüften Mitbürgern zur Verfügung gestellt. Das Publikum übersieht diese Leistungen leicht, weil das Bundesfeier-Komitee nach durchgeföhrter Sammlung wieder still in den Hintergrund tritt und den Verbrauch und die Verteilung der Gelder andern überlässt.

Die kommende Sammlung ist für die berufliche Förderung unserer Jugend bestimmt. Es sollen Mittel bereitgestellt werden, um auch wenig begüterten jungen Leuten durch Stipendien den Eintritt in eine Berufsschule zu ermöglichen. Schon zweimal, in den Jahren 1949 und 1943, ist für diesen Zweck gesammelt worden; über 10 000 Lehrlinge und Lehrtochter haben davon profitiert. Was in diesen Zahlen liegt, ist für jeden, der sich darüber Rechenschaft gibt, offensichtlich: 10 000 beruflich gut ausgebildete junge Leute oder ebenso viele Ungerlerne ist für die Volkswirtschaft nicht gleichgültig. Keiner, dem das Wohl des Ganzen am Herzen liegt, kann deshalb bei dieser Sammlung abseits stehen.

Poulet de grain rôti
Pommes rissolées
Haricots verts au beurre
Salade assortie

Macédoine de fruits au Grand Marnier

Assortiment de fromages suisses

Corbeille de fruits

VINS
Désaley Médinette 1953
Dôle Gloire du Rhône 1952
Champagne Mumm brut Cordon rouge

Verheissungsvoller Auftakt zur Pariser Saison

Im Nachgang zu dem in Nr. 11 vom 8. März veröffentlichten ersten Ausblick auf die französische Fremdenverkehrsaison interessieren die Erklärungen, die der französische Minister für öffentliche Arbeiten, Verkehr und Touristik, Chastellain, soeben im Rahmen der Pariser Jubiläumsmesse vor dem Präsidenten des französischen «Syndicat d'Initiative» abgab. «Die Ergebnisse der ersten drei Monate des Jahres» — sagte der Minister — «berechtigen den französischen Fremdenverkehr zu ernsthaften Hoffnungen. Die Ausländerfrequenz steigt. Allein in Paris lagen die Aprilübernachtungen um 27 % über denen des Vorjahrs. Die Steigerung betrifft in erster Linie die Gäste aus den USA, Grossbritannien und Westdeutschland. Doch macht sich auch eine Erholung der Zureisen aus den Beneluxländern und der Schweiz bemerkbar.»

In diesem Zusammenhang darf bemerkt werden, dass die Pariser Hotels während der Jubiläumsmesse, die auch Anlass zu mehreren grossen internationalen Kongressen gab, nicht nur in der Luxus- und Erstklasskategorie voll belegt sind, sondern dass auch die Zwei- und Dreistern-Etablissements eine ungewohnt gute Vorsaison aufweisen. Die homologierten Hotelpreise haben sich im Vergleich zum Vorjahr nicht geändert. (Luxus-Hotels sind in der Preisfestsetzung nach wie vor an keine behördliche Genehmigung gebunden.) Die Pariser Restaurateure beriefen kürzlich die Tages- und Fapprasse zu einer Konferenz, in der als erfreulich Neuerung, unter aktiver Beteiligung der Journalisten, offen über Preise, Trinkgeldzuschläge, Taxen, Couvert-Extrabrechnung usw. im Pariser Verpflegungsgewerbe diskutiert wurde.

Die Sorgen der Restaurateure

Julien François, Präsident der «Union Nationale des Restaurateurs», gab im Rahmen dieses amüsanten Colloquiums, an dem sich auch der Delegierte der Generaldirektion für Fremdenverkehr beteiligte, das folgende «Menu-Type» mit detaillierter Preisrechnung bekannt:

Couvert	fFr. 50.—
Terrine du Chef	200.—
Filet de Sole	325.—
Côte d'Aneau	400.—
Fromage (ou dessert)	100.—
Café	50.—
Liqueur	100.—
1 bouteille de Grand Beaujolais	325.—
Total fFr. 1550.—	

wozu noch 12 % Bedienungszuschlag kommen.

Diese 1550 fFr. ergeben zum freien Notenkurs, zu dem sich jeder Ausländer in seiner Heimat heute

noch französisches Geld beschaffen kann, rund 18.500 Schweizer Franken. Ob dasselbe Menu, bei entsprechender Qualität, in einem Schweizer Restaurant à la carte billiger, gleich teuer oder teurer zu stehen kommt, würde, soll der fachkundige Leser selbst entscheiden. Wir sind der Ansicht, dass ein Preisvergleich ohne Getränke und Digestif eher zugunsten der Schweiz, mit einer Flasche Wein, einem Cognac und einem Café Crème aber wohl eher zugunsten Frankreichs ausfallen würde. Die Pariser Restaurants sind im übrigen in ihrer überwiegenden Mehrheit für die Abschaffung der an sich in das Ermessen jedes Restaurateurs gestellten «Couvertberechnung à part»: in den zahlreichen «Restaurants à menu touristique» sind die Kosten des Gastwirts für Tischwäsche, Gedeck und Brot (etwa 10 %) in den Fixpreis miteinberechnet. Präsident François kündigte an, dass sein Verband zurück über die Mittel und Wege berate, diesen etwas mittelalterlicher anmutenden Zopf aus der Vorkriegszeit auch für die Bewirtung à la carte abzuschaffen.

Während der Pariser Messe führten die bekannten Restaurants wieder gastronomische Regionalmenüs, die bei den Hundertausenden von Ausländern, welche zur Messe und den Kongressveranstaltungen nach Paris kamen, stärksten Anklang fanden.

Im Rahmen der erwähnten Preisberechnung, die in der «Ecole Hotelière» stattfand, wurde im übrigen die mangelnde moralische und finanzielle Unterstützung der im «Pavillon français» der Berner HOSPEX anberaumten kulinaren Manifestationen durch die französischen Behörden von Seiten eines namhaften, soeben aus Bern zurückgekehrten Vertreters der französischen Hotelpresse in scharfer Form gerügt. Die Entgegnung des Delegierten der «Direction générale du tourisme», die spärlichen zur Verfügung stehenden Mittel seien in erster Linie für die Überseepropaganda und insbesondere für eine demnächst in Montreal stattfindende französische Ausstellung bestimmt, klang nicht sehr überzeugend. Wenn man auch zugeben wird, dass es die französische Küche kaum nötig hat, sich den Schweizern im Rahmen der Berner Schau von ihrer bestbekannten



Seite zu zeigen, hätte eine nach aussen hin in imposant-kollektiver Form in Erscheinung tretende französische Beteiligung zweifellos auch eine *international* breitere Werbewirkung gezeitigt. Dabei soll nicht verschwiegen werden, dass unsere französischen Restau-

rationskollegen an der Zusammensetzung und dem Statut der Berner gastronomischen Jury eine Kritik übten, über deren Berechtigung sich Ihr Pariser Korrespondent kein eigenes Urteil zu bilden vermag.

Dr. W. Bing

Mit dem Notizblock im Kochkunst-Pavillon der HOSPES

2. Spezialbericht von Harry Schraemli

Wer es nicht erlebt hat, wird es kaum glauben: Die HOSPES beginnt sich zu einem europäischen, wenn nicht gar zu einem *Welterfolg* zu entwickeln. Das internationale Gepräge, das der internationale Schau von der ersten Stunde an gegeben war, hat sich nun auch auf die Besucher ausgedehnt. Bildhübsche Frauen aus Indien flanierten mit ihren Kavalieren von Halle zu Halle, hypermoderne Amerikanerinnen knipsten, was die Linse hält, Gretchen in allen Schattierungen freuen sich am festlichen Gepräge dieser Ausstellung. Gutgewachsene Engländerinnen bewundern die «Wedding-Cakes» ihrer Landsmänner, und was uns besonders gefällt, ist, dass im bunten Gewimmel die schönen Trachten unseres Landes voll und ganz zur Geltung kommen. Zwischen all der Buntheit sieht man dann wieder ganze Gruppen feierlich gekleideter Männer, die wohl zu einem Kongress gekommen sind oder sonstwie ihr Land hier zu vertreten haben. Es sieht aus, als ob jeder Tag ein Sonntag wäre, und so kommen auch wir rasch in Festtagsstimmung.

Der regionale Kochkunstwettbewerb

Willkommener Kantönligeist könnte man die regionalen Wettbewerbe nennen, die sich während der letzten Woche abgespielt haben. Es ist erfreulich festzustellen, wie sich die Teilnehmer am Wettbewerb für ihre Arbeit einsetzen, und wenn hier und da einmal einer verschupft ist, weil das Gold zu hoch hing, so ist das ein Beweis, dass ein gesunder Ehrgeiz da ist. Wir halten fest, dass ein grossartiger Impuls von diesem Wettbewerb ausgeht und dass wir uns für die Zukunft grossen beruflichen Gewinn davon versprechen. Allerdings möchten wir auch nicht mit unserer Kritik zurückhalten. Es haben auch Köche ausgestellt, die bestimmt während Jahren kein modernes Kochbuch, geschweige denn eine Fachzeitung konsultiert haben. Ich sah einzelne Objekte (von unseren Köchen) die mir fast den Atem verschlugen, derart grausam war die Kochkunst misshandelt worden. Da hatte einer einen Flugplatz auf Champagnergläsern errichtet, ein anderer modellierte Butterfiguren, wie man sie in Kindergarten aus Käse besser macht. Auch die Ästhetik kommt oft zu kurz. Ein Damenschuh kann an einem schönen Frauenblumen bezaubernd aussehen, aber als Schaustück zum Dessert ist er kaum geeignet. Dass Fleischstücke nicht in einer Sauceschwimmen sollen, wissen auch noch nicht alle Köche, und dass eine Platte «Luft» haben muss, scheint selbst Köchen mit gutem Namen noch nicht ganz geläufig zu sein. Der Fleischi einer ganzen Regionalküche kann illusorisch werden, wenn sich einzelne Mitglieder auf veraltete Anrichtemethoden versteifen.

Es fehlt unbedingt an neuen Ideen innerhalb dieser Landesteilmannschaften. Allzu viele verlegen sich auf das Kopieren von Platten, die sie einmal abgebildet gesehen haben, wobei bekanntlich selten eine Kopie das Original übertrifft. Man sollte meinen, man hätte in den zwei Jahren Amtszeit Musse gefunden, um sich einmal etwas anderes auszudenken.

Viele gutgemeinte Sujets scheitern daran, dass ihr Hersteller die Sache zu wenig durchdacht hat. Kochen aber ist heute nicht ausschliesslich Sache der Hände und des Gaumens, sondern weit mehr noch des Verstandes. Ich habe Platten gesehen, die mit weniger Aufwand am Material, aber mit mehr Überlegung bestimmt in die ersten Ränge gekommen wären. Nirgends fehlte es am Fleiss und gutem Willen, oft aber an der Logik. Wenn z. B. jemand auf eine warme Platte Radieschen streut, so ist dies unbedingt ein Mangel an Logik. Noch geht die Ausstellung einige Wochen, und jene, die den grossen Schritt noch zu wagen haben, tun gut daran, ihren «Schlachtenplan» noch einmal zu überdenken. Nachherigen Lamentieren hört sich meist peinlich an und treibt das Resultat um keinen Zehntelpunkt hinauf.

