Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 63 (1954)
Heft: 24

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: 18.08.2025

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

A.Z. Basel 2.

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue *Revue suisse des Hôtels*

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnemente:* Schweiz: jährlich Fr. 20.–, halbjährlich Fr. 12.–, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.–, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.–, monatlich Fr. 3.–. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 50 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. – Druck von Emil Birkhäuser & Cie. AG. Elisabethenstrasse 15. – *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85. Telephon (061) 34 86 90.

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

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. – Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. – Imprimé par Emile Birkhæuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. – *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 34 86 90

Nr. 24 Basel, den 17. Juni 1954 — Erscheint jeden Donnerstag — 63. Jahrgang — 63e année — Paraît tous les jeudis — Bâle, 17 juin 1954 — **N° 24**

Pourquoi le certificat de capacité est-il nécessaire?

Le 20 juin, le peuple suisse est de nouveau appelé aux urnes. Il devra se prononcer sur «*l'arrêté fédéral instituant le régime du certificat de capacité dans les métiers de cordonnier, coiffeur, sellier et charron*», arrêté qui a été approuvé par les Chambres le 23 décembre 1953 et contre lequel le referendum a été demandé.

Pour tous ceux qui craindraient que des défenseurs trop zélés des professions ci-dessus n'en prennent trop à leur aise avec la légalité, rappelons que cet arrêté se fonde sur l'article 31bis de la Constitution fédérale aux termes duquel la Confédération peut édicter des dispositions «pour *sauvegarder d'importantes branches économiques ou professions menacées dans leur existence,* ainsi que pour développer la capacité des personnes qui exercent une activité indépendante dans ces branches ou professions».

Or, il est indéniable que toutes les enquêtes faites par les autorités fédérales et tous les relevés officiels des caisses de l'A.V.S. ont établi de façon irréfutable que dans ces quatre métiers – comprenant surtout des petits artisans – les conditions d'existence sont alarmantes. Il a été dûment prouvé que les revenus de ces artisans sont bien souvent inférieurs à ceux des ouvriers.

C'est la raison pour laquelle le législateur s'est décidé à protéger les bons travailleurs et les maîtres de la branche en empêchant les «amateurs» et les «fumistes» de faire une concurrence déloyale aux vrais représentants de ces professions. Des incapables sabotent le métier et découragent la clientèle de s'adresser aux petits artisans, tout en l'incitant à recourir davantage au service d'entreprises industrialisées. Pour tous ceux qui ont le goût du travail bien fait, qui recherchent les œuvres exécutées autrefois avec minutie et patience par de petits cordonniers, des charrons ou des selliers, cette manière de relever la profession ne peut que réunir leurs suffrages. De même que l'on entre volontiers dans une auberge dotée d'une vieille et belle enseigne en fer forgé qui rappelle une époque où l'on avait le temps de savourer les bons crus et la bonne chère, de même l'on entrera avec confiance dans l'échoppe d'un artisan authentique qui saura donner à son travail, à côté de la qualité, une note spéciale qui témoignera de son goût personnel et du côté artiste que couvre le mot artisan lui-même.

Il est certain que les aptitudes et les qualités professionnelles d'une population sont un sûr garant de la prospérité économique du pays. Il faut donc tout faire pour les maintenir et les développer. C'est à quoi tend l'arrêté fédéral sur lequel il faudra se prononcer dimanche.

Certains pensent que ce certificat de capacité – qui doit préparer au certificat de maîtrise – créera un droit de monopole pour les entreprises existantes ou permettra, par ce moyen détourné, d'interdire en quelque sorte l'accès de la profession à des personnes capables mais n'ayant pu réussir leurs examens. Il ne semble pas que cela soit le cas et l'évolution réjouissante des examens de maîtrise et de capacité nous apportent quelques apaisements. Voici ce que disait récemment sur ce point M. *A. Schwander,* chef de la section de la formation professionnelle de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail:

L'importance des examens de maîtrise

Depuis l'entrée en vigueur de la loi fédérale, le 1er janvier 1933, la formation professionnelle s'est développée de manière extrêmement satisfaisante dans notre pays. La cause de ce développement réside avant tout dans la collaboration harmonieuse des quatre partenaires qui œuvrent en faveur de la formation et de l'éducation professionnelles dans notre pays, soit les associations professionnelles (d'employeurs et de salariés), les cantons, les communes et la Confédération.

Le perfectionnement qui fait suite à l'apprentissage, et donné dans les cours organisés par les écoles et les associations, est devenu aussi un facteur important en matière de formation professionnelle. Ce développement est notamment dû au fait que, depuis 1914 déjà, nos jeunes gens ont vu se fermer les frontières des Etats étrangers, ce qui les empêche d'accomplir leur «tour de France», autrefois à l'honneur.

D'une manière générale, l'intérêt que nos jeunes gens portent à leur perfectionnement est relativement grand. Il gagne en importance dans les professions pour lesquelles il permet d'atteindre un but déterminé, par exemple: la possibilité de subir l'examen de maîtrise. Les expériences de ces dernières années prouvent toutefois que dans l'idée de nombreuses personnes, l'importance du diplôme n'a pas celle qu'elles voudraient que ce document revête. Elles attendent plus que la possibilité de porter un titre protégé ou le droit de former des apprentis. Dans de nombreux milieux, une attitude en quelque sorte négative à l'égard des examens de maîtrise est due notamment à *un* facteur: les possesseurs du diplôme ne jouissent pas d'une estime suffisante (les professions soumises à une concession, mises à part) par rapport à leurs concurrents de tous les jours, qui n'ont pas subi l'examen. C'est pourquoi on n'insistera jamais assez sur le fait que le diplôme de maîtrise n'est en quelque sorte qu'un moyen de preuve que celui qui en est titulaire a *atteint un certain degré de maturité dans la possession de sa profession.*

L'introduction du certificat de capacité pour l'ouverture d'une entreprise sur la base de l'examen de maîtrise obligera la jeune génération des cordonniers, coiffeurs, selliers et charrons à fournir des efforts particuliers. Le niveau de ces professions s'élèvera, de sorte qu'il en résultera un avantage précieux tant pour les professionnels de la branche (patrons et ouvriers) que pour l'économie en général.

Tous ceux qui apprécient objectivement l'organisation des examens de maîtrise, la façon dont ils se déroulent, le niveau des exigences requises et la surveillance des examens peuvent approuver sans réserve l'arrêté fédéral, dans l'intérêt du développement de la formation professionnelle. Les affirmations suivant lesquelles les commissions d'examen peuvent augmenter à leur guise les difficultés des épreuves sont toutes gratuites et ne font qu'induire le public en erreur. Comme par le passé, l'Office fédéral continuera à prendre ses responsabilités et à veiller à une organisation correcte et judicieuse des examens de maîtrise.

Diplômes de maîtrise attribués dans les quatre métiers intéressés

Les quelques chiffres suivants sur les diplômes de maîtrise attribués ces dernières années révèlent une situation grave et l'on comprend que l'on veuille encourager les éléments qui sont capables de connaître toutes les finesses de leur profession, ou mettre en relief ceux qui aspirent à connaître leur métier à fond. 2587 candidats avaient reçu le diplôme de maîtrise à fin 1953, soit 269 coiffeuses, 579 coiffeurs pour dames, 1248 coiffeurs pour messieurs, 66 selliers, 149 selliers-tapissiers, 252 cordonniers et 24 charrons. Là comme ailleurs, on a malheureusement tendance à négliger les examens professionnels supérieurs, preuve en soit le fait qu'en 1946/47, 393 coiffeurs pour messieurs ont obtenu le diplôme de maîtrise, tandis qu'en 1950/52 il n'y en a eu que 64, et en 1953 19 seulement; en 1946/48, 82 cordonniers ont obtenu le titre de maître, en 1950/52 ce chiffre est tombé à 32, et à 8 seulement l'année dernière. Et pourtant, les associations professionnelles n'ont rien épargné, ces dernières années, pour encourager le perfectionnement professionnel et engager leurs membres à se présenter aux examens de maîtrise.

Pour l'hôtellerie, dans laquelle le sort de l'entreprise dépend aussi de la personnalité de l'exploitant, le vote du 20 juin prend une importance toute spéciale. En effet, nous connaissons dans nos petits établissements les conditions que l'hôtelier doit remplir pour obtenir quelque succès. Il faut du travail et des connaissances professionnelles acquises au prix de longs efforts et de persévérance. Ce qui est nécessaire pour nous l'est aussi pour les autres, et c'est pourquoi nous voterons en faveur du certificat de capacité samedi ou dimanche prochain.

Entwurf eines Bundesgesetzes über rechtliche und finanzielle Schutzmassnahmen zugunsten der Hotelindustrie

Vortrag gehalten anlässlich der Delegiertenversammlung des SHV. in Bern von Dr. A. Müller, Präsident der SHTG.

In einem Kreise wie dem Ihrigen dürfte es überflüssig erscheinen, die Bedeutung unseres Fremdenverkehrs für unsere Volkswirtschaft und den Leidensweg der schweizerischen Hotellerie während der letzten 40 Jahre näher zu beschreiben, um den Ausgangspunkt für die Betrachtungen über die Neuordnung der rechtlichen und finanziellen Schutzmassnahmen für die Hotelindustrie festzulegen. Ich möchte daher nur kurz Ihnen die Massnahmen in Erinnerung rufen, welche der Bund seit dem Beginn des zweiten Weltkrieges zur Unterstützung dieses Erwerbszweiges getroffen hat.

Die bestehende Hotelschutz-Gesetzgebung

In den ersten Kriegsjahren hat der Bundesrat auf Grund der ihm erteilten *Vollmachten* zum Schutze der notleidenden Betriebe in der Hotelindustrie eine Reihe von *Erleichterungen* geschaffen; die *Stundung für Kapitalien, Zinsen* und *Amortisationen,* die Einräumung der *variablen Verzinsung* und die *Abfindung von grundpfandversicherten Zinsen, Steuern und Kurrentforderungen.* Den Erlassen kam zeitlich immer beschränkte Gültigkeit zu. Sie wurden im Jahre 1944 abgelöst durch das *Bundesgesetz über rechtliche Schutzmassnahmen* für die Hotel- und Stickerei-Industrie. Neben den bereits erwähnten rechtlichen Schutzmassnahmen führte dieses Gesetz vor allem die Möglichkeit ein, auf Grund einer Schätzung die als ungedeckt erklärten Pfandforderungen durch Gerichtsentscheid ablösen zu lassen. Die Bestimmungen über die Stundung, die Herabsetzung der Kapitalzinse, die Bewilligung des variablen Zinsfusses waren von Anfang an *zeitlich beschränkt,* zuerst bis zum *Jahre 1947.* Sie wurden später immer wieder verlängert, zuerst auf Grund einer im genannten Gesetz eingefügten Ermächtigungsklausel durch den Bundesrat, nachher durch neue gesetzliche Bestimmungen, letztmals bis Ende 1955. Die Möglichkeit, ungedeckte Kapitalforderungen durch Gerichtsentscheid abzulösen, ist im Gesetzestext zwar zeitlich nicht beschränkt, doch war die Meinung die, dass diese Aktion in der Hauptsache durchgeführt werden *solle innerhalb eines Zeitraumes von 5 Jahren.* Für die Durchführung dieser Entschuldung und für die Gewährung von Darlehen zur Nachholung des in der Krisenzeit vernachlässigten Unterhaltes eröffnete der Bund der SHTG. im Jahre 1945 *einen Kredit von 65 Millionen Franken* für die Dauer von fünf Jahren. Innerhalb dieser Zeit hoffte man sowohl die Entschuldung zum Abschluss zu bringen, wie auch in der Hauptsache die Melioration der Hotelliegenschaften durchführen zu können. Bis Ende 1950 hat die SHTG. aus diesem eröffneten Kredit *nur 18 Millionen Franken abgerufen und als Darlehen an die Hotellerie weitergegeben.* Im Jahre 1950 wurde noch ein Kredit von 35 Millionen Franken der SHTG. bewilligt für die Erfüllung der gleichen Zwecke. Es wurde also der ursprünglich bewilligte Kredit von 65 Millionen um 12 Millionen reduziert. Bis Ende 1953 wurde der Bundeskredit wiederum nur mit weitern 3 Millionen Franken beansprucht. Den verbleibenden Restbetrag von 32 Millionen Franken *reduzierte die Bundesversammlung im Jahre 1953 auf 20 Millionen Franken* zur Verwendung bis Ende 1955. Dieser Betrag ist bis zum heutigen Tage noch nicht beansprucht worden. Die SHTG. hat ihre Darlehensgewährung seit dem 1. Januar 1953 *mit den Amortisationen* durchgeführt, welche die Darlehensnehmer in der *Hotellerie* während dieser Zeit leisteten. Darüber hinaus sind im Jahre 1953 an den Bund aus den geleisteten Zinszahlungen 265 000 Fr. zur Verzinsung der Darlehen abgeführt worden. Diese Entwicklung zeigt deutlich eine gewisse Besserung in der Lage der Hotellerie, die ja auch durch die ständige Zunahme des Fremdenverkehrs seit dem Jahre 1950 begründet erscheint.

Grundlegende Gesichtspunkte bei einer Neuordnung

Da die *rechtlichen Schutzmassnahmen* zum grössten Teil nur bis Ende 1955 Geltung haben und auf den genannten Zeitpunkt weitere Kredite der Eidgenossenschaft nicht zur Verfügung stehen, erhielt die SHTG. vom Vorsteher des EVD. den Auftrag, *Vorschläge für die Weiterführung der Hilfstätigkeit,* d. h. für die Zeit nach dem 31. Dezember 1955, zu machen. Die Organe der SHTG. sind dieser Aufgabe nachgekommen und haben einen Gesetzesentwurf ausgearbeitet, der inzwischen auch einer vom EVD eingesetzten *Expertenkommission* unterbreitet worden ist. Die Expertenkommission hat sich im grossen und ganzen den Vorschlägen des Entwurfes angeschlossen. Dieser ist den Kantonsregierungen und den Wirtschaftsverbänden zur Vernehmlassung unterbreitet worden. Der Bundesrat hat hiezu noch keinerlei Stellung bezogen, so dass im heutigen Momente die Organe der SHTG. und die bestellte Expertenkommission einzig die Verantwortung für den Entwurf zu tragen haben. Bei der Ausarbeitung dieses Entwurfes haben sich die Beauftragten in der Hauptsache von folgenden Gesichtspunkten leiten lassen:

Prinzipiell ist davon auszugehen, dass die bisherigen Erlasse zum Schutze der Hotellerie ein *Sonderrecht* darstellen, das tief in die private, durch das ordentliche Recht garantierte Sphäre der Gläubiger eingreift. Ein solches Sonderrecht schafft Rechtsungleichheiten, verletzt wohlerworbene Rechte und sollte daher nur in Anwendung gebracht werden, wo ganz bedeutende Interessen, etwa die Existenz eines Berufszweiges oder wenigstens zahlreicher Angehöriger desselben, auf dem Spiele stehen. Dazu soll erst noch das allgemeine Staatsinteresse für eine solche Spezialordnung sprechen. Denn man darf nicht vergessen, *dass die Rechtsgleichheit und die Sicherung der privatrechtlichen rechtsgültig abgeschlossenen Verträge zu den Grundpfeilern unseres Staatswesens gehören.* Unter keinen Umständen sollten solche Eingriffe ihre Begründung in der blossen Erschwerung der Konkurrenzverhältnisse finden und unter keinen Umständen sollten sie über die allerdringlichsten Massnahmen hinausgehen.

In bezug auf die Hotelindustrie als solche ist folgendes festzustellen. Soweit sie nicht einseitig auf den Saison- und Kurverkehr angewiesen ist und ihre Betriebe das ganze Jahr offenhalten kann, hat sich die Situation zufolge der Steigerung des Fremdenverkehrs sichtlich gebessert. Diese Feststellung gilt vor allem für die *Städte.* Es sollte daher dieser Teil der Hotellerie der rechtlichen und finanziellen Schutzmassnahmen nicht mehr bedürfen. Wir schlagen also die gleiche Abgrenzung vor, wie sie seinerzeit für die Bedürfnisklausel galt.

In den Kur- und Saisongebieten dagegen befinden sich nicht wenige Betriebe noch in einer Notlage, die auf eine Reihe von Umständen zurückzuführen ist. Vor allem war es bis heute offenbar nicht möglich, die Preise mit der eingetretenen Teuerung in Einklang zu bringen. In den langen Kriegs- und Krisenzeiten war sodann die *erforderliche Instandhaltung der Immobilien, des Mobiliars und des Inventars trotz der Bundeshilfe mit den zur Verfügung stehenden Mitteln nicht möglich. Der grosse Nachholbedarf kann oft auf längere Zeit wohl noch nicht aus dem Betriebe herausgewirtschaftet werden.* Die zeitliche Dauer, während der die Hotels mit befriedigenden finanziellen Ergebnissen offengehalten werden können, ist häufig zu kurz, als dass befriedigende Resultate zu erzielen wären. Die ungenügenden Erträgnisse und der grosse Nachholbedarf, oft auch eine schon von *früher her übersetzte hypothekarische Belastung, erlauben es in vielen Fällen nicht, die bestehenden Schuldverpflichtungen aus dem Betriebe zu verzinsen und zu amortisieren.* Aus diesen Erwägungen kann man zurzeit und in naher Zukunft in der eigentlichen Saison-Hotellerie ohne *eine gewisse rechtliche und finanzielle Hilfe* nicht überall auskommen. Die bezüglichen Vorschriften sollen aber angepasst werden an die veränderten Verhältnisse. Denn auch hier muss man sich bewusst sein, dass das bestehende Recht zum Schutze der Hotellerie ein Sonderrecht darstellt, das tief ins ordentliche Zivilrecht und ins Recht der Zwangsvollstreckung eingreift. Es hat damit nicht nur eine *materielle Rechtsungleichheit gegenüber andern Erwerbszweigen* herbeigeführt, sondern *innerhalb der Hotellerie selber die Gleichstellung in der Wettbewerbsfähigkeit beeinträchtigt.* Besonders kann sich die ungleiche Belastung mit Zinsen auf die genannte Wettbewerbsfähigkeit auswirken, wenn das eine Unternehmen seine hypothekarischen Verpflichtungen voll zu verzinsen hat, das andere, dank der Einführung des variablen Zinsfusses, von dieser Verpflichtung ganz oder zum grössten Teil befreit ist. Nicht zu übersehen ist auch, dass vor allem die rechtlichen Schutzmassnahmen *das Kreditansehen* der Hotellerie stark herabgemindert haben.

Ziel: Zurück zum normalen Recht

Der Entwurf möchte daher angesichts der heutigen Entwicklung *alle diejenigen Vorschriften aufheben, welche nach den gemachten Erfahrungen oder zufolge veränderter Verhältnisse nicht mehr nötig sind.* Dazu gehören die Herabsetzung des Hypothekarzinsfusses als Einzelmassnahme und die Einbeziehung der Hotelpächter in die Hilfsaktion. Wichtiger als diese Bestimmungen sind aber die folgenden vorgeschlagenen Neuerungen:

Die Durchführung der *Entschuldungsaktion,* für die ursprünglich ein Zeitraum von 5 Jahren vorgesehen war, *soll in dem Sinne endgültig zum Abschluss gebracht werden, dass das gerichtliche Verfahren nur noch bis Ende 1955 soll angerufen werden können.* Wer bis dahin seine Anmeldung eingereicht hat, dem soll die Möglichkeit geboten bleiben, auch nach dem genannten Termin die richterliche Hilfe zu beanspruchen, wenn es ihm nicht gelingt, mit den Hypothekargläubigern sich gütlich zu einigen. Alle diese Verfahren sollen aber keinen längeren Zeitraum als 4 Jahre beanspruchen. Wir erachten diese Einschränkung als notwendig, weil die zwangsmässige Reduktion einer Hypothekarschuld einen ausserordentlich schweren Eingriff in das ganze System unseres Zivilrechtes darstellt. *Der Gläubiger soll innert einer absehbaren Frist in seine normalen gesetzlichen Rechte wieder eingesetzt werden.* Man wird auch erwarten dürfen, dass man überall dort, wo die hypothekarische Belastung offensichtlich eine derartige ist, dass sie Verzinsung nicht mehr gestattet, sich auf diese letzte Möglichkeit besinnt, innert der vorgesehenen Frist bis Ende 1955 die Entschuldung einzuleiten.

Aus der Erwägung heraus, dass es zum Attribut der Lebensfähigkeit eines Unternehmens gehört, dass dasselbe auch in der Lage ist, die bestehenden Schuldverpflichtungen zu verzinsen und zu amortisieren, soll im fernern die Einräumung der vom Betriebsergebnis abhängigen Verzinsung nicht mehr die Befreiung von jeder Zinszahlung zulassen. Auch wenn gerichtlich die variable Verzinsung konzediert wird, soll *mindestens die Hälfte des Schatzungswertes des Unternehmens zum vertraglich festgesetzten Zinsfuss,* höchstens allerdings zu 3½%, *verzinst* werden. Wo diese Möglichkeit auf längere Sicht nicht mehr besteht, ist an der Lebensfähigkeit des Unternehmens zu zweifeln. Diese halten wir aber für eine unbedingte Voraussetzung der Unterstützungswürdigkeit. Der Schatzungswert wird also auch in Zukunft eine besondere Rolle spielen; er soll in der Hauptsache errechnet werden auf Grund der Erträgnisse der letzten 10 Jahre.

Neben diesen Bestimmungen soll aufrechterhalten bleiben die Möglichkeit der *Gewährung von Stundungen für Kapital und Zinsen,* für Kapitalien allerdings höchstens für die Dauer von 2×4 Jahren, für Zinsen höchstens für die Dauer von 3 Jahren. Während bis anhin die Stundung im Gesetz auf ein bestimmtes Kalenderdatum fixiert wurde, ist sie künftig durch die Nachlassbehörde innerhalb der genannten zeitlichen Grenzen festzulegen.

Bund und SHTG. – SHTG. und Schuldner

Der Entwurf hat sodann, einem wiederholt geäusserten Wunsche entsprechend, die Vorschriften *finanziellen Inhaltes aufgenommen,* welche einerseits das Verhältnis der SHTG. zum Bunde, anderseits dasjenige des Hilfsinstituts zu seinen Schuldnern ordnet. Die sämtlichen Vorschüsse, welche der Bund der SHTG. bis dahin in verschiedenen Erlassen gewährte, dürfen nur als Darlehen weitergegeben werden. Für diesen Zweck verfügt die SHTG. sowohl über die Mittel, welche bereits an die Hotellerie ausgeliehen wurden und wieder zur Rückzahlung gelangen, wie auch über den Kredit von 20 Millionen Franken, der schon 1953 bewilligt wurde und der für die Dauer der Gültigkeit des Gesetzes zur Verfügung stehen soll. Alle diese Darlehen für Entschuldung und Melioration sind von der SHTG. angemessen zu verzinsen. Der Umfang dieser Zinsablieferung dürfte wie bisher auch in Zukunft abhängig bleiben von der Höhe der Zinserträgnisse, welche der SHTG. zufliessen. Die Hingabe der vom Bund darlehensweise vorgeschossenen Mittel an die Hotellerie darf nur erfolgen in der Form zurückzahlbarer Darlehen, die innerhalb des *Schätzungswertes* des Unternehmens hypothekarisch sicherzustellen sind, wenn nicht ausnahmsweise *eine andere Form der Sicherstellung erfolgt.* Die Höhe der Verzinsung dieses Darlehens wird wie bisher durch die SHTG. unter Würdigung aller Umstände bestimmt. In Übereinstimmung mit der seit 1953 geltenden Ordnung soll die SHTG. ermächtigt bleiben, auch *sog. Meliorationsdarlehen, entweder gegen gesetzliches Grundpfand* allen andern hypothekarischen Belastungen vorangehend, zu gewähren, im Maximum bis zu 20% der Totalbelastung mit Hypotheken, sofern nicht mit den Gläubigern eine andere Vereinbarung getroffen wird, *oder im Nachgange* zu bestehenden Schuldverpflichtungen, vor allem dann, wenn andere Interessierte, Gläubiger oder Verwandte, mit finanzieller Hilfe ebenfalls beispringen. Diese Praxis hat sich bis heute befriedigend ausgewirkt. Man hofft mit den Nachgangsdarlehen das Interesse von Banken und Privaten an der Hotellerie zu wecken. Nach der geltenden Ordnung müssen die gegen *gesetzliches Grundpfand gewährten Darlehen innert 15 Jahren* zurückerstattet werden, ansonst das Pfandrecht untergeht. Nicht selten werden die Schuldner dieser Auflage nicht nachzukommen vermögen. Der Entwurf sieht vor, dass in solchen Fällen eine Erstreckung der Rückzahlungsfrist bis auf 5 Jahre durch die Nachlassbehörde erfolgen kann, wenn der Schuldner mit den Gläubigern nicht eine Verständigung herbeizuführen vermag.

