Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 64 (1955)
Heft: 43

Heft

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.08.2025

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

A. Z. Basel 2

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue *Revue suisse des Hôtels*

Inserate: Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 33 Rp., Reklamen Fr. 1.10 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. *Abonnemente:* Schweiz: jährlich Fr. 20.–, halbjährlich Fr. 12.–, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 25.–, halbjährlich Fr. 14.50, vierteljährlich Fr. 8.–, monatlich Fr. 3.–. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. – Druck von Birkhäuser AG., Elisabethenstrasse 15. – *Redaktion und Expedition:* Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto: V 85, Telephon (061) 348690.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr

Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

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

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. *Abonnements:* douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. – Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. – Imprimé par Birkhæuser S.A., Bâle, Elisabethenstr. 15. – *Rédaction et administration:* Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 348690.

Nr. 43 Basel, den 27. Oktober 1955 Erscheint jeden Donnerstag 64. Jahrgang 64e année Paraît tous les jeudis Bâle, 27 octobre 1955 **No 43**

Von Devisen, Statistiken und einem Film

Zurzeit herrscht am Sitz der «*Organisation européenne de coopération économique*» *(OECE)* in Paris, deren zahlreiches Personal erholt aus den Ferien zurückkam, emsiges Leben. Als sich kürzlich das *Touristikkomitee* zur ordentlichen Herbsttagung einfand, war das Palais de la Muette samt Nebengebäude derart mit Sitzungen und Konferenzen belegt, dass die Fremdenverkehrsleute umgesiedelt werden mussten. Man wies ihnen den Sitzungssaal des vornehmen «Club des Arts et Métiers» an, der über eigenes Restaurant und Bar verfügt und mit einem Handwerker- oder Gewerbeverein in schweizerischem Sinne wirklich nur den Namen gemein hat.

Alle Jahre wieder muss das Touristikkomitee sein Büro neu bestellen. Auch diesmal trat keine Kabinettskrise ein, da man mit der Geschäftsleitung sehr zufrieden war. So wurde der Direktor des französischen Fremdenverkehrs, M. *Jean Boucoiran,* ehrenvoll zum Präsidenten wiedergewählt und auch das Mandat der beiden Vizepräsidenten, Mr. *T. K. Rees* (vom britischen Board of Trade) und On. *P. Romani,* Generaldirektor des italienischen Fremdenverkehrs, verlängert.

Es ist kein Zufall, dass die *Traktandenliste* des Touristikkomitees eine Tendenz zur Schrumpfung aufweist, da mit fortschreitender Liberalisierung des internationalen Tourismus früher vieldiskutierte, oft heroisch umkämpfte Verhandlungsgegenstände an Bedeutung verloren, oft nur noch pro memoria erwähnt werden. Dies gilt insbesondere für die

Liberalisierung des Reisezahlungsverkehrs

Auf diesem Gebiet hat sich eine sehr paradoxe Lage herausgebildet: praktisch gewähren heute die meisten OECE-Länder Devisenzuteilungen, die für normale Bedürfnisse der Auslandreisenden ausreichen. Trotzdem ist es bisher nicht gelungen, die substantiellen Fortschritte in der Abgabe ausländischer Zahlungsmittel für Reisezwecke in den entsprechenden Abkommenstexten der OECE niederzulegen. Es klafft somit ein erheblicher Widerspruch zwischen den tatsächlichen Verhältnissen und den ihnen zugrunde liegenden Rechtsnormen.

Gewiss hat sich diese Diskrepanz inzwischen verringert. Denn dem Touristikkomitee wurde der Beschluss des OECE-Rates eröffnet, die im Liberalisierungskodex vorgesehene Minimalzuteilung an Reisedevisen pro Jahr von 100 auf 200 Dollar bzw. Rechnungseinheiten der Europäischen Zahlungsunion zu erhöhen. Für diesen Betrag haben die OECE-Länder ausländische Zahlungsmittel für touristische Zwecke ohne besondere Genehmigung, also automatisch abzugeben, mit andern Worten: in diesem Umfang ist der Reisezahlungsverkehr *liberalisiert.*

Grundsätzlich handelt es sich dabei sicher um einen wichtigen Beschluss. Dass die Liberalisierung indes quantitativ so eng beschränkt bleibt und die jährliche Mindestzuteilung, im Einklang mit der Praxis, nicht höher angesetzt werden konnte, beweist die Scheu vieler Staaten vor der Übernahme formeller Verpflichtungen. Man scheint eben gerade auf dem Gebiet des Fremdenverkehrs auf Manövrierfreiheit, insbesondere nach unten, grosses Gewicht zu legen, was die Schweiz zu steter *Wachsamkeit* veranlassen muss.

Gemeinschaftswerbung in den USA

Im Gegensatz zur vorerwähnten Angelegenheit haben Bedeutung und Aktualität dieses Traktandums eher noch zugenommen. Nachdem der Rat der OECE, gestützt auf den Erfolg der europäischen Werbeaktion in Amerika, das für die Weiterführung im Jahre 1956 vorgelegte Budget von 250 015 Dollars bewilligt hatte, handelte es sich darum, für eine möglichst rationelle Verwendung der Mittel Sorge zu tragen. Darüber gab *Direktor S. Bittel* von der SZV. ebenso vollständige wie sachverständige Auskunft. Vom Gesamtbetrag entfällt der Löwenanteil, nämlich 150 000 Dollar, auf *Inserate,* wobei die weitverbreiteten «Magazines», wie National Geographic, New Yorker, Holiday, Esquire usw., als wirkungsvollste Werbeinstrumente noch vermehrte Berücksichtigung finden sollen. Für das Gesamtgebiet der «*Public relations*» wird ein Anteil von 75 000 Dollar abgezweigt. Neben der Herausgabe von Druckschriften, der Weiterführung des Pressedienstes, der Beteiligung an Ausstellungen sollen zwei neue Massnahmen auf das Werbeprogramm gesetzt werden: Television und Schaufensterausstellungen in Reisebüros. Der Budgetrest von rund 25 000 Dollar dient zur Deckung der Verwaltungskosten.

Das Programm 1956 fand die einmütige Billigung des Touristikkomitees. In seiner Durchführung soll, wie bisher, besonderes Gewicht auf die Werbung für *Vor- und Nachsaison* gelegt werden. Dass dieses Unterfangen ermutigende Ergebnisse zeitigt, kann an den Verkehrszahlen der ersten und stillen Monate des Jahres abgelesen werden:

Schiffsverkehr Nordamerika – Europa

	Kapazität	*Beförderte Passagiere*	*Ausnutzungsgrad*	*Zunahme der Passagiere im Vergleich zum Vorjahr*
Januar – März 1955	104 192	55 575	53 %	17 %

Flugverkehr Nordamerika – Europa

	Kapazität	*Beförderte Fluggäste*	*Ausnutzungsgrad*	*Zunahme der Fluggäste im Vergleich zum Vorjahr*
Januar – März 1955	84 168	47 112	56 %	14 %

Somit nahm der Verkehr Nordamerika – Europa schon im ersten Quartal des Jahres 1955 kräftig zu, wobei auffällt, dass Transportkapazität und -menge von Schiff und Flugzeug einander recht nahe kommen.

Grenzerleichterungen

Die OECE war gut beraten, die von ihr geschaffenen *Zollerleichterungen* für Touristen und die Einfuhr von Werbematerial für Fremdenverkehrszwecke im europäischen Raum vorläufig selbständig weiterzuführen. Ähnliche Abmachungen, die vor mehr als Jahresfrist im Rahmen der UNO beschlossen wurden, stehen mangels Ratifizierung durch die Regierungen noch nicht in Kraft. Immerhin wird die Schweiz das Vertragsinstrument der UNO nächstens ratifizieren, so dass wohl in absehbarer Zeit die OECE-Lösung durch die weltweite und deshalb auch dem Fremdenverkehr adäquate UNO-Regelung ersetzt werden kann.

Der stets anwachsende *Automobilverkehr,* vornehmlich in den Sommermonaten, erfordert indes dringend eine weitere Vereinfachung der Grenzformalitäten. Um deren rasche Einführung im OECE-Bereich zu sichern, wird das Touristikkomitee insbesondere prüfen, ob nicht ein spezielles, Touristenreisen vorbehaltenes Zolldokument, ein «Laisser-passer», mit einmonatiger Gültigkeit geschaffen werden könnte, der den Automobilisten zu bescheidenem Preis abgegeben würde. Dass für eine solche Vereinfachung die Automobilverbände grosses Interesse zeigen werden, ist nicht zu bezweifeln.

Rechenschaftsbericht

Ohne das bekannte Wort vom «gouverneur – c'est prévoir» abzuwandeln, erscheint es doch selbstverständlich, die internationale Fremdenverkehrspolitik, wie sie im Rahmen der OECE betrieben wird, auf eine möglichst umfassende und objektive Dokumentation abzustützen. Das Touristikkomitee ist denn auch verpflichtet, einen jährlichen *Konjunkturbericht* zu Handen des Rates der OECE zu erstatten. Nachdem die früheren Darstellungen des europäischen Fremdenverkehrs nicht durchwegs mit dem Prädikat «magna cum laude» ausgezeichnet worden waren, hat man sich dieses Jahr um eine verbesserte Ausgabe bemüht.

Trotz geäusserter Bedenken, die vor allem der Richtigkeit der Schätzungsgrundlagen galten, wurde die Veröffentlichung von Einnahmen und Ausgaben im Fremdenverkehr der einzelnen Länder beschlossen. Unter dem Gesichtspunkt der *Zahlungsbilanz* ergibt sich folgendes Bild des Fremdenverkehrs wichtiger europäischer Länder im Jahre 1954:

	Einnahmen	*Ausgaben* (in Mio $)	*Buchmässiger Saldo*
Belgien-Luxemburg	42,1	50,8	— 8,7
Dänemark	43,3	43,4	— 0,1
Deutschland	186,4	144,5	+ 41,9
Frankreich	182,0	120,5	+ 61,5
Grossbritannien	266,0	283,0	— 17,0
Irland	82,6	32,5	+ 50,1
Italien	156,4	18,3	+138,1
Österreich	79,5	15,6	+ 63,9
Portugal	15,4	10,3	+ 5,1
Schweiz	204,0	85,0	+119,0

Es lässt sich feststellen, dass die OECE-Länder in ihrer Gesamtheit einen *Einnahmenüberschuss* im Fremdenverkehr aufweisen, was in erster Linie dem Dollarstrom aus USA. und Kanada zu verdanken ist. Innerhalb Europas zeigen die Industrieländer im Norden und Westen eine Tendenz zur Passivität in der Fremdenverkehrsbilanz, woraus die mittel- und südeuropäischen Staaten Nutzen ziehen. Es findet damit, inner-

Les difficultés de l'hôtellerie vues par un journaliste français

Dans «Constellation» du mois d'août, Armand Valière a publié un article très remarqué intitulé «Ce qui ne va pas chez les hôteliers». Il traitait spécialement de la situation de l'hôtellerie française, mais, comme de coutume, nous pouvons tirer profit de bien des constatations ou des remarques faites à propos de l'hôtellerie d'un autre pays. Sans citer entièrement ce long article, nous tenons à en relever certains passages qui mettent en évidence les difficultés de l'hôtellerie face à l'évolution du tourisme.

Le problème des grands hôtels

Il y a toujours des gens pour prétendre que l'ère des palaces a vécu et que l'avenir est au tourisme social qui n'exige que des établissements simples et bon marché. Or, Armand Valière constate que: Dans les villes reconstruites d'*Allemagne,* à Berlin, Düsseldorf, Munich, Francfort, se construisent des hôtels de grand luxe qui seront gérés par Hilton.

Aux *Iles Canaries,* le gouverneur général des îles avait été trouver le général Franco lui-même: «Nos seules industries artisanale, la dentelle et la lingerie fine, dit-il, sont en pleine crise. Pour vendre, il nous faut des touristes. Nous devons bâtir des hôtels.» D'énormes capitaux furent investis dans la création d'hôtels ultra-modernes contrôlés par Hilton. Aujourd'hui, les îles sont en plein essor économique. Les Américains viennent en foule y passer leurs vacances.

En Italie, c'est la chaîne des «Jolly-hôtels» équipés du confort des plus modernes qui vient d'être créée. Il paraîtrait que ces établissements ont bénéficié de subventions de l'Etat et sont exonérés partiellement d'impôts.

Dans tous les pays où le tourisme est une véritable industrie, l'effort se porte surtout sur l'hôtellerie de grand luxe, gérée par une chaîne.

Quand le grand hôtel disparaît, les petits hôtels disparaissent avec lui. Armand Valière cite le cas de grandes stations françaises telles que Biarritz, Vichy, où les petits hôteliers se sont groupés avec les commerçants pour former une société d'exploitation et, avec l'aide de la municipalité, ont sauvé de grands hôtels de la débâcle.

Sans la clientèle des hôtels de luxe, un nombre incalculable de boutiques, de luxe elles aussi, auraient été supprimées et il en serait résulté des pertes de dizaines de millions pour les stations en question.

Ainsi, comme le confirmait *André Siegfried* à propos de l'article en question, «le palace a donc en matière de tourisme une *utilité dépassant l'intérêt propre de ses exploitants,* car on a besoin de lui comme entraîneur, comme appel publicitaire dont bénéficient les maisons de deuxième catégorie».

Il faut faire une distinction lorsque l'on parle de grands hôtels, entre l'hôtel de luxe et l'hôtel qui est grand par ses dimensions. L'hôtel de luxe continue à jouer un rôle économique dont on méconnaît parfois l'importance. S'il y a des hôtels appelés à disparaître, ce sont ceux qui sont devenus inexploitables, tel un établissement d'Aix-les-Bains, cité par Armand Valière, établissement dont les chambres ont 8 × 12 m, les salles de bains 6 × 6 m et toutes les pièces au moins 4 m de haut. Il y a en outre cinq kilomètres de couloirs et il est évident que l'entretien d'un établissement de ce genre est une ruine. La Suisse a eu l'avantage, au temps où furent construits les «grands hôtels», de voir moins grand que les hôteliers de pays voisins. C'est ce qui vaut à nos hôtels de tout premier rang d'être aujourd'hui «à la page», car ils ont pu – du moins la plupart d'entre eux – moderniser leur

Suite page 2

europäisch gesehen, eine Ausgleichsbewegung Nord nach Süd statt.

Aus solch tiefgründigen nationalökonomischen Überlegungen wurde das Touristikkomitee der OECE von *Direktor S. Bittel* befreit, der zur Welturaufführung des ersten *gesamteuropäischen Werbefilms* in den sympathischen und vertrauten Räumen der SZV.-Agentur am Boulevard Capucines geladen hatte. Es ist keine Kleinigkeit, in einer Spieldauer von 25 Minuten 21 europäische Länder mit ihrer Überfülle an landschaftlichen Schönheiten, kulturellen Schätzen und reizvoller Folklore vorzuführen. Man darf indes sagen, dass sich der Filmproduzent recht gut aus der Affäre zog und das bunte Kaleidoskop Europa sehr sympathische Aufnahme fand. Das gleiche traf für den vom Hausherrn gespendeten Walliser Ehrenwein zu. *Krapf*

Les difficultés de l'hôtellerie vues par un journaliste français

Suite de la page 1

équipement et s'adapter aux exigences actuelles. Une structure hôtelière équilibrée implique donc un nombre raisonnable d'hôtels de luxe autour desquels gravitent des établissements de catégorie inférieure.

Ce sont les très grands hôtels français qui devraient se transformer pour vivre. De petits hôtels de luxe de 50 à 60 chambres sont viables tandis que les super-palaces couvrent juste leurs frais. Il faut s'adapter à l'évolution du tourisme, ce qui ne signifie pas, nous venons de le voir, renoncer aux hôtels de premier rang.

Les avantages de la chaîne

Nous venons de voir que le système des chaînes d'hôtels commençait à s'imposer, probablement sous l'impulsion et grâce au succès remporté par la chaîne d'hôtels créée en particulier par Conrad Hilton. La chaîne assure une stabilité économique, car elle permet de canaliser les clients dans les hôtels de la chaîne. Elle permet des rationalisations, un meilleur accueil des hôtes – ils ont leur fiche que l'on peut transmettre aux hôtels dans lesquels ils se rendent, ce qui permet à l'hôtelier et à son personnel d'être immédiatement au courant des habitudes, des goûts, des vœux, même de clients nouveaux. Le nom de la société ou du propriétaire d'une chaîne est également une garantie et s'impose dans l'esprit du client. Nous avons personnellement connu, il y a fort longtemps, alors que l'on ne parlait pas encore de « chaînes » des clients qui ayant été satisfait d'un hôtel – appelons-le au hasard Victoria ou Schweizerhof – descendaient automatiquement, lorsqu'ils se déplaçaient, dans d'autres hôtels Victoria ou Schweizerhof, même si ceux-ci n'avaient de commun que le nom. Il résulte pour les hôtels de certaines chaînes un mouvement régulier de clients, qui est précisément un élément de stabilité.

Les prix d'hôtel

Nous avons, la semaine dernière, insisté sur la stabilité des prix d'hôtel ou sur leur évolution qui ne s'est pas faite dans le sens que croit le grand public. Nous avons vu que de 1920 ou de 1931 à l'heure actuelle, les prix d'hôtel n'ont pas augmenté mais ont plutôt diminué. La même constatation vaut pour la France. Pierre Perrin, le directeur d'un des palaces, interrogé par Armand Valières, estime que les *prix de pension* dans les grands hôtels sont d'environ 3500 francs français, alors que comparativement et en tenant compte des dévaluations, ils s'élevaient à quelque 9000 francs en 1914. On comprend mieux le marasme de certaines catégories d'hôtel devant cette réduction de marge de gain.

Le problème du personnel

Le problème du personnel est d'autant plus difficile à résoudre dans les trop grands hôtels qu'ils ont été construits pour abriter un très grand nombre de domestiques. Pierre Perrin, met le doigt sur un des drames de l'hôtellerie en déclarant: « C'était d'autant plus explicable qu'on ne les payait pas. » Et Armand Valière poursuit: « En effet, à l'époque des grands palaces, on appointait seulement la cuisine, la direction et la réception. Les charges sociales étaient nulles. Et pourtant, le petit personnel avait sa chance. Il n'était pas rare qu'il puisse faire construire sa petite maison. On a connu des ménages de valets et femmes de chambre qui étaient propriétaires d'hôtel. Ils préféraient pourtant affermer leur établissement et continuer à travailler dans les palaces. C'est en 1933 que la loi a codifié en France la rétribution du personnel et appliqué le service. Cette loi Justin Godart instaurait un pourboire fixe que l'on devait répartir entre tout le personnel en contact avec la clientèle. Et Pierre Perrin préconise pour la France une loi prévoyant que l'ensemble du personnel, tout en ayant un minimum garanti, participe à la distribution du service.

Il est évident qu'en France où le système du pourboire de la main à la main est passablement plus répandu que dans d'autres pays, le personnel dit de service est souvent privilégié par rapport au personnel à salaire fixe et qu'il y a des anomalies flagrantes, dans le cas des chasseurs par exemple, ou d'autres jeunes gens qui, débutant dans la carrière, gagnent plus que des employés qualifiés.

L'entretien et les rénovations d'hôtels

Le grand hôtel, comme d'ailleurs n'importe quelle entreprise hôtelière, exige une surveillance constante. Il faut sans cesse procéder à des réparations ou à des renouvellements qui sont hors de prix. Beaucoup d'hôtels saisonniers français, comme les hôtels suisses, ont vieilli, c'est-à-dire qu'ils sont arrivés à un point où ils devraient être rénovés et modernisés pour pouvoir continuer à remplir la fonction qui leur est impartie. Or, ils n'ont plus de moyens à disposition pour le faire et même l'augmentation de la fréquentation ne leur permet pas, en raison de l'amenuisement de la marge de gain de reconstituer les réserves dans ce but. Imagine-t-on, comme le rappel l'article ci-dessus mentionné, qu'une chambre doit être lessivée chaque année et repeinte tous les trois ans, qu'il faut changer les tapis et rideaux? Que dans un hôtel de Deauville qui ne fait de pleines recettes qu'en août, on emploie pendant l'hiver 5 plombiers, 15 peintres, 2 tapissiers, des électriciens, des jardiniers, en tout 100 personnes, ceci pour l'entretien courant. Les sommes à investir deviennent astronomiques sitôt qu'il s'agit de transformations plus radicales. Les courants touristiques évoulent et il faudrait en tenir compte. C'est ainsi qu'une station à la mode manque peut-être d'hôtels. Va-t-on en construire? Mais pendant combien de temps durera cet engouement, et d'ici quelques années ne risque-t-on pas d'avoir trop d'hôtels? On en desaffectera alors et il se peut que la région connaisse de nouveau la faveur du public quelques années plus tard. On voit la difficulté du problème.

En France depuis 1945 le crédit hôtelier a avancé, dit Armand Valière, 11 milliards, une centaine d'hôtels ont été construits et 3000 ont été modernisés. Mais – car il y a un mais – l'intérêt est prohibitif et beaucoup d'hôteliers reculent devant les conséquences d'un emprunt. C'est ce qui aggrave la crise hôtelière et influence désavantageusement les prix d'hôtel.

Problème du personnel, rénovation, prix de revient et de vente, adaptation, les problèmes de l'hôtellerie sont bien les mêmes sous toutes les latitudes.

Propos sur l'augmentation des rentes AVS.

Il ne se passe pas d'année sans que des parlementaires proposent une nouvelle majoration des rentes transitoires d'AVS. Nous nous abstiendrons de chercher à savoir s'ils agissent par compassion à l'égard des vieillards, ou plutôt pour des motifs électoraux.

Il résulte des débats de la session de septembre des Chambres fédérales que l'on préconise une nouvelle fois une amélioration des rentes transitoires d'AVS.

Amélioration des rentes transitoires

	région	rente de vieillesse simple	rente de vieillesse de couple	rente de veuve	rente d'orphelin double	rente d'orphelin simple
Régime transitoire	urbaine	600.–	1000.–	500.–	320.–	160.–
du 1. 1. 46 au 31. 12. 47	mi-urbaine	480.–	800.–	400.–	260.–	130.–
	rurale	360.–	600.–	300.–	200.–	100.–
Régime définitif	urbaine	750.–	1200.–	600.–	340.–	225.–
Rente transitoire	mi-urbaine	600.–	960.–	480.–	270.–	180.–
du 1. 1. 48 au 31. 12. 53	rurale	480.–	770.–	375.–	215.–	145.–
	urbaine	840.–	1360.–	680.–	390.–	260.–
dès le 1. 1. 54	mi-urbaine	720.–	1160.–	580.–	330.–	220.–
	rurale	630.–	1020.–	510.–	280.–	190.–

Par ailleurs, les conditions mises à l'obtention des rentes transitoires furent progressivement allégées, notamment par la prise en considération toujours plus faible des disponibilités du requérant, pour déterminer la limite de revenu au-delà de laquelle la rente ne peut être attribuée (art. 21 de la loi AVS.).

Par contre, les rentes AVS. ordinaires accordées aux assurés nés après le 30 juin 1883 et qui versent versées aux personnes nées avant le 1er juillet 1883. Il est même question d'attribuer désormais ces rentes transitoires chaque fois entières et inconditionnellement, sans se préoccuper de la situation financière de ceux qui pourraient y prétendre.

Nous voudrions à ce sujet relever ici que les précédentes améliorations de rentes transitoires se sont échelonnées de la façon suivante:

pour cela des cotisations, furent augmentées une seule fois, dès le 1er janvier 1954 et d'une façon très modeste (6 à 7 % en moyenne).

*

Si nous mettons en parallèle les rentes transitoires actuelles, sans tenir compte des améliorations proposées, et le minimum des rentes ordinaires, nous obtenons le tableau suivant:

Comparaison des rentes transitoires et ordinaires

	rente de vieillesse simple	rente de vieillesse de couple	rente de veuve	rente d'orphelin double	rente d'orphelin simple
Rente transitoire annuelle en région urbaine, art. 43 de la loi	840.–	1360.–	680.–	390.–	260.–
Rente ordinaire	720.–	1160.–	580.– à 648.–	330.–	220.–

Notre propos est d'attirer l'attention sur cette singulière situation. Il nous paraît, en effet, inéquitable que les jeunes doivent contribuer jusqu'à l'âge de 65 ans, et par conséquent pendant 45 ans s'ils n'ont pas plus de 20 ans, pour ne recevoir qu'une rente dont le montant, pour les gagne-petit, sera même inférieur à celui attribué aux ayants droit aux rentes transitoires n'ayant versé aucune cotisation à l'AVS.