Die Aargauer glänzen mit einigen sehr guten Platten. Angenehm aufgefallen ist mir das «Transportable Buffet» von Eugen Pauli, (Buffet SBB, Aarau) und die «Forellen Fischerarts von Küchenchef Paul Moser aus dem gleichen Betrieb. Sauber präsentierte sich ein Rehrücken, den Walter Götz (Hotel Schweizerhof, Olten) aussielte, und Kinnwasser bekam ich beim Anblick des «Pot-au-feu», den samt Zutaten hübsch arrangiert worden war von Hermann Conrad-Eicher (Hotel Krone, Arburg). Interessant war auch hier die Sonderschau des Bezirkswirtevereins Brugg, «Das Schwein und seine Verwertung», die sich auf mehrere Vitrinen verteilte.

Der Hotelverein von Lugano und Umgebung hat mit rund 20 Schaustückchen bewiesen, dass die Kochkunst im Süden unseres Landes in guten Händen ist. Schön präsentierte sich die «Truite du Lac moderne» (Goldmedaille im 1. Rang), aber auch viele andere Platten erhielten beiderweise Goldmedaillen. Dass der Patisserie Günter Hahn von der «Villa Capitano» sein Glück mit Schweizer Früchten versuchte (und auch fand), hat mich besonders gefreut. Was ich schon im ersten Bericht von den einheimischen Fischen erwähnte, kann auch auf unser Obst ausgedehnt werden. Eine Ananas hübsch herzurichten ist bestimmt weniger schwierig, als ein halbes Dutzend Schweizer Apfeln im Brennpunkt des Interesses zu stellen.

Koch ist schnell jeder, der hinter dem Herd steht; Kochkünstler aber nur jener, der auch schöpferisch tätig ist.

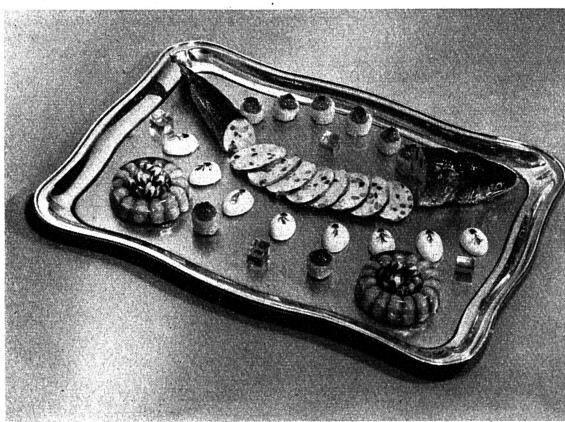
Auch die lieben Fribourger Kollegen waren nicht missig; sie zeigten eine sehr ausgeglichene Leistung, deren Krönung vielleicht die «Pâté des trois filets» war. Diese Platte erhielt die Goldmedaille im 1. Rang; sie wäre aber vielleicht um einige Pünktchen

alleen Teilnehmern zu den schönen Goldmedaillen (sie zu zählen getraue ich mich gar nicht) von ganzem Herzen gratulieren. Mit einer originalen Tafel wartete auch der Hotelverein Interlaken auf, der einem aus dem Ausland heimgekehrten Landsmann «Jungfrau-ähnlichkeit» servierte und dafür im 1. Rang prämiert wurde. Eine prachtvolle Leistung war das «Taufessen im Bauernhaus», welches die Kantonale Kochschule von Schwand-Münsingen ausstellt. Es muss eine Heidenarbeit gewesen sein, alle die vielen Dinge zusammenzubringen, denn es fehlt nicht einmal das Kindlein in der Wiege. Eine Kochschule, auf welcher ein solch grosser Enthusiasmus für die Gastronomie und das Folkloristische herrscht, darf als vorbildlich gelten.

allen Teilnehmern zu den schönen Goldmedaillen (sie zu zählen getraue ich mich gar nicht) von ganzem Herzen gratulieren. Mit einer originalen Tafel wartete auch der Hotelverein Interlaken auf, der einem aus dem Ausland heimgekehrten Landsmann «Jungfrau-ähnlichkeit» servierte und dafür im 1. Rang prämiert wurde. Eine prachtvolle Leistung war das «Taufessen im Bauernhaus», welches die Kantonale Kochschule von Schwand-Münsingen ausstellt. Es muss eine Heidenarbeit gewesen sein, alle die vielen Dinge zusammenzubringen, denn es fehlt nicht einmal das Kindlein in der Wiege. Eine Kochschule, auf welcher ein solch grosser Enthusiasmus für die Gastronomie und das Folkloristische herrscht, darf als vorbildlich gelten.

Die Leistungen der Nationalmannschaften

Eigentlich sollten wir jetzt die grossartigen Leistungen der Schweizer Nationalmannschaft eingehend



«La reine du lac, nouvelle mode»

Arbeit aus der Schweizer Equipe O. Thöni, Luzern/Tarasp

Ganz gross traten die Genfer auf, für welche die Sektion des Kochverbandes das Patronat übernommen hatte. Ich muss gestehen, dass mich ihre Schau durch ihre Vielseitigkeit beeindruckt hat, dass mich aber manches ihrer Objekte enttäuschte. Von einer ausgewogenen Leistung konnte keine Rede sein. Da aber rund 2 Dutzend Goldmedaillen nach Genf gingen, dürfte der Beweis erbracht worden sein, dass man am «Léman» wohl zu kochen versteht. Es ist hier ganz besonders schwierig, Einzelleistungen zu erwähnen, da ich den «Genevois» keinesfalls in die dünnen Hände rütteln möchte. Schön geformt war der «Jambon Cantaloup» (1. Rang); persönlich aber lehne ich solche «Umgestaltung» eines Schinkens ab, und zwar aus dem einzigen Grund, weil man die gleiche Platte schon vor 500 Jahren machte. Ausgezeichnet gefallen hat mir die «Tourte anniversaire Zodiac» (Werner Bäbler, Hotel Richemond) und die meisterliche «Bonbonnière», welche Marcel Chevallat ausstellte. Überhaupt haben die Genfer Zuckerbäcker – mit 2 Ausnahmen – keine Arbeit geleistet. Dass aber einer Wachsbüchsen ausstelle, das muss wirklich ein böses Verserzen gewesen sein.

Die Basler kamen ohne Trommeln, aber pfeifen konnten sie trotzdem, nämlich aus Freude über ihr gutes Abschneiden. Eigentlich hätten sie eine besondere Tapferkeitsmedaille verdient, denn sie bedienten sich der kulinarischen Materie in einer Vielseitigkeit, die verblüffend war. Sie hielten sich etwa nicht nur an bekannte Basler Spezialitäten, sondern ihre Kochtöpfe waren international bedeckt. Spanische Granatza, italienischer Charme, französische Eleganz, indische Vornehmheit und selbst ein Hauch ägyptischer Kultur war hier zu verspüren und auch zu bewundern. Es war für mich ein Augenschmaus und eine grosse Freude, schon allein deswegen, weil ich feststellen konnte, dass es noch Köche gibt, die über grosse Phantasie verfügen. Wenn ich ein spezielles Kränzchen winden müsste, käme ich in die grösste Verlegenheit. Als «spiritus rectus» müsste man die Herren Emil Vogt und Ernst Gass ansprechen, die in Herrn Ledermann einen meisterlichen Equipenchef hatten, der sein Metier beherrschte. Prachtvolle Unterstützung fand die Mannschaft durch Christian Hagnan, der mit seinen äusserst adretten Arbeiten dem Ganzen die Krone aufsetzte. Was manches der Kochkunstgerichte vielleicht etwas zu stark beladen, so zeichnete sich hier der Meister in der Beherrschung ab. Die «Basler Freundschaftsplatte», eine Kirschcremecomposition, war ein besonders guter Wurf. Eine bestechende Sauberkeit zeichnete alle seine Deserts aus, und das scheint mir bei einer Süßspeise von grosser Wichtigkeit zu sein.

Im Tafelservice

standen ebenfalls zwei Basler Betriebe in vorderster Front, die auch verdienterweise mit der goldenen Medaille im 1. Rang ausgezeichnet wurden. Ein «Gala-Diner» im Privatsalon des Hotels Euler lenkte die Aufmerksamkeit der Besucher auf sich. Hermann Zürcher hat mit diesem Arrangement wieder einmal mehr bewiesen, dass er zu den führenden Männern im Servierberuf gehört, und uns war es ein Vergnügen, zu sehen, wie selbst die kleinsten Details liebevoll Beachtung fanden. Bestechend in seinem mehr privatischen Charakter war die Koje, welche das Hotel Stadthof vorbildlich herrichtete. «Freundschaftssessen bei einem Jägersmann» lautete das Ausstellungsthema, und ich glaube, jeder Besucher wäre recht gerne mit dabei gewesen. Dass die Tafel schon an und für sich schenkwert, so ließen aber auch die ausgestellten Gerichte nichts zu wünschen übrig. Hier fiel mir übrigens die einfache, aber mustergültig angerichtete Gemüseplatte auf. Spass hatte ich aber auch am hübschen «Jägerhütchen». Der Geist, der aus der Basler Equipenarbeit wehte, war erfreulich, und wir möchten

Resultat abgeschnitten hat. Belohnt wurde sie mit der Goldmedaille und Ehrendiplom, was als die höchste Auszeichnung überhaupt gilt. Nun ist es allerdings so, dass die genauen Klassamente der Nationalmannschaften erst am Ende des Wettbewerbs verkündigt werden, und so wollen wir hier nicht indirekt sein. Wir zeigen aber im Bilde eine Prachtplatte und dafür im 1. Rang prämiert wurde. Eine prachtvolle Leistung war das «Taufessen im Bauernhaus», welches die Kantonale Kochschule von Schwand-Münsingen ausstellt. Es muss eine Heidenarbeit gewesen sein, alle die vielen Dinge zusammenzubringen, denn es fehlt nicht einmal das Kindlein in der Wiege. Eine Kochschule, auf welcher ein solch grosser Enthusiasmus für die Gastronomie und das Folkloristische herrscht, darf als vorbildlich gelten.

Ein angenehme Überraschung bildete übrigens die englische Nationalmannschaft. In einigen kalten Platten zeigten sie aussergewöhnliches Können, und viele ihrer Süßspeisen waren ausgesprochene Meisterwerke: Das Zuckersujet «La nouvelle Sauce» hat mich restlos begeistert, und ich kann mich nicht erinnern, je ein schöneres Kunstwerk dieser Art gesehen zu haben.

Spannend war man auf die deutsche Nationalmannschaft. Sie hat die in sie gesetzten Erwartungen erfüllt und hat genau wie die englische Mannschaft die goldene Medaille mit Ehrendiplom erhalten. Auch diesen beiden Mannschaften gratulieren wir herzlichst.

Eine hochinteressante Abwechslung bot mir der

Mixerwettbewerb

Meister Hans Jung überwacht mit Argusaugen seine Domäne, und es ist kein Wunder, wenn in dieser Musterbar alles klappt und alles läuft wie am Schnürchen. Auch hier werden die Wettbewerbswertungen der Nationen erst später bekanntgegeben, und wir werden uns später gern mit diesem interessanten Turnier beschäftigen. Heute können wir aber schon verraten, dass der ewig jugendliche Hans Jung den Ehrenpreis der Nationen gewonnen hat, und zwar für seinen «Beauty-Cocktail». Als weitere Preisgegner begrüssten wir die Herren Willi Lanz (Délémont), Leo Larini (Zürich), Luigi Balmelli (Lugano), Franz Fischer (Palace-Bar, Luzern) und Mario Scandella (St. Moritz). Weitere Resultate werden wir nach Möglichkeit publizieren.