Zu erwähnen ist noch, dass auch die sogenannten *Entschuldungsdarlehen nur innerhalb des Schätzungswertes eines Unternehmens zur Auszahlung gelangen* dürfen. Diese Bestimmung soll dazu beitragen, eine bloss ungenügende Entlastung von untragbaren Hypothekarverschuldungen zu vermeiden. Hier sei übrigens betont, dass die freiwillige Entschuldung im Einvernehmen mit Schuldner und Gläubiger auch künftighin soll erfolgen *können.*

Aus der Bilanz der SHTG. ist ersichtlich, dass noch Mittel vorhanden sind, welche seinerzeit vom Bunde à fonds perdu geleistet wurden und die gewissermassen Eigenkapital darstellen, ca. 8,8 Mill. Fr. Diese Beträge sind in der Hauptsache als Darlehen investiert; *über sie steht der SHTG. insofern ein freieres Verfügungsrecht* zu, als sie ganz allgemein zu *individueller Hilfeleistung* in besonderen Fällen Verwendung finden dürfen, z. B. für Stillegung von unrentablen Hotels, Abfindung älterer Hoteliersleute, um die Überführung ihres Betriebes in jüngere Hände zu ermöglichen. Dort wo es sich darum handelt, Hotelbetriebe auszuschalten, die nicht mehr lebensfähig sind, wird man allerdings nicht erwarten können, dass man *Stillegungsbeiträge* leistet, wenn in einem Betrieb nebenan Erweiterungen vorgenommen werden. Es muss daher stets untersucht werden, ob eine *wirkungsvolle Stillegung* stattfinden kann. Es soll auch einem Kurverein mit solchen Mitteln beigestanden werden können, z. B. zur Ausgestaltung des Kurparks. Dagegen soll ihre Beanspruchung zu Aktionen der Fremdenverkehrspolitik allgemeiner Natur, wie etwa die berühmt gewordene Skischule- und Bergführeraktion, nicht mehr zulässig sein.

Die Weiterführung einer zeitlich beschränkten Hilfsaktion gerechtfertigt

Wir sind uns bewusst, dass die Hotellerie heute noch nicht durchwegs in der Lage ist, die nötigen Verbesserungen ihrer Betriebe vorzunehmen. Wir sind uns auch bewusst, dass angesichts der schlechten Relation zwischen der eingetretenen Teuerung und den Preisen, die in den Saisongebieten zu erzielen sind und angesichts der Kürze der Saison es für die Hotellerie ein Ding der Unmöglichkeit ist, sich auf der Höhe der Zeit zu halten. Deshalb lässt sich die Weiterführung einer zeitlich begrenzten Hilfsaktion rechtfertigen.

Die strikte Beschränkung der Schutzgesetzgebung auf die Regionen der Saisonhotellerie könnte in gewissen Fällen zu Härten führen, besonders dort, wo ein Unternehmen unmittelbar an der Grenze des privilegierten Gebietes liegt. Um solchen Härtefällen die Spitze zu brechen und um auch die Abgrenzung der Gebiete durch den Bundesrat zu erleichtern, *will der Entwurf die SHTG. ermächtigen, Darlehen auch ausserhalb der Fremdenverkehrsgebiete an würdige Inhaber lebensfähiger Betriebe zu gewähren,* wenn die Mittel anderweitig nicht beschafft werden können. Eine Einschränkung besteht insoweit, als die bankübliche Verzinsung vorgeschrieben wird und selbstverständlich das Darlehen im Rahmen des Schätzungswertes bleiben soll.

Ich habe bereits früher erwähnt, welche Bedenken staats- und rechtspolitischer Natur erhoben werden gegen das Sonderstatut zugunsten der Hotellerie. Um diesen Einwänden Rechnung zu tragen, sieht der Entwurf eine Gültigkeitsdauer des Gesetzes von *höchstens 10 Jahren* vor; es soll schon früher durch einen gewöhnlichen Beschluss der Bundesversammlung aufgehoben werden, wenn die Verhältnisse es gestatten. Wir hoffen, dass dadurch manche Bedenken gegen die Fortführung einer Hotelhilfsaktion beschwichtigt werden können.

Aus der Hotellerie hat man mit Recht gesagt, die finanziellen Aufwendungen, welche der Bund für sie gemacht habe, seien relativ klein im Hinblick auf die volkswirtschaftliche Bedeutung des Berufszweiges. In den 34 Jahren, da die Schutzgesetzgebung besteht, belaufen sich die Kapitalverluste auf rund 10 Millionen Franken. Für das Jahr 1953 beläuft sich der ganze Aufwand des Bundes – Zinsen, Verwaltungskosten der SHTG. und Kapitalverluste inbegriffen – auf nur 800 000 Franken. Das ist ein Betrag, der angesichts der Bedeutung der Hotellerie in unserer Volkswirtschaft auch einer strengen Kritik standhalten dürfte.

Bei der Beratung der Gesetzesvorlage ist immer wieder darauf hingewiesen worden, man müsse von der Hotellerie das äusserste Mass der Anspannung der Kräfte der *Selbsthilfe* verlangen. Wir sind überzeugt, dass diese Auffassung innerhalb der Hotellerie durchaus Verständnis findet, und wir glauben auch feststellen zu dürfen, dass man heute weithin sich bestrebt, die erforderliche Anpassung an die neuen Formen des Fremdenverkehrs vorzunehmen. Hier mitzuhelfen und unserer Hotellerie, die ja auch im Ausland einen guten Ruf und hohes Ansehen geniesst, leistungsfähig zu erhalten, soll die Aufgabe der neuen Gesetzgebung sein. Aus ihr soll aber auch das Bestreben ersichtlich sein, alles zu tun, um *herauszugelangen aus einer Sondergesetzgebung,* die schliesslich nicht nur Vorteile mit sich bringt, sondern der auch eine gewisse Bevormundungstendenz innewohnt.

Wenn in der Hotellerie die Meinung besteht, die SHTG. mische sich allzusehr in die einzelnen Betriebe hinein, so tut sie es nicht aus Freude am Kommandieren, sondern aus dem Verantwortungsbewusstsein heraus, mit den Mitteln des Bundes sorgsam umzugehen. Wir bitten Sie, die Vorlage in diesem Sinne zu würdigen, falls man da und dort die Auffassung vertreten sollte, sie trage den Bedürfnissen, besonders der Saisonhotellerie, zu wenig Rechnung.

M. Lorenz Gredig

nouveau membre d'honneur de la S.S.H.

Nul n'était plus digne de recevoir la médaille d'or de membre d'honneur de la S.S.H. que M. *Lorenz Gredig,* dépositaire de cette magnifique tradition hôtelière familiale qui a fait la réputation de notre hôtellerie. M. Lorenz Gredig n'est pas seulement l'administrateur avisé de l'*Hôtel Kronenhof* à Pontresina, mais il s'est dévoué sans compter pour l'hôtellerie et pour le tourisme grison, ainsi que pour la Société suisse des hôteliers, puisqu'il a su remplacer avec maîtrise, pendant ces derniers mois, notre président central, malheureusement empêché par la maladie de se vouer à ses fonctions.

Chacun a apprécié la manière élégante et sûre avec laquelle il a présidé notre dernière assemblée des délégués. Il est certain que la S.S.H. recourra souvent aux conseils précieux et à l'expérience de notre nouveau membre d'honneur.

HALLE 6a, STAND 626

Chemins de fer et tourisme

Les membres et délégués qui ont eu le privilège d'entendre M. *J. Favre* exposer à notre assemblée du 4 juin le sujet: «Chemins de fer et tourisme» ont apprécié les renseignements clairs et précis que nous donnait le *directeur général des chemins de fer fédéraux* sur les difficultés rencontrées par notre compagnie nationale de transport ferroviaire, sur ses efforts pour lutter contre la concurrence, sur les projets d'amélioration du réseau qui sont en voie de réalisation ou qui le seront tôt ou tard. Pour ceux de nos lecteurs qui n'avaient pu se rendre à Berne, nous reproduisons ci-dessous le texte de l'exposé de M. Favre. *(Réd.)*

La Suisse, pays riche en mines pauvres, a dit un humoriste. Malgré cela, ou peut-être à cause de cela, la Suisse est un pays prospère. Cette prospérité est due en partie au tourisme. Dix pour cent environ du revenu national viennent du tourisme. Ouvrez n'importe quel dictionnaire au chapitre du tourisme, vous y verrez chanter les louanges du tourisme suisse, de ses hôtels et de ses moyens de transport.

Ni l'hôtellerie ni les chemins de fer suisses ne sauraient vivre cependant sur la réputation que leur font les dictionnaires! Tous les jours, cette réputation doit être inlassablement méritée, reconquise, fortifiée. Et cela, par une collaboration étroite entre l'hôtellerie et les entreprises de transport qui demeurent les deux piliers principaux du tourisme suisse.

C'est devenu une banalité de constater que les chemins de fer ont permis l'essor de l'hôtellerie et du tourisme suisse. Mais prenons garde, ce qui devient banal tend souvent à ne plus être vrai. D'autres moyens de transport puissants, efficaces, agréables disputent actuellement aux chemins de fer les faveurs des touristes. Et ce n'est point la reconnaissance réelle de l'hôtellerie à l'égard des chemins de fer qui leur permettra de conserver leur position. Sans compter que les hôteliers n'exercent qu'une ininfluence restreinte sur le choix des moyens de transport. Vous savez mieux que personne que dans les affaires nul ne peut vivre très longtemps de la seule reconnaissance.

Certes, les chemins de fer transportent encore une masse impressionnante de touristes. Sur un total de 200 millions de voyageurs transportés par les C.F.F. en 1953, nous évaluons à 50 millions le nombre de voyageurs que nous avons transportés pour des voyages de tourisme au sens large (les voyages aller et retour comptent pour deux). J'ignore les chiffres exacts des autres moyens de transport pour l'ensemble de la Suisse, mais ils doivent être également considérables, surtout ceux de l'automobile. Une simple comparaison permet de s'en rendre compte. On évalue à 5½ millions le nombre de voyageurs étrangers entrés en Suisse en 1953 par le train, à 4½ millions ceux qui sont entrés par la route et à 800 mille ceux qui ont pris le chemin du ciel pour se rendre dans notre paradis.

Etant donné le développement considérable du tourisme, favorisé également, il faut le reconnaître, par l'essor des autres moyens de transport, le nombre de touristes transportés par chemin de fer continue à augmenter en chiffre absolu. Mais, proportionnellement à l'ensemble des transports de touristes, la part du chemin de fer est en régression.

Si nous entendons conserver notre position, et telle est bien notre volonté, nous devons nous inspirer avant tout d'un adage qui a fait ses preuves dans l'hôtellerie comme dans les transports: Aide-toi, le ciel t'aidera!

Comme tous les commerçants, les chemins de fer qui vendent des kilomètres de transport sont soumis à la dure mais, dans l'ensemble, juste loi de l'offre et de la demande. Ils doivent avant tout chercher à conserver les faveurs du public par la qualité de leur prestation et par leurs prix raisonnables. Rapidité, régularité, sécurité, confort, prix abordables, telles doivent être nos préoccupations constantes. Vite, bien et bon marché, telle doit être notre devise.

Plutôt que de vous entretenir de problèmes de coordination, je préfère me limiter aux moyens libéraux que les C.F.F. mettent en œuvre pour conserver la faveur des touristes, dans l'idée qu'il restera toujours pas mal de gens désireux d'échapper à l'encombrement, aux dangers et à la tension des transports routiers et que les hôteliers finiront par se rendre compte que les clients venus par le rail leur sont plus longtemps fidèles.

...et du matériel roulant

L'amélioration de notre matériel roulant intéresse aussi directement le tourisme.

Il faut reconnaître que le matériel qui circule dans les trains internationaux n'est pas toujours à la hauteur de celui de nos trains légers. Aussi, tous les réseaux s'efforcent-ils actuellement d'améliorer les voitures internationales. Nous venons de commander 20 voitures internationales avec chauffage à air et conditionnement d'air. Notre parc de voitures internationales, avec 3es classes rembourrées, sera rapidement rénové et renouvelé jusqu'à fin 1955.

L'Union internationale des chemins de fer s'efforce d'ailleurs de mettre au point une voiture internationale moderne et unifiée. Des suggestions intéressantes ont été faites à cet égard par les Allemands qui proposent une voiture en acier avec sièges transformables en couchettes.

Les chemins de fer européens étudient même l'introduction de nouvelles rames automotrices ultra-modernes (vitesse de 140 km, sièges inclinables, stewardess, repas servis à la place des voyageurs, prise en charge des bagages de l'entrée à la sortie des gares) destinées aux relations rapides entre grands centres.

Comme vous le savez, nous nous efforçons également de faire circuler nos voitures légères à l'étranger. Nous y avons déjà réussi jusqu'à Milan et Munich et nous espérons bien leur faire pousser également une pointe jusqu'en France.

Tous nos trains directs du service intérieur seront bientôt composés de voitures légères. 171 voitures légères en acier sont actuellement en construction. La question du rembourrage de la 3e classe en trafic intérieur n'est pas encore définitivement tranchée. Il est probable qu'une partie au moins des compartiments de 3e classe actuellement en construction seront légèrement rembourrés. Sans vouloir engager à cet égard la Direction générale des C.F.F., je ne pense pas pour ma part, étant donné les exigences de la clientèle et les progrès de nos concurrents, que nous pourrons nous refuser bien longtemps à ce progrès, du moins dans les trains directs et dans les voitures destinées aux sociétés. Peut-être pourra-t-on maintenir plus longtemps, dans les trains omnibus et tramways, l'égalité scolaire de nos bancs de bois, sur lesquels Denis de Rougemont dit avec humour qu'on s'attend à chaque instant à être interrogé dans nos trois langues nationales. Si ces bancs de bois n'ont pas le moëlleux des coussins, il faut reconnaître qu'ils sont plaisants à l'œil et qu'ils ont le mérite d'être propres et d'une forme confortable.

Notre parc de wagons-restaurants a été rapidement modernisé au cours de ces dernières années et il compte actuellement 26 unités modernes. Avec l'aide des compagnies chargées de leur exploitation, nous nous efforçons de démocratiser le wagon-restaurant qui n'est pas un des moindres attraits du voyage en chemin de fer, ainsi que le prouve la faveur dont il jouit dans nos trains et même à l'HOSPES.

Les wagons-lits sont également en plein développement. La Compagnie internationale des wagons-lits fait construire actuellement 80 voitures de grande capacité d'un modèle absolument nouveau. En développant les compartiments de 3e classe, et les compartiments particuliers de 2e classe, la Compagnie des wagons-lits démocratise ses services. J'ai d'ailleurs le plaisir de vous annoncer que les suppléments wagons-lits viennent d'être sensiblement réduits en France et qu'ils vont l'être en Suisse et bientôt, je l'espère, dans les autres pays. Le temps est bientôt révolu où les wagons-lits transportaient surtout des diplomates et des madones des sleepings. Grâce au wagon-lit, aux couchettes et aux sièges inclinables, le jour viendra, ou plutôt la nuit, où la plupart des voyageurs nocturnes pourront, je l'espère, voyager étendus sur les longs parcours.

Les C.F.F. se préoccupent en outre d'activer le remplacement des 1700 voitures à deux et à trois essieux qui ont la vie très dure puisque certaines datent encore du siècle dernier. Mon collègue Wichser, à qui revient en grande partie le mérite de plusieurs réalisations dont je vous entretiens, se propose d'organiser prochainement un concours d'idées entre les fabriques suisses de wagons pour mettre au point une voiture économique légère à quatre essieux représentant une synthèse des constructions actuelles. Je lui souhaite bonne chance, surtout en ce qui concerne l'aspect financier du problème, et je suis sûr qu'avec l'aide de nos fabriques remarquables, il arrivera à ses fins.

Si vous suivez les communiqués des séances de notre dynamique Conseil d'administration, vous aurez remarqué que nous venons de commander 12 locomotives puissantes de la série Ae 6/6 de 600 chevaux pour la ligne du Gothard. Ces locomotives permettront notamment d'accélérer les trains directs sur le Gothard et de libérer d'autres locomotives pour le reste du réseau. Grâce aux 31 automotrices et aux voitures de commande en construction, nous pourrons rationaliser notre exploitation en navette sur de nombreuses lignes.

Citons enfin nos 14 automotrices rapides, flèches rouges, pour le trafic d'excursion, dont la plus moderne avec sièges rembourrés, inclinables et mobiles, salons et bar est également exposée à l'HOSPES.

Amélioration du réseau ferroviaire...

Amélioration du réseau ferroviaire suisse et de ses voies d'accès, des horaires, du matériel roulant, des tarifs et des rapports avec les agences, tels sont les objets principaux sur lesquels je me permettrai d'attirer rapidement votre attention.

Comme vous le savez, le réseau ferroviaire suisse est presque totalement électrifié pour le plus grand avantage du chemin de fer et du tourisme. C'est également le cas des principales lignes d'accès italiennes et autrichiennes. Il n'en est pas de même des lignes d'accès françaises et allemandes, ce qui comporte de graves dangers pour nos transports de voyageurs et de marchandises. Je tiens à rendre ici hommage à notre président Monsieur Gschwind et aux autorités fédérales qui ont su amener nos puissants voisins occidentaux et septentrionaux à accélérer l'électrification de leurs principales voies d'accès à la Suisse. Vous n'ignorez pas que l'électrification Karlsruhe–Bâle va être réalisée prochainement par des capitaux dus à la Suisse, mais que la République fédérale prêtera à ses chemins de fer, à charge par eux de les rendre peu à peu à la Suisse par l'intermédiaire des C.F.F. Cette électrification entraînera celle du chemin de fer de raccordement de Bâle. L'électrification des lignes Strasbourg–Bâle, Dijon–Vallorbe et Frasne–Les Verrières doit être facilitée par un prêt à la France, à rembourser par l'intermédiaire des décomptes de chemin de fer. Les accords entre chemins de fer à ce sujet ont déjà été signés et ceux entre gouvernements doivent l'être prochainement, sous réserve de ratification par le parlement. Nous comptons bien qu'ils seront ratifiés. Ces électrifications permettront non seulement d'augmenter le confort de nos touristes, mais de raccourcir très sensiblement les temps de parcours. Quant à l'électrification Culoz–Bellegarde–Genève, la S.N.C.F a décidé de l'entreprendre très prochainement à ses frais jusqu'à la frontière suisse.

Nos possibilités financières restreintes et les dangers que nous fait courir la concurrence des réseaux étrangers et des autres moyens de transport nous obligent à concentrer nos efforts de construction sur les lignes principales. A la fin de l'année prochaine, le dernier îlot de simple voie (Fribourg–Romont) aura disparu sur la grande transversale Genève–Romanshorn–St-Gall. A part deux petits tronçons (digue de Melide et Immensee–Lucerne), la ligne du Gothard est entièrement à double voie. Des progrès sont également en cours ou prévus à brève échéance sur la ligne du pied du Jura, sur celles de Bâle à Bienne et de Zurich à Coire.

Nous nous efforçons par ailleurs d'augmenter la capacité des lignes principales et d'améliorer la vitesse commerciale des trains en modernisant les installations de sécurité, en développant les voies de dépassement et en supprimant autant que possible les causes de réduction de vitesse (aiguilles e courbes de trop faible rayon).

Nous cherchons enfin à améliorer l'entretien des voies et le confort des voyageurs en supprimant les joints de rail par la pose de longs rails sur des traverses de bois ou de béton. Quelques tronçons d'essai, avec rails soudés sur 600 à 900 mètres, sont déjà réalisés entre Genève et Lausanne, Bienne et Olten.

Tout en nous efforçant de rationaliser et de commercialiser nos bâtiments voyageurs en évitant toute dépense somptuaire, nous tendons surtout à augmenter la capacité des nœuds ferroviaires les plus importants soit en améliorant les installations existantes (Lucerne et Bâle), en déchargeant les gares voyageurs des installations marchandises (Lausanne, Genève, Olten) ou en remaniant complètement certaines gares lorsque le résultat ne peut pas être atteint autrement (Buchs, Chiasso, Berne, Zurich).

Peut-être vous intéressera-t-il d'apprendre que nos projets concernant Berne sont actuellement au point et que nous venons de commencer les expropriations. Si les problèmes routiers ne nous font pas perdre trop de temps et si les autorités intéressées consentent à faciliter le financement, les travaux pourraient commencer prochainement à un rythme qui démentirait la lenteur proverbiale des bernois.

M. Arno Krebs, Lucerne

le nouveau vice-président de la S.S.H.

C'est par acclamations que l'assemblée des délégués a confirmé la décision du Comité central qui entendait appeler à la vice-présidence de la S.S.H. M. *Arno Krebs,* président de notre très grande section de Lucerne. Avec lui, c'est un représentant des hôtels moyens et petits formant la grande majorité des établissements affiliés à notre Société qui accède à la plus haute charge honorifique qui puisse être confiée à un de nos membres.

M. Krebs, quoique jeune encore, puisqu'il est né en 1904, a une longue carrière hôtelière derrière lui. A 24 ans déjà il dirigeait l'Hôtel Littré à Paris, après avoir suivi toute la filière dans de grands établissements suisses et étrangers. C'est en 1932 qu'il reprit l'Hôtel Central à Lucerne, qui était déjà exploité par sa famille. M. Krebs s'est toujours intéressé aux questions professionnelles et touristiques et il s'est dévoué pour le développement de Lucerne qui connaît depuis la guerre un essor extraordinaire.

L'année dernière il présida avec la plus grande distinction le comité d'organisation du *Congrès général de l'association internationale de l'hôtellerie,* congrès qui fut un immense succès et qui a beaucoup contribué à renforcer au loin dans le monde la réputation de l'hôtellerie suisse.

Membre du Comité directeur et de la commission de règlementation des prix de la S.S.H., M. A. Krebs a participé à de nombreuses conférences économiques dans le cadre des commissions qui ont élaboré le rapport dit de Lucerne et dans les négociations avec les autorités et les associations professionnelles.

Représentant à la fois – étant donné la situation exceptionnelle de Lucerne – de l'Hôtellerie des villes et de l'hôtellerie saisonnière, M. Krebs était donc tout indiqué pour succéder à M. Lorenz Gredig.

Toujours plus vite

L'amélioration des horaires, notamment en trafic international, est l'objet de nos préoccupations constantes. Tout en cherchant à accélérer, sans les multiplier à l'excès, les grands trains internationaux avec voitures directes, les chemins de fer européens s'efforcent avant tout de créer des relations rapides et confortables entre les grandes capitales. En ce qui concerne notre pays, ont peut déjà citer les belles relations suivantes: Genève–Milan (5 h. ¼), Zurich–Milan (4 h. 50), Zurich–Stuttgart (4 h.), Genève–Lyon (2 h. ¼), Hambourg–Zurich (11 h.), Paris–Bâle (5 h. ½), Lausanne–Paris (5 h. ½), Paris–Berne par Delle (6 h. ¾), Genève–Zurich–Munich (9 h. ¾). Ces trains rapides internationaux intervilles sont très certainement appelés à se développer encore dans d'autres relations, par exemple entre Zurich et Paris, Bâle–Pays-Bas, Genève–Côte d'Azur et frontière espagnole. Ce développement sera certainement facilité par les prochaines électrifications et par la mise en service de rames automotrices ou de trains-blocs. Compte tenu des aléas des transports aériens, des transports terminaux qu'ils entraînent et de leur prix, les chemins de fer espèrent ainsi faire face à la concurrence grandissante de l'avion, du moins sur les distances moyennes et également sur des distances plus longues grâce aux trains de nuit.

En trafic intérieur, nos horaires sont déjà très favorables grâce notamment au développement des trains légers. Il s'agira tout au plus d'améliorer encore légèrement la marche et la composition de quelques trains et de chercher à accélérer certains trains omnibus et tramways par des navettes plus souples et déchargées de tâches accessoires. (A suivre)

Départs und Arrivés im Zentralvorstand

Die scheidenden...

In diesem Jahr mussten drei Mitglieder infolge Ablauf der sechsjährigen Amtsperiode aus dem Zentralvorstand ausscheiden, nämlich die Herren Vizepräsident *Lorenz Gredig*, Hotel Kronenhof, Pontresina, *A. Kienberger*, Hotel Drei Könige, Basel, und *E. Schärer*, Schinznach-Bad. Ferner schied gemäss einem Gentleman's Agreement zwischen den Sektionen Lugano und Locarno, Herr *A. Fanciola*, Hotel Esplanade, Locarno, aus, um einem Luganeser Kollegen Platz zu machen.

Von den scheidenden Zentralvorstandsmitgliedern sind die Verdienste des an der Delegiertenversammlung zum Ehrenmitglied ernannten Herrn *Lorenz Gredig*, der durch seine sichere und souveräne Art der Verhandlungsleitung in Bern einen denkbar würdigen und ehrenvollen Abschied genommen hat, der in den Annalen des SHV. für immer registriert bleiben wird, bereits in der letzten Ausgabe der Hotel-Revue erwähnt worden. Mit Herrn Lorenz Gredig ist einer der Wägsten und Besten, einer der mit angeborener Vornehmheit der Gesinnung schweizerische Hoteliertradition in reinster Form verkörpert, aus der Verbandsexekutive in Reih und Glied zurückgetreten. Zweifellos wird sein weiser Rat und seine Erfahrung noch oft vom SHV. anbegehrt werden.

Herr *A. Kienberger*, Hotel Drei Könige, Basel, gehörte stets zu den aktiven Mitgliedern des Zentralvorstandes, dessen Initiative und kluge Mitarbeit schmerzlich vermisst werden wird. Als Vertreter der Städtesektionen vertrat er diese stets mit grosser Sachkunde, bewies aber auch sehr grosses Verständnis für die Belange der Saisonhotellerie, mit der er herkunftsmässig eng verbunden ist.

Die Bäderhotellerie hatte in Herrn *E. Schärer*, Bad Schinznach, einen kompetenten und ihre Probleme genau kennenden Vertreter im Zentralvorstand, dessen Interventionen, wenn Fragen der Badekurorte und der Badehotellerie zur Diskussion standen, stets die gebührende Beachtung fanden.

Auch mit dem Vertreter des Kantons Tessin, Herrn *A. Fanciola*, scheidet ein sympathischer Kollege aus dem Zentralvorstand aus, der es verstanden hat, mit dem Charme seiner Persönlichkeit die Kollegen der Südschweiz und italienischer Zunge würdevoll zu repräsentieren.