On comprendra dès lors mieux, dans ces circonstances, l'étonnement que nous causent les propositions de nos parlementaires d'améliorer une nouvelle fois les rentes transitoires, surtout si l'on préconise au surplus de les accorder aux vieillards fortunés qui n'en auraient pas besoin, dans l'éventualité où la limite de revenu ne serait plus prise en considération pour en fixer le montant.

Si l'accroissement du fonds de compensation, qui devrait atteindre environ dix milliards de francs à l'état stationnaire vers l'an 2000, s'effectue actuellement à une cadence trop accélérée du fait de la conjoncture et permet certaines améliorations de rentes, il serait à notre avis justifié d'en faire profiter uniquement les ayants droit aux rentes ordinaires puisque, comme nous venons de le voir, les bénéficiaires de rentes transitoires sont déjà proportionnellement particulièrement avantagés.

Nous considérons d'autre part qu'il serait regrettable de compromettre, même partiellement, dans la période actuelle de prospérité économique, la constitution progressive du fonds de compensation qui devrait atteindre environ dix milliards de francs à la fin de ce siècle, car à l'état stationnaire et selon les normes actuelles, les dépenses seront d'environ 1180 millions de francs par an, couvertes par:

a) les cotisations annuelles d'environ . 550 millions
b) la part des pouvoirs publics qui dès 1978 s'élèvera à . . . . . 350 millions
c) les intérêts du fonds d'environ . . . 280 millions

Sans les intérêts du fonds, la participation des pouvoirs publics devrait alors passer de 350 à 630 millions de francs par an. On peut se demander où l'Etat trouverait de telles ressources pour équilibrer le budget de l'AVS. Rappelons que la part de l'Etat n'est actuellement que de 160 millions de francs, provenant de l'impôt sur le tabac et les boissons distillées.

L'AVS. deviendrait très vite impopulaire si l'on persévérait à favoriser les personnes âgées au détriment des jeunes. Il n'est certes pas facile d'être toujours équitable, mais il convient au moins d'éviter de choquantes injustices. *C. Pête*

Zur Nationalratskandidatur von Minister Dr. Ernst Feisst

Aus Mitgliederkreisen werde ich aufgefordert, meine Ansicht zu dieser Kandidatur bekanntzugeben. Wird Herr Minister Feisst für die Interessen der Hotellerie eintreten oder muss man erwarten, dass er sich vor allem als Hüter der Landwirtschaft und der Ernährungsindustrie erweisen wird? So lautet ungefähr die Frage.

Da ich Herrn Minister Feisst seit vielen Jahren persönlich gut kenne und ausserdem weiss, wie sehr er mit einer Reihe prominenter Hoteliers befreundet ist, kann ich folgende Antwort geben:

1. Minister Feisst ist eine viel zu bedeutende Persönlichkeit, als dass man ihn mit den Interessen eines Wirtschaftszweiges, einer Berufsgruppe oder einer Partei identifizieren könnte. Seine hohe Intelligenz und seine Vielseitigkeit bieten Gewähr dafür, dass er im eidgenössischen Parlament als Kenner der grossen Zusammenhänge des politischen, ökonomischen und kulturellen Lebens Hervorragendes für das Volksganze zu leisten imstande ist.

2. Dazu kommt nun aber, dass Herr Minister Feisst, der – nebenbei gesagt – ein ausserordentlich feiner Weinkenner und ein Gourmet par excellence ist, für die Bedeutung der Hotellerie und für das, was man unter Hotelkultur versteht, ein ausgesprochenes Verständnis bekundet und jedenfalls zu denjenigen gehört, die aus Überzeugung für die Erhaltung und Stärkung der schweizerischen Hotelindustrie einzutreten vermögen.

3. Minister Ernst Feisst hat schon in seiner früheren Berner Zeit als Direktor der Abteilung für Landwirtschaft des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements und während des Krieges als Chef des Eidgenössischen Kriegsernährungsamtes seine Hauptaufgabe im Ausgleich der Gegensätze erblickt. Ich habe mich wiederholt davon überzeugen können, wie sehr ihm die Bedürfnisse und Sorgen der Hotellerie und des Gastgewerbes am Herzen liegen. Einen sinnfälligen Beweis dafür liefert das Sonderstatut der Zuteilungen für die kollektiven Haushaltungen im Rahmen der Kriegswirtschaft. Aber auch nachher blieb Minister Feisst mit den Kreisen der Hotellerie und des Gastgewerbes in enger und freundschaftlicher Fühlung. Als Präsident der konsultativen Fleischkommission und des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements zeichnete er sich stets durch eine bewunderungswürdige Objektivität und durch eine gerechte Rücksichtnahme auf die besonders gelagerten, schwierigen und exponierten Verhältnisse der Hotellerie aus.

Aus allen diesen Gründen können wir es nur begrüssen, *wenn ein Mann wie Minister Dr. Feisst als neues Mitglied des Nationalrates* ins Bundeshaus einzieht. Das Parlament benötigt Persönlichkeiten von diesem Format. Auch als geistvoller Redner wird er die Parlamentsdebatten in entscheidenden Augenblicken zu beleben und im besten Sinn des Wortes zu bereichern wissen, schöpfend aus profunder Sachkenntnis und umfassender Bildung. *Dr. Franz Seiler*

Sozialversicherung — Wesen und Tendenzen

Von einem volkswirtschaftlichen Mitarbeiter wird uns geschrieben:

Vom weitern Ausbau des Sozialversicherungswesens in unserm Lande zu sprechen gehört sozusagen zum guten Ton, und wer da nicht ganz eifrig mitredet, der gerät leicht in den Verdacht, ein «sozial rückständiges Element» zu sein. Trotzdem sei einmal darauf hingewiesen, dass sich die Sozialversicherung denkbar wenig eignet, um zum Gegenstand politischer Spekulationen gemacht zu werden. Der einzige Gradmesser zur Beurteilung, was weiter geschehen soll, liegt im sozialen Bedürfnis. Abzulehnen aber ist jeder Versuch, via Sozialversicherung vermehrte staatssozialistische Akzente in unsere Demokratie zu tragen.

Das allgemeine Streben unserer Generation nach vermehrter Sicherung gegen die Risiken des Daseins führt zu wachsender Versicherungswilligkeit, die sich im privaten wie im öffentlichen Versicherungssektor zeigt und auswirkt. Denn Versicherung bedeutet *solidarische Risikenverteilung,* was eine Erleichterung für den einzelnen bedeutet. 44 Tagesverdienste wendet das Schweizervolk derzeit jährlich auf, um alle seine Versicherungsausgaben zu decken. Das ist bemerkenswert. Grundsätzlich ist es sehr zu begrüssen, wenn der Wille zur *Selbstverantwortung* zu vermehrter Vorsorge auf versicherungstechnischer Basis führt. Die Selbstverantwortung ist im *privaten* Versicherungswesen rein erhalten. In der *Sozialversicherung* findet eine *Vermengung mit fürsorgerischen* Tendenzen statt. Solange dies in massvoller Weise und unter mässigem Einsatz öffentlicher Mittel geschieht, kann man noch immer von echter Sozialversicherung reden. Anders ist die Situation aber dann zu beurteilen, wenn die Prämienzahlungen grosser Versicherungsgruppen nur noch eine symbolische Höhe erreichen und wenn der Staat bedeutende öffentliche Mittel zuschiesst sowie die Umlagerung zugunsten des Solidaritätsprinzips den Versicherungsgedanken stark zurücktreten lässt. Bei solchen Voraussetzungen wandelt sich die echte Sozialversicherung zu einer *Versorgungsinstitution* für alle, die zumeist weitgehend aus öffentlichen Mitteln bezahlt werden. Die Selbstverantwortung des einzelnen ist dann sehr abgeschwächt, und man nähert sich *kollektivistischen* Lebensformen. Solche Tendenzen sollten wir beim weitern Ausbau unserer Sozialversicherung vermeiden, denn sie liegen nicht in der Richtung dessen, was schweizerischer Tradition und schweizerischem Wesen entspricht. Schliesslich darf man nicht vergessen,

dass Sozialversicherung immer auch Vermehrung des *staatlichen Einflusses* bedeutet, weil hier ein sozialpolitisches Postulat in Gesetzesform verwirklicht wird und weil der Staat die Sicherung eines bestimmten Rechtsgutes nicht der freien Vereinbarung zwischen Versicherer und Versicherten allein überlässt, sondern selber regelnd eingreift. Schon diese Tatsache legt nahe, das öffentliche Versicherungswesen nicht weiter auszudehnen als aus sozialen Bedürfnissen heraus notwendig ist. Das geschieht am besten dann, wenn die Sozialversicherung immer auch die Selbstverantwortung der einzelnen betont.

Zum *Wesen* der Sozialversicherung gehört es, dass sie den Versicherten einen *Rechtsanspruch* auf bestimmte Versicherungsleistungen verschafft, während die Fürsorge von behördlichem Ermessen abhängt. Der Anspruch richtet sich gegen einen Versicherungsträger, der nicht unbedingt öffentlich-rechtlich organisiert zu sein braucht. Es genügt, wenn die Versicherungsleistungen öffentlich-rechtlich umschrieben sind. Die Institution soll nach versicherungstechnischen Grundsätzen arbeiten, wobei die Organisation freiwillig oder obligatorisch ausgebaut sein kann.

Nicht konsequent durchgeführt wird in der Sozialversicherung der Grundsatz, dass die *Prämienzahlungen* der Versicherten nach dem mittlern Risiko einer versicherungstechnischen Gefahrengruppe ausgerichtet sein sollen, denn es mischen sich in der Sozialversicherung fast immer fürsorgerische Tendenzen mit dem reinen Versicherungsgedanken. Es wird versucht, die Prämien für weniger Bemittelte herabzusetzen, was Mehrbelastungen der andern und staatliche Zuschüsse bedingt. Solange dies alles massvoll geschieht, lässt sich nichts dagegen einwenden. Es sollte aber unbedingt darauf geachtet werden, dass der *Solidaritätsgedanke* über den Versicherungsgedanken nicht derart *prävaliert,* dass man zu einer *allgemeinen Staatsbürgerversorgung auf Kosten* der Wirtschaft und des Staates gelangt. Es liegt im Gesamtinteresse unseres Volkes, uns vor einer solchen Entwicklung zu hüten und die Selbstverantwortung des Individuums wachzuhalten. *B.*

Das bernische Wirtschaftsgesetz und die Bedürfnisklausel

(Von unserem Bundesgerichtskorrespondenten.)

-bl- Durch einen Entscheid vom 1. März 1955 bewilligte die Direktion der Volkswirtschaft des Kantons Bern die *Eröffnung eines weitern Ausschankraumes* im Erdgeschoss des an der Zeughausgasse in Bern gelegenen Gasthofes zum «*Volkshaus*». Gegen diese Bewilligung wandte sich der Inhaber J. B. des Restaurants «Madrid», also eines Konkurrenzunternehmens, mit einer staatsrechtlichen Beschwerde an das Bundesgericht, in der er geltend machte, durch willkürliche Anwendung des bernischen Gesetzes über das Gastwirtschaftsgewerbe und den Handel mit geistigen Getränken sei Art. 4 der Bundesverfassung verletzt worden, so dass die angefochtene Bewilligung aufzuheben sei.

Das *Bundesgericht* ist aber auf diese Beschwerde *nicht eingetreten.* Nach Art. 88 des Organisationsgesetzes ist Voraussetzung der staatsrechtlichen Beschwerde eine Rechtsverletzung, die der Beschwerdeführer erleidet, also ein Eingriff in seine persönlichen, rechtlich geschützten Interessen. Zu prüfen ist deshalb, ob der Beschwerdeführer sich auf persönliche Interessen berufen kann, denen die kantonale Ordnung *rechtlichen,* nicht nur *tatsächlichen* Schutz gewährt. Nur wenn das erstere zutrifft, ist er zur Beschwerde legitimiert.

Die Direktion der Volkswirtschaft nimmt nun an, § 6 des bernischen Wirtschaftsgesetzes, der die Erteilung oder Erweiterung von Wirtschaftspatenten nur gestattet, wenn dies einem *Bedürfnis* entspricht, gewähre den Inhabern von andern Wirtschaftsbetrieben nur tatsächlichen, nicht auch rechtlichen Schutz ihres Interesses an der Beschränkung der Zahl von Konkurrenzbetrieben oder von Vergrösserungen derartiger Unternehmungen. Diese Auslegung beruht auf der Auffassung, dass § 6 des Wirtschaftsgesetzes nur gewerbe*polizeilichen,* nicht auch gewerbe*politischen* Charakter aufweise, und dass er deshalb den Gewerbegenossen keinen rechtlichen Schutz gewähre.

Gestützt auf Art. 31ter BV. hätte freilich der bernische Gesetzgeber die Befugnis gehabt, das Bedürfnis im Hinblick auf eine Bedrohung der Gewerbegenossen durch übermässige Konkurrenz zu bestimmen, d. h. eine Vorschrift gewerbepolitischen Charakters zu erlassen, wie dies z. B. in Basel geschehen ist (vgl. BGE. 79 I 158). Er hat dies aber nicht getan. Unter diesen Umständen fehlt dem Beschwerdeführer die Legitimation zur Anfechtung des Entscheides, der dem «Volkshaus» eine Erweiterung seiner Räumlichkeiten zum Alkoholausschank bewilligt. Gewerbepolizeiliche Vorschriften gehören dem *öffentlichen* Recht an, so dass mit der staatsrechtlichen Beschwerde gegen eine derartige Bewilligung entweder allgemeine und öffentliche oder aber bloss tatsächliche Privatinteressen gewahrt werden wollen. Weder für das eine noch für das andere steht aber die staatsrechtliche Beschwerde zur Verfügung. Die Bedürfnisklausel dient ausschliesslich *öffentlichen Interessen,* deren *Wahrung* den öffentlichen Behörden und nicht den Privaten zukommt, solange diese nicht in ihren rechtlichen Interessen betroffen sind.

Die Nationalratswahlen stehen vor der Tür

Alle vier Jahre muss sich das Schweizervolk darüber schlüssig werden, welche Männer es ins eidgenössische Parlament delegieren will. Stets pflegen eine Reihe von Parlamentariern nicht mehr zu kandidieren, so dass sich automatisch eine gewisse Erneuerung ergibt. Die Wahlen selbst können innerhalb und zwischen den Parteien Verschiebungen bringen, die das Bild der Räte etwas verändern. Nach allgemeiner Erfahrung hält aber das Schweizervolk bewährten Ratsmitgliedern in der Regel die Treue, und auch Parteitreue erleidet, wenigstens in Zeiten ohne grosse soziale Spannungen, meistens keine tiefgehenden Erschütterungen. So wird man voraussagen können, dass die diesjährigen Wahlen in die Legislative des Bundes wohl kaum grosse Überraschungen bringen werden.

Der Schweizer Hotelier-Verein schaltet sich als Berufsorganisation nicht aktiv in den Wahlkampf ein. Die Hotellerie hat Freunde in allen staatsbejahenden Parteien. Ihr Interesse am Ausgang des Wahlkampfes besteht nicht darin, dass diese oder jene politische Richtung Auftrieb erhält. Vielmehr ist sie lediglich daran interessiert, dass Persönlichkeiten, gleich aus welchen politischen Lagern, in die Legislative abgeordnet werden, die sich durch eine klare Grundsatztreue auszeichnen, für unsere demokratischen Institutionen einstehen, den Wert des privaten Unternehmertums und der freien Initiative als schöpferische Quellen unseres Volkswohlstandes anerkennen und der *volkswirtschaftlichen Bedeutung von Fremdenverkehr und Hotellerie* gemäss sich für deren *wirtschaftspolitisch gerechte Behandlung* einsetzen.

Natürlich ist es für die Hotellerie eine besondere Freude, wenn sich aus ihren eigenen Reihen Männer finden, die bereit sind, ein allfälliges Mandat als Mitglied der eidgenössischen Räte anzunehmen, denn bei allen Persönlichkeitswerten der einzelnen Ratsmitglieder ist es doch ganz klar, dass in den Fragen, die den eigenen Berufsstand direkt betreffen und auch in jenen viel zahlreicheren, wo Hotellerie und Fremdenverkehr Objekt staatlicher Eingriffe zugunsten anderer Wirtschaftszweige sind, das Urteil eines Fachmannes, der die Zusammenhänge kennt, doppeltes Gewicht hat. Darum empfehlen wir unsern Mitgliedern, in den Wahlkreisen der einzelnen Kantone unter allen Umständen den *Vertretern der Hotellerie* ihre Stimme zu geben.

Es versteht sich von selbst, dass unsere Mitglieder vor allem auch jenen Persönlichkeiten die Stimme geben werden, die mit den Fragen des Tourismus und der Hotellerie vertraut sind, und, im Rahmen der dem Staate gezogenen Grenzen, sich für die Förderung des Fremdenverkehrs und die Erhaltung der Konkurrenzfähigkeit seiner Trägerindustrien entschieden einsetzen.

Soweit wir feststellen konnten und soweit uns von den Sektionen gemeldet worden ist, sind aus Mitgliederkreisen folgende Kandidaturen für die Nationalratswahlen aufgestellt worden:

Bern (der ganze Kanton bildet einen Wahlkreis):

Scherz Ernst
Hotelier und Grossrat, Gstaad, Präsident der Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes

Graf Fritz
Vizepräsident der Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes

von Allmen F.
Hotelier, Wengen

Metzger Jean
Hotelier und Gemeinderat, Ostermundigen

Perollaz S.
Hotelier, Lenk und Bern

Stäger Ernst
Hotelier, Lauterbrunnen

Aargau:

Schirmer August
Baden, Präsident des Verbandes Schweizer Badekurorte

Genève:

Cottier Fernand
Hôtelier et conseiller administratif de la ville de Genève

Graubünden:

Morosani Toni
Hotelier, Davos

Valais:

Barras Antoine
Hôtelier, Crans

Le nivellement des salaires et ses conséquences

Au cours des mois qui ont suivi l'enquête générale d'octobre 1954 sur les salaires et les traitements, la «Vie Economique» a donné d'une façon méthodique et claire les résultats de cette vaste et méticuleuse opération faite par l'OFIAMT et qui a porté sur 690 000 travailleurs (500 000 ouvriers et 190 000 employés) occupés dans 30 000 entreprises.

Après avoir montré dans quelle mesure le niveau des salaires avait augmenté, la «Vie Economique» déclarait que «par rapport à l'avant-guerre immédiate, ce sont les gains des ouvriers qualifiés qui ont le plus augmenté en chiffres absolus et ceux des jeunes ouvrières le moins; mais relativement c'est exactement le contraire. Le niveau des salaires de l'ensemble des ouvriers de toutes catégories s'est élevé de 126 %; mais l'augmentation fut plus importante que cela pour les jeunes gens, ainsi que pour les ouvrières et moins importante pour les deux catégories d'ouvriers du sexe masculin. Ce sont les gains moyens des ouvriers qualifiés qui ont relativement le moins augmenté; ils se sont élevés de 104 % depuis 1939. Par la suite de cette évolution en sens opposé, il s'est produit un amenuisement des écarts relatifs entre les gains des diverses catégories d'ouvriers qualifiés, semi-qualifiés, jeunes gens. Ce nivellement est dû surtout à l'évolution des salaires pendant les années de guerre; depuis 1949, ces écarts ne se sont plus guère modifiés. Quant aux employés, ajoute l'enquête, les écarts que présente l'évolution des traitements suivant les différentes catégories sont sensiblement moins importants que chez les ouvriers; cependant, ici aussi, ce sont les employés les moins rémunérés (employés auxiliaires) qui ont bénéficié des augmentations relativement les plus importantes.»

Ce sont naturellement les catégories inférieures des salaires qui ont été les premières à bénéficier d'une augmentation plus sensible que les autres. Ce qui était normal. En outre la pénurie de main-d'œuvre et la haute conjoncture ont favorisé l'accroissement des salaires pour les manœuvres, les jeunes gens et les femmes.

Ces remarques rejoignent et complètent celles faites notamment par la Société suisse des commerçants il y a quelques années. Les jeunes employés ont vu leur gain réel s'accroître surtout parce que l'offre d'emploi était abondante justement pour les classes jeunes. De son côté, la commission paritaire des employés a aussi relevé que l'écart relatif entre le gain des jeunes employés qui débutent dans une profession et le gain de ceux qui ont de longues années d'emploi s'est exagérément atténué par suite de la surabondance des offres d'emploi. La commission est d'avis qu'il faut mieux adapter l'échelle des traitements aux connaissances, aux responsabilités et aux expériences. Les employés qualifiés ne doivent pas être défavorisés comme ils ont tendance à l'être aujourd'hui.

Cet aspect du problème est important. Il est à la fois technique et psychologique et peut avoir de sensibles répercussions. En effet, si l'écart entre le salaire d'un ouvrier ou d'un employé qualifié et celui d'un ouvrier non qualifié tend à diminuer, automatiquement le désir de se perfectionner baisse et la formation d'une main-d'œuvre qualifiée en est directement influencée. Or, l'industrie comme l'artisanat ou le commerce – est-il besoin de le dire – ont un besoin croissant de spécialistes. Nous sommes à la veille de l'automatisation et d'une nouvelle révolution de la technique. Le jeune homme qui n'a pas de formation ou une formation imparfaite, le manœuvre – à l'exception de quelques secteurs bien définis (bâtiments, etc.) – vont progressivement être appelés à céder la place à l'ouvrier spécialisé, au technicien, à l'employé aux hautes qualifications professionnelles. Nous devons donc nous préparer à cette évolution et étudier sans retard les mesures propres à faciliter son adaptation dans les domaines professionnel, technique et financier.

Der Zürcher Fremdenverkehr

im September 1955

Gut 7 % mehr Übernachtungen – aber Rückgang der Bettenbesetzung von 85,4 auf 82,32 %

Das Statistische Amt der Stadt Zürich teilt mit:

Im September waren Ankünfte und Übernachtungen in den von der Statistik erfassten Beherbergungsbetrieben der Stadt Zürich um gut 7 % zahlreicher als im Parallelmonat des Vorjahres. Da aber die Zahl der Gastbetten eine relativ noch stärkere Erhöhung um rund 12 % erfahren hat, waren die *Hotels schwächer besetzt* als vor Jahresfrist.

Von den im Berichtsmonat insgesamt registrierten 73 299 (68 411) *Ankünften* und 177 173 (164 308) *Übernachtungen* entfielen 16 061 (16 648) Ankünfte und 48 738 (47 841) Logiernächte auf Inlandgäste sowie 57 238 (51 763) Ankünfte und 128 435 (116 467) Übernachtungen auf die immer noch sehr zahlreichen Besucher aus dem Ausland.

Von den *Herkunftsländern* standen Deutschland und USA. mit 15 000 und 10 000 Gästen weit an der Spitze, gefolgt von Grossbritannien mit Irland, Italien und Frankreich mit je rund 5400 bis 4000 Ankünften. Ankünfte und Übernachtungen der 6 wichtigsten Herkunftsländer sind nachstehend zusammengefasst.

Länder	*Ankünfte*	*Übernachtungen*
Deutschland	15 229	27 648
USA.	10 346	24 510
Grossbritannien und Irland	5 400	12 231
Italien	5 055	9 751
Frankreich	4 033	8 220
Österreich	2 547	4 854

Im Vergleich zum September 1954 zeigte sich ein Frequenzrückgang aus Deutschland und Österreich, während der Zustrom aus den übrigen wichtigeren Herkunftsländern mit Ausnahme von Dänemark beträchtlich angestiegen ist.

Die *Bettenbesetzung* der 129 gemeldeten Betriebe mit 7177 (6403) Gastbetten ist gegenüber dem Parallelmonat des Vorjahres von 85,5 auf 82,3 % gesunken. Nur die Pensionen vermochten ihre Belegung im Durchschnitt zu verbessern, und zwar von 80,9 auf 86,4 %. Die Gasthöfe konnten ihr Vorjahrsniveau mit 71,4 gegen 71,6 % praktisch behaupten. Die Hotels wiesen die folgenden Besetzungsziffern auf: Hotels I. Ranges 91,1 % (94,2), Hotels II. Ranges A 88,4 (92,2) und Hotels II. Ranges B und C 78,3 % (84,9). Von je 100 Gastbetten waren 23 durch Inlandgäste und 59 durch Auslandgäste belegt.