De l'emploi du mot «Gastronomie»

A l'occasion de l'HOSPES, le mot «gastronomie» est dans toute les bouches et se rencontre à chaque page des journaux que nous lisons. Il conviendrait de le définir et nous sommes heureux de reproduire les lignes ci-dessous qui ont paru dans le dernier numéro de la revue française «L'industrie hôtelière de France et d'outre-mer», organe officiel de la Fédération nationale de l'industrie hôtelière française. Comme on le verra, l'opinion de l'auteur concorde absolument avec celle des organisateurs de l'exposition d'art culinaire international à Berne. Gastronomie est aujourd'hui synonyme de bonne cuisine et non de préparations extraordinaires et recherchées. Qualité et bon goût, voilà les caractéristiques d'un repas ou d'un mets qui peut se prétendre «gastronomique», même s'il est d'une grande simplicité.

(Réd.)

Beaucoup de mots faisant partie du vocabulaire français, ayant eu au moment de leur création un sens précis, bien déterminé, furent employés ensuite par n'importe qui, souvent à tort et à travers, et ont, de ce fait, perdu leurs sens originaux.

Tous les chefs et les étudiants savent que maintes recettes de cuisine sont transformées au cours des ans, au point que la formule actuelle les rend méconnaissables en face de leurs ancêtres.

Il en est de même du mot Gastronomie.

La signification de ce terme est simple: l'Art de s'alimenter.

Quant il n'y a pas art, recherche, ce n'est que de la nourriture qui n'est pas obligatoirement mauvaise, mais ce n'est pas de la gastronomie.

Or, tout le monde peut et devrait être gastronome, dans un pays comme la France où tout nous incite à l'être.

Déformant le sens initial du mot, on en fait le synonyme de cuisine chère, de plats tarabiscotés et de réalisations réservées à un petit nombre d'initiés.

Ce faisant, on a fait le plus grand tort à la véritable gastronomie, qui doit être une œuvre de qualité confectionnée avec soin et même avec amour.

Certains pontives officiels qui n'ont été que la caricature de l'Art du Savoir-Manger et du Savoir-Boire, ont éloigné de la bonne Table bien des profanes qui n'auraient pas demandé mieux que de s'intéresser.

Comment voulez-vous, après cela, que les braves gens peu au courant y comprennent quelque chose quand vous leur parlez d'art, de tradition, de science, de goût, etc.?

Avez-vous déjà vu un pharmacien qui ne soit pas de première classe? Une huile qui ne soit pas suffisante? Un produit qui ne soit pas extra?

Nous sommes submergés à un tel point par les superlatifs que ceux-ci ne signifient plus grand' chose.

Dans peu de temps, le qualificatif de gastronomique, tant il aura couvert ce qui ne l'était pas, risque de n'avoir plus de résonance et de n'attirer personne.

Il y a là un danger auquel on pense peut, et l'on a tort.

Pierre Andrieu

015

USA... Jetzt tägliche Touristflüge
Europa-New York-+ 5 mal wöchentlich
lich Royal Viking de Luxe Erstklass-
kurse!
Interflight-Service in New York =
Direkt-Anschluss nach Chicago/
Detroit und «Westcoast»! Keine
Transformalitäten!
Anschlüsse ab Zürich und Genf.
Zürich/Genf Erste Klasse Touristikklasse

- New York Fr. 3439.— Fr. 2567.—
- Chicago Fr. 3757.— Fr. 2863.—
- Detroit Fr. 3645.— Fr. 2785.—

Auskunft und Platzreservierung durch Ihr Reisebüro.

Wer viel fliegt — fliegt SAS

SCANDINAVIAN AIRLINES SYSTEM

dert war, und Herr J. Gauer, Hotel Schweizerhof, Bern, Präsident des Publikations-Komitees des Internationalen Hotel-Verbandes. Anschliessend an die Sitzungen fand ein gemeinsames Diner im Grill-Room des Internationalen Restaurants statt.

Hotelier-Verein Interlaken

Unter der umsichtigen Leitung von Präsident Peter Hofmann hielt der Hotelierverein Interlaken Dienstag, den 24. Mai, seine 49. Hauptversammlung ab. Aus dem Jahresbericht des Vorsitzenden ging deutlich hervor, welch gerütteltes Mass von Arbeit im abgelaufenen Geschäftsjahr bewältigt wurde. Bemerkenswert waren u. a. die Angaben über die Fremdenverkehrs-frequenz von Interlaken der drei letzten Jahre. So erreichten die Ankünfte folgende Zahlen:

1951: 108 602 1952: 131 597 1953: 137 855

Auch die Übernachtungen waren beachtenswert: 1951: 327 243 1952: 358 322 1953: 392 460

In bezug auf die durchschnittlichen Aufenthaltsdauern stehen an der Spitze: Grossbritannien, Belgien-Luxemburg, Holland, Deutschland, Italien, Schweiz, die USA und Frankreich.

Höchst interessant waren auch die Ausführungen des Vorsitzenden über das Thema "Public relations" und seine Hinweise auf unsere künftigen Zielsetzungen.

In den Verein neu aufgenommen und willkommen geheissen wurden die HH. Brändlin, Nachfolger von Familie Schenck und neuer Besitzer des Hotels Eden, sowie Ernst Hess, neuer Verkehrsdirектор von Interlaken.

Ehrend gedacht wurde der Verstorbenen Frau Beugger und Dir. Roth, dessen Verdienste besondere Erwähnung fanden.

Die Wahlen haben in der Vereinsleitung etliche Veränderungen gebracht. Nach 7 arbeitsreichen Jahren hat Präsident Peter Hofmann wegen Überlastung seinen Rücktritt genommen. Nur ungern sah die Versammlung ihn aus dem Amt scheiden. Mit grosser Hingabe und unermüdlicher Initiative widmete er sich mit viel Geschick dem Vereinsgeschäften, wofür ihm grosses Lob gezollt und auch der wirklich verdiente Dank ausgesprochen wurde. Wer Gelegenheit hatte, mit ihm zusammenzuarbeiten, lernte ihn bald als einen lieben Menschen und grossen Freund kennen. Auf allseitigen Wunsch verbleibt Herr Hofmann im Vorstand, dagegen scheidet aus diesem aus: Herr Alfred Kuchen, der zuletzt seit 1946 der Vereinsleitung angehörte und seinerzeit das Amt des Sekretärs und Kassiers bekleidete. Auch ihm gebührt für seine Tätigkeit warmer Dank.

Als neuer Präsident wurde einstimmig Herr Eduard Krebs, zum Hotel Krebs, gewählt. Sicherlich hat die Versammlung in ihm nicht nur einen würdigen, sondern auch den richtigen Nachfolger von Herrn Hofmann gefunden. Ohne grosses Aufheben zu machen, hat er dem Verein schon manchen wertvollen Dienst geleistet. Der Salon Culinaire, die Quinzaine Gastro-

Verschiedene der Delegierten mit ihren Damen trafen bereits Samstag und Sonntag in Bern ein, andere werden ihren Aufenthalt nach der Tagung ausdehnen, um der interessanten Ausstellung HOSPES beschaufliche Besuche abzutragen zu können.

mit Strohhut und leichtem Sommerkleid nach Zürich und kehrte damit einem Filzhut und einem Wintermantel, die er unterwegs kaufte, nach Hause. Nicht nur die Feuerwehr, sondern die ganze Bevölkerung wurde aufgefordert, um die Strassen von Schnee und von den unzähligen Ästen, die heruntergerissen worden waren, zu räumen. Die Blockierungen waren derart, dass Herr Beugger bei seiner Rückfahrt in Interlaken mit dem Pferdeomnibus von der Ost-Station 3/4 Stunden brauchte, um nach dem Westbahnhof zu gelangen. Es war aber ein fruchtbare Jahr mit einem grossen Obstsegeln!

trattante all'ordine del giorno dell'assemblea dei delegati a Berna.

La sala si soffermò specialmente sulla questione dei cambiamenti che si vogliono portare alla guida swizzera degli alberghi e sul problema delle manie.

I Signori A. Cereda, W. Fassbind, C. Knescharek, G. Müller e Stilling vennero designati quali delegati all'assemblea generale di Berna alla quale verranno onorate le veterane: la Signora Beckert dell'Hotel Tivoli e la Signora Daetwyler dell'Hotel Esplanade di Paradiso.

I presenti hanno preso nota con compiacimento del successo riportato dai cuochi di Lugano alla HOSPES.

A chiusura della Riunione venne consegnato un diploma d'onore ai Signori E. Camenzind, Hotel Bristol, e W. Fassbind, Hotel Continental, i quali per lunghi anni hanno diretto con encomiabile attività e saggezza le sorti della sezione di Lugano, ambedue durante i calamitosi periodi delle due guerre mondiali.

La consegna delle due pergamine ha dato occasione al Presidente Cereda di riandare l'attività della sezione nel periodo di presidenza dei due festeggiati, comunicando fatti oltremodo interessanti e istruttivi.

Bi.

DE NOS SECTIONS

Société des hôteliers de Genève

La Société des hôteliers de Genève a tenu une assemblée ordinaire le 26 mai au Restaurant du Parc des Eaux-Vives.

Le président, M. Charles Leppin, put saluer les membres qui avaient tenu à assister à cette importante réunion et souhaiter une cordiale bienvenue au milieu des hôteliers de Genève à M. M. Budiger, secrétaire de la Société suisse des hôteliers.

Dans son allocution d'ouverture, M. Leppin rappela la situation créée pour l'hôtellerie genevoise par la Conférence asiatique qui se tient actuellement à Genève. Elle pose de graves problèmes pour l'avenir, car on ne connaît ni sa durée, ni les répercussions qu'elle aura sur le trafic touristique ordinaire.

Les hôteliers genevois se sont rendus à l'HOSPES le 23 mai à l'occasion de la journée officielle genevoise et ont fait un gros effort pour permettre à tous les apprenants de l'hôtellerie genevoise d'aller le 25 mai, sous la conduite de M. Pauly, visiter la grande exposition de tourisme et d'art culinaire international.

Un échange de correspondance a eu lieu avec les autorités au sujet de l'entretien de l'aéroport de Cointrin où débarquent un nombre toujours plus grand de visiteurs étrangers.

L'assemblée a pris connaissance du premier rapport de la commission d'experts chargée d'étudier la révision des lois sur les allocations familiales, de ses conclusions et des conséquences que les modifications envisagées pourraient avoir pour l'hôtellerie. Notre industrie, tout en se rendant compte de ses devoirs sociaux, craint une surenchère dans ce domaine.

L'assemblée prit fin sur un exposé de M. Budiger, qui commenta les divers points à l'ordre du jour de l'assemblée des délégués de la S.S.H. qui aura lieu à l'HOSPES les 3 et 4 juin 1954.

Assemblea generale della Sezione Lugano

Venerdì scorso ha visto luogo l'assemblea generale straordinaria della sezione di Lugano sotto la presidenza del Signor Alfredo Cereda, il quale dopo essersi compiaciuto del successo della gita fatta con la fregata rossa all'HOSPES ha messo in discussione le

AUS DER HOTELLERIE

Oscar Kienberger 75jährig

Am Pfingstsonntag, 6. Juni, feiert Herr Oscar Kienberger als leitender Besitzer des bekannten Hotels Waldhaus in Sils-Maria, in geistiger und körperlicher Frische, umgeben von seiner Familie, den 75. Geburtstag.