...und die neuen Zentralvorstandsmitglieder

Von den vier neuen Zentralvorstandsmitgliedern, die an der Delegiertenversammlung in Bern gewählt wurden, brauchen wir eines eigentlich nicht mehr besonders vorzustellen,

F. Tissot, Leysin

Erst vor zwei Jahren schied er statutengemäss aus dem Zentralvorstand aus. Nach dem Tode von Herrn Hermann Schmid war ihm 1949 das Amt des Vizepräsidenten anvertraut worden, das er bis 1952 innehatte. Und nun, nachdem er seither, sei es als Mitglied wichtiger Delegationen, sei es in seiner Eigenschaft als Leiter unserer sozialen Kassen, der „Hotela" und der FAK, ständig als Gast an den Zentralvorstandssitzungen teilgenommen hatte, kehrt er ex officio wieder in den Zentralvorstand zurück, um hier seine Kraft und sein grosses Können und Wissen dem Verein voll zur Verfügung zu stellen. Erinnern wir daran, dass Herr Tissot Präsident der Association cantonale vaudoise des hôteliers und Gründungsmitglied der Vereinigung schweizerischer Klimakurorte sowie der Société des hôteliers de Leysin ist. Dem Office vaudois du tourisme gehört er als Mitglied des Geschäftsleitenden Ausschusses an. Er steht auch dem Verband privater Krankenanstalten des Kantons Waadt vor, der dem Waadtländer Hoteliervereln angeschlossen ist, bekleidet das Amt des Direktors der Société des établissements héliothérapiques de Leysin und betreibt die Grand Hotels von Vevey und Château-d'Oex. Seit bald zwei Jahren ist Herr Tissot Vizepräsident des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes. Als Mitglied des Grossen Rates des Kantons Waadt hat er es verstanden, die Interessen der Hotellerie und des Fremdenverkehrs wirkungsvoll zu vertreten. Vom Bundesrat ist er in die *beratende Kommission für die Durchführung des Landwirtschaftsgesetzes* als Vertreter der Hotellerie und der welschen Schweiz gewählt worden.

Die Aufzählung zeigt zur Genüge, dass es sich bei Herrn Tissot nicht nur um einen initiativen und tatkräftigen, sondern auch angesehenen Vertreter der Hotellerie handelt, der als Feind jeder Bürokratie das Vertrauen unserer Berufskollegen besitzt und unserem Verband unschätzbare Dienste zu leisten berufen sein wird.

R. Ed. Bezzola, Flims-Waldhaus

Als Nachfolger von Herrn *Lorenz Gredig* zieht als neuer Vertreter Graubündens Herr *R. Ed. Bezzola-Baur* in den Zentralvorstand ein.

Herr Bezzola wurde 1905 in Genua geboren, wo sein Vater seit Jahren ein Hotel leitete. 1906 siedelte die Familie Bezzola nach Flims über, um die Direktion des *Parkhotels Flims* zu übernehmen. Hier wuchs der junge Bezzola auf. Ins schulpflichtige Alter gekommen, besuchte er jeweils im Winter die Primarschule in Celerina, während er den Sommer in Flims verbrachte. Seine höhere Schulbildung vermittelte ihm das Realgymnasium in Bern, das er 1926 mit dem Maturitätszeugnis verliess. Der Hotelierberuf lag ihm offenbar im Blute. So absolvierte er hernach den Kochkurs an der Hotelfachschule in Lausanne-Cour. In den folgenden Jahren arbeitete er während verschiedener Saisons in führenden Hotels der Schweiz, Frankreichs, Italiens und Englands. Die Sommersaisons verbrachte er ab 1926 ständig in Flims, wo er im elterlichen Geschäft sämtliche Sparten des Hotelfaches durchlief und sich so gründliche Berufskenntnisse erwarb.

1931 heiratete er die Tochter des bekannten ETH.-Professors E. Baur, Fräulein Alice Baur, und übernahm dann in der Folge das väterliche Geschäft, das *Savoy-Hotel, Meran*. Während drei Winter hatte er die Direktion des Hotels *Castell* in Zuoz inne. Schon immer hatte er den Gedanken mit sich herumgetragen, Flims zu einem Winterkurort auszugestalten. Um die Voraussetzungen gründlich abzuklären, bestand er das Skilehrerexamen und begab sich im Winter nach Flims, wo er die Verhältnisse aus eigener Anschauung kennenlernen und studieren wollte. Hier ist in ihm die Überzeugung gereift, dass Flims auch als Winterkurort berechtigte Chancen habe.

Im Jahre 1935 übernahm er die Direktion des Park-Hotels Waldhaus, und ab 1942, nach dem Tode seines Vaters, die Generaldirektion der AG. *Kurhotels Waldhaus-Flims*, der die Häuser Parkhotel, Hotel Segnes und Hotel Bellavista gehören. Im Winter 1947/48 schritt er erstmals zur Eröffnung des Parkhotels für Wintergäste, und seither hat Flims auch als Wintersportplatz einen Namen. Wesentlich hat dazu beigetragen die Eröffnung der ersten Sesselbahn in der Schweiz, Flims–Foppa–Naraus, die wesentlich auf die Initiative von Herrn Bezzola zurückgeht. Seit Jahren wirkt er als Vizepräsident des Kurvereins Flims als aktiver Förderer der kurörtlichen Belange.

Schon vor dem Kriege gehörte Herr Ed. Bezzola dem Vorstand des *bündnerischen Hotelier-Vereins* an, der ihn im letzten Jahr zu seinem Präsidenten erkoren hat. Seit längerer Zeit ist er auch Vorstandsmitglied der regionalen Verkehrswerbeorganisation, des Verkehrsvereins für Graubünden.

Willy Keller, Direktor der Hotels Verenahof und Ochsen, Baden

Herr *Willy Keller*, geboren am 15. Januar 1911 in Thun, entstammt keiner Hoteliersfamilie. Aus eigenem Antrieb wandte er sich nach dem Besuch der Schulen (Progymnasium und Handelsschule) dem gastgewerblichen Berufe zu. Im Jahre 1928 begann er seine Laufbahn als Küchenvolontär mit anschliessender Kellnerlehre im Hotel Royal in Lausanne. Zur weiteren Ausbildung begab er sich nach England, wo er in den Hotels Mayfair und Carlton arbeitete. In die Schweiz zurückgekehrt, absolvierte er einen Küchen- und Sekretärkurs und bildete sich praktisch im Hotel Mirabeau in Lausanne aus. Mit 22 Jahren übernahm er die Stelle eines Oberkellners im neu eröffneten Hotel du Parc in Villars. Im Dolder Grand Hotel in Zürich hatte er Gelegenheit, sich mit der Réception gründlich vertraut zu machen. Es folgten Aufenthalte im Parkhotel Vitznau und im Suvrettahaus St. Moritz. Im Anschluss an die Tätigkeit in diesen Häusern verpflichtete sich Herr Keller nach England, wo er in den Brown's Hotels, Mayfair und Dorchester House tätig war und unter Herrn Anton Bon einen Gesamtüberblick über die Führung eines Hotels erhielt.

26jährig übernahm er seinen ersten Direktionsposten im Hotel Beau-Rivage in Lugano. Im Bestreben, die Wintersporthotellerie kennenzulernen, nahm er im Grand Hotel Vereina in Klosters die Stelle eines Chefs de réception und Aide-Direktors an. Der Weltkrieg vereitelte neue Pläne. 1945 begegnen wir Herrn Direktor Keller und seiner Frau in der Leitung des Hotels Kulm und Sonnenberg in Seelisberg und im Winter in derjenigen des Hotels National in Adelboden, in welchem, nachdem es während des Krieges einige Zeit durch Internierte besetzt war, unter der Leitung von Herrn Keller Instandstellungs- und Umarbeiten durchgeführt wurden. In den Jahren 1947 bis 1951 hatte er die Leitung des Grand Hotels Kurhaus Lenk i. S. inne, wo sich der initiative Hotelier mit der Leitung eines Badehotels vertraut machen konnte. Im Hotel wie in der therapeutischen Abteilung wurden unter ihm bedeutende Erneuerungen durchgeführt. Mit ganzer Kraft widmete er sich auch den kurörtlichen Belangen, sei es als Präsident des Hoteliers-Vereins Lenk, sei es als Vorstandsmitglied des Kurvereins Lenk. Insbesondere wirkte er tatkräftig und massgeblich mit an der Verwirklichung des Sesselbahnprojektes Lenk–Bettelberg und übernahm nach der Betriebseröffnung der Bahn die Betriebsleitung.

Im Jahre 1948 wurde Herr Keller von der Delegiertenversammlung des Verbandes Schweizer Badekurorte in den Vorstand dieses Verbandes gewählt. 1951 betraute ihn Herr X. Markwalder mit der Betriebsleitung für seine beiden Betriebe, Ochsen und Verenahof. Nach dem Tode des Besitzers wurde ihm und seiner ihn tatkräftig unterstützenden Frau die Leitung dieser bekannten Häuser übertragen.

Herr Keller verdankt Ansporn und Ermunterung zur Ergreifung der Hotelierlaufbahn massgeblich den Herren Ad. Haeberli vom Hotel Royal in Lausanne, Direktor G. H. Kraehenbuehl, Dolder Grand Hotel, und Anton Bon, Generalmanager des Dorchester House in London.

Conrad Kneschaurek, Hotel du Lac, Lugano

Als Benjamin zieht an Stelle von Herrn A. Fanciola, Locarno, der Luganeser Hotelier *C. Kneschaurek* in den Zentralvorstand ein. Er wurde 1914 in Mestre, wo sein Vater, nach 18jähriger Tätigkeit im Hotel Bauer und Grünewald in Venedig, das Hotel Zordan übernommen hatte, geboren. Im Mai 1915 mussten die Eltern als österreichische Staatsangehörige Italien verlassen. Sie wandten sich nach Lugano, wo sie im Paradiso ein Delikatessengeschäft eröffneten und hernach, im Jahre 1920, das seit längerer Zeit geschlossene *Hotel du Lac* übernahmen. 1922 trat die Familie Kneschaurek dem SHV. bei.

Herr C. Kneschaurek besuchte die Volksschulen und das Gymnasium in Lugano, ferner die Handelsschulen in Neuenburg und die Swiss Mercantile School in London. Nach Absolvierung der Wirtefachschule in Zürich bildete er sich praktisch im Hotel Metropole und im Hotel Ritz, Barcelona, weiter aus.

Infolge des plötzlichen Todes seines Vaters musste er im Jahre 1936 seinen Auslandaufenthalt unterbrechen, um gemeinsam mit seiner Mutter und seiner Schwester die Führung des väterlichen Geschäftes zu übernehmen. Seither widmet er sich ganz dem elterlichen Betrieb und dem von seinem Vater im Jahr 1928 erbauten öffentlichen, aber zum Geschäft gehörenden Strandbad.

Im Jahr 1940 vermählte er sich mit Fräulein Kappenberger vom Hotel Adler in Lugano, die nun ebenfalls im Geschäft mitarbeitet. Nach Erlangung der schweizerischen Staatsangehörigkeit leistete er während des Krieges im Territorialkommando Bellinzona Dienst. Im Jahr 1950 wurde Herr Kneschaurek in den *Vorstand der Sektion Lugano und Umgebung des SHV.* gewählt und bekleidet darin seit den letzten Wahlen das Amt des *Vizepräsidenten*. Seit 1952 ist er *Gemeinderat* von Paradiso und Vorstandsmitglied der Pro Paradiso. Ausserdem wirkt er seit längeren Jahren aktiv in den verschiedenen Komitees der Pro Lugano und Pro Paradiso mit, wo er sich eifrig mit den Problemen der Fremdenverkehrsförderung befasst.

R. Ed. Bezzola

W. Keller

C. Kneschaurek

Les nouveaux membres du Comité central

Donnons en français aussi quelques brèves indications sur les nouveaux membres du Comité central dont l'activité est relatée plus en détails dans les commentaires paraissant ci-dessus en allemand.

M. F. Tissot, Leysin

Point n'est besoin de présenter aux lecteurs de Suisse romande la personnalité de M. *F. Tissot*, président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers et de la Société des hôteliers de Leysin. M. Tissot, qui a déjà siégé au Comité central de la S.S.H. de 1946 à 1952 et qui a été vice-président de notre Société durant l'exercice 1951–1952, est surtout connu comme fondateur et président de nos institutions sociales, la caisse A.V.S. «Hotela» et la caisse d'allocations familiales de l'hôtellerie. Elles sont considérées comme des modèles du genre.

Le nouveau membre du Comité central connait à fond toutes les questions hôtelières puisqu'il est directeur général de la Société des établissements héliothérapiques de Leysin et qu'il exploite les Grands Hôtels de Vevey et de Château-d'Oex. M. Tissot s'est également employé à mettre en valeur nos stations climatiques et d'altitudes et à faire reconnaître en Suisse et à l'étranger la valeur de nos climats pour des séjours de vacance, de cure et de convalescence.

Député au Grand conseil vaudois et membre de la commission consultative pour l'application de la loi sur l'agriculture désignée par le Conseil fédéral, M. Tissot a toujours défendu avec l'énergie qu'on lui connaît les intérêts de l'hôtellerie romande et suisse.

M. R. Ed. Bezzola, Park-Hotel Waldhaus, Flims

M. *Edouard Bezzola-Baur* qui succède comme représentant du canton des Grisons à M. Lorenz Gredig, est né en 1905 à Gênes où son père exploitait un hôtel. C'est en 1906 que la famille Bezzola vint s'installer à Flims où elle repris le *Park-Hôtel* qui s'est acquis la renommée que l'on sait. M. Bezzola fit toute la carrière hôtelière en Suisse et à l'étranger avant d'assumer en 1935 la direction du *Park-Hôtel Waldhaus*.

Avant la guerre déjà, M. Bezzola faisait partie du comité de la Société des hôteliers du canton des Grisons qu'il préside depuis l'année dernière. On ne pouvait confier à personne plus qualifiée la sauvegarde des intérêts grisons, à notre Comité central.

M. Willy Keller, directeur de l'Hôtel Verenahof et Ochsen, Baden

Né en 1911 à Thoune, et sans être d'une famille d'hôteliers, M. Keller fit toute la carrière hôtelière dans les plus grands hôtels de Suisse et de l'étranger. A 26 ans il reprit la direction de l'hôtel *Beau-Rivage à Lugano*. Puis il fit des stages dans l'hôtellerie de sports d'hiver et dirigea plusieurs hôtels de diverses stations de notre pays. C'est à la Lenk, qu'il se familiarisa, en exploitant le *Grand Hôtel Kurhaus*, avec les problèmes des stations thermales et des hôtels de bain. En 1951, il fut appelé par M. X. Markwalder pour prendre la direction des hôtels *Verenahof et Ochsen à Baden*, direction qu'il continue à assumer avec son épouse depuis la mort du propriétaire.

M. Keller est depuis 1948 membre du comité de l'Association suisse des stations balnéaires et il sera donc le digne représentant des établissements des stations thermales.

M. Conrad Kneschaurek, Hôtel du Lac, Lugano

M. *C. Kneschaurek* est né en 1914 à Mestre où son père avait reprit l'hôtel Zordan. En mai 1915 ses parents quittèrent l'Italie et se fixèrent à *Lugano* où ils reprirent en 1920 l'*Hôtel du Lac* qui était demeuré longtemps fermé. C'est en 1922 que la famille Kneschaurek devint membre de la S.S.H.

Après des études commerciales, M. C. Kneschaurek suivit des cours professionnels et fit de nombreuses stages à l'étranger, stages qu'il dut interrompre en 1936, à la mort de son père, pour se consacrer à l'exploitation de l'entreprise familiale.

Depuis 1950 M. Kneschaurek est membre du comité de la section de Lugano dont il est le vice-président. Conseiller communal de Paradiso, le nouveau membre du Comité central connaît admirablement toutes les questions touristiques et hôtelières du Tessin.

Die Delegiertenversammlung der Familienausgleichskasse SHV.

Vorgängig der öffentlichen Delegiertenversammlung des SHV. fand um 9 Uhr im Hotel Bellevue-Palace die Delegiertenversammlung der Familienausgleichskasse SHV. statt. Der Vorsitzende, Herr *F. Tissot,* Präsident der sozialen Kassen des SHV., eröffnete in Gegenwart zahlreicher Mitglieder die Sitzung, entschuldigte die Abwesenheit unseres Zentralpräsidenten, Dr. Franz Seiler, und formulierte im Namen aller Mitglieder der Familienausgleichskasse die besten Wünsche für seine baldige Genesung.

Aus dem Bericht und der Rechnung, die den Mitgliedern rechtzeitig zugestellt worden sind, geht hervor, dass sich unsere Familienausgleichskasse normal entwickelt. Sie leistet unserem Berufsstand grosse Dienste und erfreut sich der Wertschätzung unseres Personals.

Die Kasse erzielte im Jahre 1953 einen *Einnahmenüberschuss* von Fr. 57 581.84, der dem Kapitalkonto überwiesen wurde. Die Rückstellungen in der Höhe von Fr. 45 000.– für den jährlichen Pauschalbeitrag an die PAHO und von Fr. 20 000.– für die Überkompensation im Kanton Luzern wurden der Rechnung belastet. Das Ergebnis des Jahres 1953 darf als sehr zufriedenstellend bezeichnet werden. Es ist aber vorwiegend der guten allgemeinen Konjunktur zuzuschreiben, die sich für die Hotellerie in einer Erhöhung der Zahl der Übernachtungen, der Arbeitnehmer sowie der Lohnsumme auswirkt. Obschon Mitglieder in gewissen Kantonen nicht mit unserer Kasse abrechnen, erreicht die *Lohnsumme* für die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins den Betrag von 131 672 406 Franken.

Die Beiträge und die ausbezahlten Kinderzulagen sind in den letzten Jahren weiter gestiegen. Wenn die Zunahme der Beiträge sich in normalen Bahnen bewegt, so scheinen sich anderseits die Kinderzulagen zu stabilisieren; wie aus den nachstehenden Zahlen hervorgeht, lassen die Totalsummen der Beiträge auf sehr beachtliche Leistungen schliessen.

Jahr	*Beiträge*
1947	448 424.63
1949	574 398.62
1951	569 247.99
1953	665 718.43
Total	Fr. 4 222 463.87

Bei der Beurteilung des Ergebnisses muss berücksichtigt werden, dass ein grosser Teil unserer ausländischen Angestellten keine Kinderzulagen bezieht.

Müsste man die Familienzulagen auch für die im Ausland wohnhaften Kinder entrichten oder nähme das einheimische Personal wieder in verstärktem Masse die Arbeitsplätze ausländischer Angestellter ein, dann wären die Ergebnisse unserer Familienausgleichskasse zweifellos weniger günstig. Wir müssten wahrscheinlich sogar auf die Reserven zurückgreifen oder eine Erhöhung der Beiträge ins Auge fassen.

Die Rechnung ist durch das Treuhandbüro «Lemano» geprüft worden, welches in den Schlussfolgerungen seines Berichtes das Ergebnis als recht befriedigend erklärt und feststellt, dass die Buchhaltung einwandfrei geführt und die Kasse ausgezeichnet verwaltet ist. Der Bericht der Rechnungsrevisoren, der Herren *J. Meyer,* Davos, und *S. de Lavallaz,* Arolla, spricht sich im gleichen Sinn aus.

Der *Bericht,* die *Rechnung* und das *Budget* werden von der Delegiertenversammlung einstimmig *genehmigt.*

Präsident Tissot benützt die Gelegenheit, um dem Kassenleiter, Herrn *Pête,* und all seinen Mitgliedern für die hingebungsvolle und gewissenhafte Arbeit, die sie geleistet haben, und für den guten Geist, der das Personal der Kasse beseelt, zu danken. Gleichfalls dankt er auch Herrn *Budliger,* dem Sekretär des SHV., der den Leitern der Kasse seine wertvolle Hilfe zur Verfügung stellt.

Gemäss den statutarischen Bestimmungen muss ein Drittel der Vorstandsmitglieder neu bestellt werden. Die Mandate der Herren H. Bossi, Hotel Krone, Solothurn, und W. Cereda, Hotel Walter in Lugano, sind abgelaufen. Beide Mitglieder sind jedoch wieder wählbar und aus der Versammlung wird ihre Wiederwahl vorgeschlagen. Da jedoch Herr *Halder,* Arosa, Herrn *E. Streiff,* Arosa, vorschlägt, muss abgestimmt werden. In offener Wahl erhalten die beiden bisherigen Komiteemitglieder, die Herren *Bossi* und *Cereda,* die höchsten Stimmenzahlen und sind somit wieder gewählt. Herr *E. Streiff,* Arosa, wird einstimmig als Rechnungsrevisor-Suppleant der FAK. gewählt.

Nachdem in der Diskussion das Wort nicht anbegehrt wird, erklärt der Präsident die Sitzung geschlossen, nicht ohne zuvor den Delegierten und freien Teilnehmern für das Interesse, das sie der Kasse entgegengebracht haben, zu danken.

†

Todes-Anzeige

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

alt Hotelier

Emil Durrer

in seinem 74. Lebensjahr, nach kurzem Leiden von den Seinen geschieden ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

A propos des critiques du «Time and Tide» à l'égard de l'hôtellerie

La presse suisse a accordé, à nos yeux, une bien trop large hospitalité à des critiques publiées dans le «Time and Tide» par un collaborateur de ce journal qui rentrait de Genève. Certes l'hôtellerie suisse sait qu'elle n'est point parfaite et qu'il y a bien des conseils et des suggestions dont elle pourrait tirer profit pour rester à la hauteur et s'adapter de plus en plus aux habitudes de sa clientèle internationale. Il ne s'agit donc point de protester contre des critiques justifiées, mais nous nous élevons contre le bruit qui est fait autour de remarques insignifiantes et qui généralisées – ce qui ne va pas sans amplification comme toute nouvelle qui passe de bouche en bouche – font beaucoup de tort à notre industrie.

Nous sommes heureux de reproduire ci-dessous la judicieuse réponse que M. *Louis Niess,* président de la Société des hôteliers de Vevey, vient d'envoyer à quelques journaux qui avaient, imprudemment peut-être, mis par trop en évidence des critiques qui font davantage preuve du manque d'adaptation d'une clientèle qui aime à voyager que de l'empâtement de l'hôtellerie suisse. (*Réd.*)

En effet, il me semble que les critiques énoncées par le journaliste britannique dont vous faites mention, à l'égard de l'hôtellerie suisse tombent à faux. Le collaborateur du «Time and Tide» se plaint de ne pas avoir, comme dans les établissements de son pays, le thé l'après-midi. Mais le principal attrait des voyages ne consiste-t-il pas à trouver ailleurs autre chose que ce que l'on a à la maison? Il faut savoir apprécier ce que l'on vous offre à l'étranger. Il ne nous viendrait pas à l'idée, à nous Suisses, de demander une fondue, une raclette, le plat bernois et les rösti en Angleterre; en revanche, nous apprécions au bout de quelques jours, le petit déjeuner très substantiel anglais que réclame le climat, et qui est aussi fonction de l'horaire de travail dans l'industrie et le commerce. Si le petit déjeuner servi dans beaucoup de pays est moins copieux qu'en Angleterre, le repas de midi est considéré comme repas principal. Nous ne nous formalisons pas lorsque nous sommes en Angleterre si le menu du «Lunch» comporte presque journellement le mouton et les légumes, choux et épinards (green) en particulier, cuits à l'eau. Cela, bien entendu, à l'exception des grands hôtels de premier rang où l'on peut obtenir à la carte ce que l'on désire.

Si le correspondant du «Time and Tide» désirait prendre le thé l'après-midi, il lui était facile de l'obtenir. L'hôtellerie suisse a fait l'expérience du «tout compris» qui inclut également le thé de l'après-midi. Elle a fait certaines expériences défavorables en ce sens que très souvent la clientèle désire avoir sa liberté et prendre le thé dans les tea-rooms, et demande alors qu'on lui en déduise le prix sur celui de la pension. Le moyen le plus simple tant pour le client que pour l'hôtelier est de compter à part ces petits suppléments.

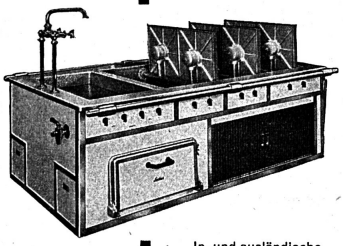
Le même principe est valable pour les bains. L'hôte qui veut prendre son bain tous les jours demande en général un logement adéquat et paye en conséquence. Celui qui n'utilise que de temps à autre la chambre de bains ne pourrait être traité différemment et doit lui aussi payer sa part de frais de chauffage de l'eau, de lingerie, d'amortissement des installations, etc. L'Angleterre, dans ce domaine, pourrait-elle faire autrement et offrir gratuitement certains avantages à ses hôtes? On aurait quelque peine à nous le faire croire, car les prix des hôtels en Angleterre tiennent très largement compte de ces suppléments. Les prix des hôtels anglais sont beaucoup plus élevés que ceux de nos maisons.

L'hôtellerie suisse a de tout temps cherché à s'adapter aux exigences de la clientèle, et cela dans la mesure du possible. Cependant il est impossible de l'adapter entièrement aux désirs de chaque nationalité. Qu'adviendrait-il, je vous le demande, si chaque étranger exigeait de trouver partout où il voyage, le genre de confort auquel il est habitué, la cuisine qu'il estime être la meilleure car c'est la sienne, les heures des repas fixées selon les habitudes dans son pays (en Italie, en Espagne, on se met à table à 22 h. pour le souper, ailleurs encore plus tard). Cela ne serait possible que dans de très grands établissements et les frais que cela entraînerait seraient tels que les prix de pension devraient être probablement doublés. Cela est donc une impossibilité chez nous et nous considérons qu'il est naturel qu'en voyage il faille s'adapter aux usages locaux, lesquels sont souvent un attrait pour le voyageur. Outre-Manche comme chez nous, la clientèle est soumise à une commune mesure. Seule le mode de perception diffère. Est-il réellement critiquable en Suisse? Notre vieille expérience de l'hôtellerie nous permet d'en douter.