Avant les élections aux Chambres fédérales

Les Chambres fédérales vont être renouvelées, c'est-à-dire que, comme tous les quatre ans, le peuple suisse est appelé à confirmer les conseillers nationaux et les conseillers aux Etats à qui il accorde sa confiance et qui n'ont point manifesté le désir de se retirer. Cela signifie qu'une majorité de parlementaires seront réélus et que le renouvellement ne se fera que dans la mesure où de nouveaux candidats seront élus en lieu et place de ceux qui ne font plus acte de candidature, ou dans celle où de fortes personnalités qui affrontent le suffrage populaire s'imposeront contre d'anciens conseillers malchanceux. Comme on le voit, et d'après les expériences faites depuis de nombreuses législatures, il ne faut point s'attendre dans notre pays à un «chambardement général», d'autant plus que la haute conjoncture se maintient et que le peuple est en général satisfait de ses gouvernants. Il n'y a pas de vague de fond qui se dessine, ni de signes qui pourraient faire prévoir une nouvelle orientation politique.

En tant qu'organisation professionnelle, la Société suisse des hôteliers ne prend pas une part active à la campagne électorale, ce qui ne veut pas dire qu'elle s'en désintéresse. Ne faisant *pas de politique de parti,* elle aimerait surtout voir accéder aux Chambres fédérales des *personnalités qui connaissent notre profession, ses problèmes, ses soucis, ses besoins et qui puissent défendre ses intérêts en connaissance de cause.* Nos membres et nos lecteurs le savent; nous sommes dans une période de dirigisme économique où le moindre acte législatif peut avoir des répercussions plus ou moins profondes sur l'activité de l'hôtellerie et surtout sur le rendement de nos entreprises. Nous prenons ici un exemple matériel qui permet de se rendre compte de l'importance que peuvent prendre les élections au devant desquelles nous allons. Qu'on le veuille ou non, l'appareil et le mécanisme économiques sont aujourd'hui soumis à de telles pressions de la part de quelques groupements économiques puissants, que les autres seraient rapidement étouffés s'il n'y avait pas des voix pour mettre en garde sur les dangers que certaines décisions peuvent présenter pour des branches économiques politiquement moins bien étayées.

C'est donc avec une vive satisfaction que nous avons appris que plusieurs hôteliers et personnalités dont l'activité est principalement axée sur le tourisme faisaient acte de candidature et figuraient sur les listes officielles des cantons d'Argovie, de Berne, des Grisons, de Genève et du Valais. *Nous recommandons tout spécialement à tous les milieux intéressés à l'hôtellerie et au tourisme de donner leurs voix aux candidats dont les noms sont mentionnés ci-dessus, ainsi qu'à toutes les personnalités qui ont déjà manifesté ou qui sont prêtes à manifester leur attachement au tourisme.*

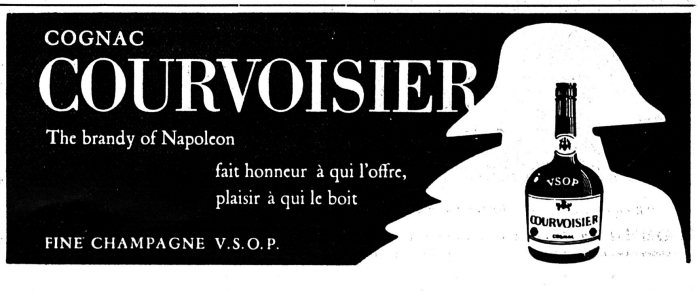
Pour la Suisse romande, il n'y a hélas que deux candidats sur «notre liste». Ce sont heureusement des personnalités assez connues et assez brillantes pour n'avoir pas besoin de longues présentations. A Genève, M. *F. Cottier,* conseiller national, conseiller administratif de la ville de Genève, vice-président du conseil d'administration de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, de même qu'en Valais, M. *Antoine Barras,* qui a présidé avec distinction le Grand conseil valaisan l'année dernière, méritent, indépendamment de toute considération de parti, de recueillir les suffrages de l'hôtellerie et du tourisme.

Le coût de la vie dans le monde

Le coût de la vie a fortement haussé dans tous les pays pendant les années de guerre et d'après-guerre. Aucun pays n'a été épargné par cette évolution. Un rapport du Bureau international du travail relate que sur 60 pays pour lesquels il a été possible de comparer le coût de la vie en 1939 et en 1953, 16 ont subi une hausse de prix supérieure à 500 %. La Grèce vient en tête de ces pays; les prix de détails y ont été en effet multipliés par quatre cents. Viennent ensuite l'Italie (hausse de 5750 %), le Paraguay (2542 %), la France (2300 %), le Brésil (575 %) et l'Angleterre (561 %) qui tous ont subi une inflation très importante.

Dans 33 pays, le coût de la vie s'est élevé de 100 à 500 %. Parmi ces pays, il convient de citer le Pérou (469 %), le Mexique (355 %), la Belgique (293 %), la Turquie (286 %), l'Espagne (274 %), l'Inde (238 %), l'Egypte (192 %), les Pays-Bas (160 %), l'Autriche (151 %), l'Uruguay (141 %), l'Irlande (125 %), le Portugal (116 %), la Norvège (113 %) et le Danemark (102 %). Parmi le nombre restreint de pays où le coût de la vie n'a pas doublé, où les prix ont donc évolué dans des limites supportables, il faut mentionner la Suisse (68 %), la Nouvelle-Zélande (79 %), le Canada (85 %), le Panama (86 %), le Vénézuela (87 %), l'Union sud-africaine (91 %), les Etats-Unis (91 %) et enfin la Suède (94 %). De tous les pays, c'est donc la Suisse qui a la position la plus favorable. Au cours de la période 1939 à 1946, le coût de la vie s'y est élevé de 50 %, au cours des années 1946 à 1953 de 12 % seulement.

Tandis que dans la plupart des pays d'Europe et d'Asie les prix ont surtout haussé pendant les années de guerre, dans la majorité des pays d'Amérique du sud les prix sont montés dans la période d'après-guerre 1946 à 1953. Au cours des deux dernières années, le coût de la vie n'a subi que des modifications insignifiantes dans les pays européens.



Was lehrt uns die HORECAF-Gastgewerbe-Ausstellung in Amsterdam?

Aufmerksame Leser unserer Fachpresse wissen von der Schwemme von Ausstellungen, Messen und den allzu häufigen «Internationalen Gastgewerbe-Ausstellungen». Es sind, was die *Internationalität* der Kochkunst-Schauen anbelangt, Bemühungen im Gang, eine Norm zu finden, die die Spreu vom Weizen scheidet, d. h. die verhüten soll, dass an unbedeutenden regionalen Ausstellungen mit «Salon Culinaire» zwei oder drei Ausländer engagiert werden, um hernach «international» auf die Propagandafahne schreiben zu können.

Wenn dieser «Vorspann» für unsern Beruf auch schmeichelhaft ist – Kochkunstausstellungen galten immer als bedeutender Anziehungspunkt –, so liegt es doch im Interesse aller, dass das Prädikat «international» nur von solchen Ausstellungen verwendet werden darf, die es verdienen und an die der Besucher spezielle Ansprüche stellen kann.

Bei diesem Suchen nach einer Norm ging das Organisationskomitee der HORECAF eigene, auch für uns interessante Wege.

Schon in der Planung und Finanzierung distanzierte sich diese Ausstellung vom Herkömmlichen: Eine einzige Institution – der Holländische Verein der Hoteliers und Restaurateure, verstärkt durch einige Mitglieder – finanzierte das Ganze und trug auch das Risiko. Das Organisationskomitee bestimmte, wer ausstellen durfte. Dieses Vorgehen garantierte eine rein auf das Thema «Gastronomie» beschränkte Schau. Der Verzicht auf alle sogenannten «Füller» ergab eine wirklich einmalige, gediegene Auswahl auch der «Gewerbeschau», die sich im allgemeinen durch sehr schöne Stände auszeichnete. Die geschickt dazwischen angebrachten Degustationskojen gaben dem Ganzen die vornehm-sachliche Note. – Mehr als 20 ganz verschieden ausgestattete Hotelzimmer und Appartements legten Zeugnis ab vom guten Geschmack der Holländer.

Besonders attraktiv wirkte die Sonderausstellung der KLM., die nebst Ausschnitten in natürlicher Grösse von «Super-Constellations» auch die ganze Verpflegung inkl. Tranksame während eines Erstklass-Fluges Amsterdam – New York demonstrierte. Reizende Stewardessen kommentierten den Service.

Sehr bewunderte man die lehrreichen Ausstellungen der holländischen Käseindustrie, des Fischfangs, der Austernzucht, des Obst- und Gemüsebaues, und immer wieder war man neu begeistert von dem, was aus Blumen – sinnreich gebunden – gemacht werden kann.

Die Ausstellung «Tafelservice» – einer der grossen Magnete auch dieser Schau – wurde alle drei Tage gewechselt. Absolut neuartige Arrangements – z. B. bei einem Jahresessen des Fischervereins – fanden allgemeine Bewunderung.

Auf dem ganzen Ausstellungsareal befanden sich nur zwei Restaurants: ein volkstümliches – mit ebensolchen Preisen – und das «Internationale Gartenrestaurant», ein Bijou an räumlicher Gestaltung.

Die Internationalität wurde auf besondere Art angestrebt. Jeden Abend wurde in dem farbenfrohen Rahmen ein «Menu gastronomique» serviert. Die Anzahl der Gedecke war, entsprechend der Anzahl der Sitzplätze, auf 100 beschränkt. Dies gab zum vornherein eine gewisse Garantie für den Service.

Es wurde versucht, mit einer holländischen Brigade, der jeden Tag ein Küchenchef einer andern Nation vorstand, ein ausschliesslich aus Spezialitäten des betreffenden Landes zusammengesetztes Menu zu servieren. Dass dies ein etwas gewagtes Unternehmen war, lässt sich leicht vorstellen – kann man doch z. B. von einem Neapolitaner Koch schwer verlangen, dass ihm die Herstellung einer Berner Rösti, so einfach dies auch ist, auf den ersten Anhieb gelinge! Ebenso schwer dürfte es den Amsterdamer Berufsfreunden gefallen sein, an der «Journée Espagnole» eine vollendete «Paella» zuzubereiten!

Immerhin sei zur Ehre einiger ausländischer Küchenchefs gesagt, dass man sich allgemein ganz gut aus der Affäre zog!

Die Verteidigung der schweizerischen Landesfarben war Herrn *Albert Conrad*, unserem «Internationalen par excellence», übertragen. Er hat in seiner ruhigen, wohlüberlegten Art Vortreffliches geleistet.

Der in der nationalen und ausländischen Presse als «Clou» bezeichnete «Salon Culinaire» erwies sich denn auch als grosser Anziehungspunkt, zu dem die Besucher lammfromm Schlange standen.

Die Arbeiten im Sektor Schokolade, Zucker und Marzipan verdienen höchste Anerkennung. Dem Preisgericht kostete es nicht geringe Mühe, unter den mehr als hundert Objekten, die am ersten Tag ausgestellt waren, die besten auszuwählen und ihnen die acht Goldmedaillen zuzusprechen.

Über die Kochkunstplatten konnte man in guten Treuen verschiedener Meinung sein. Es steht uns Schweizern schlecht an, «unsere» Auffassung über zeitgemässe Anrichtweise als einzig richtige zu verkünden. Jedes Land kann, glücklicherweise, den Begriff «Kochkunst» auffassen wie es ihm beliebt. Kultur, Klima und andere Verhältnisse, die so eng mit Kochkunst zusammenhängen, sind ja sogar in unserem kleinen Land verschieden, da fast von Ort zu Ort das kochkünstlerische Schaffen eine besondere Prägung aufweist.

Die einen legen die Betonung auf «Kochen», andere auf «Kunst».

Dessen ungeachtet ist es erfreulich zu sehen, wie – im Gegensatz zu Arbeiten holländischer Köche früherer Jahre –, wenn auch meist noch zaghaft, die neuzeitliche Anrichtweise, wie sie von den aufgeschlossenen deutschen, österreichischen und schweizerischen Berufsfreunden verstanden wird, sich durchzusetzen beginnt.

Die «Sockelkunst», Volières und andere Überbleibsel aus der Epoche vor 1914, an denen in einigen Ländern noch verbissen festgehalten wird, scheinen nun doch einer appetitlichen, sauberen und den Service erleichternden Anrichtweise zu weichen.

Jedenfalls wurden auch Arbeiten von Ausstellern – die zugegebenermassen aus dem vielseitigen Anschauungsmaterial der «Hospes» viel gelernt haben – mit Gold ausgezeichnet.

Unter den rund 20 ausländischen Einzelausstellern waren auch einige Schweizer. Sie haben – die bedeutenden Auslagen auf sich nehmend – Prächtiges geleistet. Sie verdienen Dank und Anerkennung.

Gesamthaft betrachtet, darf die HORECAF-Ausstellung als wohlgelungen bezeichnet werden. Wir gratulieren herzlich zu diesem Erfolg.

W. Wymann, Bern

ZAHLUNGSVERKEHR

SCHWEIZ

Einlösung von Reisekreditdokumenten im gebundenen Zahlungsverkehr mit Österreich

Angesichts der zutage getretenen Missbräuche bei der Einlösung von Reisekreditdokumenten durch Reisende aus Österreich erlässt die Schweizerische Verrechnungsstelle *mit Wirkung vom 13. Oktober 1955 an* folgende Weisungen an die ermächtigten Banken:

1. Staffelung der Auszahlungen. In den Kantonen *St. Gallen, Appenzell (Inner- und Ausser-Rhoden) und im Fürstentum Liechtenstein* dürfen Auszahlungen im gebundenen Zahlungsverkehr mit Österreich auf Grund von Reisekreditdokumenten nur unter Anwendung einer Staffelung vorgenommen werden. (Siehe untenstehende Tabelle)

2. Abweichungen von der Staffelung. Fällt der Auszahlungstag auf einen Sonn- oder Feiertag, so darf am Vortag ausbezahlt werden gegen den Passeintrag, z. B. «Samstag für Sonntag gültig». Wird die an einem Sonn- oder Feiertag fällige Rate erst am nächsten Tag eingelöst, so kann im Pass z. B. «Montag für Sonntag gültig» vermerkt werden. Für die Berechnung der Fälligkeit der nächsten Rate ist der Sonn- oder Feiertag massgebend.

Irgendwelche andere Abweichungen von der Staffelung dürfen nur erfolgen mit Bewilligung der Verrechnungsstelle, die solche Bewilligungen in dringenden Fällen telephonisch erteilen wird.

3. Aufenthaltsnachweis. Für die zweite und jede weitere Ratenzahlung hat der Begünstigte vorerst den ununterbrochenen Aufenthalt in der Schweiz seit der vorhergehenden Auszahlung nachzuweisen, sei es anhand einer Hotelrechnung oder einer Bestätigung des Hoteliers oder Logisgebers. Diese Belege behält die ermächtigte Bank bei ihren Akten.

4. Passeintragung. Vor jeder Auszahlung hat sich die ermächtigte Bank zu vergewissern, wann die letzte Auszahlung vorgenommen wurde. Die ausbezahlten Beträge sind in übersichtlicher Form in den Reisepass des Zahlungsempfängers einzutragen; Ort, Datum, Betrag der Auszahlung und die auszahlende Bank müssen daraus ersichtlich sein.

Bei Gesellschaftsreisen sind die auf den einzelnen Teilnehmer entfallenden Teilbeträge in dessen Reisepass einzutragen. Bei Kollektivreisen hat der Reiseführer die Pässe oder Reiseausweise aller Teilnehmer vorzulegen.

	Auszahlung pro Person		
Rate	*Erwachsene*	*Kinder*	*Auszahlungsdaten*
1.	Fr. 200.–	Fr. 100.–	anlässlich der 1. Vorweisung der Kreditdokumente
2.	Fr. 200.–	Fr. 100.–	frühestens am 3. Tag nach dem Tag der ersten Auszahlung
3.	Fr. 500.–	Fr. 300.–	frühestens am 5. Tag nach dem Tag der zweiten Auszahlung
4.	Fr. 600.–	Fr. 300.–	frühestens am 5. Tag nach dem Tag der dritten Auszahlung

Prämienermässigung bei der PAHO

Durch die ab 1. Januar 1952 erfolgte erhebliche Erhöhung der Arbeitslosenentschädigungen bedingt, mussten die Prämien aller Arbeitslosenkassen an das grössere Versicherungsrisiko angepasst werden. Auch die PAHO hatte sich diesen neuen Bundesvorschriften zu unterziehen.

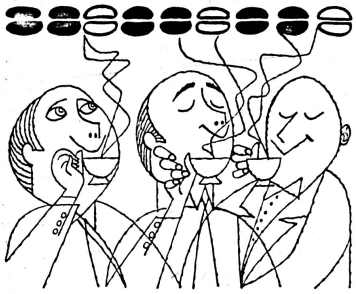
Nach einigen Jahren der Einführung besteht nun ein Überblick über die Auswirkungen in finanzieller Hinsicht des neuen Bundesgesetzes über die Arbeitslosenversicherung. Die Prüfung der Betriebsrechnung der PAHO hat ergeben, dass die Belastung mit Arbeitslosenentschädigungen in der untersten Prämienkategorie seit Jahren äusserst gering ist. Es rechtfertigt dies ein Entgegenkommen um so mehr, als mit dem Einnahmenüberschuss dieser Mitgliedergruppe schon längere Zeit die Defizite der höheren Versicherungsklassen ausgeglichen werden mussten.

Der Kassenvorstand hat daher, mit Zustimmung der Bundesbehörden, beschlossen, die Monatsprämie der Versicherungsklasse I (von bisher Fr. 2.50) mit Wirkung ab 1. Januar 1956 auf Fr. 1.50 herabzusetzen.

Mit dem neuen Prämiensatz von nur noch Fr. 1.50 hofft die Kasse, das Interesse für das berufseigene Versicherungswerk auch bei den vielen noch nirgends oder anderweitig versicherten Hotel- und Restaurantangestellten zu wecken.

Ein vermehrter Mitgliederzuwachs und der konjunkturbedingt zu erwartende Rückgang der Auszahlungen an Arbeitslosenentschädigungen sollten später die Prämienermässigung für weitere Versicherungsklassen ermöglichen.

Verwaltung der PAHO



zufriedene Gäste
und ein Drittel mehr Reingewinn
dank **Buisman's** *Kaffeezusatz*

Verlangen Sie unverbindlich Muster und Preisliste durch die Kaffee-Spezial-Firma Kolanda AG., Postfach Basel 10, Tel. (065) 23 18 36/37

Weniger Personalsorgen!

In einer elektrischen Grossküche, die frei von Staub, Russ und Asche ist, bleibt Ihr Personal gesund.

In einer Küche, die den Bedürfnissen des Betriebes angepasst ist, wird Ihr Personal nicht überbeansprucht.

In einer Küche, die richtig ausgewählte und richtig aufgestellte Therma-Apparate besitzt, benötigen Sie weniger Personal.

In einer Therma-Grossküche arbeitet Ihr Personal mit Elan und Freude.

Verlangen Sie eine unverbindliche Besprechung mit unserem Grossküchen-Fachmann.

Therma

Planung und Ausführung rationeller Grossküchen für Hotels, Spitäler, Anstalten, Restaurants und Kantinen.

Therma AG., Schwanden (Glarus)
Telephon (058) 7 14 41
Büros in Zürich, Bern, Lausanne und Genf

LIQUEURS ET GINS DE HOLLANDE

BOLS

TRIOMPHE DEPUIS 1575

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

Auf den Sommer:

Englisch lernen!

im Sprachkurs, 10. Jan. bis 12. April (Englisch Hauptfach, dazu Französisch auf Mittelstufe) oder im Frühjahrs-Englischkurs, 17. April bis 15. Juni 1956.

Ferner: Kurse für Küche und Service
je ab 4. Jan., 23. Febr., 19. April; je 7½ Wochen.
Prospekt sofort auf Verlangen.
Telephon (041) 2 55 51.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern
im Hotel «Montana»

Revue-Inserate haben Erfolg!

LUNELLA *in sechs Preislagen*

10 Jahre Garantie 10 ans de garantie

Polstermöbel & Matratzen Uster GmbH., Uster
Telephon (051) 96 94 74

Zu beziehen durch die Fachgeschäfte
En vente chez tous les marchands de meubles

Gewerbepolitik und Gewerbeförderung

Unter dem Vorsitz von Präsident *U. Meyer-Boller* (Zürich) befasste sich die ordentliche Herbstkonferenz der Präsidenten und Sekretäre der schweizerischen Berufsverbände und der kantonalen Gewerbeverbände mit zahlreichen Fragen der Gewerbepolitik und der Gewerbeförderung.

Die Konferenz nahm einen Bericht über die neue Lage entgegen, die sich nach der Behandlung des Entwurfes zu einem *Bundesgesetz über den Gesamtarbeitsvertrag und dessen Allgemeinverbindlichkeit* durch den Ständerat für das Gewerbe ergibt. Die Schweizerische Gewerbekammer wird im November diese Vorlage nochmals grundsätzlich besprechen.

Nach einer Orientierung über die von einer eidgenössischen Expertenkommission aufgestellten Richtlinien für die Ausarbeitung eines Bundesgesetzes über die *Invalidenversicherung* befasste sich die Präsidenten- und Sekretärenkonferenz einlässlich mit der Frage der Weiterfinanzierung der *Erwerbsersatzordnung* nach Ablauf der beitragsfreien Periode im Jahre 1959. Sie unterstützt nachhaltig die in der *Motion Scherrer* (Schaffhausen) enthaltene Forderung, wonach in Anbetracht der guten Finanzlage der AHV. die Finanzierung der Erwerbsersatzordnung bis 1968 durch jährliche Entnahmen aus dem AHV.-Fonds sichergestellt werden soll. Diese Forderung ist um so berechtigter, als seinerzeit der AHV. aus dem Fonds der Lohn- und Verdienstersatzordnung wesentliche Mittel zugeflossen sind, die nun sukzessive zurückerstattet werden sollen.

Bezüglich der Durchführung der *Steuerabbaumotionen* auf Bundesboden ist das Gewerbe der Auffassung, dass nur eine lineare Reduktion der Bundessteuern in Frage kommen kann, wobei unter allen Umständen auch die Luxussteuer berücksichtigt werden muss.

In einem aufschlussreichen Referat behandelte *F. Frei*, der Vorsteher des Lehrlingsamtes des Kantons Luzern, die Bedeutung der *Berufsberatung* für das Gewerbe. Es geht darum, durch eine noch engere Zusammenarbeit und durch ein gegenseitiges Vertrauensverhältnis die wertvollen Bemühungen der Berufsberatung bei der Orientierung des Nachwuchses zu unterstützen.

Aus dem Urheberrechtsdickicht

Der Schweizerische Verband der an der Nutzung von Urheberrechten interessierten Organisationen *(Dachverband der Urheberrechtsnutzer)* hielt am 17. Oktober 1955 in Zürich unter dem Vorsitz seines Präsidenten, Rechtsanwalt Dr. *Th. Kern* (Zollikon), seine ordentliche Delegiertenversammlung ab. Nach Abwicklung der statutarischen Geschäfte hörte die Versammlung einen Bericht über die *Teilrevision des Urheberrechtsgesetzes* und eine Orientierung über die Verwertung von Urheberrechten, insbesondere beim öffentlichen Fernsehempfang. Die Versammlung gab ihrer Entrüstung über die vom Eidgenössischen Justiz- und Polizeidepartement im Jahre 1950 erlassene, zum Teil offensichtlich *gesetzwidrige «Geschäftsordnung»* (Verwaltungsprozessordnung) für die «Eidg. Schiedskommission betreffend Verwertung von Urheberrechten» Ausdruck und beauftragte den Vorstand, an zuständiger Stelle eine *Revision* dieser Prozessordnung zu verlangen und sonst geeignete Schritte zu unternehmen.

Sodann referierten die Vertreter der internationalen und nationalen Schallplattenindustrie und der Schweizerischen Interpreten-Gesellschaft über die sich aus dem revidierten Schweizerischen Urheberrechtsgesetz ab 1. Januar 1956 ergebenden *neu* entstehenden Rechtsansprüche an der mit *Schallplatten* und andern *mechanischen Instrumenten* öffentlich aufgeführten Musik; ferner wurde die Versammlung orientiert über die nebstdem infolge der kürzlichen Gesetzesrevision auch noch neu entstehenden *Rechtsansprüche der Autoren an solchen mechanischen Musikaufführungen in Gaststätten, Hotels,* Lichtspieltheatern und andern Unterhaltungsstätten.