Der beruflichen Qualifikation und der noch heute unermüdlichen Tätigkeit des Jubilars, sekundiert von seiner Gattin, seinem ebenfalls im Hotelfach leitenden Sohne Rolph und den übrigen Kindern, ist es zu verdanken, dass sein Unternehmen weit über unsere Grenzen hinaus als fühlendes Erstklasshotel von internationalem Ruf bekannt ist. – Der stets freundliche und zuvorkommende Gefeierte stellt noch heute mit grosser Freude seine reiche Erfahrung als Hotelfachmann dem Gastgewerbe und den mit diesem verbundenen Organisationen zur Verfügung. Wie gross seine Verbundenheit mit den Gästen ist, beweist sein bewundernswürdiges Interesse an deren Wohlergehen, legt er doch heute noch besondern Wert darauf, jeden Gast persönlich bei ihm willkommen zu heissen. – Eine besondere Freude und Erholung ist es für Freund und Gast, mit Papa Kienberger zusammen ein Stündchen verbringen zu dürfen, um ihm aus seinen reichen und unterhaltsamen Memoiren der guten alten Zeit erzählen zu hören.

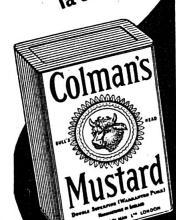
Die Sektion Maloja-Sils i. E. Silvaplana-Surlej des Schweizer Hotelier-Vereins dankt seinem ehemaligen Präsidenten für die langjährige und uneigennützige Arbeit, gratuliert dem Jubilaren herzlich und wünscht ihm noch recht viele Jahre ungetrübten Daseins und guter Gesundheit.

Kn.

Un peu de moutarde



fait ressortir toute la saveur



Argentyl
lässt Ihr Silber
in neuem Lichte erstrahlen!



rationell, sauber, angenehm,
zeitsparend und schonend,
das sind einige der besonderen
Eigenschaften von ARGENTYL
Tausende profitieren davon.
Tun Sie es auch!

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

Seit 1931 bekannt für besondere
prompte und individuellen
Dienst am Kunden

HOSPES BERN

Grand Restaurant

Hospes-Halle

(Katalog Nr. 28) - 1500 Plätze

Restauration zu jeder Tageszeit
mässige Preise

Menus à Fr. 5. -- (inkl. Dessert)

Restauranteure: Gebr. König und W. Hunziker

Une révélation!

à l'HOSPES, «Pinte valaisanne»

buvez les fameux crus du Valais

Fendant et Johannisberg
de la Combe d'Enfer

Dégustation gratuite: Halle 11

Henri Carron, propriétaire, Fully

Hotel-Restaurant

30 Betten, neuzeitlich eingerichtet, wegen Krankheit günstig zu verkaufen.

Offeraten unter Chiffre B 0280 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Günstige Occasion!

elektr. Bügelmaschine

Walzenlänge 2 m, Durchmesser 79 cm, mit elektr. Schaltbrett und allen Zubehör. Bei sofortiger Weggabe nur 500 Fr.

Teil. (041) 209 60, Hotel Rütli, Luzern.

Kaffee, Tee und Kakao

in bewährter Qualität. - An unserem Stand Nr. 641, Halle 6 A, in der HOSPES. Beratungsdienst und Degustation

BASEL

Wegastrasse 4, Telefon (061) 38 64 64

Vorteilhafte Gastbetten

Gäste für die HOSPES, die Fußballweltmeisterschaften, Schützen- und Sängerfeste kommen. Sorgen Sie vor: Die Pfister-Notbetten zeigen Ihnen, wie Sie, selbst auf knappem Raum, Ihren Gästen Unterkunft bieten können.

Bitte wählen Sie:

Mod. REX, das praktische Ottomane m. festem Kopfteil, 190/90 cm, mit der mollig - weichen Sanitas-Matratze mit extra-dicker Buntwollfüllung und Permanentenschoner, komplett, 2-teilig nur Fr. 120.-

Mod. PRONTO, das zusammenlegbare Stahlrohr-Notbett, 195/70 cm, inkl. grün geblümtem Matratzli. Auch als bequemes Liegebett für Garten, Balkon, Weekend usw., komplett, 2-teilig nur Fr. 128.-

Mod. CONFORTE, die perfekte Ottomane mit verstellbarem Fuß- u. Kopfteil, mit der dauerhaften Sanitas-Matratze mit Permanentenschoner, komplett, 2-teilig nur Fr. 157.- (Mehrpreis für Confort-Federkernmatratze u. passenden Schoner Fr. 68.-).

Mod. RIPOSO, die ideale 2-Bett-Ottomane a. Stahlrohr, 190/90 cm, m. solidem Drahtnetz. Unt. Bett auf Rollen ausziehbar. Preis inkl. 2 unverwüstl. Confort-Federkernmatratzen u. 2 Schonertüchern, nur Fr. 414.-, mit 2 Sanitas-Matratzen und 2 Schonertüchern, sogar nur Fr. 284.-

Pfister-Notbetten sind die idealen Ergänzungstücke für Hotels und Pensionen!

Bei grösseren Bezügen Mengen-Rabatt.

Jetzt in unserer Ausstellung zu besichtigen! Bestellen Sie rechtzeitig telefonisch oder schriftlich!



DAS FÜHRERDE MÖBELHAUS DER SCHWEIZ

Basel: Greifengasse 2; Zürich: Walchplatz; Bern: Schanzenvstrasse 1; St. Gallen: Blumenbergplatz; Lausanne: Montcholier 12; Suhr b. Aarau.

Kein anderer
Tomaten-Ketchup
ist so gut wie
HEINZ



Von HEINZ
auch die feine
Worcester Sauce

Unerreichte Qualitäts-Produkte
Vertrieb für die Schweiz

JEAN HAECKY IMPORTATION S.A. BASEL

Gesucht

per sofort

Saucier - Chef de partie

oder

I. Aide bei hohem Gehalt.

Ferner

Serviettochter

sprachenkundig. Sehr guter Verdienst. Offeren mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre S 002

an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Passantenhotel am Vierwaldstättersee,
60 Betten, neu renoviert!

Portier sehr guter Verdienst
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Restaurationstochter
tüchtige, englisch sprechend
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Junge Tochter als
Stütze der Hausfrau leichtere Büroarbeiten

Junger Hilfspostier Eintritt Mitte Juni

Anfangs-Zimmermädchen
Eintritt Mitte Juni oder nach Übereinkunft

Officemädchen
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Junger Aide oder der Liebe entlassener **Koch**
neben erstklassigen Chef
Eintritt 1. Juli oder nach Übereinkunft

Küchenbursche Eintritt Mitte Juni

Offeraten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Hotel Weissen Kreuz & Schweizerhof, Flüelen, Telefon 584.

Gesucht
in modern eingerichtetes Hotel garni in Zürich (Jahresbetrieb) mit Tea- und Lunch-room, gut ausgewiesene, erfahrene

Köchin

für die selbständige Zubereitung von einfachen Menüs sowie kalten und warmen Plätzen.
Offeraten mit Zeugnisschriften sind zu richten unter Chiffre P 4408 Z an Publicitas, Zürich 1.

Gesucht
für Sommersaison (Juli, August):

Hotel-Patissier
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Chasseur-Bahnportier

Offeraten mit Zeugniskopien an Hotel Seehof, Arosa.

Hotel-Sekretärin

gesucht.

Hotel Concordia-Bernerhof, Luzern.

Jeune fille danoise, intelligente, parlant parfaitement, outre les langues scandinaves, l'allemand, l'anglais et assez bien le français
cherche occupation pour mois d'été
dans hôtel ou pension Suisse française. Ecrire à: Charlotte Christensen, rue du Laos 23, Paris 15e (France).

Führendes Schweizer Unter-nehmen sucht

Vertreter

Erfordernisse: Guter Charakter, gewinnendes Aussehen, Fleiss und Ausdauer, Freude am Verkauf. Alter 27-40 Jahre.

Geboten wird: Gründliche Ausbildung zum Vertreter. Ausserordentliche Verkaufschancen mit überdurchschnittlichem Einkommen und Dauerstellung.

Geeignete Bewerber bietet sich bei Bewährung die Möglichkeit einer Versetzung in eine unserer Niederlassungen in Belgien, Frankreich, Italien, Spanien oder USA. Antrittspunkt auf Pragelbasis, Caravane-Einkommen, Spesen, Provision usw. - Handgeschriebene Offeraten mit kurzem Lebenslauf, Eintrittsdatum und Bild unter Chiffre OFA 3472 B an Orell Füssli-Annoncen AG, Bern.

HOSPES · HALLE 2a · STAND 2083



e gsprütze
Wysse!

hilft Ihnen, einheimische Weissweine auch im Sommer mit Erfolg auszuschanken

- ★ das Getränk immer im Verhältnis 1:1 zuzubereiten, und zwar besser am Buffet, nicht am Tisch der Gäste;
- ★ einen leichten, nicht zu teuren Weisswein zu verwenden, um den «Gsprützen» preislich vorteilhaft ausschenken zu können;
- ★ den Ausschank auch vom Servierpersonal empfehlen zu lassen und besonders durch die speziellen Tischreiter (Größe 8x11,5 cm) mit dem Aufdruck «Bei dieser Hitze empfehlen wir Ihnen „e gsprütze Wysse“ zu fördern; diese können bei der Schweizerischen Propagandazentrale in Zürich (Bleicherweg 7) gratis bezogen werden;
- ★ für Gäste, die es wünschen, für Sportler und Kinder «e Trubesa gsprützt» zu offerieren (im 2-dl-Römer oder Ballonglas den Traubensaft mit wenig Siphon aufspritzen).

e gsprütze Wysse

Gesucht
für sofort oder nach Übereinkunft: 2 tüchtige, gut ausgewiesene

Chefs de partie

in Grossrestaurant in Bern. Jahresstellen. Offeraten erbieten unter Chiffre G R 2046 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT NACH ZERMATT

Hotel-Sekretärin-Korrespondentin

Dauerstelle. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch. Offeraten mit Zeugniskopien und Bild sind zu richten unter Chiffre S E 2046 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 1. Juli, evtl. früher, selbständige

Köchin

in Hotelküche, ferner

Serviertochter

in neu umgebautem Hotel-Restaurant. Offeraten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre K O 3000 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft, für lange Saison, in Hotel mit 80 Betten, im Tessin

Küchenchef

(Alleinkoch)

Hoher Lohn. Angenehmer Betrieb. Ausführliche Offeraten unter Chiffre T E 2044 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per 18. Juni, tüchtiger

Saucier

entremetskundig. Offeraten erbieten an Hotel St. Gotthard, Lugano.

Gesucht

in mittleres Hotel am Thunersee tüchtiger

Alleinportier

Eintritt sofort. Offeraten mit Zeugniskopien und Photo an Strandhotel Seeblick, Faulensee b. Spiez

Suisse romand, marié, avec longue activité dans hôtels de 1er ordre à l'étranger et en Suisse, cherche

association, gérance

direction ou adjoint, poste de confiance de préférence en Suisse française ou Tessin, dans hôtel ou entreprise analogue, 5 langues, connaissances approfondies du métier. Excellents certificats et références. Ecrire sous chiffre E. 5368 X. Publicitas Genève.

Gesucht

auf 1. August in modern eingerichtetes Hotel garni Zürich (Jahresbetrieb) mit Tea- und Lunch-room, gut ausgewiesenes, sauberes und ehrliches

Zimmermädchen

Offeraten mit Zeugnisschriften sind zu richten unter Chiffre P 44007 Z an Publicitas Zürich 1.