L. Niess

Eine umwälzende Neuerung:
Der elektrische Locher-Grossküchenherd

Mit aufkippbaren Platten und darunterliegender Spülmulde mit Ablauf.
Das Reinigungsproblem auf idealste Weise gelöst!
Das Aufkippen kann in einfachster Weise vom Personal selbst besorgt werden. Ein kostspieliges Reinigen durch Spezialisten nicht mehr notwendig.



In- und ausländische Patente angemeldet.

Oskar Locher
elektr. Heizungen
Baurstrasse 14
Zürich 8

Locher

Silber pflege mit Argentyl

denn für die Pflege des kostbaren Silbers ist nur das Beste gut genug

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

Erfahrene Spezialisten zeigen praktisch, wie Sie grössten Nutzen aus der Anwendung von ARGENTYL ziehen können.

Hotels Restaurants
Kauf, Verkauf und Pacht vermittelt
G. FRUTIG, BERN
Hotel-Immobilien – Spitalgasse 32 – Tel. (031) 35302

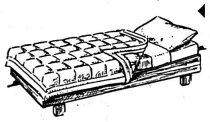
Kochlehrstelle
oder Stelle als
Aide de cuisine
nach Rekrutenschule sucht gelernter Confiseur-Patissier in erstkl. Hotel oder grösseren Betrieb. Deutsch, franz. und etwas ital. sprechend. Offerten unter Chiffre K L 2244 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel
Jahresbetrieb
Zentralschweiz
50 Betten, mod. Restaurant, zu verkaufen.
Kaufpreis 380000 Fr.
Offerten unter Chiffre D 37866 Lz an Publicitas Luzern.

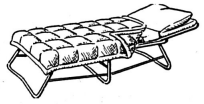
Vorteilhafte Gastbetten

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.

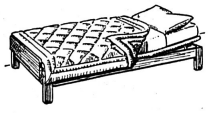
Bitte wählen Sie:



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



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



Mod. CONFORT, die perfekte Ottomane mit verstellbarem Fuß- u. Kopfteil, mit der dauerhaften **Sanitas-Matratze** mit Permanentschoner, 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 Ergänzungsstücke für Hotels und Pensionen!

Bei grösseren Bezügen Mengen-Rabatte.

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

Möbel Pfister A.G.
DAS FÜHRENDE EINRICHTUNGSHAUS DER SCHWEIZ

Basel: Greifengasse 2; **Zürich:** Walcheplatz; **Bern:** Schanzenstrasse 1; **St. Gallen:** Blumenbergplatz; **Lausanne:** Montchoisi 12; **Suhr** b/Aarau.

Von HEINZ auch die feine Worcester Sauce

Unerreichte Qualitäts-Produkte

Vertrieb für die Schweiz
JEAN HAECKY IMPORTATION S.A. BASEL

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

Indisches Restaurant, Hospes
Kauft das indische Kochbuch (Fr. 10.–) und die Pulver Musale/Musala für den Tee.
Adresse nach der Hospes: Mr. Musale, Versoix-Genève.

Zu verkaufen
Bodenreinigungs- und Blochmaschine „Junior"
Marke «Suter-Strickler, Horgen». Mit eingebautem Elektromotor für Einphasenwechselstrom 220 Volt. In neuwertigem Zustand. — Günstiger Preis. J. Zollinger, Horgen, Tel. (051) 92 46 77.

Paris veranstaltet eine «Quinzaine des Vins de Bordeaux»

Auch in diesem Juni hat die «Union Nationale des Restaurateurs» wiederum, zusammen mit den Verbänden der Weinbergbesitzer und des Grosshandels der gesegneten Gegend von Bordeaux eine Pariser Werbe «Quinzaine» für Bordeaux-Weine veranstaltet. In diesen 14 Tagen haben demenstprechend alle bekannten Pariser Restaurants Menus zusammengestellt, zu denen man ausschliesslich weissen oder roten Bordeaux servierte. In der umfangreichen Liste der Teilnehmer an diesem Werbefeldzug für Frankreichs weltberühmte «Grands Crus Bordelais» fanden wir u. a. die Restaurants der Hotels Ritz, Plaza Athénée, Crillon, George V und das Grand Hôtel, von grossen Brasserien, die «Lorraine» an der Place des Terbes, die «Taverne du Nègre», am Bd. St-Denis, die «Taverne de Paris» und die Brasserie Tourtel (Place de la République), die Brasserie Bofinger an der Bastille, Mollard (Gare St-Lazare) und Weppler (Place Clichy). Unter den grossen Bahnhofbuffets zählen wir die der Gare de l'Est, Gare de Lyon und Gare d'Austerlitz auf, während von den bekannten Fremdengaststätten zwischen Madeleine und Concorde vor allem «chez Maxims», so dann aber auch Weber, und das altehrwürdige Restaurant Lucas-Carlton zu nennen sind.

In der Nähe der Etoile und des Rond-Point sind der für seine Regionalmenus berühmte «Taillevent», das «Berkeley», die «Crémaillère», «Fouquets», das renovierte Lasserre und – in den Grünanlagen der Champs Elysées – Ledoyen und Laurent zu erwähnen.

In der Innerstadt wetteiferten in diesen 14 Tagen: Café de la Paix, Café de Madrid, Orouant, das bekannteste Börsenlokal Le Caneton, die 50 Jahre alte Gaststätte von Poccardi, der Grand Vefour in der Rue du Beaujolais (hinter dem Palais Royal) usw. Im kulinarisch hochgeschätzten Quartier St-Michel das Restaurant Dreher, sodann der Hauptstadt teuerstes Luxusrestaurant La Tour d'Argent, Rouziers, Rôtisserie Periguordine und unseres auch in Basel bestbekannten Kollegen Topolinski literarisch-diplomatisches Restaurant Lapérouse (Quai des Grands Augustins). Im gastronomisch ebenfalls nicht zu unterschätzenden Stadtviertel rund um die Gare de l'Est endlich finden wir in diesem Wettbewerb um die guten Bordeaux-Weine: den Ecu de France und Julien François, des Verbandspräsidenten Restaurant Nicolas, als Antipoden im Westen schliesslich Pavillon d'Armenonville und Croix-Catelan im Bois sowie die Prunierfiliale in der Avenue Victor Hugo.

Dem Stammetablissement Prunier in der Rue Duphot fiel die Ehre zu, das offizielle Eröffnungsdiner zu dieser «Quinzaine» zu veranstalten. Direktor Parnagot, sein Chef und seine Sommeliers taten ihr Bestes. Um unseren Lesern einen Begriff von der subtilen Kunst zu geben, mit der man eine ausgesuchte Speisenfolge ausschliesslich mit Bordeaux-Weinen zu «vermählen» vermag, geben wir nachstehend das Menu wieder:

MENU

La Ballottine de Canard
Château Carbonnieux, Graves 1948

*

Le Homard au Champagne
Riz Créole
Château Filhot, Sauternes 1948

*

La Selle de Prés salés aux Primeurs
Château Balestard La Tonnelle, Saint-Emilion 1947

*

Le Plateau de Fromages
Château Lynch Bages, Pauillac 1943

*

Les Fraises Melba
Les Friandises
Château Climens, Barsac 1949

*

Le Café – Les Liqueurs

*

Die Begrüssungsansprachen hielten Baron Le Roy (Bordeaux) und Präsident François (Paris).

Dr. *W. Bg.*

Un arrêt important pour les hôteliers neuchâtelois et pour les autres

La cour de cassation pénale du canton de Neuchâtel a rendu récemment un arrêt important concernant la fermeture des établissements et la question, souvent discutée, de savoir *s'il est permis de servir des hôtes de l'hôtel après la fermeture dans les locaux publics*. On sait que dans certains cantons, on exige que les locaux publics soient fermés à l'heure de police, même pour les clients de l'hôtel qui ne peuvent être servis, à la rigueur, que dans leurs chambres. La décision de la Cour neuchâteloise et les considérants qui l'accompagnent sont de nature à faire *reviser l'interprétation restrictive qui est de règle dans certains endroits*. Espérons que dans d'autres cantons aussi on estimera que la loi cantonale présente une lacune à cet égard et qu'il convient de la combler. Voici le compte rendu donné par la «Feuille d'avis de Neuchâtel» des faits incriminés, de la sanction du tribunal de police et des raisons pour lesquelles ce jugement a été cassé:

Un jugement du tribunal de police de Neuchâtel avait condamné Mme A. S., propriétaire d'un hôtel de Chaumont, à fr. 40.– d'amende pour infraction à la loi sur la police des établissements publics, à la loi cantonale sur la vente de boissons alcooliques et au règlement communal de police.

Voici les faits: dans la nuit du 18 au 19 février dernier, un rapport de police fut dressé contre Mme A. S., car cinq consommateurs, qui avaient d'ailleurs rempli des fiches d'hôtes, se trouvaient encore dans son auberge à 2 h. 40 du matin. Mme S. recourait contre le jugement qui la condamnait en posant la question de savoir si l'heure de fermeture devait être respectée à l'égard de clients qui avaient retenu des chambres. Les aubergistes, disait-elle, ont le devoir de recueillir en tout temps des voyageurs et de leur servir à boire ou à manger. Si le législateur a limité l'heure de fermeture pour les établissements publics, c'est afin de réduire le tapage et le scandale que risqueraient de causer les consommateurs en regagnant leur domicile. Par contre, les clients qui logent dans l'hôtel même ne troublent nullement la tranquillité publique.

On ne peut, par ailleurs, demander d'un aubergiste qu'il oblige ses hôtes à se retirer dans leurs chambres à l'heure de police, comme il doit exiger le départ des autres consommateurs. La loi cantonale présente donc une lacune à cet égard, et il convient de la combler.

La Cour a fait siennes ses conclusions et a cassé le jugement, sans renvoi, mettant les frais à la charge de l'Etat.

Rénovation d'hôtels en Suisse

Les milieux touristiques suisses déploient des efforts constants pour stimuler et encourager la rénovation d'hôtels dans les stations de montagne, ce qui présente souvent de grandes difficultés en raison de la brièveté des saisons d'été et d'hiver.

Nous apprenons avec plaisir que la *Société du Grand Hôtel de Château-d'Oex* vient de terminer les travaux de rénovation de ce bel établissement des Alpes vaudoises, ce qui redonnera certainement un attrait nouveau à cette coquette station de «l'Oberland» du Léman. L'exploitation du Grand Hôtel de Château d'Oex a été reprise par M. *F. Tissot*, qui en assumera la direction générale en même temps que celle du *Grand Hôtel de Vevey*, aux destinées duquel il préside depuis l'année dernière avec un succès croissant.

L'équipement touristique de Château d'Oex va être complété par l'installation d'un nouveau téléphérique qui reliera directement le centre de la station à la Montagne de la Braye, qui attire les amateurs de flore alpine en été, et offre des champs de ski magnifiques jusqu'au premier printemps.

Les nombreux touristes qui affectionnent les stations de Gstaad et de Château d'Oex, si proches l'une de l'autre, et reliées par le chemin de fer de Montreux–Oberland bernois, seront heureux de ces possibilités nouvelles.

†

A nos Sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

Monsieur

Arthur Donnet

Propriétaire de l'Hôtel Bellevue à Morgins

décédé à Morgins, après une longue maladie, à l'âge de 62 ans.

Nous vous prions de conserver le meilleur souvenir de ce fidèle membre depuis plusieurs années.

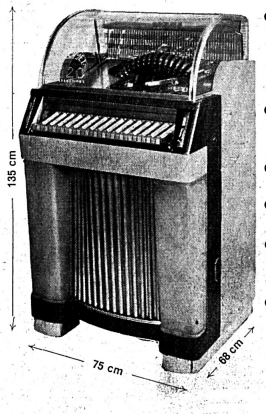
Au nom du Comité central

Le président central:

Dr Franz Seiler

ROCK-OLA - Musikautomat

Das neue Modell „COMET 120" erfüllt alle Wünsche:



- Grosse Leistung: **120** Musikstücke zur Auswahl (1 = 20 Cts., 3 = 50 Cts., 6 = 1 Fr.)
- Geringer Platzbedarf: (nur 135 × 75 × 68 cm)
- Gediegenes Aussehen
- Grösste Zuverlässigkeit
- Unübertroffene Tonqualität mit Supermatic-Tonsystem
- Perfekte Einrichtung: Fernregulierung des Tones (z. B. vom Buffet aus) Fernbedienung durch Wahlkästchen und Lautsprecher in Nebenräumen.

ROCK-OLA
Generalvertretung für die Schweiz
NOVOMAT AG.
BASEL, Dornacherstrasse 161
Tel. (061) 34 32 85

Günstige Teilzahlungsbedingungen (Raten kleiner als Einnahmen).

Probemonat ohne Verpflichtung.

Wichtig: Zuverlässiger Service und Schallplattendienst durch erfahrenes Fachpersonal.

Ausschneiden und einsenden an NOVOMAT AG., BASEL, Dornacherstr. 161
* Nichtpassendes streichen

Ich interessiere mich für * Kauf / Probemonat / eines ROCK-OLA-Musikautomaten.
Ich wünsche * Offerte / Vertreterbesuch.

NAME: .....

ADRESSE: .....

Unbeständiges oder schlechtes Wetter, und trotzdem Glace...?

Ja! Aber dann muß sie besonders zart, sämig und luftig sein, dadurch wirkt sie weniger kältend. Eine solche Glace wird auch gerne an Regentagen gegessen.
Wie erreicht man dies? Ganz einfach, indem man der Glacekomposition etwas «FRIG» beifügt. Versuchen Sie es einmal.

frig ist erhältlich als neutral, oder mit den Aromen Vanille, Chocolat und Mokka bei

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

20% weniger Kaffeepulver.. und doch ein kräftiger, satzfreier Kaffee!

Das ganze Geheimnis der Kaffee-Ersparnis liegt im fast mehlfeinen Ausmahlen. Mehlfein gemahlener Kaffee läßt sich aber nur im Melitta-Porzellanfilter, mit Melitta-Filterpapier, zubereiten. Schon wegen der Kaffee-Ersparnis lohnt sich das Melitta-Filtern
Melitta hilft Ihnen aber noch ungleich mehr: Sie machen sich unabhängiger

- in Stoßzeiten
- wenn einmal die Maschine spuken sollte
- wenn sich ihre Inbetriebnahme in toten Zeiten, für frühe und späte Gäste, nicht lohnt.

Mit dem Melitta-Schnellfilter in Reserve — nie in Verlegenheit!

Lieferung durch Fachgeschäfte. Prospekte und Auskünfte auch über den immer mehr aufkommenden Melitta-Tassenfilter zur tassenfrischen Kaffee-Zubereitung jederzeit durch die

Melitta

Melitta A.G. Zürich 1/24 Tel. 051 34 47 77

Aber gewiss
... nur bei Inserenten kaufen

Inventar-Ausschreibung

HOSPES-HALLE

Restaurateure:
Gebr. König u. W. Hunziker, Tel. (031) 81010

Wir haben noch nachstehende Posten zu stark reduzierten Preisen abzugeben:

Restaurations-Stühle, Ia Qualität
Klapptische, gestrichen, 70 × 2,50 cm
Restaurations-Tische mit Gussfüssen, Hartholz, 150 × 80 cm
Blumenkisten, 40 cm, 60 cm, 1 m (Eternit)
Blumenkorpusse
Tischtücher, neu, 3 × 1,25 m, farbig
Service-Plateaux, Glaswaren
Kaffeetassen, braun, 2 Grössen
Plastic-Tischtücher, gebraucht und neu
Diverse Kaffeemaschinen
Friture-Apparate und Wandlampen
Billet-Apparate
Cocos-Läufer usw.

Alle Artikel können bei uns unverbindlich jederzeit besichtigt werden.
Auf sämtlichen Artikeln vorteilhafte Preisreduktionen.

Lerne
Englisch
in London

an den **London Schools of English**, 20/21, Princes Street, Hanover Square, London W1. Spezialkurse für jeden Zweck das ganze Jahr. Für Unterkunft kann gesorgt werden.

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

Aufschnittmaschinen Occasionen

THEO KNEUBÜHLER + CO

Obergrundstr. 36
LUZERN

Zu verkaufen:

Doppeltelephonkabine
Glaswand mit Pendeltüre
Birke hell, 5 × 2,7 m
10 Polsterstühle
Tischwäsche
Registrierkasse
9 Services, 18 Sparten
Neonlichtreklame «Tea-Room»

Sich zu melden bei J. Dublin, Schützengasse 19, **Zürich 1,** Telephon 27 34 67.

BOUCHONS Schlittler

Capsules pour bouteilles
Maschines de cave
E. & H. Schlittler Frères
Naefels/Gl.
Téléphone (058) 4 41 50

«HOSPES»
Zu günstigem Preis zu verkaufen:

Hors-d'œuvres-Wagen
für 18 Schalen
fahrbare Verkaufsvitrine
für Patisserie etc., mit Kühleinrichtung

Zu besichtigen im Internationalen Restaurant Hospes Bern. — W. A. Barth, Hotelbedarf, Seestr. 2, **Zürich.** Telephon (051) 23 93 11.

KaTeeKa

Kaffee, Tee und Kakao
in bewährter Qualität. – An unserem Stand Nr. 641, Halle 6 A, in der HOSPES.
Beratungsdienst und Degustation

ZÜRICH
Quellenstrasse 25, Telephon (051) 42 31 31

BASEL
Wegastrasse 4, Telephon (061) 38 64 64

Dans le cadre de la semaine de la Rose à Genève

Le Prince de Hombourg

Le drame de Heinrich von Kleist n'avait pas revu la scène jusqu'au jour où Jean Vilar décida de le monter pour le Festival d'Avignon.

C'est après la paix de Tilsit, au moment où Napoléon retire ses armées de Prusse que Kleist, qui a eu une existence agitée, rentre à Berlin et écrit ce drame dédié à la gloire de la dynastie royale prussienne, le *Prince de Hombourg*. Mais qui comprendra Kleist ?

Parce qu'il a prêté à son héros un moment de défaillance, la cour ne veut voir dans cet ouvrage qu'une insulte, et la représentation et la publication de l'œuvre sont interdites en Prusse. Il aura donc fallu la conjonction Jean Vilar – T.N.P. – Gérard Philippe, pour que l'œuvre paraisse enfin et atteigne d'emblée à l'audience européenne. Car il est indéniable que l'œuvre de Heinrich von Kleist a été admirablement servie d'avoir attiré sur elle l'attention de l'élève de Dullin.

Le *Prince de Hombourg* sera donc donné sur la scène du Théâtre de verdure de La Grange les 17–18 et 19 juin à 21 heures, dans la traduction qu'en a donnée Jean Curtis. La mise en scène sera de Jean Vilar, re-créateur de l'œuvre, qui tiendra en plus le rôle de l'*Electeur*. Gérard Philippe incarnera le *Prince*, et les acteurs porteront les très beaux costumes que le peintre Léon Gischia, le décorateur de Jean Vilar, a spécialement conçus pour ce drame. Dire que la venue du T.N.P. à Genève est un événement, les soirées qui lui sont consacrées par la «Semaine de la Rose» le prouveront surabondamment.

KLEINE CHRONIK

Plus d'un million de visiteurs à l'HOSPES

Tout a une fin, même les choses les plus belles, et l'HOSPES de Berne n'échappe point à cette règle. Cette grande exposition de l'art culinaire international fermera ses portes, irrévocablement, le 21 juin. Aussi n'y a-t-il plus de temps à perdre et tous ceux qui n'ont pas encore fait le voyage (billet de simple course valable pour l'aller et le retour) doivent-ils se dépêcher de prendre le chemin de Berne, car les jours, on le sait, passent rapidement. Jusqu'à ce jour l'HOSPES a éeé visitée par *plus d'un million de personnes*, chiffre remarquable et éloquent, qui démontre, on ne peut mieux, la valeur de l'HOSPES, l'intérêt qu'elle a suscité dans tous les milieux et son caractère vraiment cosmopolite.

Christian Rubi, Nationalrat

Infolge Rücktritts von Fritz Meyer als Mitglied des Nationalrates wurde vom Regierungsrat des Kantons Bern an dessen Stelle von der Liste der sozialdemokratischen Partei Herr *Christian Rubi*, Wengen, technischer Leiter des Schweizerischen Skischulverbandes, als gewählt erklärt. Wir freuen uns, dass ein Oberländer, der sich um die Förderung des schweizerischen Tourismus hohe Verdienste erworben hat, Mitglied der eidgenössischen Legislative wird, und gratulieren ihm zu seinem Einzug in die oberste Behörde unseres Landes.

TOTENTAFEL

Frau Seline Wüst-Mottiez †

Soeben erhalten wir die schmerzliche Nachricht, dass nach längerem Leiden im Alter von 66½ Jahren Frau *Seline Wüst-Mottiez*, alt Hotelière zum *Hirschen* in *Sursee*, in die ewige Heimat abberufen wurde. Ihrem Gatten und ihrem Sohne, welch letzterer heute das Hotel Hirschen führt, entbieten wir unser aufrichtiges Beileid. Ein Lebensbild der Verstorbenen wird in nächster Nummer folgen.

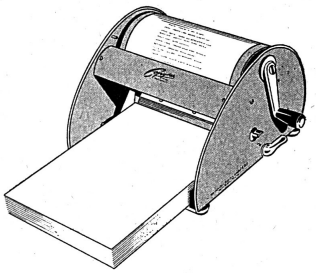
Jetzt Felchenzeit!

In unseren Schweizer Seen haben die üblichen grössern Fischfänge, namentlich von *Felchen*, eingesetzt. Leider lässt der Absatz zu wünschen übrig, so dass unsere Berufsfischer sich Fangkontingentierungen und sogar zeitweise gänzlicher Einstellung der Fänge unterziehen müssen, wodurch sie unvermeidlicherweise in eine Notlage geraten. Wer jetzt in vermehrtem Mass Schweizer Süsswasserfische den Gästen auf der *Speisekarte* anbietet, hilft mit, unserem einheimischen Fischereigewerbe einen bescheidenen Verdienst zu sichern.

SAISONERÖFFNUNGEN

Lenzerheide: Grand Hotel Schweizerhof, 19. Juni.
Zermatt: Seilers Hotel Victoria, 19. Juni.
Seilers Hotel Monte Rosa, 19. Juni.
Seilers Confiserie, 19. Juni.
Seilers Hotel Riffelalp, 2300 m, 26. Juni.
Seilers Hotel Schwarzsee, 2600 m, 24. Juni.

COPYREX
der Welt vorteilhaftester Rotations-Menu-Umdrucker
nur Fr. 220.–



druckt ohne Farbe und Matrizen vom Original in 6 Farben in einem Arbeitsgang Formulare aller Art vom kleinsten Format bis 30×20 cm
SCHNELL SAUBER SPARSAM
Prospekte oder 8 Tage Probe — Kleine Kaufraten
Generalvertretung:
Eugen Keller & Co., Bern
Monbijoustrasse 22 Telephon (031) 2 34 91
Büromaschinen seit 1912

Repasseuse
«Schulthess», 1 mètre neuve avec garantie à vendre d'occasion, Fr. 2000.–. — S'adresser à J. Jomini, 3 Rue de Guimps, Yverdon, Tél.(024) 23610.

Wir führen auf Lager:
Kassa-Quittungshefte
U. B. Koch's Erben, Chur
VORMALS KOCH & UTINGER
Hotelausstattungen • Buchdruckerei

Liquidation
Restaurationsbetrieb
an der Hospes Bern
Kippkessel «Therma», elektrisch, 50 l
Kippkessel Gas, 80 l
Brat- und Backofen Gas, 6 Backrohre
Wärmeschrank Gas
Spültrog rostfreier Stahl, 2 Becken
Spültrog rostfreier Stahl, 1 Becken
Diverse Beleuchtungskörper
Ladenkorpus für Konditorei
Geranien, Wirtschaftsmobiliar
Gestelle
und vieles andere mehr.
Sich melden beim Alkoholfreien Restaurant-Küchlwirtschaft in der Hospes, Tel. 81008.
Besichtigung während der Ausstellung oder am 22. und 23. Juni.

Gesucht zu sofortigem Eintritt
Saucier
Nachtportier sprachenkundig
Etagenportier
Hotel La Margna, St. Moritz.

Vertretungen in Basel, Bellinzona, Bern, Colombier/Ne, Genf, Kesswil, Lausanne, Luzern, St. Gallen, Sitten und Zürich (siehe Telephon-Verzeichnis unter FRIGIDAIRE)
HOSPES - STAND 231 - HALLE 2b

Gesucht
für Sommersaison folgendes qualifiziertes Personal:
Chef de partie-Entremetier
Commis de rang
Saaltochter
Telephonist
Zimmermädchen
Glätterin per sofort
Barlehrtochter
Eintritt Anfang Juli oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen erbeten an Grand Hotel Schweizerhof, Lenzerheide.

Gesucht
per sofort für Sommersaison
Alleinkoch-Küchenchef
Eilofferten an Parkhotel, Lenzerheide, Telephon (081) 42119.

Gesucht
in Jahresstelle
Buffettochter-Buffetdame
Office-Haus- und Küchenmädchen
Eintritt nach Vereinbarung. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Bahnhofbuffet Solothurn HB., Postfach 899.

Gesucht
zu sofortigem Eintritt:
Chef de partie-Tournant
Chef de rang
Restaurationstochter
Saaltochter oder Commis de rang
Offerten an Hotel Waldhaus Dolder, Zürich.

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

20jähriger Österreicher sucht Stelle als
Hausdiener oder Etagenportier
in Hotel der Westschweiz. Englische und spanische Sprachenkenntnisse. Off. unter Chiffre SA 6164 Z an Schweizer-Annoncen AG., Zürich 23.

Österr., 31j., sucht Saisonstelle als
Servier- oder Saaltochter
in gepfl., gutg. Betrieb. Eintr. 1. Juli. Kurze Schweizer Hotel-Rest.-Prax. vorh. Engl. Kenntn. Interlaken u. Umg. bevorz., jed. n. Bed. Offerten m. Ang. der Verdienstmögl. an Maria Pichler, Faulensee bei Spiez, postlagernd.

