

**Zeitschrift:** Hotel-Revue  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 63 (1954)  
**Heft:** 26

## 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:** 05.01.2026

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

# HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue

Revue suisse des Hôtels

Internat: Die eingesparte Millimeterzeile oder deren Raum 25 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederveröffentlichungen entsprechender Rabatt. Abonnement: Schweiz, jährlich Fr. 20., halbjährlich Fr. 12., vierjährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50, ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25., halbjährlich Fr. 14.50, vierjährlich Fr. 8., monatlich Fr. 3. Postabonnement: 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. Steiff. — Druck: Emil Birkhäuser & Cie. AG., Elisabethenstrasse 25. — Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 83, Telefon (061) 348692.

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

Annons: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnement: douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 1 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 50 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Steiff. — Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 25. — Rédaction & administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 83, Téléphone (061) 348692.

Nr. 26 Basel, den 1. Juli 1954

Erscheint jeden Donnerstag

63. Jahrgang 63<sup>e</sup> année

Parait tous les jeudis

Bâle, 1<sup>er</sup> juillet 1954

N° 26

## Abbau der Hotelschutzgesetzgebung

Präsidialadresse von Dr. A. Müller, anlässlich der Generalversammlung der SHTG. vom 21. Juni 1954 in Zürich

Mit Ende des Jahres 1955 treten die rechtlichen Schutzmassnahmen zugunsten der Hotelindustrie gemäss dem Bundesgesetz vom 28. September 1944, soweit sie die Stundung, die Herabsetzung des Zinsfusses auf Kapitalforderungen, die vom Betriebsergebnis abhängige Verzinsung und den Nachlass oder die Streichung von Hotelpachtzinsen betreffen, ausser Kraft. Auf den gleichen Zeitpunkt erlischt auch der Bundesbeschluss vom 19. Juni 1953, mit welchem der Hotel-Treuhand-Gesellschaft noch ein Kredit bis zum Höchstbetrag von 20 Millionen Franken für die Gewährung von Entschuldungs- und Erneuerungsdarlehen eröffnet wurde, soweit diese Beträge nicht inzwischen abgerufen sein werden. Der Verwaltungsrat der SHTG. hat vom EVD. den Auftrag erhalten, ihm Vorschläge zu unterbreiten über die rechtlichen und finanziellen Massnahmen, welche er für die Zeit nach dem 31. Dezember 1955 noch als notwendig erachtet.

Der Verwaltungsrat ist diesem Auftrag nachgekommen und hat anfangs Dezember letzten Jahres dem auftraggebenden Departement einen Gesetzesentwurf mit einem erläuternden Bericht unterbreitet. Bei der Erledigung der ihm übertragenen Aufgabe ist er davon ausgegangen, dass nicht weniger Hotelbetriebe in den Saisongebieten heute und wohl noch für längere Zeit auf gesetzliche Schutzmassnahmen und Kredithilfe angewiesen sind, dass aber die Entwicklung des Fremdenverkehrs in den letzten Jahren es gestatten sollte, einen Teil der rechtlichen Schutzbestimmungen zu lockern und mit dem Rest der im Jahre 1953 bewilligten 20 Millionen Franken für die Zukunft auszukommen, sofern nicht neue wirtschaftliche oder politische Krisen eintreten.

Schon in ihrer Vernehmlassung zum Bericht der sogenannten Luzerner Konferenz über die Lage der schweizerischen Hotellerie hat die SHTG. ausgeführt, dass sie vor allem eine Änderung der Vorschriften über die variable Verzinsung für nötig erachtet. Diese Bestimmungen, in Verbindung mit denjenigen über die Abfindung von ungedeckten Pfandtiteln, haben bei all ihrer wertvollen Auswirkung für das Durchhalten in langer Krisenzeit unleugbar dazu beigetragen, die Kreditfähigkeit der Hotelindustrie zu beeinträchtigen. Das Risiko, auf Jahre hin aus überhaupt keinen Zins für gewährte Darlehen zu erhalten oder ohne Rücksicht auf die bestehenden Pfandrechte erhebliche Abstriche auf den Kapitalguthaben machen zu müssen, legte den Hotelkredit völlig lahm. Die SHTG. hat nun vorgeschlagen, in allen Fällen, in denen die Einräumung des variablen Zinsfusses in Frage kommt, dieselbe auf diejenigen Darlehen zu beschränken, welche ausserhalb der Hälfte des Schätzungsvermögens der Hotel-Liegenschaft figurierten, während für die vorhergehenden Hypothesen der vertragliche Zins, allerdings nicht mehr als 3 1/2%, entrichtet werden muss. Man ist dabei von der Auffassung ausgegangen, dass einem Unternehmen, welches dauernd nicht einmal das Kapital bis zur Hälfte des Schätzungsvermögens der Liegenschaft zu verzinsen vermag, die Lebensfähigkeit nicht mehr zuerkannt werden darf. Nicht zu vergessen ist auch, dass die bisherige Ordnung, die unter Umständen einen Schuldner von jeglicher Zinszahlung befreite, zwischen den Gasthofbetrieben selber erhebliche Unterschiede in der Wettbewerbsfähigkeit herbeiführte.

Was die Entschuldung und die Erneuerung der Hotellerie anbelangt, so ging man im Jahre 1944 davon aus, dass diese innerhalb eines Zeitraumes von 5 Jahren durchgeführt sei. Die Praxis hat dann gezeigt, dass innerhalb des genannten fünfjährigen Zeitraumes weder die erforderliche Entschuldungsaktion zu Ende geführt noch die Instandstellung der Hotelliengesellschaften zum Abschluss gebracht werden konnte. Der Bundesrat und die eidgenössischen Räte haben deshalb im Rahmen ihrer Kompetenzen die Frist zur Anmeldung der Entschuldungen wiederholt erstreckt, letztmals bis Ende Dezember 1955. Direktion und Verwaltungsrat der SHTG. sind nunmehr der Meinung, dass der massive Eingriff in die Gläubigerrechte, der in der zwangswise Abfindung von hypothekarisch gesicherten Forderungen besteht, abgebaut werden sollte. Der Anspruch auf Durchführung der gerichtlichen Entschuldung soll letztmals bis Ende 1955 zur Anmeldung gebracht werden können. Nach diesem Zeitpunkt sollten solche Begehrungen nicht mehr gehört werden.

Im übrigen hat man sich nun bemüht, den Gesetzesentwurf der neuen Situation anzupassen und speziell die Gewährung der Stundung von Kapital und Zinsen nicht mehr auf ein bestimmtes Kalenderdatum festzulegen, sondern auf eine bestimmte Zeitdauer zu fixieren. Der weitergehende Vorschlag, die rechtlichen und finanziellen Hilfsmassnahmen auf die Saisonhotellerie zu begrenzen und die Geltungsdauer des Gesetzes auf höchstens 10 Jahre zu terminieren, bringt das Bestreben zum Ausdruck, nach Möglichkeit die Sondergesetzgebung abzubauen und für die Hotellerie das ordentliche Zivil- und Vollstreckungsrecht wieder in Kraft zu setzen. Der Entwurf, welcher in der Folge auch von einer Expertenkommission durchbereitet wurde, liegt nun bei den Wirtschaftsverbänden und bei den Kantonalregierungen, welche ihrerseits zur Vernehmlassung eingeladen worden sind. Nachher wird es Sache der Landesregierung und des Parlaments sein, abschliessend Stellung zu den Vorschlägen zu nehmen.

Im abgelaufenen Jahr hat die SHTG. zum zweitenmal seit Inkrafttreten des Bundesgesetzes vom 23. September 1944 keine Vorschläge für die Durchführung ihrer Hilfsmassnahmen vom Bund bezogen, ist also ausgekommen mit dem ihr zur Verfügung stehenden Mitteln. Dies ist zum Teil eine indirekte Folge der erfreulichen Ausdehnung, welche der Fremdenverkehr genommen hat. Allerdings ist derselbe den verschiedenen Landesgegenden in sehr unterschiedlichem Mass zugut gekommen. Sogar innerhalb der eigentlichen Saisongebiete bestehen auffällige Unterschiede in den Betriebsergebnissen, die sich naturgemäß wieder auswirken auf die Zins- und Amortisationszahlen. In einem gewissen Umfang steht der Rückgang des Bedarfs an neuen Bundesmitteln allerdings auch in direktem Zusammenhang mit der Höhe der bis anhin schon gewährten Bundesmittel, die von den Darlehnseignern verzinst und amortisiert werden müssen. Diese Eingänge — pro 1953 betragen die seitens der Hotellerie geleisteten Kapitalamortisationen rund 3,2 Millionen und die Zinsen beziffern sich auf rund 745 000 Fr. — dienten nicht nur dazu, die Bundesmittel in einem beachtlichen Umfang zu verzinsen und die Verwaltungs-

kosten der SHTG. zu bestreiten, sondern sie wurden in wesentlichem Umfang auch wieder eingesetzt für neue Darlehensgewährungen an Hotelbetriebe.

Immerhin darf man diese Tatsache nicht so interpretieren, dass während des abgelaufenen Geschäftsjahrs die Eidgenossenschaft keinerlei Leistungen für die Hotellerie gemacht habe. Diese Leistungen bestehen einmal in notwendig gewordenen Schuldenschlüssen auf den Konti Darlehen und Subventionen, sodann auch in den Einbussen auf den Kapitalzinsen. Die Forderungen, welche dem Bund aus der Darlehensgewährung an die SHTG. zustehen, betragen per 31. Dezember 1954 rund 28 Millionen Fr. Da die durchschnittliche Verzinsung der Bundeschuld im abgelaufenen Jahr ohne die Verpflichtungen des SBB, aber unter Einbeziehung der kurzfristigen Reskriptionen, noch 3,2% der Anleihenbeträge erforderte, kam die Darlehensgewährung an die SHTG. die Eidgenossenschaft im Jahre 1953 total auf rund 900 000 Fr. an Zinsaufwendungen zu stehen. Die Zinsabschaffungen der SHTG. an die eidgenössische Finanzverwaltung betragen nach der vorliegenden Gewinn- und Verlustrechnung 265 239 Fr., so dass der Netto-Zinsaufwand des Bundes zugunsten der Hotellerie auf rund 630 000 Fr. zu veranschlagen ist. Rechnet man die im Berichtsjahr seitens der SHTG. erlittenen Kapitalverluste von 229 450 Fr. hinzu, so beziffern

sich pro 1953 die Gesamtaufwendungen der öffentlichen Hand zugunsten der Hotellerie auf rund 860 000 Fr. Stellt man diesem Aufwand die hohe volkswirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs gegenüber — dieser beeinflusst entscheidend die eidgenössische Zahlungsbilanz — und berücksichtigt man ferner, dass durch die Tätigkeit des Hilfseinstituts grosse Kapitalwerte nicht nur erhalten, sondern auch erneuert werden, so wird man diese Leistungen im Rahmen der eidgenössischen Staatsrechnung als wohl verwendet ansprechen dürfen.

Die Weiterführung der Hotel-Hilfsaktion, die ja nach den gemachten Vorschlägen auf die eigentliche Saisonhotellerie beschränkt werden soll und nur noch für die Dauer von 10 Jahren vorgesehen ist, wird nicht unweesentlich dazu beitragen, die investierten Bundesmittel zum grössten Teil zu erhalten, abgesehen davon, dass die finanzielle Hilfe nicht nur der Hotellerie, sondern auch der Volkswirtschaft unserer Bergkantone zugute kommt. In ihren wohltätigen Auswirkungen auf den Fremdenverkehr wird die im angemessenen Rahmen weitergeführte Hotelhilfsaktion mit dem Ausbau unseres Strassenverkehrs in den Saisongebieten in eine gewisse Parallele gesetzt werden dürfen. Die Aufwendungen werden im einen wie im andern Fall ihren Ausgleich in den Aktivpositionen des Fremdenverkehrs finden.

## Nachwort der Redaktion

Wir haben die Ausführungen des Präsidienten des Verwaltungsrates der SHTG., Herrn Dr. A. Müller, in extenso wiedergegeben, da die Frage des Abbaus des Hotelschutzes und der Weiterführung der Schutzgesetzgebung in Bern beschränkt auf jenes Mass, das sich nach Auffassung des Hilfseinstituts verantworten lässt, heute im Vordergrund des Interesses steht. Schon an unserer Delegiertenversammlung in Bern hat der scheidende Vizepräsident des SHV., Herr Lorenz Gredig, gewisse Besorgnisse über das Ausmass des Abbaus zum Ausdruck gebracht, zumal die Saisonhotellerie in den Gebirgsregionen ertragmäßig mit ihren Schwierigkeiten noch nicht über dem Berg ist und die vorgeschlagene Neuregelung der Hotelhilfsmassnahmen für die Hotelerneuerung nur einen sehr kleinen Spielraum lässt. Anderseits gibt man sich Rechenschaft darüber, dass eine Verewigung des Sonderrechts nicht im Interesse der Hotellerie liegt, die die ihr zugedachte Rolle nur dann wird erfüllen können, wenn der Hotelkredit wieder zu spielen beginnt. Der SHV. wird demnächst in einer Eingabe zu dem von einer Expertenkommission bereits durchbereiteten Gesetzesentwurf zuhanden des EVD. Stellung nehmen, dessen Grundzüge und Motivierung in der Präsidialadresse von Dr. A. Müller nochmals mit aller Klarheit herausgearbeitet wurden.

Nur zu einem Punkt in den Ausführungen Dr. Müllers seien uns einige Bemerkungen gestattet, da er den Uneingeweihten leicht irreführen könnte. Es betrifft dies die Leistungen der Eidgenossenschaft für die Hotellerie im Lauf des Jahres 1953. Herr Dr. Müller kommt auf 860 000 Franken Gesamtaufwendungen der öffentlichen Hand. Diese setzen sich aus einem angeblichen Nettozinsaufwand des Bundes von 630 000 Franken und den erlittenen Kapitalverlusten von 229 450 Franken zusammen. Die Höhe der Nettozinslast könnte der Auffassung Vorschub leisten, als sei die Hotellerie, die wie einmal mehr festgehalten sei, im Gegensatz zu anderen Wirtschaftszweigen Hilfsgelder nur in Form von verzinslichen und rückzahlbaren Darlehen erhält, ihren Zinsverpflichtungen nur

in ganz ungenügendem Mass nachgekommen. Tatsächlich aber hat die Hotellerie im Jahre 1953, wie aus der Gewinn- und Verlustrechnung der SHTG. hervorgeht, der Hoteltreuhand 760 000 Fr. an Zinsen abgeliefert und, nebenbei bemerkt, dazu noch 3,2 Millionen Franken Rückzahlungen geleistet — sicher ein untrüglicher Beweis für den Leistungswillen des notleidenden Teils der Hotellerie! Wenn nun die Verzinsung der Forderungen, welche dem Bund aus der Darlehensgewährung an die SHTG. zu stehen — diese Forderungen betragen per 31. Dezember 1953 28 Millionen Franken — unter der Annahme, dass dem Bund die durchschnittliche Verzinsung der Bundeschuld auf 3,2% zu stehen kommt, 900 000 Fr. erforderlich, so ergäbe sich also ein Nettozinsaufwand von 140 000 Fr. anstatt 630 000 Fr. Er wäre noch kleiner, wenn die gegenwärtigen Geldbeschaffungskosten des Bundes in Rechnung gestellt würden. Die Differenz röhrt davon her, dass unter Berücksichtigung der von der Hotellerie bezahlten Erträge aus Pflichtrevisionen und Sanierungen sowie aus freiwilligen Aufträgen im Betrag von 166 975 Fr. auch Verwaltungskosten der SHTG. in Höhe von 498 117 Fr. zu decken waren. Wäre das Hilfseinstitut nicht eine selbständige juristische Persönlichkeit, sondern Teil der allgemeinen Bundesverwaltung, so würden die Verwaltungskosten, die die SHTG. aus den Aktivzinsen zu decken befugt ist, in der allgemeinen Staatsrechnung untergehen. So aber erscheinen sie in der Rechnung Herrn Dr. Müllers als Leistung des Bundes an die Hotellerie! Es darf in diesem Zusammenhang darauf hingewiesen werden, dass bei andern Hilfsaktionen des Bundes die Nettoverwaltungskosten nicht als Aufwand zugunsten des der Hilfe bedürftigen Wirtschaftszweiges gebucht werden. Um so grösseres Gewicht erhält die Feststellung von Herrn Dr. A. Müller, dass, in Anbetracht der grossen volkswirtschaftlichen Bedeutung des Fremdenverkehrs, die Leistungen der öffentlichen Hand im Rahmen der eidgenössischen Staatsrechnung als wohlvverwendet angesprochen werden dürfen.

## Structure et caractères particuliers de l'hôtellerie suisse

L'article de M. H. Weissenberger, Zurich, président de la commission de réglementation des prix de la S.S.H., sur la structure et les caractères particuliers de l'hôtellerie suisse a vivement retenu l'attention de nos lecteurs. De divers côtés, on nous a demandé de traduire cet excellent exposé paru en allemand dans l'*Hôtel-Revue* N° 21, sur l'aspect véritable de notre hôtellerie. Nous les faisons d'autant plus volontiers que, quoique l'on dise ou écrive à ce sujet, une légende persiste dans l'opinion publique: celle d'une Suisse où l'on ne rencontre que des Palaces pratiquant des prix inabordables pour la grande majorité de notre population. Comme on le verra, il s'agit d'une idée totalement erronée. Les grands hôtels sont une infime minorité; les petits établissements et les hôtels moyens, de même que ceux des catégories de prix inférieures, dominent largement. Voici les considérations de M. Weissenberger:

(Réd.)

Le rôle prépondérant joué par le tourisme dans l'économie nationale de tous les pays est mis chaque jour en évidence par l'attitude de tous les gouvernements qui s'efforcent de recourir de plus en plus aux industries touristiques pour contribuer au redressement des économies nationales.

En Suisse aussi, l'importance de l'apport du tourisme qui, par les canaux les plus divers, fertilise l'économie nationale et privée, a été reconnue et estimée à sa juste valeur dès le moment où l'on a constaté l'étendue des pertes provoquées par la paralysie du trafic touristique pendant les années de guerre et de crises qui se sont succédé à un rythme accéléré depuis le début du siècle.

L'hôtellerie, dans laquelle des capitaux énormes sont investis, et qui est la principale source de travail et de gains pour de grandes régions de notre pays, n'était pas, à ses débuts, la cause, mais l'effet d'un courant touristique se dirigeant avec toujours plus d'intensité vers notre pays.

### Le 1er essor du tourisme a déterminé la structure de l'hôtellerie suisse

La structure générale de notre hôtellerie a été déterminée et est encore déterminée aujourd'hui par les circonstances qui exercent sur

elle une influence capitale. Contrairement à ce que l'on observe dans plusieurs autres grands pays, l'*hôtellerie saisonnière* proprement dite est nettement prédominante, puisque les hôtels urbains ne représentent qu'environ le 10% de la capacité de logement de notre pays.

L'essor du tourisme et le développement de l'hôtellerie suisse furent facilités et favorisés par l'évolution des moyens de transport, ainsi que l'apparition des chemins de fer et bateaux à vapeur. C'est à cette époque que les vieilles petites pensions bourgeoisées disparaissent lentement pour faire place aux hôtels modernes qui deviennent d'année en année plus grands et mieux aménagés; ils atteignent leur point culminant peu avant la première guerre mondiale.

Il fallut la catastrophe de 1914 pour calmer la fièvre de construction qui s'était manifestée et qui avait embrasé, non les seuls propriétaires d'hôtels, mais bien davantage la grande masse des spéculateurs.

S'il est facile aujourd'hui de condamner et de blâmer après coup ceux qui par leurs investissements ont dépassé les besoins réels de l'économie et du tourisme, il faut cependant admirer l'esprit d'initiative et la foi en l'avenir dont ils ont fait preuve. Car en raison de la relation de cause à effet ci-dessus mentionnée, les prestations que notre hôtellerie était à même de fournir et la qualité de son accueil agirent de plus en plus en sa faveur et firent de la Suisse un pays que l'on recherchait toujours davantage. Ce fut l'origine de l'industrie hôtelière proprement dite.