Commis de rang ou demi-chef

demanded de suite

Hôtel-restaurant Au Domino, Rolle, Tél. 76151.

La plupart des cuisines de l'Hospes sont équipées d'appareils à

GAZ

Stellen-Anzeiger | Nr. 22

Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Aleinporter, sprachenkundiger, per sofort gesucht. Offeren an Kocher's Hotel Washington, Lugano. (1358)

Aleinporter auf Mitte Juni gesucht. Offeren unter Chiffre 1356

Elagenkellner gesucht. Flink, sprachenkundig. Offeren an Hotel Eicher, Claridenstrasse 30, Zürich. (1359)

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-Beflagge für die Weiterleitung an den Stellenleiter

„HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Stellenanschende, die beim Hotelgeschäftsnetz des SHV, eingeschrieben sind, erhalten telefonisch Adressen von unter „Vakanzenliste“ ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

5734 Entremetier, nach Übereinkunft, Bahnhofsbuffet, Kanton Neuengen.

5749 Econometagouvernante, Chasseurkochin, Caissier de restaurant, nach Übereinkunft, Erstklassshotel, Genf.

5758 Saalochter, Küchenmädchen, 1. Juli, mittelgrosses Hotel, Zürich.

5767 Alleinkoch, 15. Juni, kleineres Hotel, Kanton Aargau.

5787 Sekretärpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 25 Betten, Kanton Bern.

5792 Saalochter oder Sekretär für Journal und Kasse, 1. Juli, Hotel 100 Betten, Basel.

5795 Restauranttochter, Saalochter, Saalpraktikantin, sofort, mittelgrosses Hotel, Bern.

5819 Buffetdame, Offiziemädchen, sofort, Restaurant, Basel.

5835 Commis de rang, Chasseurkoch, sofort, Restaurantchasseur, Erstklasshotel, Basel.

5847 Econometagouvernante, sofort, grösseres Hotel, Aarau.

5851 2 Küchenmädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.

5852 Küchenmädchen, sofort, Restaurant, Basel.

5864 Econometagouvernante, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.

5872 Küchenmädchen, sofort, Sekretär, 1. Juli, mittelgrosses Hotel, Basel.

5879 Restauranttochter, sofort, 1. Juli, Restaurant, Basel.

5892 Oberkellner, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.

5903 Commis de Chef oder Châtelier, evtl. tüchtiger Commis de Chef de rang, Dienstleiter, sofort, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Zürich.

5909 Offiziemädchen, 15. Juni, Hotel 50 Betten, Basel.

5903 Chasseurkoch, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.

5906 Commis de cuisine, sofort, Hotel 70 Betten, Wallis.

6013 Hausbürosche, Küchenmädchen, sofort, kleineres Hotel, Basel.

6018 Küchenmädchen-Tournante, 15. Juni, mittelgrosses Hotel, Zürich.

6020 Offiziemädchen, 15. Juni, Hotel 100 Betten, Basel.

6021 Saalochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Zürich.

6022 Commis de rang, sofort, mittelgrosses Hotel, Zürich.

6026 Econometagouvernante, sofort, Haubearbeitin, sofort.

6029 Econometagouvernante, 1. Juli, mittelgrosses Hotel, Biel.

6041 Jungen-Officebürsche, 15. Juni, Erstklassshotel, Basel.

6044 Alleinkoch, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Basel.

6054 Küchenmädchen, sofort, 1. Juli, mittelgrosses Hotel, Basel.

6066 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6073 Saalochter, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6077 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6082 Küchenmädchen, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6086 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6090 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6094 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6098 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6102 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6106 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6110 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6114 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6118 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6122 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6126 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6130 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6134 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6138 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6142 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6146 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6150 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6154 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6158 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6162 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6166 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6170 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6174 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6178 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6182 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6186 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6190 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6194 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6198 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6202 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6206 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6210 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6214 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6218 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6222 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6226 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6230 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6234 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6238 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6242 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6246 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6250 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6254 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6258 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6262 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6266 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6270 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6274 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6278 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6282 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6286 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6290 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6294 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6298 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6302 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6306 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6310 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6314 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6318 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6322 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6326 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6330 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6334 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6338 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6342 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6346 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6350 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6354 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6358 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6362 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6366 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6370 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6374 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6378 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6382 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6386 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6390 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6394 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6398 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6402 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6406 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6410 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6414 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6418 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6422 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6426 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6430 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6434 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6438 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6442 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6446 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6450 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6454 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6458 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6462 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6466 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6470 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6474 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6478 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6482 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6486 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6490 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6494 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6498 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6502 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6506 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6510 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6514 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6518 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6522 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6526 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6530 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6534 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6538 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6542 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6546 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6550 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6554 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6558 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6562 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6566 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6570 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6574 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6578 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6582 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6586 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Bern.

6590 Chasseurkoch, sofort, 1. Juli, nach Übereink

Gesucht

auf 15. Juni

tüchtiger KOCH

neben Chef.

Offerthen an Hotel Alpenrose, Wengen, Tel. 34681.

Gesucht

per sofort in Jahresschle sowie zur Aushilfe:

Commis de cuisine**Restaurationsstöchter**

für Buffets I./II. und III. Klasse

Bonkontrolleur

Offerthen mit Photo, Zeugniskopien und Angabe des möglichen Eintrittes an Bahnhof-Buffet SBB, Basel.

CARLTON ELITE HOTEL, ZÜRICH

Wir suchen zum baldigen Eintritt:

Commis de salle et restaurant**Feinglättlerin****Chef-Saucier****Chef-Restaurateur****Restaurationsstöchter****Buffetdame****Buffetlehrtochter****Etagenportier**

Offerthen mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an die Direktion.

PALACE HOTEL, WENGEN

sucht für Sommersaison:

Oberkellner**Chef d'étage****Communard****Gesucht**

in Jahresschäft der Zentralschweiz tüchtiger

Patissier

Stellenantritt: 15. Juni. Offerthen mit Referenzen und Zeugniskopien unter Chiffre B E 2028 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresschle

CHEF DE SERVICE

Bewerber belieben Offerthen einzureichen unter Chiffre J C 2007 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort**Saaltöchter**

Guter Verdienst zugesichert. Eventl. Jahresschle. Offerthen mit Zeugniskopien und Photo an Fam. Fuchs, Hotel Eiger, Wengen, Tel. (030) 34132.

Gesucht

von mittelgrossem Erstklasshotel mit langer Sommersaison jüngerer

Chef de réception

(evtl. Anfangs-Chef de réception)

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Ellofferthen mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre M R 2049 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune dame, esprit d'initiative, présentation, culture générale approfondie, langue maternelle française, parle, écrit: anglais, allemand, italien. Steno-dactylographie, cherche emploi.

réception-secrétariat

de préférence en Suisse romande. Offerthen sous Chiffre P.B. 11310 l, à Publicitas, Lausanne.

Das vollständige (Herren)-Duo der Schweiz (bestellt unverändert seit 1946): Erstkl. Konzert-, Bar-, moderne Tanz- und Ländlermusik mit Piano, Violine, Akkordeon, Schlagzeug, Schellen, Trompete, Didgeridoo (zweistimmig) an 2 Mikro. Per Zufall noch frei vom 1. Juli bis 31. August. Offerthen unter Chiffre V 9372 Ch an Publicitas Chur.

Belebt die Nerven

Hilfe bei Nervenschwäche und Funktions-Störungen durch FORTÜS Es belebt die Nerven bei Gefühlsschäle, Nerven- und Sexualschwäche und regt das Temperament an. FORTÜS-KUR für 10 Tagen Fr. 20.-, Mittelkur 10.-, Proben 5.20 und 2.10. Erhältlich bei Ihren Apotheken und Drogisten wo nicht, FORTÜS-Versand, Postfach, Zürich 1, Tel. (01) 275067.

Possédant à 50 km de Genève, à 500 m du golf de Talloires, Haute Savoie (la première station du Lac d'Annecy) une propriété de 80 000 m² et grande maison Savoyarde du 18^e, tout confort, vue panoramique et sensationnelle sur lac et montagnes, je cherche

groupe hôtelier

disposant fr. 300 000.- pour créer en association,

MOTEL genre AMERICAIN

Bungalows à édifier, bénéficiant des prix de préfabrication française. Offerthen sous chiffre M. A. 2060 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Per sofort gesucht in alkoholfreies Hotel-Restaurant

Tochter

für den Servicedienst

Tochter

für Office und Küche

Angenehme Arbeitszeit, fester Lohn, Zimmer im Hause.

Offerthen an Familie Haderli, Hotel-Restaurant Blaukreuzhaus, Petersgraben 23, Basel.

On demande

cuisinier

pour aider au patron. Entrée de suite. Hotel du Lac, Coppel (Vaud).

Jeune cuisinier

cherche une place dans la Suisse romande comme

cuisinier seul

pour le 1er juillet. H. Forestier, Cully, route de Vevey.

Restauranttochter

gesetztes Alter, selbständige, sprachkundig, versiert im Spiseservice, sucht Saisonengagement in gutem Passionsbetrieb. Offerthen unter Chiffre R E 2062 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Koch sucht auf Anfang Juni eine Stelle als

Koch

zu baldigen Eintritt. Offerthen mit Lohnansprüchen unter Chiffre H 37818 W an Publicitas Luxem.

Der Sekundarschulabschluß entlassener Jüngling sucht

Kochlehrstelle

in Erstklasshotel. Offerthen unter Chiffre P 11167 W an Publicitas Zürich 1.

Pour la saison d'été hôtel à Villars demande:

secrétaire

femmes de chambre

lessiveuse (machine)

repasseuse

S'addr. R. Corthésy, Martery 19, Lausanne.

Gesucht

für sofort evtl. nach Über-

einkunft in Jahresschle

Chef de partie**Commis de cuisine**

Demi-chef de rang Serviettochter

Kellner

Servier-

Praktikant(in)

Buffettochter

Offerthen mit Zeugniskopien, Photo, Angabe des Alters und der gewünschten Eintrittstermine gefl. an

Casino Berne

Inserieren bringt Gewinn

Gesucht zur Führung eines bekannten Seerestaurant-**Hölets am Untersee****Gerantin**

Eintritt nach Übereinkunft. Stellung einer Kauktion erwünscht. Ausführliche Offerthen mit Zeugniskopien, Bild usw. unter Chiffre OPA 3669 H.S. an Orell Füssli-Announces, Zürich 22.

Gesucht

nach Hotel Splendide, Bellagio:

Chef de rang sprachkundig**Wine Butler** oder tüchtige**Saaltöchter**

Offerthen an Mrs. T. Brehner, Hotel Splendide, Bellagio (Como).

GESUCHT

zu sofortigem Eintritt:

Saaltöchter

Zimmermädchen

Kaffeeköchin

Gefl. Offerthen mit Zeugniskopien an Hotel Schweizerhof, Grindelwald.

Gesucht

zu baldmöglichst. Offerthen an Bahnhofbuffet Locarno.

BUFFETDAME

Eintritt baldmöglichst. Offerthen an Bahnhofbuffet Locarno.

**Portier-Uniformen**

liefert stets zu vorteilhaften Preisen, Occasionsstücke schon ab Fr. 160.-.