Schliesslich nahm die Versammlung einen Bericht entgegen über die Tagung des «Congrès des organisations internationales intéressées à la diffusion des œuvres de l'esprit» vom 1. bis 3. Juni 1955 in Luxemburg.

Schweizerisches Jugendskilager 1956

–sk. Unter dem Vorsitz von Aimé Rochat tagte soeben in Bern die Jugendskilager-Kommission des Schweizerischen Ski-Verbandes. Sie beriet insbesondere das Programm der nächsten schweizerischen Jugendskilager, welche vom 2. bis 8. Januar 1956 in der Lenk stattfinden werden, wo die rund 700 Teilnehmer wieder in den MSA.-Baracken des EMD. Unterkunft finden.

Der SSV. richtet die Einladung an Buben und Mädchen schweizerischer Nationalität der Jahrgänge 1941 und 1942, welche nicht schon an einem schweizerischen Jugendskilager teilgenommen haben. Über endgültige Zulassung entscheidet das Los. Die Anmeldungen sind *bis spätestens 4. November 1955* an das Zentralsekretariat des Schweiz. Ski-Verbandes, Schwanengasse 9, Bern, zu richten und haben zu enthalten: Name, Vorname und Geburtsjahr des Kindes, Wohnkanton, Wohnort und genaue Adresse; zudem den Beruf des Vaters. Der Brief muss von den Eltern unterschrieben sein und als Beilage eine Einschreibegebühr von Fr. 1.50 in Marken enthalten.

«Kein Teilnehmer bezahlt, kein Funktionär lässt sich bezahlen» ist Grundsatz der Schweiz. Jugendskilager des SSV. Jedes Schweizerkind kann sich deshalb anmelden, auch das allerärmste; denn ausser der Einschreibegebühr von Fr. 1.50 – die allerdings verfällt, auch wenn das Los über die Zulassung negativ entscheidet – erwachsen dem «Juskila-Kind» *keine Kosten.* Es sollen in der Lenk Kinder aus allen Teilen des Landes und aus allen Schichten der Bevölkerung zusammenkommen, um in bescheidenen Verhältnissen, aber in froher Atmosphäre eine Woche Skiferien zu verbringen.

Vermögliche Eltern, welche für die Ferien ihres Kindes bezahlen können, werden bestimmt nicht von der Freigebigkeit anderer profitieren wollen. Der SSV. konnte immer wieder mit Genugtuung die Erfahrung machen, dass in solchen Fällen das Schweiz. Jugendskilager gleichzeitig mit einem Beitrag bedacht wird. Aus allen Teilen des Landes rekrutieren sich auch die vielen Paten und Patinnen, welche mit ihren Spenden die Träger dieser nationalen Jugendskilager sind.

AUS DER HOTELLERIE

Hotel Schweizerhof in Basel erneuert

Wer im Frühsommer dieses Jahres je am Centralbahnplatz vorbeigekommen war, dem konnte es nicht entgangen sein, dass sich das seit 60 Jahren im Besitz der Familie Goetzinger befindliche Hotel Schweizerhof in einer entscheidenden Umbauetappe befand. Hoteleingang und die dem Speisesaal vorgelagerte Terrasse erfuhren durchgreifende Umgestaltung, und im Innern – das konnte man von der Strasse aus nur erahnen – wurde grundlegend Neues geschaffen. In der Tat: vor der Hotelhalle entstand eine Vorhalle, und der Gast gelangt über eine Stufe in die eigentliche Hotelhalle, die geräumiger als bisher erscheint. Abseits des Gästestromes liegt links das Lesezimmer, während man rechts zur Bar und durch einen Verbindungskorridor zum *Restaurant* und *Saal* mit den Toiletteneinrichtungen gelangt. Bar und Restaurant aber sind nunmehr direkt vom Trottoir durch eine besondere Treppe erreichbar, und im Sommer bei milder Witterung kann der Gast sich auf der Barterrasse oder auf der grossen Restaurantterrasse aufhalten, die nunmehr recht einladend gestaltet ist und, wie die Erfahrungen während des vergangenen Sommers zeigen, auch gerne von Gästen benützt wird. So hat nun das Hotel Schweizerhof einen entscheidenden Schritt von einem Nur-Hotel zu einem solchen mit *städtischem Restaurationsbetrieb* gemacht, und es darf jetzt schon als feststehend betrachtet werden, dass sich ihm dadurch neue Geschäftsmöglichkeiten eröffnen, die sich betriebswirtschaftlich sehr günstig auswirken dürften.

Eine Anzahl geladener Gäste und die Presse hatten kürzlich Gelegenheit, die neuen Parterreräumlichkeiten des Hotels Schweizerhof zu besichtigen. Beim Empfang konnte Herr *Peter Goetzinger* darauf hinweisen, dass mit dieser Erneuerung die Familie Goetzinger auch ein Jubiläum feiern kann: das des 60jährigen Besitzes des Hauses. Auch in den Kriegs- und Krisenzeiten haben Grossvater und Vater Goetzinger mutig durchgehalten. Wenn immer es die Verhältnisse erlaubten, war die Familie auf guten Unterhalt und sukzessive Erneuerung der Einrichtungen bedacht, so dass der Schweizerhof Basel sich stets des Rufes eines gut und umsichtig geleiteten Hauses erfreute. Dank dieser Führung nach bewährter Schweizer Hoteltradition wurde der Grundstein gelegt für die heutige Erneuerung, deren Planung in den Händen von Herrn Architekt *Max Sütterlin* (Zürich) lag. Dieser verfehlte nicht, der Bauherrschaft für das grosse Verständnis, das sie den baulichen Erfordernissen gegenüber bewiesen hat, zu danken; er dankte aber auch dem Baumeister, Herrn *Rietmann,* der es seinerseits nicht unterliess, in seinem und im Namen der Handwerker und Arbeiter, die beim Umbau mitgeholfen haben, der verständnisvollen Bauherrschaft ein Kränzlein zu winden.

Der Präsident des Basler Hotelier-Vereins, Herr *A. Kienberger,* beglückwünschte sodann die dritte Generation der Hotelierfamilie Goetzinger zu dem wohlgelungenen, schönen Umbau und zu der gediegenen Ausgestaltung der Räume. Wenn Freiheit und Freizügigkeit im internationalen Reiseverkehr erhalten bleiben, wird sich ihre Initiative vollauf lohnen. Herr Kienberger zollte sodann der *Mutter Goetzinger* ein verdientes Lob für ihren steten und unermüdlichen Einsatz auch im Detail und gab seiner Freude darüber Ausdruck, dass die dritte Generation tapfer in die Fussstapfen ihres Vaters getreten sei.

Herr Regierungsrat Dr. *Peter* anerkannte die grossen Schwierigkeiten, mit denen besonders auch die Basler Hotellerie während des letzten Krieges zu kämpfen hatte, weshalb es um so erfreulicher sei, dass sie aus eigener Kraft viel Neues geschaffen und damit zur Hebung der Gastlichkeit Basels beigetragen habe. Regierung und Industrie haben ein Interesse an einer leistungsfähigen Hotellerie. – Auch der Präsident des Basler Verkehrsvereins, Herr *N. C. G. Bischoff,* dankte der Hotellerie für das, was sie bisher aus eigener Kraft geleistet hat.

Am Rande sei noch vermerkt, dass sich die Gäste an einem exquisiten kalten Buffet, vom langjährigen Küchenchef *Inglin* meisterhaft aufgebaut, ausgiebig erlabten und damit auch der kulinarischen Leistungsfähigkeit des Hauses ihre Reverenz erwiesen.

Hotel Victoria-National in Basel wird grosszügig umgebaut

An der letzten Sitzung des Genossenschaftsrates des Allgemeinen Consumvereins beider Basel (ACV.) unterbreiteten Direktion und Verwaltungsrat eingehend Bericht über die *Renovation, den Um- und Neubau des Hotels Victoria-National* an der Centralbahnstrasse und Heumattstrasse. Die Liegenschaften sind bekanntlich vom ACV. im Februar dieses Jahres zum Preise von 2,1 Millionen Franken erworben worden, in der Ab-

M. R. Mojonnet, chevalier du mérite touristique

Monsieur *Robert Mojonnet,* propriétaire de l'Hôtel Bon Accueil à Montreux, vient d'être nommé *chevalier du mérite touristique* par le gouvernement français. Les insignes de sa distinction lui ont été remises à la fin de la semaine dernière par Michel Blot, consul général de France à Lausanne.

Cette nomination est la récompense bien méritée d'une vie consacrée au tourisme et à l'hôtellerie. Point n'est besoin de rappeler ici les mérites de M. Mojonnet qui préside, avec la compétence que l'on sait, aux destinées de notre Ecole hôtelière, qui fut de 1940 à 1946, membre du Comité central de la SSH. – où ses avis étaient fort appréciés et que l'on voit avec plaisir assister encore aux séances pour exposer tout ce qui touche à notre Ecole. Il présida pendant de longues années la Société des hôteliers de Montreux.

Nous nous joignons à tous les amis de M. R. Mojonnet pour féliciter chaleureusement le nouveau chevalier du mérite touristique pour la distinction dont il vient d'être l'objet.

Wir importieren in Flaschen
eine Auswahl feinster Original-Abfüllungen Morin Père & Fils, Nuits-Saint-Georges.

Vins de Hospices de Beaune
Verschiedene Qualitäten und verschiedene Jahrgänge.

Côte de Beaune
Auserlesene Qualitäten und Jahrgänge.

Côte de Nuits
Feinste Qualitäten und beste Jahrgänge.

Alte Jahrgänge
Aus den schönsten Reblagen des Burgunds.

Magnum-Doppelflasche
Qualitäten aus den Jahrgängen 1934 bis 1947.

Vins Tastevinés
Namen wie Vosne Romanée, Nuits-Cailles und Clos Vougeot Château de la Tour 1949 bis 1952.

Verlangen Sie unsere wirklich günstigen Preise; wir unterbreiten Ihnen gerne detaillierte Offerte über Sorten und Jahrgänge.

Leo Wunderle AG., Weinhandlung
Luzern: Zürichstr. 27/29
Tel. (041) 2 88 33
Zürich: Bleicherweg 10
Tel. (051) 27 85 66

Un peu de moutarde
fait ressortir toute la saveur
Colman's Mustard

Les crèmes et sauces à entremets
par exemple à la vanille, au chocolat, au praliné et au café, préparées avec ou sans œufs, mais en se servant de
Poudre pour crème DAWA
sont délicieuses. Les sauces de ce genre se maintiennent plusieurs heures au bain-marie sans tourner.
La poudre pour crème DAWA
à la vanille, au caramel, au chocolat et neutre
est de qualité excellente, de prix avantageux et peut être commandée directement à la maison
DR A. WANDER S.A., BERNE
Téléphone (031) 5 50 21

Kein anderer Tomaten-Ketchup ist so gut wie HEINZ
HEINZ TOMATO KETCHUP
HEINZ WORCESTERSHIRE SAUCE
Von HEINZ auch die feine Worcester Sauce
Unerreichte Qualitäts-Produkte
Vertrieb für die Schweiz
JEAN HAECKY IMPORTATION S.A. BASEL

Modernes Restaurant
an der italienischen Riviera
zu verkaufen
Anfragen bei Banca Galleani, Alassio, oder Telephon Zürich (051) 330182.

REVUE-INSERATE
halten Kontakt mit der Hotellerie!

ENGLAND
Verbinden Sie das Englischlernen mit Ferien am Meer
In der hotelmässig ausgestatteten, bestens empfohlenen
STRATHSIDE PRIVATE SCHOOL
Eastern Esplanade, Cliftonville, Kent
Neue Kurse beginnen: 7. Jan., 31. März u. 22. September 1956 à £ 72 alles inkl. Ausführliche Prospekte durch Generalsekretariat Niederhofenrain 29, Zürich 8.

Gesucht Generalvertretung Grossküchen
Französischer Industrieller, seit 50 Jahren in der Herstellung von erstklassigem Zubehör für Grossküchen spezialisiert, sucht Generalvertretung (Gesellschaft oder Einzelperson) für die Schweiz. — Offerten an: Ullberg, 4, rue du Musée, Neuchâtel.

Melitta
Nicht zu rasch, nicht zu langsam.
Der Kaffee gewinnt ein vollblumiges Aroma, wenn Sie ihn in der richtig bemessenen Zeit filtrieren, wie das durch die Beschaffenheit der Melitta-Filterpapiere für Ihre Maschine gewährleistet ist.
MELITTA AG. ZÜRICH 1/24, TEL. 051/34 47 77

Apéritif à la gentiane
SUZE
l'ami du connaisseur

sicht, in den Parterreräumlichkeiten einen Selbstbedienungsladen einzurichten und das Haus als *Hotel Garni weiterzuführen*. Vor die Entscheidung gestellt, ob lediglich eine auf das Notwendigste beschränkte Renovation oder ein Umbau mit durchgreifender Modernisierung ins Auge zu fassen sei, entschloss sich der Genossenschaftsrat für die zweite Lösung. Nach den vorliegenden Plänen des Architekturbüros Bräuning & Dürig stellt sich der *Kostenvoranschlag auf rund 3 Millionen Franken*. Diese Investition erweist sich als notwendig, weil nach den Ausführungen von ACV.-Direktor Matter sich das Gebäude in einem schlechten Zustand befindet. Vor allem die sanitären Einrichtungen bedürfen einer durchgreifenden Erneuerung. Die hohen Erneuerungskosten seien aber zu verantworten, zumal man versuche, das Maximum aus den vorhandenen Liegenschaften herauszuholen. Der Genossenschaftsrat genehmigte ohne Opposition Projekt und Kredit für die Erneuerung des Hotels.

In den Kreisen der Basler Hotellerie sieht man es nicht ungern, dass sich der ACV. inskünftig als Hotelier betätigen wird, zumal das Haus Mitglied des SHV. bleibt. Vor allem begrüsst man, dass ohne wesentliche Bettenvermehrung am Zentralbahnplatz wieder ein veraltetes Hotel in ein neuzeitlichen Ansprüchen genügendes Haus umgewandelt wird, was dem Ansehen der Basler Hotellerie als Ganzem nur förderlich sein kann.

VERANSTALTUNGEN

Intern. Kongress für Sozialtourismus

Auf Einladung des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes fand unter dem Vorsitz seines Präsidenten, Regierungspräsident *Dr. M. Gafner*, Bern, in Lausanne eine Aussprache mit Vertretern von interessierten schweizerischen Behörden, Arbeitnehmer- und Arbeitgeberverbänden sowie Organisationen und Institutionen des Verkehrs und des Tourismus über die Veranstaltung eines Internationalen Kongresses für Sozialtourismus statt. Ein derartiger Kongress wurde angesichts der grossen Tragweite des Sozialtourismus und der damit verbundenen ebenso mannigfachen wie bedeutsamen Probleme als nützlich und begrüssenswert erachtet. Er wird mit starker internationaler Beteiligung *unter Führung des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes vom 28. Mai bis 1. Juni 1956 in Bern* zur Durchführung gelangen. In seinen verschiedenen Sektionen sollen die für den Sozialtourismus massgebenden Fragen erörtert werden, die sich auf dem Gebiete der Ferienregelung, der Reise- und Ferienfinanzierung, des Transport- und Beherbergungswesens, der Reiseorganisation und der Ferienberatung sowie der Werbung ergeben. Der praktischen Veranschaulichung dienen Besichtigungen und Exkursionen. Das Kongresspräsidium wurde Regierungspräsident Dr. M. Gafner übertragen, die Leitung des Generalsekretariates des Kongresses *Prof. Dr. W. Hunziker*.

Culinarisch-Gastronomisches Kollegium Basel

Das Kollegium eröffnet am 8. November das Jahresprogramm 1955/56 mit einer berndeutschen Mundart-Vorlesung des Dichters und Dramatikers *Emil Balmer*, der sich als Mitbegründer des Heimatschutztheaters und durch ein reiches literarisches Schaffen einen Namen gemacht hat. 1948 wurde ihm der Preis der schweizerischen Schillerstiftung zuteil. Die Persönlichkeit Balmers verspricht eine genussreiche Stunde im Kreise von Berufskollegen und -freunden. Dem Abend ist eine starke Beteiligung zu wünschen.

Nach Schluss der Vorlesung winkt den Teilnehmern ein Genuss anderer Art, nämlich ein *Gastmahl*, das der neue Restaurateur des Zolli-Restaurants, Herr *Max Bölle*, mit aller Kunst zubereiten und servieren lassen wird. Eine fröhliche Tanzstunde wird den Abend beschliessen.

Die vielversprechende Veranstaltung findet am *8. November, 19 Uhr*, im Gartensaal des *Restaurants Zoologischer Garten* statt.

283 000 visiteurs à l'OLMA

L'exposition agricole OLMA 1955 a fermé ses portes dimanche soir. Le nombre des visiteurs a été de 283 000. L'OLMA 1956 aura lieu du 11 au 21 octobre.

Wiens Opern-Festival – und der Hotelbettenengpass

Aus *Wien* wird uns geschrieben:

Bei der Eröffnung der Innsbrucker Herbstmesse erklärte der österreichische Handelsminister *Dr. Illig*, dass das Jahr 1955 mit einem *Deviseneingang* in der Höhe von 2,6 Milliarden Schilling abgeschlossen werden dürfte (1954 betrug er 2 Milliarden). Bis 31. August 1955 sei bereits ein Devisenerträgnis des Ausländerreiseverkehrs von 1913 Millionen Schilling erzielt worden; ein beträchtlicher Eingang würde sich aber noch im Monat November in diesem Sektor ergeben, anlässlich der feierlichen Wiedereröffnung der innen vollkommen neuausgebauten grossen Oper an der Wiener Ringstrasse.

Gleichzeitig aber zerbrechen sich die massgeblichen Stellen den Kopf, wo und wie man die vielen Fremden, die schon seit geraumer Zeit Eintrittskarten für diese grossaufgezogenen Festvorstellungen gebucht haben, angemessen unterbringen soll. Wenn sich auch nach dem Abzug der Russen – man darf sagen: wider Erwarten – herausgestellt hatte, dass die von ihnen zehn Jahre hindurch besetzt gehaltenen vornehmsten Wiener Hotels, das «Imperial» und das «Grand Hotel», wenig Schaden gelitten haben und bereits nach einigen Monaten, nach Beendigung der wichtigsten Instandsetzungsarbeiten, wieder für den Fremdenverkehr bereitstehen werden, herrscht dennoch zurzeit eine ausgesprochene *Bettennot*. «Es ist längst peinlichst deutlich geworden, wie wenig die Unterbringungsmöglichkeiten dem Fremdenstrom genügen», schreibt eine grosse Wiener Tageszeitung. Man wird sich genötigt sehen, die hochwillkommenen Gäste auch ausserhalb Wiens unterzubringen – aber in der näheren und weniger näheren Umgebung fehlen Grosshotels, wenn man vom immerhin zwei Schnellzugsstunden entfernt gelegenen Semmeringgebiet absieht. Denn gerade die Bundesländer Niederösterreich und Burgenland haben während der Besetzungszeit eine höchst bescheidene Rolle im Fremdenverkehr gespielt; während beispielsweise das Land Salzburg in diesem Jahre um 200 % mehr Ausländerübernachtungen verzeichnen konnte, war in Niederösterreich, an dessen Haupteinfallstor, der Ennsbrücke, die Sowjettruppen Kontrollen durchführten, und in dessen Herzen bekanntlich Wien liegt, gegenüber 1938 die Frequenz um 89 % gesunken.

Überhaupt steht Österreichs Fremdenverkehrswirtschaft jetzt an einem *Wendepunkt*. Gab es im Jahre 1937 noch 364 817 Fremdenbetten (inklusive der Privatquartiere), so konnte man 1955 nur noch 308 890 zählen. 1937 standen 13 320 Hotels, Gasthöfe, Pensionen und Sanatorien zur Verfügung, nach der letzten Erhebung in diesem Jahre waren es nur noch 11 057, von denen 536, also etwa jeder 20. Betrieb, von den Besetzungsmächten in Anspruch genommen war. Es ist somit ohne weiteres erkennbar, dass «das Schlusslicht am letzten russischen Militärtransport, der nach dem Osten rollte, zugleich das *Startlicht für eine neue Fremdenverkehrspolitik* in Österreich werden muss», also eine sorgsame Abwägung der Bedürfnisse der Hotellerie in der so lange brachgelegenen Ostzone – sie werden auf mindestens 400 Millionen Schillinge veranschlagt – vorzunehmen ist. Man muss sich bloss vor Augen halten, dass z. B. das Land Tirol über 2026 Hotels verfügt, die Großstadt Wien, die ehemalige Residenz der Donaumonarchie, die «Kaiserstadt», jedoch nur über 246, auf welche Ziffer sehr wenige Grosshotels entfallen. Es ist demnach für letztere von grösster Bedeutung, dass diese Grosshotels an der Ringstrasse wieder ihrer wahren Bestimmung zugeführt, wieder «österreichisch» werden.

Das «Grand Hotel», das «Imperial» und das «Bristol» wurden es wohl in *dem* Augenblick, in dem die fremden Flaggen eingeholt waren, aber die Wiederinbetriebsetzung kann erst nach Monaten erfolgen. Für das «Grand Hotel» wird, wie errechnet wurde, eine Frist von neun Monaten nötig sein. Wenn sich auch die Räume erfreulicherweise in einem relativ guten Zustand befinden, entsprechen sie nicht mehr den Ansprüchen, die heute ein internationales Publikum bezüglich modernen Hotelkomforts stellt. Die 350 Zimmer mit ihren 525 Betten müssen sehr gründlich überholt werden, nicht weniger die Repräsentationsräume, an deren Wänden man übrigens noch die Stellen erkennen kann, wo 10 Jahre hindurch die Propagandaspruchbänder und die Porträts – riesigen Ausmasses – der obersten Machthaber Platz gefunden hatten.

Um den derzeitigen Bettenengpass einigermassen zu überwinden, haben sich 26 führende niederösterreichische Hotels bereit erklärt, im November ihre verfügbaren Zimmer in erster Linie an Besucher des Opern-Festivals zu vermieten. Auf diese Weise konnten immerhin 1000 zusätzliche Betten gewonnen werden. Besucher, die über keinen eigenen Wagen verfügen, werden in modernen Autobussen zu den Vorstellungen nach Wien gebracht und am gleichen Abend wieder zurückbefördert werden. Gegebenenfalls wird man auch noch die Hotels der Landeshauptstadt Oberösterreichs, Linz, heranziehen und mittels Schnelltriebwagen eine besondere, den Anfangszeiten der Festaufführungen gerecht werdende Verbindung mit Wien herstellen.

P. W. S.

SCHWEIZER HOTELFÜHRER 1956/57

Meldefrist für Korrekturen:

31. Oktober 1955

Die Sektionspräsidenten erhielten kürzlich ein Zirkular mit der Bitte um Meldung der Korrekturen bis 31. Oktober. Sektionsmitglieder teilen ihre Änderungswünsche der zuständigen Sektion mit, währenddem Einzelmitglieder sie direkt an das Zentralbüro des SHV. melden wollen.

Nach Beschluss des Zentralvorstandes sollen die Preise grundsätzlich nicht erhöht werden, ausgenommen in denjenigen Fällen, wo sich eine Preisanpassung an neue Verhältnisse infolge Komfortverbesserung rechtfertigt oder wo die in der Preisordnung vorgesehenen Plafondpreise noch nicht ausgenützt wurden.

Ein Firmen-Jubiläum

Die Firma *Hans Fäh, Glashalle, Rapperswil* und *Zürich*, lud anlässlich ihres 80jährigen Bestehens ihr Personal zu einem Ausflug nach St. Gallen an die Olma ein. Von dort fuhr die 50 Personen zählende Gesellschaft ins Toggenburg, wo besinnlicher Rückblick und fröhliche Unterhaltung die Verbundenheit vertieften.

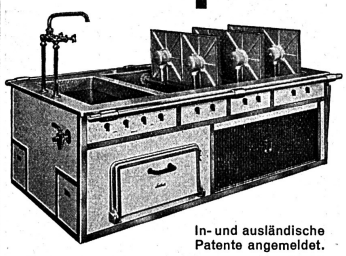
Das Unternehmen wurde 1875 vom Vater des jetzigen Inhabers gegründet und zur Blüte gebracht. 1921 übernahm es sein Sohn, dem es gelang, ihm seine heutige Bedeutung zu geben.