### La grande exploitation est une exception

Une fois de plus, nous prendrons comme point de départ pour caractériser la structure de l'hôtellerie suisse le *recensement fédéral des entreprises de 1929*. On comptait dans toute la Suisse environ 7600 établissements hôteliers totalisant quelque 202 000 lits. On peut les classer par ordre de grandeur comme suit:

Nombre de lits	Annuelles		A une saison		A deux saisons		Total	
	Hôtels	Lits	Hôtels	Lits	Hôtels	Lits	Hôtels	Lits
3-10	3 053	19 635	268	2 022	34	250	3 355	21 907
11-20	1 323	20 179	346	3 484	55	865	1 724	26 528
21-50	1 007	32 642	470	16 363	83	2 942	1 560	51 947
51-100	325	23 655	261	19 346	88	6 671	674	49 672
101-150	60	7 499	66	8 214	35	4 485	161	20 198
151-200	19	3 504	27	4 723	20	3 741	66	11 938
201-250	10	2 319	13	3 000	9	2 145	32	7 464
251-300	1	252	3	835	6	1 675	10	2 762
über 300	6	2 440	8	3 405	10	3 898	24	9 743
	5 804	112 125	1 462	63 392	340	26 642	7 606	202 159

6639 exploitations ayant au total plus de 100 000 lits sont donc des maisons de moins de 50 lits. Dans les établissements ayant de 51 à 100 lits, figurent encore 674 hôtels représentant 49 672 lits. Les entreprises petites et moyennes dominent donc très nettement.

Les enquêtes concernant l'année 1937, et faites à l'intention de l'Exposition nationale de 1939 par la Société suisse des hôteliers, ne révèlent que des variations insignifiantes.

L'Office fédéral de statistique comptait, à fin 1950, quelque 7000 exploitations représentant 175 000 lits. On trouvait de nouveau 4600 établissements ayant moins de 20 lits ce qui signifie que les deux tiers des entreprises sont des petites et même très petites maisons. Le total des lits mis à disposition par ces exploitations n'est toutefois que de 45 000. Il y a donc environ 2400 hôtels de tourisme proprement dits, disposant d'une capacité de logement de 135 000 lits. La majeure partie de ceux-ci – environ 100 000 lits – sont des établissements faisant partie de la Société suisse des hôteliers.

Ces 2400 hôtels se répartissent approximativement comme suit:

1600 établissements ayant de	21-50 lits = 66 %
500 " " " plus de 100 lits = 22 %	
250 " " " plus de 100 lits = 10 %	
50 " " " 200 lits = 2 %	

La grande exploitation est donc une véritable exception dans l'hôtellerie suisse.

### L'hôtel suisse préfère le confort et la qualité au genre prétentieux

Une statistique de notre bureau central sur la répartition des hôtels par catégorie de prix donne les intéressants renseignements suivants:

structure hôtelière. Relevons les chiffres suivants donnés par la statistique faite en 1929 par *Gurtner*.

Total	Stations	hôtels de	Nombre de lits dans les		
			1 <sup>re</sup> cat.	2 <sup>e</sup> cat.	3 <sup>e</sup> cat.
4629	Zurich	800	2157	1672	
2175	Bâle	250	1324	601	
2236	Berne	236	1102	898	
4816	Genève	1167	1958	1691	
3564	Arosa	825	1652	1087	
6479	Davos	760	1592	4127	
5028	St. Moritz	1650	2696	682	
5586	Lucerne	920	2362	2304	
4486	Montreux	540	1920	2026	
5275	Lugano	475	1620	3180	
5028	Interlaken	1435	2374	1219	
3591	Lausanne	820	1810	961	

Ce groupe frappe par sa disparité, mais il permet de voir quelles sont les rares localités qui peuvent être considérées comme des stations où le *luxe* s'est acquis des droits de cité. De ce point de vue, St-Moritz occupe la première place. En effet le nombre des lits des hôtels de 1<sup>re</sup> catégorie représente de 33% du nombre total des lits de la station. A Interlaken, la proportion est de 30%. Suivent Genève, Lausanne et Arosa avec des proportions variant entre 23 et 24%, et enfin Lucerne et Zurich avec respectivement 16 et 18%.

Gurtner a constitué en outre un groupe de 75 stations de classe moyenne, pourtant-on dira, dans lequel on trouve 36 stations à une saison, 30 stations à deux saisons (été et hiver), 7 grandes stations thermales. Dans un troisième groupe figurent 68 petites stations dont la capacité d'hébergement ne dépasse pas 350 lits par station. On peut donc présenter ainsi un tableau – naturellement plus ou moins arbitraire – qui n'a d'autre but que de donner une idée de la structure de notre hôtellerie en 1937.

Depuis, l'aspect général de l'hôtellerie n'a pas dû beaucoup changer.

### Des modifications commencent à intervenir

La clause du besoin, ou pour être plus précis, l'obligation d'être au bénéfice d'un permis pour la construction, l'agrandissement ou l'ouverture d'hôtel ayant été repoussée par le peuple il y a deux ans pour des raisons politiques, la *spéculation* se fait de nouveau jour. C'est ainsi que le nombre des lits de la ville de Zurich a passé rapidement de 4629 à 6000, dont environ 1000 dans la première catégorie de prix. La relation entre les diverses catégories de prix n'en n'est pas grandement modifiée, mais il y a maintenant en dehors de la haute saison une *surabondance de lits*. Quant au genre d'établissement, l'évolution porte sur l'accroissement des *hôtels garnis*, type d'hôtel qui commence aussi à se rencontrer aussi dans les stations.

Un prochain recensement révélera sans doute que le groupe des *petites stations* aura été défavorablement influencé par les changements survenus dans les habitudes des touristes et des villégiaturants. *Les vacances paisibles dans les vallées alpestres reculées ou dans des endroits idylliques, loin de la grande circulation, font place aux voyages collectifs dont les itinéraires empruntent certaines grandes voies de communication, et à la concentration de la fréquentation dans quelques centres touristiques avancés.*

Cette évolution du tourisme constitue un grand danger pour de multiples entreprises isolées et dispersées dont certaines d'entre elles sont condamnées à être désaffectées.

D'autre part, cette tendance nouvelle et surtout le perfectionnement et la rapidité des moyens de transport – pensons simplement à l'auto et à l'avion – accroissent le désir et le plaisir de voyager dans toutes les classes de la population.

Vacances et voyages ne sont plus aujourd'hui réservé à quelques privilégiés. Le *tourisme social* emporte les masses dans des pays lointains.

Tous les pays s'efforcent d'attirer chez eux cet afflux de touristes et la Suisse ne possède plus comme autrefois le monopole du tourisme.

### Facteurs qui justifient la réputation de l'hôtellerie suisse

Il est donc bon de nous souvenir des éléments qui ont fait connaître et apprécier notre



### Sam Blaser 60 Jahre alt

Am 4. Juli begeht der seit April 1931 unermüdlich und nur durch den zweiten Weltkrieg vorübergehend aus seiner Ziviltätigkeit herausgerissene Leiter der Pariser Agentur des «Office national suisse du tourisme», Dr. Samuel Blaser, seinen 60. Geburtstag.

Nachdem er von 1922 bis 1931 als Direktor der Schweizerischen Verkehrscentrale Lausanne gewirkt hatte, übernahm er den damals ebenso notwendigen wie schwierigen Aufbau der Reisebeziehungen zwischen Frankreich und der Schweiz, unter dem Gesichtspunkt einer dezentralisierten Verkehrswerbung, die im Laufe der restlichen 9 Jahre vor und der ersten 10 Jahre nach dem zweiten Weltkrieg in jeder Hinsicht, für die SBB wie für die schweizerische Hotel- und Fremdenverkehrsindustrie, reiche Früchte trug. Der liebenswürdige Jubilar ist eine nicht nur in der grossen Schweizer Kolonie der französischen Hauptstadt, sondern auch im engeren Sektor des Reiseagentengeschäfts unseres Nachbarlandes gern gesuchte, wegen seiner Sachkenntnis und seines vorbildlichen «Dienstes am Kunden» geachtete Persönlichkeit.

Er übt neben seiner amtlichen Tätigkeit zurzeit die Funktionen eines Generalsekretärs der «Amicale des offices nationaux du tourisme et des chemins de fer» aus und amtiert zudem als Vizepräsident der «Intercontinentale de Transport», die es sich bekanntlich zur Aufgabe gemacht hat, die Interessen der Schiene, der Strasse und der Luftfahrt im internationalen Tourismussektor zu koordinieren. Unsere besten Wünsche begleiten Sam Blaser auf seinem weiteren Lebensweg zu Nutz und Frommen der schweizerischen Fremdenverkehrsarbeit im allgemeinen und der französisch-schweizerischen Reisebeziehungen im besonderen.

Dr. W. Bg.

hôtellerie, à ses débuts, et qui ont justifié la réputation internationale de notre industrie ainsi que la tradition d'hospitalité dont notre pays peut se vanter.

Le secret de la position occupée par notre tourisme sur le plan international ne réside pas seulement dans le charme incomparable de nos paysages (on découvre aujourd'hui quantité de contrées admirables et on s'efforce de les faire connaître), mais surtout dans la *manière particulière dont nos hôtels sont dirigés*. C'est l'enthousiasme de l'hôtelier, ses interventions personnelles, son affabilité, les services qu'il est toujours prêt à rendre, les relations confiantes qui règnent entre l'hôte, l'hôtelier et le personnel qui ont attiré d'innombrables amis dans notre pays et qui en ont fait de fidèles habitués.

N'oublions pas le rôle que l'*hôtellerie suisse* joue dans l'entreprise. Elle n'exerce pas seulement une fonction représentative, mais est la *ménagère et la collaboratrice* qui travaille devant et derrière les coulisses et qui veille à ce que tout aille bien. C'est elle qui, avec son mari, contribue à donner à l'hôtel suisse son caractère *sympathique* et à créer l'atmosphère de «chez nous» que chacun aime à trouver à l'hôtel aussi. Elle est l'*âme* de la maison qui, sans elle, ne serait qu'un caravanserail ou une caserne quelconque.

L'*employé d'hôtel* est en Suisse également un collaborateur apprécié, car, spécialement dans les régions de montagne il demeure traditionnellement fidèle à sa profession, malgré l'insécurité qu'elle comporte. C'est un élément important dans la gestion d'un hôtel et qui confère à celle-ci un caractère particulier.

Le véritable hôtelier suisse cherchera, à l'avenir comme aujourd'hui, surtout à faire aimer notre pays à ses hôtes et les traitera de manière qu'ils sentent la joie qu'il éprouve à rendre service et à se montrer hospitalier.



## Mit dem Notizblock im Kochkunst-Pavillon der HOSPES

6. Spezialbericht von Harry Schraemli

Wir haben ein kleines Geständnis vorauszuschicken. Als wir in der Nacht vom Montag zum Dienstag die HOSPES verließen, um unsern brummenden Schädel auf Jack Gauers weiche Kissen zu betten, waren wir sehr unbefriedigt und froh zugleich, dass die Ausstellung zu Ende war. So gross der Erfolg der HOSPES in beruflicher, ethischer, moralischer und jedenfalls auch finanzieller Beziehung war, so unbefriedigt ließen uns die letzten Stunden, die der «Preiserteilung» vorbehalten waren. Wir hatten uns dieses Schlussbouquet würdiger und feierlicher vorgestellt, und wir bedauern jene Kollegen, die oft von weiter kamen, und denen man morgens gegen 2 Uhr nur noch ein Buch in die Hand drückte. Hätte man die Goldmedaillen und Diplome im Degustationswettbewerb gleich häufiger verteilt, so war man nun nicht einmal in der Lage, den wirklichen Trägern der Ausstellung, nämlich den Köchen, Oberkellern, Hoteliers und Restauratoren, diese unter grossen Mühen verdiente Auszeichnung auszuhändigen. Wer eine Flasche Mineralwasser eingeschlagen hatte, der bekam plasische Auszeichnung, nicht aber *unsere* Leute; und deswegen waren wir sehr verstimmt. Die ganze Organisation der Preisverteilung war verfehlt und hinterließ einen denkbar schlechten Eindruck, und es war daher kein Wunder, dass wir manch bittere Bemerkung zu hören bekamen. Wir wissen, dass wir mit dieser harten Kritik nichts ungeschehen machen können, aber wir sind es der Ehre unseres Berufstandes schuldig, dass wir doch darauf hinweisen und es nicht einfach vertuschen. Man soll ruhig zur Kenntnis nehmen, dass man sich wieder einmal «überlupft» hat. Ein sprachgewandter Mann – es hätte ja auch ausnahmsweise einmal ein Hotelier sein können – hätte die ganze Sache in einer knappen Stunde hinter sich bringen können. So sass man ab 10 Uhr in einem türkischen Schwitzbad und hörte sich viel Überflüssiges an. Gegen das Ende nahm das Aufrufen der Gewinner geradezu ärmliche Formen an. Natürlich liegt kein böser Wille vor, und der Abschluss schmälert die Verdienste des Präsidenten der IKA in keiner Weise, aber man sollte doch selbst wissen, wo dem persönlichen Können eine Grenze gesetzt ist. Eine laue Stimme macht noch keinen zum Redner.

Die Kehrseite der Medaille aber ist, dass wir, als wir am Dienstagvormittag das Areal wieder besuchten, sehr, sehr traurig waren, die zerstörenden Kräfte an der Arbeit zu sehen. Sie war doch so herrlich, unsere liebe HOSPES, und nun ist sie aufgelöst, und wir sind nicht sicher, ob wir je wieder ein solch eindrückliches fachliches Erlebnis buchen dürfen. «Sic transit gloria mundi!» Hoffen wir, dass wir nicht nur aus dem Schönen, sondern auch aus den – vielleicht unvermeidlichen – Fehlern gelernt haben.

Spannend waren wir alle auf den Ausgang im *Nationalklassement*, der sich dann auch so präsentierte, wie wir ihn mehr oder weniger überblümlich vorausgesagt hatten. Die Schweizer Equipe hatte auf eine Klassierung verzichtet, was sie sich ohne weiteres leisten konnte, da die Spatzen von den Dächern gepfiffen hatten, dass ihre Arbeit kaum zu überbieten sei werde. Vielleicht hätten sie doch gerne den von den Amerikanern gestifteten Ehrenpreis in einer Vitrine gestellt; so aber zog er über den Rhein, und es bleibt uns nur die Hoffnung, ihn in zwei Jahren in Frankfurt zurückzuerobern. Das genaue Klassement sieht nun folgendermassen aus:

**Ausser Konkurrenz:** Schweiz mit 120 Punkten. (Das absolute Maximum beträgt 120,75 Punkte.)

1. Deutschland	mit 115,65 Punkten
2. Österreich	mit 115,39 "
3. Amerika	mit 114,15 "
4. England	mit 114,12 "
5. Norwegen	mit 113,96 "
6. Schweden	mit 113,80 "
7. Holland	mit 112,65 "
8. Belgien	mit 112,30 "
9. Italien	mit 112,18 "
10. Kanada	mit 111,75 "
11. Jugoslawien	mit 111,65 "
12. Dänemark	mit 111,30 "
13. Finnland	mit 110,85 "
14. Spanien	mit 110,75 "

Was sofort auffällt, ist die überaus *winzig* Punktdifferenz, die an und für sich erfreulich ist, beweist sie doch, dass jedes Land über tüchtige Leute verfügt und dass es eigentlich müssig ist, die Nation zu suchen, die nun «am besten» kocht. Manche Mannschaft holt sich ihre Punkte in der warmen Küche, andere waren dort schwach, drehten aber in der dekorativen Kochkunst auf. Die Engländer holten sich die Lorbeer teilweise im süßen Sektor. Grösse und Schwäche scheinen gleichmässig verteilt gewesen zu sein. Nicht zu übersehen ist auch, dass das Arbeiten in den Kuchen nicht ganz einfach war und dass diese Köche in ihren eigenen Küchen unbestreitbar noch Besseres geleistet hätten. Hier war die Schweiz bestimmt im Vorteil.

In der Konkurrenz der *Regionalmannschaften des Auslands* standen Württemberg, Bayern, Oberösterreich und Jugoslawien an der Spitze. Dann folgte das Elsass, die Toscana, Baden, die Provence, Berlin, die Normandie, und den Schluss bildete Quebec (Kanada).

Die *Kollektivaussteller* der Schweiz wurden auch klassiert: da aber nicht alle Regionen wirkliche Kollektivarbeit leisteten und ein verzerrtes Bild hätte entstehen können, sehen wir von einer Publikation der Punktzahlen ab. (Die Zentralschweiz ist beispielweise nicht klassiert worden, da jeder Betrieb unter seinem eigenen Namen ausstellt; das gleiche gilt für Zürich). Erwähnen möchten wir aber, dass unter den Erstklassierten alle Landesteile figurieren, womit bewiesen ist, dass man in der Schweiz überall gut zu kochen versteht. Die höchste Punktzahl im Einzelwettbewerb erreichte Adelrich Furrer (Zürich). Da aber hier rund 3 Dutzend Teilnehmer mit der Punktzahl von 40 und mehr rangieren, können wir schon aus Raumgründen keine weiteren Namen zitieren. Wie hoch das Niveau in dieser Kategorie war, beweist der Umstand, dass

rund 50 Aussteller mit 38 und mehr Punkten darunter sind.

Wir gratulieren Ihnen allen und danken den Angestellten, die sich für die Belange ihrer Betriebe so forsch eingesetzt haben. Wir danken aber auch den Betriebsinhabern, die keine Mittel und Mühen scheut, um der HOSPES zu einem solch durchschlagenden Erfolg zu verhelfen. Dass dies in erster Linie Mitglieder unseres Vereins waren, erfüllt uns, die wir die Nöte und Sorgen nur zu genau kennen, mit grosser Freude und Genugtuung.

Nach diesem notwendigen Exkurs wenden wir uns den Geschehnissen der letzten Ausstellungswoche zu.

### Im Wettbewerb der Nationen

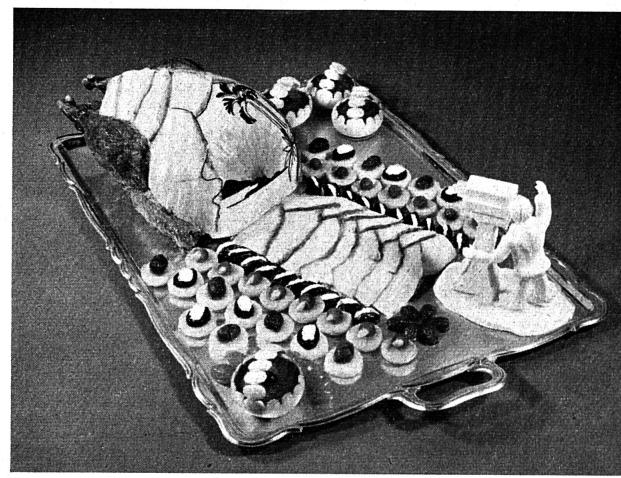
beherrschten die mit Spannung erwarteten Amerikaner das Feld. Ihr ganz hervorragendes Abschneiden hat uns mächtig gefreut, haben doch die meisten dieser sympathischen «boys» früher einmal Schweizer Pässe besessen. Unter der virtuosen Oberleitung von Charles

Andrea, viele Komplimente einheimsen durfte. Herr Generaldirektor Anton Badrutt scheint von Jahr zu Jahr jünger zu werden, was wir zu einem guten Teil der Sonne von St. Moritz zuschreiben wollen. Die vier Grossbetriebe (Palace, Carlton, Suvretta, Kulg) hatten es sich nicht nehmen lassen, ihren Meisterkochs und Oberkellern Gelegenheit zu bieten, ihr hohes Können unter Beweis zu stellen. Dass sie 16 Goldmedaillen mit ins schöne Engadin nehmen durften – wo wir während dieser Hitzezeit so gerne weinen möchten –, hat wohl jemals nicht überrascht, die wissen, welch grossen Wert man seit jeher der Kochkunst dort oben beimisst. Der Ruf der St.-Moritzer Hoteliers muss selbst im Urwald gross sein, denn während mein Glas perlenden Krug brut zum Mund führte, bekam ich einen leichten Schub von «Tembos», dem jungen Elefanten des Zirkus Knie, der sich anscheinend im kosmopolitischen Grillbetrieb sehr wohl fühlte. Dass er dann zum meiste geknispsten «Jüngling» an der HOSPES wurde, war nicht erstaunlich. Lustig war es anzusehen, wie er von einem ihm dargereichten Plateau alle Äpfel «herausrissle», Orangen und Grapefruits aber auf den Boden warf. Eine bessere Reklame für die Walliser Reinetten könnte man selbst in Sitten nicht ausdenken. Dass der kleine Lump später ein Ruderboot auf dem Seelein zum Kentern brachte, sei ihm grossmäig verziehen, sitemalen nicht wir, sondern andere Leute drin sassen.