Erstklassiger
Barpianist
für Juli/August frei. Ia Referenzen. Offerten unter Chiffre E B 2247 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
flinke und gewandte
Buffettochter
Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Bahnhofbuffet Zug, Telephon (042) 40136.

Rout.
Barpianist
mit Akkordeon, Sprachen und Mikrophon für Sommersaison frei. Hotel Weisses Kreuz, Brienz (B.O.), Telephon 41781.

17jähr., kräftiger Jüngling, der die Bäckerlehre absolviert hat, möchte sich bewerben als
Kochlehrling
Zürich oder Ostschweiz bevorzugt. Offerten an J. Nietlisbach, Bäckerei-Konditorei, Wohlen (Aargau), Tel. (057) 61139.

Deutscher Koch
(Alleinkoch), 26jähr., ledig, seit 4 Jahren in ungekündigter Stellung, möchte sich gern auf Anfang August in nur gutem Haus bei angenehmer Jahresstellung verändern. Angebote bitte mit Gehaltsangaben an Horst Petri, Rest. Gut Schwarzenbruch, Aachen/Land 1.

Gesucht
in modern eingerichteten, erstklassigen Restaurationsbetrieb, Platz Zürich,
Chef-Koch
in kleine Brigade. Jahresstelle. Mit Spezialitäten vertraut.
Bestqualifizierte Bewerber richten ihre Offerten mit Lichtbild unter Chiffre E R 2236 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
nach Übereinkunft zuverlässige
II. Buffetdame
Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen unter Chiffre P 10702 N an Publicitas, La Chaux-de-Fonds.

Gesucht
mit Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung für Hotel im Berner Oberland:
Kassier-Chef de réception
Main-Courantier
Per 25. Juni:
Saaltöchter oder Saalkellner
Offerten unter Chiffre B O 2228 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wärmeschränke
und andere Grossküchen-Einrichtungen von der ältesten und grössten Herdfabrik Europas bieten Ihnen viele Vorteile. Verlangen Sie bitte Prospekte und Unterlagen. Küppersbusch ist äusserst vorteilhaft im Preis.
Generalvertretung
Ed. Hildebrand, Ing., Zürich 4
Bäckerstr. 40, Telephon (051) 254499
HOSPES – Halle 2b, Stand 241

Geschirrwaschmaschinen
Occasionen, gebrauchte, revidierte:
Tellerwaschmaschinen
«Tornado» (2 Stück von den Hospes-Restaurants)
Vorwaschmaschine
mit Bürsten für Flach- und Hohlgeschirr
Eintankmaschine «Martin»
TORSIM AG., BERN. Tel. (031) 51469.
Bau von Maschinen für Grossküchenbetriebe.

Gesucht
gutausgewiesener, leistungsfähiger
Küchenchef-Alleinkoch
bei hohem Salär. Eintritt nach Übereinkunft. Ferner
Bürotochter evtl. Praktikantin
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Postfach 3, Stansstad, Tel. (041) 841355.

Offerten von Vermittlungsbureaux
auf Inserate unter Chiffre werden von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

Hotel Ascot, Zürich
Gesucht
Sekretär od. Sekretärin
(werden in Réception nachgenommen)
Gardemanger
(Commis oder Chef)
Chef de rang
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Gute Jahresstellen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten.

Erhältlich in Drogerien und Farbwarenhandlungen

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 24

Offene Stellen - Emplois vacants

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

Alleinlingère wird zu sofortigem Eintritt in kleinen Erstklassrestaurantbetrieb gesucht. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1373

Cherchée: Gouvernante débutant-tournante, entrée juin. Offres à l'Hôtel Centrale et de Paris, **La Chaux-de-Fonds.** (1376)

Gesucht in mittelgrosses Sanatorium: tüchtiger, selbständiger **Koch.** Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 1365

Gesucht für die Sommersaison, evtl. Jahresstelle: tüchtige **Barmaid.** Eintritt 28. Juni. Offerten erbeten unter Chiffre 1362

Gesucht von erstklassigem Stadthotel: **Chef de reception-Kassier** sowie **Journal-Sekretär.** Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 1339

Gesucht: Buffetdame, selbständig, versiert, sowie **Patissier-Hilfskoch** und **Beikköchin** zu baldigem Eintritt. Offerten an Direktion Berghotel Schatzalp, **Davos.** (1368)

Gesucht für die Sommersaison mit baldmöglichstem Eintritt in gepflegtes Hotel mit 45 Betten: **Gouvernante-Stütze.** Offerten mit Photo an Hotel Villa Maria, **Vulpera.** (1377)

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung: **Chef de rang, Demi-Chef de rang, Commis de rang.** Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Hotel Waldstätterhof, **Brunnen.** (1367)

Gesucht per sofort oder 1. Juli: **Alleinkoch.** Guter Restaurateur, evtl. auch **Köchin,** in Jahresstelle. Offerten unter Chiff. 1369

Gesucht per sofort: **Alleinsaaltochter,** gewandtes **Zimmermädchen, Hilfsköchin, Serviertochter.** Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Zeugniskopien an Kurhaus **Sörenberg** (Luzern), Telephon (041) 866188. (1370)

Gesucht zu sofortigem Eintritt: **Restauranttochter, Saaltochter, 2 Küchenmädchen.** Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Weisses Kreuz, **Bergün,** Tel. (081) 27161. (1372)

Gesucht per sofort: **1–2 Saaltöchter,** wenn möglich französisch sprechend. Ferner gediegene **Tochter** als Stütze der Hausfrau, die auch im Service mithilft. Offerten an Hotel Edelweiss-Schweizerhof, **Adelboden** (Berner Oberland). (1371)

Gesucht: Chauffeur-Portier, Hausportier, Anfangssaaltochter in Berghotel am Vierwaldstättersee. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 1374

Gesucht: Sprachen- und telephonkundiger **Nachtportier** sowie **Logentournant.** Jahresstelle. Offerten an Hotel Eicher, Claridenstrasse, **Zürich.** (1375)

Restauranttochter mit Kenntnis im Speiseservice per sofort in Jahresstelle gesucht. Guter Verdienst und geregelte Freizeit. Offerten erbeten an W. Duss, Hotel Schiffli, **Murg** am Walensee. [430]

Stellengesuche - Demandes de places

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

Salle und Restaurant

Apprentie Fille de salle, 18 ans, suissesse allemande, parlant déjà bien le français, cherche place pour saison de 3–4 mois en Suisse française. Tél. (021) 260719 (hors des repas). [431]

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig und flink, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 653

Saaltochter, tüchtige, sucht Stelle als **Alleinsaaltochter** mit etwas Restauration. Drei Sprachen. Schweizerin. In Frage kommt nur Interlaken oder engeres Oberland. Offerten unter Chiffre 658

Cuisine und Office

Küchenbursche, Italiener, sucht Saisonstelle. Offerten an Steinmann, Mailhofstrasse 97, **Luzern,** Tel. 23181 oder Telephon 29658. (661)

Loge, Lift und Omnibus

Etagenportier, Hallen-, evtl. **Nacht-** oder **Alleinportier,** sucht Stelle auf 1. Juli oder Übereinkunft. Deutsch, Französisch und Englisch. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 659

Bains, Cave und Jardin

Portier, sprachenkundig und fachgewandt, mit besten Referenzen, sucht Stelle. Evtl. als **Nachtportier.** Offerten unter Chiffre 651

Divers

Mann, zuverlässiger, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle als **Alleinportier** oder als **Kellerbursche.** Eintritt sofort oder nach Übereinkunf. Offerten unter Chiffre 650

Mann, gesetzter, zuverlässiger, mit guten Zeugnissen, sucht baldigst Stelle als **Kellermeister, Kellerbursche** oder ähnlichen Vertrauensposten. Zuschriften an F. Walter, XXe siècle, 23, bd G. Favon, **Genève.** (660)

Obacht! Man vergesse nicht die Beilage des Briefporto zur Weiterbeförderung der Offerten!!!

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Tel. (061) 34 86 97
BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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

„HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des SHV. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter « Vakanzenliste » ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

7485 Küchen-Hausmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Neuenburgersee.
7487 Koch, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Kanton Bern.
7466 Buffettochter oder -dame, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Nordwestschweiz.
7489 Chef de partie oder Commis de cuisine, sofort, Erstklasshotel, St. Gallen.
7506 Köchin, sofort, Zimmermädchen, mittelgr. Hotel, Basel.
7507 Saucier, Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
7513 Buffetdame, Buffettochter, Anfangsbuffettochter, sofort, Bahnhofbuffet, Kanton Neuenburg.
7527 Portier-Concierge-Tournant, sprachenkundig, Zimmermädchen, Hilfszimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
7559 3 Officebursche oder -mädchen, sofort, Bahnhofbuffet, Nordwestschweiz.
7562 Buffetbursche, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
7576 Alleinkoch oder gute Köchin, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Nähe Luzern.
7585 Selbständige Restauranttochter für Speiserestaurant, Deutsch, Französisch, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Biel.
7593 Chef-Gardemanger, Chef-Patissier, Chef de partie, für Ferienablösung, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Bern.
7627 Küchenbursche oder -mädchen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Basel.
7628 Hausbursche, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Basel.
7638 Zimmermädchen-Tournante, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Zürich.
7639 Buffettochter, nach Übereinkunft, Serviertochter, sofort, Restaurant, Basel.
7684 Koch, Buffettochter, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
7663 Alleinkoch, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kt. Zürich.
7671 Alleinkoch, sofort, mittelgr. Hotel, Aarau.
7691 Küchenbursche, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
7697 Zimmermädchen, auch Anfängerin, Serviertochter, Anfangsserviertochter, sofort, Hotel 30 Betten, Neuenburgersee.
7702 Economatgouvernante, 2 Buffettöchter, 2 Restauranttöchter, Deutsch, Französisch, sofort, mittelgr. Hotel, Biel.
7744 Serviertochter, Küchenbursche, sofort, Hotel 20 Betten, Kt. Glarus.
7750 Commis de cuisine, 2 Restauranttöchter, sofort, Hotel 100 Betten, Basel.
7754 Demi-Chef oder jg. Chef de rang, Buffettochter oder -dame, 1. Juli, Restaurant, Basel.
7769 Saucier, Commis de cuisine, sofort, Hotel 100 Betten, Basel.

Sommersaison

7480 Telephonist, Chef-Entremetier oder tüchtiger Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Graubünden.
7452 Alleinkoch, tüchtiger Commis de cuisine oder Köchin, sofort, Hotel-Restaurant, Bellinzona.
7483 Etagenportier, sofort, Hotel 100 Betten, Interlaken.
7456 Selbständiger Patissier, sofort, Hotel 30 Betten, Lago Maggiore.
7461 Conducteur, Obersaaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 65 Betten, Graubünden.
7463 Saucier, sofort, Hotel 80 Betten, Lago Maggiore.
7464 Alleinkoch oder Chefköchin, Alleinportier, Sommer, kleineres Hotel, St. Moritz.
7467 Economat-Etagengouvernante-Tournante (Anfängerin), nach Übereinkunft, Journalführer-Kassier, sofort, Erstklasshotel, Lugano.
7468 Patissier, Tea-room-Tochter, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
7470 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Wallis.
7471 Commis de cuisine, Conducteur, Portier, Zimmermädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 85 Betten, Berner Oberland.
7475 Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Demi-chef, englisch sprechend, Officemädchen, Angestelltenköchin oder Koch, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.
7479 Saal-Restauranttochter, Gouvernante, sofort, Hotel 135 Betten, Engadin.
7481 Zimmermädchen, Saaltochter, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
7485 Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 90 Betten, Vierwaldstättersee.
7486 Serviertochter, Juli und August, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
7487 Köchin, Zimmer- oder Hausmädchen, eventuell Anfängerin, Anfang/Mitte Juli, Hotel 35 Betten, Graubünden.
7492 Küchenchef oder Chefköchin, Saaltochter, Zimmermädchen, Sekretärin, Sommer, Hotel 40 Betten, Graubünden.
7496 Barmaid-Hallentochter, Koch, Saaltochter, sofort, Hotel 120 Betten, Zentralschweiz.
7499 Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Interlaken.
7500 Etagenportier, Saaltochter, sofort, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
7502 Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
7503 Alleinkoch, Ende Juni, Hotel 40 Betten, Graubünden.
7504 Officemädchen, Lingère-Wäscherin, sofort, Hotel 50 Betten, Graubünden.
7508 Küchenbursche, jg. Koch neben Chef oder Köchin, sofort, Hotel 50 Betten, Thunersee.
7510 Saaltochter, sofort, kleineres Hotel, Interlaken.
7511 Saaltochter, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
7516 2 Serviertöchter, nach Übereinkunft, Hotel 25 Betten, Thunersee.
7519 Commis de cuisine, Küchenchef, sofort, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
7521 2 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Nähe Olten.
7523 Koch, Sommer, Hotel 100 Betten, Engadin.
7524 Sekretär-Kassier oder tüchtige Sekretärin, sofort, Erstklasshotel, St. Moritz.
7525 Entremetier, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Lago Maggiore.
7526 Saucier oder Rotisseur, Sommer, Kurhaus 120 Betten, Graubünden.
7530 Obersaaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 180 Betten, Zentralschweiz.
7531 Demi-chef, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Interlaken.
7532 Sekretär-Journalführer-Kassier, Nachtportier, sofort, Erstklasshotel, Locarno.
7534 Patissier, Zimmermädchen, Saaltochter, Sommer, Hotel 110 Betten, Graubünden.
7536 Saalkellner, Etagenportier, Sekretärin, Commis de cuisine, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
7539 3 Saaltöchter, evtl. Commis de salle, Kaffeeköchin, Küchenmädchen oder -bursche, Hilfsköchin, evtl. tüchtiges Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Vierw.
7544 Commis de cuisine, Saaltochter, Zimmermädchen, Anfangsportier, Juni, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
7548 Tochter für allgemeine Arbeiten und Telephon, sofort, Serviertochter, Kellner, Zimmermädchen, 1. Juli, Hotel 60 Betten, Vierwaldstättersee.
7553 Koch-Patissier, sofort, Hotel 130 Betten, Engadin.
7555 Saalpraktikantin, Saaltochter, Sekretärinpraktikantin, Deutsch, Französisch, Englisch, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
7558 Küchenchef oder tüchtiger Koch, sofort, Kurhaus 80 Betten, Ostschweiz.
7563 Chauffeur-Conducteur mit A- und B-Fahrausweis, sofort, Hotel 70 Betten, Lugano.
7564 Buchhalter, sofort, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
7565 Saaltochter, sofort, Hotel 90 Betten, Thunersee.
7566 Alleinkoch oder Köchin, Küchenmädchen, Serviertochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 25 Betten, Berner Oberland.
7570 Serviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
7571 Chef de partie, Commis de cuisine, Oberkellner, Chef de rang, sofort, Erstklasshotel, Zentralschweiz.
7575 Jg. Koch-Patissier, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Graubünden.
7577 Saaltochter-Mithilfe im Restaurant, Officemädchen, 1. Juli, Hotel 100 Betten, Graubünden.
7579 Saalpraktikantin, Anfangszimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
7581 Zimmermädchen, Hilfsportier, Bartochter, Barmaid, Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
7586 1–2 Küchenburschen, Buffettochter, Officemädchen, sofort, Hotel 65 Betten, Vierwaldstättersee.
7587 Alleinkoch oder Köchin, eventuell Commis de cuisine oder Patissier, 15. Juli, mittelgrosses Hotel, Locarno.
7588 Hotelgärtner, Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Nähe Luzern.
7590 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 45 Betten, Berner Oberland.
7591 Commis de cuisine, Entremetier, sofort, Hotel 120 Betten, Lugano.
7596 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 85 Betten, Berner Oberland.
7597 1–2 Commis de rang, Etagengouvernante, Sommer, Erstklasshotel, Engadin.
7600 Entremetier, Commis de cuisine, Conducteur-Chauffeur mit Fahrbewilligung, Sekretär(in), Sommer, Hotel 160 Betten, Engadin.
7603 Jg. Koch eventuell Köchin, Sommer, Kurhaus 30 Betten, Graubünden.
7604 Saaltochter, Deutsch, Französisch, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
7605 1. Kassier, Journalführer, Chef de partie, Chef de nuit, Chef-Tournant, Hotelmetzger, Garderobiere, Sommer, Erstklasshotel, St. Moritz.
7613 Chef de rang, Chef de partie, Sommer, Erstklasshotel, Graubünden.
7615 Saalpraktikantin, Sommer, Hotel 55 Betten, Berner Oberland.
7617 Küchenbursche, Portier-Conducteur, Saaltochter, Bartochter, mixkundig (auch Anfängerin), Büropraktikantin, sofort, Hotel 60 Betten, Engadin.
7622 Alleinkoch oder tüchtiger Koch, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
7623 Buffetdame, 19. Juni, Erstklasshotel, Graubünden.
7624 Hilfskoch, Courrierserviertochter, Sommer, Erstklasshotel, Engadin.
7629 Obersaaltochter eventuell Oberkellner, Saaltochter, Sommer, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
7631 Sekretärin, nach Übereinkunft, Küchenchef, sofort, Hotel 48 Betten, Wallis.
7632 Conducteur-Chauffeur, Sommer, Hotel 100 Betten, Engadin.
7633 Hausbursche, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
7635 Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
7637 Commis de rang eventuell Demi-chef, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Luzern.
7641 Sekretärinpraktikantin, Sommer, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
7642 Saaltochter, Restauranttochter, Zimmermädchen, Sommer, kleines Hotel, St. Moritz.
7644 Sekretärin, Sommer, Hotel 95 Betten, Wallis.
7645 Serviertochter, tüchtige Köchin oder Anfangskoch, sofort, Hotel 20 Betten, Graubünden.
7647 Koch neben Chef oder Patissier, Sommer, Hotel 70 Betten, Kanton Waadt.
7648 Alleinkoch, Serviertochter, Sommer, Berghotel 40 Betten, Zentralschweiz.
7650 Saaltochter eventuell Commis de rang, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Berner Oberland.
7651 Wäscherin oder tüchtiges Lingeriemädchen oder Küchenmädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Engadin.
7652 Köchin, Commis de cuisine, sofort, Hotel 45 Betten, Thunersee.
7657 2. Oberkellner-Winebutler, Kaffeeköchin, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, St. Moritz.
7658 Buffetdame, nach Übereinkunft, Hotel 45 Betten, Zentralschweiz.
7659 Koch oder Köchin, Serviertochter, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
7662 Anfangszimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Engadin.
7664 Küchenbursche, sofort, Hotel 25 Betten, Berner Oberland.
7666 Commis de rang, Chef de rang, sofort, Hotel 180 Betten, Vierwaldstättersee.
7672 Saucier, Ende Juni, Glätterin, sofort, Erstklasshotel, Sankt Moritz.
7676 Koch oder Köchin, sofort, Hotel 50 Betten, Kt. Baselland.
7677 Saaltochter, sofort, Hotel 45 Betten, Berner Oberland.
7678 Commis de rang, sofort, Erstklasshotel, Lugano.
7679 Restauranttochter, sofort, Hotel 60 Betten, Vierw.
7680 Koch, sofort, Berghotel 40 Betten, Berner Oberland.
7681 Angestelltenkoch oder Köchin, 1. Commis-Saucier, Glätterin, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, St. Moritz.
7684 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Kanton Fribourg.
7685 Sekretärinpraktikantin oder Sekretärin, Sommer, Hotel 100 Betten, Graubünden.
7686 Sekretärinpraktikantin, Lingeriemädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Badeort, Ostschweiz.
7690 Buffet-Bartochter, Deutsch, Französisch, Englisch, sofort, Hotel 100 Betten, Luzern.
7692 Koch, sofort, Hotel 50 Betten, Wallis.
7695 Zimmermädchen, Buffettochter, sofort, Hotel 70 Betten, Graubünden.
7700 Etagenportier, sofort, Hotel 110 Betten, Engadin.
7701 Saaltochter oder Kellner, sofort, Hotel 25 Betten, Lago Maggiore.
7705 Zimmermädchen, sofort, Hotel 220 Betten, Engadin.
7706 Küchen-Hausmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
7708 Jg. Hausbursche-Portier, sofort, Hotel 25 Betten, Graub.
7709 Saucier, 1. Juli, sprachenkundige Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Lugano.
7711 Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, B.O.
7712 Zimmermädchen, servicekundig, deutsch sprechend, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Thunersee.
7713 Anfangsgouvernante oder Bureautochter, sofort, Hotel 25 Betten, Thurgau.
7714 Commis de cuisine, Anfang/Mitte Juli, Hotel 30 Betten, Zugersee.
7715 Alleinkoch, jg. Portier-Hausbursche, Ende Juni, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
7717 Saucier oder Rotisseur, 1–2 Commis de cuisine, Serviertochter, sofort, Kurhaus 120 Betten, Graubünden.
7721 2 junge Chefs de partie (Saucier, Rotisseur), Sommer, Hotel 75 Betten, Berner Oberland.
7723 Sekretär(in), Etagenportier, Casserolier, Saaltochter, Commis de restaurant, Sommer, Hotel 100 Betten, Graubünden.
7728 Anfangssaaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 80 Betten, Wallis.
7729 Commis de rang oder Demi-Chef, Sommer, Hotel 120 Betten, St. Moritz.
7730 Alleinportier, Bureaufräulein-Mithilfe im Saal, Sommer, Hotel 35 Betten, Thunersee.
7732 2. Casserolier, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Engadin.
7733 Chef de rang, sprachenkundig, Sommer, Erstklasshotel, Wallis.
7734 Zimmermädchen, Alleinsaaltochter, Hilfsköchin, nach Übereinkunft, Kurhaus 60 Betten, Entlebuch.
7737 Etagenportier, Saaltochter, Zimmermädchen, Sommer, Hotel 60 Betten, Graubünden.
7740 Barmaid, Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Brienzersee.
7742 Saaltochter, Sommer, Hotel 45 Betten, Berner Oberland.
7743 Hilfszimmermädchen-Hausmädchen, Sommer, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
7746 Hausbursche, Zimmermädchen, Sekretärinpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
7749 Haus-Officemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 25 Betten, Berner Oberland.
7753 Journalführer, sofort, Erstklasshotel, Lugano.
7756 Koch oder Köchin, sofort, Hotel 40 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
7757 Jg. Koch oder Köchin, sofort, Kurhaus 70 Betten, Ostschweiz.
7760 Commis de cuisine, sofort, mittelgr. Hotel, Interlaken.
7761 Commis de rang, Hilfsköchin, mittelgr. Hotel, Interlaken.
7763 Buffettochter, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
7764 Saaltochter oder -praktikantin, Zimmermädchen, Officemädchen, Stütze der Hausfrau für Buffet, Lingerie usw., Alleinkoch, Sommer, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
7771 Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 65 Betten, Vierw.

Aushilfen

7489 Koch, sofort bis 10. Juli, Erstklasshotel, St. Gallen.
7693 Conducteur-Portier oder Chasseur-Telephonist, sofort für 3 Wochen, Saucier, 1. Juli, für 14 Tage, Erstklasshotel, Badeort, Kt. Aargau.

Lehrstellen

7574 Kochlehrling, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kanton Neuenburg.
7706 Kochlehrtochter, evtl. Hilfsköchin, sofort, Hotel 40 Betten Zentralschweiz.