Helbling & Co., Rapperswil (SG)

Uniformenfabrik Telefon (051) 2121

Genève

hôtelier ordre cherche

cuisinier

ayant quelques années de pratique. Place à l'ancien. Entrée de suite ou à convenir. Offre avec copies de certificats et preuves de salaire sous chiffre P A 2074 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gesucht nach Genf

per sofort, in Jahresschle

Koch

in kleinere Kochbrigade. Offerthen mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre K G 2075 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

mit Eintritt nach Übereinkunft:

Chasseur-Telephonist

Saisondauer bis Oktober. Offerthen an Vitznauerhof, Vitznau, Tel. (041) 831518.

Maison 1er ordre

à St. Moritz

80 lits, ouvert été et hiver, cherche:

chef de cuisine

avec bonnes connaissances de la cuisine italienne. Entrée fin juin. Offre sous chiffre S M 2073 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Gesucht von Erstklasshotel im Engadin**Kassier** sprachkundig**Telegraphistin** sprachkundig**Glättlerin****II. Angestellten-Koch****oder -Köchin**

Offerthen mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre E E 2048 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

nach Zürich in Jahresschle:

Oberkellner**Chef de rang****Zimmermädchen****Kaffeeköchin**

Offerthen unter Chiffre D R 2053 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

für grösseren Betrieb:

Sekretärin-Journalführerin

selbständige, bei Eignung Jahresschle

II. Sekretärin**Zimmermädchen** (Juni bis Sept.)**Commis de cuisine** (Juni bis Okt.)

Ellofferthen unter Beilage von Zeugniskopien und Photo unter Chiffre G B 2067 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Das Schweizer Hotel an der HOSPES

Es ist vielleicht zu viel, vom Schweizer Hotel an der schweizerischen Fremdenverkehrs- und internationa- len Kochkunstausstellung zu sprechen. Was die Kochkunst anbelangt, so dürfte das kulinarische Schaffen in den Gaststätten der HOSPES für das Niveau der schweizerischen Gastronomie repräsentativ sein. Für das Hotel und das Hotelzimmer gilt das gleiche nur mit Einschränkungen. Die Organisatoren haben sich zum vornehmsten Rechenschaft gegeben, dass infolge der relativ kurzen Dauer der Ausstellung der Bau eines eigentlichen Musterhotels die damit verbundenen Kosten kaum gerechtfertigt hätten. So beschränkt man sich darauf, auf dem verfügbaren, leider viel zu kleinen Ausstellungsplatz, 10 Hotelzim- mern aller Kategorien mit Bäder, Vorräumen und Duschen zu zeigen. Die diagonale Raumaufteilung drängte sich aus platzökonomischen Gründen auf. Es zeigt sich aber, dass diese Anordnung der Ausstellungswochen trotzdem abwechslungsreich wirkt und dem Besucher neuartige Aspekte bietet. Im Eingang der Festhalle befindet sich die Hotelhalle, die mit einem Hotelbüro und einer Telefonzentrale ausgestattet ist. Was hier also vom Hotel gezeigt wird, ist notgedrungen ein Torso, und was die Hotelzimmer anbelangt, so ging das Bestreben lediglich dahin, in bescheidenem Ausmaß einige Anregungen darüber zu vermitteln, was neuzeitliche Raumgestaltung zu verwirklichen vermag. Dies zu zeigen war der vom Unterkomitee Hotel angestrebte Zweck; dass er erreicht wurde, darf dem rührigen Präsidenten des erwähnten Komitees, Herrn G. Salis, sowie den leitenden Innenarchitekten, Herrn F. Bussinger, SWB, mit Genugtuung erfüllen.

Bevor wir unseren Sonderberichterstatter über den Hoteltrakt, an dem bewährte Firmen der Innenausstattung und -Installation mitwirkten, über einige Details zu Wort kommen lassen, möchten wir unsere Leser auf die sehr schöne Publikation, die «Das ideale Heim» dem Hotelzimmer gewidmet hat (Preis Fr. 1.50), aufmerksam machen. (Die Red.)

Die technische Überholung unserer Hotels ist zu einem brennenden Problem geworden. Wir müssen aber feststellen, dass in unserem Land der Hotelerneuerung durchaus die nötige Aufmerksamkeit geschenkt wird. Seit Ende des letzten Krieges ist sehr viel geschehen. Dies ist aber kein Luxus, will unser Land als Fremdenverkehrsland par excellence auf dem «Weltmarkt der Hotellerie» bestehen. In diesem Sinne wurde an der HOSPES das Musterhotel geschaffen. Innenarchitekt Bussinger hat hier auf knappem Raum etwas geschaffen, das der Sache sehr dienlich sein wird.

Der Präsident des Unterkomitees «Hotel», Hotelier Salis von Bern, empfängt uns in der geräumigen Halle. Diese entspricht den Anforderungen eines Grand Hotels. Einige aufgelockerte Sitzgruppen füllen den Raum, der von gedämpftem Licht beleuchtet wird, aus. Die Sitzgruppen finden durch Teppiche der Firmen Geelhaar AG, Bern, und Schuster & Co., St. Gallen und Zürich, ihre flächennässige Begrenzung. Es ist jeder Typ der Sitzbequemlichkeit vertreten, auch der leicht bewegliche Sessel. In die Anordnung der mittleren und grössten Sitzpartie wurde ein Fernseh-Empfänger einbezogen. Eine kleine Rollbar mit eisgekühlten Getränken steht den Gästen zur Verfügung. Einige Zimmerpflanzen unterstreichen die heimelige Atmosphäre des Raumes.

Der Halle ist eine Reception mit Telephonzentrale und Direktionszimmer angeschlossen. Das letztere ist auf Grund des gewöhnlich herrschenden Raummaßes sehr rationell eingerichtet. Die Firma Kaiser & Co. hat hier etwas Gediegen-Vornehmes geschaffen. Grossen Anklang findet der «Provaria»-Aktenschrank, ein Mehrzweckmöbel, der dem Hotelier beste Dienste leisten dürfte.

Die Musterzimmer sind zur Raumnutzung diagonal abgeschnitten, eine neue Art der Ausstellungstechnik. Die hier gezeigten Zimmer dürfen auch dem Privaten zur Ausstattung seines Heimes einige Ideen vermitteln. Ein Hotelschlafzimmer von Traugott Simmen & Co. zeigt uns die übliche Form des normalen, klassischen Hotelzimmers. Die durch einen Vorhang verdeckte Lavabonische ermöglicht die Vermietung des Zimmers auch ohne Bad. Anliker hat in der Kreation eines luxuriösen Zimmers mit anschliessendem Salon den Prototyp des modernen Erstklasszimmers geschaffen. Inmitten moderner Möbel ist ein Louis-XV-Fauteuil durchaus am Platze, ein Wagnis, das gelungen ist. Oft werden Mansarden als Gerümpelkammern benutzt. Die Firma Meer & Cie., Bern, zeigt uns schlagend, dass auch eine Mansarde in ein sympathisches und wohnliches Zimmer verwandelt werden kann. Mit dem transportablen Wand-Klapptbett kann das Zimmer ebenfalls an zwei Gäste abgegeben werden. Im Bergotelzimmer zeigt uns Anliker, wie bei kleinstem Raum in alpinen Verhältnissen etwas Nettes entstehen kann. Dies wurde durch die übereinander geordneten Bettköpfen mit der lustigen Leiter und die zahlreichen an der Wand angebrachten Ablegegestelle ermöglicht. Die Dame dürfte sich besonders für das Hotelzinelzimmer von Gschwend interessieren. Der «Make-up-Raum» ist im Badezimmer eingerichtet. Zusätzliche Kleiderschränke befinden sich im Vorraum. Hier wie in andern Zimmern besitzt der Kleiderraum eine Öffnung nach dem Korridor. Damit findet die leidige Schuhaustrahlung im Hotelkorridor ein Ende, da der Portier die Schuhe aus diesem Schrank herausnehmen kann. Wohltuend wirkt das Ferienhotel-Zimmer von Gschwend. Die originelle Disposition der Möbel verleiht diesem Raum ein eigenes Cachet, der wirklich zum Verweilen und Ausrufen einlädt. Eine grosse Fensterfront mit Balkon lässt genügend Luft und Licht hereinströmen. Das Studio für 2 oder 3 Hotelgäste von Traugott Simmen wird besonders von unseren belgischen Gästen bevorzugt, welche Sohn oder Tochter mit Vorliebe in ihrem Zimmer einquartieren. Das Hotel-Einerschlafzimmer, von dem jeder Backfisch träumt, ist Anliker aufs beste gelungen.

Verantwortlich für die sanitären Anlagen ist Paul Meier, Bern. Hervorheben möchten wir hier besonders die Sitzbadewanne, die auch in einem sehr kleinen Raum gut installiert werden kann. In der Farbgebung für die Wandbekleidung der Badezimmer

wurde etwas gewagt, aber mit Erfolg vorgegangen, indem das langwellige Weiss diskreten Pastellfarben gewichen ist. Ständig wachsender Beliebtheit erfreuen sich die Duschen. Neu ist die Doppel dusche (eine weitere Brause auf Knöchelhöhe) und der bewegliche Brausearm. Hier bleibt zu wünschen, dass die Meilung, ein Badezimmer sei in einem Hotel ein Luxus, langsam verschwindet; wenigstens sollte mit der Zeit jedes Hotelzimmer eine Dusche besitzen.

Das «Hotel» verdient einen reich zahlreichen Besuch, besonders von Seiten der Hotellerie.

Louis P. Faivre

Erste Halbzeit der HOSPES – ein Erfolg

Am letzten Samstag konnte die halbe Million Besucher der HOSPES registriert werden. Wir freuen uns mit den Organisatoren über diesen Erfolg und hoffen, dass die folgenden drei Wochen ebenso erfolgreich sein werden. Dabei ist zu bedenken, dass an den Schlechtwettertagen der Besucherstrom nur unwesentlich zurückgeht. Der eingetretene Erfolg zeigt, dass die HOSPES einem Bedürfnis entspricht. Wir hatten Gelegenheit, mit verschiedenen Hotelliers zu sprechen, welche sich sehr lobend über das gelungene Werk aussprachen und wertvolle Anregungen mit nach Hause nahmen. Auch der Nichtfachmann kann an der HOSPES allerhand Neues entdecken. Des Weiteren besucht er eine Schau, die einzigartig ist und nicht mehr so schnell wiederholt werden wird. F.

Die internationale Kochkunstausstellung

wird täglich von Tausenden besucht und begegnet einem Lob. Die ausgestellten, von Meisterköchen der ganzen Welt hergestellten Platten begeistern ebenso den Gourmand wie den «Esbanusen». Manch Hausfrau wird – wie der Hoteller – durch den mustergültigen Tafelservice zur Ausgestaltung der Tafelkette beeinflusst. Denkt zu einer gepflegten Mahlzeit gehört ein entsprechender Rahmen. Ein mehrmaliger Besuch des internationalen Kochkunstpavillons lohnt sich, da alle drei Tage andere Gerichte und ein anderer Service gezeigt werden. F.