Die Glashalle liefert Porzellan, Glas, Bestecke und Küchenartikel an Hotels der ganzen Schweiz.

Der Kundschaft stehen neben dem Reisedienst zur Verfügung das soeben vergrösserte Geschäft in Rapperswil und das Zweiggeschäft an der Schifflände 32 in Zürich 1, das Herr Fäh vor zwei Jahren von der Firma Th. Meyer-Buck Sohn & Co. kaufte und neu ausbaute.

Der neue elektrische
Locher
Kipp-Plattenherd
setzt sich überall durch, wo bessere Leistungen, grösste Sauberkeit und höchste Betriebssicherheit verlangt werden.

Aus vielen, einige besonders interessante Referenzen:
Zürich: Stadtspital Wald; Zürich: Bahnhofbuffet HB, 2. Kl. Kloten: Flughafen-Rest. (2 Herde) Schaffhausen: Kantonsspital (2 Herde) Vevey: Nestlé S.A., Réfectoire Grandvaux: Nouveau Restaurant du Monde Konolfingen: Hotel und Buffet Bahnhof Lagos / Nigeria (Westafrika): Hotel «The Mainland».



In- und ausländische Patente angemeldet.

OSKAR LOCHER
Elektr. Heizungen, Baurstrasse 14
Telephon (051) 34 54 58
Zürich 8
Locher

Anlässlich des Hinschiedes unseres lieben

Martin L. Kohler

durften wir ein so reiches Mass herzlicher Anteilnahme entgegennehmen, dass ich für mich und meine Kinder wie auch für alle andern Angehörigen sowie für die Firma L. M. Kohler nur meine tiefempfundene Dankbarkeit ausdrücken kann.

Frau Germaine Kohler

Diät-Kochkurs
26. Nov. bis 3. Dez. (8 Kurstage)
Kursleiter: Paul Leuenberger. – Spezialprospekt Diätkurs verlangen, Telephon (041) 2 55 51.
Schweizerische Hotelfachschule Luzern

Hotel Metropole au Lac, Locarno
Infolge Abbruch des Gebäudes, gegen Barzahlung
sämtliches Inventar
günstig zu verkaufen
Käufer, die sich für das ganze Inventar in Block interessieren, werden bevorzugt. – Offerten erbeten an: Max Schrämli, Hôtel Metropole au Lac, Locarno (Tel. 093/7 38 24).

Hotel oder grosses Ferienheim
mit 150–400 Betten für ausländische, gutgeführte Ferienkolonien zu mieten gesucht. Voraussichtliche Belegung von Anfang Juli bis Ende August 1956. Bei Konvenienz mehrjähriger Vertrag möglich. Eilofferten an H. Heuberger, Postfach 29, Sarnen (Obwalden).

OROBISCHE VORALPEN (Italien), VALSASSINA, 1700 m ü. M.
Ganz komfortabel eingerichtetes
HOTEL
neuzeitlicher Bau mit 30 Zimmern, ganzes Jahr geöffnet, prima Frequenz, in vorzüglichem Skigebiet, zu verkaufen. Günstige Gelegenheit! Auskünfte erteilt: Rag. ZECCA, Via Cavour 11, Lecco (Italia).

Zu kaufen gesucht
gebrauchte, aber gut erhaltene, einspännige
Schlitten-kutsche
4- oder 6plätzig. Offerten sind zu richten unter Chiffre S K 2680 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre
Vaisselle de table
décor petites roses suivi par Langenthal(assiettes plates et creuses, dessert et tasses)
4 plats gratin et
4 louches, le tout argenté.
3 couvertures de laine
état de neuf.
Offres sous chiffre V. S. 2701 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Argentyl
für Ihr Silber bewährt und unerreicht

Auch Ihr Personal schätzt ARGENTYL, arbeitet freudiger und leistet deshalb mehr
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
Der Kauf von Argentyl sichert Ihnen die Vorteile unseres Kundendienstes

Zu verkaufen
Aus gutem Hause: echten
Sparta-Läufer
1,20×4,80 m zu 350 Fr. Tel. (051) 339185, Zürich.

Altershalber zu verkaufen
Fremden-Privatpension
(gut bürgerlich) an 1. Kur- und Badeort an bester Lage. 11–14 Zimmer. Im Parterre 5 Läden. Alles zinssichere Mieter. An seriöse, kath., kapitalkräftige Käufer. Offerten unter Chiffre C 17163 Z an Publicitas Zürich 1.

Schlüssel-birnen
mit sep. Anhänge-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend numeriert. Anfragen und bemusterte Offerten verlangen.
E. Schwägler, Zürich
Gummiwaren – Seefeldstr. 4

MITGLIEDER!
Berücksichtigt bei Euern Einkäufen stets die Inserenten der Hotel-Revue

Hotelierpaar, in allen Sparten versiert, mit wertvollen Beziehungen zur in- und ausländischen Kundschaft, sucht
Direktion, Pacht oder Kauf
eines Hotels bis ca. 100 Betten (auch Hotel garni).
Offarten unter Chiffre D P 2524 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen
in der Stadt Zürich, an sehr guter Lage, neuzeitlich erstelltes, schönes
Restaurant
mit ca. 80 Sitzplätzen und 10 Wohnungen. Ernsthafte Interessenten, welche eine Anzahlung von ca. 240000 Franken leisten können, erhalten nähere Angaben durch Telephon (051) 46 97 28 oder unter Chiffre R T 2499 an die Hotel-Revue, Basel 2.

CHAMPAGNE BOLLINGER CHAMPAGNE
Extra Quality
BRUT
Renaudin Bollinger & Cie
Ay Champagne
FRANCE
Agents et dépositaires pour la Suisse RENAUD S.A., BALE

AM GENFERSEE
Hotel-Pension
in allerschönster Lage direkt am See, Nähe Bahnhof und Schiffsstation, aus langjährig. Besitz zu verkaufen. – Geeignet für Terrassen-Restaurant.
Für dieses und weitere Objekte schriftliche oder mündliche Anfragen an
HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH
P. Hartmann - Seldengasse 20
Zürich 1 - Tel. (051) 23 63 64

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotelier-Vereins

Ihr Nelkenlieferant

offeriert Ihnen **Ia. ital.**

per Dutzend Fr. 3.—, per hundert Fr. 24.–, Sendungen ab Fr. 15.– Porto, Verpackung frei.

Blumen-Kummer, Baden

Tel. (056) 2 76 71

Alleinportier und Obersaaltochter oder Rest.-Tochter

beide sprachenkundig, mit besten Referenzen, **suchen Winterengagement.** Offerten unter Chiffre A O 2628 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche per sofort Stelle als

Alleinportier oder Kellner

für Saal oder Restaurant in gutes Passantenhotel.
A. Ackermann, bei Familie Mosimann, **Knonau** (ZH).

Bestausgewiesener, sprachgewandter

Chef de rang

sucht Saison- oder Jahresstelle. Nur Erstklasshaus.

Offerten unter Chiffre C R 2705 an die Hotel-Revue, Basel 2.

34jähriger, durchaus selbständiger

Patissier-Koch

mit soliden Grundlagen und guter Praxis, sucht Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsangaben an M. Wick, Konditorei Stenz, **Muri** (Aargau).

Jüngling

20 Jahre alt, mit Handelsschul-Abschlussdiplom, wünscht sich dem Hotelfach zuzuwenden und

sucht

zu diesem Zwecke

passende Stelle

in Hotel mit Jahresbetrieb. Offerten unter Chiffre J S 2709 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche geeignete Stelle

für Wintersaison. Ausgebildet im **Service, Büro, Bar** und absolvierter **Kochkurs,** deutsche, französische, englische und italienische Sprachkenntnisse. Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre S G 2706 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel-Café-Restaurant

A proximité de Lausanne, dans situation exceptionnelle, Restauration très renommée et de 1ère classe. Ch. d'aff. prouvé: 300000 fr. Prix de vente avec immeuble: 398000 fr.

Café avec immeuble

Au centre de jolie ville du Littoral Léman. Location de beaux magasins, ainsi que 6 appartements. Ch. d'aff. café: 80000 fr. Prix de vente: 339000 fr. S. A. Pas de droits de mutation. — Affaire intéressante.

Grand choix d'hôtels, cafés, restaurants avec bar et dancing en portefeuille. Affaires intéressantes et sérieuses.

Agence Immobilière & Commerciale Duboux

Violette 2 – Lausanne
Tél. 24 07 46

Modernes flottes **Duo** evt **Trio** f. Tanz, Konzert, Anlässe

frei für Wintersaison. Beste Referenzen. — Musikverlag «LYSOR», via Marconi 3, **Lugano.** Telephon (091) 23718.

Servier-tochter

sucht Wintersaisonstelle in gutes Restaurant. Lisbeth Gehrig, Luzernerstr. 47, **Littau.**

Tüchtige, sprachenkundige

Restaurations-tochter

sucht Stelle.
Lotte Portmann, **Rifferswil** a.A.

Junger

Konditor

mit Kochkenntnissen

sucht Jahres- od. Saisonstelle

auf Ende November.

Offerten an Küchenchef Kpl. Peter Kurz, Pzaw. RS 210, ill. Kp., **Feldpost.**

Maître d'hôtel
Chef de service

sprachenkundig, Auslandpraxis, **für Winter noch frei.** (Auch Ausland.)
Tel. (051) 233211.

Junge, im Speiseservice bewanderte

Serviertochter sucht Stelle

in gutgehenden grösseren Stadtbetrieb. Eintritt 1. Nov. Zeugnisse sowie Fähigkeitsausweis stehen zur Verfügung. Offerten sind zu richten an Frl. M. Annen, Hinterdorf, **Arth a. See** (Schwyz).

Chef de service

jung, fachtüchtig, mit guten Bürokenntnissen, möchte sich vervollkommnen als

Aide-Directrice-Stütze des Patrons oder Büro- und Serviceaufsicht

Offerten unter Chiffre A D 2702 an die Hotel-Revue, Basel 2.

21jähriger **Gasthausbesitzerssohn sucht Stelle** als

Commis de cuisine

oder irgendeine Stelle ab Dezember. Besitzt Talent und gute Präsenz. Spricht etwas Franz. Für Vertrag und Einreisebewilligung müsste gesorgt werden. Offerten sind erbeten an Saltarelli Gioschino, des Domenico, **S. Pietro Avellana** (Campobasso), Italien.

Lingère-Büglerin

mit guten Referenzen, **sucht Stelle für die Wintersaison.** Elena Noja, Parkhotel, **Locarno.**

Stagiaire

Hollandais, fils d'hôtelier, ayant déjà 1 an pratique, français, anglais, connaissances allemand, **cherche place** pour service de table dans hôtel moyenne importance en Suisse romande. Ecrire: Dalimier, **Le Mont** sur Lausanne.

Suisse, 25 ans de métier, parlant 4 langues, **cherche**

direction d'hôtel

ou poste similaire, éventuellement association ou commanditaire actif. Références à disposition. Faire offres sous chiffre P 7813 Yv à Publicitas **Yverdon.**

20jähriger, zuverlässiger Jüngling **sucht Stelle** als

Hilfs-koch

in gutgehenden Betrieb. Berner Oberland bevorzugt (Militärküchenchef). Offerten unter Chiffre K 6283 T an Publicitas **Thun.**

Jeune française ayant suivit cours Ecole hôtelière à Lausanne **cherche place** de

stagiaire

bureau-réception-service ou aide-directrice

en Suisse romande, de préférence à Lausanne. Ecrire sous chiffre P N 19348 L à Publicitas **Lausanne.**

Koch sucht

für kommende Wintersaison **Stelle** als

Commis Saucier oder Commis Gardemanger

Offerten erbeten unter Chiff C S 2688 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge **Tochter,** mit guten Umgangsformen, beherrscht die englische und französische Sprache in Wort und Schrift (Stenographie) sowie Daktilo und Buchhaltung, **sucht Stelle** als

Mithilfe in Sekretariat, Praktikantin

in Erstklass-Hotel für die Wintersaison. Offerten an E. Meier, Reise-Unternehmung, **Zürich 11/46.**

Tüchtiger

Chefkoch-Alleinkoch

sucht Stelle für sofort.

Platz Zürich. Gute Referenzen vorhanden. Für Rest.-Betrieb geeignet. Offerten unter Chiffre T A 2648 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Musical-Duo

Klavier – Schlagzeug – Gesang (Tenor)

Klassische Musik – Operetten – Schlagermelodien – Jazz,

empfiehlt sich

ab 1. Dezember 1955, auch für Wintersaison. In Frage kommen nur erstklassige Etablissements. Offerten unter Chiffre 2697 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Mann, 24jähr., mit abgeschlossenem Diplom der Hotelfachschule Lausanne, **sucht Stelle** als

Aide-Receptionair

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre RE 2708 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef-Souschef

Deutscher, 47 Jahre alt, flotter Arbeiter, guter Kalkulator; Frau, 24 Jahre alt

Köchin-Kaltmädchen

suchen Stellung für Wintersaison.
Offerten unter Chiffre K S 2711 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche für meinen 16jährigen Sohn eine

Kochlehrstelle

in der deutschen Schweiz, auf Frühjahr 1956. Es wird auf einen gepflegten Betrieb reflektiert. Offerten sind erbeten an E. Gessler, Hotel City, **Neuchâtel.**

Junger Mann

mit 2jähriger Kellnerlehre sowie Hotelfachschule in Lausanne, deutsch, französisch, englisch, italienisch und etwas spanisch sprechend, **sucht Stelle** als

Sekretär-Praktikant oder Aide-Patron

Offerten an Jean Scherrer, Sporthotel Clavadel, **Davos,** Tel. (083) 36051.

Junge Sekretärin

Deutsch, französisch und englisch sprechend, **sucht Wintersaisonstelle.**
Offerten an Edith Merz, c/o Mrs Chambers Riggindale Road 52 Streatham, **London S.W. 16,** England.

Hôtelier

très capable, 33 ans, fiancé, parfaite **connaissance du service, cuisine et bureau, 4 langues,** depuis deux ans sous-directeur, petit capital, **cherche situation comme:**

DIRECTEUR

en Suisse ou à l'étranger. Date à convenir. Offre sous chiffre D R 2610 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Junger Mann, 24jähr., mit abgeschlossenem Diplom der Hotelfachschule Lausanne **sucht Stelle als**

Aide du patron

Kenntnisse: 4 Sprachen, Einkauf, Küche, Service, Büro, Auslandspraxis. Eintritt und Lohn nach Übereinkunft. Gefl. Offerten unter Chiffre A P 2707 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Rüstiger, berufsfreudiger **Hotelier** und **Restaurateur sucht für Wintersaison** (da nur Sommer über beschäftigt) in einem grösseren Unternehmen arbeitsreiche Beschäftigung als

Direktor oder auch als

Stütze des Patrons

Allerbeste Referenzen, fünf Hauptsprachen, Fähigkeitsausweis vorhanden. Offerten erbeten unter Chiffre D S 2629 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Couple d'hôteliers suisse

40 ans, excellentes références, **cherche**

direction ou gérance

en Suisse romande.

Ecrire sous chiffre D. G. 2658 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Wirtssohn, 16 Jahre alt, mit guten Französischkenntnissen, **sucht**

Kochlehrstelle

in gutem Hotel. Offerten erbeten unter Chiffre OFA 6884 Z an Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

Tüchtiges **Hotelier-Ehepaar,** mit grosser Erfahrung, besten Referenzen und Fähigkeitsausweis,

sucht

Direktion, Pacht oder Kauf

eines guteingerichteten Hotels. Offerten unter Chiffre D P 2605 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelangestellter (Welschschweizer), ohne Anhang, mit aufrichtigem, frohmütigem Charakter, seit 25 Jahren im Hotelfach tätig, **sucht**

Vertrauensstelle

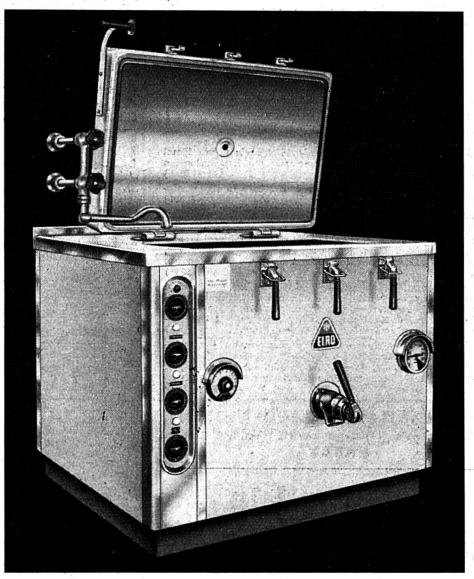
zu kleiner, männerloser Familie, wo ihm ein bleibendes Daheim geboten werden könnte. Bei gegenseitiger Zuneigung Heirat erwünscht. Womöglich persönliche Vorstellung. Eintritt und Lohn nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre B 45590 Lz an Publicitas, **Luzern.**

---

2 sprachenkundige, gewandte

Restaurationstöchter

suchen für die kommende Wintersaison **gute Stelle.** Offerten unter Chiffre R S 2689 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Universal-Kochapparate ELRO

für Elektrisch, Dampf- oder Heisswasser-Heizung

Bestgeeignet auch zum Wasserbadkochen, Dämpfen, Schwitzen, Sterilisieren, Pasteurisieren und Luftkochen.

Erhältlich in den verschiedensten Grössen und Ausführungen von 60—2500 Liter Inhalt, als Einzel-, Doppel- oder Gruppenanlage.

Im ELRO gekochtes Fleisch und Gemüse bewahrt das frische Aussehen und schont dessen Vitamine und Aromastoffe.

Äusserst wirtschaftlich im Betrieb.

Architektonisch formvollendet und hygienisch ● Aus rostfreiem Stahl gebaut.

ELRO bezahlt sich selbst!

Fabrik-Garantie ● 2 Gratis-Services.

Äusserst vorteilhafte Zahlungsbedingungen.

Verlangen Sie unverbindliche Offerte oder Vertreterbesuch direkt beim Alleinfabrikanten

Robert Mauch, ELRO-Werk, Bremgarten

Telephon (057) 71777 (Aargau)

Deux femmes de chambre

expérimentées, Suissesses, connaissant langues étrangères, **cherchent place dans bon hôtel pour saison d'hiver,** de préférence en Suisse romande. Ecrire sous chiffre L 80221 X Publicitas **Genève.**

Serveuse

cherche remplacement dans hôtel ou restaurant.
— S'adresser sous chiffre P 13042 S à Publicitas, **Sion.**

Bar-Pianistin

mit Solo-Vox, **frei für Wintersaison,** Konzert- und Tanzrepertoire.
Claire Moser, bis 1. Dezember Hotel Freihof, **Rapperswil** (SG).

22jährige, schon längere Zeit im Hotelfach tätig, **sucht** gute **Wintersaisonstelle** als

Zimmermädchen

St. Moritz oder Arosa bevorzugt. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre Z M 2667 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für Wintersaison 1955/56 **sucht** Schreiner Stelle als

Hotelschreiner

in Winterkurort. Kanton Graubünden oder Berner Oberland bevorzugt. Offerten an Kurt Flückiger, Schreiner, Luzernstr., Huttwil (Bern).

---

2 junge Österreicherinnen suchen

Servierstelle

Franz. Schweiz bevorzugt, um sich in der Sprache auszubilden. Englischkenntnisse. Unter «Pflichtbewusst 60684» an ÖWG in **Wien 1,** Wollzeile 16 (Österreich).

27jähriger, selbständiger

KOCH

mit Auslandaufenthalt **sucht Aushilfstelle, evtl. Jahresstelle, in Hotel oder Restaurant.** Prima Referenzen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Tel. (041) 31536.

Fachtüchtige, sprachenkundige

Obersaaltochter

sehr präsentable Erscheinung, **mit kleiner Brigade von 2-3 Saaltöchtern, wünscht Winterengagement in nur gutgeführtem Haus bis 100 Betten.** Beste Referenzen und Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre F O 2609 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — Nr. 43

Offene Stellen — Emplois vacants

Alleinköchin, tüchtige, auf kommende Wintersaison, von Hotel mit 35 Betten, gesucht. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Alpina, **Grindelwald.** (1051)

Bureaugehilfin, tüchtige, für bald gesucht. Hochgebirgsaugenklinik Guardaval, **Davos.** (1050)

Etagengouvernante-Stütze des Patrons von Kurbetrieb-Hotel in Graubünden gesucht. Offerten unter Chiffre 1048

Femme de chambre connaissant le service de salle, cherchée pour clinique de 120 lits. Faire offre avec copies de certificats, photo, âge et prétentions de salaire à Clinique Manufacture, **Leysin.** (1041)

Gesucht für lange Wintersaison von mittelgrossem Sporthotel in Davos: **Saalpraktikantin,** sprachenkundig, **Hilfsköchin,** jüngere (evtl. **Küchenmädchen** mit Kochkenntnissen), **Haus- und Lingeriemädchen, 2 Küchenmädchen.** Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Postfach 125, **Davos-Platz.** (1036)

Gesucht auf Anfang November in Passantenhaus, Vierwaldstättersee: zuverlässige, freundliche **Tochter** für **Service** und etwas Mithilfe im Haushalt, Nähen. Jahresstelle. Alter 28–30 Jahre, keine Anfängerin. Deutsch und Französisch erwünscht, da Fremdenort. Offerten unter Chiffre 1039

Gesucht: tüchtiger, fleissiger **Etagenportier** für Ablösung von etwa 4 Wochen. Eintritt sofort. Herreise bezahlt. Eilofferten mit Zeugniskopien an Hotel de Paris, **La Chaux-de-Fonds.** (1047)

Gesucht in die franz. Schweiz in Hotel-Restaurant: tüchtiger, williger **Jüngling** für **Office-** und **Buffetarbeiten.** Beste Gelegenheit, die franz. Sprache zu erlernen sowie nach einem Jahr, wenn Lust, den Kellnerberuf. Eintritt baldmöglichst. Offerten an Case-postale 10276, **La Chaux-de-Fonds.** (1049)

Stellengesuche — Demandes de places

Bureau und Reception

Hotelier-Restaurateur, 48 Jahre, 5 Sprachen, sucht **Direktion – Gerance – Pacht.** Offerten unter Chiffre 373

Salle und Restaurant

Barmaid, tüchtige, gutaussehende, Deutsch, Französisch, Englisch, sucht per 1. November oder später Saison- oder Jahresengagement in nur wirklich gutgehende Hotel- oder Dancing-Bar. Offerten unter Chiffre 369

Buffetdame, gesetzten Alters, fachkundig und tüchtig, sucht passenden Posten. Offerten unter Chiffre 356

Buffetdame, sprachenkundige, sucht Stelle für Wintersaison evtl. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 377

Restauranttochter, Österreicherin, 33jähr., seit fünf Jahren in der Schweiz tätig, sucht ab Mitte Dezember Stelle in nur gutgeh. Saison- od. Jahresbetr. Gute engl. und franz. Sprachenkenntn. Berner Oberland bevorz. Zuschriften unter Chiffre 371

Cuisine und Office

Bursche, junger, solider, sucht Stelle als **Küchenbursche.** Franz. Schweiz bevorzugt. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre 372

Chefkoch, ges. Alters, selbst., solider Arbeiter, entremets- u. restaurationskundig, sucht Stelle in kleinem oder mittlerem Hotel für Wintersaison. Gute Zeugnisse. Offerten unter Chiffre 367

Chefköchin, absolut selbständig, mit langjähriger Praxis, sucht sich zu verändern in mittleren, sauberen und geregelten Hotel-Restaurationsbetrieb. Sehr gute Zeugnisse zu Diensten. Spreche deutsch, französisch, italienisch. Nur gut eingerichtete elektrische Küche und Zentralschweiz bevorzugt. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre 362

Chefköchin-Alleinköchin, sparsam und zuverlässig, mit nur erstklassigen Zeugnissen, tüchtig auch in Patisserie und Dessert, sucht Wintersaisonstelle. Offerten unter Chiffre 376

Koch, tüchtiger und williger, aus der Lehre entlassener, sucht auf kommenden Winter Saison- evtl. Jahresstelle in Erstklasshaus. Offerten unter Chiffre 375

Küchenchef, fachgewandter, erstklassiger, mit besten Referenzen, im gesetzten Alter, sucht Saison- oder Jahresstelle Offerten unter Chiffre 344

Etage und Lingerie

Vertrauensperson, gesetzten Alters, sprachenkundig, erfahren und zuverlässig im Hotelfach, sucht Vertrauensposten als **Etagen-** oder **Generalgouvernante** in gutem Betrieb. Offerten unter Chiffre 365