## Amerikaschweizer-Hotelfachmann an der HOSPES



Die Photo zeigt von links nach rechts: den Premier Maître d'hôtel des Internationalen Restaurants der HOSPES, Mordasini, Direktor Wilfried J. Studer und den Meisterkoch G. Reist.



Truthahn «Golden West»

Eine Prachtsplatte der amerikanischen Mannschaft. Die Butterskulptur stellt eine Fernsehkamera dar, das Dekor auf dem Truthahn aber den Sonnenuntergang.

Finance (Sir Francis Drake Hotel, San Francisco) stellten diese routinierten Köche sozusagen eine «All America Show» aus, die alle Besucher tief beeindruckte. Mit 40 Punkten wurde der «Turkey Golden West» belohnt, ebenso die «Salmon Parade Louisiana». Grossartig war die mit der gleichen Punktzahl ausgezeichnete «Poulard mardi gras» und die «Mousse de homard New-England». Viel Freude machten die Spanferkelchen, und glänzend war die Idee «Early days of pioneers». Hier fesselte ein Planwagen das Auge, Tournedos und Lammkoteletten aber den Gaumen.

Jede gastronomisch interessante Landesgegend des grossen Staatenbundes war würdig vertreten, und man sah nicht eine einzige schwache Platte.

### Der Kurzellensender Schwarzenburg

gab uns am Montagabend Gelegenheit, zum zweitenmal unsere Eindrücke für die englischsprechenden Länder zu schildern, und wir taten dies unter Beizug von Mr. Finance mit dem grössten Vergnügen, haben sich doch Amerika und England ganz hervorragend plaziert. Da uns bereits nach der ersten Sendung mehrere Zuschriften von in Übersee wohnenden schweizerischen Hoteliers zugegangen, danken wir unserem Kurzellensender, besonders aber seinem rührigen «Speaker», Lance Tschannen, für das unserem Beruf erwiesene Interesse.

### Regionalequipe Bayern

Die Regionalequipe Bayern schnitt ausgezeichnet ab, was aus der Rangfolge deutlich hervorgeht.

An Einzelobjekten, die einer Würdigung wert sind, herrschen auch in der letzten Woche kein Mangel. Werner von Wartburg (Du Théâtre, Bern) zeigte «12 verschiedene Zubereitungen für Seezungen» und erhielt 40 Punkte gutgeschrieben. Eine Demonstration von auserlesener Güte boten unsere Kollegen von Lausanne und Umgebung. Das «Buffet lausannois» war nach unserer Ansicht ein unüberbietbarer Höhepunkt und seine Bewertung mit 40 Punkten die wohlverdiente Ehrung. Herrlich anzusehen waren diese sauberem, oft eigene Wege gehenden Gerichte. Bezeichnend schön fanden wir den «Pêcheur d'écrevisses» und die «Truite du Léman vaudouise». Grossartig war die Platte «Médaillons de chevreuil», die wirklich einmal «anders» präsentiert wurde. Aber nicht nur die Meister, auch die Lausanner Kochlehrlinge brillierten mit ihrer Arbeit, was wir hier gerne lobend erwähnen.

Hatten wir uns zum Mittagessen die wundervoll gebackenen Hechtfils von Jules Jaeger (Restaurant Bahnhof, Rümligen) schmecken lassen, so liessen wir uns recht gerne um 5 Uhr wieder zu einem Cocktail verführen. Die «Big four» von St. Moritz, unter der Ägide von Kurdirektor Kasper, hatten die Presse und «zugewogene Orte» eingeladen und bereiteten uns einen überaus herzlichen Empfang. Wir freuten uns, unsere charmante Kollegin Helene Badrutt frisch und blühend wiederzusehen, die, flankiert vom Sohn

Andrea, viele Komplimente einheimsen durfte. Herr

Generaldirektor Anton Badrutt scheint von Jahr zu Jahr jünger zu werden, was wir zu einem guten Teil der Sonne von St. Moritz zuschreiben wollen. Die vier Grossbetriebe (Palace, Carlton, Suvretta, Kulg) hatten es sich nicht nehmen lassen, ihren Meisterkochs und Oberkellern Gelegenheit zu bieten, ihr hohes Können unter Beweis zu stellen. Dass sie 16 Goldmedaillen mit ins schöne Engadin nehmen durften – wo wir während dieser Hitzezeit so gerne weinen möchten –, hat wohl jemals nicht überrascht, die wissen, welch grossen Wert man seit jeher der Kochkunst dort oben beimisst. Der Ruf der St.-Moritzer Hoteliers muss selbst im Urwald gross sein, denn während mein Glas perlenden Krug brut zum Mund führte, bekam ich einen leichten Schub von «Tembos», dem jungen Elefanten des Zirkus Knie, der sich anscheinend im kosmopolitischen Grillbetrieb sehr wohl fühlte. Dass er dann zum meiste geknispsten «Jüngling» an der HOSPES wurde, war nicht erstaunlich. Lustig war es anzusehen, wie er von einem ihm dargereichten Plateau alle Äpfel «herausrissle», Orangen und Grapefruits aber auf den Boden warf. Eine bessere Reklame für die Walliser Reinetten könnte man selbst in Sitten nicht ausdenken. Dass der kleine Lump später ein Ruderboot auf dem Seelein zum Kentern brachte, sei ihm grossmäig verziehen, sitemalen nicht wir, sondern andere Leute drin sassen.

Während der letzten Ausstellungstage hatte die HOSPES den Besuch eines der prominentesten Vertreter der schweizerischen Hoteltradition in den Vereinigten Staaten, Wilfried J. Studer, Direktor in der amerikanischen Hotelgesellschaft Hilton Inc. Direktor Studer verband seinen HOSPES-Besuch mit der Aufgabe, für ein im Bau befindliches Hilton-Hotel (400 Zimmer) in Istanbul schweizerisches Personal (etwa 40 Personen) zu engagieren und bei der schweizerischen Industrie grosse Aufträge für die Ausrüstung dieses Hotels zu platzieren. Dabei sei erwähnt, dass der Chef der warmen Küche des Internationalen Hotels der HOSPES, G. Reist, den ehrenvollen Auftrag erhalten hat, die Gesamtleitung des Küchendepartements dieses Istanbuler Hilton-Hotels zu übernehmen.

«Hotel-Revue» für die Berichterstattung, die wir nach bestem Wissen und Gewissen erledigten. Über den Interessen des Einzelnen mussten die Belange des Ganzen stehen, und wir hoffen, dass unsere Mitglieder mit uns zufrieden waren. Die HOSPES ist vorbei, ein Hoch unserem schönen Beruf!

## I 444 000 personnes ont visité l'HOSPES

Jusqu'au dernier jour, l'exposition suisse du tourisme et d'art culinaire international, qui vient de fermer ses portes, a connu une affluence extraordinaire. C'est ainsi qu'à la fin de son 39<sup>e</sup> jour, elle comptait 1 444 000 entrées. Dans l'intervalle, le télésiège qui avait été construit spécialement pour conduire les visiteurs de la fosse aux ours jusqu'à l'enceinte de l'exposition et qui demeura en exploitation jusqu'au 2 août, a transporté pas moins de 200 000 personnes et le petit train qui parcourut l'exposition en tous sens a compté 185 000 voyageurs. Quant à l'hélicoptère dont la capacité de transport est de 2 personnes payantes seulement, il réussit à totaliser en ces 39 journées le chiffre respectable de 2040 personnes.

Les pavillons des postes et chemins de fer, l'exposition thématique de tourisme, le pavillon historique et littéraire, le pavillon du vin et celui de la cuisine diététique, sans oublier celui de la formation professionnelle et les pavillons étrangers (Hollande et Afrique du Nord) ont spécialement retenu l'attention au cours de ces 5 semaines. Mais celui qui a constitué le plus grand attrait de l'exposition – et c'est bien ce qu'on attendait de lui – fut le pavillon de l'art culinaire où, jour après jour, des merveilles furent exposées. Hoteliers, restaurateurs, chefs de cuisine, équipes locales et nationales de 16 pays inscrits, ont fait un effort que l'on peut sans exagération qualifier d'extraordinaire.

Les restaurants ont aussi réalisé des chiffres d'affaires qui dépassaient leurs espoirs les plus optimistes, ce qui montre qu'ils ont eu la faveur du public.

L'on a dit, ci ou là, que les autres stands ressemblaient terriblement à ceux que l'on pouvait voir à la Foire suisse d'échantillons, au Comptoir et dans d'autres foires, mais ceci est inévitable et les fournisseurs qui ont exposé ne peuvent pas, à quelques semaines ou quelques mois d'intervalle, faire des miracules et ne présenter que des nouveautés. Il faut au contraire leur être reconnaissant d'avoir par leur présence donné aux visiteurs de l'HOSPES un tableau de toutes les activités intéressantes le tourisme.

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

## On a l'œil sur nous

Cette grande démonstration de l'art culinaire, helvétique et international, que l'HOSPES a permis, vient de prendre fin. Techniqueulement s'entend, car un effort de cette envergure laisse des traces et les témoignages enregistrés sur celui qui l'hôtelier suisse a fourni, à Berne, nous autorisent à penser que les observateurs et les convives de bonne foi qui ne voulaient pas trop s'avancer faute de temps, faute d'expérience, sont maintenant convaincus.

Il y a les autres, ceux d'une petite minorité qui, sans verser dans ce qu'il serait outré de qualifier de mauvaise foi, obéissent plutôt à une tradition de snobisme et d'incompétence; ceux-là sont incurables et rien ne les empêchera de proclamer que nos hôtels et nos restaurants n'y connaissent rien ou que l'approche du Tir fédéral serait leur seule excuse - *if any* - pour fusiller le client.

C'est le grand sujet de conversation, dès que l'on aborde celui des vacances. Des hommes d'affaires appellés à se rendre fréquemment à l'étranger et qui n'obéissent pas à des impulsions où le souci de paraître l'emporte sur celui de prouver, des hommes d'expérience confirmé à tous égards, cet avantage que la Suisse peut offrir, pour la qualité comme pour le prix.

Nous ne cherchons nullement à diminuer les mérites culinaires de la concurrence étrangère; nous entendons affirmer que nous pouvons faire aussi bien que les cuisines les plus réputées d'ailleurs et que nos maîtres que nous demandent pas mieux que d'en fournir la preuve, dès le moment où le client aligne sur le comptoir l'équivalent des milliers de francs Coty, de lices Scelta ou de pesetas Franco, extraites d'un portefeuille qui a perdu sa ligne; ces coupures se palpent plus aisément que celles de chez nous et, avouons-le, elles ont un aspect plus avantage que nos monnaies billets. A quand, Messieurs de la Banque nationale, des vignettes plus engageantes que les actuelles; de plus, cela se débute à un rythme rapide et cela se déroule moins aisément que les nôtres dont l'usage est quotidien et que l'on tire au compte-goutte. On sait gré aux gens de chez nous qui se donnent la peine de prendre le contre-pied de ces affirmations gratuites par quoi certains veulent contestez ce qui nous paraît proprement incontestable.

Et nous devons savoir gré, pour un exemple tout récent, à Mme R. M. Courvoisier, experte en gastronomie autant qu'en science financière, qui a confronté dans un récent numéro de la «Gazette de Lausanne» où elle tient avec talent une rubrique touristique, les prix de restaurants lausannois et ceux d'un hôtelier français; la démonstration s'est faite en faveur des tarifs suisses, à qualité égale.

Et c'est justement parce que nous avons cet avantage dans le domaine des prix, que le moindre excès doit être combattu. On cherchera plus volontiers la petite bête, à une dame impeccable qu'à une créature dont les défaillances sont pour ainsi dire quotidiennes (nous parlons cuisine, bien entendu).

La Suisse est belle. D'accord, dit le touriste étranger.

L'équipement est bon, pour le transport et pour l'accueil. Soit, enchaîne l'interlocuteur.

Le service est soigné... ici, défaut de spontanéité, parfois, dans l'appréciation; parce que des défaillances sont possibles, plausibles, pour ne pas dire probables. Comme dans tous les métiers.

Nous n'aimons guère, pour reprendre un exemple trop répandu, que des sommeliers ou des garçons, dans un restaurant ou dans un tea-room dont la clientèle n'est pas outrageusement rébarbative dans son aspect extérieur, viennent encasser le prix de la consommation quelques instants après l'avoir servie (parfois, c'est même synchronisé!) sous le prétexte, qui n'intéresse pas le client, que leur service prend fin.

Cela évite au client, bien sûr, le souci de mettre la main sur cette sommelier ou ce garçon au moment où il s'apprête à partir, mais cette pratique prive fréquemment l'hôtelier ou le cafetier de consommations à suivre.

Dans les bonnes maisons, le transfert du débit d'un client se fait automatiquement, d'un garçon à l'autre, et l'on ne vient pas couper un entretien par cette formule trop entendue: *Das darf ich ein-häussern?*

Il en va autrement dans les cantines, dans les foires ou lors de banquets, lorsque les commensaux abondent et que le personnel ne sait plus où donner le nez.

Mais, au cours d'un dîner rassemblant les membres d'une association décidée à prolonger les échanges, cette perception paraît inopportun.

L'autre soir, même, l'échanson préposé au service des boissons, pour un repas qui rassemblait des spécialistes de la publicité - elle ne pouvait tomber mieux! - apportait les bouteilles de vin en déclarant: Cela fait tant et tant, plus le service, soit tant et tant!

Et on se servait soi-même, trop heureux de n'avoir pas à fournir le tire-bouchon, par dessus le marché.

Détails, direz-vous. Sans doute. Et l'essentiel reste que la chose soit bonne. Mais, pour en revenir à ce que nous avons relevé plus haut, c'est précisément parce que nous avons l'avantage dans le domaine des prix que le service doit être soigné, comme le veut la tradition.

*On a l'œil sur nous.* La moindre défaillance sera notée et celui qui s'en fera l'écho lui donnera quelque relief, sans malice et pour que cela passe plus facilement la rampe. Et puis, en relais chuchoté, on fera de l'infestation. Ces douze francs qu'un restaurant exigeant d'un client, pour une bouteille de rouge étranger digne de passer en landeau, ces douze francs feront des petits...

La saison sera bonne, présumablement. Très bonne, très probablement.

Elle connaîtra des excès de part et d'autre; un hôtelier aura souvent tort, aux yeux de la

clientèle; un client n'aura pas raison, aux yeux de l'hôtelier, de ne pas tenir compte de réalités plus fortes et plus vraies.

Raison de plus pour ne point démeriter, au lendemain de l'éclatant succès de l'HOSPES, et à l'entrée de la saison.

Travel

## Berufsbildung an der HOSPES

Schlussitzung vom 21. Juni in Bern

Auf Einladung der Abteilung Berufsbildung an der HOSPES fanden sich am Nachmittag des 21. Juni, dem letzten Tag der grossartigen Berner Ausstellung, die Leiter des Subkomitees Berufsbildung, die Mitglieder des Preisgerichtes, die Herren Fachlehrer der Gewerbeschulen und der Vorsteher der bernischen und einiger anderer Gewerbeschulen zu einer Schlussitzung zusammen. Herr Grossenbacher konnte die Teilnehmer herzlich begrüssen und gab seiner Freude über das wohlgelungene Werk Ausdruck, welches durch den Graphiker W. Haeefli eine eindrucksvolle Gestaltung fand. Die Schulen und ihre Lehrklassen haben vorzüglichen Darf geleistet. Einem jeden Mitwirkenden darf zu der schönen Darbietung in der Halle Berufsbildung im Hörsaal herzlich gratuliert werden.

Die Zusammenkunft bewies, dass die Abteilung Berufsbildung gut beraten war, alle Beteiligten noch vor Torschluß miteinander in Verbindung zu bringen. So waren auch die Vertreter der Schweizerischen Fachkommission durch deren Präsident, Herrn F. E. Hirsch, und P. Kaiser vertreten, nebst allen Schulen, welche am Wettbewerb teilgenommen haben.

Herr A. Müller als Vizepräsident des Preisgerichtes gab in einer kritischen Würdigung einen kurzen Abriss über die gebotenen Leistungen, wobei er feststellte, dass, da niemand der Letzte sein dürfe, manchmal der Eindruck bestand, es sei mehr der Fachlehrer an der Arbeit gewesen als der Lehrling selbst. Eine solche Demonstration muss immer davon ausgehen, den Lehrling selbst zu fördern und zur freiwilligen Leistung anzuregen. Nur dann wird Ziel und Zweck eines Wettbewerbs erfüllt sein. Das gilt sowohl für die schriftlichen wie für die praktischen Arbeiten, welche sehr oft mit den Leistungen der höheren Kochkunst im „Pavillon“ jedem Vergleich standhielten. Das schliesst in keinem Fall aus, dass die Persönlichkeit des Fachlehrers immer wieder einer solchen Kollektivarbeit seinen Stempel aufdrückt und Herr Müller dankte im Namen der Schulleitung allen Fachlehrern und ihren Lehrklassen für die schöne und erfolgreiche Mitwirkung, wobei er die kleinen Schulen besonders würdigte, welche unter ungleich schwierigeren Verhältnissen starteten mussten. Das Fernbleiben ist geringer zu achten als eine noch so bescheidene Mitarbeit.

Herr E. Jeangroz als Präsident des Preisgerichtes gab in der Folge die Rangliste bekannt und händigte den Vertretern der Schulen die Medaillen aus mit dem herzlichen Glückwunsch der

Jury. Herr Hirsch dankte dem Subkomitee Berufsbildung für die Arbeit, für die Durchführung der grossen Aufgaben und allen Beteiligten für ihren guten Willen im Namen der Schweizerischen Fachkommission, welche immerfort bemüht sein wird, die Förderung des beruflichen Nachwuchses auch über den Weg solcher Darbietungen zu unterstützen. Herr R. Tröndle, Rektor der Gewerbeschule Luzern, entbot Gruss und Dank der Schulleitungen für die grosse und schöne Arbeit der Abteilung Berufsbildung, währenddem im Namen der Fachlehrer die HH. M. Zillner, Basel, und Willy Brenneisen, Zürich, für die gastfreundliche Aufnahme in Bern durch die HH. Grossenbacher und Fritz Maeder ein wohlverdientes Wort der Anerkennung fanden. Für das Bundesamt (BfGA) sprach Herr Inspектор E. Schärer einige Worte des Dankes, währenddem die gutgelaunte Sitzung mit einem Imbiss und Präsenz der Firma Maggi, mit einem wohlsmachenden Kaffee der Firma Knorr und einigen Preisen für gute Lehrungsarbeiten von der Firma Werner Thaler beglückt wurden. Auch dafür danken wir von Herzen und vor allem für diese schöne Zusammenkunft, welche mancherlei vergessen liess im fröhlichen Glauben an ein gutes Werk. Willy Brenneisen

## ZAHLUNGSVERKEHR

### Assouplissement des prescriptions relatives aux paiements dans le trafic de voyage

Avec effet au premier juillet 1954, l'échelonnement des paiements dans le trafic de voyage avec la Belgique, le Luxembourg et l'Allemagne occidentale, ainsi que la formalité de l'inscription de ces paiements dans le passeport du bénéficiaire, ont été rapportés. A partir de la même date, les hôtels et pensions suisses sont de nouveau autorisés à payer les chèques de voyage dans le service réglementé des paiements avec les pays précités.

Ainsi une des revendications formulées depuis longtemps et à réitérées reprises par la Société suisse des hôteliers a été couronnée de succès.

### Lockrungen im Reiseverkehr mit Belgien-Luxemburg und Westdeutschland

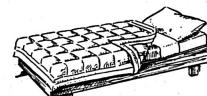
Mit Wirkung ab 1. Juli 1954 wird die Staffelung der Auszahlungen an Reisende aus Belgien-Luxemburg und Westdeutschland und damit die Vorschrift, diese Zahlungen in den Reisepass des Zahlungsempfängers einzuragen, aufgehoben. Auf den gleichen Zeitpunkt dürfen auch die schweizerischen Hotels und Pensionen wieder im gebundenen Zahlungsverkehr mit diesen beiden Ländern Reisekreditdokumente einlösen.