Das Internationale Restaurant

erfreute sich vom ersten Tage an eines regen Zulaufes. Dies ist wohl verständlich, da wir uns hier Gerichte zu Gemüte führen können, zu deren Genuss sonst weite Reisen erforderlich wären. So wird es uns vorgenötigt sein, über die Pfingsttag chinesische Spezialitäten kosten zu können. Die Organisation eines solchen Restaurants ist nicht gerade ein Kinderspiel und bereitet den Leitern einiges Kopfzerbrechen. Wie wir bisher aber feststellen konnten, klappt alles trotz grossen Andrangs vorzüglich. Der Service lässt nichts zu wünschen übrig. Oberkellner Mordini ist ein Meister in seinem Fach. Ihm unterstehen 2 maitres des maitres-pâtissiers, Jean Lanckapet, chef de la cuisine froide, René Minet, de l'Hôtel Métropole à Bruxelles, Fernand Waigmont, du Restaurant Savoy à Bruxelles, et de Léon Flagothier, du Grill Room Métropole à Bruxelles. Diese équipe confectionnera à l'HOSPES das plus grandes spécialités belges, dont les plus connues sont la tourte ardennaise, les filets de sole d'Ostende, les volailles de Waterzooi à la mode de Gand, le mignon de bœuf en papillotes Château Bel-Oeil, l'anguille verte, le turbot à la mode de Coxyde, les tourtes du Limbourg, sans oublier les asperges de Malines à la flamande, les œufs pochés aux jeunes pousses de houblon et les croquettes aux crevettes. Les poissons de mer tout frais seront transportés chaque jour de la côte belge à l'HOSPES par les moyens les plus rapides.

L'art culinaire exotique

Certes, ceci ne doit pas manquer à une exposition d'art culinaire internationale. Dans un cadre purement nord-africain, il nous est possible de manger le véritable couss-couss, plat arabe qui fait également les délices des Européens. Une musique typiquement arabe crée parfaitement l'atmosphère rêvée du nord de l'Afrique.

De l'Afrique quelques pas seulement – en tous cas à l'HOSPES – nous mènent en Asie. Le curry indien vous sera servi selon les coutumes de ce pays pendant que vous entendrez des chansons folkloriques. Le cuisinier indien à l'HOSPES, M. Musale, a écrit un livre de cuisine indoue qui peut être acheté à l'HOSPES.

La Belgique à l'HOSPES

L'équipe nationale belge qui prendra part au concours international de l'art culinaire de l'HOSPES réunit les plus fameux chefs de Belgique. Placée sous la direction de M. André Béghin, président du Vatel-Club de Belgique et chef du Grill Métropole à Bruxelles, cette équipe est formée des maitres-queux Marcel Espagne, président de l'Association belge des maitres-pâtissiers, Jean Lanckapet, chef de la cuisine froide, René Minet, de l'Hôtel Métropole à Bruxelles, Fernand Waigmont, du Restaurant Savoy à Bruxelles, et de Léon Flagothier, du Grill Room Métropole à Bruxelles. Cette équipe confectionnera à l'HOSPES des plus grandes spécialités belges, dont les plus connues sont la tourte ardennaise, les filets de sole d'Ostende, les volailles de Waterzooi à la mode de Gand, le mignon de bœuf en papillotes Château Bel-Oeil, l'anguille verte, le turbot à la mode de Coxyde, les tourtes du Limbourg, sans oublier les asperges de Malines à la flamande, les œufs pochés aux jeunes pousses de houblon et les croquettes aux crevettes. Les poissons de mer tout frais seront transportés chaque jour de la côte belge à l'HOSPES par les moyens les plus rapides.

FACHLITERATUR

Berufe des Gastgewerbes – Herausgegeben von der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe, Freiheitstrasse 10, Zürich.

Wer es noch nicht wusste, wie viele schone Berufe zweige das Gastgewerbe umfasst, wird dies erfahren, wenn es die kleine hübsche Broschüre, die von der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe herausgegeben wurde, durchblättert. Sie bringt es an den Tag, indem sie jeden vorkommenden Beruf im Gastgewerbe beleuchtet, seine Ausbildungszzeit und Aufstiegsmöglichkeiten erwähnt, und in der Tat gibt es keine einzige Tätigkeit, die nicht verantwortungsvolle Arbeiten und somit den Einsatz der ganzen Persönlichkeit verlangt, aber auch ein abwechslungsreiches Leben bietet.

Unsere Luftverkehrsgeellschaft Swissair hat ein Modell des Flughafens Kloten aufgestellt, worüber ein Flugzeugmotor an das modernste Beförderungsmittel erinnert. Besonders von Ausländern wird der Swissair, die heute als die sicherste und zuverlässigste Fluggesellschaft gilt, die bewundernde Aufmerksamkeit geschenkt. Wir Schweizer können ohne Überheblichkeit darauf stolz sein.

Der gleiche Gedanke befällt uns bei den Ausstellungsobjekten der Schweizerischen Bundesbahnen. Die gewaltige Entwicklung im Eisenbahnwesen wird uns hier bestens veranschaulicht. Die muntere Spanisch-Bötti-Bahn, auf der die Buben mit Vorliebe herumklettern, steht neben einem ultramodernen Triebwagen der SBB, den Generalsekretär Dr. Britt von den SBB mit berechtigtem Stolz präsentierte. Bequeme Flug-Polstersitze, deren Lage beliebig verstellt werden kann, machen das Reisen zum ungetrübten Genuss. Eine geräumige Bar, in welcher getanzt werden kann, mutet nicht mehr als Bestandteil eines Eisenbahnwagens an. – Der Bahnhof beherbergt des Weiteren einige neue Personenzüge, einen Speisewagen neue-

ster Bauart und einen Buffetwagen. Der Kinowagen ist vorerst nur dazu gedacht, der Jugend – besonders in abgelegenen Gegenden – Filmvorführungen zu bieten. Es liegt auf der Hand, dass solche Ausstellungen kosten und dass unsere Bundesbahnen als öffentliche Institution rationell zu arbeiten haben. So wurde an der HOSPES das Ausstellungsobjekt für die Weiterverwendung gedacht. Der Musterbahnhof wird nach der HOSPES in Versoix aufgestellt. Das Expressbuffet wird uns in Thun noch lange an die HOSPES erinnern.

Die Modellhalle zieht sowohl kleine wie grosse Kinder an. Wer möchte nicht eine Weile bei den maßstäblich genauen Kopien unserer Lokomotiven etwas verweilen? Der Ausschnitt eines neuartigen Schlafwagens wird in natürlicher Grösse vorgeführt.

Der Platz wird bei dieser Bauart viel besser ausgenutzt als bisher. Den Kabinen wurde das Einöntige weggenommen. Sie präsentieren sich eher wie muntere Junggesellenmansarden.

Unsere Luftverkehrsgeellschaft Swissair hat ein Modell des Flughafens Kloten aufgestellt, worüber ein Flugzeugmotor an das modernste Beförderungsmittel erinnert. Besonders von Ausländern wird der Swissair, die heute als die sicherste und zuverlässigste Fluggesellschaft gilt, die bewundernde Aufmerksamkeit geschenkt. Wir Schweizer können ohne Überheblichkeit darauf stolz sein.

Ein wahres Bijou ist der Pavillon der PTT. Viel Lehrreiches und Wissenswertes wird auf angenehme und geschmackvolle Art vor Augen geführt. Wir sehen, wie die Abfertigung eines Briefes von sich geht. Wieviel Briefkästen, Telephonkabinen und -zentralen die Stadt Genf zählt, wird auf einen grossen Stadtplan projiziert. Durch eine Spielerei erfahren wir die Geheimnisse der Telephonwählscheibe.

Der Rundgang nahm ein Ende. Zum Abschluss überraschten uns die Veranstalter im Speisewagen mit einer wohlaufgenommenen Stärkung.

Louis P. Faivre

L'exposition thématique de tourisme à l'HOSPES

La halle du tourisme porte à l'HOSPES le numéro 1. C'est peut-être un symbole. Qui dit hôtes dit touristes, et vice-versa.

Les dix régions touristiques de la Suisse offrent au voyageur venu des pays lointains comme au Suisse qui «découvre son pays» des possibilités extrêmement variées, nées de conditions géographiques et climatiques. C'est ce que montre l'exposition thématique de la halle 1. Les stations balnéaires et climatiques furent à l'origine du tourisme. Les stations suisses ont pour ancêtres les stations thermales. Mais une évolution sociale s'est faite. Le droit aux vacances a multiplié le goût des vacances. «La Suisse, le pays de vacances des peuples», ce n'est pas une formule banale, mais l'expression d'une vérité qui n'a pas de saison. Elle vaut toute l'année. L'écllosion du printemps, les heures chaudes de l'été, le charme des automnes tièdes et vapoureux, l'ivresse blanche, voilà ce qu'évoquent, avec bonheur, des photos artistiques, des œuvres colorées.

Toute exposition thématique suppose des tableaux, chiffres et graphiques. Les chiffres cités à l'HOSPES, les formules lapidaires portées, en plusieurs langues, sur des tableaux suggestifs illustrent des faits, des données qu'il est utile de connaître: «Le tourisme aide le montagnard et le retient à sa terre.» Saviez-vous que les soixante-dix funiculaires de la Suisse transportent 18 millions de personnes par année? Que des milliards sont investis dans le tourisme?

La Suisse, terre de beauté! C'est le rôle de l'Office central suisse du tourisme de mettre ces attractions en valeur, par le moyen d'une publicité bien faite. Susciter, parmi les Suisses, le désir de connaître mieux leurs pays, attirer l'étranger, ce sont là des tâches bien déterminées. La halle 1 de l'HOSPES le démontre de façon remarquable.

Le tourisme touche à des domaines multiples: Hotellerie, transports publics, commerce, Voile pour ce qui est immédiatement visible. Mais il n'est pas besoin d'être grand clerc pour discerner les points d'attache du tourisme avec l'agriculture, l'industrie, l'artisanat local, voire les petits métiers. La ville, les sta-

tions ne sont pas seules en cause. La montagne, le lac, l'humble village très loin dans la vallée, sont des buts touristiques.

Téchnique et poésie. Le tourisme suisse se situe entre ces deux pôles.

Sensibles aux arguments touristiques qu'il aura découverts au hasard de sa promenade à travers la halle 1 de l'HOSPES, le visiteur appréciera à leur valeur, quand il s'y arrêtera, au gré d'un circuit de l'exposition, les pavillons des chemins de fer et des P.T.T. ou encore l'hôtel modèle.

Le tourisme se nourrit à de nombreuses sources et il en alimente plusieurs!

J.-A. H.

La France concourt

Ces derniers temps, nous avons eu l'occasion de voir travailler des maîtres-cuisiniers français à l'HOSPES. Leur travail fut couronné de succès, comme on s'y attendait d'ailleurs. Grâce à l'intervention de M. Bourrel, secrétaire général de la S.N.C.F., les buffets de gare français furent représentés par M. Lavrat du Buffet de la gare de l'Est à Paris. Ces plats qui furent exposés au Pavillon de l'art culinaire firent l'admiration de tous les visiteurs. Nous noterons spécialement le magnifique plat «Homard en farfile», en témoign de l'art culinaire français, ainsi que «Jambon de volaille» et Oeufs glacés à l'écarlate», des poèmes de l'art culinaire. «Cinq médailles d'or (1 pour les plats chauds et 4 pour les mets froids) furent attribuées à juste titre à cette excellente équipe, à laquelle nous présentons nos meilleurs compliments.

Les Marseillais succéderont aux Parisiens, et nous édumerons l'occasion de voir le célèbre Gardanne (chef provençal de l'Elysée) à l'œuvre. La typique «Bouillabaisse», pour laquelle M. Gardanne emploie 40 sortes de poisson, fit le régal des clients du Restaurant International, de même que la «Bourride». Le Maître-Rôtisseur Gaston Landry-Panelut servit d'une manière magistrale le «Grill à la provençale», en entrant dans le Restaurant avec deux épées flamboyantes. Aux vailleurs maîtres de la Provence nos compliments amicaux.