Loge, Lift und Omnibus

Mann, gewissenhafter, junger, sucht Stelle als **Nachtportier** oder **Conducteur.** Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 368

Divers

Absolventin der Hotelfachschule, mit Fähigkeitsausweis, sucht Stelle in **Büro** oder als **Chef de service** oder **Obersaaltochter.** Offerten unter Chiffre 370

Italiener, 23jähr., gut aussehend, kaufm. gebildet, etwas englisch sprechend, sucht passende Stelle im Hotelfach, um Deutsch und Französisch zu lernen. Möchte sich später als Kellner ausbilden, ist aber jetzt bereit, jede Arbeit zu verrichten, um seinem Ziel näher zu kommen und dabei doch leben zu können. Wer eine geeignete Stelle zu besetzen hat, schreibe, mit Angabe der Tätigkeit und des Lohnes, direkt an Sauro Tiraferri, S. Maria del Piano (Forlì) Italia. Korrespondenz bitte italienisch evtl. englisch. [561]

Jeune homme, 20 ans, diplomé de l'Ecole Hôtelière de Paris, pratique de la cuisine, restaurant et réception, parlant anglais, allemand et français, cherche place pour la saison d'hiver ou entrée immédiate dans grand établissement. Sérieuses références. Delormoz, 25, rue des Voisins, **Genève.** [560]

Tochter, rechterzogene, vom Lande, bestandenen Alters, sucht Jahresstelle als **Gouvernante** für **Economat** und **Etage.** Sprachenkenntn.: Deutsch und Franz. Bevorzugt würde Bern, Biel, Neuenburg. Off. an Frl. Zehnder, **Amsoldingen** bei Thun. [558]

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

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

BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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

„HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

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

Jahresstellen

4006 Gouvernante für Etage und Bureauablösung, Saaltochter, 1./15. November, mittelgrosses Hotel, Bern.
4013 Zimmermädchen, Ende Oktober, Hotel 90 Betten, Genfersee.
4017 Saal-Restauranttochter, sofort, Kurhaus, Tessin.
4031 Chasseur, sofort, Restaurant, Locarno.
4032 2 Hausmädchen, Hausbursche, sofort, Hotel-Restaurant, Kt. Aargau.
4038 Küchenmädchen, sofort, Bahnhofbuffet, Kt. Neuenburg.
4043 Serviertochter, sofort, Hotel-Restaurant, Kt. Solothurn.
4044 Saalpraktikantin, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Kanton Zürich.
4045 Sekretärin, sofort, Hotel 50 Betten, Wallis.
4048 Restauranttochter, Zimmermädchen, Köchin, nach Übereinkunft, Hotel 28 Betten, Lago Maggiore.
4053 Restauranttochter, 1./15. November, grösseres Hotel, Basel.
4059 Küchenmädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
4061 Köchin oder Koch mit guten Kochkenntnissen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
4071 Officebursche-Mithilfe am Buffet, sofort, Hotel 60 Betten, Kt. Neuenburg.
4072 Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Genfersee.
4077 Zimmermädchen, evtl. Hausmädchen, für Küche und Zimmer, 1. November, Hotel-Restaurant, Berner Jura.
4108 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, Hotel 30 Betten, Zugersee.
4117 Patissier, sofort, Hotel 40 Betten, Baselland.
4118 Buffettochter, sofort, Restaurant, Basel.
4119 Restauranttochter, sofort, Erstklassrestaurant, Basel.
4120 Commis de rang, Officebursche, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Basel.
4122 Commis de bar, 15. November, Erstklasshotel, Basel.
4123 Etagengouvernante-Stütze des Patrons, nach Übereinkunft, Sanatorium, Davos.
4125 Serviertochter, Hausmädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Interlaken.
4133 Restauranttochter, sofort, Hotel 35 Betten, Badeort, Kanton Aargau.
4137 Saaltochter, Deutsch, Franz., Englisch, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
4138 Sekretär(in), sofort, Hotel 60 Betten, Kt. Fribourg.
4139 Serviertochter, sofort, kleineres Hotel, Bern.
4140 Sprachenkundige Restauranttochter, nach Übereinkunft, kleineres Hotel, Locarno.
4205 Hausmädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Biel.
4207 Küchenmädchen, nach Übereinkunft, mittelgrosses Hotel, Zürich.
4222 Küchen-Hausbursche, Officemädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Baselland.
4224 Lingeriemädchen, Serviertochter, sofort, Restaurant, Nähe Bern.
4226 Anfangsserviertochter oder Saal-Restauranttochter, evtl. Zimmermädchen, servicekundig, sofort, Hotel 55 Betten, Ostschweiz.
4227 Saaltochter, 1. November, Hotel 50 Betten, Graubünden.
4228 Junger Gardemanger, sofort, Restaurant, Bern.
4233 Serviertochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
4234 Buffettochter evtl. Praktikantin, sofort, Hotel 100 Betten, Basel.
4235 Hausbursche, Buffettochter, sofort, Restaurant, Basel.
4239 Alleinkoch evtl. Commis de cuisine, sof., Restaurant, Basel.
4293 Restauranttochter, sofort, Hotel-Restaurant, Kanton Waadt.
4294 Lingeriegouvernante oder Lingère, sofort, Hotel 100 Betten, Davos.
4295 Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Genf.
4300 2 Serviertöchter, Buffetdame oder -tochter, Casserolier, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
4305 2 Commis de cuisine, Restauranttochter, Lingère, Hausmädchen, sofort, Hotel-Restaurant, Nähe Aarau.
4232 Anfangsserviertochter, sofort, kleineres Hotel, Thunersee.

Wintersaison

(Es liegen bei uns zahlreiche Aufträge für die Wintersaison vor. Wir publizieren jedoch vorläufig nur die Vakanzen, für die wir keine geeigneten Angebote zur Verfügung haben.)

4015 Junge Saaltochter, Hausbursche-Anfangsportier, Dezember, Hotel 20 Betten, Berner Oberland.
4018 Buffettochter mit Barkenntnissen, Englisch, Buffethilfe-Tournante, Commis de cuisine, Dezember, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
4022 Serviertochter, sprachenkundig, Hotel 75 Betten, Berner Oberland.
4025 Heizer-Reparateur-Hausmeister, sofort, evtl. Jahresstelle, Lingeriegouvernante, November, evtl. Jahresstelle, Lingeriemädchen, Entremetier, Dezember, Hotel 100 Betten, Davos.
4036 Restauranttochter, Saaltochter, Dezember, Hotel 40 Betten, Graubünden.
4046 Köchin, Küchenmädchen, Dezember, Hotel 30 Betten, Graub.
4057 Wäscherin-Glätterin oder Wäschereigehilfin, Dezember, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
4059 Serviertochter, Saaltochter, Englisch, Dezember, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
4064 2 Saaltöchter, Dezember, mittelgrosses Hotel, Arosa.
4065 Buffet-Bartochter, Restauranttochter, Dezember, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
4069 Saaltochter, Dezember, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
4070 Patissier, Dezember, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
4084 Commis de cuisine, Dezember, Erstklasshotel, Berner Oberland.
4092 Junger Alleinkoch, Dezember, kleines Hotel, Arosa.
4100 Küchenmädchen, Dezember, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
4101 Office-Lingeriemädchen, Küchenmädchen, Dezember, Hotel 40 Betten, Graubünden.
4106 Gouvernante (Aide-Directrice), Dezember, Hotel 60 Betten, Engadin.
4109 Commis de cuisine, Lingère-Stopferin, Glätterin, Saaltochter, Dezember, Hotel 100 Betten, Graubünden.
4173 Junge Köchin, Dezember, kleines Hotel, Davos.
4174 Alleinkoch, Dezember, Hotel 48 Betten, Berner Oberland.
4175 Lingeriemädchen, Casserolier, Argentier, Dezember, Erstklasshotel, Berner Oberland.
4184 Saalpraktikantin, Buffetpraktikantin, Dezember, Hotel 25 Betten, Berner Oberland.
4187 Saucier, Dezember, mittelgrosses Hotel, Arosa.
4188 Tournante für Lingerie, Office und Küche, 2 Küchenmädchen, Dezember, mittelgrosses Hotel, Arosa.
4192 Hallentochter, Dezember, Erstklasshotel, Graubünden.
4195 Alleinköchin, Saaltochter, Dezember, mittelgrosses Hotel, Kt. Waadt.
4197 Allgemeingouvernante oder Anfängerin, Küchenmädchen, Küchenbursche, Officemädchen, Dezember, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
4201 Töchter für Ablösung in Zimmer, Saal und Restaurant sowie Lingerie, Dezember, mittelgrosses Hotel, Arosa.
4214 Lingeriemädchen, Office-Küchenmädchen, Dezember, Hotel 25 Betten, Berner Oberland.
4219 Gardemanger, Entremetier, 2 Commis de cuisine, Dezember, Hotel 100 Betten, Davos.
4229 Junges Küchen-Hausmädchen, Dezember, evtl. Jahresstelle, Hotel 25 Betten, Toggenburg.
4230 Hausbursche, Köchin, 1. November, Kurhaus 70 Betten, Ostschweiz.
4243 2 Saaltöchter, Dezember, mittelgrosses Hotel, St. Moritz.
4244 Anfangszimmermädchen, Saaltochter, Deutsch, Französisch, Saalpraktikantin, Office-Lingeriemädchen, Küchenmädchen, Dezember, Hotel 45 Betten, Berner Oberland.
4250 Restaurationskoch oder Alleinkoch, Restauranttochter evtl. Kellner, sprachenkundig, Wäscherin, Dezember, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
4253 Chefköchin oder Koch, Dezember, kleineres Hotel, Arosa.
4256 Serviertochter, Officemädchen, Saaltochter, Dezember, kleineres Hotel, Berner Oberland.
4270 Saaltochter, Office-Lingeriemädchen, Dezember, Hotel 110 Betten, Berner Oberland.
4277 Köchin, Saaltochter, Saalpraktikantin, Hausbursche, Officemädchen, Küchenmädchen, Dezember, kleineres Hotel, Davos.
4283 Lingère, Wäscherin, Tournante, mit Buffetkenntnissen, Dezember, Hotel 50 Betten, Graubünden.
4289 Wäscherin, Stopferin, Dezember, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
4296 Commis de cuisine, Officebursche, Dezember, Hotel 80 Betten, Wallis.

Ausland – Etranger

Deutschland (Austausch)

Gesucht in erstklassigen Betrieb in Baden-Baden einige versierte Serviertöchter, die in der Lage sind, Schweizer Spezialitäten am Tisch zuzubereiten. Offerten von Töchtern mit nur erstklassigen Referenzen, Zeugniskopien und Photos an Nr. 43/DA/4310 an Hotel-Bureau, Basel 2 (Fr. 2.– in Briefmarken beilegen).

„HOTEL-BUREAU" Succursale de Lausanne

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

9844 Apprenti de cuisine, de suite, hôtel moyen, Genève.
9845 Aide de cuisine-pâtissier, de suite, clinique, Leysin.
9860 Fille de salle, garçon de maison, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
9861 Jeune sommelière (Suissesse), de suite ou à convenir, hôtel-restaurant, lac Léman.
9866 Cuisinière à café, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.
9868 Cuisinière à café, fille d'office, hôtel 80 lits, Montreux.
9874 Femme de chambre-tournante (Suissesse), de suite, clinique, lac Léman.
9875 Gouvernante d'économat (Suissesse), de suite ou à convenir, grand hôtel, Montreux.
9876 Lingère, laveuse, fille d'office, femme de chambre, fille de salle, saison d'hiver, hôtel moyen, Alpes vaudoises.

Gesucht

Servierpraktikantin

Gelegenheit, den Saal- und Restaurantservice gründlich zu erlernen. Dauer des Praktikums: 6 Monate. Hernach bei Eignung Anstellung als

Saal- oder Restaurationstochter

bei guter Entlöhnung. Offerten mit Angabe bisheriger Tätigkeit und evtl. Referenzen an Hotel Bristol, **Bern.**

Fille de service

connaissant restauration

demandée

pour 15 novembre pour Grill-Tea-Room-Bar. Occasion de se perfectionner. Place à l'année. — Faire offres à l'Hôtel Excelsior, **Montreux.**

Die Aufsichtskommission für die Bedienungsgeldordnung für das schweizerische Beherbergungsgewerbe sucht für ihre Kontrollstelle in Basel

Kontrolleur

Erfordernisse: Muttersprache deutsch, perfekte Beherrschung der französischen und Kenntnisse der italienischen Sprache, Kenntnis der Buchhaltung (besonders Hotelbuchhaltung), objektive Urteilsbildung, Unbestechlichkeit und Befähigung zur Vornahme von Kontrollen der Betriebsbuchführung sowie Ausarbeitung von Kontrollberichten über die Feststellungen der Kontrollen und Einhaltung der Vorschriften der Bedienungsgeldordnung.
Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Angaben über bisherige Tätigkeit, Referenzen, Gehaltsansprüche, Beilage von Zeugnisabschriften sind bis zum 15. November 1955 einzureichen an den Obmann der Aufsichtskommission: Dr. W. Zumstein, Zeitglockenlaube 2, Bern.
Persönliche Vorstellung nur auf besondere Einladung.

Junges Brautpaar sucht Saisonstelle

Koch-Patissier

und

Buffetdame oder Zimmermädchen

Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre K B 2698 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Infolge Direktionswechsel suche ich für meinen tüchtigen

Küchenchef

Winterengagement oder gute Jahresstelle. — Offerten an die Direktion Hotel Waldau, **Rorschach.** Telephon (071) 4 25 02.

Gesucht
in Jahresstelle

Commis de rang

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Schweizerhof, **Basel.**

GESUCHT

zum Antritt nach Übereinkunft eine

Buffettochter

und eine

Buffetlehrtochter

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Bahnhofbuffet, **La Chaux-de-Fonds.**

In neu zu eröffnenden Tea-Room suchen wir

Restaurationsköchin

Saison- oder Jahresstelle in St. Moritz. Offerten unter Chiffre Z. H. 1734 an Mosse-Annoncen, **Zürich 23.**

Gesucht

für sofort, evtl. nach Übereinkunft

I. Patissier-Confiseur

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Angabe der Lohnansprüche gefl. an Casino, **Berne.**

Nous cherchons
pour la saison d'hiver: bonne

cuisinière ou cuisinier

pouvant travailler seul

femme de chambre stylée

fille de salle

3 langues (au moins) nécessaire, allemand, anglais, français, connaissant un peu le service du Bar.

Faire offres à Case 114, **Wengen.**

OFFERTEN

von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben vor der Weiterbeförderung ausgeschlossen

GESUCHT
per sofort tüchtige

I. Saaltochter

deutsch, französisch und englisch sprechend, in gute Jahresstelle. Offerten an Hotel Greub, **Basel.**

Gesucht
auf Frühjahr 1956 in zu eröffnendes, modern eingerichtetes Restaurant, fachtüchtiges

Wirte-Ehepaar

(Küchenchef). Günstige Verkehrslage an Ausfallstrasse Zürichs. Gute Parkierungsmöglichkeiten. 150 Plätze einschl. kleinem Säli, Gartenrestaurant, 2 automatische Kegelbahnen. — Offerten mit ausführlichen Angaben über die bisherige Tätigkeit unter Chiffre W E 2560 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Clinique Val-Mont Glion s. Montreux

demande pour le 20 novembre

une secrétaire

de 25 à 35 ans, capable et sachant les langues. Offres manuscrites avec certificats et photo à la direction.

Gesucht
in mittleren Betrieb beim Bahnhof, junge freundliche

Serviertochter

Geregelte Freizeit und guten Verdienst. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre S V 2583 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Im Eidg. Militärsanatorium Arosa sind per sofort folgende Stellen neu zu besetzen:

Officemädchen
Küchenbursche

Gesetzlich geregelte Arbeitszeit, Ferien, Entlöhnung und Teuerungszulage sowie Besorgung der Wäsche. Offerten mit Angaben der genauen Personalien (Geburtsdatum, Heimatort usw.) Zeugnisabschriften und Photo sind an die Verwaltung des Eidg. Militärsanatoriums Arosa zu richten.

Chef de service débutant

connaissant les langues et la restauration

est cherché

pour de suite ou date à convenir par Brasserie-restaurant.
Faires offres avec copies certificats et photo à l'Hôtel Central Bellevue, **Lausanne.**

Gesucht
per sofort jüngere, tüchtige

Serviertochter

in Jahresstelle. — Per 10. Dezember:

Alleinkoch guter Restaurateur

Saaltochter

sprachenkundig

Alleinportier-Hausbursche

Offerten an Hotel Toggenburg, **Wildhaus.**

Gesucht
per 15. November 1955 gut ausgewiesener

Kellerbursche

Offerten mit Zeugnisabschriften und Angabe des Lohnanspruches an Chs. Müller-Soutter, Bahnhofbuffet SBB, **Basel.**

Wir suchen
eine tüchtige und freundliche

Serviertochter

für Speiseservice. Guter Verdienst. — Offerten an Hotel Rössli, **Balsthal.**

GESUCHT

HOTEL-DIREKTOR

energisch, fachtechnisch ausgebildet in allen Gebieten des Betriebes, Spanisch erforderlich, katholische Religion, für neuestes modernes Hotel (300 Betten) in Nordspanien. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Curriculum vitae gefl. zu richten an: **Empresa Nacional de Turismo,** Velazquez, 47, **Madrid** (Spanien).

GESUCHT
in Jahresgeschäft:

Portier sprachenkundig
Buffettochter oder -bursche
Anfangssaaltochter
Zimmermädchen
Officemädchen

Offerten an Posthotel Rössli, **Gstaad.**

GESUCHT in mittleren Betrieb:

Oberkellner-Chef de service
evtl. tüchtiger
Chef de rang
Zimmermädchen
ferner
Kellerbursche
Kaffee-Personalköchin

Gefl. Offerten unter Chiffre Z H 2674 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
zu baldigem Eintritt

Serviertochter
Kellner
(Grill und Bar)
Chasseur
Englisch unerlässlich.

Gefl. Offerten an: Restaurant Huguenin, **Luzern.**

Gesucht
per sofort

Chasseur
Hilfszimmermädchen
Buffettochter
Saallehrtochter

Offerten mit Zeugniskopien oder persönliche Vorstellung: Hotel Wilden Mann, **Luzern.**

GESUCHT
per 10./15. November

Serviertochter
Saallehrtochter
2 Küchenmädchen
(Jahresstellen).

Gefl. Offerten an Hotel-Restaurant Seegarten, **Locarno.**

GESUCHT
in grossen Hotelbetrieb nach Zermatt für kommende Wintersaison:

Chef de rang
Commis-Patissier
Barpianist

Offerten unter Chiffre G. Z. 2655 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
per sofort in Jahresstelle

Commis-Gardemanger
oder
Koch für Kalte Küche

Gut bezahlte Jahresstelle. Geregelte Arbeitszeit. Offerten erbeten an Gebr. Früh, Grand Restaurant Baselstab, **Basel.** Tel. (061) 23 38 28. – Für Ausländer wird Bewilligung nachgesucht.

Gesucht für Wintersaison

Patissier
Saucier-Rôtisseur
Commis de cuisine
Portier
Saaltöchter
Restaurationstöchter

Offerten an Hotel Bahnhof-Terminus, **Davos-Platz.**

Gesucht
per sofort in Jahresstelle nach Basel

Küchenbursche
(nur Schweizer).
Offerten unter Chiffre K B 2307 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Wintersaison

Chefköchin
Küchenmädchen

Hotel Danis, **Lenzerheide.**

NOUS ENGAGERONS de suite ou à convenir

AIDE-PATRON

pour Grand Restaurant, Brasserie, Tea-room et Dancing. – Seul des personnes de bonne présentation, parlant couramment les quatre langues principales, bons restaurateurs, expérimentés dans tous les travaux de bureau et de contrôle, de caractère stable et capables de diriger un grand nombre de personnel veulent faire leur offre détaillée manuscrite avec photo, certificats et prétentions sous chiffre A. P. 2552 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
in Jahresstelle für erstklassige Dancing-Bar

Barlehrtochter

Gelegenheit, den Barservice à fond zu erlernen. Eintritt nach Übereinkunft. Jüngere, gutpräsentierende, seriöse Bewerberinnen mit guten Umgangsformen sind gebeten, ausführliche Offerten mit Bild einzureichen unter Chiffre B. L. 2694 an die «Hotel-Revue», Basel 2.

Gesucht
in **Wintersaison,** Eintritt 1. bis 15. Dezember, tüchtige

I. Saaltochter
franz. Kenntnisse erwünscht
jüngere
Saaltochter oder Praktikantin
Officemädchen-Küchenmädchen
oder -bursche
Nette Tochter als
Barpraktikantin neben Barmaid
jüngerer, sauberer
Hausbursche-Portier
in Jahresstelle, möglichst franz. sprechend, Eintritt 1. November.

Offerten an Hotel Sonne, **Wildhaus.**

GESUCHT NACH ZÜRICH

Commis de cuisine
Chasseur
Bartochter
Hausmädchen
Näherin-Stopferin

Angebote sind zu richten unter Chiffre D R 2670 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
für Wintersaison, in mittelgrosses Hotel Graubündens

Lingère-Stopferin

Offerten mit Zeugnissen, Alters- und Gehaltsangabe unter Chiffre L S 2664 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
in mittelgrosses Hotel im Engadin, mit Winter- und Sommersaison:

Sekretärin
Economat-Gouvernante
Saaltöchter
Zimmermädchen
Bahn- und Etagenportier

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Cresta Kulm, **Celerina.**

Alexandra Hotel, Arosa
sucht, infolge Auslands-Engagement ihres Chefs, **für kommende Wintersaison und evtl. Sommersaison 1956** tüchtigen und erfahrenen

Küchenchef

entremetskundig, zu kleiner Brigade, sowie bestausgewiesenen, fachgewandten

Saucier

für die Wintersaison.

Eilofferten mit Zeugniskopien, Referenzen und Gehaltsansprüchen erbeten an Hotel Alexandra, **Arosa.**

Kurheim, 70 Betten, sucht auf 1. evtl. 15. Nov. 1955 tüchtige

Alleinköchin oder Alleinkoch

Diätkenntnisse erwünscht. Offerten mit Zeugnissen unter Chiffre A A 2625 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Je früher

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

Schluss der Inseratenannahme: Dienstag mittag!

Gesucht in gute Jahresstellen
2 tüchtige

Hausmädchen

kräftiger

Hausbursche

Offerten an Hotel Bären, **Wohlen (AG).**

On demande
pour Pâques de l'année prochaine

place d'apprenti-cuisinier

pour jeune homme de 15 ans dans bonne maison en Suisse romande. Prière de faire offres à von Kaenel, Ostring 30, **Berne.**

Gesucht
für Ablösung unseres Chef-Patissiers während drei Wochen ab 12. November: tüchtiger, gewandter

Patissier

Offerten erbeten an Alkoholfreies Restaurant Randenburg, **Schaffhausen.**

Für Platz Zürich in Dauerstelle
gesucht

Hilfsköchin

für allgemeine Mitarbeit in der Küche und für selbständige Chefablösungen, wird angelernt. Für ruhigen Hotelbetrieb ohne Restaurant. Gute Bezahlung und freundliche Arbeitsverhältnisse. – Offerten mit Photo und Zeugnissen sind erbeten unter Chiffre Z. G. 9142 an Mosse-Annoncen, **Zürich 23.**

Gesucht
nach Zürich, in erstklassiges Restaurant

Rest.-Sekretärin

per sofort oder nach Übereinkunft, mit Erfahrung im Kontroll- und Kalkulationswesen sowie

I. Saucier

in Jahresstelle.
Offerten erbeten unter Chiffre S S 2665 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
auf 1. November
tüchtige, ehrliche

Barmaid

in neueingerichtete Bar.

Daselbst eine

Barlehrtochter

Frisco-Bar, Untere Rebgasse 3, **Basel.**

Offerten
von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Gesucht
auf 1. Dezember in Jahresstelle tüchtiger, fach- und sprachenkundiger Mitarbeiter als

Chef de service

Offerten von bestausgewiesenen Bewerbern sind unter Beilage von Zeugnisabschriften, Bild und Angabe der Lohnansprüche zu richten an Bahnhofbuffet, **Chur.**

Cherché pour hôtel premier ordre à Genève

chef de rang
demi-chef de rang
(si possible avec expérience de bar)
calandreuse

Places à l'année. Entrée de suite ou à convenir. Offres complètes sous chiffre H P 2575 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige, sprachenkundige

Serviertochter

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an C. Pfyl, Hotel «3 Königen», Schwyz.