Damit ist einem Begehr des SHV., dass dieser schon seit langem vertreten hat, Rechnung getragen worden.

## Vorteilhafte Gastbetten

Zahlreiche Grossveranstaltungen im Sport, Vereins- und Verbandstreffen, Ausstellungen usw. finden diesen Sommer im ganzen Land statt und bedingen eine stinkt vornehme Nachfrage an Gastbetten. Sorgen Sie vor: Die Pfister-Notbetten zeigen Ihnen, wie Sie, selbst auf knappem Raum, Ihren Gästen Unterkunft bieten können.

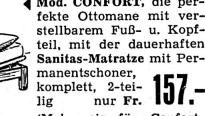
Bitte wählen Sie:



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



Mod. PRONTO, das zusammenlegbare Stahlrohr-Notbett, 195/70 cm, inkl. grün geblümten Matratze. 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 Permanentenschoner, komplett, 2-teilig nur Fr. 157.- (Mehrpreis für Confort-Federkernmatratze u. passenden Schoner Fr. 68.-).



Mod. RIPOSO, die ideale 2-Bett-Ottomane a. Stahlrohr, 190/90 cm, m. solidem Drahtnetz. Unt. Bett auf Rollen ausziehbar. Preis inkl. 2 verewst. 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 telephonisch oder schriftlich!



Zürich: Walchplatz; Basel: Greifengasse 2; Bern: Schanzenstrasse 1; St. Gallen: Blumenbergplatz; Lausanne: Montchol 13; Genf: Servette 44; Bellinzona: Piazza Indipendenza; Suhr b/Aarau.

## EINE HERRLICH

### MUNDENDE CARAMELGLACE mit



neutral

und Caramelzucker DAWA



Caramelzucker DAWA verleiht der Glace ein apartes, feines Aroma. FRIG anderseits hat die Eigenschaft, die Glace zu binden und damit auf die einfachste und schnellste Art geschmeidige, zarte und nicht körnigwerdende Glace herzustellen. Ein Versuch lohnt sich. Ihre Gäste werden zufrieden sein!

Verlangen Sie uns mit Ihrer Caramelzucker DAWA-Bestellung das entsprechende Glace-Rezept.

Caramelzucker DAWA sowie FRIG neutral, Vanille, Mokka und Chocolat sind zu beziehen bei

Dr. A. Wander A.G., Bern  
Telephon (031) 55021

## Es ist eine Pflicht

der Solidarität, dass unsere Mitglieder in erster Linie die Inserenten der Hotel-Revue berücksichtigen.

**Eptinger**  
herrlich erfrischend gesund

An bester Lage beim BAHNHOF SBB in BASEL

## HOTEL

(ca. 40 Betten) mit Restaurant und Bar sowie  
zugehörigem Renditehaus

zu verkaufen.

Beste Existenz für Fachmann, nötiges Kapital ca. Fr. 120.000.—. Oferieren unter Chiffre 1280 Q an die Publicitas AG, Basel, Freiestrasse 25.

## Reisechecks des Verbandes schweizerischer Kantonalbanken

Im Bestreben, unsern Mitgliedern die Einlösung seiner Reisechecks zu erleichtern, hat der Verband Schweizerischer Kantonalbanken sämtlichen dem Schweizer Hotelier-Verein angeschlossenen Hotels und Pensionen kürzlich ein Zirkular zugestellt, wonach die genannten Betriebe die Checks nunmehr ihren Gästen aus folgenden Ländern selber auszahlen können:

Finnland	Grossbritannien	Portugal
Frankreich und Irland	Schweden	
Griechenland	Italien	Schweiz
Holland	Norwegen	Spanien

Die Möglichkeit der Einlösung von Reisechecks im Hotelbüro bedeutet für den Gast eine Annehmlichkeit und erweist sich namentlich abends oder an Samstagnachmittagen und Sonntagen, wenn die Banks geschlossen sind, als ganz besonders nützlich und ist als Dienst am Kunden bereitstellt.

Wir ersuchen daher um genaue Befolgerung der erteilten Weisungen. Bei irgendwelchen Unklarheiten in bezug auf den Kantonalbanken-Reisecheck erteilen die Kantonalbanken oder die Geschäftsstelle in Bern (Kantonalbank von Bern) bereitstellt.

Diese Weisungen sind dahn zu ergänzen, dass infolge Wegfalls der gestaffelten Auszahlung (Pass-eintragung) die Hotels und Pensionen mit Wirkung ab 1. Juli 1954 ebenfalls befugt sind, ihren Gästen aus Belgien, Luxemburg und Westdeutschland Reisechecks auszuzahlen.

## Paiement des chèques de voyage de l'UBCS par les hôtels et pensions

L'Union des banques cantonales suisses communique :

*Les hôtels et pensions peuvent de nouveau effectuer directement les paiements à leurs hôtes venant de certains pays.*

*d'Allemagne occidentale – Belgique/Luxembourg.*

Grâce aux démarches répétées de notre Service des chèques de voyage, les *hôtels et pensions* peuvent, en revanche, de nouveau effectuer directement les *paiements à leurs hôtes venant de France*.

A cette occasion, nous nous permettons de vous rappeler que vous êtes autorisés à honorer vous-mêmes les chèques de voyage de notre Union à la condition qu'ils vous soient présentés par des voyageurs de *Suisse* ou venant des pays suivants :

Allemagne occidentale	France	Italie
Autriche	Grande-Bretagne	
Belgique-Luxembourg	et Irlande	Portugal
Espagne	Grèce	Suède
Finlande	Hollande	

La somme mentionnée sur le chèque doit être versée en Suisse intégralement, c'est-à-dire sans déduction aucune. Il va sans dire que la contrevaluer des

chèques vous sera remboursée sans frais par le siège le plus proche d'une Banque cantonale.

Les versements touristiques aux hôtes venant du Danemark devant être effectués en Suisse seulement sous déduction des frais de transfert et de banque, la vente de nos chèques de voyage stipulé «sans frais» a été supprimée depuis quelque temps dans le dit pays. Cependant, il va de soi que les chèques se trouvent encore en circulation sont à payer *sans déduction aucune*.

La possibilité d'encaisser les chèques de voyage au Bureau de l'hôtel constitue une facilité pour les hôtes. Elle s'avérera spécialement utile le samedi après-midi et le dimanche, quand les banques sont fermées. C'est un nouvel effort en vue de rendre service aux hôtes qui sera sans doute très apprécié.

C'est pourquoi, nous prions les hôteliers membres de la Société suisse des hôteliers de suivre exactement les instructions qui viennent de leur être données par circulaire. Les banques cantonales sont à disposition pour donner des explications complémentaires si telle ou telle prescription n'était pas tout à fait claire pour celui qui l'appliquera.

En créant, il y a bientôt 17 ans, le premier chèque de voyage suisse négociable aussi bien auprès des banques que des hôtels, notre Association exprimait dans la Revue suisse des hôtels du 31 mars 1938 sa conviction que cette innovation favoriserait efficacement le développement du trafic touristique en Suisse, ceci dans l'intérêt de toute l'hôtellerie. Nous constatons avec satisfaction que ces principes n'ont pas changé dans l'entretien et que les efforts de vos membres tendent constamment à faciliter le séjour de leurs hôtes qui apprécient de plus en plus la possibilité de pouvoir encaisser nos chèques de voyage sans aucun frais à l'hôtel même.

## Zwischenbericht der Hotelschule SHV, Lausanne

Vom 7. Juli bis 24. August werden die sonst so belebten Schulräume verwaist sein. Ferien, welch herrliches Gefühl, einmal nach Lust und Laune leben zu können, ohne auf den schrillen Ton der Stundenglocken achten zu müssen! Trotz diesen Aussichten auf schöne, geruhige Tage haben es etwa 60 Schüler und Schülerinnen vorgezogen, der Hotellerie ihre jungen Berufskräfte während der Hochsaison zur Verfügung zu stellen. Den Hauptharst stellen die Teilnehmer am Service-Kurs, gefolgt von den Direktionsgehilfen. Aber auch Küche und Sekretariat sind vertreten, und wir freuen uns, dass durch diesen freiwilligen Einsatz viele Lücken aufgefüllt werden können.

Ihre Vorgänger vom Wintersemester, 120 an der Zahl, sind schon in Amt und Würden und werden des öfteren Gelegenheit gehabt haben, ihr Können zu beweisen.

Geben sich Vorgesetzte und die am Nachwuchs interessierten Kreise immer Rechenschaft, dass es sich um eigentliche Lehrer handelt, deren Schulbildung in der kurzen Zeit von 5 Monaten durch intensivste Tätigkeit soweit gefördert wird, dass sie nach einigen Wochen als gute Helfer angesprochen werden können? Mit wenigen Ausnahmen laufen die uns bis heute zugekommenen Echos recht günstig, und wir freuen uns sehr, der Hotellerie im allgemeinen und dem SHV, im besonderen, diesen Dienst jeden Sommer und Winter, d. h. während der Hochsaison, zu übertragen zu können.

Ausser diesen obligatorischen praktischen Betätigungen gibt es noch ein Gebiet, auf dem unsere jun-

gen Leute sehr nützlich zu sein vermögen. Es handelt sich um die vielen grossen und kleinen Bankette in Lausanne, Vevey, Montreux, Glion, Aigle, Villars, Monthey-Valais, Gland, Gimel, La Chaux-de-Fonds, Les Brenets, Ste-Croix-Les Rasses, Bern, Biel, Twann, Schönenwerd usw., wofür bis zu 45 Schüler und Schülerinnen auf einmal angefordert wurden.

Von Fachleuten ist unsere Ausstellung im Pavillon für Berufsbildung an der HOSPES lobend erwähnt worden. Aus organisatorischen, zeitlichen und auch finanziellen Gründen konnten wir keine weiteren Belebungen ins Auge fassen.

Die Anmeldungen für das Wintersemester 1954/55 sind bereits so zahlreich eingetroffen, dass wir weitere Interessen auf das Sommersemester 1955 verweisen müssen.

Fast täglich kommen Besuche aus fernen Ländern – Australien, Indien, Südafrika, Mexiko, Brasilien, USA, Kanada –, was zeigt, wie weit der Ruf der Schule des SHV, in die Welt gedrungen ist und welchen Wert, besonders das Ausland, der hier vermittelten Ausbildung beimisst.

Anfangs September werden wir mit der Verteilung der Praktikanten für das Winterhalbjahr (1. November bis 31. März) beginnen, und wir hoffen, dass die Unterbringung ebenso leicht erfolgen wird wie in den vergangenen Jahren.

Indem wir die jungen Leute Ihrem Wohlwollen und, wenn nötig, Ihrer Nachsicht empfehlen, wünschen wir der gesamten Hotellerie eine gute und erfreuliche Saison.

O. Schweizer

## AUS DER HOTELLERIE

### 25 Jahre Hotelgesellschaft Fafleralp (Lötschental-Wallis)

In diesen Tagen rundet sich das erste Vierteljahrhundert, seitdem zuhinterst im alpin gelegenen Lötschental die Hotels Fafleralp und Langgletscher dem Fremdenverkehr und vor allem unsern Bergfreunden eröffnet wurden. Bei dieser Gründung offenbarte sich einmal mehr, was private und selbstbewusste Initiative zu leisten imstande ist, und daher gebührt den Gründern Dank und Anerkennung für ihre seitherige Arbeit im Dienste der schweizerischen Hotellerie.

Das erste Hotel Fafleralp, ein Holzchalet mit etwa 20 Betten, ist zu gleicher Zeit erbaut worden wie das Hotel Lötschberg in Kippel, nämlich in den Jahren 1906 bis 1909. Beide Hotels gehörten einer Gesellschaft von sechs wagemutigen Lötschentalern. Zwei dieser Gesellschafter waren Eduard Bellwald, Posthalter in Blatten, und Josef Ebener in Wiler. Die Gesellschaft wurde in der Folge aufgelöst, worauf

Eduard Bellwald das Hotel Fafleralp und Josef Ebener das Hotel Lötschberg auf eigene Rechnung übernahmen. Bellwald, der ein Hotel geführt hatte, suchte das Hotel Fafleralp zu verkaufen. Er fand in Dr. Adrien Lasserre in Grand-Saconnex (Genf), der wiederholt Gast der Fafleralp gewesen und in die Schönheiten derselben verliebt war, einen Käufer, der zuerst die Hälfte und kurze Zeit darauf das gesamte Hotel käuflich erworb. Er erbaute neben dem Hotel ein Chalet als Déspendance und betrieb das Geschäft mit Hilfe von Angestellten, da er selbst nicht Hotellerie, sondern Arzt war. Da der damalige Betrieb zu klein wurde, suchte Dr. Lasserre ihn zu vergrössern, und zu diesem Zweck wurde eine Aktiengesellschaft gegründet. Die erste Aktiengesellschaft wurde durch notarielle Urkunde vom 23. April 1923 mit Sitz in Grand-Saconnex und einem Aktienkapital von Fr. 54'000.– gegründet. Durch Beschlüsse der Generalversammlung vom 16. Februar 1925 und 19. Januar 1929 wurde das Aktienkapital auf 230'000 Franken erhöht. Dieses neue Kapital gestattete die Vergrösserung des ursprünglichen Chalets zum heutigen stattlichen Hotelbau mit entsprechender Innenausstattung. Die Gesellschaft musste vor allem für

elektrisches Licht und Wasser sorgen, was den Bau eines Elektrizitätswerks und einer Quellfassung mit entsprechender Zuleitung erforderte. Es brauchte dazu nicht wenig Unternehmungsgeist, da das Lötschental damals erst eine Fahrstrasse von Goppenstein nach Kippel besaß. Der damalige Besitzer und Arzt Dr. Lasserre hatte sich von allem Anfang an mit dem Schweizerischen Naturschutzund in Verbindung gesetzt, um der Fafleralp ihre Schönheit und Urprünglichkeit zu erhalten, was auch das Bestreben jeder Direktion war, die die Fafleralp-Hotels bis heute geführt haben.

Josef Ebener, der das Hotel Lötschberg in Kippel im Jahre 1920 verkaufte und wie Dr. Lasserre die Fafleralp nicht vergessen konnte, hatte dasselbst im Jahre 1929 das Hotel Langgletscher erbaut. Infolge

### Die Walliser Aprikosen reifen heran

Erste Sendungen ab 15./20. Juli.  
Alle Maßnahmen wurden getroffen, um eine hohe Qualität zu gewährleisten.  
Es lohnt sich zu warten.  
Das Wallis dankt dafür.

OPAV

**Fait d'un repas rapide un repas succulent**

**Moutarde Colman**

FLATTE LE PALAIS

Agents: JEAN HAECKY IMPORTATION SA, Bâle

### Tafeltischtücher

weiss, Damastdeissin, 140x170 cm à Fr. 8.75

### Leintücher

doppel. Baumwoll-Rohltuch, gute Gebrauchsqualität, 190x260 cm, fertig, zu Fr. 9.80

Verlangen Sie unverbindliche Spezialofer für alle Hotelwäsche.

Ab: Wieser & Co., Hotelwäsche-fabrik, Vaduzstr. 5, St. Gallen, Tel. (071) 23123 38

### Schlüssel-birnen

mit sep. Anhäng-Etikette, gewünschte Farbe, mit Hotelwäsche- und Innenwäsche, Anfragen und bestellte Oferen verlangen.

E. Schwägler, Zürich Gummiharen – Seefeldstr. 4

### A remettre ou à vendre

### Hôtel-Restaurant-Bar

en pays vaudois. L'hôtel

représente la vieille hôtellerie suisse avec le confort moderne. Restaurant d'été, restaurant à l'intérieur, air, radio-brasserie, wine-style, chambres avec bains, 20 chambres, eau courante, Chauffage central, Garage-Box, Salle pour sociétés.

Ecrite sous chiffre F 38873

Lz à Publicitas Lucerne.

### A vendre

### Châlet-Hôtel-Pension

en la belle époque, en

très belle condition, tout confort, mobilier, Nécessaire pour traiteur Fr. 20'000.–

S'adr.: Etude G. Perrier, Notariat et Gérances, Nyon.

### à vendre

### AST-Cergues sur Nyon. Affaire

très intéressante, très ur-

gente, 20 chambres, tout

confort, mobilier. Nécessaire

pour traiteur Fr. 20'000.–

S'adr.: Etude G. Perrier,

Notariat et Gérances, Nyon.

### Spanntepiche

in der bewährten, erstklassigen «KRIMMER»-

Qualität, etwa 120 m<sup>2</sup> in 70 cm breiten Bahnen,

in neuwertigem Zustand zu stark reduziertem

Preise.

Interessenten belieben sich unverzüglich, unter

Angabe der Zimmergröße, zu melden bei Fa.

Möbelfabrik J. Meer & Cie., Bern, Spezial-

haus für Innenausstattungen.

in der bewährten, erstklassigen «KRIMMER»-

Qualität, etwa 120 m<sup>2</sup> in 70 cm breiten Bahnen,

in neuwertigem Zustand zu stark reduziertem

Preise.

Interessenten belieben sich unverzüglich, unter

Angabe der Zimmergröße, zu melden bei Fa.

Möbelfabrik J. Meer & Cie., Bern, Spezial-

haus für Innenausstattungen.

in der bewährten, erstklassigen «KRIMMER»-

Qualität, etwa 120 m<sup>2</sup> in 70 cm breiten Bahnen,

in neuwertigem Zustand zu stark reduziertem

Preise.

Interessenten belieben sich unverzüglich, unter

Angabe der Zimmergröße, zu melden bei Fa.

Möbelfabrik J. Meer & Cie., Bern, Spezial-

haus für Innenausstattungen.

in der bewährten, erstklassigen «KRIMMER»-

Qualität, etwa 120 m<sup>2</sup> in 70 cm breiten Bahnen,

in neuwertigem Zustand zu stark reduziertem

Preise.

Interessenten belieben sich unverzüglich, unter

Angabe der Zimmergröße, zu melden bei Fa.

Möbelfabrik J. Meer & Cie., Bern, Spezial-

haus für Innenausstattungen.

in der bewährten, erstklassigen «KRIMMER»-

Qualität, etwa 120 m<sup>2</sup> in 70 cm breiten Bahnen,

in neuwertigem Zustand zu stark reduziertem

Preise.

Interessenten belieben sich unverzüglich, unter

Angabe der Zimmergröße, zu melden bei Fa.

Möbelfabrik J. Meer & Cie., Bern, Spezial-

haus für Innenausstattungen.

in der bewährten, erstklassigen «KRIMMER»-

Qualität, etwa 120 m<sup>2</sup> in 70 cm breiten Bahnen,

in neuwertigem Zustand zu stark reduziertem

Preise.

Interessenten belieben sich unverzüglich, unter

Angabe der Zimmergröße, zu melden bei Fa.

Möbelfabrik J. Meer & Cie., Bern, Spezial-

haus für Innenausstattungen.

in der bewährten, erstklassigen «KRIMMER»-

Qualität, etwa 120 m<sup>2</sup> in 70 cm breiten Bahnen,

in neuwertigem Zustand zu stark reduziertem

Preise.

Interessenten belieben sich unverzüglich, unter

Angabe der Zimmergröße, zu melden bei Fa.

Möbelfabrik J. Meer & Cie., Bern, Spezial-

haus für Innenausstattungen.

in der bewährten, erstklassigen «KRIMMER»-

Qualität, etwa 120 m<sup>2</sup> in 70 cm breiten Bahnen,

in neuwertigem Zustand zu stark reduziertem

Preise.

Interessenten belieben sich unverzüglich, unter

Angabe der Zimmergröße, zu melden bei Fa.

Möbelfabrik J. Meer & Cie., Bern, Spezial-

haus für Innenausstattungen.

in der bewährten, erstklassigen «KRIMMER»-

Qualität, etwa 120 m<sup>2</sup> in 70 cm breiten Bahnen,

in neuwertigem Zustand zu stark reduziertem

Preise.

Interessenten belieben sich unverzüglich, unter

Angabe der Zimmergröße, zu melden bei Fa.

Möbelfabrik J. Meer & Cie., Bern, Spezial-

haus für Innenausstattungen.

in der bewährten, erstklassigen «KRIMMER»-

Qualität, etwa 120 m<sup>2</sup> in 70 cm breiten Bahnen,

in neuwertigem Zustand zu stark reduziertem

Preise.