„HOTEL-BUREAU" Succursale de Lausanne

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

8419 Demi-chef de rang, commis de rang, apprenti-sommelier, de suite ou à convenir, grand hôtel, lac Léman.
8421 Fille de salle, fille de salle débutante, de suite, hôtel moyen, Vaud.
8423 Fille de cuisine, de suite, hôtel moyen, Lausanne.
8428 Un secrétaire, un secrétaire débutant, de suite, hôtel de passage, Bienne.
8430 Fille de salle, femme de chambre, 1ère fille de salle, fille d'office, de suite, hôtel 60 lits, Alpes vaudoises.
8433 Gouvernante générale, garçon d'office, de suite, hôtel 50 lits, lac Léman.
8435 Chef de rang, commis de cuisine, liftier-chasseur, de suite, hôtel 110 lits, Oberland bernois.
8438 Sommelières connaissant la restauration, de suite, hôtel-restaurant, lac Léman.
8440 Femme de chambre, lingère, fille d'office, de suite, grand hôtel, Lausanne.
8443 Portier, de suite, hôtel 50 lits, lac Léman.
8444 Fille de salle, garçon de salle, femme de chambre, filles d'office, chef de cuisine, de suite, hôtel 50 lits, Alpes vaudoises.
8448 Filles de salle débutantes, garçon de cuisine, une secrétaire débutante, de suite, hôtel 50 lits, Valais.
8451 Fille de salle, de suite, hôtel de passage, Lausanne.
8452 Sommelière, cuisinier seul, de suite, hôtel 40 lits, Alpes vaudoises.
8455 Dame de buffet-caissière, garçon de maison, argentier, casserolier, sommelières, de suite, hôtel-restaurant, Bienne.
8463 Fille d'office, de suite, hôtel moyen, Lausanne.
8473 Garçon d'office, de suite, hôtel 30 lits, Valais.
8476 Garçon de salle, femme de chambre, garçon d'office, garçon de cuisine, commis de cuisine, secrétaire débutant, de suite, grand hôtel, Jura vaudois.
8484 Demi-chef de rang, chef de partie, de suite, grand hôtel, Tessin.
8486 Maître-d'hôtel, de suite, hôtel-restaurant, Alpes vaudoises.
8490 Sommelière connaissant la restauration, de suite, restaurant, Lausanne.
8491 Dame de buffet, de suite, restaurant, Lausanne.
8493 Portier, fille de buffet, aide femme de chambre, de suite, hôtel de passage, Lausanne.
8496 Chefs de partie, de suite, grand restaurant, Lausanne.
8497 Secrétaire débutante, chasseur, portier, de suite, hôtel 80 lits, lac Léman.
8503 Cuisinier seul, garçon de cuisine, de suite, hôtel 50 lits, Alpes vaudoises.
8505 Saucier, filles de salle, de suite, hôtel 100 lits, Montreux.
8515 Portier d'étage, chefs de rang, commis de cuisine, de suite, portier de nuit, septembre, hôtel 100 lits, lac Léman.
8521 Fille de maison, de suite, hôtel-restaurant, Lausanne.
8522 Une secrétaire (sténo-dactylo), chef de partie, femme de chambre, de suite, clinique, Leysin.
8525 Fille de salle, garçon de maison, garçon d'office, de suite, hôtel moyen, Genève.
8532 Gouvernante de cuisine, cuisinière-cafeterie, chefs de partie, commis de cuisine, garçons d'office, dame de buffet, caviste, lingère, aide-gouvernante, de suite, grand hôtel, Valais.
8540 Fille d'office, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
8541 Commis de restaurant, de suite, restaurant, Genève.
8542 Fille de maison, de suite, hôtel moyen, Lausanne.
8543 Fille de salle, femme de chambre, fille de salle débutante, fille d'office, de suite, hôtel 40 lits, Montreux.
8550 Portier d'étage, de suite, hôtel 60 lits, Valais.
8556 Sommelière connaissant la restauration, de suite, restaurant, Lausanne.
8561 Femme de chambre, 1ère fille de salle, de suite, hôtel 100 lits, Jura vaudois.
8567 Fille de cuisine, de suite, hôtel 30 lits, Valais.
8568 Un secrétaire, de suite, grand hôtel, Tessin.
8570 Contrôleur, secrétaire débutant, à convenir, grand hôtel, lac Léman.
8575 Lingère, commis de cuisine, de suite, hôtel 90 lits, lac Léman.
8588 Cuisinier seul, de suite, hôtel moyen, canton de Fribourg.
8586 Aide-lingère, de suite, hôtel de passage, Lausanne.
8589 Filles de salle, cuisinier de partie, chef de cuisine, de suite, hôtel-restaurant, lac Léman.
8602 Fille de salle, de suite, hôtel moyen, Tessin.
8604 Sommelière, fille de salle, fille d'office, cuisinier seul, de suite, hôtel-restaurant, lac Léman.
8612 Chef de rang, de suite, hôtel moyen, Valais.
8613 Femme de chambre, de suite, clinique, Leysin.
8617 Une secrétaire, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Genève.
8620 Cuisinier seul (remplacement 15 jours environ), de suite, hôtel moyen, Neuchâtel.
8621 Cuisinier seul, commis de cuisine, fille de salle, garçon de cuisine, de suite, hôtel-restaurant, Neuchâtel.
8623 Apprenti de cuisine, hôtel 100 lits, lac Léman.
8624 Commis de cuisine, commis de restaurant, de suite, restaurant, Genève.
8625 1re fille de salle, fille de salle débutante, fille d'office, de suite, hôtel 30 lits, Zermatt.
8628 Garçon de cuisine, de suite, hôtel 100 lits, Vaud.
8629 Chef de partie, de suite, hôtel 75 lits, Genève.

Holländische Studenten u. Studentinnen

Wir suchen noch für einige dieser jungen Leute Anstellung für die Sommersaison in Schweizer Hotels. Interessenten wenden sich bitte an Hotel-Bureau, Basel 2.

Gesucht
auf Anfang Juli tüchtige
Köchin
Commis de cuisine
Offerten sind zu richten an die Direktion Hotel Verenahof, **Baden.**

Gesucht per sofort
Chefs de rang
Commis de rang
Saison bis Ende Oktober. Offerten mit Zeugnissen und Photo an die Direktion des Parkhotel Kurhaus **Bad Schinznach** (AG).

Mittleres Hotel des Berner Oberlandes
sucht in Jahresstelle
Allein-Sekretärin
für Büro und Reception. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Gefl. Offerten erbeten unter Chiffre B R 2204 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, fachkundige
Gerantin
die grösseren Betrieb führt, **sucht sich auf den Herbst zu verändern.** Offerten unter Chiffre V P 2339 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für die Sommersaison, Eintritt baldmöglichst,
Commis de cuisine
Saaltochter
Zimmermädchen
Anfangsportier
Offerten sind erbeten an Hotel Silberhorn-Terminus, **Wengen.**

Gesucht
Chasseur-Telephonist-Conducteur
für ca. 3 Wochen
Militärdienstablösung
Salinenhotel, **Rheinfelden.**

Gesucht
per sofort junger, restaurationskundiger
Commis de cuisine
sowie tüchtiger
Buffet-Kellerbursche
Ausführliche Offerten mit Referenzen an Hist. Wirtshaus zu St. Jakob, **Basel,** Tel. (061) 349191.

Gesucht
per sofort für Sommersaison
Kindergärtnerin oder Erzieherin
für 3 Buben von 5, 7 und 8 Jahren. Hotel St. Gotthard, **Andermatt,** Telephon (044) 67204.

Gesucht
per sofort oder Ende HOSPES

Restaurationstochter

Deutsch, Französisch, Englisch, Flambieren und Tranchieren.
Strandhotel Belvédère, Spiez.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft

erstkl. Restaurationstochter

für unser altbekanntes Speiserestaurant. Franz. und Englisch Bedingung. A-la-carte-Service. Jahresstelle bei geregelter Freizeit. Restaurant Aklin, **Zug.**

Gesucht
in Jahresstelle

Chef de service

Schweizer, mit erstklassigen Referenzen, auch von Restaurationsbetrieben. Eintritt 15. Juni oder nach Vereinbarung. Offerten an Hauptpostfach 11, **St. Gallen.**

GESUCHT
mit Eintritt nach Übereinkunft, spätestens auf 1. Juli:
jüngerer, selbständiger
Kellerbursche, Office-Hausbursche
Buffettochter
welche auch Service-Ablösungen machen kann.
Serviertochter
für Restaurant III. Klasse

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche an Bahnhofbuffet SBB, **Göschenen** (Uri).

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft

Restaurationstochter

sowie

Saaltochter

Offerten an Hotel Seegarten, **Locarno.**

Gesucht
per sofort tüchtiger
Chef de partie
tüchtiger
Commis de cuisine

Eilofferten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an Dir. Hugo Ferr, AG. Hotels Belvédère, Post & Parc, **Bad Scuol-Tarasp-Vulpera** (Engadin).

Gesucht
tüchtige, sprachenkundige

Serviertochter

Guter Verdienst. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Bild gefl. an Fritz Kaufmann-Jost, Restaurant-Tea-Room Au Rendez-vous, **Grindelwald.**

Gesucht
tüchtige

Restaurationstochter

deutsch und französisch sprechend, versiert im Speiseservice. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind zu richten an E. Huber, Hotel Bären, **Twann,** Tel. (032) 72182

Hotel-Direktor

mit Sommerbetrieb
sucht Vertrauensposten
für den Winter. Offerten erbeten unter Chiffre H D 2229 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid

selbständig, tüchtig, deutsch, französisch und englisch sprechend, **sucht Jahres- oder Saisonstelle.** Eintritt per sofort. Offerten unter Chiffre M D 2210 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
zu sofortigem Eintritt gut ausgewiesener

Küchenchef

Hotel Beatus, **Merligen** (Thunersee).

Die belebende Fortus-KUR

Als HILFE für schwache Nerven eine **KUR Fortus** gegen **Funktionsstörungen,** bei **Nerven-** und **Sexualschwäche** sowie **Gefühlskälte.** Die belebende **Fortus-KUR** regt das **Temperament** an. Fortus-KUR für die Nerven Fr. 26.—, Mittelkur 10.40, Proben 5.20 und 2.10. Erhältlich bei Ihrem Apotheker und Drogisten, wo nicht, Fortus-Versand, Postfach, Zürich 1, Tel. (051) 275067.

Gesucht
per 1. Juli von Erstklasshotel der Ostschweiz

Etagen-Lingerie-Gouvernante

Daselbst

Bartochter

Interessentinnen (evtl. Anfängerinnen), welche sich die Kenntnisse des Barservices aneignen möchten, belieben Offerte mit Photo und Zeugniskopien einzureichen unter Chiffre E O 2101 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle, tüchtige, jüngere

Buffetdame

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Bahnhofbuffet **Olten.**

Gesucht
für sofort gut ausgewiesener, sprachenkundiger

Chef de service

Ebendaselbst zum Eintritt am 19. Juli tüchtige

Buffetdame und Serviertochter

Gefl. Offerten mit Photo und Lohnangabe an Bahnhofbuffet SBB., **Thun.**

Gesucht
per sofort

Alleinkoch

Hotel Ofenhorn, **Binn** (Wallis).

HOTEL EUROPA, LUGANO
sucht per sofort gutempfohlenen

Commis de cuisine oder Entremetier

Saison bis Ende Oktober.

Gesucht
in Jahresstelle per 1., evtl. 15. Sept.

Patissier

Tüchtige, absolut selbständige Bewerber belieben Offerte einzureichen unter Beilage von Photo und Zeugniskopien an Direktion Hotel Hecht, **St. Gallen.**

Confiserie Tea-room, centre Lausanne, demande pour entrée à convenir

Contrôleur(se)

Offre manuscrite avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire sous chiffres OFA 6740 L. à Orell Füssli-Annonces, **Lausanne.**

Gesucht in Passanten-Hotel nach Basel

Sekretär-Kassier-Journalführer (Réception)
Saucier (nicht über 28 Jahre)
Zimmermädchen (erfahren)
Küchenbursche (erfahren)

Gutbezahlte und interessante Jahresstellen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre P H 2222 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in erstklassigen Restaurationsbetrieb in Jahresstellen:

Chef de rang oder Demi-Chef
Restaurationstochter

gut präsentierend, sprachenkundig. Offerten erbeten an Restaurant «Du Théâtre», **Bern.**

Gesucht

Chef-Entremetier oder tüchtiger Commis

in gutbezahlte Sommersaison.

Grand Hotel Vereina, **Klosters.**

Gesucht
per sofort, evtl. 1. Juli 1954 junge, flinke

Buffettochter

mit guten Französischkenntnissen. Gute Jahresstelle, geregelte Freizeit und Einzelzimmer im Hause. Offerten mit Lohnansprüchen an H. Wüger, Hotel Sternen, **Zürich 50.**

Suche für meinen Sohn (15½jähr., 1,73 gross)

Kochlehrstelle

in einem sehr guten Restaurant. Persönliche Vorstellung kann sofort erfolgen. W. Hoch, Schänzli-Bräu, Freiburg im Breisgau, Habsburgerstrasse 62.

Gesucht
per sofort sprachenkundiger

Chauffeur-Conducteur

mit A- und B-Fahrausweis (auf Saurer-Omnibus). Eilofferten mit Zeugniskopien, Photo und Referenzen sind zu richten an Hotel Meister, **Lugano.**

Zu verkaufen:

Elektrischer Herd «Therma»

4 Platten, viereckige Heizpl., 2 Backöfen, grau emailliert, in tadellosem Zustand. Glacemaschine, fabrikneu, mit 2 Sorbetieren für Hand- oder Kraftantrieb. Sanit. Occasionen, **Basel,** Binningerstr. 15.

Suche
per sofort Anstellung in Hotel als

Direktor
Chef de réception etc.

Bin 53jähr., kaufmännisch sehr versiert, sprachenkundig. Offerten unter P. 3334 V. an Publicitas **Vevey.**

Gesucht
mit Eintritt nach Übereinkunft

Küchenchef
guter Restaurateur
Saaltochter, Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Bürotochter
evtl. Angestellte mit kaufm. Praxis
Alleinportier

Offerten mit Saläransprüchen, Zeugniskopien und Photo an Postfach 3, **Stansstad,** Tel. (041) 841355.

Etablissement hôtelier des Alpes vaudoises cherche

1 Commis de cuisine
1 Barmaid
forte vendeuse, trois langues
1 jeune maître d'hôtel
sachant les langues, expérience restaurateur
1 jeune dame de buffet
pour brasserie

Bons salaires. Offres sous chiffre E H 2188 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht

Gouvernante-Hausbeamtin

sprachenkundig, bewandert im Service, reformiert. Eintritt nach Übereinkunft. Mittelgrosses Hotel in Bern. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre G H 2213 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort

Alleinkoch oder -köchin

in neues, sehr gut eingerichtetes Restaurant in Zürich. Offerten mit Angabe der Lohnansprüche und Zeugniskopien unter Chiffre A K 2212 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
von Erstklasshotel im Graubünden

Oberkellner-Chef de service

(Vertrauensperson) für Sommer- und Wintersaison. Bedingungen: Erfahren, selbständig und sprachenkundig. Geeigneter Fachmann, gewohnt im Verkehr mit der Kundschaft, guter Organisator. Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Referenzen, Zeugniskopien und Photo gefl. unter Chiffre E G 2216 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bestausgewiesene, selbständige

Hotel-Sekretärin

sucht Stelle für Réception oder Stütze des Patrons. 4 Sprachen. Zürich bevorzugt. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre OFA 7623 Z an Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

Gesucht
per sofort, Saison bis Oktober

Entremetier

Offerten mit Zeugniskopien und Saläransprüchen unter Chiffre E M 2231 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ERSTKLASSHOTEL IN ZÜRICH SUCHT
per 1. Juli in Jahresstellen

Zimmermädchen
(sprachenkundig)
Maschinen-Stopferin
Näherin
Mange-Mädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften sind erbeten unter Chiffre J Z 2236 an die Hotel-Revue, Basel 2.

24jähriger Schweizer

Koch

zur Zeit in Erstklasshotel tätig, **sucht sich zu verändern.** Auch als

Alleinkoch

Offerten unter Chiffre K A 2203 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für renoviertes Hotel mit Tea-room und Bar:

Buffettochter
Bartochter
Serviertöchter

(Lange Saison). Offerten unter Chiffre J S 2221 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Carlton Elite-Hotel, Zürich
sucht zu baldigem Eintritt:

Etagengouvernante
Saaltochter
mit Barkenntnissen
Kaffeeköchin
Buffetlehrtochter

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

LUGANO

Erstklasshotel sucht

Sekretärin
Journalführer(in)
Nachtsekretär

Jahresstellen. Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Angabe des Lohnanspruches pro Monat bei Kost und Logis im Hause sind erbeten an Postfach 1077, **Lugano.**

Gesucht zu baldigem Eintritt

junge Tochter

für Saal- und Restaurationsservice (wird auch angelernt), ferner eine

junge Köchin

evtl. auch zur weiteren Ausbildung. Offerten an B. Ziltener, Parkhotel Schwert am See, **Weesen** am Wallensee.

Österreichische Maturantin aus gutem Hause, 18 Jahre alt, perfekt Steno und Maschine, Englisch und Französisch sowie Kochmatura, sucht unterzukommen als

SEKRETÄRIN

in Hotelbetrieb für die Sommermonate. Gefällige Zuschriften an Gertrude Greth, **Wien 13,** Nothartgasse 50 (Österreich).

Hotel-Direktor-Restaurateur

mit grosser Erfahrung, in ungekündigter Stellung,
sucht neuen Wirkungskreis

Offerten erbeten unter Chiffre D R 2230 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Landgasthof mit soignierter Küche und regem Gesellschaftsverkehr

Küchenchef

neben Aide und Lehrling

Saison bis 1. November und ab 15. März. Eintritt 1. Juli. Offerten mit Referenzangaben unter Chiffre K L 2218 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
von Stadthotel der Zentralschweiz zum baldigen Eintritt für die Dauer von 3–3½ Monaten jüngere, erfahrene

Buffetdame
Ferner gewandte
Serviertochter
Deutsch, Französisch
Aide de cuisine
für den Entremetsposten

Gefl. Off. unt. Chiffre S H 2238 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Hotel der Zentralschweiz, 100 Betten:

Buffet-Praktikantin
Service-Töchter
auch Anfängerinnen
Hilfs-Köchin
neben Küchenchef
Portier-Hausbursche
Lingerie-Mädchen
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre Z E 2227 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Eine gute
Kapitalanlage
ist der Kauf einer
Glacemaschine
Zur Finanzierung wenden Sie sich an
FREI, TREIG & CO., ZÜRICH 1
Bankgeschäft Löwenstrasse 55/57

Stellenausschreibung

Infolge Demission des bisherigen Inhabers ist auf spätestens 1. September 1954 die Stelle eines

Küchenchef

der Heil- und Pflegeanstalt Beverin in Cazis wieder zu besetzen.
Verlangt werden: Fähigkeit, eine abwechslungsreiche, schmackhafte Küche, die gut bürgerlichen und auch höheren Ansprüchen gerecht wird, ökonomisch zu führen, und gute Diätkenntnisse. Besoldung gemäss Personalverordnung vom 29. November 1951, in Klasse 16. Grundlohn Fr. 5400.– bis Fr. 7200.– zuzüglich Teuerungs-, Familien- und Kinderzulagen.
Bewerbung mit Zeugnissen, Referenzen, Leumunds- und Arztzeugnis sind bis 22. Juni 1954 an die Verwaltung der kantonalen Heil- und Pflegeanstalt Beverin, Cazis, zu richten.
Chur, den 4. Juni 1954.
Departement des Innern des Kantons Graubünden
Margadant

Gesucht
für sofort
Barmaid-Hallentochter
Koch, Saaltochter
Offerten erbeten an Parkhotel Eintracht, **Wolfenschiessen.**

GESUCHT
auf Anfang Juli in Jahres- oder Zweisaisonstelle
Anfangs-Sekretärin
Jüngere Barmaid
Lingère
Aide od. Commis de cuisine
Offerten erbeten an Hotel Acker, **Wildhaus.**

Gesucht
in Jahresstelle nach Zürich versierte
Gouvernante als Stütze des Patrons
Restaurationstochter
Chef de service nicht über 30 Jahre
Commis de cuisine
Handgeschriebene Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind einzureichen unter Chiffre N Z 2191 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant-Glacier-Tea-Room
établissement moderne en plein essor dans le canton de Neuchâtel **cherche couple en qualité**
d'associé à la direction
Personne disposant de capitaux est priée de faire des offres sérieuses sous chiffre P 4301 à Publicitas **La Chaux-de-Fonds.**

Welsch-Schweizer, mit langer Auslandpraxis in Häusern ersten Ranges, fach- und sprachenkundig, **sucht passenden Vertrauensposten als**
Vize-Direktor, Stütze des Patrons
Geschäftsführer (evtl. Teilhaber) in Hotel oder ähnlichem Unternehmen. Bevorzugt Westschweiz oder Tessin. Prima Zeugnisse und Referenzen. Offerten erbeten unter Chiffre R 55695 X Publicitas **Genf.**

Junger Metzger sucht auf 1. Juli oder nach Übereinkunft **Stelle** in Hotelbetrieb als
Ausbeiner
wo die Gelegenheit geboten würde, das **KOCHEN zu erlernen.** Werner Kummer, Metzger, **Wiedlisbach** (Bern), Tel. (065) 96328.

Gesucht
auf Anfang Juli **tüchtige**
KÖCHIN
in gepflegte Hotel-Pension bei Locarno. Offerten mit Lohnangabe sind zu richten unter Chiffre H P 2205 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft für Sommersaison (Juni bis Oktober) tüchtiger
Alleinkoch oder -köchin
Offerten an H. Kunz, Kurhaus Gyrenbad, **ob Turbenthal.**

Gesucht
selbständige
Köchin
Sommersaison. Hotel mit 30 Betten. Offerten mit Lohnangaben an Familie Flury, Kurhaus Pany, **Pany** (Prättigau).

Gesucht
jüngere, tüchtige
Restaurationstochter
mit guten Umgangsformen in Jahresstelle in erstklassiges Spezialitätenrestaurant. Eintritt nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Bild an Restaurant Locanda Singerhaus, **Basel.**

Frohmütige Hotel-Sekretärin, 28jähr., prot., gross, schlank und sympathische Erscheinung, gegenwärtig in leitender Stellung, **wünscht auf diesem Wege**
Bekanntschaft
mit Hotelier oder angehendem Betriebsleiter bis zu 40jähr., dem sie später eine liebevolle und tüchtige Lebenskameradin sein dürfte. Nur seriöse, ernstgemeinte Zuschriften sind erbeten unter Chiffre L K 2206 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sprachkundige, 30jährige **Tochter** mit langjähriger Erfahrung im ganzen Hotelfach **sucht Stelle** als
Stütze des Patrons
(Gouvernante, Chef de Service, Sekretärin). Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre S U 2209 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Glacemaschinen
Konservatoren
Kühlschränke
bezahlen sich selbst.
Für die Finanzierung wenden Sie sich an
FREI, TREIG & CO., ZÜRICH 1
Bankgeschäft Löwenstrasse 55/57

Küchenchef

sucht gute Stelle für den Winter 1954/55, von Dezember bis 15. März. Alter 44 Jahre, spricht Italienisch und Französisch, hat einen guten Charakter. Kenntnisse der internationalen Küche. Offerten unter Chiffre F U 2115 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
sorgfältige
Köchin
in Landgasthof mit Metzgerei. Gutbürgerliche Butterküche, Jahresstelle, geregelte Freizeit, guter Lohn. Offerten erbeten an J. Früh, «Ochsen», **Ebnat** (Toggenburg), Tel. (074) 7 28 21.

Peintre-colleur
Papiers Peints
diplomé 1ère force, possédant tout matériel, **cherche travail** à l'heure ou à forfait. Ecrire sous chiffre Z 55919 X Publicitas, **Genève.**

Jeune Bâloise, 25 ans, **cherche place stable** dans un hôtel bien fréquenté à Genève **comme**
femme de chambre
Entrée début août. Parlant l'allemand et l'anglais. Notions de français. Expérimentée dans tous les travaux ménagers. Bonnes références. Claire Dürig, Hirschgässlein 1, **Basel.**

Fräulein
in den Dreissigerjahren, mit Aargauer Fähigkeitsausweis und mehrjähriger Praxis im elterlichen Betrieb, **sucht** per 1. Juli oder nach Übereinkunft
neuen Wirkungskreis
In Frage kommt
Gérance oder
Stütze des Patrons
Basel bevorzugt. Offerten mit näheren Angaben unter Chiffre G B 2201 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Pianiste-Bar
excellentes références, libre juillet, août, éventuellement septembre, **cherche engagement.** Ecrire sous chiffre F. 56757 X. Publicitas, **Genève**

Junger Deutscher, 20 Jahre, unabhängig, **sucht**
Beschäftigung
in Hotelbetrieb (Südschweiz). Zuschriften erbeten unter R665, Anzeigenkontor Ruchti & Co., **Würzburg 3** (Bayern), Virc Schweizerstr. 10.

Kur- und Diätheim in St. Moritz
40 Betten, **sucht per sofort tüchtige**
Köchin
2 Zimmermädchen
1 Küchenmädchen
Angebote mit Gehaltsansprüchen, handgeschriebenem Lebenslauf und Photo an Postfach 72, **St. Moritz.**

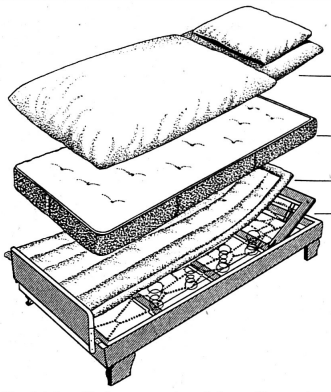
Glacemaschinen
Konservatoren
Kühlschränke
bringen Ihnen zusätzlichen Verdienst.
Wir helfen Ihnen bei der Finanzierung
FREI, TREIG & CO., ZÜRICH 1
Bankgeschäft Löwenstrasse 55/57

SIMMENTHALERHOF, THUN
Wir suchen
für unsern Betrieb: Restaurant mit erstklassigem Grill-Room und Vereins-Lokalitäten, bestqualifizierten **Fachmann** als **verantwortlichen**
BETRIEBS-LEITER
Eintritt per 1. September 1954. Handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Wüthrich & Co., **Thun.** – Persönliche Besuche nur nach Vereinbarung.

Sie sparen viel Geld

da bekanntlich **Hirsbrunner** das ganze Jahr
Aeschenvorstadt 8, Elisabethenstr. 3–5, Basel
Telephon (061) 23 75 60
die **populärsten** und **günstigsten Preise führt.**
Darum ist sehr wichtig:
Bevor Sie Bettwaren und Polstermöbel kaufen, vergleichen auch Sie bei uns. **Für diese Artikel haben wir uns spezialisiert,** weshalb wir Ihnen das Maximum bieten können.

Eigene Fabrikation	Eines der grössten
Kein Zwischenhandel	Lager an Bettwaren in Basel



Kopfkissen . . **18.–**
Deckbett ½ Flaum. . **65.–**
Innenfedermatratzen 10 Jahre Garantie **78.–** und **95.–**
Schoner prima Füllung **18.–**
Ottomane mit Keil und Fussbrett robuste Ausführung **52.–** und **68.–**

Besonders geeignet für Hotellerie und Gastgewerbe

Vergleichen Sie in unserer Ausstellung, Sie werden erstaunt sein. Beratung nur durch Fachpersonal. Kein Kaufzwang. Unverbindliche Besichtigung. – Prompter Nachnahmeversand. Verlangen Sie Vertreter-Besuch.

Junges, fachtüchtiges
Direktions-Ehepaar
sucht auf Herbst oder Frühjahr neuen Wirkungskreis.
Anfragen unter Chiffre D E 2215 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ASTRA *rend un bon repas encore meilleur!*

Schweizerische Teppichindustrie und schweizerischer Teppichhandel

Nach Beendigung des zweiten Weltkrieges im Jahre 1945 sind die schweizerischen Teppichhändler sozusagen ohne Ware geblieben. Teppiche aus reiner Wolle hat es zu diesem Zeitpunkt sozusagen keine mehr gegeben. Seit 1946 hat die schweizerische Teppichfabrikation mit wenigen Ausnahmen wieder auf vollen Touren gearbeitet, und die Teppichimporte erreichten bald wieder eine beträchtliche Höhe.