GESUCHT

Alleinkoch-Chef

für lange Winter- und Sommersaison (40 Betten), neue elektrische Küche. (Kann für Zwischensaison plaziert werden.) – Offerten mit Lohnanspruch, Zeugniskopien und Bild unter Chiffre B. O. 2452 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in neues, gepflegtes Restaurant, tüchtige, sprachenkundige

Serviertochter

Sehr schöner Verdienst und geregelte Freizeit. Offerten sind zu richten an Hotel Adler, **Arth** a.See.

On cherche
pour entrer de suite

1er commis de cuisine
commis de cuisine

Places à l'année dans restaurant français réputé à Genève. Offres complètes à adresser au restaurant Du Nord, 12, Grand Quai, **Genève.**

Hotel Alpenblick, Braunwald
(100 Betten) **sucht für die kommende Wintersaison** (Mitte Dezember bis Ostern):

Oberkellner, evtl. Obersaaltochter
erstklassig ausgewiesene Kraft, guter Organisator
Anfangssaaltochter
Saalpraktikantin
Saallehrtochter
Commis de cuisine
Küchenmädchen
Officemädchen, Hausmädchen

Schriftliche Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Alpenblick, **Braunwald.**

Gesucht
für Winter- evtl. auch Sommersaison:

Gouvernante
(allgemein)
Obersaaltochter
(bestausgewiesene, jüngere Kraft)
Stopferin

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen erbeten an Grand Hotel Alpina, **Gstaad.**

Grosshotel am Genfersee
sucht für lange Sommersaison 1956:

Chef de cuisine
Maître d'hôtel
2 Chefs de partie
Argentier

Gutausgewiesene Herren wollen bitte ihre Offerten mit Zeugnisabschriften und unter Angabe der Lohnansprüche richten unter Chiffre G R 2677 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Direktion

des Parkhotels in Pontresina (inkl. Hotel Weisses Kreuz), Zweisaisongeschäft, ist ab 1. April 1956
zu vergeben.

Bewerber, die schon Hotels mit Erfolg geleitet haben, wollen sich unter Einreichung von Lebenslauf, Referenzen und Photographie melden an AG. Hotels Aenderlin, **Pontresina.**

GESUCHT
für lange Wintersaison in mittleres Hotel im B.O.

Patissier
erstklassig
Saal-Restaurationstochter
Etagenportier
Lingeriemädchen

Offerten unter Chiffre A G 2685 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
tüchtige, sprachenkundige

Etagen-Gouvernante

Offerten an Hotel Eicher, Claridenstrasse 30, **Zürich.**

Gesucht
in Passantenhaus nach Basel selbständige

I. Lingère

Jahresstelle. Offerten unter Chiffre P H 2306 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
in Saison- oder Jahresstelle

Buffettochter

Eintritt nach Übereinkunft
Offerten erbeten an Hotel Acker, **Wildhaus.**

Gesucht per sofort
oder nach Übereinkunft 2 gut präsentierende, fachtüchtige und sprachenkundige

Serviertöchter

mit Barablösung. Sehr guter Verdienst. Gasthaus zum Löwen, **Staad** bei Rorschach.

Gesucht
sprachenkundige

Restaurationstochter
Zimmermädchen
Officemädchen oder -bursche

Offerten an Hotel-Restaurant Schützen, **Steffisburg/Thun.**

Les promotions de l'Ecole hôtelière

Une fois de plus, l'Ecole hôtelière était en fête et la plus grande animation régnait jeudi matin, tant aux abords de l'école, que dans les couloirs et dans les salles. C'est que l'on touchait au but. Les résultats de cinq mois d'effort allaient être proclamés et nombreux étaient ceux qui se demandaient avec une certaine anxiété, s'ils auraient leur diplôme avec la mention «très bien» ou s'ils ne feraient partie que du gros de la troupe. C'est que les résultats sont extrêmement serrés et qu'il suffit parfois d'un dixième de point pour que l'élève soit dans l'une ou l'autre de ces catégories. Il y a hélas! aussi les déçus – souvent par leur faute – qui ont échoué partiellement ou totalement et qui devront «remettre ça». Il ne s'agit heureusement que d'une petite minorité d'élèves sur les cas desquels professeurs et directeurs se sont penchés avec sollicitude.

La cérémonie des promotions revêtait cette fois une plus grande solennité que de coutume, puisque presque tous les invités avaient accepté d'assister à cette fête semestrielle et que l'on remarquait particulièrement dans l'assistance le Dr *Franz Seiler,* président central de la SSH., M. *E. Miauton,* chef de service de la formation professionnelle du département de l'agriculture, de l'industrie et du commerce du canton de Vaud, représentant le gouvernement vaudois, M. *R. Lindemann,* président de la Société des hôteliers de Lausanne, M. *R. A. Albias,* directeur de l'Office vaudois du tourisme, M. *J. J. Monnard,* directeur de l'Office du tourisme de Vevey, ainsi que les experts et tout le corps enseignant.

C'est en effet un plaisir toujours renouvelé que d'assister à cette cérémonie des promotions de notre école de Cour-Lausanne, de vibrer pendant quelques heures avec quelque deux cent élèves dont on discerne mieux les peines et les joies, de faire en quelque sorte – comme le dit le Dr Seiler – «une *cure de rajeunissement*». On renouvelle, dans cette atmosphère sympathique, la *confiance que l'on doit avoir dans la profession et dans l'avenir de celle-ci.*

M. Mojonnet et le Dr F. Seiler s'adressent aux élèves

Ne voulant faire attendre cette foule impatiente, M. *R. Mojonnet,* président de la commission scolaire, se leva à l'heure annoncée pour saluer les invités – et en particulier le Dr. *F. Seiler.* Puis il s'adressa aux élèves, leur disant que, si les résultats des examens sont en général satisfaisants, il y a toutefois quelques élèves qui auraient certainement pu faire mieux, mais qui n'ont pas fait l'effort nécessaire, ne pensant pas assez aux sacrifices financiers qu'ont fait leurs parents pour leur donner une formation professionnelle leur permettant de devenir de bons hôteliers.

Très simplement, M. Mojonnet donna aux élèves qui quittent l'école quelques conseils marqués au coin de son parfait bon sens. Il insista sur l'importance de la bonne cuisine et poursuivit:

«*L'hôtelier doit surveiller d'abord les achats et si possible les faire en collaboration avec son chef. Il faut penser à l'économie, mais ne pas économiser au détriment de la qualité. Il faut attacher une grande importance à une cuisine soignée, variée et appétissante.*

Par les temps d'évolution sociale que nous traversons, il est important de *bien nourrir le personnel,* une bonne parole, un gentil sourire leur aide à mieux accomplir leur travail.

Et maintenant, il reste au président de la commission scolaire un très agréable devoir, c'est celui de remercier Madame et Monsieur *Schweizer,* directeurs, pour la peine et le zèle qu'ils apportent à la direction de notre école, ainsi que tous les professeurs, les chefs de cuisine, les secrétaires et tout le personnel de maison.»

Le Dr *F. Seiler,* président central, adressa lui aussi quelques paroles d'encouragement aux élèves de l'école, leur souhaitant bonne chance dans leur carrière et dans la suite de leurs études, leur rappelant que les qualités essentielles qu'il faut avoir ou acquérir pour faire son chemin dans la vie sont l'*énergie* et la *persévérance* qui conditionnent l'effort, et surtout les qualités du *cœur,* cette *culture du cœur* qui procure les plus grandes satisfactions morales.

*

Nous reproduisons ci-dessous les excellentes allocutions de M. *E. Miauton,* au nom des autorités vaudoises, et de M. *O. Schweizer,* directeur. Soulignons, ici aussi, comme le fit M. Schweizer en commentant les résultats, le magnifique effort fait par le cours de cuisine et le cours de service à l'occasion de l'ASTA. Nous publions ici même un article sur le buffet froid exécuté à l'école même par les élèves du cours de cuisine pour la réception organisée par les hôteliers de St-Moritz. Pendant le semestre, on a fait appel plus de cent fois aux élèves du cours de service, et l'école a fourni ainsi dans toute la Suisse romande 1529 extras. Si l'on admet qu'un extra s'occupe en moyenne de dix personnes, ils ont servi plus de 15 000 personnes, ceci sans que le service des quelque trois cent personnes qui mangent quotidiennement à l'école ait eu à en souffrir.

C'est là une preuve de la manière harmonieuse dont l'Ecole hôtelière de Lausanne sait allier la théorie à la pratique tout en rendant directement service à l'hôtellerie.

M. O. Schweizer, directeur, parle du conflit des générations

La cérémonie des promotions de ce jour est la quinzième à laquelle je participe depuis que la Société suisse des hôteliers m'a confié la direction de son Ecole. Je puis donc dire que les volées se suivent mais ne se ressemblent pas. Les éléments ne sont pas toujours les mêmes et, quoique le corps enseignant, rompu à la tâche, donne chaque fois le meilleur de lui-même, les résultats obtenus varient considérablement.

Le semestre d'été 1955, fréquenté par 230 élèves – dont 75 jeunes filles – et qui se terminera d'ici quelques heures – nous laissera grosso modo un bon souvenir. Il s'est passé normalement, la note de conduite très bien ayant été atteinte par la plupart des participants. Tenue et propreté furent satisfaisantes, tandis que le zèle accusait les variations d'un baromètre. Aussi constatons-nous chez certains des résultats *hors ligne* et chez d'autres une récolte malheureusement maigre. Ces différences sensibles proviennent d'une part, de préparations scolaires très variées et d'autre part, d'une application plus ou moins soutenue. Le temps mis à notre disposition pour l'exécution du programme d'études est extrêmement limité. La matière enseignée ne peut être digérée par l'élève que s'il fournit un effort constant *dès les premiers jours.* Il ne suffit pas de se mettre au travail à l'approche des examens.

Nous avons pour tâche de préparer nos élèves à la carrière hôtelière, et tous ceux qui la connaissent savent combien il est important que le jeune homme ou la jeune fille se fasse apprécier par une conduite exemplaire, une ponctualité sans défaillance, et une tenue irréprochable.

L'hôtellerie est comparable à un mécanisme délicat, où chaque roue – même la plus petite – joue un rôle indispensable. La bonne marche d'une entreprise ne s'obtient que si chacun se soumet au mouvement général.

La meilleure preuve que l'estime des patrons pour les élèves de notre école va en augmentant, est, que nous n'avons jamais assez de stagiaires capables pour occuper les places vacantes.

Malgré la diversité des nationalités ici présentes – il y en a exactement 34 – l'atmosphère dans notre Ecole ne peut être celle d'une université. Elle doit être celle d'un hôtel, d'un ménage collectif. Notre discipline devrait être acceptée librement par chacun pour contribuer à la bonne harmonie générale.

De prime abord, les mots «harmonie» et «discipline» ne semblent pas apparentés, et pourtant: dans la musique, par exemple, il n'y a pas d'harmonie sans discipline. Il faut la baguette du dirigeant pour cadencer et coordonner les différents sons...

Nous savons, de par nos souvenirs personnels, qu'on n'accepte pas volontiers les bons conseils des dirigeants, des anciens! Néanmoins, je vous garantis qu'après avoir roulé leur bosse dans le monde, les plus récalcitrants, les plus turbulents, les plus apathiques et les moins ponctuels d'entre eux se rappelleront les observations reçues lors de leur passage à l'Ecole hôtelière. Ils s'empresseront à leur tour de faire appliquer ces mêmes principes aux jeunes qui leur sont confiés. Cette évolution naturelle de l'être humain nous console de bien des déceptions; elle nous permet de les oublier.

Dans mon travail de tous les jours, je vois souvent que les difficultés auxquelles se heurtent les jeunes sont dues aux

conflits qui opposent parents et enfants.

Si les Commandements de Dieu comportent le célèbre «Tes père et mère honoreras» c'est sans doute que le sentiment naturel n'incite pas les enfants au respect de leurs parents. Il faut de leur apprendre.

Toutes les raisons qui opposent les enfants à leurs parents, à toutes les époques et dans toutes les civilisations, se ramènent à quatre.

La première et la plus évidente est *la différence d'âge.* Un écart de vingt années crée un fossé que peut combler parfois en partie la similitude des caractères ou des professions, mais qui, le plus souvent, est infranchissable: tout être vit, sent et pense selon la mode du temps qui l'a façonné.

La deuxième différence fondamentale peut être résumée sous le nom *d'ambition.* La notion de temps varie avec l'âge. Les jeunes n'ont pas conscience que la vie est limitée; les parents savent qu'elle est brève et que, par conséquent, il faut en faire le meilleur usage.

La troisième constante est le conflit qui oppose *l'autorité et l'affection.* Les parents aiment leurs enfants par instinct et ils ont en même temps le souci de les élever le mieux possible. Tantôt c'est l'esprit d'autorité qui l'emporte et tantôt c'est le sentiment affectif, mais toujours d'après la mode! Ni le despotisme, ni la camaraderie n'ont jamais résolu le problème.

La quatrième constante et qu'il faut bien appeler par son nom, c'est *la jalousie.* Les vieux ont de la peine à céder la place aux jeunes et ceux-ci sont par nature impatients, voulant remplacer le plus tôt possible ceux qui les précèdent. Ils leur reprochent de ne pas s'effacer assez tôt.

Le conflit n'a jamais été aussi grave que de nos jours parce que les conditions matérielles de l'existence se transforment si vite qu'elles accusent de plus en plus les différences d'âge.

Notre Ecole n'échappe pas à ces difficultés sur lesquelles je me suis quelque peu étendu. Nous les voyons surgir, ici, parmi nous, entre dirigeants, professeurs et élèves.

Or vous le savez, comme moi, «la vie en société suppose des règles et l'hôtellerie y est soumise plus que n'importe quelle autre profession».

Notre Ecole ne saurait faire exception. C'est pourquoi je fais toujours appel à la bonne volonté de chacun de vous dans *l'acceptation d'une discipline indispensable à notre vie, à notre prospérité.*

Avant de terminer, il me tient à cœur d'exprimer mes plus sincères remerciements au corps enseignant, au personnel de l'administration et à celui de la maison, pour l'effort considérable fourni pendant le semestre écoulé. Le concours de tous nous a permis de surmonter toutes les difficultés, et de mener la tâche à bien.

Que Mesdames et Messieurs les experts veuillent également accepter l'expression de notre vive gratitude pour leur concours précieux et la sympathie qu'ils ne cessent de témoigner à notre cause.

M. E. Miauton et la formation du personnel

Une fois de plus, l'Ecole hôtelière de Lausanne, marque avec joie, avec fierté aussi, la fin d'une étape fructueuse au cours de laquelle elle a poursuivi avec fruit la mission que lui confie la Société suisse des hôteliers.

Au nom des pouvoirs publics qui, de près ou de loin, suivent avec confiance et reconnaissance cette bienfaisante activité, je tiens à vous apporter des félicitations et des remerciements.

Je les adresse, respectueusement et cordialement à la fois, à la commission scolaire, à la direction et au personnel enseignant de l'école.

Je ne pense pas me tromper en disant que la raison d'être et l'efficacité même de l'Ecole hôtelière ne sont plus discutables et discutées dans vos propres milieux.

J'en veux pour preuve un article paru tout récemment dans l'«Hôtel-Revue» et qui est intitulé «Les élèves de l'Ecole hôtelière à l'œuvre».

Cet article élogieux prouve qu'une école peut, lorsqu'elle le veut, promouvoir presque aussi bien la formation pratique et l'habileté que les connaissances théoriques et les éléments de culture générale. C'est un témoignage précieux à l'actif de votre doctrine, comme aussi à l'égard du personnel enseignant qui a certes droit à une bonne part de ces louanges.

Je voudrais maintenant m'adresser aux lauréats de cette journée au moment où va débuter pour eux leur carrière pratique, c'est-à-dire à vous, Mesdemoiselles et Messieurs qui quitterez provisoirement ou définitivement cette école pour côtoyer la vie active.

C'est sur vous qu'en grande partie l'hôtellerie d'ici et d'ailleurs comptera pour continuer l'œuvre accomplie jusqu'ici, pour la perfectionner, pour aller de l'avant, pour innover si cela est nécessaire.

C'est en vue de cette tâche que vous êtes venus vous préparer puisqu'il faut être armés.

Or, pour être armés, il vous faudra la foi dans la valeur et la réussite de votre carrière. Dans ce monde moderne qui a l'air de manger les âmes, maintenez votre personnalité.

Ayez un *centre intellectuel d'intérêt personnel, un violon d'Ingres,* un goût de collection, un art qui soit vôtre et où vous chercherez à exceller et à progresser.

Ayez aussi, tout au long de votre vie professionnelle, ces horizons sociaux qui vous feront sentir vos rapports fraternels avec la grande famille de l'hôtellerie, avec la cité et le pays où vous vivrez, avec l'humanité que, dans votre situation future, vous verrez plus particulièrement défiler dans vos propres établissements.

Puis-je enfin vous demander, parce que je sens tous les jours davantage combien cela est nécessaire, de songer dès maintenant, de songer demain et toujours que vous avez un devoir à remplir auprès de ceux qui seront, après vous, des *auxiliaires de l'hôtellerie.*

Vous savez, sans doute, que partout cette branche manque particulièrement de personnel qualifié. Le problème devient d'une urgence extrême. Les pouvoirs publics considèrent qu'il demeurera insoluble si les milieux professionnels eux-mêmes ne s'attachent pas résolument à le résoudre.

Or, d'ici quelques années, vous constituerez vous-mêmes ces milieux professionnels, sur lesquels on compte beaucoup. Puissiez-vous alors vous souvenir qu'à votre tour, et à côté de ce qu'accomplit avec succès cette école, vous devrez initier, former méthodiquement et perfectionner les jeunes gens et jeunes filles qui composeront la garde montante de l'hôtellerie.

Incontestablement, cette tâche représentera, momentanément du moins, un sacrifice pour vous. Ayez à cœur de l'accomplir où que vous soyez; ce sera la meilleure manière de prouver votre reconnaissance pour ce que vous avez vous-même reçu dans cette maison.

Au nom de tous ceux qui, dans ce pays et ailleurs, gardent encore la foi dans l'efficacité d'une véritable formation professionnelle, je vous dis d'avance un chaleureux merci.

L'ASTA à l'Ecole hôtelière

Les hôteliers de St-Moritz avaient chargé l'Ecole hôtelière d'organiser une réception en l'honneur des participants de l'ASTA, réception qui connut le plus éclatant succès. C'est pourquoi, il y a quelques jours, les curieux intrigués, massés devant la grille d'entrée, virent pénétrer un nombre insolite d'autos dans la cour de l'école où flottaient, à côté de notre emblème national à croix blanche, celui des Etats-Unis d'Amérique aux quarante-huit étoiles.

Préparer un buffet froid pour quelque 250 personnes n'est pas petite affaire et cela a bien causé quelques remue-ménages dans la maison et bousculé tant soit peu les horaires habituels de service. Qu'on se souvienne que la cuisine doit sustenter chaque jour près de trois cent personnes! Ceci pour mettre en relief la lourde tâche que les cinq maîtres queux qui président à l'enseignement culinaire ont assumée en l'occurrence. Il est aisé de concevoir que cela n'a pas été sans un nombre coquet d'heures supplémentaires et de travail de nuit.

Il fallait que ce fut bien pour démontrer que les maîtres précités ne se cantonnaient pas dans la routine d'un enseignement théorique «ne varietur», mais encore qu'ils n'avaient point oublié les préceptes de la grande cuisine classique et du dressage moderne.

Dans l'immense salle à manger le buffet est dressé, et dans la salle à côté, les hôtes prennent l'apéritif: vins blancs de nos coteaux, Neuchâtel mousseux, Champréveyres, Whisky, Jus de fruits divers, etc.

Le buffet! Il vaut la peine de s'y arrêter: il n'y a pas de pièce monumentale, mais tout est dressé avec ordre et méthode, avec une netteté impeccable. Au beau milieu trône, majestueusement assise, la carapace d'une *langouste,* alors que sur ses flancs s'étagent en pente douce sur plusieurs rangs d'appétissants médaillons, brillants du dernier coup de pinceau. De chaque côté, sur d'immenses plats appropriés, semblables à celui sur lequel est érigé le crustacé, deux superbes *saumons* présentent leurs filets géométriquement détaillés et rangés entre tête et queux, sobrement décorés; des plats d'*œufs farcis* d'éléments divers, des *canapés assortis* de toutes nuances, de tous éléments comestibles voisinent avec les plats de saumon fumé, de petits *ramequins,* de mignons petits croissants feuilletés, des allumettes aux anchois.

En tout cas de quoi satisfaire un premier appétit, avant d'attaquer au plus substantiel, en particulier aux *pâtés de gibier en croûte,* spécialité de l'Ecole, qui auraient aiguisé la verve, en même temps que le désir, de maître Rabelais et de ses disciples. Plus loin, toujours de chaque côté, et à profusion, des *chaudfroids* tout petits, brillants comme des perles, escortent les gallinacées dont ils sont issus, celles-ci, revêtues de leur robe immaculée que les motifs de truffes font ressortir avantageusement semblent dire: c'est nous qui les avons engendrés ces petits; goûtez-y, ils sont fourrés de foie gras et ne représentent qu'une bouchée délicieuse au palais.

Jambons du pays dressés avec art; *Roastbeef* dont la teinte rosée atteste la compétence du praticien et attire des regards de convoitise. *Foie gras de Strasbourg* détaillé en médaillons douillettement fichés dans une gelée vermeille – *Canetons* flanqués d'aiguillettes auxquelles l'orange et le curaçao ont apporté leur fine saveur. Des *langues écarlates,* naturellement, dressées avec un art particulier – *Poulets du Houdan* dodus, détaillés avec soin, et qui conservaient un peu de la chaleur de la broche ont eu un succès bien marqué. Les *crudités des Grisons,* jambon, salzis et bœuf séché y avaient leur place et des préférences, de même que *saucissons vaudois et boutefas* avaient aussi de nombreux dégustateurs.

Toutes ces denrées étaient détaillées et dressées correctement, de façon telle que chacun pouvait se servir à son gré sans détruire l'harmonie et l'ordonnance du plat.

Cet étalage de bonnes choses était accompagné de *sauces:* Cumberland, mayonnaise et dérivés, de même que de *salades:* russe, céleris, tomates, poivrons, pommes de terre et cabrusses, de quoi satisfaire tous les goûts.

Dans le domaine des *entremets,* les fines bouches trouvaient de quoi se réjouir et n'avaient que l'embarras du choix. Les *parfaits glacés* Marquise et leur cortège de friandises couchées dans leur berceau de papier gaufré, comme des joyaux dans leur écrin, ont fait les délices des amateurs. Des *macédoines* mêlaient dans leurs coupes de cristal les nuances les plus variées des fruits exotiques avec ceux de nos vergers. Un assortissement de *tourtes* plus alléchantes les unes que les autres, au kirsch, à la vanille, au chocolat, au praliné offraient leurs flancs au couteau et à la dent des gourmets, des *gâteaux* aux fruits, des *compotes* aromatisées complétaient l'ordonnance du secteur des douceurs. Et comme couronnement une surprise majuscule: des *tartelettes aux fraises fraîchement cueillies* et fleurant bon leur parfum sous une mince pellicule de gelée de groseille. Qui dit mieux? Toutes les couleurs du prisme se détachaient pour le plaisir des yeux recélant en leur sein toute la gamme des saveurs parfumées pour la satisfaction du palais et de l'estomac.

A tout cela venaient se joindre de magnifiques *corbeilles de fruits* où nos produits suisses, poires, pommes et raisins constituaient de jolies pyramides comestibles. Un assortiment de *fromages, du pays* également, ayant fort belle allure, complétait ce vaste tableau autour duquel se pressaient les amateurs qui, à l'instar de Brillat Savarin, considèrent qu'un menu sans fromage est une belle à laquelle il manque un œil.

Le plaisir qui se lisait sur le visage de M. *Schweizer,* directeur, lorsqu'il jeta un dernier coup d'œil au buffet qui venait d'être dressé, suffisait à montrer qu'il était satisfait de l'œuvre réalisée par les maîtres et les élèves, et que par conséquent tout était parfait. Sa satisfaction prouvait aussi que sous le masque du sévère directeur d'école, apparaissait encore l'hôtelier qu'il n'a jamais cessé d'être.