Interessenten belieben sich unverzüglich, unter

Angabe der Zimmergröße, zu melden bei Fa.

Möbelfabrik J. Meer & Cie., Bern, Spezial-

haus für Innenausstattungen.

in der bewährten, erstklassigen «KRIMMER»-

Qualität, etwa 120 m<sup>2</sup> in 70 cm breiten Bahnen,

in neuwertigem Zustand zu stark reduziertem

Preise.

Interessenten belieben sich unverzüglich, unter

Angabe der Zimmergröße, zu melden bei Fa.

Möbelfabrik J. Meer & Cie., Bern, Spezial-

haus für Innenausstattungen.

in der bewährten, erstklassigen «KRIMMER»-

Qualität, etwa 120 m<sup>2</sup> in 70 cm breiten Bahnen,

in neuwertigem Zustand zu stark reduziertem

Preise.

Interessenten belieben sich unverzüglich, unter

Angabe der Zimmergröße, zu melden bei Fa.

Möbelfabrik J. Meer & Cie., Bern, Spezial-

haus für Innenausstattungen.

seines vorzeitigen Ablebens ist das Hotel Langletscher dann Ende 1932 der Hotelgesellschaft Fafleralp AG. verpachtet worden, die es seither mit dem Hotel Fafleralp und dem Chalet zusammen als *Fafleralp-Hotels* betreibt. – Nimmt man nun das Jahr 1929 als Ausgangspunkt, in welchem das Aktienkapital auf Fr. 230'000.– erhöht wurde, was erst den Ausbau des Geschäfts in seiner heutigen Form ermöglichte, so kann man sagen, dass die Fafleralp-Hotels im heurigen Sommer 1954 das 25jährige Jubiläum feiern, dies um so mehr, als Anno 1929 auch der Grundstein für Hotel Langletscher gelegt wurde.

Als Vierter im Bunde leitet nun Herr G. Ebener, ein Enkel von Josef Ebener, die Fafleralp-Hotels, getreut der Devise: Dienst am Kunden und im Interesse unserer schweizerischen Hotellerie. Ungezähmt sind die Touristen und Feriengäste, die jahraus, jahrein dem herrlichen Erdenfleck «Fafleralp», diesem Eldorado am Fusse der Walliser Gletscherwelt, ihre Visite machen, und sie haben es noch nie bereut.

## Associations touristiques

### Assemblée de l'Association des Intérêts de Morgins

Récemment s'est tenue à l'Hotel Victoria l'assemblée générale annuelle de l'Association des intérêts de Morgins, sous la présidence de M. Joseph Martenet de Monthey, avec la participation de 26 membres parmi lesquels nous notons la présence de M. Kuhn, directeur de la Compagnie A.O.M.C. et celle de M. Eugène Rossier, vice-président de la commune de Trois-torrons.

Le président ouvrit la séance et salua les membres présents, puis donna lecture de son rapport sur l'activité annuelle de l'Association et souligna les réalisations obtenues durant l'exercice écoulé. Il soumit ensuite les comptes aux membres présents. On procéda à la renomination du comité et au remplacement des charges vacantes. Le poste de secrétaire fut confié à M. l'abbé Bodenmann, recteur de Morgins, celui de caissier à M. Vital Maridam; un nouveau membre adjoint fut désigné en la personne de M. André Dubosson, propriétaire de la Pension de Morgins.

Diverses questions furent châudemment discutées; entre autres, l'amélioration de la route alpestre Monthey–Morgins, celle des surtaxes, de la publicité, de l'amélioration de l'horaire postal entre Troistorrents et Morgins, de la publication effective et régulière du bulletin d'ennemisement, de l'emplacement et l'aménagement d'une place de camping pour les amateurs de ce genre de logement et quantité d'autres questions encore.

Il ressort de cette assemblée que l'Association manifeste toujours sa vitalité. Puisse la nouvelle période d'activité et le regain manifeste de la vie de la station donner l'occasion au comité entrant en charge de faire aboutir à la satisfaction de tous les nombreuses préoccupations et les projets signalés grâce à la compréhension et à l'effort effectif de chacun pour le bien de la station de Morgins.

## KLEINE CHRONIK

### Bundesgericht schützt die Verkehrstaxe in der Waadt

Die staatsrechtliche Abteilung des Bundesgerichts hatte sich in ihrer Sitzung vom 23. Juni mit der Beweise zu befassen, die von einer Anzahl Stimmberichtigter gegen das vom Grossen Rat des Kantons Waadt angenommene Gesetz betreffend Erhebung

einer kantonalen Aufenthalter- und Verkehrstaxe eingereicht worden, die es seither mit dem Hotel Fafleralp und dem Chalet zusammen als *Fafleralp-Hotels* betreibt. – Nimmt man nun das Jahr 1929 als Ausgangspunkt, in welchem das Aktienkapital auf Fr. 230'000.– erhöht wurde, was erst den Ausbau des Geschäfts in seiner heutigen Form ermöglichte, so kann man sagen, dass die Fafleralp-Hotels im heurigen Sommer 1954 das 25jährige Jubiläum feiern, dies um so mehr, als Anno 1929 auch der Grundstein für Hotel Langletscher gelegt wurde.

Es heisst, dass Rheingau und Mittelrhein zu den gesegneten Landstrichen Deutschlands gehören. Überstrahlt von Poesie und alle Widder-Sprüche reizvoll in sich vereinend, breitet sich die Landschaft am Rhein und Mosel bald breit und lieblich, bald herb und troitzig, von grossartiger Ruhe durchdrungen oder von sanftem Heiterkeit erfüllt. Und ebenso verschiedenartig wie die Gegend, in denen er wächst, ist hier der Wein.

Der deutsche Gesandte in der Schweiz, Minister Holzapfel, lud anlässlich der Hospes am 9. Juni eine grosse Gästegemeinschaft ins Hotel Bellevue Palace in Bern zu einer Kostprobe deutscher Weine ein.

Zahlreiche Persönlichkeiten des diplomatischen Corps und der Bundesverwaltung sowie Vertreter der Behörden von Stadt und Kanton Bern waren anwesend. Mit Begeisterung wurden die 18 verschiedenen Weinsorten und Jahrgänge goutiert, die teils von kräftig süßer Reife waren, wie etwa der 1932er Trabener Würzgarten Spätlesse, oder von vornehmer, grosser Art und vollkommenem Befüllt wie der 1949er Niersteiner Petenthal Riesling Beerenauslese. Die Mosel-, Saar- und Ruwerweine bestachen ebenso durch ihre pikante, reife Süsse und edle Fruchtigkeit. Auch der Bockbeutel, ein origineller Frankenwein, lange halb vergessen und jetzt wieder zu Ehren gekommen, wurde kredenzt und erfreute den Gau men der Kenner, so dass man zum Schluss herzhaft in den auf einer 300jährigen Kelter des Rheins ausgebachten Spruch miteinstimmen konnte: „Vinum delectat et laetificat cor hominum.“

E. W.

### Projekt für einen Strassentunnel durch den Bernhardin

Das Bauamt des Kantons Graubünden hat im Auftrage des Kleinen Rates ein bereinigtes Projekt für den Bau eines Strassentunnels durch den Bernhardin ausgearbeitet. Es sieht einen Durchstich von 6,5 km Länge zwischen Hinterhein und San Bernardino-Dorf vor. Die Scheitellöhe des Tunnels liegt 1650 Meter über Meer und ist damit 420 Meter tiefer als der Kulminationspunkt des Passes. Das Trassen umfasst drei gerade Strecken von je rund 2 Kilometern Länge mit dazwischenliegenden, weitgestreckten Kurven. Die Fahrbahn ist doppelpurig und weist eine Breite von 7 Metern auf. Beidseitig der Fahrbahn sind einen Meter breite Fusswege angebracht. Die grösste Lichtbreite des Tunnels beträgt 9,60 Meter. Die Höhe des Verkehrsraumes erreicht in der Tunnelmitte fast 5 Meter. Im Scheitell des Durchstichs sind die Ventilationskanäle untergebracht.

*Lüftungsschächte* an den Tunneleingängen und in den Tunneldritteln ermöglichen die Unterteilung des Tunnels in zwölf Lüftungssektoren und die Wahl eines Systems der Querlüftung, die sich für derartige Werke auszeichnet bewährt hat. Damit kann der gesamte Luftinhalt des Tunnels innerst in 10 Minuten erneuert werden, was selbst bei ungünstigstem Wetter und Verbrennungsverhältnissen die Durchfahrt von 300 schweren Lastwagen oder von 500 Motorfahrzeugen des gemischten Verkehrs pro Stunde gestattet. Mit einer Erhöhung der Ventilatoren-

leistung könnte die Verkehrskapazität des Tunnels beinahe verdoppelt werden.

Die Baukosten werden mit rund 30 Millionen Franken veranschlagt. Man rechnet mit einer Bauzeit von zweieinhalb bis drei Jahren.

Der Bündner Handels- und Industrieverein hat beschlossen, die Bestrebungen für einen Strassentunnel zu unterstützen. In einer Resolution wurde die kantonalen Regierungen ersucht, ohne Verzug das vom kantonalen Bauamt ausgearbeitete Projekt für einen wintersicheren Strassentunnel durch den San Bernardino zu behandeln und an die zuständigen Bundesbehörden weiterzuleiten.

### La vente de la bière a porté en 1953 sur 2,36 millions d'hectolitres

L'exercice 1953 a été considéré comme satisfaisant pour la brasserie. La vente de bière a porté sur un volume d'environ 2,36 millions d'hectolitres. Comme la vente de la bière dépend étroitement des conditions atmosphériques, on a enregistré en juillet et juillet un fort déchet sur les chiffres précédents, dû au temps déplorable de cette période. Les prix du malt ont été fermes jusqu'au 15 octobre 1953. Ceux du houblon, qui étaient restés extraordinairement élevés, ont notablement fléchi depuis l'automne. Les stocks de l'industrie de la brasserie sont assez considérables.

## TOTENTAFEL

### † Céline Wüst-Mottiez, alt Hoteliere zum Hirschen, Sursee

(Eing.) Leise und ohne Aufsehen schloss sich eine Tür zur Außenwelt. Stark und tapfer hat Mama Wüst gelebt, gut und ohne Klage verliss sie uns.

Am 23. August 1888 wurde sie in Paris geboren. Im Bois Noir bei St-Maurice hat sie ihre frühe Jugend verbracht. Ständig war sie in der harten Welt der Arbeit tätig. Als junge Tochter arbeitete sie im benachbarten Kuretablissement Lavey-les-Bains, wo sie die bekannte Famille Benziger von Einsiedeln kennen lernte und mit ihr nach Disentis und nachher nach New York zog. 21jährig, kehrte sie in ihr Wallis zurück, wo sie Herrn Leonard Wüst kennen lernte und am 30. Januar 1910 heiratete, wo das junge Paar die «Spanische Weinhalle» (jetzt Restaurant Unterstadt) im väterlichen Hause übernahm. Der Ehemann entzessen zwei Kinder, Leonard und Céline.

Im Jahre 1915 erwarb das Ehepaar das Hotel zum Hirschen in Sursee. Mit viel Umsicht, harter Arbeit und Liebe hat hier Mama Wüst wirken können. Gäste aus aller Welt stiegen im Hirschen ab, und ihr guter Geist blieb allen unvergesslich. Ihre markante Erscheinung war so recht der Spectre rector im Hause, Autorität und Freundlichkeit. Ihr Sinn für das Schöne, ihre glückliche Hand für Blumen gab zu Fest und Trauer die rechte Stimmung, die vertraute Behaglichkeit, die den Gast zuhause fühlen liess.

Nun hat uns dieser gütige Mensch verlassen, hat uns die Leeren und die Trauer gegeben, wo sonst so schönes und starkes Leben war.

Auch nachdem das Geschäft im Jahre 1948 an den Sohn Leonard überging, war Mama Wüst doch immer da, und ihre Freundlichkeit und Freude waren im Hause. Ihre Liebe und die helfende Hand für Kinder und Grosskinder waren stets bereit, solange die Gesundheit es erlaubte.

Eines Tages war das Leiden da, das Licht um Licht

## AUSKUNFTSDIENST

### Berichtigung

In Nr. 23 vom 10. Juni warnen wir unsere Mitglieder vor Kreditgewährung an eine italienische Firma in Rom, wobei deren Name versehentlich mit Tinciana Tours angegeben wurde. Wir bitten, zur Kenntnis zu nehmen, dass es heißen soll: Pinciana Tour.

des Lebens löschte. Tapfer und gross wie im sonstigen Leben nahm Mama Wüst die Aufgabe an, bis sie am 14. Juni, mittags 12 Uhr, ihre Seele wieder an den Schöpfer zurückgab.

Nun ist die Tür geschlossen, und wir bleiben zurück in der Kälte der lauten Welt, in der uns so viel fehlen wird, wo ein Platz nicht mehr besetzt wird, von wo aus so viel Freude und Herzlichkeit kam, dort wo Mama Wüst zu sein pflegte.

Möge die Freude werden! In unserer Welt ist viel Trauer um Dich.

### Werner Ruegg, Hotel Sternen, Unterwasser +

Am 25. Juni 1954 wurde Herr Werner Ruegg, der Arzt unseres Mitglieds Frau B. Ruegg-Looser, Hotel Sternen, Unterwasser, den Seinen im Alter von 44 Jahren durch einen Herzschlag entrisen. Wir verabschieden Frau Ruegg und die übrigen Angehörigen unseres aufrichtigen Beileids.

## GESCHÄFTL. MITTEILUNG

Ohne Verantwortung der Redaktion

### Formica – ein Schutzpanzer für Küche und Labor

Arzt, Chemiker, Hotelier und Hausfrau kennen die zahlreichen Feinde, die an der Zerstörung der Praxisräume, des Labors, der Küche und der Toiletten arbeiten. Heute brauchen sie sich um das gepflegte Aussehen der den meisten zerstörenden Einflüssen ausgesetzten Räume nicht mehr zu sorgen. Die englische Firma *De La Rue* hat einen eigentlichen Schutzpanzer für diese Räume entwickelt, das *Formica*. Dieser dekorative Schichtstoff auf Kunstharsbasis ist eine der Neuheiten, die den Besuchern der HOSPES ganz besonders in Erinnerung bleiben werden. Die Widerstandsfähigkeit der 1,6 und 3,2 Millimeter dicken, in rund fünfzig gediegenen Farben und Dessins lieferbaren Platten ist wirklich erstaunlich. Eine Zigarette fällt aus dem Aschenbecher und brennt auf mit dem Formica ausgekleideten Tisch zu Ende. Ein Strich mit einem feuchten Lappen genügt, um alle Brandspuren zu beseitigen. Auch ein ausgeschüttetes Tintenfass braucht niemanden mehr zur Verzweiflung zu bringen. Es ist wiederum der feuchte Lappen, der das Unheil in Bruchteil einer Minute beseitigt. Dass dem Formica auch Wein, Blut oder Fett nichts anhaben vermögen, ist selbstverständlich.

Der neue Schichtstoff auf Kunstharsbasis ist in der Schweiz bereits vielfach praktisch erprobt. Grosses Spital und Hotels, Laboratorien und Restaurants, Küchen, Kantinen usw. sind durch Formica vor Abnutzung und Schmutz geschützt, denn sie haben Tausende von Quadratmetern mit Formica belegen lassen.

## Tabletts aus Ornamin



### mit der warmen Holzmaserung

praktisch unzerbrechlich, leicht zu reinigen, quellen in Wasser nicht auf, keine Brandflecken.

Auch Unterfäße erhältlich.

Tabletts rund	Tabletts oval
15,5 cm . . . Fr. 2.40	23,5 cm . . . Fr. 4.00
16,5 cm . . . Fr. 2.90	26,0 cm . . . Fr. 5.00
21,0 cm . . . Fr. 4.90	31,0 cm . . . Fr. 8.30
26,0 cm . . . Fr. 6.80	

30 Tage 10% Rabatt



ZÜRICH SCHIFFFLÄNDE 32 RAPPERSWIL

(051) 32 08 75

Telephon (055) 2 18 55

### Zu verkaufen

### Restaurant mit Kleinhotelbetrieb

neuerlich, doch einigermaßen Jahresbetrieb mit grosser Kundst. Kleiner Kleinhotelbetrieb für Ausländer. Fachhause einzigartiges Geschäft. G. Frutig, Hotel-Immobilien, Bern, Spitalgasse 32.

## Occasions-Säcke

Grosshandelspreise! – Sie sparen viel Geld, wenn Sie Ihre Küchenwäsche selbst anfertigen mit Baumwollsäcken, loch- und flickfrei!

Unbedruckte, stopffrei, ca. 63 x 103 cm ex Mehl, feines Gewebe pro Sack Fr. 2.15

Dicke Baumwollmehlsäcke, ca. 103 x 103 cm ex stark pro Sack Fr. 1.90

KUBA-BAUMWOLLSÄCKE, ca. 50 x 90 cm pro Sack Fr. 1.70

Ex-Wust, ab meinem Lager in Basel, rein netto.

5% EXTRA-RABATT gegen Einsendung dieses Inserates!

P. Muesbach, Basel

Textilien, St. Johannvorstadt



Vergünstigungen  
für Mitglieder des Schweizer  
Hotelier-Vereins bei Abschluss  
von Einzelunfall-, Dritthaft-  
pflicht- und Unfallversiche-  
rungen für das Personal.



Gesucht von  
Hotel Schweizerhof, Bern  
per sofort oder nach Übereinkunft:  
**Commis de cuisine**  
**Chef-Gardemanger**  
**Glätterin**  
**Restaurationstochter**  
Offeraten mit Zeugniskopien und Photo an die Direktion.

### Zu verkaufen

### Zeiss-Fernrohr

mit 20-Rp.-Automat, Vergrösserung 33/67/103 x.  
Länge von Objektiv-Ocular 170 cm.  
R. Blattsteller, Rigidblick, Buochs, Nidw.  
Telephon (041) 845281.

### Zu vergeben

### neues Café-Grossrestaurant

mit Grossraumtrieb, in zentraler Lage eines ost-  
schweizerischen Kantonshauptortes. Einstigartig  
schöne Aussicht. Nötiges Kapital Fr. 50'000.–  
Offeraten unter Chiffre P 4153 W an Publicitas  
Winterthur.

### A vendre

### HOTEL

de 70 80 lits, 2 salons, intéressant pour couple  
sérieux. Offres sous Chiffre B C 2347 à l'Hotel-  
Revue, Bâle 2.

### TESSIN

Krankenhaus zu verkaufen, in der Nähe  
Lugano in bekanntem Kurort am See,

**kl. Hotel mit Restaurant und Bar**  
komplett möbliert, 12 Betten, gegenüber Park-  
platz, grosser Garten, Wirtschaftsstrasse und  
Gesellschaftsstrasse. Offeraten unter Chiffre M 70212  
Publicitas Lugano.

### Schwache Nerven brauchen

Stärkung und Belebung. Die KUR FORTUS gegen  
Funktionsstörungen, Gefühlskälte, Nerven- und Sexual-  
störungen. Forstegg, das Tempelberg, am See, im KUR-  
gebiet, die 28. – 29. Juli, 1954, Preise 5.20 und 10.  
Erhältlich bei ihrem Apotheker und Drogist, wo nicht,  
Forts-Versand, Postfach Zürich 1, Telefon (051) 275067.

Stadthotel der Zentralschweiz sucht per sofort  
gewandte

### SERVIERTOCHTER

Deutsch und Französisch. Offeraten mit Zeugnis-  
kopien und Photo unter Chiffre S 2 2384 an die  
Hotel-Revue, Basel 2.

## In England

vorzügliche Stellungen

in Privathaushaltungen als

### Hausangestellte

mit und ohne Kochen, ferner

### Kindermädchen

Keinerlei Gebühren, Lynton

Agency 23 Maresbury Road,

London, N. W. 2.

### Geiger-Saxophonist

evtl. mit kleinem Orchester

sucht ruhige Sommer-  
engagements von 12 bis 14

bis etwa 2. August. Reisekosten  
verhandeln. Postfach 138,

Zürich 26, Tel. (051) 423815  
(ab 19 Uhr).

### Inserieren bringt Gewinn

Ausführliche Offeraten an

Postfach 49365, Engelberg.