Schon im Jahre 1947 wurden für rund 30 Millionen Franken Orient- und Maschinenteppiche eingeführt, um nach einem vorübergehenden Absinken auf 23 Millionen im Jahre 1948 und seitherigen grösseren Schwankungen im Jahre 1953 wieder auf einen Importwert von 30 Millionen Franken zu gelangen.

Es ist nicht überall bekannt, dass die Schweiz in den letzten Jahren nicht nur ein Importland an Teppichen war, sondern auch in beschränktem Masse Teppiche exportiert hat, so im Mittel der 4 Jahre 1950 bis 1953 für 2 Millionen Franken.

Die *Hauptlieferanten-Länder für Orientteppiche* waren: *Iran* und *Afghanistan;* für *Maschinenteppiche:* Belgien, Italien, England, Frankreich und Holland.

Der schweizerische Teppichhandel ist für den Fiskus eine gute Einnahmequelle: 1952 wurden durch die Eidgenossenschaft allein an *Zöllen rund 3 Millionen Franken* eingenommen. Dazu stellen sich die Erträge aus der *Luxussteuer,* die 2 Millionen Franken übertreffen, sowie die Erträge aus der allgemeinen Umsatzsteuer mit weiteren 3 Millionen Franken, was eine Einnahmequelle von mindestens 6 Millionen Fr. ergibt.

Wohl in keinem Land der Welt ist der Kampf zwischen Orientteppich und Maschinenteppich, sei er einheimischer oder ausländischer Produktion, so gross wie gerade in der Schweiz. Es ist dies ein Zeichen unseres Wohlstandes, und wir wollen hoffen, dass dieser Kampf weiter bestehen bleibe und nicht durch fiskalische Massnahmen zugunsten einer einzigen Seite entschieden werde.

Die *Organisation des schweizerischen Teppichhandels ist eine eher lose.* In der Schweiz bestehen folgende Verbände:

Der Verband schweiz. Teppich-Grossisten, der wohl der bedeutendste ist (VSTG.),

der Verband schweiz. Teppichhändler (VST.),

der Verband schweiz. Orientteppichhändler (VSO.).

Dazu gesellen sich Verbände der Fabrikantengruppen der schweizerischen Teppichfabrikanten.

In der Schweiz bestehen inklusive der Kokosteppichwebereien 13 Betriebe, die als Teppichfabriken angesprochen werden können. Dazu eine Reihe kleinerer Teppich-Handwebereien.

Die gesamte Produktionsziffer der schweizerischen Teppichindustrie wird auf rund 30 Millionen Franken geschätzt, also ungefähr gleich hoch wie der Betrag unserer Importe aus dem Ausland.

Unsere Fabrikanten müssen unter schwierigeren Bedingungen produzieren als ihre ausländischen Kollegen. Es ist nicht leicht, mit einer Bevölkerung von nur etwa 4,5 Millionen ebenso rationell zu arbeiten wie ein Unternehmen in einem Großstaat dies tun kann, das eine 10- bis 40fach grössere Bevölkerung hinter sich hat.

Eine der grössten Schwierigkeiten bringt das hohe Lohnniveau. Die Schweizer Teppichfabriken bezahlen heute fast doppelt so hohe Weblöhne, als die Weber in den deutschen Teppichfabriken erhalten.

Als älteste Fabrik in der Schweiz ist die *Schweiz. Teppichfabrik in Ennenda* zu erwähnen. Ihr Fabrikationsprogramm ist sehr gross. Sie produziert sowohl die kuranten Artikel in billiger Preislage für den kleinen Mann auf dem Land wie die schwersten und kostspieligsten Hotelläufer, Restaurant-, Bar- und Zimmerteppiche, die die Schweizer Hotellerie benötigt.

Als jüngeres, blühendes Unternehmen ist die *Teppichfabrik Melchnau in Melchnau* zu erwähnen. Auch dieses Unternehmen stellt wunderbare Erzeugnisse in qualitativer als auch in geschmacklicher Richtung her.

Dies sind die zwei grössten Unternehmen in der Schweiz, gefolgt von einigen kleineren Betrieben, die jedoch samt und sonders Spezialitäten herstellen, wie solche teilweise in der ganzen Welt nirgends zu finden sind. Ich denke dabei an die *Waron-Teppichfabrik in Sennwald.* Diese ist im Augenblick der grössten Krise aus einem Stickereiunternehmen hervorgegangen. Einem Stickereiindustriellen ist es gelungen, seine Stühle umzubauen und sie für die Teppichfabrikation herzurichten. Heute ist der Waron-Teppich überall im ganzen Lande, teilweise sogar im Ausland, bekannt. Jeder ist schon unzählige Male über Waron-Teppiche gegangen, sei es zu Hause, sei es im Kino, sei es im Eisenbahnwagen, sei es in den Swissair-Flugzeugen und – last but not least – sei es in unsern guten Schweizer Hotels, auf Treppen, in Korridoren, in Zimmern, Bar, Grillroom oder Restaurant. Der Waron-Teppich ist ein leuchtendes Beispiel, was ein Schweizer Industrieller, durch die Not gezwungen, aus dem Nichts aufbauen kann.

Ferner sei noch die bekannte *Knüpfteppichfabrik Lotzwil* erwähnt. Auch der Lotzwiler Teppich ist einzigartig in seiner Art. Er ist ein maschinell geknüpfter Teppich, der genau mit dem gleichen Knoten wie ein echter Orientteppich geknüpft ist. Der Lotzwiler Teppich kann einen schönen, echten, alten Orientteppich in künstlerischer Hinsicht natürlich nicht ersetzen, doch ist er in qualitativer Hinsicht manchem billigen Orientteppich haushoch überlegen. Auch dies ein schweizerisches Industrie-Erzeugnis, das, wie viele andere Erzeugnisse, nicht auf Grund seines billigen Preises, sondern auf Grund seiner äusserst dauerhaften *Qualität* seine Existenzbasis gefunden hat.

Im Appenzellerland gibt es noch eine weitere bekannte Teppichfabrik, die ebenfalls aus den Stickereikreisen heraus sich entwickelt hat. Das ist die *Teppichfabrik Tischhauser & Co. in Bühler,* die die bekannten *Tisca-Teppiche* anfertigt. Auch hier hat schweizerische Initiative Erzeugnisse geschaffen, die teilweise wohl einzigartig in der Welt sind.

Wir Schweizer nehmen alle diese Sachen als ganz selbstverständlich hin. Wenn wir aber unsere kleine schweizerische Teppichfabrikation mit den grossen Teppichproduktionszentren im Ausland vergleichen, z. B. mit den grossen Zentren in Belgien oder im Norden von Frankreich oder Kidderminster in England, wo in einer Stadt von 40 000 bis 50 000 Einwohnern alles mit der Teppichindustrie steht oder fällt, so finden wir keine mächtigen Fabriken von Zehntausenden von Arbeitern und Riesenproduktionsziffern, aber aus hartem Kampf hervorgegangene Unternehmen wie z. B. die erwähnten letzten drei Fabriken *Waron, Lotzwil, Tisca;* solche Unternehmen, die Erfolg oder Misserfolg auf eine einzige Spezialität aufgebaut haben, finden wir äusserst selten.

Von seiten unserer schweizerischen Teppichfabrikanten sind mehrmals schon Vorstösse in der Richtung von Zollerhöhung gemacht worden mit dem Zweck, den Import von 30 Millionen Franken zu drosseln und so die inländische Teppichproduktion zu schützen.

Eine solche zu höheren Preisen und wahrscheinlich auch zu einer Ausdehnung der Fabrikationsbetriebe führende Massnahme würde sich allerdings nicht im Interesse des Landes auswirken. Die schweizerische Teppichindustrie ist nur lebensfähig, wenn sie, wie bis anhin, den Gegebenheiten der internationalen Arbeitsteilung Rechnung trägt und sich weiterhin auf jene Spezialitäten konzentriert, die dank ihrer Qualität sich auf dem Markte zu behaupten vermögen. Der Handel als Mittler zwischen Produzent und Konsument wird ihnen dabei behilflich sein. Gerade die schweizerische Teppichindustrie liefert ein leuchtendes Beispiel dafür, wie unsere Fabrikanten, trotz ungünstigeren Produktionsbedingungen gegenüber der ausländischen Konkurrenz, es im harten Kampf um ihre Existenz verstanden haben, es zu ihrer heutigen Leistungsfähigkeit zu bringen.

Wenn die Teppichhäuser *Schuster & Co., St. Gallen und Zürich,* und *W. Geelhaar AG., Bern,* an der HOSPES so grosse Stände aufgestellt und gemeinsam die Teppiche für die Ausstattung der Hotelhalle, der Hotel-Musterzimmer und des Internationalen Restaurants mit Bar und Grillroom zur Verfügung gestellt haben, so deshalb, weil diese bedeutenden schweizerischen Teppichhäuser eine *Spezial-Hotelabteilung* besitzen. Ein Vertreterstab widmet sich ausschliesslich dem Hotelgeschäft und steht unsern Geschäftsfreunden, sei es hoch oben in den Bergen oder im Rummel der Großstadt, mit seiner langjährigen Erfahrung mit Rat und Tat zur Seite.

Die Hotel-Abteilung ist die schwierigste Abteilung, die ein Teppichgeschäft haben kann und die enge persönliche Beziehungen nicht nur zu der Kundschaft, sondern in sehr grossem Masse auch zu den Fabrikanten in aller Welt zur Voraussetzung hat; denn die vielseitigen Wünsche, die die Hotellerie seinem angestammten Lieferanten stellt, sind manchmal nur mit allergrösstem Einsatz und mit Hilfe und viel gutem Willen des Fabrikanten zu erfüllen.

Wer sich fürs Hotelgeschäft in der Teppichbranche einsetzt, der muss beständig neue Probleme lösen. Er muss gegen die technischen Schwierigkeiten, gegen die Begrenztheit der engen Möglichkeiten unseres kleinen Marktes, gegen kurze Termine, alles Dinge, von denen der Laie keine Ahnung hat, kämpfen.

Obschon das Hotelgeschäft das schwierigste Geschäft ist, so erlebt doch derjenige, der sich in diesem Zweig der Teppichbranche voll und ganz einsetzt, auch Tage grosser Genugtuung, besonders wenn er wieder vor einem gelungenen, neuvollendeten und zur richtigen Zeit abgelieferten Werk steht. *W. Geelhaar*

AUSKUNFTSDIENST

Unannehmbares Rabattbegehren

Mitglieder unseres Vereins erhielten vom „New Churchill Club" in London eine Einladung zur Gewährung eines Rabattes von 10% zugunsten von Mitgliedern dieses Clubs. Wir halten es für unsere Pflicht, alle Mitglieder darauf aufmerksam zu machen, dass *jegliche Rabattgewährung* zugunsten von einzelnen Mitgliedern von Vereinigungen irgendwelcher Art nach unserer Preisordnung nicht zulässig sind. Auf das Begehren des New Churchill Clubs kann daher nicht eingetreten werden.

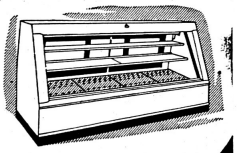
Säumiger Zahler!

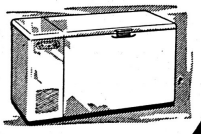
Es sind uns Klagen zugekommen, dass das Reisebureau *Watry,* 9, Av. de la Serpenoise, Metz, trotz Zahlungsversprechungen seinen Verpflichtungen nicht nachkommt. Auch auf unsere Intervention hin erfolgten keine Zahlungen. Wir sehen uns deshalb leider genötigt, unsern Mitgliedern zu empfehlen, allfälligen Kreditbegehren seitens dieser Firma nicht zu entsprechen, d. h. sich auch nicht mit Coupons zu begnügen, sondern strikte auf Vorauszahlung zu bestehen.

Mauvais payeurs

Des plaintes nous sont parvenues sur l'agence de voyages *Watry, 9, av. de la Serpenoise, Metz,* qui, malgré de nombreuses promesses, ne fait pas face à ses engagements. Notre intervention est également demeurée sans succès. Nous nous voyons donc contraints de recommander à nos membres de ne pas donner suite à d'éventuelles demandes de crédit de cette agence, en d'autres termes, de ne pas non plus se contenter de coupons, mais d'exiger d'être payés d'avance.

HELVETIA





Kühlschränke für Haushalt und Gewerbe
Glacemaschinen und Konservatoren
offene und geschlossene Vitrinen für Temperaturen über und unter 0° Celsius
Tiefgefriertruhen

Liechti
Maschinenfabrik Langnau i.E.
Abt. Kühl- und Gefrieranlagen · Tel. 2 19 16

HOSPES BERN
Ausstellungskühlschränke, Vitrinen und Kühltruhen sind nach der Hospes zu vorteilhaften Preisen erhältlich.

Besichtigung unverbindlich an unserem Stand 252, Halle 2b

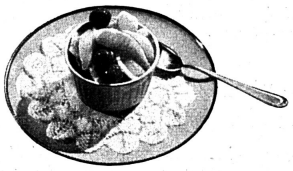
LEINENHAUS BERN
LUCHSINGER+CIE
MAISON LINIERE BERNE

Bett-, Tisch- und Küchenwäsche
Kompl. Hotel-Wäscheaussteuern
Bunte Tischdecken
In grosser Auswahl

Verlangen Sie gefl. Offerten oder unverbindlichen Vertreterbesuch

LUCHSINGER & CIE., BERN
LEINENHAUS
Bollwerk 31 – Telephon (031) 2 98 05
HOSPES BERN: HALLE 2a, STAND 2038

Hotel-Sekretärkurse
Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschl. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Réceptions- und Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch
GADEMANNS FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32



Servez un dessert rafraîchissant en utilisant notre

Crème Caramel
DAWA

présentée en coupes ou en godets à diplomates et bien garnie de baies fraîches ou d'une macédoine de fruits frais. **C'est un vrai régal et cela ne vous reviendra pas cher!** Demandez-nous nos recettes spéciales en nous passant votre commande de Crème Caramel DAWA par unités de 50 ou de 100 sachets.

Dr A. WANDER S. A., BERNE
Téléphone (031) 5 50 21

Von kapitalkräftigem Hotelier zu mieten, evtl. zu kaufen
GESUCHT
HOTEL
mit ca. 120–200 Betten. — Tessin, Berner Oberland oder sonstiges Sommer- und Winter-Etablissement bevorzugt. Grösste Diskretion wird zugesichert. Offerten unter Chiffre K R 2189 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Mit dem Notizblock im Kochkunst-Pavillon der HOSPES

4. Spezialbericht von Harry Schraemli

Es wird immer schwieriger, alle wichtigen Geschehnisse, die sich hier abspielen, chronologisch zu registrieren, denn es ist tatsächlich so viel los, dass man ein Dutzend Augen haben müsste. Schon gar nicht leicht ist es überhaupt vom flaggenumsäumten Eingang bis in den Kochkunst-Pavillon vorzudringen, denn auf Schritt und Tritt begegnet man frohgestimmten Freunden und Bekannten, und jeder möchte doch gerne, trotz der Zeitnot, etwas plaudern. Die meisten Besucher mit denen man ins Gespräch kommt, zollen der Ausstellung rückhaltloses Lob. Kritische Stimmen hört man wunderselten und meist handelt es sich auch um belanglose Bagatellen. Nicht ganz zufrieden sind die Aussteller in den beiden Getränkehallen. Der Besuch war anfangs ziemlich flau und die Bestellungen gehen auch jetzt noch nicht so ein, wie man dies erwartet hatte. Nun ist es ja so, dass der Hotelier seine Bestellungen kaum alle aufgespart haben dürfte, um sie an der HOSPES loszuwerden. Was wir unseren Kollegen aber doch anraten möchten, wäre, bei späteren Bestellungen daran zu denken, dass viele dieser Aussteller sehr grosse Opfer bringen mussten und dass sie durch ihre Teilnahme uns die Möglichkeit gaben, eine solch grossaufgezogene Schau zu starten. Es gibt aber auch Firmen, die jahrelang Nutzniesser des Fremdenverkehrs sind, sich aber hier an einer Beteiligung vorbeidrückten. Es schadet also gar nichts, wenn wir Betriebsinhaber mit offenen Augen an den Ständen vorbeigehen – sofern wir nicht an diesem oder jenem einen willkommenen Halt einschalten wollen – und uns diejenigen Firmen merken, die vertreten sind. «Eine Hand wäscht die andere», möchte ich sagen. Vielfach hört man auch klagen, dass man in den Getränkehallen nichts Essbares bekommt. Wer an mehreren Ständen Kostproben absolviert, wird sich bald nach einem kräftigen Happen sehnen, und diese Sehnsucht muss er dann mit etlicher Inkonvenienz stillen. Nun, allen kann man es nie recht machen, und während ich noch über dieses Problem nachdachte, zog mich unser Nestor, *Jean Haecky*, zu seinem Stand, der in bezug auf dezente Aufmachung höchstes Lob verdient. Hinter den Kulissen genehmigten wir dann einen «Gin and Tonic». (Haben Sie schon vernommen, dass das eidgenössische Lebensmittelamt die Bezeichnung «Tonicwater» für unser Land nicht zulassen will? Ist es etwa taub, dass es keine Goldmedaille bekommen hat?)

Als ich später gegen das «Internationale» zupilgerte, erwischte mich *Willi Brenneisen*, der soeben tief eingeatmet hat, da ihm ein schwerer Vortrag (der aus einem «Vortrab» bestand) auf dem Magen lag. Mit den Zürcher Lehrlingen demonstrierte er dann kurz darauf im prallvollen Hörsaal das fachgerechte Zubereiten von viererlei Reis, das helle Begeisterung auslöste. Brenneisen ist der geborene Pädagoge und die Art und Weise wie er doziert, verblüfft immer wieder aufs neue. Ich bin sicher, dass in Zukunft der «Riz créole» nicht mehr wie ein Reisbrei aussieht und der «Risotto» bei uns auch einem Italiener schmecken wird. Gewagt, aber absolut richtig war es, dass er nichts vorher einexerziert hatte, denn aus den minimen Fehlerchen, welche die Jünglinge im Eifer des Gefechts begingen, konnten alle Anwesenden lernen.

Doch werfen wir nun einen

Blick in den Kochkunst-Pavillon

der während der Zeit vom 4.–9. Juni viel Schönes offenbarte.

Zuvorkommend, wie man gegenüber Gästen zu sein hat, würdigen wir erst die Arbeiten der *ausländischen Equipen*. Da waren zuerst einmal die Norweger, die eine Menge Platten ausstellten, von denen manche gefallen konnten. Ein Renntierrücken erzielte 36,1 Punkte und die «œufs pochés en sac» durften sogar 37 Punkte einheimsen. Diese Eier sind in dünne Pfannküchlein eingerollt. Als Füllung dienen Trüffel, Champignons und Spargelspitzen. Das Ganze wird in der Friture gebacken und sieht sehr ansprechend aus. Ein Sujet nannte sich «Médaillons de saumon à la Kon-Tiki» und hat dem Koch sicherlich manchen Schweisstropfen abgenötigt. Mit 35,3 Punkten wurde es reichlich gut belohnt. Eine Platte mit «Viande froide» wäre besser nicht angerichtet worden. Die Belgrader Mannschaft zeigte durchwegs bessere Platten. Die mit 39,2 Punkten bewertete «Pyramide de Roastbeef» schien mir aber eine müssige Spielerei zu sein und widersprach meines Erachtens verschiedenen Regeln der Kochkunst. Ein Stör-Gericht und eine «Langouste à la Bar» gefielen mir auf jeden Fall besser. Letztere war sehr sauber dressiert, hatte aber vielleicht etwas zu kleine Trüffelpünktchen.

Von der Regionalequipe Württemberg probierte ich zwei warme Gerichte. Der gespickte Schlachtbraten mit Spätzle fand meinen Beifall. Nicht begeistert war ich von den «Lasagne verde», die ein italienisches Haus servierte, dabei half auch nicht, dass man sie «alla Lucullo» nannte.

Die Tage vom 4.–6. Juni waren den *Berner Gaststätten* reserviert, und alles, was Namen in der Kapitale hat, nahm am edlen Wettstreit teil. In den allerersten Rängen landeten Plätten von der «Schmiedstube» (E. Tozzini), dem Buffet SBB, (Hermes Cossi, Koch), von Max Tschudy, Traiteur, und von Max Fischer, Küchenchef. Ganz hervorragende Leistungen zeigten die beiden Patissiers Paul Brüschweiler und Walter Fiechter (Kursaal), die gleich 10 Goldmedaillen im 1. Rang davontrugen. Ebenfalls im 1. Rang wurden prämiiert «Filets de sole à la Parisienne» (W. Rippstein), der auch noch andere ausgezeichnete Sujets präsentierte, sowie Platten von Alfred Amacher (Bürgerhaus), René Strautmann (Bellevue-Palace), Arnold Siegrist (Buffet SBB) und Christian Steuri (Käfigturm). Das Hotel Wächter legte gleich mit mehreren Köchen Ehre ein und für den «Schweizerhof» besorgte Armand Décailler die Goldmedaillen. Der «Bären» hatte in E. Eggimann ein gutes Eisen im Feuer und für den «Wildenmann» trat Werner Bolliger auf. Für das Restaurant Steinhölzli war es Robert Trauffer, der unter anderem mit seiner «Epaule de porc vieille ville» das Gold heimbrachte. Equipenchef Fritz Maeder leistete gute Arbeit und nahm dafür drei Goldmedaillen in Empfang. Der Gardemanger des «Du Théâtre», Pius Caluori, zeigte eine ausgeglichene Leistung und verdiente seine Medaillen redlich und ehrlich. Ausser den schon erwähnten Künstlern der süssen Küche, zeigten noch Jeanrichard Franz (Geburtstagskuchen mit 39,5 Punkten) und Louis Roloff (Zuckerplastik mit 38,75 Punkten) Überdurchschnittliches. Der gute Ruf der schweizerischen Zuckerbäcker – der übrigens schon vor Jahrhunderten begründet wurde – hat bis auf den heutigen Tag nichts eingebüsst. Wenn ich alle Objekte, die ich während der Ausstellung sah, Revue passieren lasse, dann kann ich nur mit Stolz auf die Leistung unserer Leute zurückdenken. In diesen mehlbestäubten Mannen steckt hohes künstlerisches Können, und obgleich die Gefahr, in das Kitschige zu verfallen, hier überaus gross ist, geschah dies doch relativ selten. Unsere Patissiers und Confiseure haben die HOSPES ungemein bereichert.

Eine ausgezeichnete Leistung vollbrachten die beiden *Militärküchen*-Instruktoren H. Rickenbacher und H. Diehl, welche «Soldatenkost einst und jetzt» zur Schau stellten. Nicht minder erfolgreich war die Schweiz. Metzgerfachschule Spiez, die saubere Platten zeigte. Eine tadellos dressierte Aufschnittplatte litt vielleicht etwas am herrschenden Fleischüberfluss, aber ich bin sicher, dass den Besuchern bei ihrem Anblick das Wasser im Munde zusammenlief. Moralisch unterstützt wurden diese Zöglinge durch das Erscheinen des Vorstandes in corpore. Leider waren sowohl diese Herren als auch ich derart mit den lukullischen Genüssen des «Internationalen» beschäftigt, dass wir die Fleischpreise für das Gastgewerbe nicht zur Diskussion stellen konnten. Eine Neuschöpfung von Adelrich Furrer, das «Tournedos Emilio» (wer mag wohl dieser Emilio sein?) fesselte mich zu stark.

Die Mövenpick-Restaurants, die sich überaus fleissig an den Konkurrenzen beteiligen, lassen nach und nach alle ihre guten Köche zum Zug kommen. Schöne Platten sah ich diesmal von Franz Lang (Mövenpick I Zürich).

Am 10. Juni versammelten sich die *Buffetiers* in der HOSPES und zu ihrem abendlichen Festbankett hatten alle namhaften Bahnhofsgaststätten schöne Gerichte beigesteuert, die allerdings nicht bewertet, dafür aber mit grossem Appetit gegessen wurden. Da konnte man eine «Pâté au foie truffé» mit einer ansprechenden Butterskulptur (Schaffhausen), «Zoukousky Ambassadeur» (Biel), «Homard Diplomate» (Bern) und eine «Poularde Rose-Marie» (Lausanne) sehen. Letztere war eine recht eigenwillige Komposition, die durch die makellose Sauberkeit der Médaillons glänzte. Das Buffet Fribourg hatte wieder eine «Pâté troisfilets» gemacht, die diesmal, da sie besser angerichtet war, grosse Beachtung fand. Die kleineren Büffets (man verüble mir diese Feststellung nicht) hatten sich sehr angestrengt, um neben den grösseren bestehen zu können und dies ist ihnen auch gelungen.

So waren sowohl die Pastete als auch die zahlreichen Kirschtorten des Buffets Zug direkt zum «anbeissen», was später auch herzhaft geschah. Basel glänzte mit seiner «Langouste», Zürich mit dem «Homard à la russe» und Luzern mit seiner aus dem üblichen Rahmen fallenden Anrichtweise der «Langouste moderne». Das «Kasseler Rippenspeerstück» machte mich an, und der meisterlich arrangierte Fruchtsalat mit den von Siegfried Schmidlin so wunderschön geformten Rosen aus weisser Couverture war bei den Luzernern das Pünktchen auf dem i. Alles in allem ist zu sagen, dass unsere Bahnhofgaststätten, die, das weiss jedes Kind, die besten der Welt sind, ganz hervorragendes Können bewiesen haben. Vom propagandistischen Standpunkt aus betrachtet, leisten sie unserem Fremdenverkehr grosse Dienste. Sehr viele Fremde erhalten doch die ersten gastronomischen Eindrücke in einem dieser Restaurants, und so dürfen sich alle Fachleute freuen, dass sie nicht einfach «Buffets», sondern Kulturstätten der Feinschmeckerei sind.