A la vue de cette débauche de gourmandises qui avaient fait pâlir d'aise les plus avisés des gastronomes et mis en activité toutes leurs fibres gustatives on avait l'impression que la Cocagne n'était pas une simple fiction. Ajoutons à cela un service de table impeccablement organisé qui fait honneur aux maîtres qui président à l'enseignement de ce dicastère, de même qu'à leurs élèves.

Eug. Bejottes

Le palmarès du semestre d'été

Cours de service

Sur 62 élèves, 22 obtiennent la mention très bien

1. M. *Tonjum Olaf,* moyenne 5,57 sur un maximum de 6; 2. M. *Bonjean Oreste,* 5,53; Mlle *Mehr Vera,* 5,52; 4. M. *Watson Neville,* 5,51; 5. M. *Choussy Bernard,* 5,45; 6. M. *Weiskopf Pedro,* 5,44; 7. M. *Arghyros Jean,* 5,39; 8. Mlle *Sampson Fabia,* 5,36; 9. M. *Georgalas Constantin,* 5,31; 10. M. *Purro Jean-Claude,* 5,29; 11. M. *Crowe Christopher,* 5,25; 12. Mlle *Taumer Erika,* 5,20; 13. M. *Zini Paolo,* 5,17; 14. M. *Bradford William,* 5,16; 15. Mlle *Emonet Madeleine,* 5,15; 16. M. *Gersdorf Lodewyk,* 5,12; 17. M. *Campagnolle Bernard,* 5,07; 18. M. *Halloran Patrick,* 5,06; 19. Mlle *Jenkins Mary,* 5,01; 20. M. *Hadley David,* 5,00; 21. M. *Gredig André,* 5,00; 22. M. *Schmid Giulio,* 5,00.

BIRDS EYE empfiehlt
Erdbeeren oder Himbeeren
schönste Hallauer Auslese — zu jeder Jahreszeit verfügbar!
Preisgünstige Packungen bis 700 g Inhalt
BIRDS EYE AG, Zürich 22, Tel. (051) 23 97 45

Cours de cuisine

Sur 59 élèves, 10 obtiennent la mention très bien

1. M. *Hitz Markus,* moyenne 5,66 sur un maximum de 6; 2. Mme *Alonso Rosa-Maria,* 5,42; 3. M. *Carraminana Alberto,* 5,35; 4. Mlle *Carron Isabelle,* 5,26; 5. M. *Stylianidis Stylianos,* 5,12; 6. M. *Tessa Robert,* 5,06; 7. Mlle *Reuteler Elisabeth,* 5,04; 8. M. *Hassinger Peter,* 5,02; 9. M. *Bader Gerhard,* 5,00; 10. Mlle *Hauser Edith,* 5,00.

Cours de secrétariat

Section aides-directrices

Sur 37 élèves, 11 obtiennent la mention très bien

1. Mlle *Binder Helga,* moyenne 5,66 sur un maximum de 6; 2. Mlle *Maurer Ursula,* 5,62; 3. Mlle *Groebler Anne,* 5,36; 4. Mlle *Giacobino Colette,* 5,21; 5. Mlle *Sidler Maria,* 5,20; 6. Mlle *Fusch Barbara,* 5,19; 7. Mlle *Dussourd Bernadette,* 5,15; 8. Mlle *Krempel Cornélia,* 5,06; 9. Mlle *Jung Claire,* 5,05; 10. Mlle *Thöny Christine*, 5,94; 11. Mlle *Siegfried Susanna,* 5,00.

Section main-courantier

Sur 38 élèves, 7 obtiennent la mention très bien

1. M. *Alaterre Jacques,* moyenne 5,54 sur un maximum de 6; 2. Mlle *Brotschi Elisabeth,* 5,31; 3. M. *Phan Tan Thanh,* 5,29; 4. M. *Hulscher Boudewyn,* 5,27; 5. Mlle *Salluard Clelia,* 5,07; 6. Mlle *Diurhuus-Gunderson Barbara,* 5,05; 7. M. *Peacock Leslie,* 5,00.

Section comptables

Sur 33 élèves, 21 obtiennent la mention très bien

1. M. *Badrutt Reto,* moyenne 5,78 sur un maximum de 6; 2. M. *Barakat Peter,* 5,48; 3. M. *Scherrer Mario,* 5,41; 4. M. *Brandenburger Odilo,* 5,40; 5. Mlle *Mezger Wendy,* 5,35; 6. M. *Husby Torkell,* 5,33; 7. M. *Kündig Eric,* 5,32; 8. M. *Gagneux Jean-Pierre,* 5,31; 9. Mlle *Halter Dorit,* 5,30; 10. M. *Ryan William,* 5,28; 11. M. *Bacher Bruno,* 5,26; 12. M. *Olsen-Helmers Tom,* 5,23; 13. M. *Baettig René,* 5,19; 14. Mlle *Cetto Luselle,* 5,17; 15. M. *v. Schoenburg Rudolf,* 5,13; 16. Mlle *Goetting Maria,* 5,12; 17. M. *Biemans Bartholomeus,* 5,11; 18. M. *von Nell Wolfgang,* 5,10; 19. Mlle *Vallon Michèle,* 5,08; 20. M. *de Rivaz Charles,* 5,00; 21. M. *Balas Peter,* 5,00.

Prix décernés aux élèves

Cours de service

1. M. *Tonjum,* Prix Association anciens élèves; 2. M. *Bonjean,* Prix Association anciens élèves; 3. Mlle *Mehr,* Prix Ecole hôtelière; 4. M. *Watson,* Prix Société suisse des hôteliers; 5. M. *Choussy,* Prix Ecole hôtelière; 6. M. *Weiskopf,* Prix Association des intérêts de Lausanne; 7. M. *Arghyros,* Prix Office central suisse du tourisme.

Cours de cuisine

1. M. *Hitz,* Prix Société des hôteliers de Lausanne; 2. Mme *Alonso,* Prix de M. Schweizer, dir.; 3. M. *Carraminana,* Prix Association anciens élèves; 4. Mlle *Carron,* Prix Association des intérêts de Lausanne; 5. M. *Stylianidis,* Prix Ecole hôtelière; 6. M. *Tessa,* Prix Office central suisse du tourisme.

Cours de secrétariat

Section aides-directrices

1. Mlle *Binder,* Prix Hôtels de tout premier rang; 2. Mlle *Maurer,* Prix Société suisse des hôteliers; 3. Mlle *Groebler,* Prix Ecole hôtelière; 4. Mlle *Giacobino,* Prix Office vaudois du tourisme; 5. Mlle *Sidler,* Prix Ecole hôtelière; 6. Mlle *Fusch,* Prix Office central suisse du tourisme.

Section main-courantiers

1. M. *Alaterre,* Prix Société des hôteliers Montreux; 2. Mlle *Brotschi,* Prix Société suisse des hôteliers; 3. M. *Phan Tan Than,* Prix de l'Association anciens élèves; 4. M. *Hulscher,* Prix Association des intérêts de de Lausanne; 5. Mlle *Salluard,* Prix Ecole hôtelière; 6. Mlle *Diurhuus-Gunderson,* Prix Office central suisse du tourisme.

Section comptables

1. Mlle *Badrutt,* Prix Ecole hôtelière; 2. M. *Barakat,* Prix Ecole hôtelière; 3. M. *Scherrer,* Prix Association anciens élèves; 4. M. *Brandenburger,* Prix Office vaudois du tourisme; 5. Mlle *Mezger,* Prix Ecole hôtelière; 6. M. *Husby,* Prix Office central suisse du tourisme.

Elève (jeune homme) qui a fait les trois cours et a obtenu la meilleure moyenne

M. *Badrutt,* 5,77, Prix Ecole hôtelière.

Elève (jeune fille) qui a fait les trois cours et a obtenu la meilleure moyenne

Mlle *Salluard,* 5,27, Prix Société des hôteliers de Vevey.

Prix pour les élèves qui ont fourni le plus grand effort

Cours de service

1. Mlle *Kloti,* Prix Etat de Vaud; 2. Mlle *Mehr,* Prix Ecole hôtelière; 3. M. *Mahfoud,* Prix Ecole hotelière; 4. M. *Zini,* Prix Ecole hôtelière.

Cours de cuisine

1. M. *Sadeghlou,* Prix Office central suisse du tourisme.

Cours de secrétariat

1. M. *Baettig,* Prix Hôtels de tout premier rang; 2. M. *Bergonzoni,* Prix Ecole hôtelière; 3. M. *Doussineau,* Prix Ecole hôtelière; 4. Mme *Hill,* Prix Association des Intérêts de Lausanne; 5. Mlle *Schmidt,* Prix Ecole hôtelière.

Prix pour cartes des mets

1er prix *A l'Escargot Gourmet,* Prix de l'Etat de Vaud; 2e prix *Astir Palace Restaurant,* Prix de l'Etat de Vaud; 3e prix *Au Petit Gourmet,* Prix de l'Etat de Vaud.

Originalité: Restaurant Petit Walcheren (sabot. Hollandais), Prix Ecole hôtelière.

BÜCHERTISCH

300 Fragen für Vertrieb und Verkauf. Eine Handhabe für dringende Entscheide. Von Dr. Fr. Frank, Reklameberater BSR., Zürich. Verlag des Schweiz. Kaufmännischen Vereins 1955. 61 S. A 5. Broschiert Fr. 5.80.

Die Praxis verlangt oft, dass schwerwiegende Entschlüsse über Nacht gefasst werden müssen. Da reicht die Zeit nicht, Handbücher durchzustudieren. Und schlaflos wälzt sich der Verantwortliche mit der Frage: «Habe ich an alles gedacht?» In diesem Büchlein finden Sie – sozusagen als Notration – 300 Fragen, die man jederzeit rasch durchgehen kann. Besonders deshalb, weil ein Teil davon seiner Natur nach ohnedies nie dringlich zu entscheiden ist. Einige Fragen wurden absichtlich unter verschiedenen Gesichtspunkten wiederholt. Diese Aufstellung enthält das Wesentliche, was dem Autor in dreissigjähriger Praxis, in Hunderten von Besprechungen vorgekommen ist. Und bei etwas Denken und Phantasie muss das System daher auch wie ein vorbeistreifender Kontakt den Stromkreis des Denkens zu jenen Punkten schliessen, welche der Besonderheit der Branche oder des Falles wegen nicht aufgeführt sind.

Pestalozzi-Kalender 1956 mit Schatzkästlein, Ausgaben für Schüler und Schülerinnen, 500 Seiten, Fr. 4.45. Verlag Zentralsekretariat *Pro Juventute,* Zürich.

Das vielbegehrte Jugendbuch braucht kaum mehr empfohlen zu werden. Und doch – jede neue Ausgabe überrascht durch ihre reizvolle Ausstattung und den gediegenen Inhalt. Man spürt, dass es den Herausgebern ernst ist mit der Devise: Für die Jugend ist nur das Beste gut genug.

In leichtverständlichem Plauderton werden da moderne technische Errungenschaften, z. B. der Ultrakurzwellenrundspruch, erklärt, oder die Schönheiten der Natur im Kleinen (gerollte Nelkenblätter) wie im Grossen (Adelsberger Grotten) dem kindlichen Gemüt nähergebracht. Interessant geschriebene und reich illustrierte Artikel wecken das Verständnis für Sitten und Gebräuche fremder Völker sowie nicht zuletzt für die Tierwelt. Aber auch vielerlei Anregungen zu eigener Betätigung und Beobachtung sind – geschickt verstreut – in den beiden Bändchen zu finden. Deshalb: Schenkt Pestalozzi-Kalender!

Die Ernte. Schweizerisches Jahrbuch 1956. *Verlag von Friedrich Reinhardt AG., Basel.* Leinenband Fr. 7.80.

Da liegt es vor uns, das schweizerische Jahrbuch «*Die Ernte*» 1956, wie gewohnt ein schmucker Leinenband. Wie reichhaltig ist doch sein Inhalt! Der Naturfreund begegnet einer auf eigener Beobachtung beruhenden, höchst aufschlussreichen Abhandlung über «Bachkrebse» von Joseph Saladin. Mary Lavater-Sloman bekundet in ihrer Schilderung, die «die Jugenderlebnisse der Franziska Romana von Hallwil» zum Gegenstand hat, einmal mehr ihre meisterliche Fähigkeit, vergangene Zeiten lebendig zu machen, und Gertrud Lendorff gelingt dies auf dem Gebiet der Malerei: ihre Auseinandersetzung mit dem Stilleben anhand prächtiger Reproduktionen von Gemälden, zumeist in Farbendruck, ist voller Frische und regt den Leser zu eigenem Betrachten an. Ein weiterer illustrierter Artikel aber beschenkt gleichermassen Freunde der Musik wie der Malerei: die gewandte Feder von Max F. Schneider behandelt «Ingres und seine Musikerbildnisse».

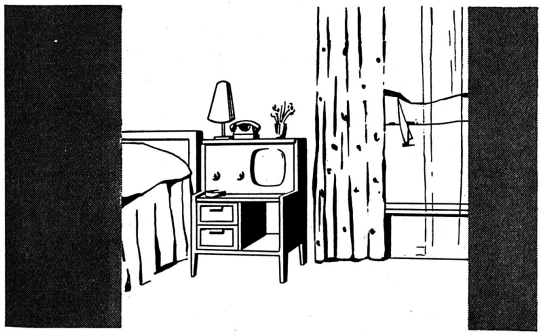
Zu diesen in angenehmer Weise belehrenden Beiträgen gesellen sich in bunter Folge kleinere und grössere Erzählungen und Gedichte. Jeder, der sich in die Seiten der «*Ernte*» vertieft, wird darin eine Kostbarkeit finden.

VIENT DE PARAITRE

La science et la technique suisse à l'honneur

La revue « Suisse », éditée par l'Office central suisse du tourisme, rend hommage dans son numéro d'octobre à l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich, qui célèbre son centenaire, et à l'OLMA, foire nationale de l'agriculture et de l'industrie laitière à St-Gall. Le Prof. Pallmann, président du Conseil de l'EPF., rappelle, en quelques lignes brèves, le triple but de son école: former la relève dans les sciences exactes, naturelles et techniques; développer la culture générale des étudiants pour contrebalancer la spécialisation et, enfin, encourager la recherche pour servir la science. L'EPF. peut être fière d'avoir atteint ses objectifs. Ses jeunes ingénieurs ne sont-ils pas appréciés dans le monde entier? L'application pratique des recherches de l'Ecole polytechnique s'exprime d'innombrables façons. La revue « Suisse » en donne un reflet convaincant: barrages alpestres, cartographie, étude des climats n'en sont que quelques aspects qui ont permis au rédacteur d'illustrer ce numéro de fort beaux clichés. Quant à l'OLMA, son évocation vien rappeler à point combien l'agriculture et l'élevage modernes sont tributaires de la recherche scientifique. Des pages consacrées aux expositions d'art et la liste des manifestations importantes des semaines à venir complètent ce cahier.

Musik im Hotelzimmer

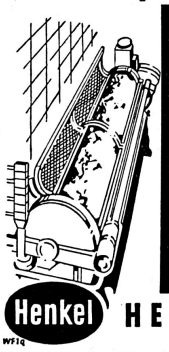


Am Kleinempfänger Autophon E 60 wählt der Gast nach Belieben eines der fünf störfreien Rundspruchprogramme. Dank beschränkter Lautstärke wird kein Zimmernachbar gestört. HF-TR Kleingeräte haben sich in Dutzenden von Hotels glänzend bewährt und werden immer mehr verlangt. Telephonieren Sie für Referenzlisten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

AUTOPHON

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

Soins parfaits du linge



Prélavage
DIXIN · TRITO · SILOVO
DILO · MEP
Lavage
PENTI · NATRIL OMAG
FRIMA-PRIMA · DILO
Blanchiment
OXYL
Créés à l'intention des gros consommateurs

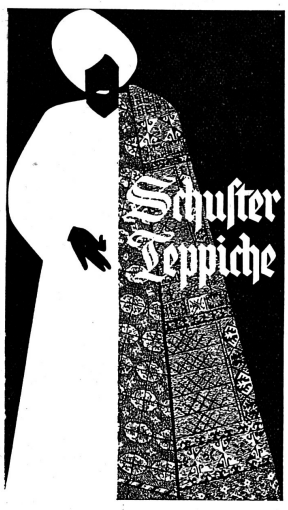
Henkel HENKEL & CIE S.A., BÂLE

Umständehalber sofort gutfrequentiertes, komfortables
Hotel-Restaurant
70 Betten, Zwei Saisons, zu verkaufen. Günstige Bedingungen. Kapitalbedarf etwa 50 Mille. Auskunft wird erteilt durch Chiffre SA 2212 Z Schweizer-Annoncen «ASSA», Zürich 23.

Zur gefl. Notiznahme!
Inseraten-Aufträge beliebe man bitte an die **Administration,** nicht an die Redaktion zu richten.

Kiefer
Glas Porzellan Silber
Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-einrichtungen
Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:
BASEL Gerbergasse 14 061 22 09 85
ZÜRICH Bahnhofstrasse 18 051 23 39 67

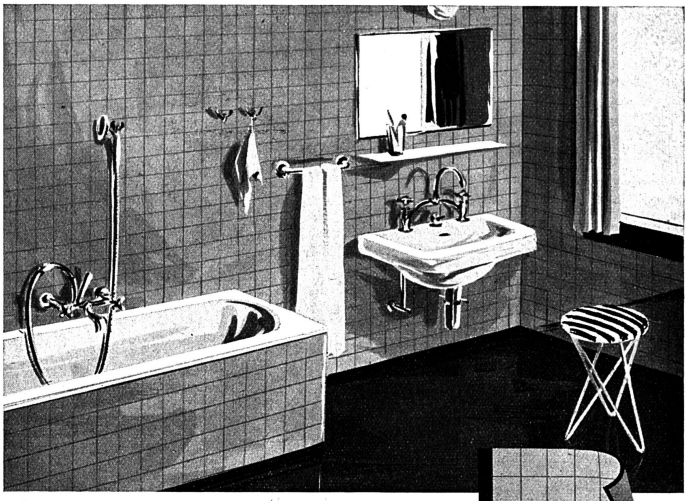
WASCHAUTOMATEN
FERRUM A.G.
RUPPERSWIL (Aargau)



das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03



Neu! Für nur 6.90 moderner «Plättli»-Komfort

Endlich ein Plättli-Belag «ab der Rolle», der die Erfüllung der neuzeitlichen Ansprüche auch finanziell erleichtert. Balamur kostet nur 6.90 p. m² und lässt sich zudem recht billig verlegen. Balamur wird einfach auf die Rohwand geklebt . . . und hält! Geruchlos, abwasch- und desinfizierbar, elastisch, unempfindlich gegen Spritzer, Staub, Beschädigung bleibt es bei geringstem Aufwand blank. Man schätzt seine Vorzüge auch in Badezimmern, Küchen, Treppenhäusern, Korridoren und Lifts. Wir senden Ihnen gerne die Kollektion mit den schönen Plättli- und Fantasiemustern in verschiedenen Farben.

Balamur

Bezugsquellen durch
Filmos AG, Moderne Baustoffe, Fabriken in Oftringen, Aargau

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

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

Lerne
Englisch
in London

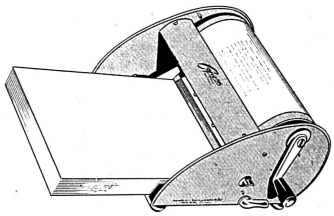
an den **London Schools of English**, 20/21, Princes Street, Hanover Square, London W 1. Spezialkurse für jeden Zweck das ganze Jahr. Für Unterkunft kann gesorgt werden.

Für
Nierstücke Schweinscarrées
wenden Sie sich bitte an Metzgerei Müller, **Brugg.** Tel. (056) 4 12 22.

Eiercognac Eierkirsch
in bester Qualität. Verlangen Sie Gratismuster. Werner Landtwing, Brennerei, **Schwyz.**

Wir liefern laufend
Wirtschaftsstühle
sehr solid und gefällig zu Fr. 17.80 und 24.– (letztere mit gebogener Zarge), sowie schöne
Stabellen
zu Fr. 42.–. Möbelfabrik Gschwend AG., **Steffisburg** bei Thun, Tel. (033) 26 31 2.

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



druckt ohne Farbe und Matrizen vom Original in 6 Farben in einem Arbeitsgang Formulare aller Art vom kleinsten Format bis 30×20 cm

SCHNELL SAUBER SPARSAM

Prospekte oder 8 Tage Probe — Kleine Kaufraten

Generalvertretung:
Eugen Keller & Co. AG., Bern
Monbijoustrasse 22 Telephon (031) 2 34 91
Büromaschinen seit 1912

Confiez vos transformations et aménagements à
l'ensemblier spécialisé
JOE BOURNOUD
Lausanne, 17, avenue d'Ouchy, Tél. (021) 23 51 78

Wir empfehlen Ihnen unsere zartfleischigen, schneeweissen
Milchmast-Poularden
aus Holland
Originalkisten zu 20 kg netto.
Dank laufend eintreffenden Sendungen nur Ware aus frischen Schlachtungen. Wir liefern rasch und sorgfältig!

HANS GIGER & CO., BERN
Lebensmittel-Import
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 2 27 35

Zu verkaufen
neue solide
Stühle
schon ab **Fr. 16.–.**
O. Löcher, Baumgarten, **Thun**

Reklame-Schlager

Deckbetten
120/160, Ia H'Flaum Nr. 68 . . . . Fr. 59.80
Deckbetten
120/160, ¾-Flaum, Nr. 121 . . . . Fr. 78.50
Federkissen, 60/90, Nr. 18. . . . Fr. 16.90
Federkissen, 60/100, Nr. 21 . . . Fr. 25.40

Ia Wollsteppdecke, Schn. Gr. 120/155, Obt. Damast. 38.50, Warme Schweiz. Wolldecke, 150/210, Jac., Brd. 39.80.

Bettfedernfabrik Burgdorf
E. LINDT & CO., Telephon (034) 2 21 14

Zu verpachten
mit Kaufsmöglichkeit Neubau, auf Frühjahr 1956.

An geschäftstüchtiges, katholisches Ehepaar (Küchenchef, Köchin) ist **zu verpachten**

Landgasthof
am oberen Zürichsee

(Hotel – Café – modernste Kegelbahn – Gartenwirtschaft) direkt beim Bahnhof und See. – Erforderliches Eigenkapital ca. 30 000 Fr. für Inventar. Fachlich gut ausgewiesene Bewerber sind gebeten, die Offerte unter Beilage von Zeugnissen sowie Angabe von Referenzen, einzureichen unter Chiffre OFA 163 Z an Orell Füssli-Annoncen, **Zürich 22.**

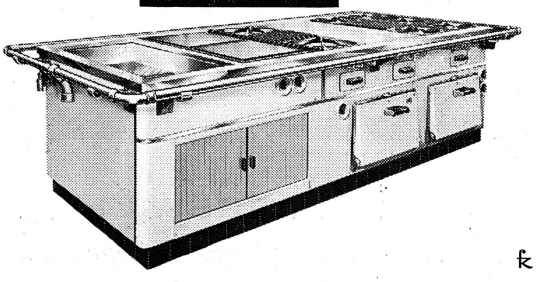
Grosser Preis
der
HOSPES

Die
LUCUL - BOUILLONS
finden Anerkennung!
Auch Sie werden begeistert sein.
Gratis-Muster durch
LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 52

A vendre
hôtel-pension
de montagne, dans le Valais central. Région très fréquentée pendant la saison d'été et très bonnes entre-saisons. Prix très intéressant. Bon chiffre d'affaires. Faire offres sous chiffre P 12930 S à Publicitas **Sion.**

Les annonces répétées multiplient l'efficacité de vos insertions!

SURSEE **baut Grossküchenanlagen als Spezialität**



Wir kennen alle Systeme Holz-, kohle-, gas-, elektrisch- und ölgefeuert. Unsere Erfahrung auf diesem Gebiete ist einzigartig, weshalb unsere Beratung auch für Sie wertvoll sein kann. Prüfen Sie alle Offerten und verlangen Sie auch unser Angebot. Auskunft und Rat sind kostenlos.

Sursee-Werke AG. **die auf Grossküchenanlagen spezialisierte Herdfabrik**

Ausschneiden und einsenden an
SURSEE-WERKE AG
SURSEE LU
Besuchen Sie uns und offerieren Sie uns eine Anlage

COUPON
Name: .....
Strasse: ..... Kanton: .....
Ort: .....