Auf 15. Juli oder früher

### Etagenportier

Zimmermädchen

Saaltöchter

### Commis de rang

mit sprachkenntnis

### Wäscherin-Lingère

Auf 15. Juli oder früher

an der Zentralschweiz

## Hunderte Ihrer Kollegen servieren Hofer-Produkte

seit vielen Jahren mit nachweisbarem Erfolg; warum sollten Sie auf diesen Vorsprung verzichten? Hofer-Produkte sind rentabel, weil sie ergiebig sind, ohne überflüssiges Fett und ohne Sulzbeigabe; weil sie mild gesalzen, in stets gleich guter Qualität geliefert werden – unverfälscht in der Farbe und im Naturgeschmack. An der HOSPES mit der Goldmedaille und der Maximalpunktzahl ausgezeichnet. Bitte verlangen Sie Muster oder Vertreter-Besuch.

Hofer-Schinken, Bern  
Beundenfeldstrasse 19

# Hofer



Hofer-Schinken 54 in neuen  
6-7-kg-Dosen; Mignon 2 kg



Hofer-Modellschinken in neuer  
Vacuum-Packung



Hofer-Ochsenzungen, rosa,  
in konischen Dosen

## HOTEL

mit bedeutendem Restaurant in grosser Stadt der  
Westschweiz sucht für Eintritt nach Übereinkunft  
qualifizierten Mitarbeiter als

### Personalchef-Kontrolleur

welcher in allen Arbeiten auf dem laufenden ist  
und ein zahlreiches Personaleilen und dem Patron  
bestehen kann, sowie einen

### Office-Chef

Detaillierte Offerten mit Photo, Lebenslauf und  
Gehaltsansprüchen unter Chiffre P K 60911 C an  
Publicitas Genf.

In erstklassiges, im Zentrum von Zürich gelegenes,  
alkoholfreies Restaurant, mit 120 Plätzen, wird  
energischer, zielbewusster und einsatzfreudiger

# GERANT

wenn möglich mit Küchenpraxis – französische und englische Sprachkenntnisse unerlässlich – zu baldigem Eintritt gesucht. Detaillierte handgeschriebene Offerten mit allen Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre 3228 an O. Pfändler-Annoncen, Postfach, Zürich 22.

### Gesucht

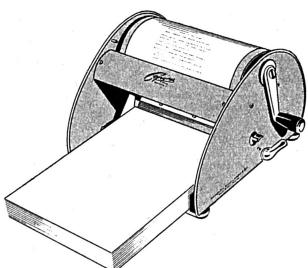
zu baldigem Eintritt

**Obersaaltochter  
2 Saaltöchter, evtl. Kellner  
Aide de cuisine**

Offerten an Posthotel Valbella, Valbella-Lenzerheide.

# COPYREX

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



druckt ohne Farbe und Matrizen vom  
Original in 6 Farben in einem Arbeits-  
gang Formulare aller Art vom kleinsten  
Format bis 30x20 cm

**SCHNELL SAUBER SPARSAM**

Prospekte oder 8 Tage Probe – Kleine Kaufraten

Generalvertretung:

**Eugen Keller & Co., Bern**  
Monbijoustrasse 22 Telephone (031) 234 91  
Büromaschinen seit 1912

## Übersee

### Grosshotel in Singapore

sucht für Eintritt September/Oktobe 1954:

**RESTAURATEUR**

(chef de cuisine)

**MAITRE D'HOTEL**

für Restaurant und Table d'hôte

**BARPIANIST**

für gr. Grill-room

Reise hin und zurück bezahlt. Drei Jahre Vertrag. Gutes  
Gehalt, schöne Wohnung. Offerten mit kurzen Lebenslauf  
und Photo erbeten an H. Gfeller, Rumine 4, Lausanne.

## Hotel-Journale

### (Rezeitenbücher)

für Pensions- und Passantenhäuser stets am Lager  
Extra-Anfertigung in kürzester Frist

**U. B. KOCH'S ERBEN, CHUR**  
VORMALS KOCH & UTINGER  
Schreibbücherfabrik - Buchdruckerei

**Gesucht**  
für sofort, evtl. nach Übereinkunft in Jahresstellen:  
**Chef de partie und  
Commis de cuisine**

Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Alter und Angabe der  
Gehaltsansprüche ges. an Casino Berne.

**Gesucht**  
per sofort: tüchtige

**Gouvernante**

mit Sprachkenntnissen, in Hotel mit 50 Betten.  
Offerten unter Chiffre T G 2374 an die Hotel-  
Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
in allen Teilen fachkundiger

# Pächter

für einen Restaurant- und kleineren Hotelbetrieb  
für die pachtweise Übernahme eines bekannten  
Gasthofes in Industriestadt der Mittelschweiz.  
Interessenten wollen sich melden unter Chiffre  
OFA 5873 an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

**Hotel Brasseur, Luxemburg, sucht**  
per 10. Juli seriösen

**Barman**

sowie

**Commis de restaurant**

Offerten an Dir. J. Muspach, Gartenstr. 71, Basel.

**Gesucht**  
jüngerer, zuverlässiger

**Alleimportier**

Eintritt sofort: Guter Verdienst und gute Ver-  
pflegung. Offerten mit Gehaltsansprüchen und  
Zeugniskopien an Hotel-Pension Erika, Spiez  
am Thunersee.

**Gesucht**  
zu baldigem Eintritt jüngere, erfahrene

**Buffetdame**

sowie  
**Aide de cuisine**

Gef. Offerten an Hotel Aarauerhof, Aarau.

**Kursprogramm 1954/55 erschienen**

Sie erhalten es auf Verlangen sofort. – Tel. (041) 25551

**Schweiz. Hotelfachschule Luzern**

# Hotel

Jahresbetrieb  
Zentralschweiz  
50 Betten, mehr Restau-  
rante zu verkaufen.  
Kaufpreis 350'000 Fr.  
Offerten unter Chiffre  
D 37865 Lz an Publicitas  
Luzern.

### Gelegenheit

Zu verkaufen ein grösseres  
Quantum neuwertige, schö-  
ne und solide

### Wirtschafts- stühle

zum Preise von Fr. 17.50 per  
Stück. Möbelfabrik Schwend  
AG, St. Gallen, Tel. (033)  
26312

### Aufschlittmaschinen Occasionen

**KNEUBÜHLER**  
Obergründstr. 36  
LUZERN

**A LOUER**  
dans importante ville des  
bords du Léman

### HOTEL- RESTAURANT

avec magnifique vue sur le  
lac, grande terrasse couverte,  
50 places, 24 chambres, 24  
pièces grandes salles de  
restaurant. Affaire très inté-  
ressante pour preneur sé-  
rieux. Adressez vous chifre  
PW 6080 L à Publicitas  
Luzanne.

### Gesucht

zu sofortigem Eintritt

### Köchin

neben Chef. Kann auch An-  
fängerin sein, welche sich  
weiter ausbilden möchte. Off.  
mit Gehaltsansprüchen an  
Hotel Beatus, Merligen, Thu-  
nensee.

### Gesucht

zu sofortigem Eintritt

### Koch

oder

### Patissier

Offerten mit Gehaltsansprü-  
chen an Hotel Beatus, Merli-  
gen (Thunere).

### Rasch und gut

**ENGLISCH**

lernen Sie im Institut The  
Gables in Montreux, Schweiz,  
die englische Sprache zu er-  
lernen. Offerten unter Chiffre  
F C 2372 an die Hotel-Revue,  
Basel 2.

### Nous cherchons pour notre

fils bien élevé de 16 ans

### bonne place

en Suisse romande, où il  
aurait l'occasion d'appren-  
dre la langue française. Evtl.  
échange

avec gars ou fille. Entrée  
de suite. Famille Fr. Gfeller,  
Hotel Kreuz, Weier (Emmen-  
thal).

Junge, sprachenkundige

### Kippbratpfannen

und andere Grosskücheninrichtungen  
beweisen in der ganzen Welt die Über-  
legenheit unserer Produkte. Bitte an  
Herdfabrik Europa. Verlangen Sie bitte

Prospekte, wir beraten Sie gerne un-  
verbindlich. Kippbratpfannen ist äusserst  
vorteilhaft im Preis.

Generalvertretung:

Ed. Hildebrand, Ing., Zürich 4

Bäckerstr. 40, Telefon (051) 254499

### Gesucht

per 1. oder 15. Juli: tüchtige

## II. SEKRETÄRIN

Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre W Z  
2344 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Offre gérance

Splendide hôtel Côte d'Azur française

4 étoiles, 100 chambres, équipement entièrement  
neuf ultra-moderne, situation exceptionnelle  
de la mer, grande grande avancée, accès  
demande 15 millions, toutes garanties. Ecrire  
Havas No 146/598, rue Vivienne 17, Paris.

### Gesucht

1-2 jüngere, flinke

### Buffettöchter

so wie ein tüchtiger

### Koch oder Köchin

neben Chef. Guter Lohn, geregelte Arbeitszeit.  
Hotel Waldhaus, Oberriet, Horw-Luzern,  
Tel. (041) 731185.

### Gesucht

auf 15. Juli oder nach Übereinkunft ein tüchtiger

## Aide de cuisine

Offerten an Hotel Alpenrose, Wengen,  
Tel. (036) 34651.

### Gesucht

versierte, gewandte

## Serviertochter

Eintritt 15. Juli. Offerten mit Zeugniskopien und  
Photo an Bahnhofbuffet SBB, Selothurn, Post-  
fach 899.

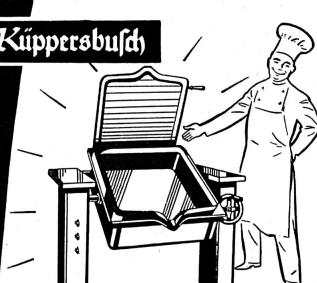
### Gesucht

per sofort

## BUFFETDAME SERVIERTOCHTER

Bewerben belieben sich zu melden an Hotel Royal,  
Basel.

### Küppersbusch



## Kippbratpfannen

und andere Grosskücheninrichtungen  
beweisen in der ganzen Welt die Über-  
legenheit unserer Produkte. Bitte an  
Herdfabrik Europa. Verlangen Sie bitte

Prospekte, wir beraten Sie gerne un-  
verbindlich. Kippbratpfannen ist äusserst  
vorteilhaft im Preis.

Generalvertretung

Ed. Hildebrand, Ing., Zürich 4

Bäckerstr. 40, Telefon (051) 254499

**Stellen-Anzeiger** | Nr. 26  
**Moniteur du personnel**
**Offene Stellen - Emplois vacants**

**Aleinkoch-Chef** gesucht. Eintritt 15. Juli. Landgasthof Bären, Zollikofen, Telefon (031) 68041. (436)

**Commis de cuisine** neben Chef gesucht. Eintritt nach Übereinkunft. Offeraten an Hotel de la Paix in Luzern. (1382)

**Gesucht:** Küchenchef-Allein Koch in Landgasthof mit Stossbetrieb. Eintritt 8. Juli oder nach Übereinkunft. Gebüsbare Stelle. Offeraten unter Chiffre 1389

**Gesucht** für sofort oder nach Übereinkunft: Serviertochter, sprachenkundige und Offizimädchen. Offeraten mit Zeugniskopien auf Kursaal, Interlaken. (1378)

**Gesucht** in erstklassiges Speiserestaurant in Zürich, mit Eintritt auf 1. September: jüngerer, tüchtiger Saucier (Chef-Rempelant), tüchtiger Patisserie-Aide de cuisine (kleine Küche). Offeraten mit Zeugnissen und Photo sowie Lohnansprüche sind zu richten unter Chiffre 1383

**Gesucht** von erstklassigem Restaurant in Zürich per 15. September: der evtl. früher: Commis de cuisine (evtl. aus der Lehre) sowie gründeter, bankettkundiger, jüngerer Entremetier. Bevorzugt werden Ihre Unterlagen mit Photo und Lohnansprüchen. Chiffre 1385

**Gesucht:** Haus- oder Hilfzimmerschädeln sowie Offizimädchen. Saison bis November. Bei Zufriedenheit Winterstele. Offeraten an Hotel Carina-Carillon, Morcote, Tel. (091) 34131. (1390)

**Gesucht** in erstklassiges Stadthotel auf Mitte, evtl. Ende Juli: Offiziegegouvernante, Bureaulevontärin sowie Saalpraktikantin. Offeraten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Krone, Solothurn. (1392)

**Gesucht** für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft: Buffetsochter für die Bedienung einer grossen Kaffeemaschine. Offeraten sind zu richten unter Chiffre 1391

**Kellner**, versiert für Saal und Etage, sofort nach Engelberg gesucht. Offeraten unter Chiffre 1393

**Wir suchen** für unser Zunfthaus eine tüchtige, gewandte, englisch-sprechende Restauranttochter. Eintritt könnte 15. August dieses Jahres oder auch später erfolgen. Offeraten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Zunfthaus zur Safran, Untergasse 10, Zürich. (63)

**Wir suchen** in Jahresschelle: gewandte, junge Tochter als Sekretärin und Stellte des Haushalt. Arbeitsbereich: einfache Büro- und Kontrollarbeiten, Mithilfe bei Waren- und Speiseausgabe und gelegentlich am Buffet, Telefonbedienung und Empfang. Sprachenkenntnisse, gute Umgangsformen und Zuverlässigkeit sind erforderlich. Antragserlaubnis können eingeholt werden. Anfragen an Hotel Krone, Winterthur. (1394)

**Salle und Restaurant**

**Buffetdame**, gesetzten Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offeraten unter Chiffre 663

**Kellner-Volontär**, junger Deutscher, sucht Stelle. Bevorzugt Westschweiz. Eintritt nach Übereinkunft. Offeraten unter Chiffre 611

**Cuisine und Office**

**Küchenbürsche-Casseroller** sucht Stelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offeraten an Postrestante 29, Grindelwald. (673)

**Mann**, solid, kath., 46jährig, sucht Jahrestelle als Haus- und Officebürsche. Bin in den vorkommenden Arbeiten bewandert. Zeugnisse stehen zu Diensten. Eintritt nach Belieben. Offeraten unter Chiffre 614

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

**SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN**  
 Fachberichtsnachweis / Gartenstrasse 112 / Tel. (061) 34 88 97  
**BASEL**
**Vakanzliste**

Liste des emplois vacants

**des Stellenvermittlungsdienstes**

Die Offeraten auf nachstehend aufgezeichnete offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Befüllung für die Weiterleitung an den Stellenwart

**„HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue)** zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offeraten enthalten.

Stellensuchende, die beim Fachberichtsnachweis des SJV. eingeschrieben sind, erhalten telefonisch Adressen von unter «Vakanzliste» ausgeschriebenen Stellen.

**Jahresstellen**

3171 Älterer Alleinkoch oder tüchtiger Commis de cuisine, sofort, kleines Hotel, Bern.

3172 Kellner oder Serviertochter, Buffet-Küchenbürsche, Commis de rang, nach Übereinkunft, mittelgr. Hotel, Biel.

3173 Etagenpärrer, sprachenkundig, nach Übereinkunft, Ers-klassshotel, Zürich.

3180 Restauratorküche, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Habsburg.

3197 2. Restauranttochter, für Drittklasserestaurant, 15. Juli, Bahnhofbuffet, Nordwestschweiz.

3198 Chef de cervice, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel-Resort, Nähe St. Moritz.

3204 Etagenpärrer oder -dame, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.

3213 Serviertochter, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Solothurn.

3224 1. Hausbürsche, Buffetsochter, deutsch sprachend, sofort, Buffetdame, sprachenkundig, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Solothurn.

3227 Buffetdame, sprachenkundig, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Zürich.

3231 Köchin oder Koch neben Chef, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Zugsee.

3232 Küchenbürsche-Koch neben Chef, Küchenmädchen, sofort oder nach Übereinkunft, Restaurant, Olten.

3245 Casseroller, Sekretär-Kontrollleur, nach Übereinkunft, Bahnhofshotel, Kandersteg.

3247 Älterer Koch, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Interlaken.

3264 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Baselland.

3265 Küchen-Offiziepdokt, 1. August, Restaurant, Nähe Basel.

3270 2. Restauratorküche, sofort, Restaurant, Nähe Basel.

3288 Commis de cuisine, sofort, Hotel 70 Betten, Basel.

3301 Offizimädchen oder -dame, Bürsche, Lingeriemädchen, nach Übereinkunft, Hotel 100 Betten, Basel.

3314 Serviertochter, nach Übereinkunft, Bahnhofbuffet, Kanton Basel.

3321 Serviertochter, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.

3334 Küchenmädchen, sofort, Hotel-Basel.

3346 Offiziepdokt, Buffetsochter, Buffetpraktikantin, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Neuenburg.

3364 Etagenpärrer, Chef de rang, Demi-chef, nach Übereinkunft, Ers-klassshotel, Basel.

3370 Commis de cuisine, Office-Küchenmädchen, sofort, grösseres Hotel, Olten.

3373 Köchin oder Koch neben Chef, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Zürich.

3379 Commis de cuisine, sofort, Restaurant, Zürich.

3381 Commis de cuisine, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.

3386 Buffetsochter, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.

3387 Hausbürsche-Porlier, Buffetsochter, sofort, kleineres Hotel, Basel.

3393 Sekretärin, sofort, Grossküchenchef, Nähe Zürich.

3400 Commis de rang, Chef de rang-d'ëste, sofort, Ers-klassshotel, Hotel, Genf.

3413 Serviertochter, Buffetsochter, evtl. Anfängerin, sofort, mittelgr. Hotel, Olten.

3431 Alleinkoch, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.

3437 Restauratorküche, sofort, Hotel 100 Betten, Basel.

3444 Hausbürsche, sprachenkundig, sofort, mittelgr. Hotel, Bern, mittelgr. Hotel, Aarau.

3485 Commis de cuisine, Buffetdame, Serviertochter, sofort, mittelgr. Hotel, Aarau.

**Sommersaison**

3184 Küchenmädchen, Offizimädchen, nach Übereinkunft, Hotel-Restaurant, Lugano.

3187 Commis de cuisine, Saaltochter, Küchenmädchen, 15. Juli oder nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.

3175 Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Engadin.

3178 Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 150 Betten, Vierwaldstättersee.

3181 Küchenmädchen, Hilfeleckerin neben Chef, Serviertochter, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Gräubünden.

3184 Küchenmädchen, tüchtiger Koch, sofort, Hotel 100 Betten, St. Moritz.

3185 Alleinkoch oder Köchin, sofort, mittelgrosses Hotel, Locarno.

3186 Küchenmädchen, Offizimädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.

3187 Köchin oder Koch, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.

3190 Restauratorküche, sofort, nach Übereinkunft, Hotel 150 Betten, Vierwaldstättersee.

3193 Köchin oder Koch, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3204 Concierge-Hallenterpier, Offizimädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.

3207 Concierge-Hallenterpier, Offizimädchen, sofort, Hotel 35 Betten, Berner Oberland.

3210 Köchin oder Köchin, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.

3213 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3216 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3219 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3222 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3225 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3228 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3231 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3234 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3237 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3240 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3243 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3246 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3249 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3252 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3255 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3258 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3261 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3264 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3267 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3270 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3273 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3276 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3279 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3282 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3285 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3288 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3291 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3294 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3297 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3300 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3303 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3306 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3309 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3312 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3315 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3318 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3321 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3324 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3327 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3330 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3333 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3336 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3339 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3342 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3345 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3348 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3351 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3354 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3357 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3360 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3363 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3366 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3369 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3372 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3375 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3378 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3381 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3384 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3387 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3390 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3393 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3396 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3400 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3403 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3406 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3409 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3412 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3415 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3418 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3421 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3424 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3427 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3430 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3433 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3436 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3439 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3442 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3445 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3448 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3451 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3454 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3457 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3460 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3463 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3466 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3469 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3472 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3475 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3478 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3481 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3484 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3487 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3480 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3483 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3486 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3489 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3492 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3495 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3498 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3501 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

3504 Köchin oder Köchin, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.

**Gesucht**  
für Sommersaison folgendes qualifiziertes Personal:

Chef de partie-Entremetier  
Saaltöchter  
Commis de rang  
Wine-Butler-Hallenchef  
Zimmermädchen  
Anfangs-Zimmermädchen  
Barlehrtochter

Gute bezahlte Stellen. Eintritt Anfang/Mitte Juli oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Grand Hotel Schweizerhof, Lenzerheide.