SAISONERÖFFNUNGEN

Campfèr: Hotel Julierhof, 1. Juni.

Engelberg: Terrasse-Palace-Hotel, 6. Juni.

Kandersteg: Grand Hotel Victoria und Hotel Ritter, 5. Juni.

Leukerbad: Hotels Bellevue-de France Union, 29. Mai, Hotel des Alpes, 19. Juni.

Wengen: Park-Hotel Beau-Site, 5. Juni.

Redaktion — Rédaction:

Ad. Pfister — P. Nantermod

Inseratenteil: E. Kuhn

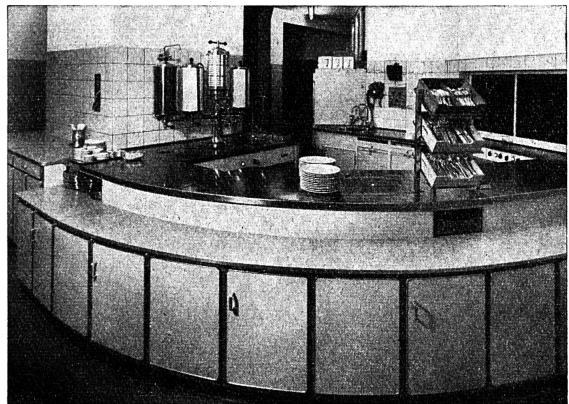
Renommierter Hotels verwenden seit Jahrzehnten Ambrosia Speiseöl und Kochfett
Ernst Hürlmann, Wädenswil

Hôtels
Restaurants
Pensions
Tea-Rooms
Bars



panneau de résine synthétique

Couleur inaltérable
résistant à tous
liquides
nettoyé en un
tournemain
reste toute une vie
attrayant d'aspect



FORMICA vous gagne de nouveaux clients

Votre établissement gagnera du tout au tout, il deviendra plus plaisant, plus attrayant, si vous remplacez les panneaux usés et démodés de vos tables, de votre bar et de votre buffet par un revêtement FORMICA, en résine synthétique, élégant et hygiénique.

FORMICA est insensible aux chocs, au frottement des ustensiles de cuisine, aux liquides renversés et même à la braise des cigarettes.

Et combien facile en est le nettoyage: un chiffon humide et, en un tournemain, toute trace de graisse, café, sauce, vin, disparaît pour laisser réapparaître une surface FORMICA, parfaitement propre.

FORMICA peut être obtenu dans toute une gamme de dessins et couleurs attrayants. Où que vous l'utilisiez, FORMICA prolongera l'existence de votre mobilier.

FORMICA ne doit jamais être remplacé — **Les premiers frais sont les derniers**



Demandez — par téléphone ou par écrit — échantillons et prospectus auprès d'un distributeur officiel:

BALE 1: Paul Matzinger, Steinbecker 5, Tél. (061) 227845 • **BERNE 1**: Joh. Steinle, Rosenegg 37, Tél. (011) 22 12 12 • **GENÈVE 1**: Albert Duminet, 10, rue Helvétique, Tél. (022) 690 833 • **LAUSANNE** / **VEVEY** 1 et suiv. • **Géraldine** 1: E. Escoffier S.A., **LUGANO 1**: S.A.C.I.L., Segherie di Viganello, Tél. (091) 22545 • **LUCERNE 1**: F. J. Offert, Söhne A.G., Reussinsel, Tél. (041) 21102 • **ZURICH 1**: Ostag Sperrholz, Zimmerstrasse 6, Tél. (051) 526152.

FORMICA est la marque déposée et Thesis De La Rue & Co. Ltd. seul est autorisé à l'utiliser.

Délégué commercial pour la Suisse: F. Paux, Lausanne.

VIVAVOX — pourquoi?



... pour passer directement toutes les commandes, même lors du coup de feu et faciliter ainsi le service. Grâce à l'installation Vivavox, le bureau et l'office sont en communication directe avec tous les locaux de l'hôtel. La personne appelée peut répondre de sa place, sans être dérangée dans son travail.

TELEPHONIE S.A.

Lausanne, Av. de la Gare, 50 Tél. 021-23 86 86
Genève, rue de la Corraterie, 12 Tél. 022-44 24 46

Représentation générale d'Autophon SA Soleure en Suisse romande

Vite prête

exquise et pas chère — voilà les avantages de la

*Crème
Caramel*
DAWA

le dessert attendu des connaisseurs. — Demandez aujourd'hui-même une offre et des échantillons à la maison

Dr A. WANDER S. A., BERNE
Téléphone (031) 550 21

Bienvenue à l'HOSPES — Halle 5a, Stand 502

EDEL-ROSEN

In einer Handels- und Industriestadt des Kantons Bern wird ein neues

Hotel-Restaurant

beste Sorten, alle Farben,
Stück 1,50, Polyantharos
in Farben, Stück 1,50,
Kleisterpapier in Farben,
Stück 3,- Gaf. mit 1,- R.
Margrite «Wirral Supreme»,
Aufsehen erregende
deutsche Neuzüchtung, Stück
2,50, Käse, Stück 1,-, Rhab.
Phlox, Stück 1,-, rote, gelbe
u. weiße R. Margriten,
Stück 1,-, 9 versch. beste
Pflasterpapiere, Stück 1,-,
6,50, Dahlien, Frachtrosen,
Stück 1,50, Landnelken, gef.
grossbl., Stück 4,-, Erd-
beer-Rhabarber, Stück 1,-,
Gänseblümchen, Wappen-
au (Thurgau).

Revue - Inserate haben Erfolg!

Eptinger
herrlich erfrischend gesund

Arrivée - Départbücher
u. Arrangementbücher
auch Kartotheksystem

Jede gewünschte Auskunft

U. B. Koch's Erben, Chur
VORMALS KOCH & UTINGER
Schreibbücherfabrik • Buchdruckerei

Hotel-Bestecke

extrachwere Ausführung, in der bekannten
Ausführung «Hotel mit Rippe», direkt bei
Fabrik Solingen, zu besonders günstigen Preisen.
Verlangen Sie kostenloses Angebot. A. Pasch &
Co., Besteckfabrik, Solingen 26.

Verkauf oder Tausch Hotel mit allem Komfort

65 Betten. An bestgelegenem Kurort der Westschweiz, eingeführtes gutes Geschäft zu verkaufen
oder gegen Liegenschaften, Schuldbriefe oder
Bauland zu tauschen gesucht.
Offertern unter Chiffre B 10739 Z an Publicitas
Zürich 1.

Empfehle mich für
Stopfarbeiten

jeolicher Wäsche.
Frau Meier-Faber, Lenzhard 1497, Lenzburg.

In den Küchen der Hespes herrscht **GAS** vor!

Mister X

schätzt vor allem die Atmosphäre weicher, echter Teppiche. An der Hespes, Stand 2030, Halle IIa, zeigt Schuster einige prachtvolle Exemplare.

An der Hespes wurden das Internationale Restaurant mit Bar und Grill-Room sowie die Hotel-Musterzimmer und die Hotelhalle von Geelhaar und Schuster gemeinsam ausgerüstet!



Schuster & Co., Teppichhaus, St.Gallen und Zürich

Sie kommen doch auch an die HOSPES?

Etwas vom Interessantesten ist die Haupthalle, vis-à-vis vom Haupteingang, mit den Hotel-Musterzimmern und der Hotelhalle. Die müssen Sie sich unbedingt ansehen!

Am gleichen Ort, Stand 2014, werden Sie auch Geelhaar finden: Wir zeigen Ihnen dort neben den vielen gutbewährten Teppichqualitäten eine ganze Anzahl Nouveautés. Auch laden wir Sie herzlich ein, bei dieser Gelegenheit unsere grossen Lager am Domizil zu besichtigen.

Wie Sie wissen, gewährt Ihnen Geelhaar die interessanten Sonderrabatte für das Gastgewerbe.

An der HOSPES wurden das Internationale Restaurant mit Bar und Grill-Room sowie die Hotel-Musterzimmer und die Hotelhalle von Schuster und Geelhaar gemeinsam ausgerüstet.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ein Gang zu Geelhaar lohnt sich!

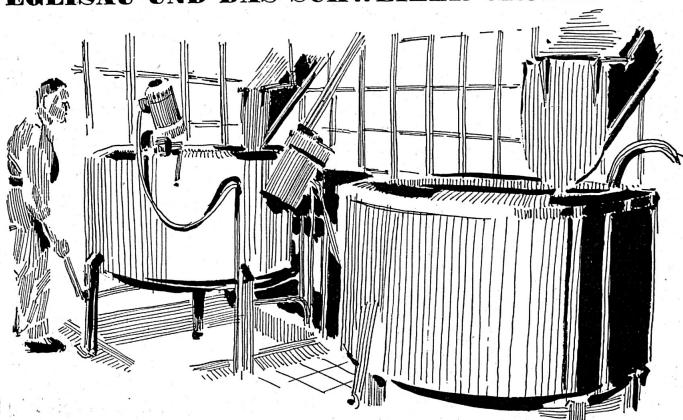
Teppichhaus



W. Geelhaar AG., Bern, Thunstrasse 7
Gegründet 1869 Telefon (031) 2 21 44



EGLISAU UND DAS SCHWEIZER GASTGEWERBE



Natürliche Rohstoffe werden verarbeitet

Für die Fabrikation der Eglisauer Quellenprodukte wird nur bester Naturzucker verwendet. Die Sirupe setzen sich aus natürlichen Grundstoffen zusammen und bestehen jede Prüfung der Lebensmittelgesetzgebung mit Erfolg. Eglisauer Getränke sind hervorragende, natürliche Produkte.

Qualität der Produkte, termingerechte Lieferung, der Mineralwassergehalt und zeitgemäße Werbung gewährleisten dem Schweizer Gastgewerbe eine kontinuierliche Umsatzbewegung und bilden die Ursache für eine über dreißigjährige erprobliche Zusammenarbeit

AG MINERALQUELLE

EGLISAU



VIVI-KOLA HENNIEZ LITHINÉE
Orangina EGLISANA ROXX GRAPE-FRUIT

Die beliebte

GIGER-MISCHUNG

von der Jury der HOSPES mit

GOLDMEDAILLE UND «FÉLICITATIONS DU JURY»

ausgezeichnet, ein neuer Beweis für die Qualität.

In der Café-GIGER-Bar an der HOSPES (bei der Lichtkugel) können Sie sich von der Güte der GIGER-MISCHUNG überzeugen.

Ihr Besuch würde uns freuen!

HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln en gros - Kaffee - Grossrösterei
Gutenbergstrasse 3, Telefon (031) 22735

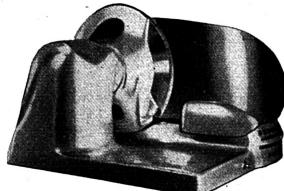


Im Internationalen Restaurant an der HOSPES schneidet diese

HOBART-MASCHINE

täglich

Hunderte von Brot



Auch in anderen Restaurants an der Hespes sind solche Maschinen im Betrieb. Wir verkaufen sämtliche Hobart-Maschinen, welche an der Hespes in den verschiedenen Betrieben arbeiten, zu reduzierten Preisen.

Wenden Sie sich an

J. BORNSTEIN AG., ZÜRICH, Talacker 41, Tel. (051) 278099

Hespes - Stand 207, Halle 2b, Stand-Tel. (031) 81522