Bouquet «Roses niçoises»
Siegf. Schmidlin, Buffet SBB, Luzern, I. Rang, 40 Punkte

Und nun wenden wir uns der

Abteilung Tafelservice

zu, die auch diesmal wieder dicht von staunenden Hausfrauen belagert wurde. Wunderschöne Arrangements zeigten das Restaurant «Du Théâtre» (Hans Reiss) und das Hotel Bellevue-Palace (Kurt Grossglauser). Beiden wurde das Maximum mit den Glückwünschen des Preisgerichts zuerkannt. H. Blaser zeigte in bestechender Weise, wie man im Golfhotel «Gurtenkulm» speisen kann. Für diese grosse Arbeit, die einmal wirklich «etwas anderes» zeigte, möchte ich ihm meine persönlichen Glückwünsche darbringen. Als Werbung für seinen Betrieb hätte er es nicht besser machen können. Die Tafel des Brüsseler Hotels «Atlanta» wurde mit 37,5 Punkten honoriert, und das schien mir reichlich generös. An diesem Tisch war wirklich vieles auszusetzen. Da dieses Haus auch in der kulinarischen Bewertung «gelupft» wurde, hat es allen Grund, mit der HOSPES zufrieden zu sein. Eine Goldmedaille verdiente sich hier auch das Hotel Rothaus, Zürich, mit einem netten Teetisch.

Lebhaft geht es in der Abteilung

Mixwettbewerb

zu. Täglich werden neue Kreationen probiert, und es ist höchst interessant festzustellen, wie sich aus jeder Nation dann der «Star» herauskristallisiert. In unserer Berichtsperiode schossen folgende Herren die Vögel ab: Max Pokora (Wien), Joe Galsini (Los Angeles, USA), Rolf Schau (Oslo), Prosper Spruyt (Brüssel) und Werner Malmberg (Malmö). Im Wettbewerb für Barmaids nahm Madeleine Woodtli, Luzern, den ersten, die beiden Damen Betty Indergand (Silenen) und Berthe Grossenbacher (Grenchen) die nächstfolgenden Preise in Empfang. Im Amateurwettbewerb können wir zu unserem grossen Vergnügen eine Kollegin als Siegerin begrüssen, nämlich Frau Hess von Engelberg. Dem charmanten Geschlecht gratulieren wir zur Mutprobe, die es so glänzend bestanden hat.

HOSPES

Russische Hoteliers besuchen die HOSPES

Eine Delegation von Moskauer Hoteliers und Restaurateuren stattete kürzlich der HOSPES einen Besuch ab. Sie waren von der Besichtigung hochbefriedigt. Anschliessend empfing Direktor Fred Krebs vom Bellevue Palace in Bern die Gäste in seinem Hotel, wo er ihnen dessen Einrichtungen zeigte. Die russischen Kollegen zeigten grosses Interesse, besonders an den maschinellen Einrichtungen und an der elektrischen Küche. Als sie von den Arbeitsbedingungen und der Verpflegung der Angestellten hörten, waren sie stark beeindruckt. Auch davon, dass ihr Gastgeber vor 20 Jahren im Bellevue Palace als Kellner angefangen hatte und nun dieser Unternehmung als Direktor vorsteht.

Über die Verhältnisse der russischen Hotellerie wussten die ausländischen Kollegen interessante Tatsachen zu berichten: Es bestehen in Russland Pläne, die Hotellerie dem Westen anzunähern. In Moskau, Leningrad, in der Krim und im Kaukasus sind umfangreiche Hotelbauten geplant. Zurzeit lässt das Intourist-Bureau (die offizielle russische Fremdenverkehrsorganisation) nur in geringer Zahl fremde Besucher herein, da es noch an der nötigen Bettenkapazität mangelt. Sobald aber genügend Hotels vorhanden sein werden, sollen die Grenzen den ausländischen Touristen weiter geöffnet werden.

Die russischen Gäste waren von ihrem Schweizer Aufenthalt begeistert. Mit Interesse nahmen sie touristisches Propagandamaterial aus der Schweiz mit. Sie verstanden, dass die Schweizer nur ein Ziel vor Augen haben: Arbeit, Lebensfreude und Frieden. – Zum Abschied wurde auf den Weltfrieden und die Freiheit mit individueller Aufstiegsmöglichkeit ein Toast dargebracht.

Louis P. Faivre

Eine Ehrung

Der Direktor des Restaurant international an der HOSPES, *Emilio Casanova*, der im «Zivil» das Basler Stadtcasino führt, ist von der International Association of «Chefs de cuisine» and Association of cooks in Great Britain zum *Ehrenmitglied* ernannt worden. Diese Ehre, die nicht alltäglich ist, hat Direktor Casanova, der seine Karriere als Koch begonnen hat, dank seiner vorzüglichen Leistungen im schweizerischen – und an der HOSPES im internationalen Gastgewerbe – sicher verdient. Wir gratulieren diesem sympathischen und strebsamen Vertreter unseres Gastgewerbes!

L. P. F.

Dégustation de «Gentils Vins de France» peu connus

Der Conseiller commercial de l'Ambassade de France, Herr *Deprêt-Bixio*, hatte eine grössere Anzahl schweizerischer Weinfreunde auf den 10. Juni zu einer Degustation wenig bekannter französischer Weine eingeladen. Der Einladung hatten prominente Weinkenner und Vertreter der schweizerischen Hotellerie und des Gastgewerbes Folge geleistet. Der eigentlichen Degustation gingen Referate in französischer und deutscher Sprache voran. Herr Deprêt-Bixio begrüsste um 10.30 Uhr im «Pavillon français» der HOSPES die erschienenen Gäste und hielt ein einleitendes Referat. Im Anschluss an seine Betrachtungen erging sich der Direktor der Administration des Institut national des appellations d'origine des vins et eaux de vie, Paris, Herr *Pestel*, in subtilen Betrachtungen, denen die Hörer mit grosser Aufmerksamkeit folgten. In deutscher Sprache referierte Herr *Diehl-Rietmann*, Herrliberg, «membre correspondant de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux de vie». Wir werden seine bemerkenswerten Ausführungen unseren Lesern in einer späteren Ausgabe der Hotel-Revue zur Kenntnis bringen.

Le golf miniature de l'HOSPES

Jeu national des Ecossais, introduit en Grande-Bretagne par Guillaume le Conquérant, le golf est resté l'apanage d'une classe privilégiée, jusqu'au jour où l'ingéniosité de l'homme inventa le golf miniature, aménagé dans des jardins, des parcs ou autres terrains de petite superficie. L'HOSPES de Berne, désireuse de propager ce sport sain et à la portée de toutes les classes de la population, des jeunes comme des vieux,des hommes et des femmes, a créé, dans son enceinte, un «Garden-Golf» qui constitue l'une des nombreuses attractions de l'exposition. Point n'est besoin de décrire de sport. Chacun en connaît les particularités. Disons simplement que celui de l'HOSPES est à trous, que le parcours est extrêmement varié, qu'il comprend des fossés, des gorges, des tunnels, des tournants et diverses autres «chicanes» qui contribuent à rendre le jeu attrayant. C'est un sport qui ne fatigue pas, bien au contraire, puisqu'il donne du mouvement et par là contribue à maintenir la vivacité et la souplesse de l'organisme et du corps humain. Le golf miniature de l'HOSPES éveille le plus vif intérêt et innombrables sont les visiteurs qui ne se sont pas privés du plaisir d'y jouer.

Standbesprechungen

Die Firma Jean Haecky, Importation S. A., Basel

ist an der HOSPES in der Halle 6b mit einem prächtigen, ebenso grosszügigen wie originellen Stand vertreten. Bauten aus dem 19. Jahrhundert bilden den vornehmen Hintergrund für die ausgestellten Marken, als da sind: Champagne Heidsieck & Cie., Monopole, Dewar's «White Label» Scotch Whisky, Gordon's Dry Gin, Cognac Courvoisier, Liqueur Grand Marnier Cordon Rouge, Cherry Heering und Rum Negrita. Alle diese Marken sprechen von Erfahrung und Tradition. Ausstellungsobjekt und Rahmen schliessen sich zu einem harmonischen Ganzen zusammen.

Astra, Fett- und Ölwerke

Einen bemerkenswerten Stand hat die Astra, Fett- und Ölwerke AG., geschaffen. Der Betrachter sieht einen Tisch, dessen eine Hälfte als Familientisch und die andere als Hoteltafel aufgezogen ist. Übereinstimmend lautet das Urteil der Familie und der Hotelgäste, dass die Astra-Produkte sowohl in der Hotel- als auch in der Haushaltküche sich bestens bewähren. Eine Flasche Astra-Öl, deren Inhalt sich in eine Schüssel ergiesst, symbolisiert das Gesagte.

Neu eingetroffen
der herrliche, tiefgekühlte
ORANGENJUS
im Aroma wie frisch gepresst!
● GROSSER PREISABSCHLAG
Prompte Belieferung durch unsere Depositäre.
BIRDS EYE AG., Zürich 22 Tel. (051) 23 97 45

Au moment où de grands matches se jouent

La plupart des joueurs sélectionnés dans leur pays pour prendre part au championnat du monde de football sont arrivés en Suisse, au début de ce mois, pour se «mettre au vert», pour parfaire leur entraînement et pour rencontrer, de temps à autre, en fin d'après-midi – car les matches de qart de finale, notamment, se disputeront vers 18 heures – des teams locaux, et cela dans l'esprit le plus cordial. Les gens du pays suivent leur entraînement. Les autorités et les syndicats d'initiatives s'attachent à agrémenter le séjour de ces hôtes sympathiques dont la majorité ne connaissaient guère la Suisse. L'autre jour, à Genève, les sélectionnés du Brésil ont rencontré, fortuitement, les directeurs des grands journaux de Rio de Janeiro et de São Paulo, invités par la Swissair et par l'Office national suisse du tourisme à participer au vol inaugural de la ligne nouvelle Brésil–Suisse.

Dirigeants et équipiers ne manquent pas d'inspecter les stades dans les villes où se disputeront les matches et les délégations suivent, avec tout l'intérêt que l'on devine, les rencontres organisées ailleurs et à titre amical, entre des sélectionnés d'autres pays et des teams locaux.

Pour beaucoup de ces joueurs de football, le souvenir des rencontres disputées en Suisse – on souhaite qu'elles leur laissent, à tous le meilleur des souvenirs, quels que soient les scores – s'accompagnera de quelques achats dans les magasins.

Voici, dans l'ordre alphabétique, les endroits où logent les équipes nationales: *Allemagne:* Hôtel Bellevue, Spiez; *Angleterre:* Hôtel Carlton, Lucerne; *Autriche:* Verenahof, Baden; *Belgique:* Hôtel des Salines, Rheinfelden-sur-le-Rhin; *Brésil:* Ecole fédérale de sport, Macolin/Magglingen, qui domine le lac de Bienne; *Corée:* Hôtel Bellevue, Thoune; *Ecosse:* Hôtel Palace, Lucerne; *France:* Château de Dully, près de Nyon; *Hongrie:* Hôtel Krone, Soleure/Solothurn; *Italie:* Grand Hôtel, Vevey; *Yougoslavie:* Hôtel de la Prairie, Yverdon; *Mexique:* Hôtel Beau Rivage, Nyon (lac Léman); *Tchécoslovaquie:* Hôtel Schweizerhof, Olten; *Turquie:* Hôtel du Golf, Châlet-à-Gobet sur Lausanne; *Uruguay:* Hôtel Bellevue, Hilterfingen (lac de Thoune). L'*équipe suisse* loge à l'Ecole fédérale de sport, à Macolin.

Pourquoi notre organisme fabrique-t-il des pierres?

On a longtemps cherché en vain l'origine des calculs biliaires ou rénaux, cette affection qui a toujours été si répandue, et qui en général ne cède, il faut bien l'avouer, qu'au bistouri. Qu'elle fût néanmoins en rapport avec une cause externe et peut-être évitable, en l'espèce l'alimentation, il y avait lieu de le soupçonner. A la suite de l'illustre Liebig, les travaux entrepris sur l'alimentation artificielle avaient démontré qu'avec toutes les substances nécessaires à sa nourriture – albumines, matières grasses, hydrates de carbone, sels minéraux, eau – mais données sous forme chimiquement pure, c'est-à-dire dépourvues de certains éléments échappant à l'analyse, l'animal ne peut plus assumer normalement ses fonctions biologiques. Il suffisait en revanche d'ajouter du lait à la ration pour rétablir l'équilibre organique. Que se passait-il? Les physiologistes américains Osborne et Mendel ouvrirent la voie où allait s'engager la science moderne en expliquant ce mystère par l'influence des vitamines sur le phénomène de la nutrition. Mais le lait contient à peu près toutes les vitamines fondamentales, il fallait dépister exactement celle qui intervenait, et ce n'était pas facile. Y en avait-il plusieurs? N'y en avait-il qu'une?

La plupart des animaux soumis à une alimentation artificielle plus ou moins prolongée présentaient des calculs dans la vésicule biliaire ou dans la vessie, parfois dans les deux ensemble. Un facteur surtout semblait en préserver, facteur présent dans les graisses du lait, et qui pouvait être une vitamine – mais laquelle, au juste? Les graisses du lait contiennent en effet la vitamine A, et une proportion sensiblement inférieure de vitamine D.

D'expérience en expérience les faits se précisèrent. Il s'agissait de la vitamine A. En 1933, deux chirurgiens italiens ayant soumis durant 28 jours douze cobayes à un régime privé de vitamine A, observaient chez neuf d'entre eux des calculs biliaires. L'année suivante, un médecin de la clinique Cleveland, dans l'Ohio, faisait la même observation sur des rats carencés en vitamine A durant 250 jours: les 85% présentèrent des calculs vésicaux, et les 42% des calculs rénaux – souvent énormes. Il établissait en outre que la vitamine A non seulement empêchait la formation de calculs, mais pouvait les dissoudre une fois constitués.

Les nombreuses études publiées depuis lors sur la question ne cesseront de confirmer ces vues. Le professeur Mouriquand, de Paris, observe avec ses collaborateurs qu'en l'absence de vitamine A, les calculs vésicaux sont plus fréquents que les calculs rénaux. Le physiologiste italien Monetti parvient à prévenir les deux en compensant par une dose suffisante de vitamine C le manque de vitamine A. On sait que l'action des vitamines se complète, et que plusieurs ont la propriété d'en soutenir d'autres, de les épargner au besoin, ou même de s'y substituer dans une certaine mesure.

Parmi les fonctions très variées de la vitamine A, il en est une qui doit ici retenir l'attention: c'est celle qui régularise le tissu dit épithélial, parce qu'il recouvre les organes. Qu'il s'agisse des voies biliaires ou urinaires, la vitamine A maintient l'élasticité de leur enveloppe. Son absence en durcit les cellules, ce qui aboutit à la formation d'une matière de plus en plus solide: le douloureux calcul. Est-ce cependant la seule cause possible? On ne peut pour le moment l'affirmer. Mais il est certain qu'elle met l'organisme dans une prédisposition fâcheuse. Quoi qu'il en soit, le médecin est seul qualifié pour prescrire un traitement. Il n'est cependant pas inutile de savoir qu'un régime approprié contribue à prévenir cette maladie.

(D. M. S.)

BÜCHERTISCH

Ein Wohnhausheft des «Werk»

Das unerschöpfliche Thema des Wohnens wird im Juniheft des «Werk» in besonders ansprechender Weise behandelt. Begeisternd schöne Aufnahmen aus Ibiza zeigen den volkstümlichen Wohnbau der Balearen. Diese Volksarchitektur ist von erstaunlicher Schönheit der Proportionen und bietet überraschende Parallelen zu funktionellen modernen Bauten. Ihnen wird zeitgenössisches Schaffen unseres Landes gegenübergestellt. Eine reiche Auswahl freistehender Einfamilien- und Ferienhäuser aus dem Tessin, der deutschen Schweiz, dem Welschland sowie ein schwedisches Wohnhaus bieten eine Fülle von Anregungen für den Architekten und den Bauherrn, vermehrt um gute Beispiele modernen Hausgerätes und neuer Tapeten.

SAISONERÖFFNUNGEN

Arosa: Alexandra Golf Hotel, 23. Juni.
Bad Disentis: Hotel Disentiserhof, 22. Juni.
Lenzerheide: Grand Hotel Kurhaus, 19. Juni.

Gesuchte Adressen durch die Kontrollstelle für die Bedienungsgeldordnung

Nachfolgend angeführte Bedienungsgeldangestellte, deren gegenwärtiger Aufenthaltsort, trotz erfolgter Nachforschungen, nicht ausfindig gemacht werden konnte, werden ersucht, sich unter Beibringung von Originalausweisen über ihre in den Jahren 1952 und 1953 innegehabten Arbeitsstellen, mit der **Kontrollstelle für die Bedienungsgeldordnung,** Gartenstrasse 112, Basel, in Verbindung zu setzen:

Baldoni Benito, Hausbursche
Hauser Agnes, Saaltochter
Klais L., Zimmermädchen
Kirschoer G., Zimmermädchen
Rossini Maria, Zimmermädchen
Mudry Gisèle, Zimmermädchen
Tounelli F., Zimmermädchen
Zamborini G., Hausbursche
Carmellini H., Hausbursche
Zacchi F., Hausbursche
Rothen Olga, Saaltochter
Emery B., Saaltochter
Bagnoud J., Saaltochter
Berlaz O., Saaltochter
Blanc Olga, Saaltochter
Blanc Elian, Saaltochter
Battaglia G., Hausbursche
Ischin I. P., Hausbursche
Wälti Ida, Hausmädchen
Plug Pierrette, Zimmermädchen
Pauritsch Siegfr., Hausmädchen
Chenel, Hausbursche
Williner, Hausbursche
Depierre, Hausbursche
Nana Franco, Hausbursche
Strohmeyer, Zimmermädchen
Manzoni Florentina, Saaltochter
Zünd Agnes, Saaltochter
Griesch Pia, Zimmermädchen
Zehnklusen A., Zimmermädchen
Keusch, Saaltochter
Derocle, Saaltochter
Ohrahm, Saaltochter
Beutler Erwin, Portier
Chien Ada, Zimmermädchen
Harpf Joh., Zimmermädchen
Köhler Christine, Saaltochter
Feller Rud., Portier
Gruber Gertr., Saaltochter
Wermelinger, Commis de rang
Widmer, Chef de rang
Décombaz, Chef de rang
Crettenand Clara, Haus- und Zimmermädchen
Weigert Jolande, Haus- und Zimmermädchen
Moutet Rina, Haus- und Zimmermädchen
Meyer Alice, Haus- und Zimmermädchen
Sauter Marianne, Haus- und Zimmermädchen
Bondoux Jacqueline, Haus- und Zimmerm.
Mottet Annemarie, Haus- und Zimmerm.
Terzaghi L., Saalkellner
Notz Alice, Zimmermädchen
Fischer Alice, Zimmermädchen
Cancian Sabine, Zimmermädchen
Albisetti Yvette, Zimmermädchen
Peducchi J., Zimmermädchen
Siegrist Catherina, Saaltochter

VERBANDSTREUE HOTELIERS

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

ESI das neue, sparsame und schonende **VOLLWASCHMITTEL,** auf Fettbasis, wirkt vierfach als: Einweich-, Wasch-, Spül- und Bleichmittel

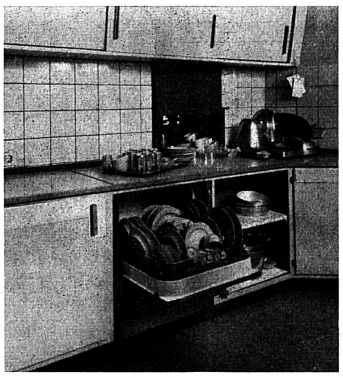
ESI garantiert
- keine Inkrustierungen
- keinen Faserangriff
- keine Fettläuse

ESI ist praktisch erprobt
- denkbar einfach in der Anwendung
- wirklich vorteilhaft im Preis

Benützen auch Sie die neuzeitlichen Produkte
ESI Vollwaschmittel und
PON Abwasch- und Feinwaschmittel
Beide mit dem Gütezeichen Q ausgezeichnet

SEIFENFABRIK HOCHDORF
für beste und schonendste Waschmittel

Hospes Halle 2a, Stand 2080



Auf kleinstem Platz – Grosse Leistung! durch

Hobart

Geschirrwaschmaschinen
Fleischschneidemaschinen
Universal-Küchenmaschinen
Kartoffelschäler / Rahmbläser

HOBART-MASCHINEN
J. BORNSTEIN AG., ZÜRICH
Talacker 41 Telephon (051) 27 80 99
VERKAUF-SERVICE

Service - Lichtruf

Kleine und grosse Häuser ziehen Vorteil aus dem Lichtruf. Kein Geschell stört den Gast, aber der Service läuft rascher, denn das Personal sieht sofort von wo gerufen wird.
Seit 30 Jahren baut Autophon Lichtrufanlagen im In- und Ausland. Sie zeichnen sich aus durch grosse Betriebssicherheit und gefällige Formen. Unsere Fachleute beraten Sie gerne.

AUTOPHON

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

HOSPES Halle 2a Stand 2108

Ab Lager zu verkaufen grösserer Posten
Wirtschafts-stühle
neue, schöne, starke Ausführung
ab Fr. 16.50.
Zimmermann, Berninastr. 117, **Zürich-Oerlikon,** Tel. (081) 46 26 83. Stühle u. Tische en gros.

DAVOS. – Günstig zu verkaufen kleinerer
Pensionsbetrieb
(ca. 30 Betten). Anfragen unter Chiffre P D 2194 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Bestecke
extraschwere Ausführung, in der bekannten Ausführung «Hotel mit Rippe», direkt ab Fabrik Solingen, zu besonders günstigen Preisen. Verlangen Sie kostenloses Angebot. **A. Fasch & Co.,** Besteckfabrik, **Solingen 206.**

In den Küchen der Hospes herrscht GAS vor!

«Monsieur de . . . »
schätzt vor allem das
lautlose Hotel.
Prächtige Teppiche
und Bodenbeläge
sind am Schuster-Stand
2030, Halle IIa
an der Hospes
zu sehen.

An der Hospes 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.

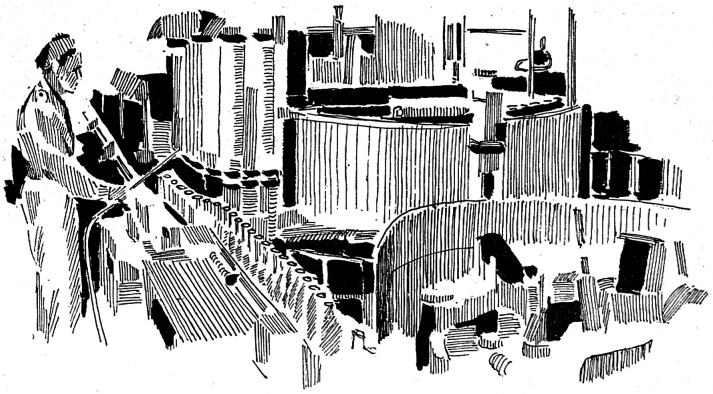
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ein Gang zu Geelhaar lohnt sich!

Teppichhaus Geelhaar BERN

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

EGLISAU UND DAS SCHWEIZER GASTGEWERBE



Große und moderne Maschinen arbeiten für Sie

Im Verlaufe der letzten drei Jahre haben wir den Maschinenpark in unseren Abfüllräumen fast vollständig erneuert, um auch den Spitzenverkehr des Sommers termingerecht bewältigen zu können. Unser Abfüllprozeß ist ein kleines technisches Wunder und vermittelt der Besuch der Quelle immer wieder einige anregende Stunden. Von der Flaschenreinigung bis zur Etikettierung erfüllen moderne Maschinen zuverlässig ihre Pflicht.

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 ersprießliche Zusammenarbeit

MINERALQUELLE EGLISAU

VIVI-KOLA HENNIEZ LITHINÉE
Orangina EGLISANA **ROXY** 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, Telephon (031) 22735

Zur gefälligen Notiznahme!

Insertions-Aufträge

beliebe man bitte an die **Hotel-Revue**, nicht an die Redaktion oder die Stellenvermittlung zu adressieren.

Wegen Familienverhältnissen zu verkaufen

HOTEL im Berner Oberland

an bekanntem Fremdenplatz. Zweisaisonbetrieb 60–70 Betten. Aller Komfort. Grössere Anzahlung erwünscht. Anfragen unter Chiffre B 38169 AL an Publicitas **Basel.**

Vorteilhafte
Leintücher
doppelf. Baumwoll-Rohtuch, gute Gebrauchsqualität, 180 x 260 cm, fertig, zu
Fr. 9.80
Verlangen Sie unverbindliche Spezialofferte für alle Hotelwäsche u. Wolldecken. Alb. Wieser, Hotelwäschefabrik, Vadianstr. 17, **St. Gallen,** Tel. (071) 26699.

Fortwährend abzugeben
Poulets
600 bis 600 *g*, comestiblefertig, zu Fr. 6.50 per kg. Geflügelfarm z. Hang **Hemishofen** (SH). Tel. (054) 86233.

Gelegenheit!

AB «HOSPES»
sind mit grossen Abgeboten nachfolgende Apparate ZU VERKAUFEN:

KÜPPERSBUSCH
Grossküchenherde, Backöfen, Kippbratpfannen, Grills

MEIKO verschiedene **Geschirrspülmaschinen**

Angebote durch die Generalvertretung: **ED. HILDEBRAND, ING., ZÜRICH 4,** Bäckerstrasse 40, Telephon (051) 25 44 99 — **Hospes, Stand 241, Halle 2b.**