**Gesucht**  
I. Kassier  
sprachenkundig  
**Warenkontrolleur**  
**Chef-Tournant**  
**Chef de nuit**  
**Commis-Pâtissier**  
**Garderobière**

Offerten mit Zeugnisschriften und Photos sind erbeten an Palace-Hotel, St. Moritz.

**Gesucht**  
tüchtige, sprachenkundige

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

**Gesucht**  
per sofort oder nach Übereinkunft

**Aide de cuisine**  
Jahressetze. Hotel Greub, Basel, Tel. (061) 231840

On cherche  
pour saison d'été et d'hiver un très bon

**cuisinier**  
Faire offres sous chiffre V S 2340 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

**Grossrestaurant in Zürich**  
sucht auf den 1. August oder nach Übereinkunft  
tüchtige, sprachenkundige

**Bureauakraft**  
womöglich mit Kenntnissen in der Lebensmittelbranche und im Lohnwesen. Jahressetze. Geregelte Arbeitszeit. Offerten werden ihm in handgeschriebener Lebensbeschreibung sowie unter Angabe der Saläransprüche einreichen unter Chiffre B K 2319 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Cherchons**  
de suite ou date à convenir:  
**dame de buffet**  
**filie de buffet**  
**stagiaire de buffet**  
**sommelières**

en saison ou à l'année. Adresser offre avec copies de certificats et prétentions de salaire à l'Hôtel City, Neu- châtel.

**Gesucht**  
per sofort nach Basel  
**Commis de cuisine**  
**Buffetköchlein**  
**Hausbursche**  
sowie  
**Gartenrestaurante:**  
**Serviertöchter und**  
**Kellner**

Offerten unter Chiffre B A 2328 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
**Speisemeister**

per sofort, evtl. später. Verlangt wird abgeschlossenes Kaufm. Berufsehre in Lebensmittelbranche oder in Küchenbetrieb mit längerer Praxis. Anstellung ab Ende 10. August. Verpflichtet: Wohnungsgezüge. Handgeschriebene Offerten sind zu richten an Verwaltung der Heil- und Pflegeanstalt Rheinau (Zürich).

**Gesucht**  
für sofort

**COMMIS DE CUISINE**

Hotel Schützen, Steffisburg-Station bei Thun.

**JÜNGERER SCHWEIZER HOTELIER**  
VERHEIRATET, SEIT 1950 IN LEITENDEN STELLUNGEN  
IN ERSTKLASSHOTELS DER USA., SUCHT PASSENDE

## DIREKTION

**IN DER SCHWEIZ. SPRACHENKUNDIG UND IN ALLEN FACHGEBIETEN DURCHAUS PRAKTISCH ERFAREN. BESTE AUSWEISE UND REFERENZEN. - OFFERREN ERB.**

UNTER CHIFFRE P S 2316 AN HOTEL-REVUE, BASEL 2.



## HOSTESSEN UND STEWARDS

Allgemeine Bedingungen: Schweizerische Nationalität, gute Gesundheit, sympathische Erscheinung, gute Schul- und Allgemeinbildung, Beherrschung der deutschen, französischen und englischen Sprache.

Bedingungen für Hostessen: Jahrgang 1925 bis 1933, ledig, 157-175 cm gross.

Bedingungen für Stewards: Jahrgang 1924-1932, praktische Berufserfahrung im Hotelfach unerlässlich.

Die Ausbildungskurse beginnen Ende 1954 und anfangs 1955. Anmeldefrist bis 20. Juli 1954.

Auskunftsblatt und Bewerbeformular sind bei der

**SWISSAIR**, Personalabteilung, Hirschengraben 84, Zürich 1, zu beziehen, Persönliche Vorstellung nur auf Einladung.

## Mittleres Hotel in Zürich (Garni)

sucht bestausgewiesene

## Direktor

Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Gehaltsansprüchen und Angabe des Eintrittsdatums gefl. unter Chiffre D. R. 2330 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
per sofort für Sommersaison tüchtige

## Restaurationstöchter

deutsch, französisch sprechend. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Waldheim, Unterägeri.

**Gesucht**

## Chefkoch

für Ferienabteilung ab 10. August für 4-6 Wochen  
Offerten mit Zeugniskopien an die Verwaltung der Zürcher Heilanstalt, Davos-Clavadel.

**Gesucht**

## Etagen-Gouvernante Entremetier Gardemanger

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre S W 2339 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Offene Jahressstellen

**Chef de service**  
**Buffetdame**  
**Hilfsgouvernante**  
**Commis de cuisine**  
**Serviertöchter**

Schriftliche Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Chs. Müller-Souter, Bahnhof-Buffet SBB, Basel.

**Gesucht**

in Jahressetze: tüchtig und zuverlässiger

## KELLNER

für Danceng-Bar. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Bild erbeten unter Chiffre D B 2332 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
für Saal und Restaurant

## Servier- tochter

mit Kenntnissen der franz. Sprache. Einw. Englisch. Eintritt sofort. Geregelte Freizeit zugesichert. Offerten mit Zeugnisschriften und Photo zu richten an Gebäu der Schänke, Bahnhofsbauhol du Lac, Därligen am Thunersee.

**Office-, Küchen- und**  
**Abwaschburschen**

zuschen Salzstallstellen. Vertrag nötig. Haben noch keine Referenzen. Offerten erbeten an Fr. Carmela Avicoli, bei Hotel Hürlimann, Zahn- araz, Schwyz.

Gentille allemande  
cherche place agréable

## pour s'occuper des enfants

où elle aurait l'occasion d'apprendre le français. Offres (en allemand) sous chiffre O 4538 T à Publicitas Thoune.

## Priva- gärtner

35jährig, verheiratet, sucht  
Vermiessstellen. Ich wer-  
de Anlagen und Kulturen  
gut pflegen. Eintritt sofort  
oder auf Herbst. Adr.: Fritz  
Beck, Gärtner, Vordere  
Gasse 8, Rüschlikon.

## Lerne

## Englisch

in London

an den London Schools of English, 21, Princes Street, Hanover Square, London W1. Spezielle Stelle im Zürcher das ganze Jahr. Für Unter- kunft kann gesorgt werden.

## Junger Engländer

sucht Stellung in der Schweiz. Einw. Hotelkennt- nisse, bereitwillig zu lernen. Spricht etwas Deutsch. Mr. Denis Robley, Lyndene, Broughton-in-Furness, Lancs. England.

## Gerantin

oder

## Aide du patron

mit Zürcher Fähigkeitssaus- weis, sprachenkundig, mit praktischer Erfahrung und passenden Posten. Evtl. Aushilfe (Hotel-Restaurant, Tea-room). Offerten unter Chiffre G P 2380 an die Hotel- Revue, Basel 2.

## Gesucht

## Chef de réception

Zufolge Berufung des langjährigen Inhabers als Direktor freiwerdende Stelle. Nebeneinstellung Mitte/Ende August, evtl. Frühjahr 1955. Haus mit 180 Betten. Lange Sommersaison. Sprachen- kundigkeit vorausgesetzt. Bewerber haben Offerte einzureichen unter Chiffre C H 2381 an die Hotel- Revue, Basel 2.

## Erfahrene Gouvernante

sucht Wirkungskreis mit

## aktiver Beteiligung

Offerten unter Chiffre Y 39064 Lz an Publicitas Luzern.

## Gesucht

## Hilfsköchin

neben Chef

## Zimmermädchen

Hotel Bündnerhof, Klosters.

## Gesucht

## Restaurant Schützenhaus, Basel:

## Kellnerlehrling

Kochlehrling

Eintritt 1. Oktober 1954. Schriftliche Offerten mit Beilage der Schulzeugnisse an Vitus Baumgartner, Simmenthaler- hof, Thun.

## Gesucht

## Betriebs- kontrolleurs

## Gesucht

in Jahressetze, zuverlässiges, an exaktes Arbeiten gewöhntes

## Bureaufräulein

für Fakturawesen, statistische und Kontrollarbeiten. Eintritt nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Bahnhofbuffet Olten.

## Gesucht

von privat. Nervensanatorium in Münchenbuchsee

## Koch oder Köchin

als Ferienvertretung  
für die Zeit vom 15. August bis 15. September 1954. Günstige Bedingungen. Telefon (031) 679415.

## SEKRETÄRIN

sprachenkundig und berufserfahren, per sofort oder nach Übereinkunft in Erstklass-Restau- ranzbetrieb gesucht  
Bewerbungen von gutausgewiesenen Kräften mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre E R 2331 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Gesucht

per sofort in mittleres Hotel nach Zürich

## Saaltöchter

Offerten an Hotel Neptun, Zürich.

## Erstklasshotel im Engadin sucht

für sofort jüngere

## Gouvernante

(Anfangs-Gouvernante) für Etage. Bei Zufriedenheit kann Stelle für Wintersaison zugesichert werden. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre E.G. 2323 an die Hotel- Revue, Basel 2.

## Grösseres Bahnhofbuffet sucht

per sofort

## Sekretär-Kontrolleur

Bürochef, Buffetdame  
Casserolier

Gute bezahlte Jahressetze. Gezielte Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre G R 2339 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Gesucht

in Jahressetzung:

## Serviertöchter

sowie  
**Kochin oder Koch**  
neben Chef, mit der Möglichkeit, in der Zwischen- szeit die Küche allein zu führen.

Offerten mit Gehaltsansprüchen an Posthotel Rössli, Gstaad.

## Gesucht

tüchtiger, jüngerer

## ÖBERKELLNER

sowie  
**3 SAALTÖCHTER**  
die aushilfswise auch in der Gastwirtschaft mitarbeiten müssen. Hotel «Drei Tannen», Inter- laken, C. L. Boivin, Tel. (036) 22641.

## Wir suchen

## Buffetfräulein

evtl. auch Praktikantin

## Saal-Restauranttochter

## Hausmädchen

Hotel Krone, Murten.

Infolge Abreise nach Übersee ist die Stelle eines

## Betriebs- kontrolleurs

neu zu besetzen.

Es werden nur interessenten berücksichtigt, die sich in der Restauration ausweisen können und in Küche und Service gründlich Bescheid wissen. Sprachenkenntnisse erwünscht. Schriftliche Offerten mit Lebenslauf sind erbeten an Primus Bon, Bahnhofbuffet Zürich EB.

## Gesucht

in Jahressetze 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.

# Erhebungen über Fleischpreise in der Hotellerie im Mai 1954

	West-schweiz	Tessin	Wallis	Zentral-schweiz	Graubünden ohne Engadin	Engadin	Mittelland	Ost-schweiz	Berner Oberland	Basel	Bern	Genf	Lausanne	Zürich
<b>Bœuf</b>														
Aloyau entier I <sup>re</sup> qualité avec filet, faux filet (roastbeef) et culotte	7.80/ 8.20	7.40/ 7.80	7.50	5.50/ 8.40	7.40/ 8. —	7.20/ 7.60	7.20/ 12. —	7. —/ 9. —	7.40/ 7.60	7.40/ 8.20	6.70/ 7.60	8. —/ 11.50	7.80	7. —/ 10. —
Roastbeef (faux-filet)														
I <sup>re</sup> qualité avec charge	11. —/ 12. —	7. —/ 7.60	—	8. —/ 8.50	8.20	—	8.50	6.40/ 8. —	7.60	7.40	6. —/ 10. —	9.20	11.40/ 11.50	8. —/ 9. —
Filet I <sup>re</sup> qualité	13. —/ 14. —	10. —/ 13. —	13.50	9.50/ 14. —	13. —/ 14. —	13. —	11. —/ 15. —	12. —/ 16. —	12. —/ 13. —	13.50/ 16. —	14. —/ 15. —	12.50/ 13. —	13. —/ 14. —	10. —/ 16. —
Bœuf à bouillir I <sup>re</sup> qualité	4.50/ 5.50	5.40/ 8.50	5.20	4.80/ 5.80	5.40/ 5.60	—	4.60/ 7.50	5.60/ 6. —	5. —/ 5.40	4.60/ 5. —	4.50/ 5.80	4. —/ 6. —	4. —/ 4.60	4.40/ 6. —
Cuisse I <sup>re</sup> qualité ou bœuf à rôtir	5.50/ 6.80	6.50/ 8.50	—	5.90/ 6.40	6.20/ 6.40	—	5.90	6.20/ 6.40	6. —	4.50/ 6.20	5.80	5.40	7.80/ 12. —	
Langue de bœuf salée	6. —/ 7.80	6.70/ 8. —	7.50	6.60/ 7.20	6.70/ 6.80	6.80	7. —/ 8. —	6. —/ 8. —	7.20	6.80/ 7. —	6.50/ 7.40	7.50	6.50/ 6.80	7. —/ 8. —
<b>Veau</b>														
Le veau entier ou en moitié avec charge	5.80/ 7.40	7. —/ 7.20	—	6.80/ 7.40	5.80/ 7. —	—	7. —	7.80	6.70/ 6.80	7.20	6.60/ 7. —	6.80	6.60/ 8. —	12. —
Carré I <sup>re</sup> qualité sans charge	8. —/ 11. —	7.70/ 8.50	—	7.60/ 8.60	7. —/ 7.20	7.40/ 7.80	7.50	11. —/ 12.40	7.60	7.40/ 8. —	7. —/ 8.50	8. —/ 8.80	7.40/ 8.20	7.20/ 9. —
Cuisseau I <sup>re</sup> qualité sans charge	8. —/ 11. —	7.10/ 12. —	7.20	7.20/ 8.20	7.20/ 7.60	7.60/ 8. —	7.20/ 13. —	8.60/ 10.40	8. —	8.20	6.80/ 8.50	8. —/ 8.80	8.20	6.50
Côtelette de veau I <sup>re</sup> qualité	8. —/ 9. —	7. —/ 9. —	—	8. —/ 8.60	7.80/ 8.80	—	7.20/ 8. —	8. —/ 9. —	7.60	7.40	7.50	8. —/ 8.80	—	
Poitrine de veau I <sup>re</sup> qualité	6.20/ 6.80	5. —/ 6.50	5. —	5.80/ 7.20	5. —/ 5.60	6.20	6.50/ 6.80	6.80/ 7.20	6.80	5.60/ 6.50	5.80	5.50	5. —/ 5.20	5.50/ 12. —
<b>Porc</b>														
Carré I <sup>re</sup> qualité	7.20/ 8. —	7. —/ 7.80	7.80	6.60/ 7.80	6.80/ 7.20	7.20/ 7.40	6.70/ 8.40	7.50/ 9. —	7. —/ 7.20	6.70/ 8. —	6.60/ 7.20	7.20/ 7.50	6.50/ 6.60	7. —/ 7.70
Poitrine I <sup>re</sup> qualité	6. —/ 6.80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5. —	6.50	—	10. —
Lard maigre I <sup>re</sup> qualité fumé	7. —/ 7.80	5.50/ 8. —	7.20	7.20/ 7.50	7.40/ 7.50	7.40	6.80/ 8. —	7.50/ 8. —	7.40/ 7.80	6.80	6.50/ 7.20	7. —/ 7.30	6.60/ 6.70	7. —/ 7.70
Jambon cuit, sans	9. —/ 11. —	9.30/ 10.30	10. —	9. —/ 9.40	9.20/ 9.60	—	8.50/ 9.60	9. —/ 10.80	8.40/ 9. —	8.50/ 9. —	8. —/ 8.40	9. —/ 9.30	8.70/ 9. —	8. —/ 10. —
<b>Mouton</b>														
Carré I <sup>re</sup> qualité	8. —/ 9. —	7.50/ 11. —	—	7.80/ 8. —	6.80/ 7.60	8. —/ 8.40	8. —/ 8.80	7. —/ 9.60	7.80/ 8. —	8.50	7.50/ 7.60	6. —/ 11. —	8.60/ 9.50	7.80/ 8. —
Gigot I <sup>re</sup> qualité	7.80/ 8. —	7. —/ 8. —	8.50	7.20/ 7.60	6.80/ 7.20	7.80/ 8. —	7. —/ 8.50	7. —/ 8. —	7.40/ 7.60	7.50	6.80/ 7.50	8. —/ 8.80	6.60/ 7.20	6. —
Poitrine de mouton I <sup>re</sup> qualité	4. —/ 5. —	3.50/ 6. —	—	4.60/ 5. —	5. —/ 5.20	—	7.20	4. —/ 6. —	5. —	5. —/ 5.60	4. —	4. —	—	
Le mouton entier	5.40/ 6.70	6.50/ 7. —	—	5. —/ 6.80	5.60/ 5.80	—	6.80	6. —/ 6.80	5.70	6.80	7. —	5.50	5.80	5.80/ 6. —

## Beunruhigung hinsichtlich der Entwicklung auf dem Fleischmarkt

In letzter Zeit gehen uns aus Mitgliederkreisen fortgesetzte Meldungen über zum Teil recht erhebliche Preisseiterungen, und zwar sowohl für Rind- als für Kalb- und Schweinefleisch zu. Da die Preissteigerungen alle drei wichtigen Fleischkategorien betreffen, ist ein Ausweichen auf andere Positionen nicht mehr möglich. Die Beunruhigung in unseren Kreisen ist daher durchaus verständlich.

Aber auch über die Fleischqualität wird erneut Klage geführt. Die Bezeichnung und die Klassierung der einzelnen Fleischstücke sei recht uneinheitlich und willkürlich; bestimmte Fleischstücke, die gestern noch als II. Qualität angeboten und verkauft wurden, müs-

sen heute zum Preis der I. Qualität übernommen werden. Daraus ergibt sich zwangsläufig eine schwere Herabminderung der Qualitätseinheit und erheblich ins Gewicht fallende Verteuerung.

Der Schweizer Hotelier-Verein ist unter Bezugnahme auf Artikel 29, Al. 2, des Landwirtschaftsgesetzes, wonach bei den Massnahmen zur Förderung der Landwirtschaft und Erhaltung des Bauerstandes auf die andern Wirtschaftszweige und auf die ökonomische Lage der übrigen Bevölkerungsschichten Rücksicht zu nehmen ist, bei den zuständigen Behörden vorstellig geworden.

Vorfüllen mit Sirup den erforderlichen Mineralwassersatz mit konstantem Kohlensäuregehalt erhalten. Das Verkoren übernimmt eine spezielle Maschine, sofern hiefür nicht, wie bei den sog. Bügelschlusflaschen, die menschliche Hand benötigt wird. Eine genügende Vorrichtung wendet die verschlossene Flasche, um den Sirup mit dem Mineralwasser gleichmäßig zu mischen. Sind die Flaschen maschinell etikettiert, so werden sie verpackt und gelangen mit dem elektrischen Transportband zum Stapellager. Von hier aus werden die Harasse direkt auf den Lastwagen oder aber ins Lagerhaus spediert. Da der Konsum an Süßgetränken starken saisonalen Schwankungen unterliegt, ist die Vorratshaltung ein Erfordernis, um in den Zeiten des Grossbedarfs allen Lieferanforderungen genügen zu können. Eine gut organisierte Spedition gewährleistet den raschen Versand. Nicht nur steht ein grosser Lastwagenpark zur Verfügung, sondern das Hauptlager hat auch Bahnhofsschluss. Via Depôts gelangen die Getränke der Eglisauer Mineralquelle an die Ladengeschäfte und an die Gaststätten.

Man hört bei den Konsumenten oft, die Wasser, namentlich das 'reine' Mineralwasser, seien in der Schweiz teuer. Das mag im Vergleich zu gewissen andern Ländern stimmen. Aber der Vergleich hinkt insofern, als immer auch die Qualität des Produktes berücksichtigt werden muss. Wenn man den Werdegang jedes der früher erwähnten Getränke verfolgt und sich Rechenschaft gibt, was für Verrichtungen notwendig, welch komplizierte mechanische und maschinelle Anlagen erforderlich sind, dann versteht man, dass genau wie bei den Leistungen des Gastgewerbes nicht der Preis der Rohstoffe – in der Hoteküche ist dieser freilich ein wesentlicher Bestandteil – allein als Kostenfaktor zählt, sondern dass hier eine Unmenge anderer Kostenfaktoren mitbestimmend sind. Bei der grossen Kapitalintensität der Mineralwasserunternehmen ist es verständlich, dass hier

Des précautions ont été prises cette année, pour prévenir tout encombrement du marché. Le to juin la seconde phase a débuté; c'est la période au cours de laquelle les importations sont restreintes progressivement, et le 30 juin commencera la troisième phase, durant laquelle elles sont complètement suspendues. D'ailleurs, la récolte a eu aussi un fort retard en Italie, d'où vient la plus grande partie des cerises importées. D'autre part, depuis qu'il n'est plus possible de fabriquer chez nous le kirsch façon, le marché du kirsch s'est sensiblement assaini.

Néanmoins, le Conseil fédéral a autorisé, par arrêté du 1er juin, la Régie des alcools à prendre des mesures permettant d'écouler autant que possible la récolte de 1954 sans distillation (campagne de vente en petites corbeilles dans tout le pays à un prix uniforme, vente aux populations montagnardes à un prix fortement réduit, vente d'épouyées dénoyautées pour confitures).

Pourquoi ces précautions? C'est que la récolte de cerises, comme celle des fraises est extrêmement dépendante du temps qu'il fait. Des actions telles que celles prévues par l'arrêté du 1er juin peuvent éviter de lourdes pertes, tant pour le consommateur que pour le producteur.

### ... et celle des fraises au Valais

Avec quelque retard à cause du mauvais temps, le Valais, depuis quelques jours, est tout à la cueillette de ses fraises, et celle-ci battra son plein jusque vers le 15 juillet. La récolte de 1954 s'annonce sensiblement supérieure à celle de 1953, qui ayant souffert du gel et de la sécheresse.

Et point n'est besoin de rappeler les multiples soucis que procure, dans le Vieux-Pays plus que partout ailleurs, l'écoulement de fortes récoltes.

Le problème de l'écoulement des fraises réside plutôt dans la rapidité déconcertante avec laquelle les circonstances atmosphériques peuvent dérouter les prévisions de récoltes. Le temps est-il trop sec? Les baies ne se développent plus; elles se ratatinent même et ne peuvent donner qu'un second choix imprudent à la table et n'intéressant guère davantage les fabriciers de conserves (les petites fraises laissent trop de déchets, demandent un trop gros travail de triage et d'équêteage). Y-a-t-il trop d'humidité? la pourriture et la moisissure sévissent alors avec intensité. Pour le compte, il faut des fruits moyens et réguliers, bien colorés; ceux qui sont trop gros et moins riches en couleurs ne conviennent guère mieux que ceux qui sont trop petits.

Ce qui dépend est par dessus tout à craindre pour la fraise, c'est un temps trop chaud durant l'époque de la cueillette. Car alors toute la récolte mûrit à la fois. Les livraisons ne peuvent être convenablement échelonnées. Elles s'accumulent dans les gares d'expéditions. Et il n'y a pas de marchandise qui se détériore plus rapidement que la fraise en période chaude, quand elle ne peut être expédiée au fur et à mesure. On imagine sans peine à quelles pertes peuvent être exposés de ce fait, tant les producteurs que le commerce. Souhaitons donc que tout aille bien jusqu'au bout pour la récolte de fraises de 1954, tant au Valais que dans le reste du pays.

J. D.

## Von der Quelle zum Gasthaus

Unser Land ist reich an «weisser Kohle», einer der wenigen landeseigenen Rohstoffe, dessen Ausbeute sich lohnt und in grossem Maßstab betrieben wird. Leicht vergisst man darob, dass neben Wasser unserer Seen und Flüsse auch noch jenes Wasser eine grosse volkswirtschaftliche Bedeutung besitzt, das aus dem Erdinneren kommt, und sei es wegen seiner Heilkraft, sei es wegen seiner Bekämpflichkeit, von den Menschen geschützt ist. Vielfach bildete die Entdeckung solcher Quellen Ausgangspunkte für die Entstehung unserer Heilbäder. Oft aber ging die Entwicklung in einer andern Richtung, indem sie zum Aufbau einer modernen Getränkeindustrie führte. Von einem solchen besonders instruktiven Beispiel sei im folgenden die Rede.

Eine grössere Gruppe von Vertretern der Tages- und der Fachpresse hatte kürzlich Gelegenheit, mit einer unserer bekanntesten Mineralquellen bekannt zu werden, mit der *Mineralquelle Eglisau*. Die Entdeckung dieser Quelle geht auf das Jahr 1821 zurück. Damals wurden am Rheinufer in Eglisau Bohrversuche unternommen, in der Hoffnung, auf Salzvorkommen zu stossen. Die Bohrungen, die eine Tiefe von 800 Fuss erreichten, förderten aber kein Salz in ausbeutefähigen Mengen zutage. Das emporströmende Wasser wies indessen einen eigenartigen salzigen Geschmack auf. Verfater der Wissenschaft analysierten das Wasser, und es stellte sich heraus, dass man auf einer der mineralreichsten Quellen gestossen war. Das Wasser enthielt neben Kochsalz auch Glaubersalz, Schwefel und Jodverbindungen sowie weitere bevorzugte Minerale. Die Quelle ist eine der reinsten in Europa. In einer Tiefe von 240 Meter gefasst, ist sie ein typisches Beispiel eines artesischen Brunnens. Die Wasseraudern sind in felsigem Gestein vollständig eingeschlossen und gegen fremde Schädlinge geschützt. Die Quelle ist in der Schüttung konstant, weist eine gleichbleibende Temperatur auf und ist infolge ihrer tiefen Fassung vollkommen bakterienfrei.

### Die kommerzielle Verwertung des Wassers

begann im Jahre 1880. Damals wurde in Eglisau am Ufer des Rheins ein Kurhaus für Trink- und Badekuren gebaut. An Ende des ersten Weltkrieges musste es infolge der Rheinstaumauer abgerissen werden. 1924 wurde die Mineralquelle Eglisau gegründet, die also in diesem Jahr ihr 30jähriges Jubiläum feiern konnte.

Der seitherige Aufschwung des Unternehmens beruht aber nicht auf dem Vertrieb des reinen Eglisauer Wassers. Entscheidend war, dass kurz nach der Gründung der erste Besitzer des privaten Betriebes, Notar Haller, auf die wertvolle Idee kam, dem Eglisauer Mineralwasser natürliche Fruchtsäften und -sirupe beizumischen und so Süssgetränke herzustellen. Damals schlug die Geburtstunde des Tafelgetränks mit Mineralwasser in der Schweiz. Sie bedeutete, wie die Zukunft es zeigen sollte, das Ende vieler Limonaden-Betriebe in unserem Lande.

Als ersten Süssgetränk trat die Mineralquelle Eglisau mit dem *Eglisana* auf den Markt, später kam das *Orangina* dazu, und geraume Zeit vor dem zweiten Weltkrieg nahm die Mineralquelle Eglisau die Herstellung von *Vivi-Kola* und später von *Roxy-Grapefruit* und *A 2 Ananas* auf. Während diese Getränke Eglisauer Mineralwasser enthalten, vertreibt aber

diese Gesellschaft auch noch ein fremdes Mineralwasser, das *Henniez-Lithinée*, von dem sie kurz vor der Aufnahme der Produktion von *Orangina* die Generalvertretung für die deutsche Schweiz übernahm. Das *Henniez-Lithinée*, *Vivi-Kola*, *Orangina*, *Eglisana* und *Roxy-Grapefruit* sind heute die hauptsächlichen Umsatzträger. Der Aufschwung, den diese Getränke genommen haben, beruht auf zwei Faktoren: Einmal auf der Gunst der Zeit. Die Sportfreudigkeit und die zunehmende Modernisierung haben den reinen Mineralwassern und den mit Mineralwasser abgefüllten Süssgetränken auf dem heimischen Markt zum Durchbruch verholfen. Daneben aber müssen als weiterer Faktor auch die hervorragenden *geschmacklichen* und

große Interessen auf dem Spiele stehen und dass fremde Konkurrenz mit scheinlichen Augen betrachtet wird. Aber auch hier dürfen wir die Überzeugung haben, dass Unternehmen, die dem Qualitätsprinzip ihr unverminderter Augenmerk schenken und sich stets dem Wandel der Konsumbedürfnisse anzupassen suchen, oder Neues zu bieten trachten, von keiner noch so marktschreierisch aufgezogenen Propaganda für Konkurrenzprodukte etwas zu fürchten haben. Der wachsende Konsum an Süssgetränken sichert vielen ein Plätzchen an der Sonne.

### La récolte des cerises en Suisse . . .

Comme la plupart des autres récoltes, celle de cerises nous arrive avec près d'une quinzaine de jours de retard. Elle apparaît néanmoins quantitativ et qualitativement satisfaisante. L'Office des renseignements sur les prix de l'Union ruisse des paysans l'estime à 2536 wagons de 10 tonnes. Elle serait donc nettement plus élevée que celle de l'an passé, qui atteignait 1427 wagons, et se situerait entre celles de 1951 et 1952.

**Redaktion — Rédaction:**  
**Ad. Pfister — P. Nantermont**  
**Inseranteile: E. Kuhn**

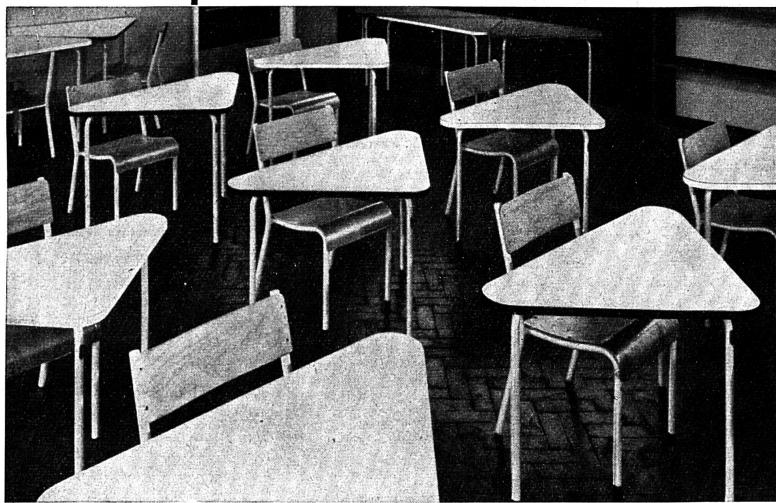
**Obst und Gemüse der Woche**

Kabis und Kohl, Kopfsalat, Erbsen  
 Erdbeeren und Kirschen

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



Restaurants • Hotels • Pensionen • Tea Rooms • Bars

**FORMICA gewinnt Ihnen neue Gäste****Kunstharz-Platte**

farbecht  
unempfindlich gegen  
Flüssigkeiten  
mühelos blitzsauber  
zu halten  
bleibt ein Leben lang  
schön

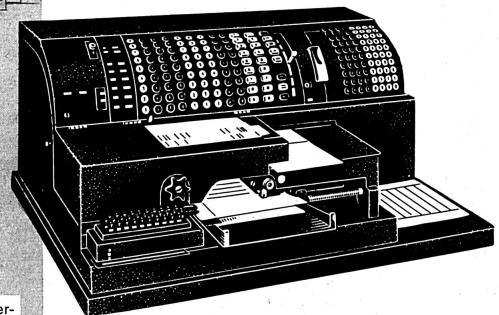
K

**FORMICA**  
LAMINATED PLASTIC

Verlangen Sie telefonisch oder schriftlich Muster und Prospekt bei einem der offiziellen Vertreter:  
**Basel 1: P. Matzinger, Steinberg 5, Tel. (061) 227845 • BERN 1: Joh. Stelmele, Rosenweg 37,  
 Tel. (031) 56466 • GENF 1: A. Dumont, 19, bd. Helvétique, Tel. (022) 69038 • LAUSANNE 1 / VEY-  
 VÉY 1 und Fil.: Gélatz-Romang-Ecoffey S.A. • LUGANO 1: S.A.C.I.L., Segheri di Viganello,  
 Tel. (091) 22845 • LUZERN 1: F. J. Obrist Söhne AG., Reussinsel, Tel. (041) 21102 • ZÜRICH 1:  
 Ostag Sperrholz, Zimmerstrasse 6, Tel. (051) 526162.**  
 FORMICA ist die eingetragene Schutzmarke und Thos. De la Rue & Co. Ltd. allein zur Benützung be-  
 rechtigt. Handelsbevollmächtigter für die Schweiz: F. Paux, Lausanne.



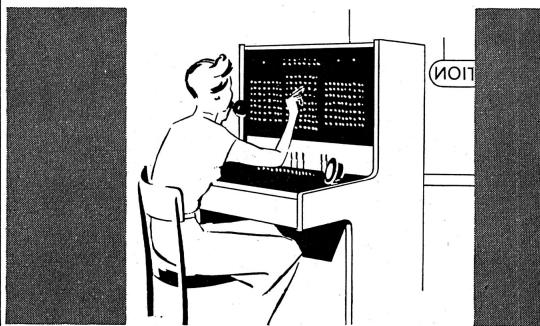
*National für Hotel*



Verlangen Sie unver-  
bindlich unsere detailli-  
erten Vorschläge.

Die National-Hotelbuchungsmaschinen schützen Ihre  
 Einnahmen, beschleunigen die Bedienung am Schalter,  
 sparen Zeit bei der Abrechnung und verschaffen eine  
 bessere Übersicht. Wir führen Modelle für Betriebe  
 jeder Grösse.

**National Registrierkassen AG. Stampfenbachplatz ZÜRICH Tel. (051) 26 46 60**

**Das Telephon im Hotel**

Eine gute Telefonbedienung wird vom Gast  
 geschätzt, aber sie hängt von der Einrichtung  
 ab.

Autophon verfügt über 30 Jahre Erfahrung in  
 der Planung und Ausführung von Hotel-Tele-  
 phonanlagen jeder Grösse. Eine Rücksprache  
 mit unseren Fachleuten wird sich immer lohnen.

**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 / 261 66

**Zu verkaufen**

neue, solide

**Stühle**

schon ab Fr. 17.20.

O. Locher, Baumgarten, Thun

**HOTEL**

à vendre dans station touristique très en vogue  
 de la Suisse romande. Affaire de tout premier  
 ordre. Comprend 70 lits. Tout confort. Prix  
 demandé: 1.000.000.—  
 S'adresser: Agence Marc Chapuis, Grand-Chêne  
 2, Lausanne.



**GEFRIER-TRUHEN**  
 von 90 Liter (auf Rollen) bis 510 Liter Inhalt  
 mit dem millionenfach bewährten SPARWATT-  
 Rotationskompressor (Exklusivität) ausgerüstet  
 5 JAHRE GARANTIE

**Frigidaire**  
 FABRIKAT DER GENERAL MOTORS

Vertretungen in Basel, Bellinzona, Bern, Colombier/Ne, Genf,  
 Kesswil, Lausanne, Luzern, St. Gallen, Sitten und Zürich  
 (siehe Telefon-Verzeichnis unter FRIGIDAIRE)

**ASTRA macht ein gutes Essen besser!**

«Il Conte» hat in den bekanntesten internationalen Hotels «Schusters» Qualitäts-Teppiche angetroffen.

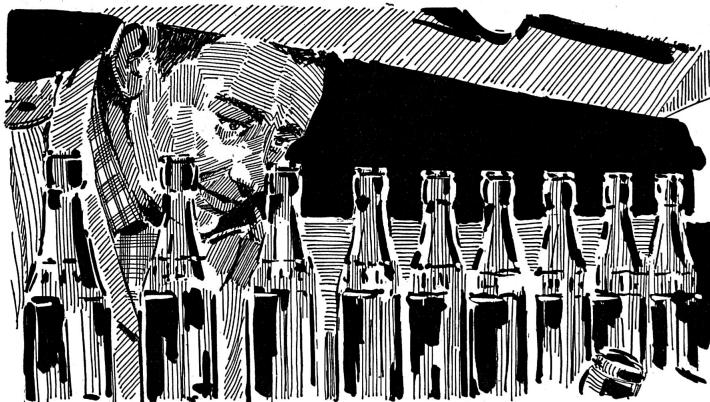
An der Hospes zeigte Schuster am Stand 2030, Halle IIa eine prächtige Kollektion.

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 &amp; Co., Tepichhaus, St.Gallen und Zürich

## EGLISAU UND DAS SCHWEIZER GASTGEWERBE



### Hygiene über alles

Der gute Ruf der Eglisauer Quellenprodukte begründet sich nicht zuletzt auf die absolut einwandfreie Betriebs-Hygiene. Im erneuerten Maschinenraum befindet sich eine der modernsten Waschanlagen zur Flaschenreinigung. Darüber hinaus wird jede einzelne Flasche vor der Abfüllung auf ihre absolute Sauberkeit durch routinierte Spezialisten geprüft.

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

### MINERALQUELLE

**VIVI-KOLA HENNIEZ LITHINÉE**  
**Orangina EGLISANA ROXI GRAPE-FRUIT**

### EGLISAU



## Wie den Kaffeepreis-Aufschlag kompensieren?

Dieses heute so akute Problem lösen Sie am einfachsten mit dem Melitta-Schnellfilter. Sie können dann den Kaffee fast mehrheitlich ausmahlen lassen und erzielen mit 20-30 % weniger Kaffeepulver einen kräftigen, hochlebenden und erst noch bis zum letzten Schluck saft- und faserfreien Kaffee.

Der Melitta-Schnellfilter hilft Ihnen aber noch weit mehr: Er macht Sie unabhängiger von der Maschine, wenn sie einmal stören sollte, wenn sich Ihre Inbetriebnahme in toten Zeiten nicht lohnt oder zum schnelleren Service in Stoßzeiten.



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

Lieferung durch Fachgeschäfte, Prospekte und Auskünfte auch über den immer mehr aufkommenden Melitta-Tassenfilter durch die



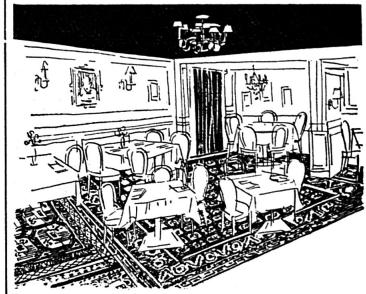
Melitta A.G. Zürich 1/24 Tel. 051 34 47 777

### ZU VERKAUFEN

## Hotel-Omnibus

in gutem Zustande, 13,31 PS, 10 Sitzplätze, Fr. 2000 --.

Hotel Royal & St. Georges, Interlaken.



## Geelhaar-Bern interessant für das Restaurant

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

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

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

## Seit 50 Jahren Hotelliéferant!



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

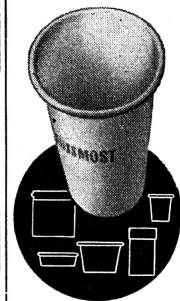


### Zu verkaufen

## Spiegel

Höhe 185 cm, Breite 80 cm, Rahmenbreite 10 cm, eins Kupfergelt, Höhe 88 cm, Durchmesser 80 cm, antik, Tel. (062) 2 9275, Winterthur-1022

## TRINK-BECHER



### HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln in gros  
Gutenbergstrasse 3 Telephone (031) 2 27 35

## Kühl-vitrinen

von der Kochkunstschau an der Hospes

### sind verkaufsbereit

der Festhalle, Papiermühlestrasse, zu besichtigen. Sie können an jede bestehende Kühlanlage angeschlossen werden. Sehr vorteilhaft im Preis. Weitere Auskunft erteilt FrigoTAG, Bümpliz, Tel. 66 17 58, oder P. Geiser, Hotel Alpenblick, Bern, Telephone 86255.

### Hotels Restaurants

Kauf, Verkauf und Pacht vermittelt  
G. FRUTIG, BERN  
Hotel-Immobilien — Spitalgasse 32 — Tel. (031) 3 53 02

### Poulets

500 bis 600 g, comestible fertig, Fr. 6.60 per kg.  
Gefügefarm z. Hng Bernishofen (SH).  
Tel. (034) 8 6253.

### HERMETIC Packungen

MAX SANDHERR A.-G.  
Diepoldsau / Kt. St. Gallen  
Telephone (071) 7 09 95 / 96

### Zu verkaufen

## Hotel in Zürich

Neubau in bevorzugender Lage mit leistbarem Komfort: Zimmer mit f. Wasser, Telefon, Radio, zum Teil mit Bad und WC. Von Selbstkäufern erbeten unter Anfragen nur von Selbstkäufern erbeten unter Chiffre OFA 7672 Z an Orell Füssli-Annonsen, Zürich 22.



## PLANTEURS RÉUNIS LAUSANNE